

## champagne

<i>Ruinart brut</i>	<i>Maison Ruinart</i>	€..... 110.00
<i>Gordon rouge</i>	<i>Maison Mumm</i>	€..... 60.00
<i>Taittinger</i>	<i>Maison Taittinger</i>	€.....90.00
<i>Taittinger rosè</i>	<i>Maison Taittinger</i>	€.....120.00
<i>Dom Perignon 2006</i>	<i>Moet e chandon</i>	€.....250.00

## Spumanti italiani

<i>Berlucchi cuvee imperiale</i>	<i>Berlucchi</i>	€.....30.00
<i>Berlucchi cuvee rosè</i>	<i>Berlucchi</i>	€.....38.00
<i>Curt de lac brut</i>	<i>R.F Franciacorta</i>	€.....30.00
<i>Curt de lac rosè</i>	<i>R,F Franciacorta</i>	€.....38.00
<i>Curt de lac satten</i>	<i>R.F Franciacorta</i>	€.....40.00
<i>Prosecco</i>	<i>Balbinot</i>	€..... 20.00
<i>Bellavista alma</i>	<i>Bellavista</i>	€..... 50.00
<i>Ferrari perlè</i>	<i>Ferrari</i>	€..... 45,00
<i>Vis Amoris metodo cl</i>	<i>Vis Amoris</i>	€.....35.00

## Vini Bianchi Italiani

### Piemonte

<i>Gavi</i>	2015	<i>Villa Sparina</i>	€.....23.00
<i>Arneis</i>	2015	<i>Cantina di calosso</i>	€.....20.00

### Friuli Venezia Giulia

<i>Pinot Grigio Gris</i>	2012	<i>Lis Neris</i>	€.....45.00
<i>Picol</i>	2013	<i>Lis Neris</i>	€.....45.00
<i>Chardonnay</i>	2015	<i>Lis neris</i>	€.....25.00
<i>Ribolla gialla</i>	2015	<i>Folini</i>	€.....24.00
<i>Ribolla gialla</i>	2015	<i>Jermann</i>	e.....35.00

### Veneto

<i>Chardonnay</i>	2015	<i>Le C dei filari</i>	€.....18.00
<i>Pinot grigio</i>	2015	<i>le C dei filari</i>	€.....18.00
<i>Sauvignon</i>	2015	<i>Le C dei filari</i>	€.....18.00
<i>Soave</i>	2015	<i>Il pozzo</i>	€.....18.00

## **Trentino Alto Adige**

<i>Gewurztraminer</i>	2015	<i>Ca Ernesto</i>	€.....20.00
<i>Muller Thurgau</i>	2015	<i>Rocca savina</i>	€.....20.00
<i>Sauvignon S.valentin</i>	2014	<i>S.M Eppan</i>	€.....45.00
<i>Gewurztraminer s,v</i>	2014	<i>S.M Eppan</i>	€.....45.00
<i>Chardonnay</i>	2015	<i>K.bozen</i>	€.....24.00
<i>Pinot Bianco</i>	2015	<i>K.Bozen</i>	€.....23.00
<i>Sauvignon</i>	2015	<i>K.Bozen</i>	€..... 24.00
<i>Gewurztraminer</i>	2015	<i>K.Bozen</i>	€.....26.00
<i>Muller thurgau</i>	2015	<i>K.Bozen</i>	€.....25.00
<i>Moscato giallo</i>	2015	<i>K.Bozen</i>	€.....25.00

## **Liguria**

<i>Pigato domè</i>	2015	<i>Vis Amoris</i>	€.....25.00
<i>Vermentino di luni</i>	2015	<i>Terre di luna</i>	€.....23.00
<i>Vermentino</i>	2015	<i>Crena</i>	€..... 23.00
<i>Cinque terre</i>	2015	<i>Sassarini</i>	€..... 25.00
<i>Bianchetta genovese</i>	2015	<i>Pinogino</i>	€.....22.00

## **Umbria**

<i>Conte della vipera</i>	2012	<i>C della sala</i>	€..... 50.00
---------------------------	------	---------------------	--------------

## **Toscana**

<i>Vermentino Felciaio</i>	2015	<i>B,di Morrone</i>	€.....20.00
<i>Chardonnay Cabreo</i>	2013	<i>Folonari</i>	€.....50.00

