

Vini Rossi – Red Wines (0,75)

Lombardia

Del Ronco – Valcalepio ROSSO D.O.C 2012 (Cabernet S. – Merlot) - Biologico Oikos – Villa d’Almè	€ 13,00
Merlot “Tassodine” I.G.T. 2013 Magni – Sotto il Monte Giovanni XXIII	€ 14,00
Rosso del Lupo- Valcalepio Rosso D.O.C 2012 (Cabernet S. – Merlot) Polissena - Pontida	€ 15,00
Bonarda dell’Oltrepò Pavese “Peccatrice” vivace D.O.C. 2013 (Croatina) Bisi – San Damiano al Colle	€ 15,00
Pinot Nero “Tassodine” I.G.T. 2013 Magni – Carvico	€ 19,00
Valcalepio “Cuore del Ronco” D.O.C. 2011 (Cabernet S. – Merlot) - Biologico Oikos – Villa d’Almè	€ 20,00
Curtefranca Rosso D.O.C. 2010 (Cabernet S. – Merlot) Cavalleri - Erbusco	€ 20,00
Valtellina Superiore – Sassella Riserva “La scala” D.O.C.G. 2010 (Nebbiolo) Plozza -Tirano	€ 22,00
Garda Classico D.O.C. 2010 “Negresco” (Groppello, Sang, Barbera e Marzemino) Cà Maiol - Desenzano	€ 23,00
Amedeo - Valcalepio Rosso D.O.C. 2003/2006 (Cabernet S. – Merlot) Castello degli Angeli - Carobbio degli Angeli	€ 25,00
Luna Rossa V.d.T 2011 (Pinot nero – Cabernet S. – Merlot) Caminella - Cenate Sotto	€ 25,00
Ronchedone – Benaco Bresciano rosso Vino da tavola 2012 (Marzemino – Sangiovese –Cabernet) Cà dei Frati – Lugana di Sirmione	€ 25,00
Pinot Nero “Calonga” I.G.T. 2007/09 Bisi – San Damiano al Colle	€ 26,00
Barbera oltre Po’ Pavese “Senza Aiuto” 2012 - SENZA SOLFITI - Bisi - San Damiano al Colle	€ 28,00
Valtellina Superiore “Orante” D.O.C.G. 2009 (nebbiolo) Cantina Menegola	€ 30,00
Sforzato di Valtellina D.O.C.G. 2010 (Nebbiolo) Plozza - Tirano	€ 32,00
Sforzato “Pergiuolo” D.O.C.G. 2009 (Nebbiolo) Cantina Menegola	€ 60,00

Piemonte

Grignolino d'Asti "Limonte" D.O.C. 2014 Braida –Rocchetta Tanaro	€ 14,00
La Monella Barbera del Monferrato Frizzante D.O.C. 2014 Braida –Rocchetta Tanaro	€ 15,00
Dolcetto d'Asti D.O.C.G. 2011 Bruno Rocca - Barbaresco	€ 16,00
Il Bacialè Monferrato Rosso D.O.C. 2012/2013 (Barbera, Pinot N., Cab. Sauv., Merlot) Braida –Rocchetta Tanaro	€ 18,00
Roero D.O.C. 2012 (Nebbiolo) Matteo Correggia – Canale	€ 16,00
Gattinara D.O.C.G. 2006 (Nebbiolo) Vallana - Maggiora	€ 27,00
Barbera d'Alba "Marun" D.O.C. 2011 Matteo Correggia – Canale	€ 32,00
Roche d'Ampsej Roero Riserva D.O.C.G. 2007 (Nebbiolo) Matteo Correggia – Canale	€ 45,00
Barbera d'Asti "Bricco dell'Uccellone" D.O.C.G 2011 Braida - Rocchetta Tanaro	€ 50,00
Barbera d'Asti "Bricco della Bigotta" D.O.C.G 2008 Braida –Rocchetta Tanaro	€ 50,00
Barbera d'Asti "Ai Suma"D.O.C.G 2011 Braida - Rocchetta Tanaro	€ 60,00
IL BAROLO	
Barolo "Castiglione" D.O.C.G. 2008 Vietti - Castiglione Falletto	€ 50,00
Barolo D.O.C.G. 2006 Vigneto "Giachini" Corino - La Morra	€ 52,00
Barolo D.O.C.G. 2006 Vigneto "Arborina" Corino - La Morra	€ 58,00
Barolo D.O.C.G. 2005 "Ciabot Mentin Ginestra" Domenico Clerico – Monforte d'Alba	€ 95,00
Barolo D.O.C.G. 1998 "Rüncot" Elio Grasso – Monforte d'Alba	€ 85,00
Barolo D.O.C.G. 1994 – 1998 " Bric del Fiasc" Paolo Scavino - Castiglione Falletto	€ 95,00

