

Spumanti Brut

SB	<p>Pignoletto Reno doc Vitigno autoctono delle province di Modena e Bologna. Morbido in bocca con note decise e profumi intensi, floreali e fruttati, si caratterizza per freschezza e bollicine fini. <i>Ideale per dare inizio ad aperitivi o cene tra amici.</i></p>	Righi	Emilia Romagna	€ 16,00
SB2	<p>Moscato Secco Lazio igt Oppidum Moscato in purezza vinificato secco: al naso i profumi dolci e suadenti ingannano facilmente il palato. In bocca è infatti secco e deciso ma per nulla aggressivo. <i>Si abbina a piatti dai sapori delicati, antipasti e salumi.</i></p>	Cantina Sant'Andrea	Lazio	€ 17,00
SB3	<p>Sauvignon e Chardonnay Tener Brut Giallo paglierino, spuma abbondante, perlage fine e persistente. Al naso è intenso e fruttato, con gradevole sentore di pesca. In bocca è asciutto, armonico e morbido. <i>Ottimo come aperitivo, con piatti di pesce e carni bianche.</i></p>	Banfi	Piemonte	€ 16,00
SB4	<p>Cartizze Valdobbiadene Superiore Colore giallo paglierino, spuma fitta e perlage fine e persistente. Al naso è ampio ed intenso con note di mela, albicocca, pera e rosa. In bocca è morbido, fresco e fruttato. <i>Si abbina perfettamente ad ogni pasto importante.</i></p>	La Marca	Veneto	€ 27,00
SB5	<p>Prosecco Valdobbiadene Extra Dry Millesimato Perlage fine, al naso aromi di mela verde seguiti da un bouquet floreale. In bocca l'equilibrio e la semplicità lasciano una buona sensazione sul palato. <i>Si esalta con antipasti, primi piatti, pesci e carni bianche.</i></p>	Val d'Oca	Veneto	€ 19,00
SB6	<p>Prosecco doc Treviso Colore giallo paglierino, leggero perlage, fine e persistente. Ampie e piacevoli note di frutta matura al naso e piacevolmente acidulo e sapido, fresco e fruttato al palato. <i>Ottimo a tutto pasto.</i></p>	La Marca	Veneto	€ 15,00
SB7	<p>Prosecco doc Treviso Rustico Giallo paglierino brillante. Al naso è molto fine, persistente, gradevole, fragrante, fruttato, floreale. Al palato è fresco ed equilibrato, secco. <i>Da aperitivo, con antipasti a base di pesce o con risotti.</i></p>	Nino Franco	Veneto	€ 18,00
SB8	<p>Valdobbiadene Extra Dry Jeio Glera unito a Verdiso, Pinot Bianco e Chardonnay. Un perlage vivace accompagna l'esplosione dei sentori fruttati sia al naso che al palato. <i>Ideale come aperitivo, si abbina egregiamente a tutto pasto.</i></p>	Bisol	Veneto	€ 16,50
SB9	<p>Valdobbiadene Prosecco doc Fossmarai Al naso è ricco di profumi tra i quali spiccano l'acacia e la mela. Al gusto è accattivante per la freschezza e il residuo zuccherino che si armonizzano splendidamente. <i>Valorizza delicati piatti a base di pesce e carni bianche.</i></p>	Fossmarai	Veneto	€ 20,00

Spumanti Metodo Classico

MC1	<p>Ribolla Gialla</p> <p>Perlage fine e persistente. Il profumo è corposo, ricco ma giovane e fresco. In bocca si distingue per il sapore pieno ma elegante.</p> <p><i>Si abbina all'aperitivo ma anche a tutto pasto a base di pesce.</i></p>	Puiatti	Friuli Venezia Giulia	€ 28,00
MC2	<p>Bellavista Cuveé Brut Alma Franciacorta</p> <p>Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco. Esuberante spuma bianca con perlage fine e continuo. Profumo ampio di fiori bianchi e frutta matura. Eccellente eleganza ed equilibrio.</p> <p><i>Perfetto con l'aperitivo, ideale a tutto pasto.</i></p>	Bellavista	Lombardia	€ 37,00
MC3	<p>Bellavista Brut Millesimato Franciacorta</p> <p>Giallo paglierino luminoso, al naso sentori floreali con finale delicato e di grande piacevolezza minerale. Al palato è pulito, di buona freschezza.</p> <p><i>Accompagna degnamente tutto il pasto.</i></p>	Bellavista	Lombardia	€ 46,00
MC4	<p>Bellavista Brut Pas Operè Franciacorta</p> <p>Spuma intensa con perlage a grana particolarmente sottile, continua e persistente. Colore tendente all'oro luminoso e profumo elegante, avvolgente, discreto e persistente.</p> <p><i>Accompagna a tutto pasto con grande eleganza e gusto.</i></p>	Bellavista	Lombardia	€ 50,00
MC5	<p>Berlucchi Storica 61 Satèn</p> <p>Chardonnay in purezza, al naso si presentano note di frutta matura elegante e variegata che si evolve in sentori agrumati. In bocca denota grande freschezza e una gradevole acidità.</p> <p><i>Può accompagnare dall'antipasto alle seconde portate.</i></p>	Berlucchi	Lombardia	€ 30,00
MC6	<p>Ca' del Bosco Cuvée Prestige</p> <p>Chardonnay, Pinot nero e Pinot bianco, vinificate separatamente ed unite alle migliori annate. 28 mesi di affinamento sui lieviti per un grande equilibrio.</p> <p><i>Perfetto per ogni occasione.</i></p>	Ca' del Bosco	Lombardia	€ 38,00
MC7	<p>Ca' del Bosco Cuvée Annamaria Clementi</p> <p>Affinamento in bottiglia per almeno sette anni a contatto con i lieviti per un colore dorato e perlage finissimo, un profumo complesso e un sapore pieno e persistente.</p> <p><i>Accompagna crudités di pesce, piatti delicati ed eleganti.</i></p>	Ca' del Bosco	Lombardia	€ 105,00
MC8	<p>Costaripa Brut Riserva Millesimato</p> <p>Giallo luminoso con eccellenti riflessi verdognoli. Al naso è intenso il sentore di frutta matura, miele e fiori bianchi a cui corrisponde il gusto.</p> <p><i>Ideale a tutto pasto con piatti di pesce o dai sapori delicati.</i></p>	Costaripa	Lombardia	€ 38,00
MC9	<p>Il Caleppino Brut</p> <p>Profumo maturo con ricordi di crosta di pane, lievito, miele di castagno, fiori di campo e fieno. Sapore evoluto, pieno e piacevolmente secco, elegante e intrigante.</p> <p><i>Ottimo come aperitivo, si esalta con crostacei e molluschi.</i></p>	Il Caleppino	Lombardia	€ 24,00

MC10	Novalia Franciacorta Brut Chardonnay al 100%, acidità e freschezza derivata da sentori di frutta acerba, ben si armonizzano con note persistenti floreali di rosa e di tiglio e sentori vegetali e di lieviti. <i>Si abbina ad aperitivi, crudità di pesce e piatti con verdure.</i>	Villa Crespia Arcipelago Muratori	Lombardia	€ 32,00
MC11	Quadra Franciacorta Brut QBLACK Cuvée a base di Chardonnay (80%), Pinot nero (10%) e Pinot bianco (10%) fermentate ed affinate per circa 24 mesi in contenitori d'acciaio. <i>Ottimo come aperitivo, primi piatti di mare e carni bianche.</i>	Quadra	Lombardia	€ 28,00
MC12	Ricci Curbastro Franciacorta Brut Al naso è leggermente floreale, elegante, con note di lievito e pane appena sfornato, in bocca secco, strutturato ma morbido e cremoso con note fruttate. <i>Ottimo come aperitivo, formaggi morbidi e piatti di pesce.</i>	Ricci Curbastro	Lombardia	€ 28,00
MC13	Ricci Curbastro Franciacorta Satèn Al naso si caratterizza per note di frutta matura, spezie e lieviti biscottati e mandorlati. Il gusto è elegante e morbido, con corpo, struttura e lieve acidità. <i>Accompagna tutto il pasto, ideale con pesce e carni bianche.</i>	Ricci Curbastro	Lombardia	€ 31,00
MC14	Simbiotico Franciacorta Brut Da uve 100% Chardonnay un vino fresco e profumato. Al naso è fragrante con sentori di crosta di pane e frutti, sensazioni che si ritrovano piacevolmente anche in bocca. <i>Con antipasti delicati, primi con verdure e carni bianche.</i>	Villa Crespia Arcipelago Muratori	Lombardia	€ 28,00
MC15	Cascina Chicco Cuvée Zero Brut Dalla spumantizzazione di uve Nebbiolo. Il perlage è finissimo ed il profumo è fresco e fragrante con ricordi di lievito e crosta di pane. In bocca è fresco, secco e persistente. <i>Ideale come aperitivo, con pesce, verdure e carni bianche.</i>	Cascina Chicco	Piemonte	€ 25,00
MC16	Almerita Brut Il perlage è fine e continuo, al naso è fragrante con sentori di crosta di pane e note fruttate. Al palato si ritrovano le sensazioni olfattive esaltate da freschezza e cremosità. <i>Da gustare per aperitivo, con piatti di pesce o carni bianche.</i>	Tasca d'Almerita	Sicilia	€ 30,00
MC17	Abate Nero Brut Trento doc Chardonnay e Pinot Nero. Oltre a un perlage fine e persistente, è caratterizzato da grande finezza nell'aroma, fragranza, equilibrio tra acidità e dolcezza e facilità di beva. <i>Ideale a tutto pasto.</i>	Abate Nero	Trentino	€ 33,00
MC18	Abate Nero Cuvée Millesimato Trento dop Chardonnay in purezza dal grande fascino per il colore oro brillante e dinamico. Elegante nel profumo, morbido ed equilibrato in bocca con sentori sottili di pesca e albicocca. <i>Ottimo aperitivo ma anche abbinato a pietanze importanti.</i>	Abate Nero	Trentino	€ 39,00
MC19	Ferrari Riserva Maximum Secco, elegante ed armonioso. Ha notevole personalità, intense note fruttate cui si accostano piacevoli fragranze di vaniglia e lievito che persistono lungamente in bocca. <i>Accompagna egregiamente tutto il pasto.</i>	F.Ili Lunelli	Trentino	€ 34,00

