

# Carta dei Vini

## LE CONTRADE SACILE

### BIANCHI

<i>Bianco San Zeno</i>	<i>Cantina Aldeno</i>	<i>2017</i>	<i>€ 30</i>
<i>Chardonnay</i>	<i>Fondo Indizeno</i>	<i>2018</i>	<i>€ 25</i>
<i>Chardonnay Edda</i>	<i>San Marzano</i>	<i>2017</i>	<i>€ 30</i>
<i>Collio Bianco</i>	<i>Borgo del Tiglio</i>	<i>2015</i>	<i>€ 28</i>
<i>Collio Bianco</i>	<i>Angoris</i>	<i>2017</i>	<i>€ 30</i>
<i>Custoza</i>	<i>Monte del Frà</i>	<i>2015</i>	<i>€ 25</i>
<i>Friulano</i>	<i>San Simone</i>	<i>2020</i>	<i>€ 20</i>
<i>Friulano</i>	<i>Pascolo</i>	<i>2020</i>	<i>€ 30</i>
<i>Friulano</i>	<i>Borgo del Tiglio</i>	<i>2017</i>	<i>€ 40</i>
<i>Friulano Dolee</i>	<i>Vie di Romans</i>	<i>2017</i>	<i>€ 35</i>
<i>Friulano</i>	<i>Angoris</i>	<i>2016</i>	<i>€ 28</i>
<i>Friulano</i>	<i>Faet</i>	<i>2016</i>	<i>€ 28</i>
<i>Friulano</i>	<i>Raccaro</i>	<i>2018</i>	<i>€ 38</i>
<i>Gaglioppo rosato</i>	<i>'A Vita</i>	<i>2015</i>	<i>€ 31</i>
<i>Gewurztraminer</i>	<i>Andrian-Terlano</i>	<i>2016</i>	<i>€ 30</i>
<i>Malvasia</i>	<i>Cattunar</i>	<i>2019</i>	<i>€ 30</i>
<i>Malvasia</i>	<i>Le Favole</i>	<i>2019</i>	<i>€ 20</i>
<i>Malvasia</i>	<i>Raccaro</i>	<i>2017</i>	<i>€ 40</i>
<i>Manzoni bianco "svejo"</i>	<i>Italo Cescon</i>	<i>2016</i>	<i>€ 28</i>
<i>Hora prima</i>	<i>Mosole</i>	<i>2016</i>	<i>€ 30</i>
<i>Pinot bianco</i>	<i>Fondo Indizeno</i>	<i>2016</i>	<i>€ 25</i>

## BIANCHI

<i>Pinot bianco</i>	<i>Scubla</i>	2018	€ 30
<i>Pinot grigio ramato</i>	<i>San Simone</i>	2020	€ 20
<i>Pinot grigio</i>	<i>Le Monde</i>	2020	€ 20
<i>Pinot grigio</i>	<i>Terre di S.Rocco</i>	2017	€ 28
<i>Pinot grigio Dessimis</i>	<i>Vie di Romans</i>	2018	€ 40
<i>Ribolla gialla</i>	<i>Fondo Indizeno</i>	2018	€ 28
<i>Rosato del Salento</i>	<i>Tramari</i>	2020	€ 25
<i>Roter veltliner</i>	<i>Eichinger</i>	2017	€ 28
<i>Sauvignon</i>	<i>Pascolo</i>	2020	€ 30
<i>Sauvignon</i>	<i>Ronchi Rò</i>	2018	€ 28
<i>Sauvignon</i>	<i>Scubla</i>	2015	€ 30
<i>Sauvignon</i>	<i>Il Carpino</i>	2018	€ 25
<i>Sauvignon resistente Limine</i>	<i>Terre di Ger</i>	2016	€ 33
<i>Traminer dell'Etna</i>	<i>EnoTrio</i>	2017	€ 32
<i>Verdicchio dei castelli di Jesi</i>	<i>Accadia</i>	2015	€ 28
<i>Vioigner &amp; Muscat</i>	<i>Las Quadras</i>	2018	€ 25

## ROSSI

<i>Aglianico del Sannio</i>	<i>Fosso degli Angeli</i>	2015	€ 36
<i>Amarone Costasera</i>	<i>Masi</i>	2011	€ 60
<i>Amarone</i>	<i>Spada</i>	2015	€ 55
<i>Amarone</i>	<i>Costa Arente</i>	2013	€ 60
<i>Barbaresco Magno</i>	<i>SanSilvestro</i>	2014	€ 35
<i>Barbera superiore</i>	<i>Listoria</i>	2015	€ 23

