

## Bolle

<b>PROSECCO DOCG BRUT 4.0</b> <div>85% Glera 10%, Bianchetta 5%, Perera / Metodo Charmat / Mettosantin, Veneto</div>	3.5	19. —	<span></span>
<b>PROSECCO DOCG EXTRA DRY</b> <div>100% Glera / Metodo Charmat / Bele Casel, Veneto</div>		19. —	<span></span>
<b>LA MEMORIA PROSECCO COL FONDO</b> <div>90% Glera, 10% Perera / Metodo Ancestrale / Mettosantin, Veneto</div>		18. —	<span></span>
<b>ANIMA</b> <div>100% Vespaiola / Metodo Classico / Firmino Miotti, Veneto</div>		35. —	<span></span>
<b>IL SOGNO</b> <div>100% Incrocio Manzoni / Metodo Classico / Cirotto, Veneto</div>	7. —	42. —	<span></span>
<b>RIBOLLA GIALLA BRUT</b> <div>100% Ribolla Gialla / Metodo Classico / Di Lenardo, Friuli Venezia Giulia</div>		28. —	<span></span>
<b>TRENTO DOC BRUT</b> <div>100% Chardonnay / Metodo Classico / Bellaveder, Trentino Alto Adige</div>		30. —	<span></span>
<b>N°7 CRÈMANT DE LIMOUX ROSÈ BRUT</b> <div>60% Chardonnay, 30% Chenin Blanc, 10% Pinot Nero / Metodo Classico / Domaine J. Laurens, Francia</div>		30. —	<span></span>
<b>CRÈMANT DE JURA BRUT</b> <div>Chardonnay, Pinot Nero / Metodo Classico / Domaine de Savagny, Francia</div>		38. —	<span></span>
<b>RIESLING BRUT</b> <div>100% Riesling / Metodo Classico / Selbach Oster, Germania</div>		36. —	<span></span>
<b>PIGATO BRUT</b> <div>100% Pigato / Metodo Classico / Vis Amoris, Liguria</div>		40. —	<span></span>
<b>FRANCIACORTA BRUT</b> <div>80% Chardonnay, 20% Pinot Nero / Metodo Classico / Corte Fusia, Lombardia</div>		36. —	<span></span>
<b>ERPACRIFE BIANCO PAS DOSÈ</b> <div>Cortese, Erbaluce, Moscato, Timorasso / Metodo Classico / Erpacrife, Piemonte</div>	7. —	42. —	<span></span>
<b>OLTREPÒ PAVESE EXTRA BRUT</b> <div>100% Pinot Nero / Metodo Classico / Cà di Frara, Lombardia</div>		6. —	35. —
<b>OLTREPÒ PAVESE NATURE NOIR</b> <div>100% Pinot Nero / Metodo Classico / Cà di Frara, Lombardia</div>		35. —	<span></span>
<b>CARISTORO EXTRA BRUT</b> <div>100% Pinot Nero / Metodo Classico / Fiamberti, Lombardia</div>		35. —	<span></span>
<b>LUGANA METODO CLASSICO</b> <div>100% Lugana / Metodo Classico / Bulgarini, Lombardia</div>		36. —	<span></span>
<b>VALSELLERA ROSÉ</b> <div>100% Nebbiolo / Metodo Classico / Francone, Piemonte</div>		38. —	<span></span>
<b>CHRISTIAN BELLEI MILLESIMATO</b> <div>100% Lambrusco Di Sorbara / Metodo Classico / Cantina dalla Volta, Emilia Romagna</div>		38. —	<span></span>
<b>RISERVA NOBILE BRUT</b> <div>100% Bombino Bianco / Metodo Classico / D'Araprì, Puglia</div>	6.5	40. —	<span></span>
<b>GAUDENSIUS BLANC DE NOIR</b> <div>100% Nerello Mascalese / Metodo Classico / Firriato, Sicilia</div>		38. —	<span></span>
<b>RADICE</b> <div>100% Lambrusco Di Sorbara / Rifermentato in bottiglia / Paltrinieri, Emilia Romagna</div>	4.5	28. —	<span></span>
<b>MATTIA VEZZOLA BRUT</b> <div>100% Chardonnay / Metodo Classico / Costaripa, Lombardia</div>		34. —	<span></span>
<b>MATTIA VEZZOLA BRUT ROSÈ</b> <div>80% Chardonnay, 20% Pinot Nero / Metodo Classico / Costaripa, Lombardia</div>	7. —	42. —	<span></span>
<b>CHAMPAGNE RÉSERVE BRUT</b> <div>80% Pinot Nero, 20% Chardonnay / Metodo Classico / Jean Vesselle, Francia</div>		60. —	<span></span>
<b>CHAMPAGNE CASTELNAU BRUT</b> <div>50% Chardonnay, 30% Pinot Nero, 20% Pinot Meunier / Metodo Classico / Castelnau, Francia</div>		70. —	<span></span>
<b>CHAMPAGNE EXTRA BRUT CUVÉE DE RESÉERVE</b> <div>100% Chardonnay / Metodo Classico / Bonnet Gilmert, Francia</div>		65. —	<span></span>
<b>CHAMPAGNE PHIL SUBLIM ROSÉ</b> <div>100% Pinot Nero / Phil Sublim, Francia</div>		80. —	<span></span>
<b>ANNAMARIA CLEMENTI 1313</b> <div>75% Chardonnay, 10% Pinot Bianco, 15% Pinot Nero / Cà del Bosco, Lombardia</div>		230. —	<span></span>
<b>RISERVA DEL FONDATORE GIULIO FERRARI 2009</b> <div>100% Chardonnay / Metodo Classico / Ferrari, Trentino Alto Adige</div>		260. —	<span></span>
<b>CHAMPAGNE SIR WINSTON CHURCHILL 2009</b> <div>75% Pinot Nero, 25% Chardonnay / Pol Roger, Francia</div>		400. —	<span></span>