MC20	<p>Giulio Ferrari Riserva del Fondatore</p> <p>Giallo con note verdoline, al naso è floreale e delicato in tutti i suoi sentori di nocciola, con un finale piacevolmente minerale. In bocca è cremoso e suadente.</p> <p><i>Sempre adatto ad iniziare o a finire una serata di classe.</i></p>	F.Ili Lunelli	Trentino	€ 100,00
MC21	<p>Equipe 5</p> <p>Chardonnay e Pinot Nero, per perlage fine e persistente. I profumi sono di crosta di pane e frutti freschi agrumati. Al palato è fresco, leggermente effervescente e persistente.</p> <p><i>L'abbinamento è ottimo a tutto pasto.</i></p>	Cantina di Soave	Veneto	€ 25,00

MC22	<p>Brolese Franciacorta Rosè Extra Brut</p> <p>Pinot nero e Chardonnay. Il grado di acidità - che gli dona freschezza - è accentuato dalle note di frutta acerba e agrumate, che prevalgono su quelle floreali.</p> <p><i>Ideale con carpacci, carne al taglio e primi con pomodoro.</i></p>	Villa Crespia Arcipelago Muratori	Lombardia	€ 34,00
MC23	<p>Costaripa Brut Rosè</p> <p>Spuma bianca e perlage persistente con fini bollicine. Al naso è intenso ed ampio, con note di frutta matura e netti sentori di sottobosco, vaniglia e ribes.</p> <p><i>Si abbina con piatti freschi e delicati.</i></p>	Costaripa	Lombardia	€ 30,00

Champagne

CH1	<p>Ayala Brut</p> <p>Pinot Noir, Chardonnay e Pinot Meunier. Al naso è fragrante con note di pane tostato e croissant caldo. In bocca vi è corrispondenza con un gusto elegante, pieno e fruttato. <i>Per pasti a base di crostacei, pesce crudo o grigliato.</i></p>	Ayala	Francia	€ 50,00
CH2	<p>Bollinger Special Cuvee</p> <p>Champagne dallo splendido colore dorato con una effervescenza finissima e persistente. Al naso è complesso, spazia dalla frutta matura alle spezie. <i>Si abbina a pesce, carni bianche e formaggi di media stagionatura.</i></p>	Bollinger	Francia	€ 72,00
CH3	<p>Charles Heidsiek Brut Reserve</p> <p>Dal colore giallo oro, dimostra grande persistenza di spuma. Al naso è complesso e fine, con apertura di frutta e un finale di caffè tostato. In bocca è cremoso, con sentori di vaniglia. <i>Ideale per un pasto elegante dai sapori delicati ma decisi.</i></p>	Charles Heidsiek	Francia	€ 65,00
CH4	<p>Charles Heidsiek Brut Rosè</p> <p>Colore rosa carico, con una delicata effervescenza. Al naso è complesso e fine con note di frutta rossa in confettura e zenzero. In bocca è potente con un finale aromatico. <i>Elegante come aperitivo, ma anche a tutto pasto.</i></p>	Charles Heidsiek	Francia	€ 78,00
CH5	<p>Comte de Montagne Grande Reserve</p> <p>100% Pinot nero, affinato per un anno in legno e ulteriori 3/4 anni in bottiglia. Champagne complesso, ampio e dai sentori boscosi. <i>Accompagna a tutto pasto, dall'antipasto al dolce.</i></p>	Comte de Montaigne	Francia	€ 50,00
CH6	<p>Cristal</p> <p>Elaborato unicamente nelle «grandi annate», quando la maturità di Chardonnay e Pinot Nero è perfetta, rimane in cantina per sei anni e riposa otto mesi dopo lo sboccamento. <i>Si abbina a tutto pasto fino ai dolci a base di frutta fresca.</i></p>	Louis Roederer	Francia	€ 235,00
CH7	<p>Dom Pèrignon</p> <p>Al naso mandorla e cacao si mescolano progressivamente ai frutti bianchi e ai fiori secchi. Anche il palato è complesso e persiste con molto carattere, su note speziate. <i>Ottimo a tutto pasto.</i></p>	Moët Hennesy	Francia	€ 200,00
CH8	<p>Louis Roederer Brut Premier</p> <p>Pinot Nero, Chardonnay e Pinot Meunier provenienti da più di cinquanta diversi cru. Vino dalla struttura piena e generosa con note mature unite a quelle di frutta fresca. <i>Ideale con piatti di pesce, crostacei, ma anche piatti saporiti.</i></p>	Louis Roederer	Francia	€ 60,00
CH9	<p>Krug Gran Cuvée</p> <p>Al naso è estremamente complesso e ampio: note di pane tostato, sentori di nocciole e torroncino, mele e fiori freschi, frutta matura e secca, mandorle, spezie dolci e persino miele. <i>Si abbina a un'enorme varietà di piatti.</i></p>	Krug	Francia	€ 210,00

CH10	Joseph Perrier Cuvée Royale Brut Fine effervescenza, al naso spiccano note agrumate e di pesca con un finale di vaniglia e cannella. In bocca è potente e persistente, con un finale lungo e rinfrescante. <i>L'abbinamento è con pesce crudo e piatti dai sapori delicati.</i>	Joseph Perrier	Francia	€ 50,00
CH11	Perrier Jouët Gran Brut Uno champagne ampio e intenso, con un vivace perlage. Associa la ciliegia bianca, l'albicocca matura, lo zenzero e note minerali a un finale fresco e speziato. <i>Si abbina a tutto pasto con pietanze delicate di ogni genere.</i>	Perrier Jouët	Francia	€ 55,00
CH12	Perrier Jouët Belle Epoque I sentori di frutti bianchi lasciano il passo a delicate note di ananas e di freschi fiori di primavera, seguiti da aromi di noci, pasta di mandorle e spezie dolci. <i>Perfetto per il momento dell'aperitivo ma non solo.</i>	Perrier Jouët	Francia	€ 150,00
CH13	R di Ruinart Si distingue per luminosità cristallina. Al naso è fine e fruttato con aromi di pera e di frutta secca come nocciola e mandorla, note di fiori bianchi, dolci da forno e brioches. <i>È gradevole sia con i frutti di mare che con i formaggi.</i>	Ruinart	Francia	€ 75,00
CH14	Ruinart Blanc de Blancs I naso è intenso e fruttato, con una fioritura di agrumi e frutti esotici come ananas e frutto della passione, note floreali di gelsomino, di frutta bianca e pepe rosa. <i>Accompagna pesce, crostacei, frutti di mare, carni bianche.</i>	Ruinart	Francia	€ 98,00

