

## **CHAMPAGNE FRANCIA**

<i>Champagne Brut Tradition (70%P.Nero 20%Chardonnay 10% Meunier)</i>	<i>Soret Devaux(Cote des Bar)</i>	<i>euro 50,-</i>
<i>Champagne Brut Grand Bourgeois (100% Meunier)</i>	<i>Arlaux (Montagne de Reims)</i>	<i>euro 120,-</i>
<i>Champagne Brut Tradition Grand Cru (75% P.Nero 25%Chardonnay)</i>	<i>R.H. Coutier (Ambonnay)</i>	<i>euro 65,-</i>
<i>Champagne Brut Grands Vintages (75% P.Nero 25%Chardonnay-60% Riserva)</i>	<i>R.H. Coutier (Ambonnay)</i>	<i>euro 75,-</i>
<i>Champagne Brut Reserve (1/3 P.nero 1/3 Chardonnay 1/3 Meunier)</i>	<i>Pol Roger (Epernay)</i>	<i>euro 80,-</i>
<i>Champagne Brut Gouttes D'Or (50%Chardonnay 40% P.Nero 10%Meunier)</i>	<i>Harlin Père &amp; Fils (Vallè de la Marne)</i>	<i>euro 55,-</i>
<i>Champagne Brut Premier (40%P.Nero 40%Chardonnay «20%Meunier)</i>	<i>Louis Roederer (Reims)</i>	<i>euro 95,-</i>
<i>Champagne Extra Brut Cuvee n.744 (57% Chardonnay 21%P.Nero 21% Meunier)</i>	<i>Jacquesson (Ay-Dizy)</i>	<i>euro 100,-</i>
<i>Champagne Brut Blanc de Blancs Grand Cru (100% Chardonnay)</i>	<i>R.H. Coutier (Ambonnay)</i>	<i>euro 75,-</i>
<i>Champagne Brut Blanc de Blancs (100% Chardonnay)</i>	<i>Perrier Jouet (Epernay)</i>	<i>euro 130,-</i>
<i>Champagne Brut Rosè Gran Cru (50%P.Nero 50% Chardonnay)</i>	<i>R.H. Coutier (Ambonnay)</i>	<i>euro 75,-</i>
<i>Champagne Brut Rosè (50%P.Nero 50% Chardonnay)</i>	<i>Ruinart (Reims)</i>	<i>euro 130,-</i>
<i>Champagne Brut Esprit Nature (70% P.Nero 30% Chardonnay)</i>	<i>Henri Giraud(Ay)</i>	<i>euro 75,-</i>
<i>Champagne extra Brut (40%P.Nero 20% Chardonnay 30% Meunier)</i>	<i>Gosset (Epernay)</i>	<i>euro75,-</i>
<i>Champagne extra Brut « Magnum » (40% P.Nero 20% Chardonnay 30% Meunier)</i>	<i>Gosset (Epernay)</i>	<i>euro 160,-</i>

## **BOLLICINE SPAGNA**

<i>Cava Brut Nature Reserva de Familia (100% Viura)</i>	<i>Juvè y Camps (Montserrat)</i>	<i>euro 38,-</i>
---	----------------------------------	------------------

## **CREMANT BORGOGNA**

<i>Cremant de Bourgogne (100% Chardonnay)</i>	<i>Trenel</i>	<i>euro 35,-</i>
---	---------------	------------------

## **BOLLICINE SLOVENIA**

<i>Rebolium (100% Ribolla gialla)</i>	<i>Sinefinis</i>	<i>2015</i>	<i>euro 35,-</i>
---	------------------	-------------	------------------

