

# Carta dei Vini

LE CONTRADE SACILE

## BIANCHI

<i>Bianco San Zeno</i>	<i>Cantina Aldeno</i>	<i>2017</i>	<i>€ 34</i>
<i>Bianco</i>	<i>Las Cuadras (Esp)</i>	<i>2021</i>	<i>€ 25</i>
<i>Chardonnay Edda</i>	<i>San Marzano</i>	<i>2020</i>	<i>€ 35</i>
<i>Chardonnay Altkirch</i>	<i>Colterenzio</i>	<i>2021</i>	<i>€ 28</i>
<i>Chardonnay Lafoa</i>	<i>Col Terenzio</i>	<i>2020</i>	<i>€ 55</i>
<i>Chardonnay</i>	<i>Maso Torresella</i>	<i>2018</i>	<i>€ 38</i>
<i>Collio Kappa</i>	<i>Kren</i>	<i>2021</i>	<i>€ 38</i>
<i>Collio Bianco</i>	<i>Borgo del Tiglio</i>	<i>2019</i>	<i>€ 32</i>
<i>Collio Bianco</i>	<i>Angoris</i>	<i>2017</i>	<i>€ 30</i>
<i>Collio Bianco</i>	<i>Faet</i>	<i>2019</i>	<i>€ 32</i>
<i>Collio Bianco</i>	<i>Polje</i>	<i>2021</i>	<i>€ 33</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>Vigna Petrusa</i>	<i>2021</i>	<i>€ 25</i>
<i>Friulano</i>	<i>Faet</i>	<i>2020</i>	<i>€ 30</i>
<i>Friulano</i>	<i>Borgo del Tiglio</i>	<i>2017</i>	<i>€ 40</i>
<i>Friulano gelsostorto</i>	<i>Conte Romano</i>	<i>2019</i>	<i>€ 30</i>
<i>Friulano</i>	<i>Raccaro</i>	<i>2018</i>	<i>€ 38</i>
<i>Gewurztraminer</i>	<i>Andrian-Terlano</i>	<i>2016</i>	<i>€ 30</i>
<i>Malvasia</i>	<i>Le Favole</i>	<i>2019</i>	<i>€ 22</i>

<i>Malvasia</i>	<i>Conte Romano</i>	<i>2019</i>	<i>€ 34</i>
<i>Malvasia</i>	<i>Caccese</i>	<i>2020</i>	<i>€ 30</i>
<i>Malvasia Myo</i>	<i>Zorzettig</i>	<i>2020</i>	<i>€ 30</i>
<i>Hora prima</i>	<i>Mosole</i>	<i>2016</i>	<i>€ 30</i>
<i>Pinot grigio ramato</i>	<i>San Simone</i>	<i>2020</i>	<i>€ 20</i>
<i>Pinot grigio</i>	<i>Le Monde</i>	<i>2020</i>	<i>€ 20</i>
<i>Pinot grigio</i>	<i>Zorzettig</i>	<i>2021</i>	<i>€ 21</i>
<i>Pinot grigio</i>	<i>Terre di S.Rocco</i>	<i>2017-20</i>	<i>€ 35</i>
<i>Pinot grigio</i>	<i>Polje</i>	<i>2021</i>	<i>€ 30</i>
<i>Ribolla gialla</i>	<i>Obiz</i>	<i>2020</i>	<i>€ 23</i>
<i>Rosato del Salento</i>	<i>Tramari</i>	<i>2020</i>	<i>€ 27</i>
<i>Sauvignon</i>	<i>Conte Romano</i>	<i>2019</i>	<i>€ 30</i>
<i>Sauvignon Myo</i>	<i>Zorzettig</i>	<i>2020</i>	<i>€ 30</i>
<i>Sauvignon</i>	<i>San Simone</i>	<i>2019</i>	<i>€ 20</i>
<i>Soave classico</i>	<i>Inama</i>	<i>2021</i>	<i>€ 28</i>