Barolo "Lazzarino" D.O.C.G. 2009 € 140,00
Vietti - Castiglione Falletto

Barolo "Brunate" D.O.C.G. 2009 € 140,00
Vietti - Castiglione Falletto

Barolo "Rocche" D.O.C.G. 2009 € 150,00
Vietti - Castiglione Falletto

Barolo D.O.C.G. 2005 " Cascina Francia" € 150,00
Giacomo Conterno - Monforte d'Alba

IL BARBARESCO

Barbaresco D.O.C. 20 € 39,00
Cantina del Pino – Barbaresco

Barbaresco "Rabajà" D.O.C.G. 2010 € 75,00
Bruno Rocca - Barbaresco

Barbaresco D.O.C.G. 1990 € 100,00
Pio Cesare - Alba

Barbaresco D.O.C.G. 2007 / 2009 € 250,00
Gaja – Barbaresco

Conteisa Langhe D.O.C. 2005 (Nebbiolo - Barbera) € 250,00
Gaja – Barbaresco

Trentino – Alto Adige

Teroldego Vigneti delle Dolomiti I.G.T. 2012 € 22,00
Foradori – Mezzolombardo -Trentino

Lagrein D.O.C. 2012 € 22,00
Alois Lageder – Margreid

Pinot Nero D.O.C. 2012 € 24,00
Alois Lageder – Margreid

Pinot Nero – Blauburgunder "Mazzon" D.O.C. 2009 € 40,00
Gottardi – Mazzon

Cor Romingberg - Cabernet Sauvignon 2008 € 60,00
Alois Lageder - Margreid

Friuli Venezia Giulia

San Martin IGT 2013 (Merlot –Cabernet) € 13,00
Di Leonardo Vineyards – Gonars

Refosco dal peduncolo rosso D.O.C. 2014 € 14,00
Di Leonardo Vineyards – Gonars

Just Me I.G.T. 2010 (Merlot) € 22,00
Di Leonardo Vineyards – Gonars

Blau & Blau I.G.T. 2012(Franconia, Pinot Nero) € 22,00
Jermann, Farra d'Isonzo

Rosso Colio "Castellada" D.O.C. 2001 (Merlot-Cabernet Sauvignon) € 50,00
La Castellada Oslava

Rosso Gravner I.G.T. 2000 (Merlot-Cabernet Sauvignon) € 90,00
Gravner Oslavia

Liguria

Granaccia - Colline del Genovesato Rosso I.G.T. 2010 € 18,00
Bisson - Chiavari

Veneto

Bardolino D.O.C. 2013 "Le Fontane" (Corvina – Rondinella) € 14,00
Corte Gardoni, Valeggio sul Mincio

Valpolicella Superiore D.O.C. 2012 (Corvina, Rondinella, Molinara) € 23,00
Allegrini, Fumase Valpolicella

Valpolicella Superiore "Ripasso" D.O.C. 2010 (Corvina , Rondinella, Barbera) € 25,00
Musella, San Martino Buonalbergo

Palazzo della Torre I.G.T. 2011 (Corvina, Rondinella, Sangiovese) € 26,00
Allegrini, Fumase Valpolicella

Veronese "La Grola" I.G.T. 2011 (Corvina e Corvinone, Oseleta, Syrah) € 35,00
Allegrini, Fumase Valpolicella

Valpolicella Superiore D.O.C. 2004 (Corvina – Molinar - Rondinella) € 100,00
Dal Forno Romano – Cellore d'Illasi –Veneto

La Poja I.G.T. 2008 (Corvina Veronese) € 100,00
Allegrini, Fumase Valpolicella

L' AMARONE

Amarone della Valpolicella D.O.C. 2009 € 45,00
Musella, San Martino Buonalbergo

Amarone della Valpolicella D.O.C. 2004 – Biologico € 60,00
(Corvina – Corvinone –Rondinella – Croatina – Oseleta)
Trabucchi, IllasiValpolicella

Amarone della Valpolicella DOCG 2008 (Corvina –Rondinella) € 70,00
Marion, Marcellise

Amarone Classico della Valpolicella D.O.C.G. 2009 (Corvina, Rondinella, Oseleta) € 80,00
Allegrini, Fumase Valpolicella

Umbria

Montefalco D.O.C. 2010 (Sagrantino) Le Cimate - Montefalco	€ 20,00
Sagrantino di Montefalco D.O.C.G 2005 Martinelli Bevagna	€ 35,00
Sagrantino di Montefalco "25 anni" D.O.C.G 1999 Arnaldo Caprai – Montefalco	€ 70,00