## **LOMBARDIA FRANCIACORTA**

<i>Franciacorta Brut (80% Chardonnay 20% P.Nero)</i>	<i>Monzio Compagnoni</i>	<i>2018</i>	<i>euro 35,-</i>
<i>Franciacorta Brut "Magnum" (80% Chardonnay 20% P.Nero)</i>	<i>Monzio Compagnoni</i>	<i>sb.2021</i>	<i>euro 75,-</i>
<i>Franciacorta Saten (100% Chardonnay)</i>	<i>Le Marchesine</i>	<i>2017</i>	<i>euro 38,-</i>
<i>Franciacorta Blanc de Blanc (100%Chardonnay)</i>	<i>Le Marchesine</i>	<i>2013</i>	<i>euro 38,-</i>
<i>Franciacorta Saten "Magnificentia" (100% Chardonnay )</i>	<i>Uberti</i>	<i>2017</i>	<i>euro 65,-</i>
<i>Franciacorta Saten Millesimato (85% Chardonnay 15% P.Bianco)</i>	<i>Cà del Bosco</i>	<i>2016</i>	<i>euro 85,-</i>
<i>Franciacorta Blanc Nature "Magnum" (100% Chardonnay)</i>	<i>Cavalleri</i>	<i>sb.2021</i>	<i>euro 90,-</i>
<i>Franciacorta Brut Rosé (50%Chardonnay %50 P.Nero)</i>	<i>Le Marchesine</i>	<i>2017</i>	<i>euro 35,-</i>
<i>Franciacorta Blanc de Noir (100% P.Nero in bianco)</i>	<i>Le Marchesine</i>	<i>2015</i>	<i>euro 38,-</i>
<i>Franciacorte Brut Rosé (80% P.Nero 20% Chardonnay)</i>	<i>Monzio Compagnoni</i>	<i>2015</i>	<i>euro 35,-</i>
<i>Franciacorta Secolo Novo Brut 2012 "Trè Bicchieri Gambero rosso" (Chardonnay100%)</i>	<i>Le Marchesine</i>	<i>2012</i>	<i>euro 60,-</i>
<i>Franciacorta Brut (Chardonnay, P.Bianco, P.Nero)</i>	<i>Le Marchesine</i>	<i>sb.</i>	<i>euro 28,-</i>

## **LOMBARDIA GARDA**

<i>Garda Brut Rosé (100% Uve Charetto del Garda)</i>	<i>Famiglia Olivini</i>	<i>2018</i>	<i>euro25,-</i>
<i>Lugana D.O.C Brut (100% Trebbiano di Lugana)</i>	<i>Famiglia Olivini</i>	<i>2019</i>	<i>euro 25,-</i>
<i>Garda Pas Dosè (100% Trebbiano di Lugana)</i>	<i>Famiglia Olivini</i>	<i>2016</i>	<i>euro 40,-</i>

## **LOMBARDIA OLTREPO' PAVESE**

<i>530 Pinot nero Rosè Brut "Metodo Classico"</i>	<i>Tenuta di Caseo</i>	<i>2017</i>	<i>euro 35,-</i>
<i>410 Chardonnay Brut "Metodo Classico"</i>	<i>Tenuta di Caseo</i>	<i>2017</i>	<i>euro 30,-</i>

## **TRENTINO e ALTO ADIGE**

<i>Madame Martis Brut Riserva Millesimato (70% P.Nero 25% Chardonnay 5% Meunier)</i>	<i>Maso Martis</i>	<i>2010</i>	<i>euro 150,-</i>
<i>Haderburg Brut (85% Chardonnay 15% P.Nero)</i>	<i>Az.Agr. Alois Ochsenreiter</i>	<i>sb.2021</i>	<i>euro 38,-</i>

<i>Haderburg Pas Dosé (85% P.Nero 15% Chardonnay)</i>	<i>Az.Agr. Alois Ochsenreiter</i>	<i>sb.2021</i>	<i>euro 50,-</i>
<i>Haderburg Hausmannhof Ris (100%Chardonnay)</i>	<i>Az.Agr. Alois Ochsenreiter</i>	<i>2009</i>	<i>euro 85,-</i>
<i>Etyssa Cuvée n.5 Extra Brut (100% Chardonnay)</i>	<i>Etyssa</i>	<i>2016</i>	<i>euro 42,-</i>
<i>Trento D.O.C (100% Chardonnay)</i>	<i>Marco Donati</i>	<i>sb.2021</i>	<i>euro 30,-</i>
<i>Ferrari Perlé (100%Chardonnay)</i>	<i>Fratelli Lunelli</i>	<i>2016</i>	<i>euro 50,-</i>
<i>Trento D.O.C Magnum (100% Chardonnay)</i>	<i>Marco Donati</i>	<i>sb.2021</i>	<i>euro 70,-</i>

