

*La vita è troppo breve
per bere vini mediocri.*

Johann Wolfgang Goethe

1749 - 1832

MEZZI FORMATI (0,375L)

BIANCHI FERMI

MULLER THURGAU TRENINO DOC € 12,00
Muller Thurgau - Luigi Zanini - Trentino

VERMENTINO SARDEGNA DOC "COSTAMOLINO" € 12,00
Vermentino – Argiolas – Sardegna

GRECANICO CHARDONNAY IGT € 10,00
Nobili di Trinacria - Sicilia

ROSSI FERMI

NERO D'AVOLA TERRE SICILIANE IGT € 10,00
DOCG Sicilia 100% Nero D'Avola – Baglio di Pianetto - Sicilia

CHIANTI FAMALGALLO € 12,00
DOCG Chianti BIO – 12 mesi affinamento in legno - Toscana

TEROLDEGO ROTALIANO € 12,00
Teroldego - Luigi Zanini - Trentino Alto Adige

BOLLICINE

SPUMANTI METODO CLASSICO

FRANCIACORTA BRUT DOCG € 33,00

Chardonnay, Pinot Bianco - Az. Agricola De Gaioncelli
30 mesi sui lieviti

FRANCIACORTA SATEN DOCG € 35,00

Chardonnay - Az. Agricola De Gaioncelli – 36 mesi sui lieviti

FRANCIACORTA ROSÈ € 38,00

Pinot Nero, Chardonnay - Az. Agricola De Gaioncelli
40 mesi sui lieviti

CHAMPAGNE

“R” DI RUINART CHAMPAGNE BRUT € 90,00

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier - Maison RUINART
France

**HENRIET BAZIN – CUVEE SELECTION DE PARCELLES
BRUT PREMIER CRU** € 55,00

60% Pinot Noir Grand Cru, 40% Chardonnay Premier Cru
France

SPUMANTI METODO CHARMAT

SPUMANTE BRUT ROSÈ € 18,00

Pinot Nero , Garganega - CASA COLLER (Santa Giulietta)
Oltrepò Pavese - Lombardia

**PROSECCO TREVISO DESEO DOC MILLESIMATO
EXTRA DRY** € 20,00

Glera – DOC Prosecco Millesimato da uve selezionate- Veneto

PROSECCO DOC TREVISO BRUT € 22,00

Glera – Zona collinare DOC Treviso – Salatin Alto profilo - Veneto

**PROSECCO SUPERIORE DI VALDOBBIADENE DOCG
MILLESIMATO** € 24,00

Glera – Zona collinare Valdobbiadene
Salatin Alto profilo - Veneto

VINI BIANCHI

LOMBARDIA

PINOT NERO VINIFICATO IN BIANCO IGT

PROVINCIA DI PAVIA

€ 15,00

Pinot Nero - La cucina di via Zucchi

LUGANA DOC “CASCINA ALBARONE”

€ 20,00

Trebbiano da Lugana – Emilio Pasetto

VENETO

SOAVE DOC

€ 15,00

Garganega - La cucina di via Zucchi

MÜLLER THURGAU FRIZZANTE

€ 20,00

Müller Thurgau 100% - Cantina Valdadige

FRIULI VENEZIA GIULIA

RIBOLLA GIALLA DOC

€ 26,00

Ribolla gialla DOC Colli orientali del Friuli – Bastianich

PINOT GRIGIO DOC

€ 22,00

Pinot Grigio DOC Friuli Grave – Salatin Alto Profilo

TRAMINER AROMATICO DEL FRIULI GRAVE DOC

€ 18,00

Traminer Aromatico 100% - Cantina Rauscedo

SAUVIGNON GRAVE DEL FRIULI GRAVE DOC

€ 18,00

Sauvignon 100% - Cantina Rauscedo

SÜDTIROL

GEWÜRZTRAMINER ALTO ADIGE DOC “ARTHIO”

€ 26,00

Gewürztraminer 100% – J. Weger

ABRUZZO

PECORINO IGT

€ 20,00

100% Pecorino – La Valentina

MOLISE

FALANGHINA DOC

Falanghina – Di Majo Norante

€ 22,00

CAMPANIA

FIANO DI AVELLINO DOCG

Fiano – Tenuta Scuotto

€ 22,00

GRECO DI TUFO DOCG

Greco – Tenuta Scuotto

€ 22,00

SICILIA

INZOLIA DOC “RAHANA”

