

Champagne

<p><i>“Terroirs”</i></p> <p><i>Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut</i></p> <p><i>Agrapart &amp; Fils, Avize, Côte des Blancs</i></p> <p><i>100% Chardonnay</i></p>	<i>110,00</i>
<p><i>Cuvèè Brut “Gastronome”, 2009</i></p> <p><i>1er Cru Blanc de Blancs</i></p> <p><i>Gimonnet &amp; Fils, Chouilly, Cote de Blancs</i></p> <p><i>100% Chardonnay</i></p>	<i>80,00</i>
<p><i>Jacquesson Cuvèè n° 739, 2011</i></p> <p><i>Jaquesson, Dizy, Marna</i></p> <p><i>61% Chardonnay, 21% Pinot meunier, 18% Pinot noir</i></p>	<i>89,00</i>
<p><i>Cuvèè de Reserve Brut</i></p> <p><i>R. Pouillon &amp; Fils, Mareuil-sur-Ay, Marna</i></p> <p><i>70% Pinot noir, 15% Chardonnay, 15% Pinot meunier</i></p>	<i>69,00</i>
<p><i>Cuvèè Blanc de Noirs Brut Grand Cru</i></p> <p><i>Henriet-Bazin, Villers-Marmery, Montagne de Reims</i></p> <p><i>100% Pinot noir</i></p>	<i>69,00</i>
<p><i>Brut Rosè Grand Cru</i></p> <p><i>Henriet-Bazin, Villers-Marmery, Montagne de Reims</i></p> <p><i>50% Chardonnay, 50% Pinot noir</i></p>	<i>69,00</i>
<p><i>Brut Nature Millèsime 2009</i></p> <p><i>Andrè Beaufort, Ambonnay</i></p> <p><i>90% Pinot noir, 10% Chardonnay</i></p>	<i>110,00</i>

*Extra Brut Tradition Cuvée Grand Cru* 69,00  
*Formentin Leclapart, Bouzy*  
*70% Pinot noir, 30% Chardonnay*

*Brut Selection Blanc de Noirs Grand Cru* 69,00  
*Formentin Leclapart, Bouzy*

*Brut Grand Cru Blanc de Blancs* 65,00  
*Pierrard, Cramant*

*Brut Grand Cru* 65,00  
*Fernand Hutasse et Fils, Bouzy*  
*55% Pinot noir, 45% Chardonnay*



# Le bollicine

<p><i>Brut Nobilium</i>  <i>Bonfadini, Iseo (BS)</i>  <i>90% Chardonnay, 10% Pinot bianco</i></p>	32,00
<p><i>Brut Rosè Opera</i>  <i>Bonfadini, Iseo (BS)</i>  <i>60% Chardonnay, 40% Pinot nero</i></p>	35,00
<p><i>Saten Brut Carpe Diem</i>  <i>Bonfadini, Iseo (BS)</i>  <i>Chardonnay</i></p>	35,00
<p><i>Brut Rosè Arcadia Docg</i>  <i>Lantieri, Capriolo (BS)</i>  <i>70% Chardonnay, 30% Pinot nero</i></p>	35,00
<p><i>Extra Brut Docg</i>  <i>Lantieri, Capriolo (BS)</i>  <i>90% Chardonnay, 10% Pinot nero</i></p>	39,00
<p><i>Lugana Brut</i>  <i>Pasini Az. Agr. San Giovanni, Puegnago (BS)</i>  <i>Turbiana</i></p>	24,00
<p><i>Centopercento</i>  <i>Pasini Az. Agr. San Giovanni, Puegnago (BS)</i>  <i>Groppello</i></p>	28,00