## **VENETO VALDOBBIADENE**

<i>Valdobbiadene DOCG extra dry</i>	<i>Drusian</i>		<i>euro 20,-</i>
<i>Valdobbiadene DOCG superiore di Cartizze</i>	<i>Drusian</i>		<i>euro 30,-</i>

## **VINI BIANCHI ESTERI**

### **LOIRA FRANCIA**

<i>Pouilly Fumè</i>	<i>De Ladoucette</i>	<i>2019</i>	<i>euro 55,-</i>
<i>Sancerre</i>	<i>Comte LaFond</i>	<i>2018</i>	<i>euro 55,-</i>

### **BORGOGNA FRANCIA**

<i>Bourgogne Blanc Chardonnay</i>	<i>Domaine Amiot Guy&amp;Fils</i>	<i>2019</i>	<i>euro 38,-</i>
<i>Chassagne-Montrachet les Vieilles Vignes</i>	<i>Domaine Amiot Guy&amp;Fils</i>	<i>2017</i>	<i>euro 100,-</i>
<i>Chablis</i>	<i>Domaine Grand Roche</i>	<i>2019</i>	<i>euro 40,-</i>
<i>Savigny Lès Beaune</i>	<i>Domaine Pierre Guillemot</i>	<i>2015</i>	<i>euro 55,-</i>
<i>Pouilly-Fuissè les Vieilles Vignes</i>	<i>Domaine Saumaize</i>	<i>2018</i>	<i>euro 50,-</i>
<i>Rully 1<sup>er</sup> cru Monpalais</i>	<i>Jean Baptiste Ponsot</i>	<i>2020</i>	<i>euro 45,-</i>
<i>Bouzeron Aligotè</i>	<i>Domaine de Villaine</i>	<i>2015</i>	<i>euro 50,-</i>
<i>Clos du château</i>	<i>Château de Mersault</i>	<i>2018</i>	<i>euro 55,-</i>

### **BORDEAUX**

<i>Bordeaux Blanc (Sauvignon-Semillon)</i>	<i>Château Mont Perat</i>	<i>2014</i>	<i>euro 30,-</i>
--	---------------------------	-------------	------------------

## **ALSAZIA FRANCIA**

<i>Gewurztraminer Ris. Les Fous</i>	<i>Leon Boesch</i>	<i>2018</i>	<i>euro 38,-</i>
<i>Riesling Ris. Luss</i>	<i>Leon Boesch</i>	<i>2016</i>	<i>euro 40,-</i>

## **VALLE' DU RHONE FRANCIA**

<i>Condrieu La Loye</i>	<i>Domaine Gerin</i>	<i>2016</i>	<i>euro 85,-</i>
-------------------------	----------------------	-------------	------------------

## **COTES DE PROVENCE FRANCIA**

<i>Rosè 1840</i>	<i>Chateau du Rouet</i>	<i>2020</i>	<i>euro 27,-</i>
------------------	-------------------------	-------------	------------------

## **GALILEA ISRAELE**

<i>Chardonnay Riserva</i>	<i>Yarden</i>	<i>2020</i>	<i>euro 35,-</i>
<i>Gewurztraminer</i>	<i>Yarden</i>	<i>2020</i>	<i>euro 30,-</i>

## **SLOVENIA**

<i>Ribolla Gialla "Rebula" Epoca</i>	<i>Ferdinand</i>	<i>2018</i>	<i>euro 35,-</i>
--------------------------------------	------------------	-------------	------------------

## **NUOVA ZELANDA**

<i>Riesling</i>	<i>Greywacke</i>	<i>2015</i>	<i>euro 40,-</i>
<i>Pinot Gris</i>	<i>Greywacke</i>	<i>2017</i>	<i>euro 40,-</i>
<i>Wild Sauvignon</i>	<i>Greywacke</i>	<i>2016</i>	<i>euro 45,-</i>

## **GRECIA**

<i>Assyrtiko "Linon"</i>	<i>Stavropoulos</i>	<i>2020</i>	<i>euro 28,-</i>
--------------------------	---------------------	-------------	------------------

## **VINI BIANCHI ITALIA**

### **TRENTINO ALTO ADIGE**

<i>Chardonnay Ris. "La foa"</i>	<i>Cantina Colterenzio</i>	<i>2020</i>	<i>euro 40,-</i>
<i>Chardonnay</i>	<i>Maso Thaler</i>	<i>2019</i>	<i>euro 27,-</i>
<i>Sauvignon DOXS</i>	<i>Weingut Niklas</i>	<i>2020</i>	<i>euro 28,-</i>
<i>Pinot Bianco Riserva Vorberg</i>	<i>Terlan</i>	<i>2019</i>	<i>euro 45,-</i>

