

Proposte al calice

Spumanti

Prosecco Valdobbiadene Superiore Brut	<i>Marsuret</i>	€ 7
Franciacorta Brut Blanc de Blancs	<i>Cavalleri</i>	€ 10
Rosè Dosaggio Zero	<i>Erpacrife</i>	€ 10

Bianchi

“Diletto” Timorasso Colli Tortonesi '13	<i>Pomodolce</i>	€ 8
“Rocce di Pietra Longa” Grillo '13	<i>Centopassi</i>	€ 7
Muscadet Sèvre et Maine Vieilles Vignes '13	<i>Pierre de La Grange</i>	€ 8

Rossi

Langhe Nebbiolo '12	<i>La Cà Nova</i>	€ 8
“Gurnzan” Pinot Nero '14	<i>K. Martini & Sohn</i>	€ 8
Malbec “2012” Mendoza	<i>Bodega Septima</i>	€ 8

Spumanti Italiani

Piemonte

Rosè Dosaggio Zero *Erpacrife* € 42

Lombardia

Franciacorta Saten *Camossi* € 42

Franciacorta Brut *Gatti* € 42

Franciacorta Brut Blanc de Blancs *Cavalleri* € 45

Franciacorta “Brusato” Extra Brut *Il Pendio* € 50

Franciacorta Rosé Brut *San Cristoforo* € 42

Alto Adige

Alto Adige M.C. Extra Brut '10 *Haderburg* € 50

Veneto

Prosecco Treviso Extra Dry *Cantina produttori di Valdobbiadene* € 16

Prosecco Valdobbiadene Superiore Brut *Marsuret* € 22

Emilia Romagna

Spergola “Càbesina” M.C. '07 *Casali* € 34

Spumanti Francesi

Jura

Crémant du Jura Brut '09 *Rolet* € 40

Alsazia

Crémant D'Alsace Extra Brut '11 *Dirler-Cadé Bio* € 45

Champagne

Veuve Clicquot Brut € 60

Spécial Club Brut '07 *José Michel* € 75

Millésime Grand Cru Brut '08 *Gatinois* € 85

Réserve Brut *Tattinger* € 100

Reflet D'Antan Brut *Bérêche* € 150

Vieille Vigne de Cramant Grand Cru Extra Brut '06 *Larmandier-Bernier* € 130

Fleur de Passion Brut '06 *Diebolt-Vallois* € 160

Vintage '04 Brut *Dom Pérignon* € 240

Grande Cuvée Brut *Krug* € 290

Lieux dits "La Côte Faron en Ay" Extra Brut *J. Selosse* € 400

Lieux dits "Les Bout du Clos en Ambonnay" *J. Selosse* € 400

Lieux dits "Les Chantereines en Avize" Extra Brut *J. Selosse* € 400

Lieux dits "Chemin de Châlons à Cramant" Extra Brut *J. Selosse* € 400

Lieux dits "Sous le Mont a Mareuil Sur Ay" Extra Brut *J. Selosse* € 400

Lieux dits "Les Carelles a Le Mesnil Sur Oger" Extra Brut *J. Selosse* € 400

Rosé Brut *J. Charpentier* € 60

Cuvée Rosé Brut *Laurent Perrier* € 90

Vini Bianchi Italiani

Valle D'Aosta

“Cuvée Bois” Chardonnay '08 *Les Crêtes* € 58

Piemonte

“Diletto” Timorasso Colli Tortonesi '13 *Pomodolce* € 30

Alto Adige

“Lotterbrunner” Gewürztraminer '13 *Castel Sallegg* € 28

“Starhler” Pinot Bianco '13 *Stroblhof* € 30

Kerner Valle Isarco '13 *Taschlerhof* € 30

“Vorberg” Pinot Bianco Riserva '12 *Terlan* € 50

“Magrè” Chardonnay Alto Adige '13 *Nals Margreid* € 40

Friuli

Friulano Collio '14 *Gradis'Ciutta* € 25

Sauvignon Collio '14 *Draga* € 23

