

Spumanti metodo charmat

I vini con asterisco sono esauriti o al momento non disponibili

Anno	Denominazione	Luogo di Produzione	Azienda /Viticoltore	Prezzo
2018	Prosecco sup. extra dry	Colbertaldo di Vidor	Spagnol	€ 22,00
2018	Prosecco sup. col de sas brut	Colbertaldo di Vidor	Spagnol	€ 22,00
2017	Prosecco frizz. "Sur lie"	Valdobbiadene	Il Milione	€ 13,00
2018	Verdiso frizz. "Sur lie"	Premaor	Gregoletto	€ 15,00

Spumanti metodo classico

S/A	Franciacorta Brut "B. de Blancs"	Erbusco (BS)	Cavalleri	€ 45,00
2015	Franciacorta Saten	Erbusco (BS)	Cavalleri	€ 55,00
S/A	Franciacorta brut	Erbusco (BS)	Enrico Gatti	€ 38,00
S/A	Haderburg brut	Salorno (Bz)	Haderburg	€ 38,00
S/A	Oltrepo' Pavese P. Nero Nature	Torricella Verzate (PV)	Monsupello	€ 38,00
S/A	Il Mattaglio "Dosaggio Zero"	Bomporto (Mn)	Cantine della Volta	€ 40,00
S/A	Cuvee Ginevra Garganega	Gambellara	Cortenera	€ 42,00
S/A	Extra brut Garganega	Gambellara	Cortenera	€ 38,00
S/A	Pinot nero rosè dosage zero	Povo di Trento	Sine Baldessari	€ 38,00

Champagnes

LEGENDA: PN=PINOIS, CH=CHARDONNAY, PM=PINOT MEUNIER

S/A	Longitude premier cru CH	Vertus	Lamandier Bernier	€ 85,00 bio
S/A	Royale reserve brut CH-PM-PN	Mareuil-sur-ÿ	Philipponat	€ 75,00
2013	Blanc de Blancs CH	Mareuil-sur-ÿ	Philipponat	€ 120,00
S/A	Cuvee Sainte Anne PN-CH	Merfy	Chartogne Taillet	€ 75,00 bio
S/A	Brut tradition g.cru PN-PM	Ambonnay	Egley-Ouriet	€ 110,00
S/A	Garennnes extra brut PM	Cumieres	George Laval	€ 95,00 biodyn
S/A	Brut réserve PN-CH-PM	Mareuil-sur-ÿ	Billecart Salmon	€ 75,00
S/A	Blanc de noirs g.cru PN	Mailly	Fleury	€ 85,00 bio
S/A	Delamotte brut CH-PN-PM	Mesnil sur Oger	Delamotte	€ 75,00
S/A	Brut Premier cru "L'ouverture" PN	Ecueil	Frederic Savart	€ 80,00
S/A	Brut Grand cru PN	Ambonnay	Marie N. Ledr�	€ 85,00
S/A	Brut reserve	Ludes	Raphael Bereche	€ 75,00
S/A	Quintette ex. Brut b.de blancs CH	Pierry	J.M. Seleque	€ 80,00 bio
S/A	Shaman 14 g.cru PN-CH	Ambonnay	Marguet	€ 85,00 biodyn
S/A	Nature grand cru brut PN-CH	Bouzy	Benoit Lahaye	€ 95,00 biodyn
S/A	Cuvee 742	Dizy	Jacquesson	€ 120,00
S/A	Ros� Quintessence	Pierry	J.M. Seleque	€ 90,00 bio
S/A	Shaman ros� 14 g.cru CH-PN	Ambonnay	Marguet	€ 90,00 biodyn
S/A	Initial Grand cru CH	Avize	Jacques Selosse	€ 200,00

