



IL NOSTRO TERRITORIO

Consorzio Terre Lariane

Bollicine

<i>Amanti - Metodo classico (sauvignon, chardonnay)</i>	<i>Angelinetta</i>	€ 30,00
<i>Metodo Classico Brut (Merlot)</i>	<i>Vigne casati</i>	€ 25,00

Bianchi

<i>Brigante (chardonnay, incrocio manzoni)</i>	<i>La Costa</i>	€ 18,50
<i>Solesta (riesling renano)</i>	<i>La Costa</i>	€ 26,00
<i>La Vegia (chardonnay, riesling)</i>	<i>Runch</i>	€ 19,00

Rossi

<i>Seriz (merlot, sirah, cabernet)</i>	2018	<i>La Costa</i>	€ 27,00
<i>San Giobbe (pinot nero)</i>	2017	<i>La Costa</i>	€ 29,00
<i>San Giobbe riserva</i>	2019	<i>La Costa</i>	€ 50,00
<i>Etichetta viola (marzemino, merlot)</i>	2019	<i>Vigne casati</i>	€ 19,00
<i>Etichetta nera (merlot barrique)</i>	2018	<i>Vigne casati</i>	€ 25,00
<i>Lupone (merlot)</i>	2019	<i>Runch</i>	€ 20,00
<i>Cresta rossa (merlot barrique)</i>	2019	<i>Runch</i>	€ 30,00
<i>Ca' del Mot (Merlot, Marzemino)</i>	2019	<i>Angelinetta</i>	€ 19,00
<i>Pietrerose (Merlot con appassimento)</i>	2019	<i>Angelinetta</i>	€ 28,00
<i>Angelo ribelle</i>	2019	<i>Angelinetta</i>	€ 55,00

IL NOSTRO VINO SFUSO

<i>Barbera d'Asti DOC</i>	0,375	<i>Gianni Doglia</i>	€ 6,50
<i>Barbera d'Asti DOC</i>	0,75	<i>Gianni Doglia</i>	€ 11,00

BOLLICINE ITALIANE

Trentino Alto Adige

<i>Oro Rosso - Trento Doc</i>	<i>Cembra</i>	€ 22,00
<i>Dosaggio zero - Trento Doc</i>	<i>San Matiot</i>	€ 29,00
<i>Brut Millesimato Riserva</i>	<i>Endrizzi</i>	€ 33,00
<i>Dosaggio zero Millesimato Riserva</i>	<i>Endrizzi</i>	€ 40,00
<i>"Perlè" Trento doc</i>	<i>Ferrari</i>	€ 50,00

Franciacorta

<i>Ferghettina Brut docg</i>	<i>Ferghettina</i>	€ 25,00
<i>Ferghettina Saten docg</i>	<i>Ferghettina</i>	€ 36,00
<i>Brut "Milledì"</i>	<i>Ferghettina</i>	€ 40,00
<i>'67 Extra brut docg</i>	<i>Berlucchi</i>	€ 26,00
<i>'67 Saten docg</i>	<i>Berlucchi</i>	€ 29,00
<i>"Prestige"</i>	<i>Ca' del Bosco</i>	€ 50,00
<i>Dosaggio zero "Vintage Collection"</i>	<i>Ca' del Bosco</i>	€ 65,00
<i>Dosaggio zero noir "Vintage Collection"</i>	<i>Ca' del Bosco</i>	€ 95,00

Oltrepò Pavese

<i>Pinot Nero Extra Dry</i>	<i>Vanzini</i>	€ 19,00
<i>Pajss (pinot nero frizzante)</i>	<i>Travaglino</i>	€ 17,00
<i>Gran Cuvee Metodo Classico</i>	<i>Travaglino</i>	€ 40,00
<i>Metodo Classico brut</i>	<i>Luca Padroggi</i>	€ 27,00
<i>Metodo Classico Brut Rosè</i>	<i>Luca Padroggi</i>	€ 33,00

Veneto

<i>Prosecco Valdobbiadene</i>	<i>La Casada</i>	€ 19,00
-------------------------------	------------------	---------

Piemonte

<i>Metodo Classico Pas Dosè</i>	<i>Malabaila</i>	€ 25,00
<i>Metodo Classico Brut</i>	<i>Del Tetto</i>	€ 28,00
<i>Metodo Classico Brut Nature</i>	<i>Del Tetto</i>	€ 40,00