Vini Bianchi

B1	<p>Passerina Superiore dop Vitigno autoctono - colore giallo paglierino e bouquet di note di fiori bianchi accompagnati da pesca e cedro. <i>Si abbina a tutti i tipi di pesce, anche crudités e carni bianche.</i></p>	Casal Thaulero	Abruzzo	€ 18,00
B2	<p>Pecorino Terre di Chieti Vitigno autoctono solo recentemente recuperato. Colore giallo paglierino e bouquet floreale, seguito da note di frutta esotica e balsamiche. <i>Piatti di pesce, carni bianche e formaggi freschi lo gradiscono.</i></p>	Casal Thaulero	Abruzzo	€ 16,00
B3	<p>448 Bianco igt Vigneti delle Dolomiti Pinot bianco, Chardonnay e Sauvignon - Fermentazione e affinamento in vasche di acciaio inox gli conferiscono grande equilibrio, freschezza e profumi molto delicati. <i>Ideale come vino da aperitivo.</i></p>	Girlan	Alto Adige	€ 15,00
B4	<p>Gewürztraminer Riserva Lunare Di colore giallo dorato, al naso è un'esplosione di sentori dal floreale alla frutta esotica matura. In bocca si presenta morbido, con una grande nota sapida. <i>Si abbina a primi non speziati o agrodolci e pesce alla griglia.</i></p>	Terlano	Alto Adige	€ 40,00
B5	<p>Gewürztraminer Aimè doc Coltivato sui pendii dei colli della bassa atesina, questo vitigno trova in questo vino una delle sue espressioni migliori. <i>Ideale con crostacei, formaggi stagionati, piatti speziati.</i></p>	Girlan	Alto Adige	€ 23,00
B6	<p>Gewürztraminer Turmhof Di colore tendente al giallo oro; al naso sentori dai petali di rosa fino alla frutta esotica. Al palato è robusto, piacevolmente speziato e con aromi molto persistenti. <i>Si addice a primi speziati, pesce grigliato, formaggi erborinati</i></p>	Tieffenbrunner	Alto Adige	€ 35,00
B7	<p>Gewürztraminer Colterenzio doc Da vitigni selezionati, di colore giallo dorato in bocca è un'esplosione di frutta esotica e chiodi di garofano. <i>Si presta come inizio pasto e come compagno di tutti i tipi di pesce e le carni bianche, particolarmente se speziate.</i></p>	Cantina Colterenzio	Alto Adige	€ 21,00
B8	<p>Kerner Giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso è intenso e aromatico mentre in bocca è pieno, aromatico, con una leggera nota moscata. <i>Ottimo con affettati, pesce e frutti di mare leggeri.</i></p>	Cantina Valle Isarco	Alto Adige	€ 22,00
B9	<p>Manna Bianco Chardonnay e Sauvignon affinati in barrique uniti a Riesling e Traminer aromatico fermentati in vasche di acciaio per un risultato davvero unico. <i>Ideato per poter accompagnare l'intero pasto.</i></p>	Franz Haas	Alto Adige	€ 35,00

B10	<p>Moscato Giallo Pfeffener Uno dei vitigni più antichi di tutti, colpisce per il carattere giovanile e l'eleganza del vino. Al naso intense note fruttate e di noce moscata. <i>Ottimo vino da accompagnare a svariati piatti di pesce.</i></p>	Cantina Colterenzio	Alto Adige	€ 19,00
B11	<p>Müller Thurgau Dolomiti igp Vitigno semi aromatico in purezza, alla vista colore giallo verdolino. Le note di pesca e di noce moscata lo rendono un vino duttile. <i>Si accosta a frutti di mare e a pesce a lunga cottura.</i></p>	Cantina Colterenzio	Alto Adige	€ 18,00
B12	<p>Müller Thurgau Riserva Feldmarschall Coltivato ad una altitudine superiore ai 1000 m s.l.m., l'impianto più alto del Südtirol e tra i più alti d'Italia. Al naso presenta note di pesca ed albicocca, di salvia e gelsomino. <i>Da bere con frutti di mare e piatti a base di pesce.</i></p>	Tieffenbrunner	Alto Adige	€ 37,00
B13	<p>Pinot Bianco Plattenriegl doc Grazie all'affinamento del 25% delle uve in grandi botti di rovere si caratterizza per essere al tempo stesso delicato e pieno. <i>Ottimo come antipasto, coi primi di pesce e carni bianche.</i></p>	Girland	Alto Adige	€ 22,00
B14	<p>Pinot Bianco doc Vino di colore giallo paglierino, al naso presenta un bouquet che si compone di pera unita a camomilla e citronella. <i>Ben si abbina con piatti di pesce, sia crudi che a media cottura.</i></p>	Terlano	Alto Adige	€ 19,00
B15	<p>Pinot Bianco Vorberg Di colore giallo paglierino presenta al naso un bouquet molto variegato: note fruttate, sentori minerali e di gelsomino. In bocca spicca la componente minerale. <i>Ideale con zuppe di pesce, molluschi o primi di pesce speziati</i></p>	Terlano	Alto Adige	€ 28,00
B16	<p>Sauvignon Lafóa Alto Adige doc Sauvignon blanc in purezza dall'intensa acidità e buon potenziale di invecchiamento. Al naso presenta intense note di sambuco e salvia. <i>Si sposa con carni bianche, pesce e formaggi non stagionati.</i></p>	Cantina Colterenzio	Alto Adige	€ 38,00
B17	<p>Sauvignon Riserva Quarz Sauvignon in purezza dal colore giallo dorato; il naso intenso spazia dalla frutta bianca matura a piacevoli ricordi speziati. In bocca è di struttura piacevole ed intrigante. <i>Ideale con pesce crudo e molluschi, arrostiti di carni bianche.</i></p>	Terlano	Alto Adige	€ 40,00
B18	<p>Sauvignon Riserva Winkl Sauvignon giallo paglierino con riflessi verdolini, rinfrescante nel profumo fruttato ed erbaceo e nel sapore sapido e fresco. Vino di grande struttura e finale minerale. <i>Ottimo con tutti i piatti di pesce e verdure importanti.</i></p>	Terlano	Alto Adige	€ 26,50
B19	<p>Terlaner Pinot bianco, Chardonnay e Sauvignon. Vino giallo paglierino, al naso presenta note di mela verde e pesca bianca, seguite da sentori di menta e melissa. <i>Accompagna pizze, focacce, formaggi di media stagionatura.</i></p>	Terlano	Alto Adige	€ 20,00

B20	<p>Sylvaner Colore dal giallo chiaro al verdognolo, profumo delicato, caratteristico, fruttato con sentori di pesca, mela e albicocca. Al palato è secco, fruttato, aromatico <i>Ideale con antipasti leggeri e pesce, ottimo come aperitivo.</i></p>	<p>Cantina Valle Isarco</p>	<p>Alto Adige € 25,00</p>
B21	<p>Veltliner Grüner Aristos Giallo chiaro verdognolo dal profumo delicato, fruttato con nota floreale ed erbacea. In bocca è secco, speziato, fresco, leggermente aromatico. <i>Accompagna formaggi molli, piatti di pesce e carni bianche.</i></p>	<p>Cantina Valle Isarco</p>	<p>Alto Adige € 32,00</p>
B22	<p>Campanaro Irpinia Bianco doc Fiano e Greco per un vino giallo paglierino caldo. Al naso pera e pompelmo sono seguiti da note di mentuccia e miele. Il terreno minerale si ritrova nella sapidità del vino. <i>Ideale con pesce, carni bianche e formaggi a media stagionatura.</i></p>	<p>Feudi San Gregorio</p>	<p>Campania € 37,00</p>
B23	<p>Falanghina del Taburno Sorba Bianca Di colore giallo paglierino intenso, al naso presenta note di ananas e pera. In bocca resiste molto bene l'aromaticità. <i>Ama molto i piatti della cucina di pesce e le carni bianche.</i></p>	<p>Cantina del Taburno</p>	<p>Campania € 19,00</p>
B24	<p>Falanghina Sannio doc Serrocielo Vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso si percepiscono fiori e frutti a polpa bianca. <i>Consigliato per accompagnare i classici della cucina marinara.</i></p>	<p>Feudi San Gregorio</p>	<p>Campania € 22,00</p>
B25	<p>Fiano del Beneventano Vino di colore giallo paglierino, al naso presenta un bouquet fruttato di pesche, pera e frutta secca. Buona persistenza aromatica caratteristica. <i>Ideale con piatti di pesce, crostacei e carni bianche.</i></p>	<p>Cantina del Taburno</p>	<p>Campania € 19,00</p>
B26	<p>Fiano di Avellino doc Pietracalda Da uve Fiano in purezza, un vino dal colore giallo paglierino tendente al dorato; caratterizzato da profumi di fiori freschi, frutta appena colta e agrumi canditi. <i>È ottimo per seguire piatti di pesce, crostacei o carni bianche.</i></p>	<p>Feudi San Gregorio</p>	<p>Campania € 24,00</p>
B27	<p>Greco Caratterizzato dalla piacevolezza e dalla corrispondenza vino-vitigno, questo greco colpisce al naso per il possente bouquet di albicocca essiccata, agrumi e miele. <i>Ama molto i piatti di pesce e i formaggi freschi.</i></p>	<p>Cantina del Taburno</p>	<p>Campania € 18,50</p>
B28	<p>Greco di Tufo docg Cutizzi Da uve Greco in purezza, si ottiene un vino dal colore giallo dorato. Al naso le note di pera sono seguite da accenni balsamici di menta. <i>Ottimo con tutti i piatti di pesce e formaggi freschi.</i></p>	<p>Feudi San Gregorio</p>	<p>Campania € 24,00</p>
B29	<p>Campania igt Simbiotico Da uve simbiotiche di Fiano 40%, Greco 10% e altre varietà native Campane al 50%, un vino bianco di nuova concezione e profumi antichi. <i>Primi piatti a base di pesce, carni bianche e pesce arrosto.</i></p>	<p>Tenuta Oppida Aminea Arcipelago Muratori</p>	<p>Campania € 20,00</p>