<i>Gewurztraminer</i>	<i>Terlan</i>	<i>2020</i>	<i>euro 25,-</i>
<i>Terlaner</i>	<i>Terlan</i>	<i>2020</i>	<i>euro 27,-</i>
<i>GoldMuskateller</i>	<i>Erste-Neue</i>	<i>2020</i>	<i>euro 28,-</i>
<i>Kerner</i>	<i>Weingut Niklas</i>	<i>2018</i>	<i>euro 35,-</i>
<i>Riesling Val Venosta</i>	<i>Falkenstein</i>	<i>2017</i>	<i>euro 38,-</i>
<i>Solaris Vigneti delle Dolomiti</i>	<i>Kollerhof</i>	<i>2019</i>	<i>euro 30,-</i>
<i>Sauvignon Ris. "Quarz"</i>	<i>Terlan</i>	<i>2019</i>	<i>euro 60,-</i>
<i>Sotsàs « Chard.Pinot B.Sauv. »</i>	<i>Maso Cantanghel</i>	<i>2019</i>	<i>euro 30,-</i>

## **FRIULI**

<i>Pinot Grigio Ramato "Messerè" Collio</i>	<i>Tiare</i>	<i>2020</i>	<i>euro 28,-</i>
<i>Ribolla Gialla Collio</i>	<i>Tiare</i>	<i>2021</i>	<i>euro 28,-</i>
<i>Sauvignon Collio</i>	<i>Tiare</i>	<i>2020</i>	<i>euro 35,-</i>
<i>Friulano (Terre del Faet)</i>	<i>Az .Agricola Petruz Maria</i>	<i>2019</i>	<i>euro 28,-</i>
<i>Vespa Bianco</i>	<i>Bastianich</i>	<i>2016</i>	<i>euro 50,-</i>
<i>Riserva Dut Un</i>	<i>Vie de Romans</i>	<i>2016</i>	<i>euro 60,-</i>
<i>Collio Bianco (Tocai Friulano-Malvasia Istriana)</i>	<i>Terre del Faèt</i>	<i>2019</i>	<i>euro 30,-</i>
<i>Chardonnay (Ris. Jurosa)</i>	<i>Lis Neris</i>	<i>2018</i>	<i>euro 40,-</i>
<i>Sauvignon (Ris. Ronco delle Mele)</i>	<i>Venica &amp; Venica</i>	<i>2021</i>	<i>euro 60,-</i>

## **VENETO**

<i>Soave Classico</i>	<i>Piero Pan</i>	<i>2020</i>	<i>euro 25,-</i>
<i>Soave Superiore Riserva (La Rocca)</i>	<i>Piero Pan</i>	<i>2017</i>	<i>euro 40,-</i>
<i>San Vincenzo (Garganega-Chardonnay-Sauvignon Blanc)</i>	<i>Anselmi</i>	<i>2020</i>	<i>euro 30,-</i>

## **VALLE D'AOSTA**

<i>Al Mister (vinificato in anfora)</i>	<i>La Plantze</i>	2020	euro 40,-
<i>Trii Rundin "Pinot Gris"</i>	<i>La Plantze</i>	2019	euro 28,-

## **PIEMONTE**

<i>Timorasso Colli Tortonesi Ris. "Fausto"</i>	<i>Vigne Marina Coppi</i>	2016	euro 50,-
<i>Salidoro "Chardonnay-Sauvignon"</i>	<i>Tenuta Santa Caterina</i>	2019	euro 25,-

## **LOMBARDIA**

<i>Lugana "Turbiana"</i>	<i>Famiglia Olivini</i>	2020	euro 27,-
<i>Chardonnay Riserva (Bianco della Seta)</i>	<i>Monzio Compagnoni</i>	2015	euro 30,-
<i>Chardonnay Riserva (Uccellanda)</i>	<i>Bellavista</i>	2016	euro 60,-
<i>Chiaretto del Garda Rosè</i>	<i>Famiglia Olivini</i>	2021	euro 22,-
<i>Corte del Lupo Ris. "Chardonnay-P.Bianco"</i>	<i>Cà del Bosco</i>	2019	euro 50,-

