



Una bottiglia di vino è troppo impegnativa?

Ci farebbe piacere se quello che non viene  
bevuto al tavolo la portassi a casa, con le  
nostre Wine Bags che ci permettiamo di  
offrirti, per gustarlo quando vorrai.....

Un buon bicchiere di vino è un piacere cui non si può  
rinunciare.....



# Carta dei Vini

## le Bollicine

### Metodo Classico

Blanc de Noirs Millesimato Brut	Zamuner	32.00
Riserva Daniele Zamuner Ex. Brut	Zamuner	43.00
Riserva Daniele Zamuner ROSE'	Zamuner	43.00
Blanc de Blanc Millesimato Demi-Sec	Zamuner	38.00
Franciacorta Brut Primum	La Valle	33.00
Franciacorta Rosè Brut	La Valle	42.00
Trento Doc Millesimato Brut	Pedrotti	30.00
Alto Adige Brut	Haderburg	38.00
Rosè Brut (Puglia)	D'Araprì	31.00
Lugana Brut "Leonardo"	Cascina Maddalena	28.00

Cremant d'Alsace	Renè Murè	30.00
------------------	-----------	-------

Blanquette de Limoux Brut (Occitania)	Paul Herpe	30.00
---------------------------------------	------------	-------

### Champagne

Champagne Brut Resèrve	Renaudin	80.00
------------------------	----------	-------

### Vini Frizzanti (Charmat)

Lessini Durello Brut	Torre dei Vescovi	15.00
Perle d'Oro Brut	Portinari	20.00
Tamburello Rosè	Az. Agr. Tambrino S.	17.00

## Vini Bianchi

### Veneto

La Guglia Custoza Superiore	Tamburino Sardo	16.00
Pinot Grigio	Tamburino Sardo	15.00
Soave Terre Lunghe	Agr. Vicentini A.	16.00
Soave Cl. Ronchetto	Agr. Portinari	18.00
Soave Cl. Sup. Castellaro	Cantina di Monteforte	18.00
Soave Cl. Battistelle	Az. Agr. Le Battistelle	18.00
“Marion” Bianco delle Venezie	Marion	18.00

### Lombardia

Lugana Onepiò	Az. Agr. Onepiò	17.00
Lugana	Cà Lojera	18.50
Lugana	Cascina Maddalena	19.00
Lugana “ Clay “	Cascina Maddalena	32.00
Berenice Ris. (trebbiano di Lugana e Sauvignon)	Az.Agr. Saottini	24.00

### Alto Adige

Pinot Grigio	Nals Margreid	20.00
Pinot Bianco	Peter Zemmer	20.00
Chardonnay	Termeno	18.00
Kerner Valle Isarco	Villscheider	24.50

### Campania

Greco di Tufo Viga Cicogna	B. Ferrara	29.00
Vassallo (Malvasia-Falanghina) maturato in Anfora BIO	Cantina Morone	19.00

## VINI ROSSI

### Veneto

Bardolino	Zeni	10.00
TAI Rosso	Colli Vicentini	10.00
Granatiere (Cabernet-merlot)	Tamburino Sardo	18.00
Carpanè (corvina in purezza)	Scriani	30.00
Agno Tinto (Syrah)	Vignalta	32.00
Cabernet Sauvignon	Marion	37.00
Calto Rosso IGT	Marion	40.00
Primofiore IGP '13	Quintarelli	48.00
Valpolicella Classico	Scriani	15.00
Valpolicella Classico Superiore	Le Bignele	17.00
Valpolicella DOC	Brigaldara	18.00
Valpolicella DOC	Corte Canella	18.00
Valpolicella Classico Superiore	Fasoli Adriano	18.00
Valpolicella Classico Superiore	Scriani	18.00
Valpolicella Classico Superiore DOP '09	Quintarelli	80.00
Rosso Cà del Merlo IGP '09	Quintarelli	80.00
Rosso Cà del Merlo IGP '08	Quintarelli	80.00
Rosso del Bèpi '99	Quintarelli	140.00
Valpolicella Classico Superiore '96	Quintarelli Magnum	320.00
Valpolicella Superiore	Marion	32.00
Valpolicella Superiore	Corte Canella	32.00
Valpolicella Classico Sup. Ripasso	Le Bignele	19.00
Valpolicella Classico Sup. Ripasso	Scriani	21.00
Osar (Oselèta)'03	Masi	65.00

## Amarone della Valpolicella

Amarone Classico '12	Le Bignele	40.00
Amarone Classico '11	Scriani	45.00
Amarosa DOC '14	Corte Canella	60.00
Amarone Classico '12	Fasoli A.	65.00
Amarone '06 '11 '13	Marion	75.00
Amarone Le Origini '07	Bolla	70.00
Vajo Amaron '05	Masi	70.00
Amarone Mazzano '93/'97	Masi	84.00
Amarone '03	Bertani	110.00
Amarone '80/'99	Bertani	110.00
Amarone '83	Bertani	160.00
Amarone '78	Bertani	180.00
Amarone '75/'76	Bertani	220.00
Amarone '71	Bertani	180.00
Amarone '68	Bertani	350.00
Amarone '67	Bertani	350.00
Amarone '64	Bertani	400.00
Amarone '94 /'95 Monte Lodoletta	Dal Forno	350.00
Amarone '95	Quintarelli	420.00
Amarone '98	Quintarelli	320.00
Alzèro '98	Quintarelli	350.00
Alzèro '97	Quintarelli	400.00
Alzèro '92	Quintarelli	600.00