Champagne

<i>Charles Gouthiere</i>	<i>Cuvee de reserve brut</i>		<i>€ 45,00</i>
<i>Leclerc Briant</i>	<i>Reserve brut</i>		<i>€ 70,00</i>
<i>Leclerc Extra brut</i>	<i>Extra brut</i>	<i>2015</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Autreau</i>	<i>Brut - Premier Cru</i>		<i>€ 50,00</i>
<i>Autreau</i>	<i>Blanc de blanc brut - Grand Cru</i>		<i>€ 55,00</i>
<i>Autreau</i>	<i>Les perles de la Dhuy brut - Grand Cru</i>	<i>2015</i>	<i>€ 65,00</i>
<i>Lanson</i>	<i>Black Label brut</i>		<i>€ 55,00</i>
<i>Bollinger</i>	<i>Special Cuvee</i>		<i>€ 70,00</i>

VINI ROSATI

Lombardia

<i>Ramato (pinot grigio)</i>	<i>Travaglino</i>	€ 20,00
<i>Rosè Brut Metodo Classico (nebbiolo)</i>	<i>Rainoldi</i>	€ 35,00
<i>'67 Rosè docg</i>	<i>Berlucchi</i>	€ 38,00

Piemonte

<i>Il rosè di (Freisa)</i>	<i>Gianni Doglia</i>	€ 19,00
----------------------------	----------------------	---------

Trentino Alto Adige

<i>20/26 (lagrein, merlot, schiava)</i>	<i>Elena Walch</i>	€ 26,00
<i>Metodo Classico Brut Rosè</i>	<i>Pojer e Sandri</i>	€ 29,00
<i>Dalis Rosè (Teroldego, Sauvignon)</i>	<i>Endrizzi</i>	€ 26,00

Puglia

<i>Zinzula (negramaro del salento)</i>	<i>Masseria Altemura</i>	€ 22,00
--	--------------------------	---------

Sicilia

<i>Nerello Mascalese vulcanico</i>	<i>Ayunta</i>	€ 24,00
------------------------------------	---------------	---------

VINI BIANCHI

Lombardia

<i>Riesling "Campo della Foiada"</i>	<i>Travaglino</i>	€ 21,00
<i>Riesling riserva</i>	<i>Travaglino</i>	€ 35,00
<i>Lugana "Prestige"</i>	<i>Ca' Maiol</i>	€ 20,00
<i>Lugana riserva "Prealta"</i>	<i>Tinazzi</i>	€ 27,00

Piemonte

<i>Favorita</i>	<i>Gianni Doglia</i>	€ 17,00
<i>Roero Arneis "Pradvaj"</i>	<i>Malabaila</i>	€ 22,00
<i>Piccolo Derthona (timorasso)</i>	<i>Vigneti Repetto</i>	€ 19,00

Alto Adige

<i>Gewurztraminer</i>	<i>Klaus Lentsch</i>	€ 22,00
<i>Moscato giallo</i>	<i>Klaus Lentsch</i>	€ 21,00
<i>Ewa Cuvèe (chardonnay, traminer, muller)</i>	<i>Elena Walch</i>	€ 23,00
<i>Sauvignon</i>	<i>Elena Walch</i>	€ 23,00
<i>Pinot Bianco</i>	<i>Elena Walch</i>	€ 22,00

Val D'Aosta

<i>Chambave Muscat</i>	<i>La Crotta Vegneron</i>	€ 22,00
------------------------	---------------------------	---------

Toscana

<i>Bolgheri bianco (vermentino barrique)</i>	<i>Caccia al piano</i>	€ 37,00
--	------------------------	---------

Veneto

<i>Scaia (garganega, chardonnay)</i>	<i>Tenuta Sant'Antonio</i>	€ 21,00
--------------------------------------	----------------------------	---------

Friuli

<i>Ribolla Gialla "Turian"</i>	<i>Eugenio Collavini</i>	€ 32,00
<i>Friulano</i>	<i>Eugenio Collavini</i>	€ 18,00
<i>Ribolla Gialla</i>	<i>Dorigo</i>	€ 19,00
<i>Sauvignon</i>	<i>Dorigo</i>	€ 19,00
<i>Pinot Grigio</i>	<i>Dorigo</i>	€ 19,00
<i>Chardonnay "Ronc de Juri" (vendemmia tardiva)</i>	<i>Dorigo</i>	€ 39,00

