CHAMPAGNE

FRANCIACORTA

METODO CLASSICO

PROSECCO

VINI FRIZZANTI

VINI BIANCHI

VINI ROSSI

CALICE VINO

nostra selezione

€ 7,00

CALICE PROSECCO

nostra selezione

€ 7,00

servizio al tavolo: maggiorazione 10%

CHAMPAGNE

KRUG		
“Gran Cuvèe”	cl. 75	€ 350,00

DOM PERIGNON		
Vintage	cl. 75	€ 350,00

MOET & CHANDON		
“Reserve Imperial”	cl. 75	€ 120,00
Rosè “Reserve Imperial”	cl. 75	€ 130,00

MOET & CHANDON MAGNUM		
“Reserve Imperial”	cl. 150	€ 200,00

VEUVE CLIQUOT		
“Cuvèe Saint Petersburg”	cl. 75	€ 120,00
Rosè “Cuvèe Saint Petersburg”	cl. 75	€ 130,00
“Rich”	cl. 75	€ 110,00

servizio al tavolo: maggiorazione 10%

FRANCIACORTA

BELLAVISTA

“Alma”
chardonnay - pinot nero - pinot bianco

€ 55,00

“Non dosato”
chardonnay - pinot nero - pinot bianco

€ 60,00

“Teatro alla scala”
chardonnay - pinot nero

€ 68,00

CONTADI CASTALDI

chardonnay - pinot nero

€ 38.00

“Rosè” chardonnay - pinot nero

€ 38,00

servizio al tavolo: maggiorazione 10%

MARCHESI ANTINORI

Tenuta Montenisa
“Blanc de Blanc”
chardonnay

€ 48,00

RICCI CURBASTRO

“Saten” chardonnay

€ 42,00

“Rosè” pinot nero - chardonnay

€ 42,00

servizio al tavolo: maggiorazione 10%

METODO CLASSICO

SCAMACCA DEL MURGO

Murgo Brut
nerello mascalese

€ 28,00

Murgo Brut Rosè
nerello mascalese vinificato in rosato

€ 30,00

FIRRIATO

Gaudensius "Blanc de Noir"
nerello mascalese

€ 45,00

servizio al tavolo: maggiorazione 10%

FERRARI

“Perlè” Chardonnay

€ 55,00

Maximum “Blanc de blanc”
chardonnay

€ 40,00

Maximum “Rosè”
pinot nero vinificato in bianco

€ 45,00

MILAZZO

Excellent extra dry Rosè
inzolia-chardonnay

€ 45,00

FINA

Pas Dosè
Chardonnay - pinot nero

€ 42,00

servizio al tavolo: maggiorazione 10%

PROSECCO

MIONETTO

Rive di Santo Stefano "Prosecco superiore" (glera di Valdobbiadene)	€ 30,00
Cuvèe "Sergio" Rosè (blend di uve rosse, vinificate in rosato)	€ 25,00

CA' MARIAN

Valdobbiadene
Prosecco superiore DOCG (selezione di uve glera)

€ 24,00

VIE BULLA

Prosecco DOC - Metodo Martinotti (selezione di uve glera)	€ 24,00

PALLADIO

Prosecco DOC Millesimato (selezione di uve glera)	€ 24,00

servizio al tavolo: maggiorazione 10%

VINI FRIZZANTI

FEUDO ARANCIO

Tinchitè (grillo)

€ 22,00

FIRRIATO

Charme (blend di vitigni autoctoni)

€ 26,00

Charme Rosè (blend di vitigni autoctoni)

€ 26,00

CA' BOLANI

Muller Thurgau (muller thurgau)

€ 22,00

FEUDO MACCARI

Volè (grillo)

€ 26,00

FEUDO RAMADDINI

Friscu Rè (cabernet vinificato in bianco)

€ 24,00

servizio al tavolo: maggiorazione 10%

VINI BIANCHI

TERLAN

“Gewurtztraminer”
(Gewurtztraminer)

€ 28,00

“Muller Thurgau”
(Muller Thurgau)

€ 24,00

“Pinot Grigio”
(Pinot grigio)