## Emilia Romagna

Sangiovese 100% GIURY '16		
Biologico-Biodinamico certificato Demeter	Tenuta Mara	28.00
Sangiovese 100% MARAMIA '15		
Biologico-Biodinamico certificato Demeter	Tenuta Mara	58.00

## Maremma Toscana

Dròmos '03 (Sangiovese-Alicante-Cabernet)	Poggio Verrano	65.00
---	----------------	-------

## Toscana

Chianti Classico	Fietri	23.00
Bolgheri "Moreccio" '17 (c.sauv-merlot-syrah)	Fatt. Casa di Terra	25.00
Borgo Cennina '03 (Sangiovese)	Borgo Cennina	40.00
Ser Giovetto '98 (Sangiovese)	Rocca delle Macie	90.00
Brunello di Montalcino '04	Agr. Rasa	60.00
il Borro '03	Il Borro	70.00

## Lombardia

Rigoletto Lambrusco Secco	Negri	17.00
Ander Gropello	Az.Agr. Saottini	16.00
Bifolco Ris. (Gropello-Merlot-Cabernet)	Az.Agr. Saottini	26.00

## Trentino

Marzemino D.o.c.	Grigoletti	15.00
Gonzalier IGT (cabernet-merlot)	Grigoletti	30.00
Lagrein-Merlot	Balter	17.00
Fojaneghe rosso delle Dolomiti	Bossi Fedrigotti	30.00

## Marche

Rosso Bello (Rosso Piceno) BIO	Le Caniette	15.00
Morellone (Rosso Piceno) BIO	Le Caniette	25.00
"Focara" Pinot Nero	Fattoria Mancini	29.00
Nero di Vite '03 Montepulciano-Sangiovese	Le Caniette	50.00
Kurni Montepulciano '00/'02	Oasi degli Angeli	100.00
Cinabro '09 IGT	Le Caniette	120.00

## Alto Adige

Pinot Nero Rolhut	Peter Zemmer	23.00
Pinot Nero delle Dolomiti BIO	Baldessarri	23.00
Pinot Nero Saltner	Cantina di Caldaro	22.00

Pinot Nero	Nalles-Magrè		23.00
Pinot Nero	Garluder		40.00
Pinot Nero	Maso Thaler		39.00
Lagrein Gries RISERVA	Nalles-Magrè		35.00
Gschleier Schiava	Girlan	Magnum	45.00
Schiava Grigia	Terlano		17.00
Siebeneich Merlot	Terlano		27.00

## Piemonte

Dolcetto "Monferrato" 3 vigne	Francomondo		16.00
Barolo '03	Elio Altare		95.00

## Campania

Furore Rosso (Piedirosso-Aglianico)	Marisa Cuomo		28.00
Fiori di Galano (Piedirosso)	Cantina Morone		26.00

## Sicilia

Eloro '07 Nero d'Avola	Barone Beneventano		15.00
Salina Rosso BIO	Tenuta Ruvoli		28.00
Etna Rosso "A Rina"	Russo		37.00
Etna Rosso '13 '17	Passopisciaro		38.00
Nerello dei Cento Cavalli IGT	Sive Natura		39.00

## Puglia

Nero di Troia Ris.F.Ceci	BIO	Agrinatura	32.00
--------------------------	-----	------------	-------

## Sardegna

Cannonau "Maistrali"	Li Seddi		27.00
----------------------	----------	--	-------

## **Grecia**

Robola di Cephalonia	Coop. Cephalonia	21.00
----------------------	------------------	-------

## **Argentina**

Paso Doble (Malbec-Corvina)	Masi Tupungato	19.00
-----------------------------	----------------	-------

## **Francia**

Chateau Cantenac brown Margaux '94		85.00
------------------------------------	--	-------

Chateau Balestard '95 St. Emilion		88.00
-----------------------------------	--	-------

Grand Corbin Manuel '95 St. Emilion		88.00
-------------------------------------	--	-------

Chateau de Mersault '14 Borgogna		49.00
----------------------------------	--	-------



## VINI DA DESSERT

Recioto della Valp.lla Classico	Le Bignele	cl.500	25.00
Recioto della Valp. "Angelorum"	Masi	cl.375	30.00
Recioto della Valp.lla Classico	Cantina Montef.te	cl.500	18.00
Recioto della Valpolicella '94	Dal Forno	cl.375	125.00
Recioto della Valpolicella '90	Dal Forno		230.00
Recioto della Valpolicella '93	Quintarelli	cl.375	130.00
Amabile del Cerè '90	Quintarelli	cl.375	180.00
Recioto di Soave "Sigillo"	Cant.di Monteforte	cl.500	20.00
Recioto di Soave	Portinari	cl.500	30.00
Fior d'Arancio Spumante	Vignalta		22.00
Moscato Passito Doc "Sileo"	Francomondo	cl.500	30.00
Passito Bianco	Tamburino Sardo	cl.500	20.00
Passito "Redavide" del Veneto	Dama del Rovere	cl.500	22.00
Passito di Gloria (garganega 100%)	Le Battistelle	cl.500	29.00
San Martin Passito	Grigoletti	cl.375	20.00
Aruna Bianco Mitterberg igt	Cortaccia		39.00
Fòla Lambrusco vendemmia tardiva	Negri	cl.500	22.00
Ròst Lambrusco dolce raccolta tardiva	Negri	cl.500	28.00