



## *Esempio di Carta Vini*

---

### **Vini bianchi**

<i>Falanghina Plinius Sannio</i>	<i>Mastroberardino</i>	<i>Campania</i>	€ 15,00
<i>Fiano di Avellino</i>	<i>Mastroberardino</i>	<i>Campania</i>	€ 18,00
<i>Greco di Tufo</i>	<i>Mastroberardino</i>	<i>Campania</i>	€ 18,00
<i>Sharjs</i>	<i>Livio Felluga</i>	<i>Friuli Venezia Giulia</i>	€ 21,00
<i>COF Tocai Friulano</i>	<i>Livio Felluga</i>	<i>Friuli Venezia Giulia</i>	€ 27,00
<i>Riviera Ligure di Ponente Pigato</i>	<i>Lupi</i>	<i>Liguria</i>	€ 21,00
<i>Langhe Arneis Blangè</i>	<i>Ceretto</i>	<i>Piemonte</i>	€ 21,00
<i>Chardonnay Quignones</i>	<i>Quignones</i>	<i>Sicilia</i>	€ 12,00
<i>Contea di Sclafani Nozze d'Oro</i>	<i>Tasca d'Almerita</i>	<i>Sicilia</i>	€ 27,00
<i>Alto Adige Pinot Grigio</i>	<i>Josef Brigl</i>	<i>Trentino Alto Adige</i>	€ 15,00
<i>Alto Adige Gewürztraminer Windegg</i>	<i>Josef Brigl</i>	<i>Trentino Alto Adige</i>	€ 18,00
<i>Breganze di Breganze</i>	<i>Maculan</i>	<i>Veneto</i>	€ 15,00

### **Vini rossi**

<i>Oltrepò Pavese Bonarda Giada</i>	<i>La Costaiola</i>	<i>Lombardia</i>	€ 12,00
<i>Molise Aglianico Contado</i>	<i>Di Majo Norante</i>	<i>Molise</i>	€ 15,00
<i>Barbera del Monferrato La Monella</i>	<i>Braida di Giacomo Bologna</i>	<i>Piemonte</i>	€ 15,00
<i>Monferrato Rosso Il Bacialè</i>	<i>Braida di Giacomo Bologna</i>	<i>Piemonte</i>	€ 18,00
<i>Barbera d'Asti Bricco della Bigotta</i>	<i>Braida di Giacomo Bologna</i>	<i>Piemonte</i>	€ 45,00
<i>Barbaresco Asij</i>	<i>Ceretto</i>	<i>Piemonte</i>	€ 45,00
<i>Gattinara Riserva</i>	<i>Travaglini</i>	<i>Piemonte</i>	€ 38,00
<i>Nero d'Avola</i>	<i>Quignones</i>	<i>Sicilia</i>	€ 12,00
<i>Cabernet Sauvignon Tenuta d'Apaforte</i>	<i>Quignones</i>	<i>Sicilia</i>	€ 18,00
<i>Tignanello</i>	<i>Antinori</i>	<i>Toscana</i>	€ 70,00
<i>Chianti Classico Castello di Ama</i>	<i>Castello di Ama</i>	<i>Toscana</i>	€ 45,00
<i>Morellino di Scansano</i>	<i>Fattoria le Pupille</i>	<i>Toscana</i>	€ 15,00
<i>Valpolicella Classico Superiore</i>	<i>Novaia</i>	<i>Veneto</i>	€ 12,00
<i>Ripasso</i>			
<i>Amarone della Valpolicella Classico</i>	<i>Novaia</i>	<i>Veneto</i>	€ 30,00

## Vini da dessert

<i>Molise Moscato Apianae</i>	<i>Di Majo Norante</i>	<i>Molise</i>	€ 30,00
<i>Brachetto d'Acqui</i>	<i>Braida di Giacomo Bologna</i>	<i>Piemonte</i>	€ 4,00
<i>Moscato d'Asti Sourgal</i>	<i>Elio Perrone</i>	<i>Piemonte</i>	€ 15,00
<i>Malvasia delle Lipari</i>	<i>Cantine Florio</i>	<i>Sicilia</i>	€ 7,00
<i>Diamante d'Almerita</i>	<i>Tasca d'Almerita</i>	<i>Sicilia</i>	€ 5,00

## Spumanti

<i>Cellarius Millesimato</i>	<i>Berlucchi</i>	<i>Lombardia</i>	€ 30,00
<i>Oltrepò Pavese Pinot Nero</i>	<i>Ca' di Frara</i>	<i>Lombardia</i>	€ 12,00
<i>Peumoussant</i>			
<i>Marchese Antinori Brut Millesimato</i>	<i>Antinori</i>	<i>Toscana</i>	€ 36,00
<i>Cartizze Prosecco di Valdobbiadene Superiore</i>	<i>Bisol</i>	<i>Veneto</i>	€ 36,00

## Champagnes

<i>Champagne Grand Cru Rosè</i>	<i>Saint Réol</i>	<i>Ambonnay (Francia)</i>	€ 60,00
<i>Champagne Brut Premier</i>	<i>Louis Roederer</i>	<i>Reims (Francia)</i>	€ 50,00

## Vini liquorosi

<i>Porto Late Bottled Vintage '98 in astuccio</i>	<i>Adriano Ramos Pinto</i>	<i>Portogallo</i>	€ 8,00
<i>Marsala vergine Baglio Florio</i>	<i>Cantine Florio</i>	<i>Sicilia</i>	€ 5,00
<i>Ala (Antico Liquorvino Amarascato)</i>	<i>Duca di Salaparuta</i>	<i>Sicilia</i>	€ 6,00

## Distillati

<i>Bas Armagnac Millesimè 1990 in astuccio</i>	<i>Dartigalongue</i>	<i>Bas Armagnac</i>	€ 6,00
<i>Cognac X.O. Pale &amp; Dry in astuccio</i>	<i>Delamain</i>	<i>Charente</i>	€ 7,00
<i>Rhum J.M. Reserve Speciale in astuccio</i>	<i>J.M.</i>	<i>Martinica</i>	€ 8,00
<i>Grappa di Brachetto</i>	<i>Distilleria Marolo</i>	<i>Piemonte</i>	€ 5,00
<i>Whisky Dalmore 12 years old in astuccio</i>	<i>Dalmore</i>	<i>Scozia</i>	€ 7,00
<i>Whisky Pure Malt Tamnavulin 12 y.o. in tubo</i>	<i>Tamnavulin</i>	<i>Scozia</i>	€ 7,00
<i>Grappa Kolbenhof Gewürztraminer</i>	<i>Josef Hofstätter</i>	<i>Trentino Alto Adige</i>	€ 4,00
<i>Grappa di Amarone</i>	<i>Nicolis</i>	<i>Veneto</i>	€ 6,00