



# *Wine list*



## *Piccoli Formati 0,375 l*

		<b>Cal.</b>	<b>Bott.</b>
<i>Ca' Rugate</i>	<i>Soave Classico S. Michele</i>		11
<i>Umani Ronchi</i>	<i>Verdicchio Casal di Serra</i>		15
<i>Roeno</i>	<i>Gewurtztraminer</i>		17
<i>Sutto</i>	<i>Prosecco Extra Dry DOC</i>		12
<i>Recchia</i>	<i>Valpolicella Classico</i>		14
<i>Recchia</i>	<i>Valpolicella Ripasso</i>		18

## *Grandi Formati 0,5 l*

<i>Ca' Rugate</i>	<i>Soave Monte Fiorentina</i>		68
<i>Marcalberto</i>	<i>Metodo Classico Brut</i>		78
<i>Bosio</i>	<i>Franciacorta Brut</i>		85
<i>Ca' Rugate</i>	<i>Valpolicella Classico Sup.</i>		85

## *Bianchi*

### **Veneto**

<i>Gorgo</i>	<i>Custoza</i>	2.5	15
<i>Bennati</i>	<i>Pinot Bianco</i>	2.5	15
<i>Ca' Rugate</i>	<i>Soave Classico S. Michele</i>	3	18
<i>Ca' Rugate</i>	<i>Soave Cl. M. Fiorentina</i>	4.5	27
<i>Ca' Rugate</i>	<i>Studio 2018</i>		36

### **Friuli Venezia Giulia**

<i>Ronco dei Tassi</i>	<i>Pinot Grigio</i>	4.5	27
<i>Ronco dei Tassi</i>	<i>Malvasia</i>	5	30
<i>Ronco dei Tassi</i>	<i>Bianco Fosarin 2019</i>		36
<i>Specogna</i>	<i>Pinot Grigio Ramato</i>	4.5	27
<i>Specogna</i>	<i>Sauvignon</i>	4.5	27
<i>Specogna</i>	<i>Ribolla Gialla</i>	4.5	27
<i>Luisa</i>	<i>Friulano</i>	4	24
<i>Luisa</i>	<i>Chardonnay</i>	4	24

### **Trentino Alto Adige**

<i>Kossler</i>	<i>Pinot Bianco</i>	4	24
<i>Kossler</i>	<i>Chardonnay</i>	3.5	21
<i>Kossler</i>	<i>Gewurtztraminer</i>	5	29
<i>Kossler</i>	<i>Moscato Giallo</i>	4	24

		<b>Cal.</b>	<b>Bott.</b>
<i>Bessererhof</i>	<i>Kerner</i>		36
<i>Roeno</i>	<i>Chardonnay</i>	3	18
<i>Roeno</i>	<i>Riesling Collezione Famiglia 2016</i>		55
<b>Piemonte</b>			
<i>Monchiero Carbone</i>	<i>Arneis Re Cit</i>	4	24
<i>Monchiero Carbone</i>	<i>Gavi di Gavi</i>	3.5	24
<i>Ca' del Baio</i>	<i>Sermine Chardonnay</i>		33
<i>Ca' del Baio</i>	<i>Langhe Riesling</i>		38
<b>Liguria</b>			
<i>Poggio dei Gorlieri</i>	<i>Pigato Cycnus</i>	4.5	25
<i>Poggio dei Gorlieri</i>	<i>Pigato Albium</i>		48
<b>Emilia Romagna</b>			
<i>Poderi dal Nespoli</i>	<i>Pagadebit di Romagna</i>	2.5	15
<i>Poderi dal Nespoli</i>	<i>Albana di Romagna DOCG</i>	3.5	34
<b>Lombardia</b>			
<i>Roveglia</i>	<i>Lugana</i>	3.5	21
<b>Toscana</b>			
<i>Cerreto Piano</i>	<i>Vermentino BIO</i>	3.5	21
<b>Marche</b>			
<i>Umani Ronchi</i>	<i>Verdicchio Casal di Serra</i>	3.5	21
<i>Umani Ronchi</i>	<i>Passerina</i>	3	18
<b>Abruzzo</b>			
<i>Umani Ronchi</i>	<i>Pecorino</i>	3	18
<b>Campania</b>			
<i>Cantina dei Monaci</i>	<i>Greco di Tufo</i>	4	24
<i>Cantina dei Monaci</i>	<i>Fiano</i>	4.5	27
<i>Cantina dei Monaci</i>	<i>Falanghina</i>	3.5	21
<b>Puglia</b>			
<i>Vallone</i>	<i>Salento Bianco</i>	2.5	15

