



## Vini Rossi

### Vini rossi al Calice

<i>BONARDA DOC "Bertaccini"</i>	2
<i>GUTTURNIO superiore DOC</i>	3
<i>CABERNET SAUVIGNON "Vignematte"</i>	4

### Vini rossi mossi

<i>BONARDA DOC "Bertaccini"</i>	<i>Bottiglia</i>	9 €
	<i>1/2 l</i>	6 €
	<i>1/4 l</i>	4 €
<i>GUTTURNIO mosso DOC "Barattieri"</i>		16 €
<i>GUTTURNIO mosso DOC "Il Poggiarello"</i>		15 €
<i>GUTTURNIO mosso DOC 50 Vendemmie "Valtidone"</i>		15 €
<i>GUTTURNIO mosso DOC "Gazzola"</i>		12 €
<i>GUTTURNIO mosso DOC "Magistrati" Bobbio</i>		10 €
<i>LAMBRUSCO IGT "G. Verdi cantine Ceci"</i>		12 €

*Non esitate a chiedere la vostra bottiglia qualora non la finiate al tavolo,  
saremo lieti di tapparvela per portarla a casa.*



## Vini Rossi

### Vini rossi fermi

<i>GUTTURNIO superiore DOC "Barattieri"</i>	16 €
<i>GUTTURNIO superiore DOC "Magistrati" Bobbio</i>	12 €
<i>GUTTURNIO superiore DOC 50 Vendemmie "Valtidone"</i>	15 €
<i>GUTTURNIO superiore DOC "Gazzola"</i>	13 €
<i>GUTTURNIO superiore BIO Ala Del Drago "Luretta"</i>	28 €
<i>PANTERA BIO (Bonarda - Barbera - Cabernet) "Luretta"</i>	30 €
<i>SANGIOVESE superiore DOC</i> <i>"Azienda Agricola Campo del sole"</i>	13 €
<i>RUGAI DOCG "Vignematte "</i>	24 €
<i>CABERNET FRANC "Vignematte"</i>	15 €
<i>CABERNET SAUVIGNON "Vignematte"</i>	15 €
<i>BARBERA d'Alba BIO "Enzo Boglietti"</i>	22 €
<i>ROSSO ETNA DOC "Alta Mora" 2017</i>	37 €
<i>MERLOT "Vignematte"</i>	15 €
<i>NEBBIOLO DOC "Tre Confini"</i>	23 €
<i>NEBBIOLO VESPOLINA DOC "Tre Confini"</i>	21 €
<i>NEBBIOLO di GHEMME DOC 2007 "Torraccia"</i>	50 €
<i>NEBBIOLO di GHEMME DOC 2013 "Torraccia"</i>	38 €
<i>NEBBIOLO GATTINARA DOC 2007 "Torraccia"</i>	50 €
<i>NEBBIOLO GATTINARA DOC 2016 "Torraccia"</i>	38 €
<i>DOLCETTO D'Alba BIO "Tigli neri"</i>	26 €
<i>BRUNELLO di MONTALCINO DOCG 2013 "Casale"</i>	65 €
<i>BRUNELLO di MONTALCINO DOCG 2014 "Banfi"</i>	55 €
<i>CHIANTI CLASSICO 2016 DOCG "Basilica Cafaggio"</i>	25 €
<i>VALPOLICELLA Ripasso - Monti Garbi - 2017</i>	26 €
<i>VALPOLICELLA Superiore "Tèlos il Rosso</i> <i>Tenuta Sant'Antonio" - 2016 (senza solfiti)</i>	26 €
<i>AMARONE "Tèlos</i> <i>Tenuta Sant'Antonio" - 2015 (senza solfiti)</i>	55 €

*Non esitate a chiedere la vostra bottiglia qualora non la finiate al tavolo,  
saremo lieti di tapparvela per portarla a casa.*



## Vini Bianchi

### Vini Bianchi al Calice

<i>PINOT NERO vinificato bianco DOC "Cascina Covini"</i>	2 €
<i>PROSECCO extra dry DOCG - Valdobbiadene</i>	4 €
<i>LUGANA DOP "Cà Maiol"</i>	4 €

### Vini Bianchi Mossi

<i>PINOT NERO vinificato bianco DOC "Cascina Covini"</i>	<i>Bottiglia</i>	9 €
	<i>1/2 l</i>	6 €
	<i>1/4 l</i>	4 €
<i>ORTRUGO DOC "vicobarone"</i>		10 €
<i>ORTRUGO DOC "Gazzola"</i>		10 €
<i>ORTRUGO DOC "Barattieri"</i>		15 €
<i>ORTRUGO DOC 50 Vendemmie "Valtidone"</i>		13 €
<i>PINOT ROSE' BIO DOC Villa Tavernago "Valtidone"</i>		15 €
<i>SAUVIGNON "Barattieri"</i>		16 €
<i>PROSECCO extra dry millesimato - DOCG Treviso</i>		
<i>"Colbaroc - Vignematte"</i>		18 €
<i>PROSECCO brut DOC - Treviso "Colbaroc - Vignematte"</i>		18 €
<i>PROSECCO extra dry DOCG - Valdobbiadene</i>		
<i>"Vignematte"</i>		20 €
<i>FRANCIACORTA Alma Cuvée Brut "Bellavista"</i>		45 €
<i>FRANCIACORTA Imperiale Cuveè Brut "Berlucchi"</i>		25 €
<i>FRANCIACORTA BOLLICINE Brut DOCG</i>		
<i>"Quadra Oblack"</i>		30 €
<i>CHAMPAGNE Brut "Lanson"</i>		65 €
<i>MOSCATO Spumante "Torrevilla" Pavia</i>		12 €

*Non esitate a chiedere la vostra bottiglia qualora non la finiate al tavolo,  
saremo lieti di tapparvela per portarla a casa.*



## *Vini Bianchi*

### *Vini Bianchi Fermi*

<i>ORTRUGO ZEFIRO DOC "Valtidone"</i>	<i>13 €</i>
<i>MALVASIA DOC 50 Vendemmie "Valtidone"</i>	<i>13 €</i>
<i>GRILLO DOC 2018 "Nadaria"</i>	<i>15 €</i>
<i>LUGANA DOP "Cà Maiol"</i>	<i>22 €</i>
<i>LUGANA DOC "Mandolara"</i>	<i>20 €</i>
<i>PECORINO IGT "Terre di Chieti - Tenuta Ulisse"</i>	<i>25 €</i>
<i>VERMENTINO di Sardegna DOC "Piero Mancini"</i>	<i>16 €</i>
<i>GEWURZTRAMINER "Cantina Kellerei Kaltern"</i>	<i>22 €</i>
<i>RIBOLLA GIALLA "Perusini" 2019</i>	<i>25 €</i>
<i>MOSCATO "Gaierhof " Trentino</i>	<i>16 €</i>

*Non esitate a chiedere la vostra bottiglia qualora non la finiate al tavolo,  
saremo lieti di tapparvela per portarla a casa.*