## Bianchi

<b>SOAVE CLASSICO VIGNA TURBIAN</b> <div>100% Garganega / Nardello, Veneto</div>		20. —	<span></span>
<b>COSTALUNGA BIANCO</b> <div>100% Incrocio Manzoni / Cirotto, Veneto</div>	4. —	25. —	<span></span>
<b>MASIERI BIANCO</b> <div>100% Garganega / Angiolino Maule, Veneto</div>		18. —	<span></span>
<b>LA SCALATA</b> <div>100% Pinot Grigio / Corte de Pieri, Veneto</div>	4. —	27. —	<span></span>
<b>LA VOLATA</b> <div>100% Chardonnay / Corte de Pieri, Veneto</div>		28. —	<span></span>
<b>FILEBASSE</b> <div>100% Chardonnay / Viberti, Piemonte</div>		25. —	<span></span>
<b>BRENTA</b> <div>100% Vespaiolo / Le Vie Angarano, Veneto</div>		24. —	<span></span>
<b>LUGANA MONTUNAL</b> <div>100% Turbiana / Montonale, Lombardia</div>		23. —	<span></span>
<b>GEWURZTRAMINER</b> <div>100% Gewurztraminer / Pelz, Trentino Allto Adige</div>		28. —	<span></span>
<b>MULLER THURGAU</b> <div>100% Muller Thurgau / Pelz, Trentino Allto Adige</div>		26. —	<span></span>
<b>COLLIO BIANCO</b> <div>Friulano, Sauvignon, Riesling / Borgo del Tiglio, Friuli Venezia Giulia</div>		34. —	<span></span>
<b>WEISSBURGUNDER</b> <div>100% Pinot Bianco / Terlano, Trentino Alto Adige</div>		33. —	<span></span>
<b>ALBARARA</b> <div>100% Albana / Tenuta Santa Lucia, Emilia Romagna</div>		26. —	<span></span>
<b>RIESLING</b> <div>100% Riesling / Falkenstein, Trentino Alto Adige</div>		35. —	<span></span>
<b>KITZ</b> <div>50% Pinot Grigio, 20% Sauvignon, 20% Pinot Bianco, 10% Chardonnay / Rottensteiner, Trentino Alto Adige</div>	3.5 —	22. —	<span></span>
<b>VERDICCHIO CASTELLI DI JESI LE VAGLIE</b> <div>100% Verdicchio / Santa Barbara, Marche</div>		25. —	<span></span>
<b>ANIMALE CELESTE</b> <div>100% Sauvignon / Santa Barbara, Marche</div>		5. —	30. —
<b>ARTEMISIA</b> <div>100% Malvasia Puntinata / Tenuta le Rose, Lazio</div>		5. —	30. —
<b>TREBBIANO 2020</b> <div>100% Trebbiano / Emidio Pepe, Abruzzo</div>		52. —	<span></span>
<b>PASSERINA</b> <div>100% Passerina / I Fauri, Abruzzo</div>		24. —	<span></span>
<b>SELENE</b> <div>100% Grillo / Baglio Diar, Sicilia</div>		24. —	<span></span>
<b>CATARRATTO TERRE ROSSE DI GIABBASCIO</b> <div>100% Catarratto / Centopassi, Sicilia</div>		25. —	<span></span>
<b>PETIT FUMÈ POUILLY FUMÈ</b> <div>100% Sauvignon / Michel Redde et Fils, Francia</div>		55. —	<span></span>
<b>VERDEJO ECOLOGICO</b> <div>100% Verdejo / Menade, Spagna</div>	4. —	24. —	<span></span>
<b>SAUVIGNON BLANC</b> <div>100% Sauvignon Blanc / Saint Clair, Nuova Zelanda</div>		38. —	<span></span>
<b>ZÌN</b> <div>100% Fiano / Produttori di Manduria, Puglia</div>	4. —	24. —	<span></span>
<b>PECORINO</b> <div>100% Pecorino / Barone di Valforte, Abruzzo</div>		25. —	<span></span>
<b>ETNA BIANCO</b> <div>90% Carricante, 10% Altri vitigni / Barone di Villagrande, Sicilia</div>		35. —	<span></span>
<b>BOURGOGNE BLANC VIEILLES VIGNES</b> <div>100% Chardonnay / Chateau du Chatelard, Borgogna, Francia</div>		35. —	<span></span>