# ROSSI

<i>Amarone</i>	<i>Tedeschi</i>	<i>2019</i>	<i>€ 70</i>
<i>Amarone</i>	<i>Costa Arente</i>	<i>2013</i>	<i>€ 65</i>
<i>Barbaresco Magno</i>	<i>San Silvestro</i>	<i>2014</i>	<i>€ 45</i>
<i>Barolo Ginestra</i>	<i>Paolo Conterno</i>	<i>2016</i>	<i>€ 110</i>
<i>Barolo riva del bric</i>	<i>Paolo Conterno</i>	<i>2016</i>	<i>€ 65</i>
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>Piancornello</i>	<i>2016</i>	<i>€ 70</i>
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>Piombaia</i>	<i>2016</i>	<i>€ 70</i>
<i>Cabernet franc Sugano</i>	<i>San Simone</i>	<i>2017</i>	<i>€ 22</i>
<i>Cabernet sauvignon Nexus</i>	<i>San Simone</i>	<i>2018</i>	<i>€ 28</i>
<i>Cabernet sauvignon</i>	<i>Pascolo</i>	<i>2019</i>	<i>€ 32</i>
<i>Carminium</i>	<i>Inama</i>	<i>2018</i>	<i>€ 40</i>
<i>Chianti classico La Forra</i>	<i>Tenuta di Nizzole</i>	<i>2018</i>	<i>€ 39</i>
<i>Cirsium (cesanese)</i>	<i>Damiano Ciolli</i>	<i>2009</i>	<i>€ 45</i>
<i>Collio rosso</i>	<i>Borgo del Tiglio</i>	<i>2014</i>	<i>€ 30</i>
<i>Dolcetto d'Alba</i>	<i>Sandrone</i>	<i>2021</i>	<i>€ 30</i>
<i>Grifi</i>	<i>Avignonesi</i>	<i>2017</i>	<i>€ 60</i>
<i>Lagrein Rubeno</i>	<i>Andrian – Terlano</i>	<i>2018</i>	<i>€ 28</i>
<i>Lagrein risa. Mantsch</i>	<i>Col Terenzio</i>	<i>2018</i>	<i>€ 35</i>
<i>Lambrusco</i>	<i>Corleto</i>	<i>2016</i>	<i>€ 25</i>
<i>Lucente</i>	<i>Frescobaldi</i>	<i>2014</i>	<i>€ 55</i>
<i>Merlot</i>	<i>Scubla</i>	<i>2012</i>	<i>€ 38</i>
<i>Merlot</i>	<i>Conte Romano</i>	<i>2018</i>	<i>€ 30</i>
<i>Merlot</i>	<i>Faet</i>	<i>2020</i>	<i>€ 30</i>
<i>Merlot</i>	<i>Marco Feluca</i>	<i>2017</i>	<i>€ 32</i>
<i>Merlot</i>	<i>Vistorta</i>	<i>2013</i>	<i>€ 38</i>
<i>Merlot riserva</i>	<i>Belluzzo</i>	<i>2016</i>	<i>€ 39</i>
<i>Merlot</i>	<i>Raccaro</i>	<i>2011</i>	<i>€ 65</i>
<i>Merlot Rosso di villa</i>	<i>Ornella Molon</i>	<i>2011</i>	<i>€ 38</i>
<i>Merlot Tre Filari</i>	<i>EnoTrio</i>	<i>2018</i>	<i>€37</i>
<i>Merlot Desiderio</i>	<i>Avignonesi</i>	<i>2015</i>	<i>€ 70</i>
<i>Monleale</i>	<i>Colli Tortonesi</i>	<i>2015</i>	<i>€ 34</i>