## ROSSI

<i>Barolo Patres</i>	<i>San Silvestro</i>	2014	€ 48
<i>Barolo Preda Sarmassa</i>	<i>Virna</i>	2008	€ 72
<i>Barolo riva del bric</i>	<i>Paolo Conterno</i>	2015	€ 75
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>Piombaia</i>	2016	€ 65
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>Piancornello</i>	2016	€ 70
<i>Cabernet Hora sexta</i>	<i>Mosole</i>	2016	€ 30
<i>Cabernet franc</i>	<i>Terre di San Rocco</i>	2018	€ 30
<i>Cabernet franc</i>	<i>San Simone</i>	2017	€ 22
<i>Cabernet sauvignon Nexus</i>	<i>San Simone</i>	2018	€ 28
<i>Cirsium (cesanese)</i>	<i>Damiano Ciolli</i>	2009	€ 30
<i>Collio rosso</i>	<i>Borgo del Tiglio</i>	2014	€ 30
<i>D'Alceo (85cab. Sav. - 15petit verdot)</i>	<i>Castello dei Rampolla</i>	2003	€ 99
<i>Grifi</i>	<i>Avignonesi</i>	2017	€ 60
<i>Hugonis (cab.sauv. - nero d'avola)</i>	<i>Rapitalà</i>	2001	€ 42
<i>Lagrein Rubeno</i>	<i>Andrian - Terlano</i>	2018	€ 25
<i>Lambrusco</i>	<i>Corleto</i>	2016	€ 25
<i>Lucente</i>	<i>Frescobaldi</i>	2014	€ 50
<i>Merlot</i>	<i>Scubla</i>	2012	€ 30
<i>Merlot</i>	<i>Vistorta</i>	2013	€ 38
<i>Merlot Ad nonam</i>	<i>Mosole</i>	2016	€ 36
<i>Merlot riserva</i>	<i>Ronco Severo</i>	2015	€ 40
<i>Merlot riserva</i>	<i>Belluzzo</i>	2016	€ 35
<i>Merlot</i>	<i>Raccaro</i>	2016	€ 65
<i>Merlot Rosso di villa</i>	<i>Ornella Molon</i>	2011	€ 38
<i>Merlot Tre Filari</i>	<i>EnoTrio</i>	2011	€ 37
<i>Merlot Desiderio</i>	<i>Avignonesi</i>	2018	€ 70
<i>Morellino di scansano</i>	<i>Vigna ai botri</i>	2015	€ 70
<i>Nerello Mascalese Fatagione</i>	<i>Cottanera</i>	2001	€ 32
		2013	

## ROSSI

<i>Nobile di Montepulciano</i>	<i>Avignonesi</i>	2016	€ 38
<i>Ornellaia Le Serre Nuove</i>	<i>Ornellaia</i>	2014	€ 70
<i>Ornellaia Le Volte</i>	<i>Ornellaia</i>	2016	€ 38
<i>Pinot nero</i>	<i>Italo Cescon</i>	2019	€ 25
<i>Pinot nero S. Daniel</i>	<i>Col Terenzio</i>	2017	€ 30
<i>Pinot nero Lafòa</i>	<i>Col Terenzio</i>	2018	€ 60
<i>Pinot nero Angra</i>	<i>Nals Margreid</i>	2019	€ 35
<i>Pinot nero Tiurema</i>	<i>EnoTrio</i>	2017	€ 38
<i>Primitivo Talo'</i>	<i>San Marzano</i>	2016	€ 25
<i>Raboso selezione</i>	<i>Ornella Molon</i>	2016	€ 35
<i>Raboso Malanotte</i>	<i>Ornella Molon</i>	2011	€ 55
<i>Refosco dal peduncolo rosso</i>	<i>Angoris</i>	2011	€ 28
<i>Refosco Storiis</i>	<i>Le Favole</i>	2015	€ 25
<i>Refosk</i>	<i>Korenika &amp; Moskon</i>	2015	€ 33
<i>Refosco riserva</i>	<i>Belluzzo</i>	2015	€ 35
<i>Ripasso</i>	<i>Costa Arente</i>	2015	€ 32
<i>Ripasso</i>	<i>Spada</i>	2015	€ 30
<i>Ripasso Campofiorin oro</i>	<i>Masi</i>	2017	€ 38
<i>Rosso San Zeno (bordolese)</i>	<i>Cantina Aldeno</i>	2013	€ 30
<i>Rosso Montepulciano</i>	<i>Avignonesi</i>	2016	€ 27
<i>Rosso piceno</i>	<i>Accadia</i>	2012	€ 35
<i>Rosso scuro</i>	<i>Scubla</i>	2011	€ 40
<i>Schioppettino di Prepotto</i>	<i>Vigna Traverso</i>	2013	€ 38
<i>Schioppettino</i>	<i>Angoris</i>	2015	€ 25
<i>Schioppettino</i>	<i>Angoris</i>	2015	€ 40
<i>Schioppettino</i>	<i>Ronco Severo</i>	2016	€ 28
<i>Valpollicella</i>	<i>I Campi</i>	2017	€ 25
<i>Valpollicella</i>	<i>Costa Arente</i>	2019	€ 35
<i>Valpollicella Le Miniere</i>	<i>Bertani</i>		

## MAGNUM

<i>Merlot</i>	<i>Toros</i>	<i>2011</i>	€ 110
<i>Merlot Noglar</i>	<i>Le Favole</i>	<i>2015</i>	€ 50
<i>Cab. sauvignon Nexsus</i>	<i>San Simone</i>	<i>2016</i>	€ 55