Inzolia – De Gregorio

€ 20,00

SARDEGNA

IS ARGIOLAS DOC

Vermentino DOC - Argiolas

€ 28,00

VINI ROSATI

VENETO

BARDOLINO CHIARETTO DEL GARDA DOC

Bardolino - Bertoldi - Veneto

€ 18,00

PUGLIA

ROSATO DEL SALENTO IGP

80% Negramaro 20% Malvasia nera di Lecce
Tenute Conti Zecca

€ 18,00



VINI ROSSI

LOMBARDIA

BONARDA OLTREPÒ PAVESE DOC “VIGNA LAURA” € 16,00

Vivace - Croatina – Bentivoglio

INFERNO VALTELLINA SUPERIORE DOCG € 28,00

Valtellina superiore DOCG – Chiavennasca - Rainoldi

SASSELLA € 28,00

Valtellina superiore DOCG - Chiavennasca - Rainoldi

FRIULI VENEZIA GIULIA

SCHIOPPETTINO COLLI ORIENTALI DEL FRIULI DOC € 26,00

Schioppettino - Bastianich

CABERNET FRANC DOC – BIOLOGICO € 22,00

Cabernet Franc DOC Friuli Grave – Conte Brandolini D’Adda

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO BIOLOGICO € 22,00

Refosco DOC Friuli Grave – Conte Brandolini D’Adda

SÜDTIROL

PINOT NERO BLAUBURGUNDER DOC “JOHANN” € 26,00

Pinot Nero – Josef Weger

LAGREIN DOC € 26,00

Lagrein - J. Weger

TRENTINO

TEROLDEGO IGT “VIGNETI DELLE DOLOMITI” € 26,00

Teroldego IGT - Letrari

VENETO

VALPOLICELLA CLASSICO DOC € 22,00

Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara – Speri

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO DOC € 32,00

Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara – Speri

AMARONE VALPOLICELLA MONTE S.URBANO DOC € 75,00

Amarone della Valpolicella PLURIPREMIATO 2011- Speri

MERLOT VENEZIA DOC € 20,00

Merlot – DOC Venezia -Salatin Alto Profilo

PIEMONTE

BARBERA D'ASTI DOCG € 15,00

Barbera - La cucina di via Zucchi

DOLCETTO D'ALBA DOC "DU SURI" € 20,00

Dolcetto - Cascina Valon

NEBBIOLO DELLE LANGHE DOC € 22,00

Nebbiolo – Cascina Valon

BAROLO CLASSICO DOCG € 68,00

Oddero - PLURIPREMIATO

BARBARESCO GALLINA DOCG € 70,00

Oddero

TOSCANA

MORELLINO DI SCANSANO DOC € 20,00

Sangiovese – Poggio Brigante

CHIANTI FAMILGALLO DOCG BIOLOGICO € 20,00

12 mesi affinamento in legno - Sangiovese, Canaiolo, Colorino
S. Fabiano Calcinaia

CHIANTI CLASSICO DOCG "GALLO NERO" € 30,00

Sangiovese, Ciliegiolo - Quercia al Poggio

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG € 50,00

100% Sangiovese grosso - Podere Pertimali Montalcino 2012

"SASSICAIA" - BOLGHERI DOC € 160,00

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc – Pluripremiato
Tenuta San Guido

ABRUZZO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC € 20,00
100% MONTEPULCIANO d'Abruzzo – La Valentina

MOLISE

AGLIANICO CONTADO DOC RISERVA € 24,00
Aglianico DOC Molise Riserva – Di Majo Norante
3 Bicchieri Gambero Rosso