## **LIGURIA**

<i>Albarola</i>	<i>Lunae</i>	2020	euro 28,-
<i>Colli di Luni Vermentino "Etichetta nera"</i>	<i>Lunae</i>	2020	euro 28,-
<i>Colli di Luni Vermentino Cru "Cavagino"</i>	<i>Lunae</i>	2018	euro 35,-

## **MARCHE**

<i>Verdicchio Classico "Le Oche"</i>	<i>San Lorenzo</i>	2020	euro 22,-
--------------------------------------	--------------------	------	-----------

## **CAMPANIA**

<i>Fiano di Avellino "Gaudium"</i>	<i>I Capitani</i>	2020	euro 25,-
<i>Falanghina "Clarum"</i>	<i>I Capitani</i>	2020	euro 25,-
<i>Greco di Tufo "Serum"</i>	<i>I Capitani</i>	2020	euro 25,-

## **ABRUZZO**

<i>Pecorino Riserva "Fosso Cancelli"</i>	<i>Ciavolich</i>	2018	euro 45,-
<i>Chardonnay Riserva "Marina Cvetic"</i>	<i>Masciarelli</i>	2017	euro 50,-

## **TOSCANA**

*Incrocio Manzoni "Parresia"* *E'Jamu* 2020 euro 28,-

## **SICILIA**

*Don Pietro* *Spadafora* 2020 euro 25,-

*Etna Bianco* *Graci* 2020 euro 34,-

## **SARDEGNA**

*Vermentino di Gallura Riserva "Miradas"* *Az.Agricola Murales* 2020 euro 35,-

## **CALABRIA**

*Chardonnay Ris. "Imyr" Val di Neto I.G.T* *Ceraudo* 2020 euro 35,-

## **VINI ROSSI ESTERI**

### **BORDEAUX FRANCIA**

*Chateau Les Trois Croix* *Patrick Leon* 2014 euro 65,-

*Castillon cotes de Bordeaux* *Château Joanin Becot* 2018 euro 55,-

### **BORGOGNA FRANCIA**

*Pinot Noir « Dames Huguettes »* *Domaine Bertagna* 2019 euro 40,-

*Vosne Romanée «Pinot Noir »* *Domaine Jen Tardy* 2017 euro 120,-

*Bourgogne Cote d'Or « Pinot Noir »* *Domaine Revaut Pierre* 2020 euro 35,-

*Marsannay «Les Boivins » Pinot Noir* *Domaine Collotte* 2018 euro 45,-

### **SAVOIA**

*Gamay Savoie* *Domaine Giachino* 2019 euro 28,-

### **VALLEE DU RHONE**

*Crozes-Hermitage Marius* *Marlène&Nicolas Chevalier* 2014 euro 38,-

### **SPAGNA "Castilla y Leòn"**

*Mauro "Cosecha"* *Bodegas Mauros* 2015 euro 50,-

## **SPAGNA “Ribeira del Duero”**

Cepa Gavilàn “Tempranillo” Crianza	Vina Pedrosa	2018	euro 30,-
------------------------------------	--------------	------	-----------

## **ARGENTINA**

Malbec Riserva “Tupungato Valley”	Domaine Bousquet	2019	euro 35,-
-----------------------------------	------------------	------	-----------

Gaia Red Blend	Domaine Bousquet	2014	euro 35,-
----------------	------------------	------	-----------

## **VINI ROSSI ITALIA**

### **ALTO ADIGE**

Lagrein Riserva Modevinum	Weingut Niklas	2018	euro 35,-
---------------------------	----------------	------	-----------

Pinot Nero “Mazzon”	Bruno Gottardi	2017	euro 45,-
---------------------	----------------	------	-----------

Pinot Nero “Mazzon”	Maso Thaler	2017	euro 32,-
---------------------	-------------	------	-----------

Pinot Nero Ris Puntay “Caldaro”	Erste Neue	2019	euro 28,-
---------------------------------	------------	------	-----------

Schiava Kalterersee Ris Puntay “Caldaro”	Erste Neue	2019	euro 25,-
--	------------	------	-----------