Marche

<i>Passerina</i>	<i>Velenosi</i>	€ 20,00
<i>Castelli Jesi Ippocampo (Verdicchio)</i>	<i>LuceSole</i>	€ 17,00

Molise

<i>Falanghina</i>	<i>Di Majo Norante</i>	€ 18,00
-------------------	------------------------	---------

Campania

<i>Greco di Tufo</i>	<i>Di Meo</i>	€ 20,00
<i>Colle dei Cerri</i>	<i>Di Meo</i>	€ 55,00
<i>Vittorio</i>	<i>Di Meo</i>	€ 65,00
<i>Mare chiaro (Coda di volpe)</i>	<i>Vigne storte</i>	€ 20,00

Sardegna

<i>Vermentino di Gallura "Elibaria"</i>	<i>Contini</i>	€ 23,00
<i>Giunco (Vermentino di Sardegna DOC)</i>	<i>Mesa</i>	€ 19,00
<i>Opale (Vermentino di Sardegna DOP)</i>	<i>Mesa</i>	€ 30,00

Sicilia

<i>Diamanti (Grillo doc)</i>	<i>Principi di Butera</i>	€ 19,00
<i>Carizza (Insolia)</i>	<i>Principi di Butera</i>	€ 19,00

VINI ROSSI

Lombardia

<i>Sassella "Sommarovina" (nebbiolo)</i>	<i>2019</i>	<i>Mamete Prevostini</i>	<i>€ 39,00</i>
<i>Sfurzat "Albareda" (nebbiolo appassito)</i>	<i>2015/18</i>	<i>Mamete Prevostini</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Grumello (nebbiolo)</i>	<i>2019</i>	<i>Rainoldi</i>	<i>€ 28,50</i>
<i>Sassella (nebbiolo)</i>	<i>2019</i>	<i>Rainoldi</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Inferno (nebbiolo)</i>	<i>2019</i>	<i>Rainoldi</i>	<i>€ 29,00</i>
<i>Sfurzat "Fruttaio Cà Rizzieri"</i>	<i>2018</i>	<i>Rainoldi</i>	<i>€ 49,00</i>
<i>Rosso di Valtellina "Olè" (nebbiolo)</i>	<i>2021</i>	<i>Dirupi</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>Valtellina Superiore</i>	<i>2019</i>	<i>Dirupi</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>"Vigna Guast" - Inferno Cru</i>	<i>2019</i>	<i>Dirupi</i>	<i>€ 55,00</i>
<i>"Vigna Gess" - Grumello Cru</i>	<i>2018</i>	<i>Dirupi</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>"Vigna Dossi Salati" - Grumello ris. Cru</i>	<i>2018</i>	<i>Dirupi</i>	<i>€ 75,00</i>
<i>Sforzato "Sbagliato" (nebbiolo appassito)</i>	<i>2018</i>	<i>Dirupi</i>	<i>€ 85,00</i>
<i>Rosso di Valtellina</i>	<i>2017</i>	<i>Plozza</i>	<i>€ 19,00</i>
<i>Zero85</i>	<i>2013</i>	<i>Plozza</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Sassella riserva Rededition</i>	<i>2018</i>	<i>Plozza</i>	<i>€ 34,00</i>
<i>Grumello riserva Rededition</i>	<i>2016</i>	<i>Plozza</i>	<i>€ 33,00</i>
<i>Inferno riserva Rededition</i>	<i>2019</i>	<i>Plozza</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>Cinquanta</i>	<i>2013</i>	<i>Plozza</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>1946 Sforzato</i>	<i>2011</i>	<i>Plozza</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Sforzato "Black edition"</i>	<i>2017</i>	<i>Plozza</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Pinot nero "Pernero"</i>	<i>2021</i>	<i>Travaglino</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Bonarda (croatina frizzante)</i>	<i>2021</i>	<i>Travaglino</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Pinot nero riserva "Buttinera"</i>	<i>2018</i>	<i>Travaglino</i>	<i>€ 50,00</i>