## Rossi e Rosati

<b>ROSAMARA VALTENESI</b> <div>50% Groppello Gentile, 30% Marzemino, 10% Sangiovese, 10% Barbera / Rosato / Costaripa, Lombardia</div>	5. —	30. —	<span></span>
<b>VIN DEI MOLINI</b> <div>100% Rotberger / Pojer e Sandri, Trentino Alto Adige</div>		23. —	<span></span>
<b>LADY MARMALADE</b> <div>100% Ciliegiolo / Rosato / Sassotondo, Toscana</div>		35. —	<span></span>
<b>AKA</b> <div>100% Primitivo / Rosato / Produttori di Manduria, Puglia</div>	4. —	24. —	<span></span>
<b>MERLOT</b> <div>100% Merlot / Zonta, Veneto</div>	4. —	23. —	<span></span>
<b>SBOCCIO</b> <div>100% Tai Rosso / Corte de Pieri, Veneto</div>		24. —	<span></span>
<b>DUE SANTI BREGANZE CABERNET</b> <div>70% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc / Zonta, Veneto</div>		34. —	<span></span>
<b>GROPPELLO</b> <div>100% Groppello / Col Dovigo, Veneto</div>		24. —	<span></span>
<b>GROPPELLO DI REVÒ</b> <div>100% Groppello / El Zeremia, Trentino Alto Adige</div>	4. —	25. —	<span></span>
<b>VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE</b> <div>Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella / David Sterza, Veneto</div>		25. —	<span></span>
<b>SCHIOPPETTINO</b> <div>100% Schioppettino / Grillo Iole, Friuli Venezia Giulia</div>		30. —	<span></span>
<b>COLLIO ROSSO</b> <div>Merlot, Cabernet Sauvignon / Borgo del Tiglio, Friuli Venezia Giulia</div>		35. —	<span></span>
<b>LAGREIN GRIES</b> <div>100% Lagrein / Terlano, Trentino Alto Adige</div>		45. —	<span></span>
<b>TEROLDEGO</b> <div>100% Teroldego / Bellaveder, Trentino Alto Adige</div>		26. —	<span></span>
<b>VALTELLINA</b> <div>100% Nebbiolo / Arpepe, Lombardia</div>		37. —	<span></span>
<b>SENTIERI COLLI TORTONESI</b> <div>100% Barbera / Vigneti Massa, Piemonte</div>	4.5	28. —	<span></span>
<b>BARBERA D'ALBA</b> <div>100% Barbera / Morra Gabriele, Piemonte</div>		32. —	<span></span>
<b>BAROLO BUON PADRE</b> <div>100% Nebbiolo / Viberti, Piemonte</div>		62. —	<span></span>
<b>BAROLO RAVERA</b> <div>100% Nebbiolo / G.D. Vajra, Piemonte</div>		90. —	<span></span>
<b>DOLCETTO D'ALBA</b> <div>100% Dolcetto / G.D. Vajra, Piemonte</div>		22. —	<span></span>
<b>CHIANTI COLLI SENESI RISERVA</b> <div>100% San Giovese / Fattoria La Torre, Toscana</div>		25. —	<span></span>
<b>ALICANTE DELLE RIPALTE</b> <div>85% Alicante, 15% Carignano / Tenuta delle Ripalte, Toscana</div>		32. —	<span></span>
<b>INGREDIENTI UVA</b> <div>100% Sangiovese / Tenuta le Calcinaie, Toscana</div>	5. —	30. —	<span></span>
<b>VIGNA ALLA SUGHERA</b> <div>100% Sangiovese / I Mandorli, Toscana</div>		45. —	<span></span>
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO</b> <div>100% Sangiovese / Caparzo, Toscana</div>		60. —	<span></span>