<b>Sicilia</b>		<b>Cal.</b>	<b>Bott.</b>
Grasso	<i>Etna Bianco Carrico 68,8</i>	4	24
Grasso	<i>Etna Bianco Mari di Ripiddu</i>		36
Spadafora	<i>Don Pietro</i>	4	24
Spadafora	<i>Grillo Principe G. BIO</i>	4	24

## **Sardegna**

<i>Audarya</i>	<i>Vermentino di Sardegna</i>	4	24
----------------	-------------------------------	---	----

## *Ballicine*

## **Veneto**

<i>Col Sandago</i>	<i>Prosecco Extra Dry</i>	3	18
<i>Il Milione</i>	<i>Sur Lie</i>	3	18
<i>Merotto</i>	<i>Prosecco Brut DOCG</i>	4	24
<i>Merotto</i>	<i>Spumante Brut Rosé</i>	4	24
<i>Ca' Rugate</i>	<i>Fulvio Beo Extra Brut</i>	5	30

## **Lombardia**

<i>San Cristoforo</i>	<i>Franciacorta Brut</i>	6	36
<i>Bosio</i>	<i>Franciacorta Saten</i>	7	40
<i>Bosio</i>	<i>Franciacorta Nature 2015</i>		45
<i>Bosio</i>	<i>Franciacorta Rosé 2016</i>		45
<i>Bertè e Cordini</i>	<i>Oltrepo' Pavese</i>	5.5	33

## **Piemonte**

<i>Marcalberto</i>	<i>Metodo Classico Brut</i>	5.5	33
<i>Marcalberto</i>	<i>Metodo Classico Pas Dosè B d B</i>		45
<i>Marcalberto</i>	<i>Metodo Classico Rosè</i>	6	36
<i>Marcalberto</i>	<i>Alta Langa Millesimato 2016</i>		48

## **Trentino Alto Adige**

<i>Dorigati</i>	<i>Methius Trento DOC Riserva 2015</i>		75
<i>Ferrari</i>	<i>Trento DOC Brut Perlé</i>		50

## **Emilia Romagna**

<i>Castelvetro</i>	<i>Lambrusco Sassomoro</i>	2.5	15
--------------------	----------------------------	-----	----

## **Marche**

<i>Umani Ronchi</i>	<i>Rosè Nature (Montepulciano)</i>		40
---------------------	------------------------------------	--	----

## **Francia**

		<b>Cal.</b>	<b>Bott.</b>
<i>Louis Costant</i>	<i>Chamoagne Brut s.a.</i>	8	48
<i>Drappier</i>	<i>Champagne Brut Nature</i>		75
<i>Drappier</i>	<i>Champagne Brut Premier Cru</i>		70

## *Rossi*

### **Veneto**

<i>Recchia</i>	<i>Valpolicella Superiore</i>	3.5	21
<i>Recchia</i>	<i>Valpolicella Ripasso</i>	4	24
<i>Recchia</i>	<i>Amarone della Valpolicella</i>		45

### **Friuli Venezia Giulia**

<i>Luisa</i>	<i>Cabernet Franc</i>	3.5	21
<i>Luisa</i>	<i>Cabernet Sauvignon</i>	3.5	21
<i>Luisa</i>	<i>Refosco dal Peduncolo Rosso</i>	3.5	21

### **Trentino Alto Adige**

<i>Von Blumen</i>	<i>Pinot Nero</i>	5.5	33
<i>Von Blumen</i>	<i>Lagrein</i>	5	30

### **Piemonte**

<i>Monchiero Carbone</i>	<i>Nebbiolo Regret</i>	4	24
<i>Bovio il Ciotto</i>	<i>Barbera D'Alba</i>	3.5	21

### **Toscana**

<i>Tenuta di Lilliano</i>	<i>Chianti Classico</i>	4	24
<i>Cantina di Montalcino</i>	<i>Rosso di Montalcino</i>	6	36
<i>Cantina di Montalcino</i>	<i>Brunello di Montalcino</i>		60
<i>Cerreto Piano</i>	<i>Morellino di Scansano</i>	3.5	21

# *Dolci*

**Cal. Bott.**

## **Piemonte**

*Doglia* *Moscato d'Asti* 4 20

## **Veneto**

*Recchia* *Recioto della Valpolicella 0,5l* 40

## **Friuli Venezia Giulia**

*Ronco Dei Tassi* *Picolit 0,35l* 45

## **Sicilia**

*Martinez* *Moscato di Sicilia* 4 20

*Martinez* *Passito di Pantelleria* 55