Piemonte

<i>Grignolino d'Asti</i>	2020	<i>Gianni Doglia</i>	€ 18,00
<i>Dolcetto d'Alba</i>	2021	<i>Gianni Doglia</i>	€ 20,50
<i>Barbera d'Asti "Bosco donne"</i>	2021	<i>Gianni Doglia</i>	€ 19,00
<i>Barbera d'Asti Superiore "Genio"</i>	2020	<i>Gianni Doglia</i>	€ 27,00
<i>Viti vecchie (Barbera Nizza)</i>	2020	<i>Gianni Doglia</i>	€ 35,00
<i>Nebbiolo d'Alba "Bric Merli"</i>	2019	<i>Malabaila</i>	€ 24,00
<i>Roero "Bric Volta"</i>	2018	<i>Malabaila</i>	€ 28,00
<i>Roero riserva "Castelletto"</i>	2015	<i>Malabaila</i>	€ 41,00
<i>Grignolino Ris. "Uccelletta"</i>	2015	<i>Vicara</i>	€ 50,00
<i>Barbaresco</i>	2018	<i>Tenute Cise Asinari</i>	€ 65,00
<i>Nebbiolo d'Alba</i>	2019	<i>Pio Cesare</i>	€ 33,00
<i>Barolo</i>	2018	<i>Pio Cesare</i>	€ 85,00
<i>Dolcetto d'Alba Superiore - Vigne vecchie</i>	2020	<i>Cascina Bruni</i>	€ 25,00
<i>Nebbiolo d'Alba - Vigne vecchie</i>	2017	<i>Cascina Bruni</i>	€ 45,00
<i>Barbaresco</i>	2015	<i>Cascina Bruni</i>	€ 70,00
<i>Le Orme (Barbera D'Asti)</i>	2020	<i>Chiarlo</i>	€ 20,00
<i>Cipressi (Barbera Nizza)</i>	2020	<i>Chiarlo</i>	€ 26,00
<i>La Court (Nizza Riserva)</i>	2017	<i>Chiarlo</i>	€ 70,00
<i>Barolo</i>	2018	<i>Chiarlo</i>	€ 70,00
<i>Barbaresco Reyna</i>	2019	<i>Chiarlo</i>	€ 60,00
<i>Barolo Cerequio</i>	2017	<i>Chiarlo</i>	€ 145,00
	2015		€ 150,00
	2013		€ 155,00
<i>Barbaresco Asili</i>	2019	<i>Chiarlo</i>	€ 95,00
	2017		€ 100,00
	2015		€ 105,00

Val D'Aosta

<i>Sirah</i>	2015	<i>La Crotta Vegneron</i>	€ 23,00
--------------	------	---------------------------	---------

Trentino Alto Adige

<i>Teroldego Rotaliano</i>	2020	<i>Endrizzi</i>	€ 18,00
----------------------------	------	-----------------	---------

<i>Masetto Nero</i> (<i>merlot, cab_sauvignon, lagrein, teroldego</i>)	2019	<i>Endrizzi</i>	€ 29,00
---	------	-----------------	---------

<i>Schiava</i>	2020	<i>Elena Walch</i>	€ 18,00
----------------	------	--------------------	---------

<i>Schiava "Per sè"</i>	2021	<i>Elena Walch</i>	€ 23,00
-------------------------	------	--------------------	---------

<i>Lagrein</i>	2021	<i>Elena Walch</i>	€ 24,00
----------------	------	--------------------	---------

<i>Pinot Nero</i>	2021	<i>Elena Walch</i>	€ 25,00
-------------------	------	--------------------	---------

<i>Pinot Nero riserva "Ludwig"</i>	2019	<i>Elena Walch</i>	€ 50,00
------------------------------------	------	--------------------	---------

<i>Lagrein riserva</i>	2018	<i>Klaus Lentsch</i>	€ 35,00
------------------------	------	----------------------	---------

Veneto

<i>Corvè</i>	2020	<i>Tinazzi</i>	€ 25,00
--------------	------	----------------	---------

<i>Monterè Valpolicella Ripasso</i>	2018	<i>Tinazzi</i>	€ 31,00
-------------------------------------	------	----------------	---------

<i>Valpolicella "Ca de Rocchi"</i>	2019	<i>Tinazzi</i>	€ 19,00
------------------------------------	------	----------------	---------

<i>Valpolicella Ripasso</i>	2020	<i>Speri</i>	€ 28,00
-----------------------------	------	--------------	---------

<i>Sant'Urbano appassimento</i>	2019	<i>Speri</i>	€ 29,00
---------------------------------	------	--------------	---------

<i>Amarone</i>	2017	<i>Speri</i>	€ 56,00
----------------	------	--------------	---------