Toscana

Eliseo Rosso Toscano I.G.T. 2011 (Sangiovese, Cabernet, Merlot) Guado del re, Suvereto - Toscana	€ 15,00
Cortona D.O.C. 2009 (Syrah) Tenimenti d'Alessandro – Cortona	€ 15,00
Montevago I.G.T. 2003 (Cabernet Sauvignon) Fattoria di Petrognano, Montelupo Fiorentino	€ 18,00
Rosso di Montepulciano D.O.C. 2012 (Sangiovese – Merlot) Poliziano – Montepulciano	€ 19,00
Bolgheri "Bolgeri" D.O.C. 2012 (Cabernet Sauvignon – Merlot- Syrah) Giorgio Meletti - Cavallari	€ 20,00
Morellino di Scansano D.O.C. 2013 "Heba" (Sangiovese –Ciliegiolo) Fattoria di Magliano - Magliano	€ 20,00
Le Volte I.G.T. 2012/2013 (Merlot – Sangiovese – Cabernet Sauvignon) Tenuta Ornellaia – Castagneto Carducci	€ 23,00
Vie Cave Maremma I.G.T. 2011 (Malbec) Fattoria Aldobrandesca – Sovana	€ 25,00
Rosso di Montalcino D.O.C. 2009 (Sangiovese) Le Macioche – Montalcino	€ 25,00
Bolgheri Rosso "Il Bruciato" D.O.C. 2013 (Cab. Sauvignon – Merlot- Syrah) Guado al Tasso - Bolgheri 30,00	€ 28,00
Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G. 2010 (Sangiovese – Prugnolo – Gentile) Poliziano - Montepulciano	€ 28,00
Poggio Bestiale I.G.T. 2010 (Merlot – Cab. Sau. – Cab. Franc) Fattoria di Magliano - Magliano	€ 30,00
Polissena I.G.T 2009 (Sangiovese) San Giustino Valdarno - Arezzo	€ 30,00
Bolgheri "Coronato" D.O.C. 2009 Tenuta dei Pianali - Bibbona	€ 32,00
"Impronte" Bolgheri Superiore D.O.C. 2007/2008 (Cabernet Sauv. – Franc) Giorgio Meletti Cavallari Castagneto Carducci	€ 38,00

Il Borro I.G.T. 2008 (Merlot - Cabernet Sauvignon – Syrah - Petite Verdot) € 45,00
San Giustino Valdarno – Arezzo

Bolgheri Rosso D.O.C. 1999 (Merlot, Cabernet, Sangiovese, Syrah) € 45,00
Le Macchiole – Bolgheri

Bolgheri Rosso “Le Serre Nuove” (Merlot, Cab. Sauv., Petit Verdot, Cab. Franc) € 55,00
Tenuta Ornellaia – Castagneto Carducci

Fontalloro I.G.T. 2008 (Sangiovese) € 60,00
Felsina – Castel Nuovo Berardenga

IL CHIANTI

Chianti D.O.C.G. 2013 € 13,00
Fattoria di Petrognano, Montelupo Fiorentino

Chianti Classico D.O.C.G. 2011 “Berardenga” € 22,00
Fattoria Fèlsina - Castelnuovo Berardenga

Chianti Rùfina Riserva Nipozzano D.O.C.G. 2012 € 22,00
Frescobaldi, Nipozzano

Chianti Classico D.O.C.G. 2006 € 45,00
Castello di Ama-Gaiole in Chianti

Chianti Classico D.O.C.G. 1998 “Castello Fonterutoli” € 60,00
Mazzei – Castellina in Chianti

Chianti Classico D.O.C.G. 2007 “Castello Fonterutoli” € 70,00
Mazzei – Castellina in Chianti

IL BRUNELLO

Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2007 € 45,00
Col d’Orgia - Montalcino

Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2004 € 60,00
Le Macioche – Montalcino

Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2003 € 60,00
Campo del Drago Castignon del Bosco

Brunello di Montalcino “Castelgiocondo” D.O.C.G 2006/2007/2008 € 65,00
Frescobaldi, Montalcino

Brunello di Montalcino D.O.C.G. riserva 2001 € 90,00
Le Macioche – Montalcino

I SUPERTUSCAN

Il Blu I.G.T. 2008 (Cabernet Sauvignon – Merlot- Sangiovese) € 60,00
Brancaia -Gaiole in Chianti