Vini Bianchi del Veneto

2017	Soave Classico	Soave	Leonildo Pieropan	€ 22,00
2018	Soave Classico magnum	Soave	Leonildo Pieropan	€ 45,00 magnum

2015	Soave Superiore "La Rocca"	Soave	Leonildo Pieropan	€ 42,00	
2016	Soave "Calvarino"	Soave	Leonildo Pieropan	€ 35,00	
2018	Pinot Grigio	S. Stino di Livenza	Tenuta Mosole	€ 18,00	
2018	Chardonnay	S. Stino di Livenza	Tenuta Mosole	€ 18,00	
2014	Incrocio Manzoni "Madre"	San Polo di Piave	Italo Cescon	€ 32,00	
2016	Soave M.Grande	Monteforte D'Alpone	Graziano Prà	€ 28,00	
2015	Soave vecchie vigne "Bortolo"	Monteforte D'Alpone	Dama del rovere	€ 20,00	
2018	Soave Classico	S.Bonifacio	Inama	€ 20,00	
2016	Soave Superiore "Carbonare"	S. Bonifacio	Inama	€ 28,00	
2017	Sauvignon Vulcaia "Fumè"	S. Bonifacio	Inama	€ 40,00	
2017	Trebbiano di Soave "Massifitti"	Fittà	Suavia	€ 28,00	
2017	Garganega "Monte Carbonare"	Fittà	Suavia	€ 28,00	
2018	Custoza Bianco	Valeggio sul Mincio	Monte dei Roari	€ 20,00	biodyn
2018	Lugana "Imperiale"	Moniga del Garda	Monte Cicogna	€ 22,00	

Vini Bianchi del Friuli

2017	Collio bianco <small>Friulano 70%, Malvasia Istriana 15% Ribolla Gialla 15%</small>	Zegla-Cormons (Go)	Edi Keber	€ 28,00	mag-60
2018	Collio Friulano	Cormons -Go-	Raccaro	€ 32,00	
2018	Collio Malvasia	Cormons -Go-	Raccaro	€ 32,00	
2013	Collio Bianco <small>Pinot Grigio 50%, Chardonnay 30%, Sauvignon 20%</small>	Oslavia (GO)	La Castellada	€ 45,00	macerato
2013	Collio Friulano	Oslavia (GO)	La Castellada	€ 45,00	macerato
2013	Collio Pinot Grigio	Oslavia (GO)	La Castellada	€ 45,00	macerato
2012	Ribolla gialla di Oslavia OR	Oslavia (GO)	La Castellada	€ 42,00	orange
2017	Collio bianco <small>Pinot Bianco 40%, Friulano 40%, Sauvignon 20%</small>	Capriva del Friuli	Roncus	€ 25,00	
2017	Collio Friulano	Capriva del Friuli	Roncus	€ 32,00	
2018	Collio Friulano	Cormons -Go-	Doro Princic	€ 35,00	
2016	Colli Orientali del Friuli Malvasia	Gramogliano, C. di Rosazzo	I Clivi	€ 28,00	
2018	Colli Orientali Friulano S.Pietro	Gramogliano, C. di Rosazzo	I Clivi	€ 25,00	
2016	Collio Friulano "Brazan"	Gramogliano, C. di Rosazzo	I Clivi	€ 36,00	
2017	Sauvignon "Serena"	S. Giovanni al Nat. (Ud)	Ronco del Gnemiz	€ 25,00	
2017	Collio Sauvignon	Cormons -Go-	Carlo di Pradis	€ 25,00	
2017	Malvasia "Chioma Integrale"	S. Giovanni al Nat. (Ud)	Vignai da Duline	€ 32,00	
2015	Collio Ribolla Gialla di Oslavia ris. OR	Oslavia (GO)	Primosic	€ 42,00	macerato
2018	Collio Ribolla Gialla	Oslavia (GO)	Primosic	€ 25,00	
2018	Collio Pinot grigio	Oslavia (GO)	Primosic	€ 25,00	
2010	Ribolla gialla di Oslavia OR	Loc. Lenzuolo bianco	"Josko" Gravner	€ 75,00	orange
2011	Bianco "Breg" OR	Loc. Lenzuolo bianco	"Josko" Gravner	€ 75,00	orange
2017	Slatnik	Oslavia (GO)	Radikon	€ 35,00	orange
2011	Jakot (Tocai friulano) 0,5 l OR	Oslavia (GO)	Radikon	€ 35,00	orange
2016	Sacrisassi bianco Friulano Ribolla	Prepotto	Le due Terre	€ 45,00	bio
2016	Vitovska del Carso	Duino Aurisina	B. Zidarich	€ 38,00	biodyn
2016	Malvazja del Carso	Duino Aurisina	B. Zidarich	€ 38,00	biodyn
2017	Vitovska "Green" -Giovane-	Duino Aurisina	B. Zidarich	€ 30,00	