<p><i>Belle 2011</i>  <i>Cà Lojera, Sirmione (BS)</i>  <i>Turbiana</i></p>	29,00
<p><i>Crémant</i>  <i>Costaripa, Moniga del Garda (BS)</i>  <i>Chardonnay</i></p>	36,00
<p><i>Brut Rosé</i>  <i>Costaripa, Moniga del Garda (BS)</i>  <i>80% Chardonnay, 20% Pinot nero</i></p>	32,00
<p><i>Alma Cuvée Brut</i>  <i>Bellavista, Erbusco (BS)</i>  <i>80% Chardonnay, 20% Pinot nero</i></p>	46,00
<p><i>Satèn Brut 2011</i>  <i>La Valle, Rodengo Saiano (BS)</i>  <i>85% Chardonnay, 15% Pinot nero</i></p>	43,00
<p><i>Brut Rosè 2011</i>  <i>La Valle, Rodengo Saiano (BS)</i>  <i>Chardonnay, Pinot nero</i></p>	43,00
<p><i>Il Contestatore</i>  <i>Il Pendio, Monticelli Brusati (BS)</i>  <i>Chardonnay (non dosato)</i></p>	46,00

*Prosecco*

*Carmina, Conegliano (TV)*

*100% Glera*

*19,00*



# Vini bianchi

## **LOMBARDIA**

*Lugana Il Gruccione 2015* 22,00  
*Nunzio Ghiraldi, Lugana di Sirmione (BS)*  
*Turbiana*

*Lugana 1953 Sant'Onorata 2015* 25,00  
*Nunzio Ghiraldi, Lugana di Sirmione (BS)*  
*Turbiana*

*Lugana 2015* 25,00  
*Cascina Maddalena, Sirmione (BS)*  
*Turbiana*

*Lugana Marangona 2016* 22,00  
*Az. Agr Marangona, Pozzolengo (BS)*  
*Turbiana*

*Lugana Tre Campane 2015 **BIO*** 25,00  
*Az. Agr. Marangona, Pozzolengo (BS)*  
*Turbiana*

*Lugana Busocaldo* 29,00  
*Az. Agr. San Giovanni, Puegnago (BS)*  
*Turbiana*

*Lugana Brolettino 2015* 29,00  
*Cà dei Frati, Sirmione (BS)*  
*Turbiana*

*Lugana Riserva del Lupo 2014* 29,00  
*Cà Lojera, Sirmione (BS)*  
*Turbiana*

*Serese 2016 **BIO*** 22,00  
*Cascina Belmonte, Muscoline (BS)*  
*Riesling Renano, Incrocio Manzoni*

*Rinè 2015* 24,00  
*Cantrina, Bedizzole (BS)*  
*Riesling, Chardonnay, Incrocio Manzoni*

*Etichetta nera Chardonnay Sebino Igt 2013* 32,00  
*Il Pendio, Monticelli Brusati (BS)*  
*Chardonnay*

## **VENETO**

*Soave Classico Monte de Toni 2016* 22,00  
*I Stefanini, Monteforte d'Alpone (VR)*  
*Garganega*

*Custoza Doc Mael 2015* 22,00  
*Corte Gardoni, Valeggio sul Mincio (VR)*  
*Garganega*

## **TRENTINO ALTO ADIGE**

<i>Aimè Gewurtztraminer 2016</i> <i>Girland, Appiano (BZ)</i> <i>Traminer aromatico</i>	<i>29,00</i>
<i>Weissburgunder 2015</i> <i>Castel Juval, Castelbello (BZ)</i> <i>Pinot bianco</i>	<i>32,00</i>
<i>Kerner 2016</i> <i>Kofererhof, Novacella, Varna (BZ)</i> <i>Kerner</i>	<i>33,00</i>
<i>Sylvaner 2015</i> <i>Garlides, Velturmo (BZ)</i> <i>Müller Thurgau</i>	<i>29,00</i>
<i>Fontanasanta 2014</i> <i>Foradori, Mezzolombardo (TN)</i> <i>Nosiola</i>	<i>42,00</i>