Mormoreto I.G.T. (Cab. Sauv., Cab. Franc, Merlot) € 80,00
Frescobaldi – Pelago

Solengo I.G.T. 1998/ 99 (Cabernet S. - Petit Verdot - Merlot - Syrah) Argiano – Montalcino	€ 85,00
Tignanello I.G.T. 2008 (Sangiovese – Cab. Sauv. - Cab. F.) Marchesi Antinori – San Casciano	€ 90,00
Paleo I.G.T. 2009 (Cabernet franc) Le Machiole – Bolgheri	€ 95,00
Luce 2010 (Merlot, Sangiovese) Frescobaldi, Montalcino	€ 110,00
Siepi I.G.T. 2007 (Sangiovese – Merlot) Mazzei – Castellina in Chianti	€ 120,00
Solaia 1994 (Cabernet, Sangiovese) Marchesi Antinori – San Casciano	€ 150,00
Sassicaia D.O.C. 2007 (Cabernet Sauvignon – Merlot) Tenuta San Guido – Castagneto Carducci	€ 170,00
Ornellaia D.O.C. 2011 (Cab. Sauv. – Merlot - Cab. F. – Petit Verdot) Tenuta Ornellaia - Castagneto Carducci	€ 200,00

Marche

Rosso Piceno “ Di Gino” D.O.C. 2011 (Montepulciano,Sangiovese) San Lorenzo Montecarotto	€ 20,00
Dezio I.G.T. 2012 Fattoria Dezi – Servigiano	€ 22,00
Rosso Conero “Passo del Lupo” riserva D.O.C.G. 2008 (Montepulciano, Sang.) Fazi Battaglia – Castelplanio	€ 28,00

Basilicata

Aglianico del Vulture ”La Firma” D.O.C. 2005 Cantine del Notaio –Maschito	€ 35,00
---	---------

Campania

Taurasi D.O.C.G. 2009 (Aglianico) Feudi di San Gregorio – Serbo Serpico	€ 25,00
Montevetrano D.O.C. 2001 (Cabernet S. – Merlot – Aglianico) Montevetrano - Sancipriano Salentino	€ 60,00

Puglia

Primitivo del Salento “Torcicoda” I.G.T. 2012 Tormaresca – San Pietro Vernotico – Puglia	€ 22,00
--	---------

Sardegna

Cannonau di Sardegna “Nepente di Oliena” D.O.C. Riserva 2007 Puddu – Oliena	€ 30,00
---	---------

Sicilia

Etna Rosso D.O.C. 2012 (Nerello Mascalese) Tenuta Terre Nere – Catania	€ 20,00
Sàgana I.G.P. 2010 (Nero d'Avola) Cusumano - Partinico	€ 20,00
Noà I.G.P. 2010 (Nero d'Avola – Merlot – Cabernet) Cusumano - Partinico	€ 22,00
Etna Rosso D.O.C. 2006 “ Calderaia Sottana” (Nerello Mascalese) Tenuta Terre Nere – Catania	€ 50,00
Etna Rosso D.O.C. 2006 “ Guardiola” (Nerello Mascalese) Tenuta Terre Nere – Catania	€ 55,00
Duca d'Enrico I.G.T. 1995 (Nero d'Avola) Duca di Salaparuta	€ 60,00

Vini Rosati –Rosè Wines

Colle della Luna Bergamasca Rosato I.G.T. 2013 (Merlot, Cab Sauv. M. Scanzo) Monzio Compagnoni – Adro	€ 13,00
“Roseri” Chiaretto D.O.P. 2013 (Gropello, Barbera, Sang., Marzemino) Cà Maiol - Desenzano	€ 16,00
Rosa dei Frati D.O.C. 2013 (Gropello – Marzemino – Sangiovese – Barbera) Cà dei Frati – Lugana di Sirmione	€ 18,00

Vini Bianchi - White Wines

Lombardia

Valcalepio bianco "Vigneti della Polisena" D.O.C. 2011 - Biologico (Chardonnay – Pinot bianco) Tosca – Pontida	€ 13,00
Pinot Nero "Il Peccatore" Oltrepò Pavese vivace 2012 Bisi – San Damiano al Colle	€ 14,00
Verde Luna I.G.P. 2013 (Chardonnay – Incrocio Manzoni) Caminella – Cenate Sotto	€ 14,00
Lugana "I Frati" D.O.C. 2013 (Turbiana) Cà dei Frati – Lugana di Sirmione	€ 16,00
Lugana "Molin" D.O.P. 2013 (Trebiano di Lugana) Cà dei Frati – Lugana di Sirmione	€ 17,00
Lugana "Il Brolettino" 2013 (Turbiana) Cà dei Frati – Lugana di Sirmione	€ 25,00
Lugana "Fabio Contato" D.O.P. 2011 (Trebiano di Lugana) CàMaiol - Desenzano	€ 30,00