B30	<p>Friulano Vigneto Storico</p> <p>Giallo paglierino intenso, al naso si caratterizza per note agrumate, di fiori di campo e ricordi salmastri. In bocca è setoso, sapido con un finale ammandorlato.</p> <p><i>Risotti e carni bianche lo apprezzano come compagno.</i></p>	Gigante	<p>Friuli</p> <p>Venezia</p> <p>Giulia</p>	€ 18,00
B31	<p>Malvasia Istriana doc Friuli Annia</p> <p>Vino ottenuto da Malvasia istriana, si presenta di colore giallo paglierino. Al naso si distinguono mela e susina, con un finale di salvia.</p> <p><i>Ottimo per accompagnare ogni tipo di pesce.</i></p>	Le Favole	<p>Friuli</p> <p>Venezia</p> <p>Giulia</p>	€ 16,00
B32	<p>Pinot Grigio Colli Orientali doc</p> <p>Pinot grigio in purezza molto versatile nell'abbinamento. Nota di mela e prugna bianca al naso; bella struttura e buona mineralità in bocca.</p> <p><i>Ideale come aperitivo, ottimo anche con zuppe e insalate.</i></p>	Bastianich	<p>Friuli</p> <p>Venezia</p> <p>Giulia</p>	€ 24,00
B33	<p>Pinot Grigio Gris Isonzo doc</p> <p>Pinot grigio in purezza, fermentato e affinato in botti di rovere prima di passare in bottiglia per altri 6/8 mesi a completare il processo evolutivo. Buon invecchiamento.</p> <p><i>Ama le carni bianche e i formaggi a media stagionatura.</i></p>	Lis Neris	<p>Friuli</p> <p>Venezia</p> <p>Giulia</p>	€ 32,00
B34	<p>Ribolla Gialla</p> <p>Ribolla gialla in purezza dal colore giallo con riflessi paglierini. Al naso ricorda sentori di fiori bianchi e pesca mentre in bocca è fresco e di buon corpo.</p> <p><i>Si sposa con antipasti, minestre, primi con verdure e pesce.</i></p>	Gigante	<p>Friuli</p> <p>Venezia</p> <p>Giulia</p>	€ 22,00
B35	<p>Sauvignon Picol</p> <p>Sauvignon blanc al 100%, fermentato in acciaio e maturato in combinazioni di legno ed acciaio è un vino meno strutturato degli altri vini in carta di Lis Neris.</p> <p><i>Ben si accompagna al pesce ed ai crostacei.</i></p>	Lis Neris	<p>Friuli</p> <p>Venezia</p> <p>Giulia</p>	€ 32,00
B36	<p>Vespa Bianco Venezia Giulia</p> <p>Assemblaggio di Chardonnay e Sauvignon, con una piccola parte di Picolit. L'importante mineralità si fonde in modo ideale con note di agrumi e frutta matura.</p> <p><i>Vino poliedrico che ben si presta a svariati abbinamenti.</i></p>	Bastianich	<p>Friuli</p> <p>Venezia</p> <p>Giulia</p>	€ 36,00
B37	<p>Circeo Bianco doc Dune</p> <p>Trebbiano e Malvasia con fermentazione in acciaio e affinamento in botte che gli donano gran corpo e un bouquet ricco e profumato.</p> <p><i>Si presta con pesce, carni bianche, formaggi di media e lunga stagionatura.</i></p>	Cantina Sant'Andrea	<p>Lazio</p>	€ 18,00
B38	<p>Circeo Bianco doc Riflessi</p> <p>Malvasia e Trebbiano gli conferiscono un buon corpo; in bocca un delicato retrogusto di fiori bianchi e frutti tropicali.</p> <p><i>Ideale con tutti i piatti a base di pesce e carni bianche.</i></p>	Cantina Sant'Andrea	<p>Lazio</p>	€ 15,00
B39	<p>Pigato doc Riviera Ligure di Ponente</p> <p>Di colore giallo paglierino, al naso note olfattive di agrumi con delicati sentori di tiglio. In bocca è ben equilibrato tra sapidità e morbidezza.</p> <p><i>Accompagna primi elaborati, verdure, carni bianche e pesce.</i></p>	Azienda Agricola Durin	<p>Liguria</p>	€ 22,00

B40	<p>Vermentino doc Riviera Ligure di Ponente</p> <p>Giallo paglierino vivo; al naso colpiscono note di agrumi tra i quali il cedro e sentori di erba medica. In bocca è di buona sapidità.</p> <p><i>Si accompagna con ogni tipo di pesce e primi piatti.</i></p>	<p>Azienda Agricola Durin</p>	<p>Liguria</p>	<p>€ 22,00</p>
B41	<p>Lugana doc I Frati</p> <p>Delicati sentori di fiori bianchi e note balsamiche, mandorla e albicocca. Dopo affinamento in bottiglia riesce ad esprimere al meglio anche le sue noti minerali.</p> <p><i>Ideale con antipasti e piatti di pesce delicati.</i></p>	<p>Cà dei Frati</p>	<p>Lombardia</p>	<p>€ 17,00</p>
B42	<p>Lugana doc Brolettino</p> <p>Trebbiana in purezza caratterizzata per l'affinamento in barrique della durata di 10 mesi. Al naso evidenzia frutta matura, pesche, rose e note balsamiche.</p> <p><i>Ideale con formaggi di media stagionatura, pesce di lunga e ricca cottura.</i></p>	<p>Cà dei Frati</p>	<p>Lombardia</p>	<p>€ 24,00</p>
B43	<p>Verdicchio Castelli di Jesi Classico doc</p> <p>Di colore giallo paglierino con riflessi verdolini, al naso sprigiona un bouquet floreale e fruttato e in bocca risulta secco, con note di pesca e mela.</p> <p><i>Piatti di pesce saporiti ed elaborati o carni bianche.</i></p>	<p>Vignamato</p>	<p>Marche</p>	<p>€ 15,00</p>
B44	<p>Verdicchio Castelli Jesi Class.Sup. doc Versiano</p> <p>Fratello maggiore del verdicchio classico, il bouquet risulta più ampio e complesso e in bocca è anch'esso secco e di corpo.</p> <p><i>Si abbina con pesci grassi e gustosi, carni bianche arrosto.</i></p>	<p>Vignamato</p>	<p>Marche</p>	<p>€ 17,00</p>
B45	<p>Roero Arneis docg Anterisio</p> <p>Uve Anterisio e Canale, colore giallo paglierino scarico, con riflessi verdolini. Profumo intenso e persistente con note di albicocca e mele, unite a note finali di camomilla.</p> <p><i>Si accompagna bene ai piatti della tradizione marinara.</i></p>	<p>Cascina Chicco</p>	<p>Piemonte</p>	<p>€ 18,00</p>
B46	<p>Timorasso e Sauvignon Nymphae Monferrato doc</p> <p>Si contraddistingue per spiccata mineralità e intensità nelle note olfattive di fiori di acacia, biancospino, pera e foglie di pomodoro. Morbido e deciso in bocca.</p> <p><i>Si abbina a piatti elaborati con crostacei e carni bianche.</i></p>	<p>Tenuta Montemagno</p>	<p>Piemonte</p>	<p>€ 18,00</p>
B47	<p>Vermentino di Gallura docg Gemellae</p> <p>Di colore giallo paglierino, al naso presenta un bouquet fruttato e di tipici profumi mediterranei come la salvia. In bocca è piacevolmente sapido e fresco.</p> <p><i>Si abbina a piatti di pesce e carni bianche di media cottura.</i></p>	<p>Cantina di Gallura</p>	<p>Sardegna</p>	<p>€ 15,00</p>
B48	<p>Chardonnay Sicilia Tenuta Regaleali</p> <p>Chardonnay in purezza fermentato ed affinato in botti di rovere, caratterizzato da un buon corpo.</p> <p><i>Accompagna pesce e carni bianche dalle lunghe cotture.</i></p>	<p>Tasca d'Almerita</p>	<p>Sicilia</p>	<p>€ 45,00</p>
B49	<p>Grillo Kados Risignolo</p> <p>Bianco di straordinaria struttura e importante corpo, al naso presenta note floreali e di agrumi.</p> <p><i>Si abbina a importanti piatti di pesce, crostacei e carni bianche saporite.</i></p>	<p>Duca di Salaparuta</p>	<p>Sicilia</p>	<p>€ 19,00</p>