Vini del Trentino e dell' Alto Adige

2018	Sauvignon blanc "Winkl"	Terlano (Bz)	Cantina di Terlano	€ 30,00
2018	Cuvee "Terlaner"	Terlano (Bz)	Cantina di Terlano	€ 30,00
2016	Pinot bianco riserva "Vorberg"	Cornaiano (Bz)	Cantina di Terlano	€ 45,00 mag-90
2017	Trentino "Cuvee Olivar"(P.Gr/P.Bia/Ch)	Caldaro	Cesconi	€ 28,00
2017	Valle Isarco Sylvaner	Novacella (Bz)	Kofererhof	€ 28,00
2017	Valle Isarco Kerner	Novacella (Bz)	Kofererhof	€ 28,00
2017	Valle Isarco Gewurztraminer	Novacella (Bz)	Kofererhof	€ 28,00
2018	Manzoni Bianco anfora	Mezzolombardo (Tn)	E.Foradori	€ 28,00 biodyn
2016	Alto Adige Pinot bianco	Naturno (Bz)	Falkenstein	€ 27,00
2016	Alto Adige Riesling	Naturno (Bz)	Falkenstein	€ 32,00
2012	Alto Adige Riesling Private reserve	Naturno (Bz)	Falkenstein	€ 38,00
2017	Pinot Bianco Eichorn	Caldaro	Manincor	€ 36,00
2018	"La Manina" p.bianco chard sauv	Caldaro	Manincor	€ 25,00
2017	Reserve de La Comtesse	Caldaro	Manincor	€ 30,00

Altri vini italiani e vini francesi

2016	Langhe Sauvignon	Canale (Cn) Piemonte	Matteo Correggia	€ 32,00
2017	Roero Arneis	Canale (Cn) Piemonte	Matteo Correggia	€ 20,00
2016	Grechetto dell'Umbria "Colle Ozio"	Narni (Tr)	Leonardo Bussoletti	€ 20,00
2018	Etna Bianco	Castiglione di Sicilia	Tenute Bosco	€ 29,00
2017	S.P 68 Terre Siciliane	Vittoria (Rg)	A. Occhipinti	€ 25,00 biodyn
2018	Bro' Bianco Forlì Trebbiano di romagna	Predappio	Noelia Ricci	€ 22,00 biodyn
2018	Viognier di Toscana	Cortona -Ar-	Tenim.d'Alessandro	€ 25,00
2015	Verdicchio riserva Villa Bucci	Ostra Vetere An	Ampelio Bucci	€ 48,00
2016	Verdicchio di Jesi	Ostra Vetere An	Ampelio Bucci	€ 28,00
2015	Trebbiano D'Abruzzo	Loreto Aprutino (Pe)	Valentini	€ 115,00
2016	Greco di tufo	Montefredane (Av)	Pietracupa	€ 30,00
2016	Fiano	Montefredane (Av)	Pietracupa	€ 30,00
2016	Fiano di Avellino	Summonte (Av)	Guido Marsella	€ 28,00
2017	Fiano d' Irpinia "Don Chisciotte"	Calitri (Av)	Pierluigi Zampaglione	€ 30,00 orange
2018	Liguria Bianco "Er Giancu" (Albarola)	Riomaggiore (Sp)	Az.Agr. Possa	€ 27,00 biodyn
2016	Sauvignon Terra Laura	Chevigny -Loire-	Dom. De Montcy	€ 28,00
2018	Chablis	Chablis	Gautheron	€ 28,00
2018	Chablis	Chablis	Drohuin-Vaudon	€ 38,00
2017	Bourgogne Rully blanc village	Beaune	Joseph Drouhin	€ 40,00
2016	Bourgogne blanc		Marc Morey	€ 55,00
2017	Sancerre	Buè Sancerre	Daniel Crochet	€ 28,00
2015	Sancerre Blanc "Le Rochoy"	Chavignol -Sancerre-	Domaine S.Laporte	€ 38,00
2017	Sancerre	Sancerre	Dom. Vacheron	€ 45,00
2017	Gruner Veltliner	Weinviertel (Austria)	Grüber Roschitz	€ 25,00
2017	Mosel Riesling Kabinett	Enkirch -Mosel-	Immerich-Batterieberg	€ 25,00 biodyn