Ribolla Gialla Collio '14 *Gradis'Ciutta* € 26

“Vigna della Permuta” Malvasia Isonzo '13 *Ronco del Gelso* € 30

“Sot lis Rivis” Pinot Grigio Rive Alte D'Isonzo '13 *Ronco del Gelso* € 34

Vitovska '12 *Skerk* € 45

“Morus Alba” Malvasia/Sauvignon '12 *Vignai da Duline* € 50

Trentino

“Sottovi” Nosiola '13 *Francesco Poli Bio* € 25

Emilia Romagna

“Albarara” Albana di Romagna ’11	<i>Tenuta Santa Lucia</i>	€ 30
“Sammartino” Ortrugo/Sauvignon/Malvasia ’13	<i>Cascinotta di Rizzolo</i>	€ 25

Marche

“Il Bacco” Verdicchio di Jesi Classico Superiore ’13	<i>Fattoria Coroncino</i>	€ 20
Verdicchio di Jesi Classico Riserva ’09	<i>Villa Bucci</i>	€ 55

Umbria

Cervaro della Sala ’08	<i>Antinori</i>	€ 50
------------------------	-----------------	------

Abruzzo

“Giocheremo con i Fiori” Pecorino ’13	<i>Torre dei Beati</i> Bio	€ 22
---------------------------------------	-----------------------------------	------

Campania

Greco di Tufo ’12	<i>Dell’Angelo</i>	€ 28
Falanghina del Sannio ’14	<i>La Rivolta</i> Bio	€ 22
Fiano di Avellino ’12	<i>Pietracupa</i>	€ 35

Sicilia

“Rocce di Pietra Longa” Grillo ’13	<i>Centopassi</i>	€ 25
“Pietramarina” Etna Superiore ’07	<i>Benanti</i>	€ 46

Vini Bianchi Francesi

Alsazia

Riesling '11 *Rolly Gassmann* € 38

Loira

“Chambaudière” Muscadet Sèvre et Maine '12 *Bruno Cormerais* € 24

Muscadet Sèvre et Maine Vieilles Vignes '13 *Pierre de La Grange* € 28

“Chêne Marchand” Sancerre '12 *Dominique Roger* € 48

“Baron de L” Pouilly Fumé '08 *De Ladoncette* € 80

Borgogna

“Vaillons” Chablis 1er Cru '12 *Gérard Duplessis* € 50

“Le Pucelle” Rully 1er Cru '13 *Marie et Paul Jacqueson* € 50

“Clos du Murger” Meursault '12 *Albert Grivault* € 75

“Sous le Puits” Puligny Montrachet 1er Cru '10 *J.M.Boillot* € 120

Vini Rosati Italiani

Abruzzo

“Rosa-ae” Cerasuolo D'Abruzzo '13 *Torre dei Beati* **Bio** € 20

Puglia

“Alberelli de la Santa” Negramaro Salento '13 *Hisotelaray* **Bio** € 18

Vini Rossi Italiani

Piemonte

Dolcetto D'Alba '12	<i>Seghesio</i>	€ 22
"Visadi" Langhe Dolcetto '11	<i>Domenico Clerico</i>	€ 28
Langhe Nebbiolo '12	<i>La Cà Nova</i>	€ 25
"F2" Freisa '13	<i>Favaro</i>	€ 35
"Ros" Nebbiolo '12	<i>Favaro</i>	€ 55
"Ovello Vigna Loreto" Barbaresco '11	<i>Albino Rocca</i>	€ 60
Barolo '10	<i>Massolino</i>	€ 55
"Rocche Dell'Annunziata" Barolo '06	<i>Bricco Francesco</i>	€ 58
"Bricco Rocca" Barolo Riserva Tistot '04	<i>Cascina Ballarin</i>	€ 65

Alto Adige

"Gurnzan" Pinot Nero '14	<i>K. Martini & Sohn</i>	€ 25
"Saltner" Pinot Nero '12	<i>Kaltern</i>	€ 34
Lagrein '13	<i>Castel Sallegg</i>	€ 25
"Elda" Schiava/Lagrein '11	<i>Nusserhof</i>	€ 45