PUGLIA

NEGROAMARO IGP "LIRANU" SALENTO € 24,00
100% Negroamaro - Conti Zecca

PRIMITIVO IGP "RIFUGIO" SALENTO € 22,00
100% Primitivo - Conti Zecca

SICILIA

NERO D'AVOLA DOC "DRAGONARA" € 20,00
Nero d'Avola - Cantine De Gregorio

SARDEGNA

CANNONAU SARDEGNA DOC € 20,00
Cannonau 100% - Templum – Cantina di Gallura

SELEZIONE AL CALICE

BOLLICINE

SPUMANTE BRUT ROSÈ € 5,00

Casa Coller (Santa Giuletta) - Oltrepo' Pavese - Lombardia

**PROSECCO TREVISO DESEO DOC MILLESIMATO
EXTRA DRY** € 6,00

Glera – DOC Prosecco Millesimato da uve selezionate- Veneto

BIANCHI

**PINOT NERO VINIFICATO IN BIANCO
PROVINCIA DI PAVIA** € 5,00

Pinot Nero - La cucina di via Zucchi - Lombardia

SOAVE DOC € 5,00

Garganega - La cucina di via Zucchi - Veneto

INZOLIA DOC “RAHANA” € 5,00

Inzolia – De Gregorio – Sicilia

PINOT GRIGIO DOC € 5,00

Pinot Grigio DOC Friuli Grave – Salatin Alto Profilo
Friuli Venezia Giulia

ROSSI

BARBERA D'ASTI DOCG € 5,00

Barbera - La cucina di via Zucchi - Piemonte

BONARDA OLTREPÒ PAVESE DOC “VIGNA LAURA” € 5,00

Vivace - Croatina - Bentivoglio - Lombardia

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO DOC € 5,00

Refosco DOC Friuli Grave – Conte Brandolini D'Adda
Friuli Venezia Giulia

NERO D'AVOLA DOC “DRAGONARA” € 5,00

Nero d'Avola - Cantine De Gregorio

DISTILLATI DI PREGIO

SELEZIONE GRAPPE POLI

€ 6,00

Selezioni di Grappe Della Distilleria Jacopo Poli
Schiavon, Vicenza

WHISKY SINGLE MALT “LAPHROAIG” 10 YEARS OLD

€ 7,00

Laphroaig è considerato uno degli scotch whisky più apprezzati per il suo gusto intenso, aromatizzato dalla torba che profuma ed avvolge il palato.

WHISKY “AKASHI” BLENDED – JAPAN

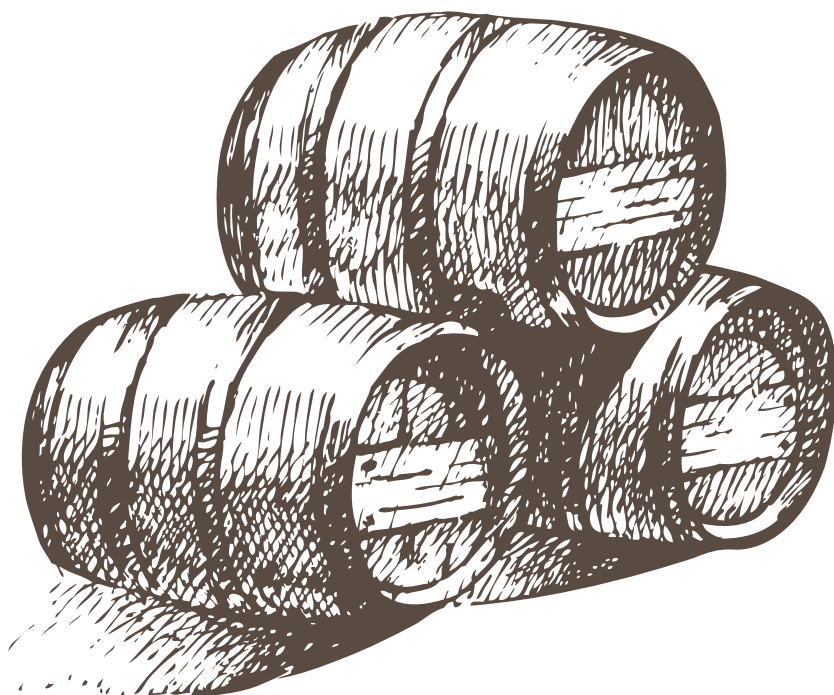
€ 7,00

Sublime blendend whisky, con note di camomilla, sherry e vaniglia. Contiene il 30% di orzo maltato.

RUM BARBADOS AGRICOLE RESERVE “KANICHE”

€ 7,00

Rum dalle intense sensazione, al naso si manifestano i profumi di legno e caramello, al palato note fresche di vaniglia e spezie.



CALVADOS V.S.O.P. CHATEAU DU BREUIL € 7,00

Fresco, tonico, raffinato, vigoroso, fruttato, permette di scoprire il Calvados d'Appellation Pays d'Auge Controlee.

Contiene tutti i profumi della Normandia.

LIQUEUR AU COGNAC POIRE FRANCOIS PEYROT € 7,00

Si presenta di un bel color ambra intenso, luminoso e profondo.

Unisce i sentori olfattivi tipici del Cognac ai profumi fruttati

maturi delle pere Williams. In degustazione offre

un mélange unico e armonioso.

... INOLTRE

PASSITO DI PANTELLERIA DOC "BEN RYE"

DONNA FUGATA € 7,00

Rigorosamente a fine pasto, il "Ben Rye" è perfetto accompagnamento di formaggi erborinati o molto stagionati e foie gras. Ottimo anche su dolci di ricotta e pasticceria secca.

SAUTERNS CHATEAU SAHUC LES TOUR 2010 € 7,00

Veste dorato, con naso fine ed elegante.

Gli aromi virano dai frutti esotici, al miele sino alla piccola pasticceria.

In bocca è ben equilibrato con buona sapidità e freschezza.

Buona persistenza. Ideale a fine pasto, accompagna i formaggi stagionati e i dolci a cucchiaino.

TORCHIATO DI FREGONA DOCG COLLI DI CONEGLIANO € 7,00

Ottimo come vino da meditazione pre e fine pasto.

Accompagna splendidamente formaggi piccanti ed erborinati in genere.

Sposa bene anche foie gras, ottimo anche con i dolci in genere soprattutto a pasta secca.