## **FRIULI VENEZIA GIULIA**

*Collio Bianco 2014* 29,00  
*Borgo del Tiglio, Brazzano (GO)*  
*Friulano, Riesling, Sauvignon blanc*

*Collio Chardonnay 2014* 39,00  
*Borgo del Tiglio, Brazzano (GO)*  
*Chardonnay*

*Collio Malvasia 2014* 39,00  
*Borgo del Tiglio, Brazzano (GO)*  
*Malvasia*

*Pinot Grigio 2015* 29,00  
*Gigante, Corno di Rosazzo (UD)*  
*Pinot grigio*

*Ribolla Gialla 2016* 28,00  
*Az. Agr. I Clivi, Gramogliano (UD)*  
*Ribolla gialla*

*Galea 2015* 28,00  
*Az. Agricola I Clivi, Gramogliano (UD)*  
*Friulano*

*Sauvignon 2015* 29,00  
*Petrussa, Prepotto (UD)*  
*Sauvignon*

## **VALLE D'AOSTA**

*Blanc de Morgex et de La Sall 2016* 29,00  
*Cave du vin blanc de Morgex, Morgex (AO)*  
*Priè blanc*

## **PIEMONTE**

*Langhe Sauvignon 2013* 34,00  
*Matteo Correggia, Canale d'Alba (CN)*  
*Sauvignon blanc*

*Timorasso Fausto 2013* 49,00  
*Marina Coppi, Colli Tortonesi (TO)*  
*Timorasso*

## **LIGURIA**

*Verum* 24,00  
*Vis Amoris, Imperia*  
*Pigato*

## **TOSCANA**

*Vermentino Maremma Toscana 2015* 25,00  
*Soc. Agr. Montecivoli, Montiano, Magliano in Toscana (GR)*  
*Vermentino*

*Borgeri Bianco Bolgheri 2015* 26,00  
*Meletti Cavallari, Castagneto Carducci (LI)*  
*Vermentino, Viognier*

*Montenidoli Fiore 2014* 29,00  
*M. E. Faggioli*  
*Vernaccia di San Gimignano*

## **MARCHE**

*Verdicchio dei Castelli di Jesi 2015* 27,00  
*Az. Agr. Flli Bucci, Ostra Vetere (AN)*  
*Verdicchio*

## **ABRUZZO**

*Giulia Terre Aquilane Igt 2015* 22,00  
*Az. Agr. Cataldi Madonna, Ofena (AQ)*  
*Pecorino*

## **CAMPANIA**

*Flora Falanghina 2015* 26,00  
*I Pentri, Castelvenere (BN)*  
*Falanghina*

*“Particella 928” Fiano d’Avellino 2013* 28,00  
*Cantina di Barone, Cesinali (AV)*  
*Fiano*

*Greco di Tufo 2015* 30,00  
*Pietracupa, Montefredane (AV)*  
*Greco di Tufo*

*Exultet 2015* 49,00  
*Quinto Decimo, Mirabella Eclano (AV)*  
*Fiano*

*Giallo d'Arles 2015* 49,00  
*Quinto Decimo, Mirabella Eclano (AV)*  
*Greco*

*Via del Campo 2015* 47,00  
*Quinto Decimo, Mirabella Eclano (AV)*  
*Falanghina*

## ***ISOLE***

*Etna Bianco 2015* 25,00  
*Graci, Castiglione di Sicilia (CT)*  
*Carricante, Catarratto*

*Lalùci 2015* 25,00  
*Baglio del Cristo di Campobello, Campobello di Licata (AG)*  
*Grillo*



## ***Vini Naturali***

*Severo Bianco 2014* 28,00  
*Ronco Severo, Prepotto (UD)*  
*Friulano, Chardonnay, Picolit*