Alto Adige

Chardonnay D.O.C. 2013 Cantine Terlan, Terlano	€ 15,00
Müller Thurgau D.O.C. 2013 Colterenzio, Cornaiana	€ 15,00
Sauvignon "Vigna Piccola" I.G.T. 2012 Maso Cantanghel	€ 22,00
Gewürztraminer D.O.C. 2014 Alois Lageder - Mangreid	€ 22,00
Sauvigno "Lafoa" D.O.C. 2013 Coilterenzio, Cornaiana	€ 35,00
Sauvignon "Quarz" D.O.C 2010 Terlano – Terlano	€ 40,00
Nova Domus Riserva D.O.C. 2009 (Pinot Bianco – Chardonnay – Sauvignon) Terlano – Terlano	€ 40,00

Liguria

Vermentino Vignaerta D.O.C. 2011 Bisson – Chiavari	€ 14,00
--	---------

Piemonte

Il Fiore D.O.C. 2013 (Chardonnay – Nascetta) Braida – Rocchetta Tanaro	€ 13,00
Roero Arneis D.O.C.G. 2013 Matteo Correggia- Canale	€ 14,00
Langhe Nascetta “La Regina” D.O.C. 2014 (Nascetta) Braida – Rocchetta Tanaro	€ 18,00

Marche

Falerio Pecorino “ P. Servigliano” D.O.C. 2013 Fattoria Dezi - Servigliano	€ 20,00
--	---------

Toscana

Bolgheri Bianco D.O.C. 2012 (Vermentino – Viognier) Giorgio Meletti Cavallari - Castagneto Carducci	€ 16,00
Scabrezza I.G.T. 2013 (Pinot Bianco – Pinot Grigio) Tenuta Monteloro – Marchese Antinori	€ 17,00

Umbria

Grechetto “Grecante” D.O.C. 2011 Arnaldo Caprai- Montefalco	€ 16,00
Bramito del Cervo I.G.T. 2011/2014 (Chardonnay) Marchesi Antinori – Castello della Sala	€ 20,00
Cervaro della Sala I.G.T. 20092013 (Chardonnay – Grechetto) Marchesi Antinori – Castello della Sala	€ 39,00

Lazio

Frascati “Abelos” D.O.C.G. 2013 De Sanctis Luigi – Frascati	€ 13,00
---	---------

Campania

Greco di Tufo D.O.C. 2012 Mastrobernardino – Avellino	€ 16,00
Fiano d’Avellino Oro del Passo D.O.C. 2012 A Casa – Avellino	€ 16,00
Falanghina Senete Sannio D.O.C. 2013 Janare – Benevento	€ 18,00
“Giallo d’Arles” Greco di Tufo D.O.C.G. 2010 Quintodecimo – Mirabella Edaro	€ 40,00

Grandi formati – Big bottles

Magnum(1,5 l)

Eliseo Rosso Toscano I.G.T. (Sangiovese, Cabernet, Merlot) Guado del re, Suvereto - Toscana	€ 25,00
La Monella Barbera del Monferrato Frizzante D.O.C. 2011/12 Braida –Rocchetta Tanaro - Piemonte	€ 28,00
Morellino di Scansano D.O.C. 2010 “Heba” (Sangiovese –Ciliegiolo) Fattoria di Magliano – Magliano - Toscana	€ 30,00
Il Bacialè Monferrato Rosso D.O.C. 2011 (Barbera. Pinot nero, Cab. Sauv., Merlot) Braida –Rocchetta Tanaro - Piemonte	€ 35,00
Cortona D.O.C. 2009 (Syrah) Tenimenti d’Alessandro – Cortona – Toscana	€ 35,00
Langhe D.O.C. 2009 Nebbiolo “Perbacco” Vietti - Castiglione Falletto - Piemonte	€ 48,00
Garda Classico Rosso “Negresco” D.O.P. 2010 (Marzemino – Sang. –Cabernet) Cà Maiol – Desenzano – Lombardia	€ 45,00
Bolgheri Rosso 2010 (Merlot, Cabernet, Sangiovese, Syrah) Le Macchiole – Bolgheri – Toscana	€ 50,00
Luna Rossa – V.D.T. 2010/2011 (Cabernet S., Merlot, Pinot Nero) Caminella - Cenate Sotto - Lombardia	€ 50,00
Poggio Bestiale I.G.T. 2008 (Merlot – Cab. Sau. – Cab. Franc) Fattoria di Magliano - Magliano - Toscana	€ 55,00
Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G. 2003 “Lipitiresco” (Sangiovese – Prugnolo – Gentile) Romeo - Montepulciano - Toscana	€ 55,00
Pinot Nero – Blauburgunder D.O.C. 2009 Gottardi – Mazzon – Alto Adige	€ 70,00
Barbaresco D.O.C. 2007 Cantina del Pino – Barbaresco	€ 70,00
Aglianico del Vulture ”La Firma” D.O.C.2004 Cantine del Notaio –Maschito – Basilicata	€ 75,00
Barbera d’Asti “Bricco dell’Uccellone”D.O.C.G 2009 Braida - Rocchetta Tanaro - Piemonte	€ 90,00
Barbaresco D.O.C.G. 1998 “Vanotu” Pelissero, Treiso – Piemonte	€ 95,00
Barbera d’Asti “Ai Suma”D.O.C.G 2008 Braida - Rocchetta Tanaro - Piemonte	€ 100,00

