



## Vini bianchi

*Le Sabbie dell'Etna - Etna Bianco DOC - Firriato € 20,00  
Vitigno: Carricante e Catarratto*

*Lugana "I Frati" DOC - Cà dei Frati € 21,00  
Vitigno: Turbiana (Trebiano di Lugana)*

*Lugana "I Frati" DOC - Cà dei Frati 0,375 € 11,00  
Vitigno: Turbiana (Trebiano di Lugana)*

*Chardonnay IGT BIO - San Filippo € 14,00  
Vitigno: Chardonnay*

*Coe Piccu IGT - Antonio Carrarini € 14,00  
Vitigno: Trebbiano e Malvasia*

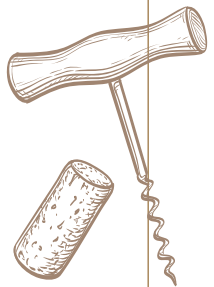
*Vecchi Filari IGT - Antonio Carrarini € 18,00  
Vitigno: Malvasia, Ottonese e Bellone*

*Grechetto IGT - Cantine Sammartano € 22,00  
Vitigno: Grechetto*

*Sauvignon IGT - Cantine Sammartano € 22,00  
Vitigno: Sauvignon*

*Convenio Malvasia Puntinata IGT BIO - Casale Certosa € 18,00  
Vitigno: Malvasia Puntinata*

*Biancolella d'Ischia DOC - Tommasone € 21,00  
Vitigno: Biancolella*





## Vini bianchi

*Rjgialla DOP – Tunella € 21,00*  
*Vitigno: Ribolla Gialla*

*Rjgialla DOP – Tunella 0,375 € 11,00*  
*Vitigno: Ribolla Gialla*

*Sauvignon – Tunella € 21,00*  
*Vitigno: Sauvignon*

*Rias Vermentino di Gallura DOCG – Tenute Gregu € 18,00*  
*Vitigno: Vermentino*

*Rias Vermentino di Gallura DOCG – Tenute Gregu 0,375 € 9,00*  
*Vitigno: Vermentino*

*Eughen – Cantine il Moro € 21,00*  
*Vitigno: Bellone*

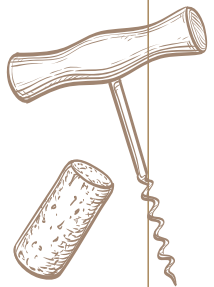
*Pentima – Cantine il Moro € 19,00*  
*Vitigno: Ottonese e Bellone*

*Kerner – Abbazia di Novacella € 22,00*  
*Vitigno: Kerner*

*Gewürztraminer - Abbazia di Novacella € 23,00*  
*Vitigno: Gewürztraminer*

*Calice vino bianco*

*Coe Piccu e Chardonnay San Filippo € 3,00*  
*Grechetto e Sauvignon Cantine Sammartano € 5,00*



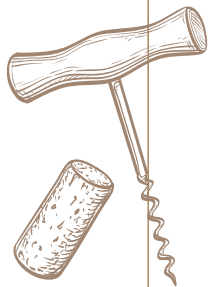


## Vini rosati

*Rosato del Salento IGT - Rosa del Golfo € 17,00*  
*Vitigno: Negroamaro e Malvasia Nera Leccese*

*Five Roses - Leone de Castris € 18,00*  
*Vitigno: Negroamaro e Malvasia Nera Leccese*

*Recept - 600 Grotte € 20,00*  
*Vitigno: Guarnaccino Nero*



## Bollicine

*Prestige Blanc de Blancs Brut - Sant'Orsola € 16,00*  
*Vitigno: Garganega, Glera, Cortese e Trebbiano*

*Purabolla Franciacorta Brut - Camossi € 25,00*  
*Vitigno: Chardonnay e Pinot Nero*

*Purabolla Franciacorta Saten - Camossi € 27,00*  
*Vitigno: Chardonnay*





## Vini rossi

*Cecapecore IGT - Favaroni € 17,00*  
*Vitigno: Sangiovese e Montefalco Rosso*

*Cascaglione IGT- Antonio Carrarini € 18,00*  
*Vitigno: Cesanese*

*Fontananova IGT – Antonio Carrarini € 14,00*  
*Vitigno: Merlot e Cesanese*

*Amarone della Valpolicella DOCG - Montresor € 30,00*  
*Vitigno: Corvina Veronese e Rondinella*

*Montepulciano d'Abruzzo - Pasetti € 17,00*  
*Vitigno: Montepulciano d'Abruzzo*

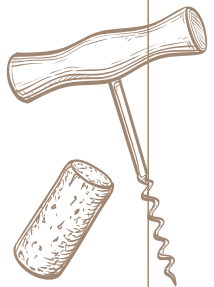
*Recepit - 600 Grotte € 20,00*  
*Vitigno: Guarnaccino Nero*

*Nero Buono IGT – Pietra Pinta € 15,00*  
*Vitigno: Nero Buono*

*Rosso Piceno DOP biologico - San Filippo € 14,00*  
*Vitigno: Montepulciano e Sangiovese*

*200 Metri Tintilia del Molise DOC – Tenimenti Grieco € 18,00*  
*Vitigno: Tintilia*

*Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG – Montalbera € 21,00*  
*Vitigno: Ruchè*





## Vini rossi

*Refosco dal Peduncolo Rosso – Tunella € 22,00*  
*Vitigno: Refosco dal Peduncolo Rosso*

*Lavico – Duca di Salaparuta € 23,00*  
*Vitigno: Nerello Mascalese*

*Passo delle Mule - Duca di Salaparuta € 22,00*  
*Vitigno: Nero d'Avola*

*Lagrein - Abbazia di Novacella € 22,00*  
*Vitigno: Lagrein*

*Pinot Nero - Abbazia di Novacella € 23,00*  
*Vitigno: Pinot Nero*

*Succo di Piombaia BIO – Piombaia € 21,00*  
*Vitigno: Sangiovese Grosso*

*Rosso di Montalcino DOC BIO – Piombaia € 28,00*  
*Vitigno: Sangiovese Grosso*

*Calice vino rosso*  
*Fontananova e Rosso Piceno € 3,00*