*Vitovska 2015* 37,00  
*Cotar, Komen, Slovenia*  
*Vitovska grganja*

*Zero Infinito* 36,00  
*Pojer e Sandri, Val di Cembra (TN)*  
*Solaris*

## ***Vini Internazionali***

### ***FRANCIA***

*“Montbrison” Mâcon Bussieres AoC 2014* 29,00  
*J&N Saumaize, Vergisson Bourgogne*  
*Chardonnay*

*Chablis 1er Cru Fourchaume 2015* 49,00  
*Domaine Fèvre*  
*Chardonnay*

*Le Vigne d'Argent Bordeaux Blanc* 24,00  
*Terra Burdigala, Bordeaux*  
*Sauvignon Blanc, Semillon*

*Pouilly Fumé 2016 **BIO*** 45,00  
*Jonathan Didier Pabiot*  
*Sauvignon Blanc*

*Mersault "En la barre" 2013* 95,00  
*Antoine Jobard, Mersault, Bourgogne*  
*Chardonnay*

*Classique Muscadet Sevre et Maine AoC 2015 **BIO*** 35,00  
*Domaine de L'ecu La Bretonnière, Le Landreau*  
*Melon de Bourgogne*

*Macon Cruzille "Les Genièvrères" 2015 **BIO*** 45,00  
*Domain Guillot - Broux*  
*Chardonnay*

*Les Larrets Blancs Bourgogne Hautes Cotes de Beaune* 49,00  
*Domain Lucien Jacob, Cote d'Or*  
*Chardonnay*

## **GERMANIA**

*Villa Wolf 2014* 26,00  
*Ernst Loosen, Pfalz*  
*Traminer aromatico*

*"A. Christmann" Riesling Trocken 2014* 40,00  
*A. Christmann, Pfalz*  
*Riesling*

<p><i>“A. Christmann” Königsbacher I.D.I.G. 2012/2013</i>  <i>A. Christmann, Pfalz</i>  <i>Riesling</i></p>	<i>100,00</i>
<p><i>“A. Christmann” Königsbacher I.D.I.G. 2008</i>  <i>A. Christmann, Pfalz</i>  <i>Riesling</i></p>	<i>120,00</i>
<p><i>“Von Schiefer” Riesling Trocken 2014</i>  <i>Clusserath, Trittenheim</i>  <i>Riesling</i></p>	<i>29,00</i>
<p><i>Butterfly</i>  <i>F. G. Zilliken, Saarburg 2014</i>  <i>Riesling</i></p>	<i>31,00</i>
<p><i>Spaetlese halbtrocken 1996</i>  <i>Uerziger Wuerzgarden, Uerzig</i>  <i>Riesling</i></p>	<i>69,00</i>
 <b>AUSTRIA</b>  	
<p><i>Fass 4 2015 <b>BIO</b></i>  <i>Bernmard Ott Wagram, Feuersbrunn</i>  <i>Grüner Veltliner</i></p>	<i>35,00</i>
<p><i>Terrassen Riesling Smaragd 2014</i>  <i>Rudi Pichler Wösendorf, Wachau</i>  <i>Riesling</i></p>	<i>49,00</i>



# Vini rosati



*Valtenesi Chiaretto Costellazioni 2016 **BIO*** 20,00  
*Cascina Belmonte, Muscoline (BS)*  
*Groppello, Barbera, Sangiovese, Marzemino*

*Valtenesi Chiaretto Selene 2016 **BIO*** 20,00  
*Civielle, Moniga del Garda (BS)*  
*Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera*

*Valtenesi Chiaretto Sicilì 2016* 20,00  
*Monte Cicogna, Moniga del Garda (BS)*  
*Groppello, Sangiovese, Barbera, Marzemino*

*Valtenesi Chiaretto Rosamara 2016* 20,00  
*Costaripa, Moniga del Garda (BS)*  
*Groppello, Sangiovese, Barbera, Marzemino*

*Etna Rosato 2015* 24,00  
*Graci, Castiglione di Sicilia (CT)*  
*Nerello Mascalese*