Veneto

Valpolicella Classico Superiore Ripasso '11	<i>Corte Lenguin</i>	€ 25
Amarone Della Valpolicella Classico '10	<i>Corte Lenguin</i>	€ 45
Amarone Della Valpolicella Classico '07	<i>Cantina Valpolicella</i>	€ 46

Emilia Romagna

“Leclisse” Sorbara <i>Paltrinieri</i>	€ 20
“Monovitigno” Grasparossa Di Castelvetro <i>Fattoria Moretto</i>	€ 20
“Sanruffino” Grasparossa Colli Scandiano Canossa <i>Casali</i>	€ 16
“Assiolo” Sangiovese Superiore <i>Costa Archi</i>	€ 22
“Murei” Cabernet Sauvignon '09 <i>Cascinotta di Rizzolo</i>	€ 34
“Vignamorello” Gutturnio Superiore '12 <i>La Tosa</i>	€ 22
“Luna Selvatica” Cabernet Sauvignon '11 <i>La Tosa</i>	€ 30

Toscana

Chianti Classico '11 <i>Le Cinciole</i> Bio	€ 36
Syrah Cortona '12 <i>Tenimenti D'Alessandro</i>	€ 36
Bolgheri Rosso '13 <i>Le Macchiole</i>	€ 40
“Le Difese” '12 <i>Tenuta San Guido</i>	€ 32
Brunello di Montalcino '08 <i>Pradella</i>	€ 48
Brunello di Montalcino '09 <i>Il Colle</i>	€ 60
“Vigna Ferrovia” Brunello di Montalcino Riserva '07 <i>Pian delle Vigne</i>	€ 90
Brunello di Montalcino '07 <i>Luce</i>	€ 120
“Sassicaia” '09 <i>Tenuta San Guido</i>	€ 180

Sicilia

Etna Rosso '12 <i>Murgo</i>	€ 22
“A Rina” Etna Rosso '13 <i>Girolamo Russo</i>	€ 26

Vini Rossi Francesi

Borgogna

Bourgogne Pinot Noir '12 <i>Louis Jadot</i>	€ 40
Vosne Romanée "Aux Réas" '10 <i>Roche de Bellene</i>	€ 90
Echezeau Grand Cru '11 <i>Forey Père et Fils</i>	€ 160

Rodano

Côtes du Rhône "Vieilles Vignes" '12 <i>Clos du Mont-Olivet</i>	€ 40
---	------

Bordeaux

Saint Emilion 1er Grand Cru Classe "A" '12 <i>Angelus</i>	€ 740
Pommerol '10 <i>Vieux Château Certan</i>	€ 680
Pommerol '09 <i>Château Evangile</i>	€ 640
Pommerol '08 <i>Château La Fleur Petrus</i>	€ 420
Saint Emilion Grand Cru '05 <i>Tertre Roteboeuf</i>	€ 740
Saint Emilion Grand Cru '00 <i>Château Pavie</i>	€ 1200
Saint Emilion 1er Grand Cru Classe '98 <i>Château Ausone</i>	€ 1300
Saint Emilion 1er Grand Cru Classe '88 <i>Château Cheval Blanc</i>	€ 950

Vini Rossi Argentina

Malbec "2012" Mendoza <i>Bodega Septima</i>	€ 32
---	------

Vini dolci e passiti

Moscato D'Asti '14	<i>Cascina Carlot</i>	€ 22
Moscato Giallo Passito '12	<i>Casata Monfort</i>	€ 28
"La Bernadia" Verduzzo Friulano '12	<i>Anna Berra</i>	€ 26
Banyuls Doux Naturel	<i>Paul Herpe</i>	€ 34
"Loveria" Albana di Romagna Passito '12	<i>Agrintesa</i>	€ 26

Birre

"Viæmilia" Lager	<i>Birrificio del Ducato</i>	€ 6,50
"Ale for Obsessed" Pale Ale	<i>Birrificio del Ducato</i>	€ 6,50
"Verdi Imperial Stout" Doppio Malto	<i>Birrificio del Ducato</i>	€ 6,50
"Bionda Termale Artigianale Monti" Lager	<i>Monti</i>	€ 8,50