

# Carta dei Vini

LE CONTRADE SACILE

## BIANCHI

<i>Bianco San Zeno</i>	<i>Cantina Aldeno</i>	<i>2017</i>	<i>€ 30</i>
<i>Chardonnay Somereto</i>	<i>Andrian-Terlano</i>	<i>2018</i>	<i>€ 25</i>
<i>Chardonnay Fondo Indizeno</i>	<i>Ronco del Gnemiz</i>	<i>2017</i>	<i>€ 28</i>
<i>Chardonnay Edda</i>	<i>San Marzano</i>	<i>2015</i>	<i>€ 30</i>
<i>Collio Bianco</i>	<i>Borgo del Tiglio</i>	<i>2017</i>	<i>€ 30</i>
<i>Collio Bianco</i>	<i>Angoris</i>	<i>2015</i>	<i>€ 30</i>
<i>Custoza</i>	<i>Monte del Frà</i>	<i>2017</i>	<i>€ 21</i>
<i>Friulano</i>	<i>Borgo del Tiglio</i>	<i>2017</i>	<i>€ 40</i>
<i>Friulano Dolce</i>	<i>Vie di Romans</i>	<i>2016</i>	<i>€ 35</i>
<i>Friulano</i>	<i>Angoris</i>	<i>2016</i>	<i>€ 25</i>
<i>Friulano</i>	<i>Faet</i>	<i>2018</i>	<i>€ 25</i>
<i>Friulano</i>	<i>Raccaro</i>	<i>2015</i>	<i>€ 38</i>
<i>Gaglioppo rosato</i>	<i>'A Vita</i>	<i>2016</i>	<i>€ 31</i>
<i>Gewurztraminer</i>	<i>Andrian-Terlano</i>	<i>2017</i>	<i>€ 28</i>
<i>Kerner</i>	<i>Cembra</i>	<i>2016</i>	<i>€ 25</i>
<i>Malvasia</i>	<i>Le Favole</i>	<i>2016</i>	<i>€ 20</i>
<i>Malvasia</i>	<i>Raccaro</i>	<i>2017</i>	<i>€ 38</i>
<i>Malvasia</i>	<i>Ronchi Rò</i>	<i>2018</i>	<i>€ 28</i>
<i>Malvasia</i>	<i>Hedele</i>	<i>2017</i>	<i>€ 28</i>

## BIANCHI

<i>Manzoni bianco Svejo</i>	<i>Italo Cescon</i>	2016	€ 28
<i>Pinot bianco</i>	<i>Fondo Indizeno</i>	2017	€ 28
<i>Pinot bianco</i>	<i>Sgubin</i>	2016	€ 25
<i>Pinot grigio</i>	<i>Terre di Ger</i>	2016	€ 20
<i>Pinot grigio</i>	<i>Sgubin</i>	2015	€ 25
<i>Pinot grigio Dessimis</i>	<i>Vie di Romans</i>	2016	€ 40
<i>Ribolla gialla</i>	<i>Puiatti</i>	2018	€ 25
<i>Ribolla gialla -Fondo Indizeno</i>	<i>Ronco del Gnemiz</i>	2018	€ 27
<i>Rosato del Salento</i>	<i>Tramari</i>	2018	€ 22
<i>Roter veltliner</i>	<i>Eichinger</i>	2017	€ 35
<i>Sauvignon -vigne resistenti-Limine</i>	<i>Terre di Ger</i>	2016	€ 35
<i>Sauvignon</i>	<i>Hedele</i>	2017	€ 28
<i>Sauvignon</i>	<i>Ronchi Rò</i>	2018	€ 28
<i>Sauvignon</i>	<i>Scubla</i>	2015	€ 25
<i>Sauvignon</i>	<i>Sgubin</i>	2016	€ 25
<i>Traminer</i>	<i>EnoTrio</i>	2017	€ 28
<i>Verdicchio dei castelli di Jesi</i>	<i>Accadia</i>	2015	€ 28
<i>Viogner &amp; Muscat</i>	<i>Las Quadras</i>	2018	€ 20