2017	Riesling Spätlese Trocken A. Reben	Bernkastel-Wehlen Mosel	Kerpen	€ 30,00
2015	Sauvignon "Selekcija"	Goriška brda -Slovenia-	Marijan Simcic	€ 35,00 orange
2017	Collio sloveno Ribolla gialla blue label	Dobrovo -Slovenia-	Nando -A.Kristancic-	€ 30,00
2017	Collio Sloveno Jakot -friulano- blue label	Dobrovo -Slovenia-	Nando -A.Kristancic-	€ 30,00
2016	Ribolla Gialla -Black Label-	Dobrovo -Slovenia-	Nando -A.Kristancic-	€ 38,00 orange

Vini rossi

2018	Teroldego Lezer "vino rosso leggero"	Mezzolomabardo (Tn)	E. Foradori	€ 20,00 biodyn
2015	Valpolicella Ruberpan	Soave (Vr)	Pieropan	€ 30,00
2016	Alto Adige Pinot nero	Terlano	Cantina di Terlano	€ 25,00
2016	Alto Adige Pinot nero "Patricia"	Cornaiano -Bz-	Girlan	€ 25,00
2016	Barbera "Laura"	Monforte D'Alba	Principiano	€ 25,00
2016	Barbera	Alba	Scarzello	€ 30,00
2016	Syrah di Toscana	Cortona -Ar-	Tenim. d'Alessandro	€ 25,00
2015	Chianti Classico	Loc. Ama Gaiole in Chianti	Castello di Ama	€ 35,00
2014	Chianti Classico	Gaiole in Chianti (Si)	Riecine	€ 30,00
2014	Chianti Classico	S. Casciano Val di Pesa (FI)	Montesecondo	€ 30,00
2016	Chianti Classico	Barberino Val D'Elsa	Isole e Olena	€ 28,00
2015	Toscana Rosso Troncone	Montalcino	Le Ragnaie	€ 25,00
2013	Brunello di Montalcino	Montalcino	Le Ragnaie	€ 70,00
2009	Bolgheri Sassicaia	Bolgheri	Tenuta S. Guido	€ 250,00
2010	Bolgheri Sassicaia	Bolgheri	Tenuta S. Guido	€ 200,00
2016	Bourgogne Pinot noir	Morey S. Denis -Cote D'or-	Jean Louis Amiot	€ 36,00
2016	Bourgogne Pinot noir	Mersault	Pierre Morey	€ 39,00
2017	Bourgogne Pinot Noir "Cote d'Or"	N.S. Georges -Cote D'Or-	Georges Chicotot	€ 36,00
2017	Bourgogne Pinot noir "Hautes C.Nuits"	N.S. Georges -Cote D'Or-	Guy e Ivan Dufoleur	€ 42,00
2016	Maquè Rosè (Perricone)	Cammarata (Ag)	Porta del vento	€ 25,00
2018	Chiaretto della Valtenesi	S. Felice del Benaco	Le Chiusure	€ 24,00
2017	Miscelone (Sangiovese+Trebiano toscano)	Montalcino	Le Ragnaie	€ 25,00
2018	Rose di Adele Nerello Mascalese	Etna sicilia	Feudo Montoni	€ 28,00

Birre

Mundaka Session Ipa lattina 0,4	Campodarsego -Pd-	Crak Brewery	€ 6,00
Glocken hell bottiglia 0,5	Weisenhoe -Germania	Klosterbrauerei Weiser	€ 6,00
Follinetta 0,33	Follina	Birrificio Follina	€ 6,00
La Botanica 0,75	Follina	Birrificio Follina	€ 15,00

Vini rosati o chiaretti

* indica non disponibilità del prodotto / prodotto in riassortimento

N indica vini artigianali attenti alla naturalità e all'autenticità del prodotto