Capanelle riserva 1997 (Sangiovese) € 120,00
Gaiole in Chianti - Toscana

Tignanello I.G.T. 2008 (Sangiovese – Cab. Sauv. - Cab. F.) € 150,00
Marchesi Antinori – San Casciano - Toscana

Amarone della Valpolicella D.O.C. 2004 - Biologico € 150,00
(Corvina – Corvinone – Rondinella – Croatina – Oseleta)
Trabucchi- IllasiValpolicella – Veneto

Brunello di Montalcino Riserva– Poggio all’Oro D.O.C. 1995 € 200,00
Castello Banfi – Montalcino - Toscana

Jéroboam (3 l) – Imperiale (5l) - Mathusalem (6 l)

Il Borro I.G.T. 2008 - Jéroboam € 180,00
(Merlo - Cabernet Sauvignon – Syrah - Petite Verdot)
San Giustino Valdarno - Arezzo

Barbera d’Alba “Marun” D.O.C. 2009 - Imperiale € 300,00
Matteo Correggia – Canale d’Alba

Il Borro I.G.T. 2008 - Mathusalem € 350,00
(Merlo - Cabernet Sauvignon – Syrah - Petite Verdot)
San Giustino Valdarno – Arezzo

Mezze bottiglie - Half bottles (0,375)

Vini Rossi – Red Wine

Chianti D.O.C.G. 2011 (Sangiovese) Fattoria di Petrognano - Montelupo Fiorentino - Toscana	€ 8,00
Valcalepio Rosso D.O.C. 2010 (Cabernet sauvignon – Merlot) Castello di Grumello - Grumello del Monte – Lombardia	€ 9,00
La Monella Barbera del Monferrato Frizzante D.O.C. 2014 Braida –Rocchetta Tanaro – Piemonte	€ 9,00
Barbera d'Asti "Fiulot" D.O.C.G. 2013 Prunotto – Alba - Piemonte	€ 10,00
Bolgeri rosso D.O.C. 2012 (Merlot – Cab. Sau. –Syrah) Giorgio Meletti - Cavallati - Toscana	€ 11,00
Teroldego Vigneti delle Dolomiti I.G.T. 20101 Foradori – Mezzolombardo -Trentino	€ 11,00
Lagrein D.O.C. 2011 Alois Lageder – Margreid – Alto Adige	€ 11,00
Morellino di Scansano D.O.C. 2013 “Heba” (Sangiovese –Ciliegiolo) Fattoria di Magliano - Magliano – Toscana	€ 11,00
Blau & Blau I.G.T. 2011 (Franconia e Pinot Nero) Jermann - Farra d’Isonzo - Friuli	€ 12,00
Valtellina Superiore Sassella D.O.C. (Nebbiolo) Plozza – Tirano - Lombardia	€ 12,00
Garda Classico Rosso “Negresco” D.O.P. 2010 (Marzemino – Sang. –Cabernet) Cà Maiol – Desenzano - Lombardia	€ 13,00
Valpolicella Superiore “Ripasso” D.O.C. 2011 Musella, San Martino Buonalbero – Veneto	€ 14,00
Primitivo del Salento “Torcicoda” I.G.T. 2012 Tormaresca – San Pietro Vernotico – Puglia	€ 14,00
Ronchedone – Benaco Bresciano rosso Vino da tavola 2012 (Marzemino – Sangiovese –Cabernet) Cà dei Frati – Lugana di Sirmione - Lombardia	€ 15,00
Bolgheri Rosso “Il Bruciato” D.O.C. 2013 (Cab. Sauvignon – Merlot- Syrah) Guado al Tasso – Bolgheri - Toscana	€ 16,00
Barbera d’Asti D.O.C.G. 2010 Bruno Rocca – Barbaresco - Piemonte	€ 17,00
Roero “Val dei Preti” D.O.C.G. 2010 (Nebbiolo) Matteo Correggia – Canale - Piemonte	€ 19,00