<i>Morellino di scnsano</i>	<i>La Corsa</i>	<i>2019</i>	<i>€ 25</i>
<i>Morellino di scnsano</i>	<i>Vigna ai botri</i>	<i>2001</i>	<i>€ 70</i>
<i>Nebbiolo</i>	<i>Sandrone</i>	<i>2020</i>	<i>€ 56</i>
<i>Nerello Mascalese Fatagione</i>	<i>Cottanera</i>	<i>2013</i>	<i>€ 32</i>
<i>Nobile di Montepulciano</i>	<i>Avignonesi</i>	<i>2016</i>	<i>€ 41</i>
<i>Pignolo</i>	<i>Moschioni</i>	<i>2012</i>	<i>€ 90</i>
<i>Pinot nero</i>	<i>Andrian Terlano</i>	<i>2019</i>	<i>€ 30</i>
<i>Pinot nero S. Daniel</i>	<i>Col Terenzio</i>	<i>2018</i>	<i>€ 35</i>
<i>Pinot nero Lafòa</i>	<i>Col Terenzio</i>	<i>2018</i>	<i>€ 60</i>
<i>Pinot nero Angra</i>	<i>Nals Margreid</i>	<i>2019</i>	<i>€ 35</i>
<i>Pinot nero Tiurema</i>	<i>Eno Trio</i>	<i>2017</i>	<i>€ 38</i>
<i>Primitivo Talo'</i>	<i>San Marzano</i>	<i>2016</i>	<i>€ 25</i>
<i>Raboso del Piave</i>	<i>Sutto</i>	<i>2018</i>	<i>€ 32</i>
<i>Refosco Storiis</i>	<i>Le Favole</i>	<i>2015</i>	<i>€ 28</i>
<i>Ripasso</i>	<i>Costa Arente</i>	<i>2015</i>	<i>€ 37</i>
<i>Ripasso</i>	<i>Tedeschi</i>	<i>2015</i>	<i>€ 35</i>
<i>Ripasso Campofiorin oro</i>	<i>Masi</i>	<i>2017</i>	<i>€ 40</i>
<i>Rosso</i>	<i>Las Cuadras (Esp)</i>	<i>2021</i>	<i>€ 25</i>
<i>Rosso Celtico</i>	<i>Moschioni</i>	<i>2013</i>	<i>€ 55</i>
<i>Rosso riserva</i>	<i>Moschioni</i>	<i>2017</i>	<i>€ 35</i>
<i>Rosso San Zeno (bordolese)</i>	<i>Cantina Aldeno</i>	<i>2013</i>	<i>€ 38</i>
<i>Rosso Montepulciano</i>	<i>Avignonesi</i>	<i>2016</i>	<i>€ 30</i>
<i>Rosso piceno</i>	<i>Accadia</i>	<i>2012</i>	<i>€ 35</i>
<i>Rosso scuro</i>	<i>Scubla</i>	<i>2011</i>	<i>€ 45</i>
<i>Schioppettino</i>	<i>Rieppi</i>	<i>2017</i>	<i>€ 37</i>
<i>Schioppettino</i>	<i>Monviert</i>	<i>2018</i>	<i>€ 30</i>
<i>Schioppettino</i>	<i>Vigna Petrusa</i>	<i>2019</i>	<i>€ 35</i>
<i>Schioppettino</i>	<i>Ronco Severo</i>	<i>2015</i>	<i>€ 45</i>
<i>Schioppettino di Prepotto</i>	<i>Vigna di Traverso</i>	<i>2013</i>	<i>€ 40</i>
<i>Schioppettino Myo</i>	<i>Zorzettig</i>	<i>2018</i>	<i>€ 38</i>
<i>Valpollicella</i>	<i>I Campi</i>	<i>2016</i>	<i>€ 28</i>
<i>Valpollicella Le Miniere</i>	<i>Bertani</i>	<i>2019</i>	<i>€ 40</i>

## MAGNUM

<i>Merlot</i>	<i>Toros</i>	<i>2011</i>	<i>€ 110</i>
<i>Merlot Noglari</i>	<i>Le Favole</i>	<i>2015</i>	<i>€ 50</i>
<i>Cab. Sauvignon Nexus</i>	<i>San Simone</i>	<i>2016</i>	<i>€ 55</i>
<i>Clos l'Apogee</i>	<i>Chateau la Clie (Bordeaux)</i>	<i>2019</i>	<i>€ 75</i>
<i>Pinot nero San Daniel</i>	<i>Colterenzio</i>	<i>2019</i>	<i>€ 72</i>

## BOLLICINE CHARMAT

<i>Prosecco brut d.o.c.g.</i>	<i>Valdellovo</i>	<i>€ 25</i>
<i>Prosecco Col del Forno doc</i>	<i>Andreola</i>	<i>€ 25</i>
<i>Prosecco dosage zero</i>	<i>San Simone</i>	<i>€ 22</i>
<i>Ribolla</i>	<i>Cason</i>	<i>€ 22</i>