Friuli

<i>Refosco dal Peduncolo rosso</i>	2020	<i>Eugenio Collavini</i>	€ 19,00
------------------------------------	------	--------------------------	---------

<i>Merlot</i>	2017	<i>Eugenio Collavini</i>	€ 19,00
---------------	------	--------------------------	---------

<i>Schioppettino (ribolla nera)</i>	2021	<i>Dorigo</i>	€ 24,00
-------------------------------------	------	---------------	---------

<i>Rosso Dorigo (refosco appassimento)</i>	m.v.	<i>Dorigo</i>	€ 30,00
--	------	---------------	---------

<i>Monsclapade (Cabernet s., Cabernet f. Merlot)</i>	2018	<i>Dorigo</i>	€ 50,00
---	------	---------------	---------

Liguria

<i>Granaccia - Colline Savonesi IGT</i>		<i>Massaretti</i>	€ 25,00
---	--	-------------------	---------

Emilia Romagna

<i>Lambrusco "Vecchio Moro" (frizzante)</i>	2021	<i>Rinaldini</i>	€ 15,00
---	------	------------------	---------

<i>Lambrusco "Vigna del Picchio" barricato</i>	2013	<i>Rinaldini</i>	€ 21,00
--	------	------------------	---------

<i>Lambrusco "Moro del Moro" appassim.</i>	2009	<i>Rinaldini</i>	€ 36,00
--	------	------------------	---------

Toscana

<i>Chianti colli senesi (sangiovese)</i>	2020	<i>Talosa</i>	€ 17,50
--	------	---------------	---------

<i>Nobile di Montepulciano riserva</i>	2016	<i>Talosa</i>	€ 35,00
--	------	---------------	---------

<i>Nobile di Montepulciano "Filai Lunghi"</i>	2017	<i>Talosa</i>	€ 50,00
---	------	---------------	---------

<i>Alberaia (sangiovese)</i>	2019	<i>Tenuta le Macchie</i>	€ 26,00
------------------------------	------	--------------------------	---------

<i>Morellino di Scansano (sangiovese, cabernet sauvignon, cilieggiolo)</i>	2020	<i>Mantellassi</i>	€ 18,00
--	------	--------------------	---------

<i>Morellino di Scansano riserva</i>	2013	<i>Mantellassi</i>	€ 30,00
--------------------------------------	------	--------------------	---------

<i>Lodai (merlot, cabernet sauvignon)</i>	2017	<i>Fertuna</i>	€ 24,00
---	------	----------------	---------

<i>Rosso di Montalcino (sangiovese)</i>	2020	<i>Ciacchi</i>	€ 24,00
---	------	----------------	---------

<i>Brunello di Montalcino (sangiovese)</i>	2014/15	<i>Ciacchi</i>	€ 51,00
--	---------	----------------	---------

<i>Chianti colli senesi "Biskero"</i>	2021	<i>Salcheto</i>	€ 19,00
---------------------------------------	------	-----------------	---------

<i>Nobile di Montepulciano</i>	2019	<i>Salcheto</i>	€ 30,00
--------------------------------	------	-----------------	---------

<i>Nobile di Montepulciano ris.</i>	2018	<i>Salcheto</i>	€ 40,00
-------------------------------------	------	-----------------	---------

<i>Salco</i>	2016	<i>Salcheto</i>	€ 50,00
--------------	------	-----------------	---------

<i>Due lame (Chianti Classico)</i>	2019	<i>Lamole</i>	€ 26,00
<i>Lareale (Chianti Classico riserva)</i>	2018	<i>Lamole</i>	€ 40,00
<i>Chianti Classico</i>	2018	<i>Tenuta Casenuove</i>	€ 30,00
<i>Chianti Classico riserva</i>	2017	<i>Tenuta Casenuove</i>	€ 44,00
<i>Le Difese</i>	2021	<i>Tenuta San Guido</i>	€ 40,00
<i>Guidalberto</i>	2020	<i>Tenuta San Guido</i>	€ 70,00
<i>Sassicaia</i>	2019	<i>Tenuta San Guido</i>	€ 320,00

Marche

<i>Campofiorito Rosso Conero</i>	2018	<i>LuceSole</i>	€ 19,00
<i>Airone nero Rosso Conero (barrique)</i>	2017	<i>LuceSole</i>	€ 50,00
<i>Lacryma di Morro d'Alba</i>	2020	<i>Velenosi</i>	€ 18,00
<i>Rosso Piceno superiore "Solestà"</i>	2019	<i>Velenosi</i>	€ 26,00