B50	<p>Insolia Sicilia doc Colore giallo paglierino, al naso presenta note di melone, frutta tropicale e lievi sentori floreali. Buona sapidità e morbidezza. <i>Ottimo con tutti i tipi di pesce, soprattutto se a lunga cottura.</i></p>	Baglio di Pianetto	Sicilia	€ 18,00
B51	<p>Tirsat Viognier e Chardonnay Chardonnay e Viognier. Al naso aroma di albicocche, pesche gialle, fiori bianchi, spezie e miele. In bocca una dolce intensità esotica unita a una piacevolissima freschezza. <i>Ideale in abbinamento a piatti di pesce.</i></p>	Guerra di Mare	Sicilia	€ 18,00
B52	<p>Maremma Toscana Bianco igt Acquagiusta Vermentino in purezza giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli. Al naso colpiscono le note floreali vegetali, in bocca è fragrante, delicato, con un'importante freschezza. <i>Ideale con piatti di pesce, carni bianche, verdure grigliate.</i></p>	Tenuta La Badiola	Toscana	€ 14,00
B53	<p>Vermentino Toscana La Pettegola Giallo paglierino, al naso è fruttato, con sentori di albicocca, pompelmo, fiori e spezie mediterranei. In bocca è pieno, caratterizzato da una spiccata acidità che dona freschezza. <i>Si presta con piatti di pesce e primi a base di verdure.</i></p>	Banfi	Toscana	€ 22,00
B54	<p>Vernaccia di San Gimignano docg Vino autoctono di San Gimignano, al naso presenta un bouquet fine e persistente con note floreali e sentori di mandorla. Equilibrato in bocca con giusta acidità. <i>Si presta con piatti di pesce e carni bianche delicate.</i></p>	Castello Montauto	Toscana	€ 18,00
N1	<p>Cervaro della Sala Chardonnay e Grechetto. Al naso esprime note tostate, agrumi, frutti esotici e leggere sensazioni burrose. Al palato è sapido e fresco, lungo e persistente. Di lunga evoluzione. <i>Ottimo per accompagnare pesce, crostacei e formaggi.</i></p>	Antinori	Umbria	€ 55,00
B55	<p>Chambave Muscat Bianco doc Al naso si riconoscono albicocca e pesca, sentori di erbe aromatiche. In bocca si contraddistingue per un'elegante sapidità. <i>Ideale con pesce, crostacei e formaggi di media stagionatura.</i></p>	La Crotta di Vegneron	Valle d'Aosta	€ 25,00
B56	<p>Blanc de Morgex et de La Salle tradizionale Si esprime al naso con delicate note di erbe di montagna e salvia. In bocca di caratterizza per l'equilibrio tra sensazioni di mela renetta, mineralità e mandorlo. <i>Adatto come aperitivo, con piatti di pesce o carni bianche.</i></p>	Cave du Vin Blanc de Morgex et de La Salle	Valle d'Aosta	€ 23,00
B57	<p>Gambellara doc Talea Garganega 100% di colore giallo paglierino brillante dai riflessi verdolini. Al naso è fragrante con sentori di frutta matura, in bocca morbidezza e corpo. <i>Consigliato con antipasti, piatti di pesce e carni bianche.</i></p>	Frattolillo	Veneto	€ 13,00
B58	<p>Traminer igt Venezia Vitigno semi-aromatico, al naso esprime sentori di rosa e tiglio; in bocca è equilibrato senza assalire la bocca con l'aromaticità. <i>Sposa antipasti caldi e freddi, pesce e carni bianche.</i></p>	Paladin	Veneto	€ 16,00

Vini Rosati

B59	<p>Cerasuolo d'Abruzzo Villa Gemma</p> <p>Al naso è intenso, fruttato e floreale con sentori di amarena e violetta che si ritrovano anche al gusto in modo fresco e piacevole.</p> <p><i>Si abbina con cucina mediterranea, salumi e formaggi non stagionati.</i></p>	Masciarelli	Abruzzo	€ 20,00
B60	<p>448 Rosato igt Vigneti delle Dolomiti</p> <p>Dal'unione di Lagrein, Pinot noir e Schiava si ottiene questo fresco e piacevole rosato dai piacevoli sentori di frutti di bosco e fragole.</p> <p><i>Ottimo con la cucina e i sapori mediterranei</i></p>	Girlan	Alto Adige	€ 15,00
B61	<p>Chiaretto Rosamara</p> <p>Groppello, Marzemino, Sangiovese e Barbera. Profumi di biancospino, amarena e melograno; in bocca è persistente e sapido, con un leggero retrogusto di mandorla.</p> <p><i>Antipasti, piatti di pesce e zuppe gli sono ideali.</i></p>	Costaripa	Lombardia	€ 18,00
B62	<p>Rosato Leverano doc Medi</p> <p>Dalle terre del rosato un vino dal colore rosa carico, che presenta al naso una piacevole freschezza continua. In bocca equilibrio e delicatezza la fanno da padrone.</p> <p><i>Si presta bene ad accompagnare dagli antipasti ai secondi.</i></p>	Frattolillo	Puglia	€ 13,00

Vini Bianchi e Rosati Vivaci

BV1	<p>Lambrusco Rosè Otello</p> <p>Lambrusco spumantizzato con metodo Charmat; al naso presenta note di fragola e ciliegia e in bocca stupisce la sua morbidezza.</p> <p><i>Ottimo all'aperitivo con salumi e formaggi, anche con pesce</i></p>	Ceci	Emilia Romagna	€ 19,00
BV2	<p>Ortrugo Frizzante doc Armonia</p> <p>Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; profumo intenso, fruttato e floreale. Al gusto è secco, sapido e fresco.</p> <p><i>Ottimo come aperitivo, con risotti e piatti di pesce.</i></p>	Cantina Valtidone	Emilia Romagna	€ 15,00
BV3	<p>Circeo Bianco Frizzante doc Riflessi</p> <p>Questa unione di Trebbiano e Malvasia, resa briosa grazie al procedimento del metodo Martinotti, si distingue per un perlage fine e persistente.</p> <p><i>Ideale con piatti di pesce.</i></p>	Cantina Sant'Andrea	Lazio	€ 15,00
BV4	<p>Pinot Nero Vinificato Bianco Vivace Giullare</p> <p>Vino ottenuto da uve Pinot nero con eleganti profumi di fior freschi. Al palato è secco, con retrogusto di frutta esotica.</p> <p><i>Ottimo per accompagnare antipasti, piatti di pesce.</i></p>	Marchese Adorno	Lombardia	€ 16,00
BV5	<p>Chardonnay Prime Brume</p> <p>Giallo paglierino con un intenso profumo fruttato e lunga presa di spuma. In bocca morbidezza e freschezza si uniscono caratterizzando un vino di buona e facile beva.</p> <p><i>Ideale a tutto pasto piatti delicati e di media struttura.</i></p>	Frattolillo	Veneto	€ 13,00
BV6	<p>Prosecco di Valdobbiadene doc Spago</p> <p>Giallo paglierino con lievi riflessi verdolini. All'olfatto note floreali e fruttate tipiche del vitigno e nota sottile di crosta di pane. Al gusto, equilibrato, giustamente acido e persistente.</p> <p><i>Ottimo come aperitivo ma anche a tutto pasto.</i></p>	Val d'Oca	Veneto	€ 18,00

Vini Bianchi Esteri

BE1	<p>Sauvignon</p> <p>Al naso presenta note di frutta esotica ed è leggermente agrumato. In bocca il limone e il pompelmo si distinguono nettamente, seguiti da ricordi di fico e melone.</p> <p><i>L'abbinamento è con piatti saporiti e carni bianche.</i></p>	Francis Ford Coppola	California	€ 37,00
BE2	<p>Gewürztraminer Roches</p> <p>Questo gewürztraminer in purezza è l'espressione perfetta del vitigno aromatico. Al naso sentori di frutta esotica e spezie, in bocca fresco e con un finale minerale.</p> <p><i>Ottimo con piatti agrodolci o speziati, pesci e carni bianche.</i></p>	Gruss	Francia Alsazia	€ 42,00
BE3	<p>Sylvaner Vieilles Vignes</p> <p>Sylvaner 100 %, color giallo paglierino scarico con riflessi che tendono al verde. Il profumo è fine e delicato con toni aromatici, il sapore è fresco, secco e piacevolmente fruttato.</p> <p><i>Ideale con piatti delicati in genere.</i></p>	Gruss	Francia Alsazia	€ 21,00
BE4	<p>1 Cru Chablis</p> <p>Riflessi dorati e bouquet intenso caratterizzano questo chardonnay in purezza. Il terroir emerge con notevoli toni minerali e freschi.</p> <p><i>Ama piatti di pesce, crostacei, e carni bianche.</i></p>	Gilbert Pico & ses Fils	Francia Borgogna	€ 52,00
BE5	<p>Chablis</p> <p>Chardonnay di colore giallo chiaro, con riflessi dorati. Bouquet intenso, con note floreali e fruttate molto ampie ed avvolgenti.</p> <p><i>Crostacei, molluschi, volatili bianche lo esaltano bene.</i></p>	Henri Laroche	Francia Borgogna	€ 38,00
BE6	<p>Gewürztraminer</p> <p>Magnifica espressione del vitigno aromatico in purezza. Nel bicchiere è giallo paglierino scarico, al naso presenta i toni tipici del vitigno, delicatamente aromatico e speziato. In bocca esalta la sua pulizia.</p> <p><i>Sposa piatti speziati, agrodolci, formaggi erborinati e pesce.</i></p>	Luis Guntrum	Germania Renania	€ 47,50