### **TRENTINO**

Teroldego “Triple A”	Foradori	2020	euro 35,-
----------------------	----------	------	-----------

Pinot Nero	Dalzocchio	2016	euro 47,-
------------	------------	------	-----------

Pinot Nero	Maso Cantanghel	2017	euro 35,-
------------	-----------------	------	-----------

Carmenère Riserva	San Leonardo	2016	euro 110,-
-------------------	--------------	------	------------

### **FRIULI**

Merlot “Rosso del Faet”	Az Agricola Petruz Maria	2018	euro 26,-
-------------------------	--------------------------	------	-----------

Cabernet Franc	Ronco delle Butulle	2016	euro 27,-
----------------	---------------------	------	-----------

Refosco dal peduncolo rosso	Ronco delle Betulle	2018	euro 27,-
-----------------------------	---------------------	------	-----------

## **VENETO**

<i>Valpolicella Classico "Zefiro"</i>	<i>Piccoli</i>	<i>2019</i>	<i>euro 28,-</i>
<i>Valpolicella Sup.Ripasso "Caparbio"</i>	<i>Piccoli</i>	<i>2018</i>	<i>euro 33,-</i>
<i>Amarone "Proemio"</i>	<i>Santi</i>	<i>2013</i>	<i>euro 80,-</i>
<i>Appassimento</i>	<i>Domini Veneti</i>	<i>2020</i>	<i>euro 28,-</i>

## **LOMBARDIA**

<i>Sassella Docg "Le Tense"</i>	<i>Nino Negri</i>	<i>2019</i>	<i>euro 30,-</i>
<i>Notte a San Martino "Merlot Ris."</i>	<i>Famiglia Olivini</i>	<i>2017</i>	<i>euro 35,-</i>
<i>Valcalepio Ris "Il Castello"</i>	<i>Castello di Grumello</i>	<i>2015</i>	<i>euro 28,-</i>
<i>Garda Rosso "Il Guardiano" (Groppello-Marzemino-Sangiovese-Barbera)</i>	<i>Famiglia Olivini</i>	<i>2019</i>	<i>euro 25,-</i>
<i>Corte del Lupo Riserva (Merlot-Cab.Franc-Carmenere-Cab.Sauvignon)</i>	<i>Cà del Bosco</i>	<i>2018</i>	<i>euro 45,-</i>

## **PIEMONTE**

<i>Dolcetto d'Alba Riserva Tiglineri</i>	<i>Enzo Boglietti</i>	<i>2019</i>	<i>euro 28,-</i>
<i>Barbera d'Alba "Pilade"</i>	<i>Cascina Ballarin</i>	<i>2018</i>	<i>euro 28,-</i>
<i>Barolo Dagromis</i>	<i>Angelo Gaja</i>	<i>2017</i>	<i>euro 100,-</i>
<i>Barbaresco</i>	<i>Bruno Rocca</i>	<i>2018</i>	<i>euro 60,-</i>
<i>Barbaresco 'Gallina' 3l</i>	<i>Piero Busso</i>	<i>2006</i>	<i>euro 300,-</i>
<i>Grignolino d'Asti "Arlandino"</i>	<i>Tenuta Santa Caterina</i>	<i>2017</i>	<i>euro 25,-</i>
<i>Barbera d'Asti "Vignalina"</i>	<i>Tenuta Santa Caterina</i>	<i>2017</i>	<i>euro 25,-</i>
<i>Grignolino Ris. "Monferrace"</i>	<i>Tenuta Santa Caterina</i>	<i>2016</i>	<i>euro 45,-</i>
<i>Nebbiolo Langhe</i>	<i>Enzo Boglietti</i>	<i>2020</i>	<i>euro 28,-</i>

## **EMILIA ROMAGNA**

<i>Lambrusco "Grasparossa" Vigneto Cialdini</i>	<i>Cleto Chiarli</i>		<i>euro 15,-</i>
<i>Gutturnio vivace</i>	<i>Perini&amp; Perini</i>	<i>2020</i>	<i>euro</i>