Molise

<i>Contado Riserva (aglianico)</i>	2017	<i>Di Majo Norante</i>	€ 25,00
<i>Don Luigi Riserva (montepulciano)</i>	2017	<i>Di Majo Norante</i>	€ 45,00

Puglia

<i>Primitivo del Salento "Sasseo"</i>	2019	<i>Masseria Altemura</i>	€ 18,00
<i>Primitivo di Manduria</i>	2019	<i>Masseria Altemura</i>	€ 26,00
<i>Negramaro del Salento "F"</i>	2019	<i>Feudi S_Marzano</i>	€ 50,00
<i>Primitivo di Manduria "Sessantanni"</i>	2017	<i>Feudi S_Marzano</i>	€ 40,00
<i>Rosso freddo "Feudo Croce"</i>	2020	<i>Tinazzi</i>	€ 19,50

Sicilia

<i>Etna "Ciauria" (nerello mascalese)</i>	2020	<i>Pietro Caciorgna</i>	€ 25,00
<i>Etna "N'anticchia" (nerello mascalese)</i>	2016	<i>Pietro Caciorgna</i>	€ 56,00

Sardegna

<i>Cannonau "Tonaghe"</i>	2020	<i>Contini</i>	€ 23,00
<i>Cannonau riserva "Inu"</i>	2017	<i>Contini</i>	€ 35,00
<i>Buio (Carignano)</i>	2021	<i>Mesa</i>	€ 20,00
<i>Buio Buio (Carignano Riserva)</i>	2019	<i>Mesa</i>	€ 40,00

LE MEZZINE 0,375

Bollicine

<i>Franciacorta Brut</i>	<i>Berlucchi</i>	€ 14,00
<i>Franciacorta Rosè</i>	<i>Berlucchi</i>	€ 15,00

Bianchi

<i>Bidibi (tai, sauvignon)</i>	<i>Maculan</i>	€ 10,00
<i>Pecorino</i>	<i>Velenosi</i>	€ 11,00
<i>Greco di Tufo</i>	<i>Di Meo</i>	€ 12,00
<i>Custoza</i>	<i>Tommasi</i>	€ 12,00

Rossi

<i>Sassella (nebbiolo)</i>	2017	<i>Rainoldi</i>	€ 12,50
<i>Morellino di Scansano (sangiovese, cabernet sauvignon, ciliegiolo)</i>	2017	<i>Mantellassi</i>	€ 10,00
<i>Brecciarolo (montepulciano, sangiovese)</i>	2015	<i>Velenosi</i>	€ 12,00
<i>Rosso di Montepulciano</i>	2018	<i>Talosa</i>	€ 10,00
<i>Chianti colli senesi "biskero"</i>	2021	<i>Salcheto</i>	€ 10,00

I VINI DA DESSERT

<i>Moscato d'Asti docg 0,75</i>	<i>Gianni Doglia</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Moscato Passito "La Bella Estate" 0,75</i>	<i>Vite Colte</i>	<i>€ 27,00</i>
<i>Calido Passito di Moscato rosso 0,375</i>	<i>La Costa</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>Scantafavola (Montepulciano, visciole) 0,50</i>	<i>LuceSole</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Passito di Pantelleria 0,50</i>	<i>Solidea</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Verduzzo</i>	<i>Dorigo</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Masetto Dulcis (Moscato, Sauvignon, Traminer) Chardonnay, Riesling) 0,375</i>	<i>Endrizzi</i>	<i>€ 40,00</i>

Per i vini da dessert al calice chiedere all'oste

*"Il vino aggiunge un sorriso all'amicizia
e una scintilla all'amore*

(Edmondo De Amicis)

*"Siamo tutti mortali
fino al primo bacio e
al secondo bicchiere di vino"*

(Eduardo Hughes Galeano)