Poggio Bestiale I.G.T. 2008 (Merlot – Cab. Sau. – Cab. Franc) Fattoria di Magliano - Magliano – Toscana	€ 22,00
Barbaresco D.O.C.G. 2008 Cantina del Pino – Barbaresco - Piemonte	€ 24,00
Pino Nero “Apollonia” D.O.C. 2009 Alois Lageder - Alto Adige	€ 24,00
Fontalloro I.G.T. 2008 (Sangiovese- Merlot – Cab. Sau. – Cab. Franc) Felsina - Toscana	€ 25,00
Sforzato di Valtellina “Canua” D.O.C.G. 2006 (Merlot – Cab. Sau. – Cab. Franc) Conti Sertoli Salis- Tirano – Lombardia	€ 25,00
Barbera d’Asti “Bricco dell’Uccellone”D.O.C.G 2010 Braida - Rocchetta Tanaro - Piemonte	€ 30,00
Barolo “Bussia” D.O.C.G. 2007 Prunotto D’alba – Piemonte	€ 35,00

Vini Rosati – Rosè Wine

Rosa dei Frati D.O.C. 2014 (Gropello – Marzemino – Sangiovese – Barbera) Cà dei Frati – Lugana di Sirmione - Lombardia	€ 11,00
--	---------

Vini Bianchi –White Wine

Valcalepio Bianco D.O.C. 2013 (Chardonnay – Pinot bianco) Castello di Grumello - Grumello del Monte – Lombardia	€ 9,00
Lugana D.O.C. 2014 (Trebiano di Saove) Cà dei Frati – Lugana di Sirmione – Lombardia	€ 9,00
Roero Arneis D.O.C.G. 2014 Prunotto – Alba - Piemonte	€ 9,00
Sudtirol Terlan D.O.C. 2013 (Pinot Bianco - Chardonnay – Sauvignon) Terlan – Terlano – Alto Adige	€ 10,00
Gewürztraminer D.O.C. 2014 Alois Lageder – Alto Adige	€ 11,00
Bramito del Cervo I.G.T. 2013 (Chardonnay) Marchesi Antinori – Castello della Sala – Umbria	€ 11,00
W....Dreams.... I.G.T. 2011 (Chardonnay) Jermann – Farra d’Isonzo – Venezia Giulia	€ 28,00

Prosecco

Prosecco Superiore di Valdobbiadene “Extra Dry” D.O.C.G. (0,375 l) Bortolotti – Valdobbiadene - Veneto	€ 10,00
Tajad Cuvee Brut- vino Spumante n.v. Le Vigne di Alice - Conegliano – Veneto	€ 13,00
Prosecco Superiore Millesimato 2014 Extra Dry Le Vigne di Alice - Conegliano – Veneto	€ 19,00

Franciacorta e Metodo Classico

Franciacorta Brut D.O.C.G. n.v. (0,375 l) Ferghettina – Adro - Lombardia	€ 15,00
Franciacorta Brut D.O.C.G. n.v. Ferghettina – Adro - Lombardia	€ 25,00
Franciacorta “Extra Brut” Le Marchesine – Passirano – Lombardia	€ 32,00
Franciacorta Satèn Le Marchesine – Passirano – Lombardia	€ 32,00
Franciacorta Rosé Brut Millesimato Le Marchesine – Passirano - Lombardia	€ 34,00
Franciacorta Brut Millesimato D.O.C.G. 2010 Ferghettina – Adro - Lombardia	€ 35,00
Franciacorta Rosé Brut Millesimato D.O.C.G. 2010 Ferghettina – Adro - Lombardia	€ 35,00
Franciacorta Millesimato D.O.C.G. 2008 Monzio Compagnoni - Adro – Lombardia	€ 35,00
Franciacorta “Blanc de Blanc” D.O.C.G n.v. Cavalleri – Erbusco – Lombardia	€ 40,00
Franciacorta “Blanc de Noir” Le Marchesine – Passirano – Lombardia	€ 45,00
Franciacorta “Pas Dosé” Riserva 33” D.O.C.G. 2006 Ferghettina – Adro – Lombardia	€ 50,00
Abissi Brut 2012 Bisson – Chiavari - Liguria	€ 60,00

Champagne

Pouillon Brut Reserve (0,375 l) Champagne – Francia	€ 35,00
Pol Roger Brut Réserve n.v. Champagne – Francia	€ 70,00
Jacquesson Cuvè 737 n.v. Champagne - Francia	€ 80,00
Moët et Chandon Dom Perignon 1999 Champagne - Francia	€ 200,00