## **TOSCANA**

<i>Morellino di Scansano Ris 'Battiferro'</i>	<i>Grillesino</i>	<i>2017</i>	<i>euro 27,-</i>
<i>Alicante Maremma Toscana "Querciolaia"</i>	<i>Fattoria Mantellassi</i>	<i>2017</i>	<i>euro 30,-</i>
<i>Cabreo Il Borgo Riserva</i>	<i>Tenute Cabreo</i>	<i>2013</i>	<i>euro 55,-</i>
<i>Nobile di Montepulciano Riserva "Asinone"</i>	<i>Poliziano</i>	<i>2014</i>	<i>euro 60,-</i>
<i>Nobile di Montepulciano</i>	<i>Poliziano</i>	<i>2018</i>	<i>euro 35,-</i>
<i>Rosso di Montalcino</i>	<i>Sasso di Sole</i>	<i>2019</i>	<i>euro 30,-</i>
<i>Desiderio</i>	<i>Avignonesi</i>	<i>2012</i>	<i>euro 85,-</i>
<i>Chianti Classico "L'Erta di Radda"</i>	<i>Az. Agr. Diego Finocchi</i>	<i>2019</i>	<i>euro 28,-</i>
<i>Brancaia Tre</i>	<i>Brancaia</i>	<i>2019</i>	<i>euro 25,-</i>
<i>Bolgheri Rosso "Rute"</i>	<i>Guado al melo</i>	<i>2018</i>	<i>euro 30,-</i>
<i>Il Blu (Sangiovese, Merlot, Cabernet)</i>	<i>Brancaia</i>	<i>2016</i>	<i>euro 70,-</i>
<i>Farnito (Cabernet Sauvignon)</i>	<i>Carpineto</i>	<i>2015</i>	<i>euro 38,-</i>
<i>Rosso di Sera (Sangiovese)</i>	<i>Fattoria PoggioPiano</i>	<i>2012</i>	<i>euro 60,-</i>
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>Podere Canapaccia</i>	<i>2015</i>	<i>euro 55,-</i>
<i>Bolgheri Scapestrato</i>	<i>Az.Agr.Imperiale</i>	<i>2020</i>	<i>euro 35,-</i>

## **MARCHE**

<i>Montepulciano-Sangiovese Riserva (Guerriero della Terra)</i>	<i>Az. Agr. Guerrieri</i>	<i>2018</i>	<i>euro 45,-</i>
---	---------------------------	-------------	------------------

## **ABRUZZO**

<i>Montepulciano d'Abruzzo Ris. "Rosso del Duca"</i>	<i>Villamedoro</i>	<i>2017</i>	<i>euro 30,-</i>
--	--------------------	-------------	------------------

## **MOLISE**

<i>Tintilia del Molise "Sator"</i>	<i>Az Agricola Cianfagna</i>	<i>2015</i>	<i>euro 33,-</i>
------------------------------------	------------------------------	-------------	------------------

## **CALABRIA**

<i>Dattilo "Gaglioppo"</i>	<i>Ceraudo</i>	<i>2015</i>	<i>euro 30,-</i>
----------------------------	----------------	-------------	------------------

## **PUGLIA**

*Primitivo Riserva (Cento su Cento)*                      *Castel di Salve*                      2018                      euro 40,-

## **CAMPANIA**

*Aglianico "Guaglione"*                      *I Capitani*                      2019                      euro 25,-

## **SICILIA**

*Syrah*                      *Planeta*                      2016                      euro 35,-

*16 Filari Nero d'Avola*                      *Case Alte*                      2019                      euro 25,-

*Riserva "Rosso del Conte"*                      *Tasca d'Almerita*                      2014                      euro 60,-

*Etna Rosso*                      *Graci*                      2019                      euro 33,-

## **SARDEGNA**

*Carignano del Sulcis Ris. 6 Mura*                      *Giba*                      2017                      euro 40,-

## **UMBRIA**

*Sagrantino di Montefalco "Collepiano"*                      *Arnaldo Caprai*                      2016                      euro 50,-