## 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>Barbera</i>	<i>Bricco dei Guazzi</i>	2013	€ 20
<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>Corte Pavone</i>	2010	€ 60
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>Bartoli</i>	2013	€ 52
<i>Cabernet franc "Sugano"</i>	<i>San Simone</i>	2016	€ 20
<i>Cabernet sauvignon Philip</i>	<i>Mazzei</i>	2014	€ 52
<i>Cabernet sauvignon</i>	<i>Angoris</i>	2015	€ 25
<i>Cirsium (cesanese)</i>	<i>Damiano Ciolli</i>	2009	€ 51
<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>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>Luce</i>	<i>Frescobaldi</i>	2012	€ 110
<i>Merlot</i>	<i>Faet</i>	2015	€ 28
<i>Merlot</i>	<i>Scubla</i>	2015	€ 30
<i>Merlot</i>	<i>Angoris</i>	2012	€ 25
<i>Merlot</i>	<i>Vistorta</i>	2012	€ 35
<i>Merlot riserva</i>	<i>Ronco Severo</i>	2015	€ 45
<i>Merlot riserva</i>	<i>Belluzzo</i>	2015	€ 35
<i>Merlot</i>	<i>Raccaro</i>	2016	€ 58
<i>Merlot riserva</i>	<i>Toros</i>	2011	€ 80
<i>Merlot "Evante"</i>	<i>San Simone</i>	2011	€ 25

## ROSSI

<i>Merlot Rosso di villa</i>	<i>Ornella Molon</i>	2011	€ 40
<i>Merlot Tre Filari</i>	<i>EnoTrio</i>	2018	€ 35
<i>Merlot Desiderio</i>	<i>Avignonesi</i>	2015	€ 70
<i>Morellino di scansano</i>	<i>Vigna ai botri</i>	2001	€ 70
<i>Nerello Mascalese Etna</i>	<i>Cottanera</i>	2015	€ 24
<i>Nerello Mascalese Fatagione ris.</i>	<i>Cottanera</i>	2013	€ 32
<i>Nobile di Montepulciano</i>	<i>Avignonesi</i>	2015	€ 35
<i>Ornellaia Le Serre Nuove</i>	<i>Ornellaia</i>	2014	€ 70
<i>Ornellaia Le Volte</i>	<i>Ornellaia</i>	2016	€ 35
<i>Pignolo Myo</i>	<i>Zorzettig</i>	2011	€ 45
<i>Pinot nero</i>	<i>Italo Cescon</i>	2018	€ 25
<i>Pinot nero</i>	<i>Kornell</i>	2018	€ 30
<i>Pinot nero</i>	<i>Cantina Aldeno</i>	2017	€ 30
<i>Pinot nero Tiurema</i>	<i>EnoTrio</i>	2016	€ 38
<i>Primitivo Talo'</i>	<i>San Marzano</i>	2016	€ 25
<i>Raboso selezione</i>	<i>Ornella Molon</i>	2011	€ 35
<i>Raboso Malanotte</i>	<i>Ornella Molon</i>	2011	€ 55
<i>Refosco dal peduncolo rosso</i>	<i>Angoris</i>	2015	€ 28
<i>Refosco Storiis</i>	<i>Le Favole</i>	2015	€ 25
<i>Refosco riserva</i>	<i>Belluzzo</i>	2015	€ 30
<i>Ripasso</i>	<i>Mastia</i>	2015	€ 32
<i>Ripasso</i>	<i>Costa Arente</i>	2015	€ 32
<i>Ripasso</i>	<i>Spada</i>	2017	€ 30
<i>Ripasso Campofiorin oro</i>	<i>Masi</i>	2013	€ 38
<i>Rosso San Zenò (bordolese)</i>	<i>Cantina Aldeno</i>	2014	€ 30
<i>Rosso Zeus</i>	<i>Ronco di Prepotto</i>	2008	€ 40