<b>LA FAIOLA</b> <div>100% Cesanese / Le Rose, Lazio</div>	4. —	25. —	<span></span>
<b>OTTOBRE ROSSO</b> <div>100% Montepulciano / Tenuta I Fauri, Abruzzo</div>		24. —	<span></span>
<b>SALICE SALENTINO</b> <div>85% Negroamaro, 15% Malvasia Nera / Antica Masseria del Sigillo, Puglia</div>		23. —	<span></span>
<b>ORIO BOLGHERI ROSSO</b> <div>Cabernet Franc, Merlot, Syrah / Podere il Castellaccio, Toscana</div>		45. —	<span></span>
<b>POGGIO PINZO</b> <div>100% Ciliegiolo / Sassotondo, Toscana</div>		60. —	<span></span>
<b>DATTILO</b> <div>100% Gaglioppo / Ceraudo, Calabria</div>		24. —	<span></span>
<b>ETNA ROSSO</b> <div>50% Nerello Mascalese, 40% Nerello Cappuccio / Tornatore, Sicilia</div>		35. —	<span></span>
<b>ICA MONICA DI SARDEGNA</b> <div>100% Monica Di Sardegna / Mora E Memo, Sardegna</div>	4. —	25. —	<span></span>
<b>MARSANNAY VIELLE VIGNE</b> <div>100% Pinot Nero / Domaine Olivier Guyot, Francia</div>		45. —	<span></span>
<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA</b> <div>60% Corvina, 20% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Croatina / Rocolo Grassi, Veneto</div>		140. —	<span></span>
<b>LEONE ZARDINI RISERVA AMARONE DELLA VALPOLICELLA</b> <div>70% Corvina, 20% Rondinella, 5% Molinara, 5% Croatina / Pietro Zardini, Veneto</div>		100. —	<span></span>

## Vini da Dessert

<b>TORCOLATO</b> <div>100% Vespaiola / Firmino Miotti, Veneto</div>	5. —	40. —	<span></span>
<b>RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOC</b> <div>Corvina, Rondinella, Molinara / David Sterza, Veneto</div>	5. —	40. —	<span></span>
<b>MERLINO - DULCIS IN FUNDO</b> <div>Lagrein / Pojer &amp; Sandri, Trentino Alto Adige</div>	7. —	42. —	<span></span>
<b>MONBAZZILLAC</b> <div>50% Sémillon, 40% Muscadelle, 10% Sauvignon Blanc / Chateau le Thibaut, Francia</div>	7. —	45. —	<span></span>



## Enoteca

Selezione, dal latino *selectus*, significa scelta, all'interno di un insieme omogeneo, degli elementi migliori o più adatti a certe finalità.

Questa nostra carta vini ne è la migliore concretizzazione in quanto tratta prodotti di piccole aziende, selezionate nel territorio nazionale ed estero, la cui filosofia è quella di lavorare con il criterio unico della qualità, partendo dall'eccellenza dei vigneti a bassa produzione e trattati con prodotti a basso impatto ambientale, per ottenere un risultato raffinato, elegante e soprattutto emozionante.

Questa ricerca insieme alla possibilità di degustare una quantità notevole di vini al calice serviti dal nostro personale, vuole premiare il sanolavoro di queste aziende, ed esaltare i piatti della nostra cucina per sorprendervi e regalarvi così piacevoli sensazioni.

## Carta dei Vini

V  
I  
N  
O