Vini Rossi

R1	<p>Montepulciano d'Abruzzo doc Orsetto Oro</p> <p>Dal colore rosso intenso, al naso presenta un bouquet etereo e complesso, con sentori di amarena e frutti di bosco. In bocca è elegante, corposo e vellutato con note speziate.</p> <p><i>Ideale con primi al ragù, cacciagione, e formaggi stagionati.</i></p>	Casal Thaulero	Abruzzo	€ 16,00
R2	<p>Montepulciano d'Abruzzo Marina Cvetic</p> <p>Dal colore rosso rubino con riflessi granato, al naso presenta un bouquet complesso ed ampio con sentori fruttati, floreali ma anche speziati di vaniglia e cacao amaro.</p> <p><i>Accompagna arrosti, grigliate, cacciagione, e formaggi stagionati.</i></p>	Masciarelli	Abruzzo	€ 29,00
R3	<p>Lagrein</p> <p>Affinato per 15 mesi in barrique, questo vino seducente profuma di frutti rossi, erba fresca e cacao. Al palato è ampio con tannini massicci e vellutati.</p> <p><i>Ideale per accompagnare piatti molto intensi e saporiti.</i></p>	Franz Haas	Alto Adige	€ 23,00
R4	<p>Lagrein Gries</p> <p>Al naso note terrigne e minerali unite ad aromi fruttati di amarena e marmellata di prugne, al palato note fruttate e aromatiche gli conferiscono morbidezza e pienezza.</p> <p><i>Ottimo con piatti sapori ed intensi, i brasati lo amano molto.</i></p>	Terlano	Alto Adige	€ 29,00
R5	<p>Lagrein</p> <p>Colore rosso granato, nel bouquet prevalgono le note fruttate seguite da percezioni di spezie e minerali. Al palato è vinoso e con un tannino raffinato. 10 mesi in botti grandi.</p> <p><i>Si abbina a carni rosse e formaggi stagionati.</i></p>	Terlano	Alto Adige	€ 21,00
R6	<p>Merlot doc Siebeneich</p> <p>Merlot in purezza fermentato in acciaio e poi affinato in legno su diversi passaggi. Il bouquet è variegato: da note fruttate di mirtillo rosso sino a erbe balsamiche come menta ed eucalipto oltre a leggeri sentori pepati.</p> <p><i>Ottimo con tutte le pietanze di carne elaborate.</i></p>	Terlano	Alto Adige	€ 26,00
R7	<p>Pinot nero</p> <p>Il colore varia a seconda delle annate passando da un rosso rubino scarico all'intenso. Il bouquet spazia dalla frutta rossa ai chiodi di garofano e cannella. Il sapore è rotondo.</p> <p><i>Si sposa con piatti di pesce leggeri e arrosti di carne bianca.</i></p>	Franz Haas	Alto Adige	€ 32,00
R8	<p>Pinot nero Glener</p> <p>Sfumature rosso rubino e granato. Profumo delicato, dal sentore di mora e ciliegia unite alla vaniglia dell'affinamento in barrique. In bocca si rivela equilibrato, morbido e pieno.</p> <p><i>Si sposa perfettamente con arrosti e piatti leggeri.</i></p>	Castelfeder	Alto Adige	€ 21,00
R9	<p>Pinot nero Patricia</p> <p>Pinot Nero strutturato e fruttato, arricchito da gradevoli sentori di vaniglia grazie all'affinamento in parte in barrique. In bocca risulta pieno e vellutato.</p> <p><i>Si accompagna in modo eccellente con piatti di carne.</i></p>	Girlan	Alto Adige	€ 23,00

R10	Aglianico del Vulture Basilisco Vino strutturato dal colore rosso rubino con sfumature viola intenso. Aroma balsamico con profumi complessi di frutti di bosco, prugna, mora e ciliegia. Elegante e persistente. <i>Da abbinare a carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.</i>	Basilisco	Basilicata	€ 24,00
R11	Aglianico del Taburno doc Fidelis Rosso intenso aranciato, al naso è ampio ed austero con note di tabacco e pepe nero. Al gusto è morbido con tannini ben fusi ed un finale persistente caratterizzato da aromi speziati. <i>Ideale con carni rosse importanti e formaggi stagionati.</i>	Cantina del Taburno	Campania	€ 18,00
R12	Taurasi Radici Rosso rubino intenso, al naso presenta profumi di frutti rossi seguiti da viola e note speziate. In bocca è avvolgente ed elegante, con ritorno preponderante delle note speziate. <i>Si abbina a carni rosse, piatti speziati e tartufati.</i>	Mastrobernardino	Campania	€ 39,00
R13	Gutturnio Classico Superiore Bellamar Da uve Barbera e Bonarda, un vino dal colore rosso rubino con profumo intenso, persistente, fruttato e floreale. Al gusto è secco, morbido ed equilibrato. <i>Si abbina a piatti gustosi, carni bianche ed arrostiti.</i>	Cantina Valtidone	Emilia Romagna	€ 15,00
R14	Gutturnio Riserva doc Bollo Rosso Da uve selezionate in vecchie vigne a bassa resa, di Barbera e Bonarda. Colore rosso granato, al naso è complesso con sentori di confettura e vaniglia mentre in bocca si presenta caldo, vigoroso e armonico. <i>Ideale nell'abbinamento a carni rosse e formaggi stagionati.</i>	Cantina Valtidone	Emilia Romagna	€ 19,00
R15	Merlot Grave del Friuli doc Vistorta Merlot in purezza dal colore rosso granato. Profumo intenso e vinoso con aromi di frutti rossi e sottobosco. In bocca risulta asciutto con tannini ben costruiti. <i>Si abbina con arrostiti, conigli e umidi di animali da cortile.</i>	Vistorta	Friuli Venezia Giulia	€ 27,00
R16	Vespa Rosso Venezia Giulia 50% Merlot, 30% Refosco, 15% Cabernet Sauvignon e 5% Cabernet Franc. Fruttato e strutturato, con gran parte delle note di spezie e di terra che caratterizzano i rossi friulani. <i>Perfetto con arrostiti e piatti a base di carne di maiale.</i>	Bastianich	Friuli Venezia Giulia	€ 36,00
R17	Circeo Rosso doc Riflessi Merlot in purezza, al naso si presenta vinoso, con note di frutta rossa, lamponi e sul finale fruttato. In bocca è secco, armonico e piacevolmente tannico. <i>Ideale con piatti di carne, primi al sugo di pomodoro o ragù.</i>	Cantina Sant'Andrea	Lazio	€ 15,00
R18	Mater Matuta Rubino cupo, denso; il naso è di caffè, floreale di viola, fruttato di marasca matura, con forte speziatura finale. Bocca ben equilibrata grazie a tannini e freschezza ben presente. <i>Si abbina con primi al sugo e al ragù, piatti a base di carne.</i>	Casale del Giglio	Lazio	€ 44,00