# Vini rossi

## **LOMBARDIA**

*Valtenesi rosso* 20,00  
*Cantrina, Bedizzole (BS)*  
*Groppello*

*Don Lisander 2011* 44,00  
*Monte Cicogna, Moniga del Garda (BS)*  
*Groppello gentile, Barbera, Sangiovese, Marzemino*

*Singia 2013 BIO* 24,00  
*Cascina Belmonte, Muscoline (BS)*  
*Rebo*

*La Beccaccia 2012* 37,00  
*Az. Agr. Il Pendio, Monticelli Brusati (BS)*  
*Cabernet Franc, Merlot*

*Messere Sforzato di Valtellina 2007* 56,00  
*Caven, Chiuro (SO)*  
*Chiavennasca*

*Sassella Stella Retica 2011* 29,00  
*Ar.pe.pe. Società Agricola*  
*Chiavennasca*

*Giano 2014* 20,00  
*Soc. Agr. Fondo Bozzole, Ostiglia (MN)*  
*Lambrusco salamino*

## **VENETO**

*Bardolino 2015* 20,00  
*Le Fraghe, Verona*  
*Corvina, Rondinella*

*Valpolicella Classico 2014* 24,00  
*Az. Agr. Viviani, Mazzano di Negrar (VR)*  
*Corvina, Molinara, Rondinella*

*Valpolicella Classico Ripasso Saustò 2013* 45,00  
*Monte dall'Ora, San Pietro in Cariano (VR)*  
*Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina, Oseleta*

## **TRENTINO**

*Massenza rosso 2013 **BIO*** 21,00  
*Francesco Poli, Santa Massenza di Vezzano (TN)*  
*Rebo*

*Di Ora in Ora 2013* 30,00  
*Carlotto, Mazzon (TN)*  
*Lagrein*

*Filari di Mazzon 2013* 37,00  
*Carlotto, Mazzon (TN)*  
*Pinot nero*

*Patricia 2015* 35,00  
*Girland, Appiano (TN)*  
*Pinot nero*

## **FRIULI VENEZIA GIULIA**

*Schioppettino di Prepotto 2012* 49,00  
*Petrussa, Prepotto (UD)*  
*Ribolla nera*

*Terrano Carso 2014* 35,00  
*Skerk, Duino Aurisina (TS)*  
*Terrano Carso*

## **LIGURIA**

*Posaù Rossese di Dolceacqua 2015* 27,00  
*Maccario Dringenberg, S. Biagio della Cima (IM)*  
*Rossese*

## **TOSCANA**

*Rigoleto Montecucco Rosso 2013* 25,00  
*Castello Collemassari, Cinigiano (GR)*  
*Sangiovese, Ciliegiole, Montepulciano*

*Borgeri Rosso Bolgheri 2015* 27,00  
*Meletti Cavallari, Castagneto Carducci (LI)*  
*Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah*

<p><i>Rosso di Montalcino 2014</i>  <i>Capanna, Montalcino (SI)</i>  <i>Sangiovese</i></p>	<p>30,00</p>
<p><i>Brunello di Montalcino 2011</i>  <i>Capanna, Montalcino (SI)</i>  <i>Sangiovese</i></p>	<p>65,00</p>
<p><i>Brunello di Montalcino Riserva 2011</i>  <i>Claudio Ferrero, Montalcino (SI)</i>  <i>Sangiovese</i></p>	<p>110,00</p>
<p><i>Tignanello 2012</i>  <i>Marchesi Antinori</i>  <i>Sangiovese, Cabernet sauvignon, Cabernet franc</i></p>	<p>95,00</p>
<p><i>Cortona Syrah 2014</i>  <i>Stefano Amerighi, Cortona (AR)</i>  <i>Syrah</i></p>	<p>38,00</p>
<p><i>Ribero 2014</i>  <i>Roccapesta, Scansano (GR)</i>  <i>Morellino di Scansano</i></p>	<p>25,00</p>