€ 26,00

FIRRIATO

“Caeles” (grillo)

€ 24,00

FINA

Kikè (traminer)

€ 24,00

Taif (zibibbo)

€ 24,00

servizio al tavolo: maggiorazione 10%

CUSUMANO

Angimbè (inzolia - chardonnay)

€ 24,00

Inzolia (inzolia)

€ 22,00

Altamora (Etna Bianco)

€ 42,00

BAGLIO DEL CRISTO

"C.D.C." 24

(grillo - inzolia - catarratto - chardonnay)

€ 24,00

DE BARTOLI

Lucido (catarratto)

€ 24,00

PLANETA

Chardonnay (chardonnay)

€ 48,00

La Segreta

(Grecanico - Chardonnay - Fiano - Viognier)

€ 22,00

servizio al tavolo: maggiorazione 10%

MARCHESI MAZZEI
“Azisa” (Grillo)

€ 28,00

DONNAFUGATA
“La fuga” (Chardonnay)

€ 25,00

FEUDO RAMADDINI
Nassa (Grillo)

€ 22,00

HAUNER
Salina Bianco (inzolia-catarratto)

€ 25,00

PASSOPISCIARO
“Passobianco” (chardonnay)

€ 44,00

DR. LOOSEN
“Riesling” (riesling)

€ 28,00

servizio al tavolo: maggiorazione 10%

VINI ROSSI

DONNAFUGATA

“Tancredi 2016”
(nero d’Avola - cabernet)

€ 45,00

“Tancredi 2018 – Dolce & Gabbana”
(nero d’Avola - cabernet)

€ 45,00

“Mille e una notte 2015”
(nero d’Avola)

€ 88,00

DE BARTOLI

Rosso di Marco (perricone)

€ 34,00

FIRRIATO

Chiaramonte (nero d’Avola)

€ 22,00

“Santagostino” (baglio soria)

€ 30,00

servizio al tavolo: maggiorazione 10%

MARABINO

Don Paolo (nero d'Avola)

€ 34,00

Don Pasquale (nero d'Avola)

€ 34,00

Rosso di Contrada (nero d'Avola)

€ 28,00

SCAMMACCA DEL MURGO

"Etna rosso" (nerello mascalese)

€ 26,00

PASSOPISCIARO

Passorosso (nerello mascalese)

€ 48,00

DUCA DI SALAPARUTA

"Passo delle Mule"

(nero d'Avola)

€ 22,00

MILAZZO

Maria Costanza 2016 (nero d'Avola)

€ 48,00

servizio al tavolo: maggiorazione 10%

CUSUMANO

Nero d'Avola (nero d'Avola)

€ 22,00

Merlot (merlot)

€ 22,00

Syrah (syrah)

€ 22,00

Benuara (nero d'Avola - Syrah)

€ 36,00

Altamora Rosso (nerello mascalese)

€ 42,00

PLANETA

La Segreta

(cabernet - nero d'Avola - syrah - merlot)

€ 22,00

VALLE DELL'ACATE

Il Frappato (frappato)

€ 24,00

Cerasuolo di Vittoria

(nero d'Avola - frappato)

€ 26,00

servizio al tavolo: maggiorazione 10%

MARCHESI MAZZEI

Zisola (nero d'Avola)

€ 32,00

Zisola "DoppioZeta"

(cabernet - syrah - nero d'Avol)

€ 50,00

FEUDO MACCARI

Maharis 2016 (syrah barricato)

€ 42,00

BAGLIO DEL CRISTO

C. D. C.

(nero d'Avola - cabernet - merlot - syrah)

€ 22,00

ELIO GRASSO

Barolo 2014 (barolo)

€ 110,00

ALLEGRINI

Palazzo della Torre

(ripasso di Amarone)

€ 55,00

servizio al tavolo: maggiorazione 10%

CASTELLO DI QUARCETO

Chianti classic

“Riserva”

(sangiovese - caniolo)

€ 35,00

NANNETTI

Brunello di Montalcino

(sangiovese grosso)

€ 60,00

servizio al tavolo: maggiorazione 10%