## **Sardegna**

*Vermentino*      2015      *F.Fontini*      €.....18.00

## **Campania**

*Falanghina*      2015      *Solopaca*      €.....20.00  
*Fiano*      2015      *M.berardino*      €.....25.00

## **Sicilia**

*Chardonnay planeta* 2012      *Planeta*      €.....47.00  
*Corvo clicine*      2015      *Corvo*      €.....20.00

## **Vini rosati**

*Corvo rosa*      2015      *Corvo*      €.....20.00

## Vini italiani rossi

### Piemonte

<i>Barbaresco</i>	2013	<i>Castello di Neive</i>	€..... 60.00
<i>Barbera d'alba</i>	2015	<i>S.Michele</i>	€..... 23.00
<i>Barbera</i>	2014	<i>Terre del barolo</i>	€.....20.00
<i>Barolo boschetti</i>	2011	<i>Gomba</i>	€.....60.00
<i>Barolo</i>	2012	<i>Terre del barolo</i>	€.....45,00
<i>Dolcetto</i>	2015	<i>S.Michele</i>	€.....23.00
<i>Grignolino</i>	2015	<i>Serafino</i>	€..... 23.00
<i>Nebbiolo</i>	2015	<i>S.Michele</i>	€.....23.00

### Lombardia

<i>Bonarda</i>	2015	<i>Il Pozzo</i>	€.....18.00
----------------	------	-----------------	-------------

### Veneto

<i>Valpolicella supariore</i>	2015	<i>Le C dei filari</i>	€.....20.00
<i>Amarone</i>	2012	<i>Le C dei filari</i>	€.....40.00
<i>Amarone</i>	2013	<i>Bertani</i>	€.....75.00

## Trentino Alto adige

<i>Schiava Grigia</i>	2015	<i>Zemmer</i>	€..... 22.00
<i>Pinot nero</i>	2015	<i>St,m eppan</i>	€.....25.00
<i>Pinot nero</i>	2015	<i>K.Bozen</i>	€.....25.00
<i>Lagrein</i>	2015	<i>K.bozen</i>	€.....22.00
<i>Lagrein</i>	2015	<i>W.verband</i>	€.....22.00
<i>Merlot</i>	2015	<i>K.bozen</i>	€.....22.00

## Friuli

<i>Merlot</i>	2015	<i>Le c dei filari</i>	€.....20.00
---------------	------	------------------------	-------------

## Liguria

<i>Rossese</i>	2015	<i>Guglielmi</i>	€.....23.00
<i>Ormeasco</i>	2015	<i>Ramò</i>	€.....22.00

## Toscana

<i>Brunello di Montalcino</i>	2011	<i>T delle grazie</i>	€..... . 70.00
<i>Tignanello</i>	2013	<i>Antinori</i>	€..... 170.00
<i>Il bruciato</i>	2015	<i>Antinori</i>	€..... 35.00
<i>Ca Marcanda promis</i>	2014	<i>A.Gaya</i>	€..... 80.00
<i>Sassaloro</i>	2011	<i>B.santi</i>	€.....60.00
<i>Chianti nipozzano Ris</i>	2012	<i>Frescobaldi</i>	€..... 40.00
<i>Chianti le ginestre</i>	2014	<i>Le Ginestre</i>	€..... 20.00
<i>Chianti ris ducale</i>	2011	<i>Ruffino</i>	€..... 40.00
<i>Chianti sodi del paretario</i>	2015	<i>B.di morrona</i>	€.....20.00
<i>Morellino di Scansano</i>	2014	<i>La capitana</i>	€..... .20.00
<i>Rosso di montepulciano</i>	2012	<i>T del cerro</i>	€..... 25.00
<i>Vino nobile di M.pulciano</i>	2012	<i>Ruffino</i>	€.....50.00

## **Sicilia**

<i>Nero d'avola</i>	2015	<i>Terre di zagara</i>	€.....20.00
<i>Nero d'avola</i>	2015	<i>Sinibbio</i>	€.....18.00
<i>Camelot</i>	2011	<i>Firriato</i>	€.....45.00
<i>Mille e una notte</i>	2011	<i>Donnafugata</i>	€.....70.00