R19	<p>Sogno Merlot al 85% e Cesanese per il 15%, di un rosso rubino intenso. I profumi sono complessi ed eleganti: dalla frutta rossa alle spezie e note di tabacco e vaniglia. <i>Si sposa con selvaggina, primi di carne e formaggi stagionati.</i></p>	Cantina Sant'Andrea	Lazio	€ 24,00
R20	<p>Syrah Tellus Al naso sentori di frutta fresca, ciliegia con note speziate in equilibrio ed eleganza alla vaniglia del legno. Al gusto è, setoso, con tannini morbidi e finale ricco e persistente. <i>Ottimo con carni rosse come brasati, selvaggina, arrosti.</i></p>	Falesco	Lazio	€ 20,00
R21	<p>Rossese Dolce Acqua Riviera Ligure Ponente doc Rosso rubino chiaro, naso ampio e intenso con note fruttate, sentori di rosa, fragola, lampone, mirtillo ed una tenue vinosità. Il sapore è asciutto, sapido ma morbido. <i>Accompagna paste al ragù e secondi di carne.</i></p>	Azienda Agricola Durin	Liguria	€ 20,00
R22	<p>Cabernet Sauvignon Kalos Cabernet Sauvignon in purezza, rosso rubino con riflessi porpora. Al naso è complesso, ricorda la marasca, il caffè, le spezie, la prugna cotta, la frutta sottospirito. <i>Ottimo con le carni rosse elaborate e i formaggi stagionati.</i></p>	Il Caleppino	Lombardia	€ 32,00
R23	<p>Capriano del Colle Rosso doc Uno Stile armonico e lineare, di frutta matura e fiori estivi, morbido e accattivante alla beva. Blend di Marzemino, Sangiovese e Merlot. <i>Ottimo con grigliate di carne, salumi e zuppe di pesce.</i></p>	San Michele	Lombardia	€ 12,00
R24	<p>Marzemino del Garda doc Mazane Di colore rosso rubino intenso; al naso profumi di frutta rossa matura come fragola e marasca, accompagnati dalla viola. In bocca si esaltano armonia e rotondità. <i>Si sposa bene con salumi, piatti di carne, grigliate e arrosti.</i></p>	Costaripa	Lombardia	€ 18,00
R25	<p>Merlot Mirosa Comprino Merlot in purezza rosso rubino vivace, carico. Al naso note di frutti di bosco con lampone, amarena, ciliegia, floreale di violetta. Al palato presenta buona struttura. <i>Ama i salumi, carni importanti e formaggi stagionati.</i></p>	Montelio	Lombardia	€ 29,00
R26	<p>Ronchedone Marzemino, Sangiovese e Cabernet. Naso ricco e con sentori di frutta rossa amarascata, note balsamiche e di confettura. In bocca è potente e deciso ma pulito ed equilibrato. <i>L'abbinamento è con carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati, paste e zuppe saporite.</i></p>	Cà dei Frati	Lombardia	€ 26,00
R27	<p>Pinot Nero Oltrepò Pavese doc Costarsa Il colore è rosso rubino scarico e aranciato. All'olfatto si sentono profumi di frutti rossi, ribes e marasca. I tannini sono dolci e poco invadenti, in bocca risulta morbido. <i>L'abbinamento è con formaggi stagionati e piatti speziati.</i></p>	Montelio	Lombardia	€ 25,00

R28	Grumello Valtellina Riserva docg Nebbiolo 100% dal colore rosso rubino e dal corpo marcato. Il bouquet e il sapore sono di frutta rossa e confetture, spezie e cuoio. Si caratterizza per una lunga persistenza. <i>Ideale con formaggi stagionati, cacciagione e stufati.</i>	Plozza	Lombardia Valtellina	€ 24,00
N2	Numero 1 doc Colore rosso rubino. Intenso con dolci note di uva passa e di composta di prugne, arricchite da sentori di chiodi di garofano e pepe. Nebbiolo di corpo ben strutturato. <i>Stufati e arrosti, ama molto anche zuppe e minestre saporite.</i>	Plozza	Lombardia Valtellina	€ 64,00
R29	Sassella Riserva Valtellina docg Affinato sei-otto mesi in barrique e invecchiato un paio d'anni in botti di rovere. Rosso raffinato e corposo, con un fine sentore di vaniglia e complessa eleganza. <i>Ama formaggi stagionati, cacciagione e stufati in genere.</i>	Plozza	Lombardia Valtellina	€ 24,00
R30	Sfursat Vin da Ca' doc Le migliori uve Nebbiolo raccolte e lasciate appassire per 3 mesi su appositi graticci in locali sottotetto ben areati. Il mosto, viene poi vinificato per 5 anni in botti di rovere di diverse dimensioni. <i>Ideale con tutti i piatti dal sapore delicato ma deciso.</i>	Plozza	Lombardia Valtellina	€ 38,00
R30	Lacrima di Morro d'Alba doc Rosso rubino intenso con evidenti riflessi violacei, spiccato profumo di rosa con toni leggermente appassiti, fiori di sottobosco e violette; in bocca il gusto è morbido, fresco e piacevolmente tannico. <i>Ottimo con la carne o piatti di pesce elaborati.</i>	Azienda Agricola Giusti	Marche	€ 18,50
R31	Marche Rosso igt Montepulciano, Sangiovese e Lacrima di Morro d'Alba. Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Il profumo è di rosa e viola con note di frutti di bosco, mora, prugna e frutti rossi. <i>Accompagna egregiamente antipasti e primi piatti.</i>	Vignamato	Marche	€ 12,00
R32	Rosso Piceno doc Campalliano Montepulciano e Sangiovese fatti affinare per 12/14 mesi in barrique. Il colore è rosso rubino intenso. Il profumo è ampio ed elegante, con ricordi di frutti rossi maturi e spezie. <i>Ottimo con piatti di carne, selvaggina e formaggi invecchiati.</i>	Vignamato	Marche	€ 19,50
R33	Aglianico Contado Aglianico in purezza. Rosso rubino con riflessi aranciati. Il profumo è intenso, vinoso, con note di frutta rossa matura. Morbido e vellutato è molto armonico e di buon corpo. <i>Si accompagna a piatti di carne, primi e formaggi stagionati.</i>	Di Majo Norante	Molise	€ 20,00
N3	Barbaresco Nebbiolo in purezza dal colore rosso granato splendente. Naso dal bouquet floreale e speziato, tabacco e cuoio. Finale lungo e coinvolgente. <i>Ideale con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.</i>	Gaja	Piemonte	€ 170,00

R34	<p>Barbaresco Asij</p> <p>All'olfatto si distingue per una buona intensità e persistenza con sentori di fiori appassiti. Al gusto, è armonico con una buona acidità.</p> <p><i>Ama molto le carni rosse in piatti dal sapore importante.</i></p>	Ceretto	Piemonte	€ 43,00
N4	<p>Barbaresco Bricco Asili 2001</p> <p>Vino da invecchiamento dal bouquet etereo e complesso con sfumature di rosa selvatica, violetta e liquirizia. Sapore asciutto e carezzevole in bocca.</p> <p><i>Ama molto le carni rosse in piatti dal sapore importante.</i></p>	Ceretto	Piemonte	€ 98,00
N5	<p>Barbera d'Asti Ai Suma</p> <p>Vendemmia tardiva. Nei profumi sentori di frutti di bosco e in sottofondo note di vaniglia, liquirizia e cacao. Sapore pieno e poderoso.</p> <p><i>Accompagna grandi piatti di carne, arrostiti, anche con salse, formaggi stagionati.</i></p>	Braida Giacomo Bologna	Piemonte	€ 62,00
R35	<p>Barbera d'Asti doc Bricco dell'Uccellone</p> <p>Barbera in purezza dal colore rosso rubino molto intenso con riflessi granata. Profumo ricco, complesso, di notevole concentrazione e spessore.</p> <p><i>Accompagna grandi piatti di carne, arrostiti, anche con salse, formaggi stagionati.</i></p>	Braida Giacomo Bologna	Piemonte	€ 52,00
R36	<p>Barbera d'Asti doc Montebruna</p> <p>Barbera in purezza dal colore rosso rubino violaceo. Profumi netti di ciliegia matura e piccoli frutti rossi. Il sapore in bocca è pieno, armonico, con un finale lungo mandorlato.</p> <p><i>Accompagna primi, carne bianca o rossa, formaggi e salumi.</i></p>	Braida Giacomo Bologna	Piemonte	€ 21,00
R37	<p>Barbera d'Asti Austerum</p> <p>Colore rosso rubino con riflessi porpora. Il profumo è vinoso, con note di lampone, ribes e frutti di bosco. Al palato è morbido con delicate note di frutti rossi in confettura.</p> <p><i>Adatto a primi e secondi gustosi e importanti.</i></p>	Tenuta Montemagno	Piemonte	€ 18,50
R38	<p>Barbera Monferrato Maraia</p> <p>Colore rosso scuro; profumi di ciliegia nera, fragola matura, bouquet floreale di viola. In bocca è persistente e complesso, con un lungo finale di frutta dolce, fiori e spezie.</p> <p><i>Ideale con piatti importanti, ottima con arrostiti e bolliti.</i></p>	Marchesi di Barolo	Piemonte	€ 16,00
R39	<p>Barbera Monferrato Rosso Viola</p> <p>In questo vino la barbera incontra felicemente altri vitigni tipici del Monferrato. Rosso rubino carico nel bicchiere, al naso e al palato presenta ricordi di lampone ed amarena.</p> <p><i>Ottimo soprattutto con i primi piatti saporiti.</i></p>	Tenuta Montemagno	Piemonte	€ 15,00
R40	<p>Barbera Piemonte doc Bel Colle</p> <p>Colore rosso intenso per questa Barbera 100%. Al naso è fruttato e floreale con un'impronta in bocca decisa.</p> <p><i>Ottimo con primi piatti e secondi a base di carne.</i></p>	Frattolillo	Piemonte	€ 13,00