I FORMATI SPECIALI

Rossi

<i>Seriz</i>	<i>Lombardia</i>	<i>La Costa</i>	<i>1,5 L</i>	<i>€ 50,00</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>San Giobbe</i>	<i>Lombardia</i>	<i>La Costa</i>	<i>1,5 L</i>	<i>€ 55,00</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Sfurzat</i>	<i>Lombardia</i>	<i>Rainoldi</i>	<i>1,5 L</i>	<i>€ 100,00</i>	<i>€ 92,00</i>
<i>Sfurzat Albareda</i>	<i>Lombardia</i>	<i>M. Prevostini</i>	<i>1,5 L</i>	<i>€ 140,00</i>	<i>€ 130,00</i>
<i>Sassella "sommarovina"</i>	<i>Lombardia</i>	<i>M. Prevostini</i>	<i>1,5 L</i>	<i>€ 100,00</i>	<i>€ 90,00</i>
<i>Nebbiolo d'Alba "Bric Merli"</i>	<i>Piemonte</i>	<i>Malabaila</i>	<i>1,5 L</i>	<i>€ 45,00</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>Roero "Bric Volta"</i>	<i>Piemonte</i>	<i>Malabaila</i>	<i>1,5 L</i>	<i>€ 60,00</i>	<i>€ 48,00</i>
<i>Amarone</i>	<i>Veneto</i>	<i>Speri</i>	<i>1,5 L</i>	<i>€ 137,00</i>	<i>€ 129,00</i>
<i>Nobile di Montepulciano</i>	<i>Toscana</i>	<i>Talosa</i>	<i>1,5 L</i>	<i>€ 50,00</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Nobile di Montepulciano Ris</i>	<i>Toscana</i>	<i>Talosa</i>	<i>1,5 L</i>	<i>€ 75,00</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Contado Riserva</i>	<i>Molise</i>	<i>Di Majo Norante</i>	<i>1,5 L</i>	<i>€ 55,00</i>	<i>€ 40,00</i>

LE BIRRE ARTIGIANALI ITALIANE

*Per birra artigianale si intende quella non pastorizzata "cruda", tendenzialmente non filtrata quindi integra e realizzata senza conservanti
Sono ricche di principi nutritivi che ne fanno un alimento e non solo una bevanda*

Azienda agricola Runch (Montevecchia)

La Montevecchia: *Blanche dal caratteristico colore giallo paglierino, con schiuma bianca e compatta. Al naso ci porta alle colline di Montevecchia grazie al intenso sentore di rosmarino. Al palato il balsamico del rosmarino ed il citrico del limone. 5%*

€ 6,00

Birrificio Hammer (Villa d'Adda)

0,33

Bundes: *Birra a bassa fermentazione prodotta con le migliori Materie prime tedesche disponibili.
Le note delicate dei malti erbacei e floreali donano
Un piacevole sentore amaro. 5,2%*

€ 6,00

Mini: *Indian Pale Ale dal grado alcolico contenuto, ambrata dissetante e aromatica con note di frutta esotica ed agrumi. 4,2%*

€ 6,00

Wave Runner: *American ipa chiara, secca e molto aromatica.
L'intensa luppolatura data da un mix di luppoli americani (Simcoe, Amarillo e Centennial) donano aromi di mango, pesca ed agrumi. 6,5%*

€ 6,00

Birrificio Lariano (Sirone - LC)

- Ciube:** Birra leggermente ambrata ad alta fermentazione. € 6,00
La luppolatura americana in dry topping dona un fruttato con
note di agrumi e frutta tropicale. Corpo leggero e
amaro importante. 8,0%
- La Grigna:** Birra chiara a bassa fermentazione. Ricco aroma di malto € 6,00
Floreale, con bouquet erbaceo derivante da luppoli tedeschi. 4,6%
- Falesia:** Birra di colore rosso intenso a bassa fermentazione.
Al naso è dolce con note di caramello e un forte aroma di malto.
Sentori di noci e frutta rossa m 7,00%

Birrificio Milano

- La veloce:** Birra bionda ad alta fermentazione € 5,00
sentori erbacei e spiccata luppolatura conferiscono
un amaro deciso ma gradevole. 4,5%
- La virata:** "Blanche" ad alta fermentazione stile belga. Delicata € 5,00
con sentori di arancia, coriandolo e fiori di sambuco 4,2%
- La picchiata:** Birra APA ad alta fermentazione. Sentori erbacei e € 5,00
agrumati. Intensa luppolatura. 5%
- Otto cubano:** Birra stile Scotch Ale. Ambrato tendente al marrone € 5,00
fermentazione, non filtrata e non pastorizzata.
Marcato aroma di whisky torbato
frutta secca e tabacco 7,5%