## BOLLICINE METODO CLASSICO

<i>Chardonnay extra brut</i>	<i>Terre di San Rocco</i>	<i>2014</i>	<i>€ 44</i>
<i>Bolla gialla (ribolla)</i>	<i>Pascolo</i>		<i>€ 30</i>
<i>Dosage zero</i>	<i>San Simone</i>		<i>€ 30</i>
<i>Chardonnay brut nature</i>	<i>Terre di San Rocco</i>	<i>2015</i>	<i>€ 50</i>
<i>Pinot Bianco brut nature</i>	<i>Terre di San Rocco</i>	<i>2017</i>	<i>€ 50</i>
<i>Pinot Bianco sur lie b.n.</i>	<i>Terre di San Rocco</i>	<i>2019</i>	<i>€ 38</i>
<i>Rosè Maria Vittoria b.n.</i>	<i>Terre di San Rocco</i>		<i>€ 90</i>
<i>Pinot nero Oltrepò</i>	<i>Calatroni</i>	<i>2016</i>	<i>€ 33</i>
<i>Altinum trento docbrut</i>	<i>Aldeno</i>	<i>2016</i>	<i>€ 38</i>
<i>Trento doc brut</i>	<i>Chris</i>	<i>2017</i>	<i>€ 35</i>
<i>Trento doc brut rosè</i>	<i>Chris</i>	<i>2017</i>	<i>€ 38</i>
<i>Franciacorta brut</i>	<i>Ferghettina</i>		<i>€ 35</i>
<i>Giallo di roccia brut</i>	<i>Le Favole</i>		<i>€ 30</i>
<i>Rosè riserva</i>	<i>Altemasi</i>	<i>2017</i>	<i>€ 69</i>
<i>Graal riserva</i>	<i>Altemasi</i>	<i>2015</i>	<i>€ 78</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</i>	<i>Valentino Buttassi</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>Gonzales Byass</i>		<i>€ 38</i>
<i>Sherry</i>	<i>Gonzales Byass</i>		<i>€ 38</i>

# LA NOSTRA SELEZIONI DI FRANCESI

## BIANCHI

<i>Muscadet sèvre et Main</i>	<i>Hermes du Cardinal</i>	2019	€ 25
<i>Entre-deux-mers</i>	<i>Chateau Martinon</i>	2020	€ 30
<i>Bourgogne Aligotè</i>	<i>Digioira Royer</i>	2015	€ 33
<i>Rosè Regulus Cotes du Rhone</i>	<i>Demaine Cleval</i>	2016	€ 27
<i>Pouilly-fumè Magma</i>	<i>Croisèe</i>	2020	€ 43
<i>Petit chablis</i>	<i>Albert Pic</i>	2021	€ 48
<i>Chablis Saint Pierre</i>	<i>Albert Pic</i>	2020	€ 57
<i>Bourgogne chablis</i>	<i>Grossot</i>	2015	€ 42
<i>Riesling cuvee Michel Leon</i>	<i>Arthur Metz</i>	2017	€ 38
<i>Riesling grand cru</i>	<i>Domaines Schlumberg</i>	2019	€ 64
<i>Rully reserve Les Cloux</i>	<i>Demaine Belleville</i>	2017	€ 100

## ROSSI

<i>Bordeaux Les Piliers Saint Emilion</i>	<i>Maison Blanche</i>	2015	€ 38
<i>Clos l'Apogee</i>	<i>Château la Clie</i>	2018	€ 38
<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

## DOLCI

Sauternes Louis Eschenauer € 38

## BOLLICINE

<i>Cremant de Limoux</i>	<i>La Baume</i>		€ 33
<i>Cremant de Savoie</i>	<i>G.&amp;G. Bouvert</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 nuance de blancs</i>	<i>Champagne</i>		€ 55
<i>Andrè Roger nuance de noirs.</i>	<i>Champagne</i>		€ 55
<i>Andrè Roger grand cru</i>	<i>Champagne</i>		€ 60
<i>Andrè Roger grand cru 1,5l</i>	<i>Champagne</i>		€ 115
<i>Andrè Roger rose</i>	<i>Champagne</i>		€ 65
<i>Andrè Roger Vieilles Vignes</i>	<i>Champagne</i>		€ 90
<i>Andrè Roger Vieilles Vignes mill.</i>	<i>Champagne</i>	2015	€ 120
<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>		€ 120
<i>Cristal Louis Roederer</i>	<i>Champagne</i>	2008 (100/100)	€ 300