## BOLLICINE CHARMAT

<i>Prosecco brut d.o.c.g.</i>	<i>Valdellovo</i>		€ 22
<i>Prosecco Col del Forno</i>	<i>Andreola</i>		€ 22
<i>Prosecco zero</i>	<i>San Simone</i>		€ 22
<i>Pinot nero</i>	<i>Le Monde</i>		€ 22
<i>Ribolla</i>	<i>Cason</i>		€ 22
<i>Ribolla</i>	<i>Monviert</i>		€ 24

## BOLLICINE METODO CLASSICO

<i>Chardonnay extra brut</i>	<i>Terre di San Rocco</i>	<i>2014</i>	€ 44
<i>Bolla gialla (ribolla)</i>	<i>Pascolo</i>		€ 30
<i>Pinot nero Oltrepò</i>	<i>Calatroni</i>	<i>2016</i>	€ 32
<i>Altinum trento doc brut</i>	<i>Aldeno</i>	<i>2016</i>	€ 35
<i>Trento doc brut</i>	<i>Altemasi</i>		€ 30
<i>Trento doc brut</i>	<i>Chris</i>	<i>2017</i>	€ 35
<i>Dosage Zero</i>	<i>San Simone</i>		€ 30
<i>Franciacorta brut</i>	<i>Ferghettina</i>		€ 30
<i>Franciacorta saten riserva</i>	<i>Ferghettina</i>		€ 45
<i>Giallo di roccia brut</i>	<i>Le Favole</i>		€ 30
<i>Blanc de blancs extra brut</i>	<i>Villa Parens</i>		€ 32

## VINI DOLCI

<i>Bianco di Ornella</i>	<i>Ornella Molon</i>	€ 30
<i>Verduzzo friulano</i>	<i>Le Favole</i>	€ 25
<i>Verduzzo friulano "Aurum"</i>	<i>Belluzzo</i>	€ 35
<i>Verduzzo friulano "Cratis"</i>	<i>Scubla</i>	€ 50
<i>Moscato passito</i>	<i>Alagna</i>	€ 25
<i>Zibibbo</i>	<i>Alagna</i>	€ 25
<i>Primitivo dolce</i>	<i>San Marzano</i>	€ 30
<i>Pedro Ximénez</i>	<i>Gonzalez Byass</i>	€ 38
<i>Sherry</i>	<i>Gonzalez Byass</i>	€ 38

# LA NOSTRA SELEZIONE DI FRANCESI

## BIANCHI

<i>Muscadet sèvre et Maine</i>	<i>Hermine du Cardinal</i>	2019	€ 25
<i>Bourgogne Aligoté</i>	<i>Digioia Royer</i>	2015	€ 33
<i>Rosè Regulus Cotes du Rhone</i>	<i>Demaine Clavel</i>	2016	€ 27
<i>Bourgogne chablis</i>	<i>Grossot</i>	2015	€ 42
<i>Riesling cuvee Michel Leon</i>	<i>Arthur Metz</i>	2017	€ 35
<i>Rully reserve Les Cloux</i>	<i>Domaine Belleville</i>	2017	€ 100

## ROSSI

<i>Regulus Cotes du Rhone</i>	<i>Demaine Clavel</i>	2016	€ 27
<i>Bordeaux Les Piliers Saint Emilion</i>	<i>Maison Blanche</i>	2015	€ 38
<i>Grand vin de Bordeaux</i>	<i>Clos L'Apogee</i>	2018	€ 48
<i>Grand vin de Bordeaux</i>	<i>Château Dauzac</i>	2015	€ 44
<i>Margaux</i>	<i>Château Dauzac</i>	2012	€ 150
<i>Pinot noir cuvée Michel Leon</i>	<i>Arthur Metz</i>	2017	€ 35
<i>Pinot noir Hautes Cote de Nuits</i>	<i>Digioia Royer</i>	2012	€ 61

## DOLCI

<i>Sauternes</i>	<i>Chateau Gravas</i>		€ 40
------------------	-----------------------	--	------

## BOLLICINE

<i>Cremant de Limoux</i>	<i>La Baume</i>		€ 30
<i>Cremant reserve blanc de noir</i>	<i>Arthur Metz</i>		€ 35
<i>Cremant du Jura rose brut</i>	<i>Marcel Cabelier</i>		€ 35
<i>Blanc de blancs 1,5 l</i>	<i>Brut Dargent</i>		€ 50
<i>Andrè Roger grand cru</i>	<i>champagne</i>		€ 55
<i>Andrè Roger grand cru 1,5l</i>	<i>champagne</i>		€ 115
<i>Andrè Roger rose</i>	<i>champagne</i>		€ 60
<i>Andrè Roger Vieilles Vignes</i>	<i>champagne</i>		€ 70
<i>Andrè Roger Vieilles Vignes mill.</i>	<i>champagne</i>	2015	€ 100
<i>Laurent perrier la cuvee</i>	<i>champagne</i>		€ 67
<i>Laurent perrier millesime'</i>	<i>champagne</i>	2015	€ 89
<i>Laurent perrier rose'</i>	<i>champagne</i>		€ 115
<i>Cristal Louis Roederer (100/100)</i>	<i>champagne</i>	2008	€ 300