## ROSSI

<i>Rosso Bade</i>	<i>Valdellovo</i>	2013	€ 30
<i>Rosso</i>	<i>Gravner</i>	2000	€ 100
<i>Rosso Montepulciano</i>	<i>Avignonesi</i>	2016	€ 24
<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>Ronco Severo</i>	2015	€ 40
<i>Valpollicella</i>	<i>I Campi</i>	2016	€ 28
<i>Valpollicella</i>	<i>Costa Arente</i>	2017	€ 25
<i>Tempranillo</i>	<i>Las Quadras</i>	2018	€ 25

## MAGNUM

<i>Merlot</i>	<i>Toros</i>	2006	€ 140
<i>Merlot</i>	<i>Toros</i>	2011	€ 100
<i>Merlot</i>	<i>Ornella Molon</i>	2012	€ 70
<i>Refosco Storiis</i>	<i>Le Favole</i>	2015	€ 50
<i>Etna rosso</i>	<i>Cottanera</i>	2011	€ 70
<i>Sole dei Padri</i>	<i>Duca di Spadafora</i>	2001	€ 100

## BOLLICINE

<i>Prosecco col fondo</i>	<i>Valdellovo</i>	€ 20
<i>Prosecco brut zeronove d.o.c.g.</i>	<i>Valdellovo</i>	€ 22
<i>Prosecco brut Grappoli di luna</i>	<i>La Vigna di Sarah</i>	€ 23
<i>Prosecco brut</i>	<i>La Vigna di Sarah</i>	€ 22
<i>Moscato</i>	<i>Ornella Molon</i>	€ 25

## BOLLICINE

<i>Pinot bianco brut nature</i>	<i>Terre di San Rocco</i>	<i>2014</i>	<i>€ 30</i>
<i>Pinot grigio extra</i>	<i>Terre di San Rocco</i>	<i>2014</i>	<i>€ 35</i>
<i>brut Chardonnay extra brut</i>	<i>Terre di San Rocco</i>	<i>2011</i>	<i>€ 40</i>
<i>Ribolla gialla metodo classico xbrut</i>	<i>Puiatti</i>		<i>€ 30</i>
<i>Dosage Zero metodo classico</i>	<i>San Simone di Roccia</i>	<i>2013</i>	<i>€ 30</i>
<i>Brut Giallo di Roccia metodo classico</i>	<i>Le Favole</i>		<i>€ 28</i>
<i>Brut metodo classico Gaudensius</i>	<i>Firriato</i>		<i>€ 30</i>
<i>Brut metodo classico Altinum</i>	<i>Cantina Aldeno</i>		<i>€ 40</i>
<i>Blanc de blancs extra brut</i>	<i>Villa Parens</i>		<i>€ 35</i>
<i>Brut Bossi Fedrigotti Trento</i>	<i>Masi</i>		<i>€ 35</i>

## VINI DOLCI

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

## LA NOSTRA SELEZIONE DI FRANCESI

### BIANCHI

<i>Bourgogne Aligotè</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>Château Dauzac</i>	2015	€ 41
<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 reserve blanc de noir</i>	<i>Arthur Metz</i>		€ 30
<i>Cremant de Limoux excellence brut</i>	<i>Salasar</i>		€ 30
<i>Cremant du Jura rose brut</i>	<i>Marcel Cabelier</i>		€ 35
<i>Cremant du Jura extra brut</i>	<i>Marcel Cabelier</i>		€ 35
<i>Blanc de blancs 1,5 l</i>	<i>Brut Dargent</i>	2016	€ 50
<i>Andrè Roger grand cru</i>	<i>champagne</i>		€ 48
<i>Andrè Roger grand cru 1,5l</i>	<i>champagne</i>		€ 100
<i>Andrè Roger Vieilles Vignes</i>	<i>champagne</i>		€ 60
<i>Laurent perrier la cuvee</i>	<i>champagne</i>		€ 64
<i>Laurent perrier millesime'</i>	<i>champagne</i>	2007	€ 84
<i>Laurent perrier rose'</i>	<i>champagne</i>		€ 115
<i>Laurent perrier Grand Siècle</i>	<i>champagne</i>		€ 200
<i>Cristal Louis Roederer (100/100)</i>	<i>champagne</i>	2008	€ 300