## **FRIULI VENEZIA GIULIA**

*Val dei Preti Roero 2012* 36,00  
*Matteo Correggia, Canale d'Alba (CN)*  
*Nebbiolo*

*Barbaresco Rabaja 2012* 95,00  
*Bruno Rocca, Barbaresco (CN)*  
*Nebbiolo*

*Barbaresco 2012* 55,00  
*Pier Carlo Cortese, Barbaresco (CN)*  
*Nebbiolo*

*Barbera d'Asti Casa Scarpa 2011* 27,00  
*Antica Casa Scarpa, Nizza Monferrato (AT)*  
*Barbera*

*Barbera d'Alba 2014* 29,00  
*Cascina Luisin, Barbaresco (CN)*  
*Barbera*

*Nebbiolo Langhe 2013* 29,00  
*Pier Carlo Cortese, Barbaresco (CN)*  
*Nebbiolo*

*Dolcetto d'Alba Doc 2014* 25,00  
*Luciano Sandrone, Barolo (CN)*  
*Dolcetto*

*Valmaggiore Nebbiolo d'Alba 2013* 42,00  
*Luciano Sandrone, Barolo (CN)*  
*Nebbiolo*

*Barolo Le Vigne 2011* 105,00  
*Luciano Sandrone, Barolo (CN)*  
*Nebbiolo*

*Barolo Le Vigne 2009* 120,00  
*Luciano Sandrone, Barolo (CN)*  
*Nebbiolo*

## ***ABRUZZO***

*Montepulciano d'Abruzzo Kerrias 2010* 27,00  
*Col del Mondo, Collecorvino (PE)*  
*Nobile di Montepulciano*

## ***ISOLE***

*Etna Rosso A Rina 2015* 32,00  
*Girolamo Russo, Randazzo (CT)*  
*Nerello mascalese, Nerello cappuccio*

*Quota 1000 Contrata Barbabecchi 2010* 120,00  
*Graci, Castiglione di Sicilia (CT)*  
*Nerello mascalese*

*Cerasuolo di Vittoria 2014* 37,00  
*Gulfi, Chiaramonte Gulfi (RG)*  
*Frappato, Nero d'Avola*

*Neromaccarj 2009* 49,00  
*Gulfi, Chiaramonte Gulfi (RG)*  
*Nero d'Avola*

*Il Frappato 2015* 39,00  
*A. Occhipinti, Vittoria (RG)*  
*Frappato*

*Grotte Alte Cerasuolo di Vittoria 2014* 64,00  
*A. Occhipinti, Vittoria (RG)*  
*Nero d'Avola, Frappato*



## **FRANCIA**

*Brouilly Corentin Aop 2011* 39,00  
*Laurent Martray, Odenas Beaujolais*  
*Gamay*

*Bourgogne Fixin 2013* 90,00  
*Domaine Humbert Frères*  
*Pinot noir*

*La Myotte 2014 **BIO*** 65,00  
*Domaine Humbert Frères*  
*Pinot noir*

*Bourgogne Hautes-Cotes de Beaune 2014* 49,00  
*Domaine Lucien Jacob, Cote d'Or*  
*Pinot noir*

# Le birre

*Bucolica 33 cl* 6,00  
*Birrificio Luppolajo, Castel Goffredo (MN)*  
*Birra artigianale chiara ad alta fermentazione, 4,5% vol.*

*Georgica 33 cl* 6,00  
*Birrificio Luppolajo, Castel Goffredo (MN)*  
*Birra artigianale stile Blanche speziata*

# Le bibite

*Acqua minerale "Lauretana" 75 cl* 3,50

*Acqua minerale "Lauretana" 33 cl* 2,00

*Tè freddo "Arizona" 50 cl* 4,00  
*alle essenze naturali*

*Tonica "Fever-tree"* 4,00

*Aranciata* 4,00

*Bibite in vetro* 3,00

