

VINI AL BICCHIERE

	Bicchiere	Bottiglia
VINI BIANCHI		
Garganega 2020 . Cavazza. Veneto <i>(100% Garganega)</i>	€ 5	€ 18
Friulano 2020 . Zorzettig. Friuli Venezia Giulia <i>(100% Friulano)</i>	€ 5	€ 18
Terre Alfieri Arneis "Solei" . Pescaja. Piemonte <i>(100% Arneis)</i>	€ 5	€ 18
Bianco del giorno	€ 5	/
VINI ROSSI		
Primitivo di Manduria "Oro di Emera" 2017 . Quarta. Puglia <i>(100% Primitivo)</i>	€ 6	€ 25
"Rosa del Maso" 2018 . Mas dei Chini. Trentino Alto Adige <i>(100% Schiava)</i>	€ 6	€ 18
Rosso del giorno	€ 6	/
BOLLICINE		
Prosecco "La Casera" . Biancavigna. Veneto <i>(100% Glera)</i>	€ 5	€ 18
Brut "Elenoire" 120 mesi . La Patareina. Piemonte <i>(70% Pinot Nero, 30% Chardonnay)</i>	€ 6	€ 30
Franciacorta Brut . Corteaura. Lombardia. <i>(90% Chardonnay, 10% Pinot Nero)</i>	€ 6	€ 25
Lambrusco "Pietrascura" . F.lli Bellei. Emilia Romagna <i>(100% Lambrusco Grasparossa)</i>	€ 5	€ 18
Bollicina del giorno	€ 6	/
ROSATI		
Spumante Rosè . La Casera. Veneto	€ 5	€ 18
Rosé Fermo	€ 5	€ 18
VINI DOLCI		
Moscato d'Asti	€ 5	€ 18
Vino Liquoroso	€ 5	/

LE NOSTRE BIRRE

ROSSE

Amleto 50cl. Veneto € 6

BIONDE

Zipfer Marzen 33cl. Austria € 4

Guglielmo 50cl. Veneto € 6

Viola 75cl. Emilia-Romagna € 12

IPA

Cordelia 50cl. Veneto € 6

I CONSIGLI DELLA CANTINA

	Produttore	Euro
VINI BIANCHI		
Chardonnay 2019 <i>(100% Chardonnay)</i>	Inama <i>Veneto</i>	€ 20
Piccolo Derthona 2019 <i>(100% Timorasso)</i>	Walter Massa <i>Piemonte</i>	€ 20
Arneis "A Val" 2019 <i>(100% Arneis)</i>	Paolo Conterno <i>Piemonte</i>	€ 20
Pinot Grigio 2018 <i>(100% Pinot Grigio)</i>	Bellutti <i>Trentino A. Adige</i>	€ 20
Friulano 2017 <i>(100% Friulano)</i>	Bastianich <i>Friuli Venezia Giulia</i>	€ 18
Riesling 2019 <i>(100% Riesling)</i>	Le Fracce <i>Lombardia</i>	€ 18
Baronia Soprana 2018 <i>(70% Zibibbo, 30% Grillo)</i>	Nino Gandolfo <i>Sicilia</i>	€ 18
Delissia <i>(100% Granazza)</i>	Canneddu <i>Sardegna</i>	€ 25
Cuvée Saint-Vincent 2017 <i>(100% Chardonnay)</i>	Vincent Girardin <i>Borgogna (Francia)</i>	€ 30
Cantayano 2018 <i>(100% Verdejo)</i>	I. Cantalapiedra <i>Castilla (Spagna)</i>	€ 18
VINI ROSSI		
Langhe Nebbiolo BIO 2018 <i>(100% Nebbiolo)</i>	Malvirà <i>Piemonte</i>	€ 18
Freisa d'Asti 2016 <i>(100% Freisa)</i>	Olim Bauda <i>Piemonte</i>	€ 18
Ruché di Castagnole Monferrato "Viari" <i>(100% Ruché)</i>	Accornero <i>Piemonte</i>	€ 20
Nebbiolo "Vigna Granda" 2017 <i>(100% Nebbiolo)</i>	Ghiomo <i>Piemonte</i>	€ 25
Oltrepò Pavese Pinot Nero Riserva 2011 <i>(100% Pinot Nero)</i>	Le Fracce <i>Lombardia</i>	€ 25
Carignano del Sulcis "Roussou" 2015 <i>(100% Carignano)</i>	U Tabarka <i>Sardegna</i>	€ 25
Rosso 2012 <i>(100% Cannonau Storico)</i>	Dettori <i>Sardegna</i>	€ 53
Montepulciano d'Abruzzo 2017 <i>(100% Montepulciano)</i>	Farnese <i>Abruzzo</i>	€ 20
BOLLICINE		
Brut "Lantos" <i>(Chardonnay e Moscato)</i>	Paolo Conterno <i>Piemonte</i>	€ 30
Alta Langa Extra Brut <i>(Pinot Nero e Chardonnay)</i>	Ettore Germano <i>Piemonte</i>	€ 30
Alta Langa Rosé <i>(100% Pinot Nero)</i>	Paolo Berutti <i>Piemonte</i>	€ 25
Franciacorta Brut Satèn <i>(100% Chardonnay)</i>	Corteaura <i>Lombardia</i>	€ 30
Franciacorta Dosaggio Zero Millesimato 2014 <i>(70% Chardonnay, 30% Pinot Nero)</i>	Santa Lucia <i>Lombardia</i>	€ 35
Franciacorta Rosé <i>(95% Pinot Nero, 5% Chardonnay)</i>	Terre d'Aenor <i>Lombardia</i>	€ 30
Oltrepò Pavese Metodo Classico Cuveé "More" <i>(100% Pinot Nero)</i>	Moratti <i>Lombardia</i>	€ 25
Trentodoc Brut <i>(100% Chardonnay)</i>	Pedrotti <i>Trentino Alto Adige</i>	€ 30
Champagne Brut Premier <i>(40% Pinot Nero, 40% Chardonnay, 20% Pinot Meunier)</i>	Louis Roederer <i>Francia</i>	€ 70
Champagne Brut Rosé <i>(40% Pinot Nero, 50% Chardonnay, 10% Pinot Meunier)</i>	Collet <i>Francia</i>	€ 50