## **MEZZI FORMATI BIANCHI**

<i>Terlaner Alto Adige</i>	<i>Terlan</i>	<i>2019</i>	<i>euro 14,-</i>
<i>Pinot Bianco Alto Adige</i>	<i>St. Michael Eppan</i>	<i>2018</i>	<i>euro 14,-</i>
<i>Soave Classico Veneto</i>	<i>PieroPan</i>	<i>2020</i>	<i>euro 10,-</i>
<i>Chablis Borgogna</i>	<i>Domaine Bernard Defaix</i>	<i>2019</i>	<i>euro 18,-</i>
<i>PouillyFumè "La Moynerie"</i>	<i>Michel Redde et Fills</i>	<i>2016</i>	<i>euro 20,-</i>
<i>Franciacorta Brut d.o.c.g</i>	<i>Stefano Camillucci</i>		<i>euro 20,-</i>
<i>Gewurztraminer</i>	<i>Colterenzio</i>	<i>2018</i>	<i>euro 13,-</i>
<i>Lugana</i>	<i>Montonale</i>	<i>2020</i>	<i>euro 12,-</i>

## **MEZZI FORMATI ROSSI**

<i>Morellino di Scansano</i>	<i>Fattoria Le Pupille</i>	<i>2019</i>	<i>euro 12,-</i>
<i>Bolgheri</i>	<i>Giorgio Meletti Cavallari</i>	<i>2018</i>	<i>euro 15,-</i>
<i>Dolcetto d'Alba</i>	<i>Prunotto</i>	<i>2019</i>	<i>euro 12,-</i>
<i>Pinot Nero</i>	<i>Colterenzio</i>	<i>2019</i>	<i>euro 14,-</i>
<i>Bordeaux "Ronan by Clinet Merlot"</i>	<i>Chateau Clinet</i>	<i>2014</i>	<i>euro 14,-</i>
<i>Montefalco Rosso</i>	<i>Arnaldo Caprai</i>	<i>2016</i>	<i>euro 12,-</i>
<i>Barbaresco</i>	<i>Cantina del Pino</i>	<i>2017</i>	<i>euro 30,-</i>
<i>Montepulciano D'Abruzzo</i>	<i>Villa Medoro</i>	<i>2018</i>	<i>euro 10,-</i>

## **VINI DA DESSERT E DA FORMAGGIO**

<i>Malvasia delle Lipari "Na'Jm"</i>	<i>Colosi</i>	<i>2016</i>	<i>euro 28,-</i>
<i>Sauternes (Francia) 0,375</i>	<i>Chateau Lamothe</i>	<i>2015</i>	<i>euro 35,-</i>
<i>Moscato d'Asti</i>	<i>Pietro Forno</i>	<i>2017</i>	<i>euro 20,-</i>
<i>Apiane passito 0,50</i>	<i>Di Majo Norante</i>	<i>2015</i>	<i>euro 25,-</i>
<i>Moscato Passito Valcaleppio</i>	<i>Castello di Grumello</i>	<i>2012</i>	<i>euro 35,-</i>
<i>Sherry Pedro Ximenez Solera 1927</i>	<i>Alvear</i>		<i>euro 40,-</i>

## **LE BIRRE ARTIGIANALI DI CREMA "THE BEER DISTRICT"**

***Abbiamo capito l'importanza di avere nella nostra carta, oltre alla selezione enologica anche una selezione di birre da accostare ai piatti del nostro menù.***

***Grazie a Matteo e Nadir, giovani, intraprendenti, creativi, interpreti di un autentico rinascimento della birra d'eccellenza italiana, in cui la qualità si sposa al gusto, in un incontro tra innovazione e tradizione.***

CREAM ALE 33 cl : Birra chiara dal colore paglierino, schiuma abbondante e fine, toni maltati e luppolati bilanciati senza che uno prevalga sull'altro. In bocca spiccano note citriche e floreali dei luppoli americani. L'amaro rimane basso, per non stancare il palato.

**ALC 5,4          euro 7,-**

IPA 33 cl : IPA ispirata alle birre americane della West Coast. Colore che vira al ramato.

Al naso spiccano note prorompenti dei luppoli americani, citrico, pino e frutto della passione. In bocca l'amaro è importante ma mai dominante, mentre i malti " che conferiscono un leggero gusto biscottato" creano l'impalcatura per i toni decisi conferiti dai luppoli

**ALC 6,5          euro 7,-**

AMBER ALE 33 cl : American Amber Ale dal colore ambrato con schiuma fine e abbondante dalla tonalità avorio. L'equilibrio, sia a naso che in bocca, vira verso i malti con un'iniziale nota dolce che lascia spazio agli aromi di caramello e biscotto. Al luppolo viene lasciato il compito di apportare il gusto amaro per non stuccare il palato.

**ALC 5,5          euro 7,-**