Moscato & Passiti

Moscato d’Asti D.O.C. 2014 (0,375 l) Braida - Rocchetta Tanaro - Piemonte	€ 9,00
Verduzzo Passito “Pass the Cookies” I.G.T. 2013 (0,5 l) Di Leonardo Vineyards – Gonars – Venezia Giulia	€ 15,00
Moscato d’Asti D.O.C. 2014 (0,75 l) Braida - Rocchetta Tanaro – Piemonte	€ 15,00
Bracchetto d’Acqui D.O.C.G. 2013 (0,75 l) Braida - Rocchetta Tanaro - Piemonte	€ 17,00
Malvasia delle Lipari D.O.C. 2009 (0,5 l) Hauner – Lipari – Sicilia	€ 20,00
Anthos Bracchetto Passito 2012 (0,375 l) Matteo Correggia - Canale d’Alba – Piemonte	€ 25,00
Moscato di Scanzo”Don Quijote” D.O.C. 2005 (0,375 l) Monzio Compagnoni - Scanzorosciate – Lombardia	€ 28,00
Aleatico Sovana Superiore D.O.C. 2013 (0,50 l) Fattoria Aldobrandesca	€ 28,00
Vin Santo del Chianti D.O.C. 2007 (0,75 l) Frescobaldi – Firenze – Toscana	€ 30,00
Reciotto della Valpolicella D.O.C. 2006 (0,50 l) Trabucchi – Illasi Valpolicella – Veneto	€ 40,00

Le birre Artigianali di Baladin

“Baladin” Craft Beers



Nazionale

BIRRA ITALIANA – ITALIAN BEER

La prima birra 100% italiana ottenuta da materie prime solamente italiane, così da produrre questa birra volutamente semplice dove le materie prime (acqua, malto, luppolo e lievito) si incontrano in modo armonico e originale. Una birra che non mancherà di trovare estimatori ma che oggi rappresenta “in primis” un punto di svolta nella produzione italiana della birra artigianale.

The first beer made from 100% Italian raw materials, so as to produce this beer intentionally simple where raw materials (water, malt, hops and yeast) meet in an original harmony. A beer which will not fail to find admirers, today is "primarily" a turning point in the production of Italian craft beer.

(0,33 l) - € 5,00

Nora

BIRRA EGIZIA – EGIPTIAN BEER

Si rifà alla storia antica, di nomadi e di piramidi, di spezie e di KAMUT® che nella lingua egizia significava “anima della terra”. Il suo colore caldo, ambra aranciato, è sovrastato da una schiuma abbondante che sprigiona note di aromi orientali, speziati di zenzero e agrumi. Il profumo ed il gusto è dolcemente equilibrato.

Refers to ancient history, nomads and pyramids, spices and Kamut®, in the Egyptian language that meant "soul of the earth." Its warm color, orange-amber, is dominated by an abundant foam that releases hints of oriental spices, citrus and spicy ginger. The smell and the taste are sweetly balanced

0,33 l - € 5,00
0,75 l - € 12,00

Wayan

BIRRA SAISON

Nasce da un mélange di cereali, orzo, farro, frumento ed evoca ricordi di campagne e agrumeti assolati che con i loro profumi ben si sposano ai suoi sentori di fiori di zagara, pera e bergamotto. Frizzante e decisamente rinfrescante, di colore oro carico si presenta leggermente torbida, a tratti opalescente.

It comes from a mixture of cereals, barley, spelled, wheat and evokes memories of sunny fields and orchards that with their scents blend well with its hints of orange blossom, pear and bergamot. Crisp and very refreshing, golden color load is slightly turbid, sometimes opalescent

(0,75 l) - € 12,00

Isaac

BIÈRE BLANCHE

Dal bicchiere ti invitano la sua schiuma pannosa, il colore torbido e leggero di albicocca e un profumo di lievito ed agrumi che vanno a perdersi in armonie speziate di coriandolo e arance sbucciate. Fresca al palato ha corpo leggero ed è molto beverina.

From the glass you will be invited by its creamy foam, the murky and light color of an apricot and a touch of yeast and citrus spiced harmonies are lost in the coriander and orange peel. Fresh on the palate, it has a light body and it's easy drinking.

0,33 l - € 5,00
0,75 l - € 12,00

Super

BIRRA AMBRATA

Si ispira alle birre d'abbazia creando un suo stile. Raggiante, di color ambra, profuma di frutti tropicali, di banana e marzapane. Armonia fatta birra che lascia un ricordo di frutta secca e aromi di mandorla. Beverina ed equilibrata, accompagna molto bene il cibo come le serate in compagnia.

Super takes inspiration from Abbey beers and interprets them with its own style. It has a gleaming amber color and smells of tropical fruit, banana and marzipan. Super is harmony turned into beer and leaves an aftertaste of dried fruit and almonds. Easy to drink and well balanced, it is the ideal accompaniment to food and is perfect to sip in the company of friends

(0,75 l) - € 12,00