N6	<p>Barolo Brunate Bricco Rocche</p> <p>Vino vellutato, dal profumo delicato con sentori di rosa e viola, di grande complessità aromatica. <i>Ama le carni brasate, la selvaggina, i grandi arrosti, i formaggi stagionati ma non piccanti.</i></p>	Ceretto	Piemonte	€ 68,00
N7	<p>Barolo Ravera</p> <p>Rosso granato intenso con riflessi aranciati. Al naso sentori di rosa canina, menta, tabacco, profumi speziati, di caffè, di liquirizia. In bocca ricorda la confettura di prugne e di mora. <i>Ama le carni brasate, la selvaggina, i grandi arrosti, i formaggi stagionati ma non piccanti.</i></p>	Cogno	Piemonte	€ 55,00
R41	<p>Barolo Serralunga d'Alba docg</p> <p>Rosso rubino con riflessi granati, al naso sentori di vaniglia, spezie, rosa appassita e sottobosco. Il sapore è asciutto, morbido, pieno, vellutato, armonico e persistente. Bott. 1 lt. <i>Ideale con carni rosse importanti e a formaggi di media e lunga stagionatura.</i></p>	Fontanefredde	Piemonte	€ 47,00
R42	<p>Barolo Villa Ciabot Tanasio</p> <p>Colore rubino brillante. Profumi caldi, con note di sottobosco e spezie, cuoio e spezie, prugna sotto spirito, liquirizia, cacao. Al gusto buona struttura con un buon gusto di frutto. <i>Ottimo con le carni rosse a lunga cottura.</i></p>	Sobrero	Piemonte	€ 39,00
R43	<p>Dolcetto Langhe Cremes</p> <p>Riflessi rosso purpurei, al naso profumi di confettura di ribes, amarena e fragola. In bocca è equilibrato, elegante, di buona complessità, con una piacevole nota ammandorlata finale. <i>Piacevole a tutto pasto con pietanze a base di carne.</i></p>	Gaja	Piemonte	€ 30,00
R44	<p>Dolcetto di Dogliani Maestra 10</p> <p>Tipiche note di marasca e frutti rossi, in bocca retrogusto mandorlato. Dolcetto in purezza, senza passaggi in legno. <i>Un vino verace e piacevole per il tutto pasto.</i></p>	Azienda Agricola Gillardi	Piemonte	€ 22,00
R45	<p>Ghemme docg</p> <p>Colore rosso rubino tendente al granata, al naso sentori di frutti rossi, liquirizia, vaniglia e tabacco; al palato è speziato ed armonico con un finale di piccoli frutti rossi ed amarena. <i>Si abbina con primi al ragù, brasati, arrosti di carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.</i></p>	La Torretta	Piemonte	€ 35,00
R46	<p>Grignolino d'Asti Ruber</p> <p>Grignolino al 90% e Freisa al 10%. Intenso profumo di viole accompagnato dal gusto secco, asciutto e spiccatamente tannico; capace di una sorprendente persistenza gustativa. <i>Ama antipasti e affettati, ideale anche con il pesce.</i></p>	Tenuta Montemagno	Piemonte	€ 18,50
R47	<p>Langhe doc Nebbiolo e Barbera Montegrilli</p> <p>Profumo armonico ed equilibrato di note floreali, fruttate e di spezie leggere, sorprende il finale di rosa, viola e vaniglia. In bocca è fresco, vivace, armonico. <i>Accompagna piatti importanti di carni arrosto e formaggi stagionati e duri.</i></p>	Cogno	Piemonte	€ 30,00

R48	<p>Monferrato doc Il Bacialè Barbera, Pinot nero, Cabernet Sauvignon e Merlot. Colore rosso rubino intenso brillante. Profumo vinoso, speziato e delicate note di more. <i>Ottimo con antipasti, carni rosse e bianche, formaggi non troppo stagionati.</i></p>	<p>Braida Giacomo Bologna</p>	<p>Piemonte</p>	<p>€ 21,00</p>
R49	<p>Nebbiolo Colline Novaresi Al naso aromi intensi di rosa, viola, frutti rossi, vaniglia e tabacco; in bocca è sapido, deciso, con tannini morbidi e un finale lungo di ciliegia e liquirizia. <i>Si abbina con antipasti, zuppe, piatti semplici di carni rosse.</i></p>	<p>La Torretta</p>	<p>Piemonte</p>	<p>€ 19,00</p>
R50	<p>Nebbiolo Langhe Colore rubino violaceo brillante con vivace vena granata luminosa. Naso molto varietale, fresco e vivo. In bocca si apre caldo e ricco, con un notevole corpo sostenuto dai tannini. <i>Piatti a base di carne, arrosti, umidi, grigliate miste, pollame.</i></p>	<p>Sobrero</p>	<p>Piemonte</p>	<p>€ 20,00</p>
R51	<p>Ruchè di Castagnole Monferrato doc Laccetto Profumo di petali di rosa e frutti di bosco in confettura. In bocca è caldo e di rara setosità. <i>Si abbina con le carni e, servito fresco, si accompagna egregiamente anche al pesce.</i></p>	<p>Montalbera</p>	<p>Piemonte</p>	<p>€ 24,00</p>
R52	<p>Ruchè di Castagnole Monferrato Rouchè Rosso scuro, con riflessi porpora e nero. Rose, viole si esaltano nel bouquet, seguite da ricordi di frutta rossa. Spiccatamente tannico ed elegante. <i>Accompagna primi gustosi e piatti dai sapori orientali.</i></p>	<p>Tenuta Montemagno</p>	<p>Piemonte</p>	<p>€ 23,00</p>
R53	<p>Vespolina Colline Novaresi Colore rosso intenso, al naso sentori di speziatura fine di pepe rosa con profumi di frutta rossa; al gusto è asciutto, armonico, finemente speziato e giustamente tannico. <i>Ben accompagna piatti dalle cotture aromatizzate.</i></p>	<p>La Torretta</p>	<p>Piemonte</p>	<p>€ 20,00</p>
R54	<p>Anarkos Blend di Malvasia nera, Primitivo e Negroamaro. Rosso amaranto con riflessi violacei nel bicchiere, al naso è intenso e deciso. Il sapore è asciutto e vellutato, di buon corpo. <i>Da gustare con secondi di carne rossa e cacciagione.</i></p>	<p>Accademia dei Racemi</p>	<p>Puglia</p>	<p>€ 16,00</p>
R55	<p>Negroamaro igt Fichimori Colore rosso porpora con riflessi violacei. Note fruttate di ciliegia, fragola, ribes e melograno. Interpretazione del Negroamaro moderna e dinamica, da bere freddo. <i>Si abbina perfettamente con la cucina marinara.</i></p>	<p>Tormaresca Antinori</p>	<p>Puglia</p>	<p>€ 16,00</p>
R56	<p>Negroamaro Puglia igt Pietraluna Nero intenso con riflessi blu. Al naso si percepiscono frutti a bacca rossa ed erbe mediterranee. In bocca risulta pieno, con retrogusto di liquirizia. <i>Ideale con tutti i primi piatti e zuppe.</i></p>	<p>Accademia dei Racemi</p>	<p>Puglia</p>	<p>€ 15,00</p>

R57	<p>Primitivo di Manduria doc Fellingine</p> <p>Di colore rosso intenso, al naso si presenta fruttato, ben evidenti anche le note balsamiche dettate dall'invecchiamento in rovere sia francese che americano.</p> <p><i>Ottimo con primi al ragù e arrosti di carni rosse e bianche.</i></p>	Accademia dei Racemi	Puglia	€ 20,00
R58	<p>Rosso Salento igt</p> <p>Nel bicchiere si presenta rosso rubino carico e al naso gradevole e caratteristico. In bocca è secco e morbido.</p> <p><i>Ideale con carni alla griglia, arrosti e piatti mediterranei.</i></p>	Frattolillo	Puglia	€ 13,00
R59	<p>Cannonau Sardegna Costera</p> <p>Cannonau con piccole aggiunte di Carignano e Bovale. Al naso è intensamente vinoso. Al palato è caldo, rotondo, di buona struttura ed ottimo equilibrio.</p> <p><i>Ideale con primi ben conditi, carni arrosto, formaggi di media o lunga stagionatura, anche piccanti.</i></p>	Argiolas	Sardegna	€ 25,00
R60	<p>Montessu</p> <p>Blend di uve autoctone sarde e uve francesi di un rosso rubino intenso e profumo fruttato con un finale di liquirizia. Vino elegante dal gusto pieno con note saline morbide, fruttate e mediterranee di capperi, rosmarino e pepe.</p> <p><i>Piatti ben conditi, arrosti e formaggi stagionati lo amano.</i></p>	Agripunica	Sardegna	€ 33,00
N8	<p>Turriga</p> <p>Rosso rubino intenso, all'olfatto presenta un bouquet ricco e complesso. Nel bicchiere risulta di grande struttura, equilibrato, fine e persistente.</p> <p><i>Da bersi con carni rosse saporite, selvaggina e cacciagione; formaggi stagionati.</i></p>	Argiolas	Sardegna	€ 84,00
R61	<p>Cabernet Sauvignon Aquilae</p> <p>Le sue caratteristiche rispecchiano le note fruttate di prugna e ribes nero, ma anche tabacco e menta. Deciso ed elegante, armonioso, di grande persistenza.</p> <p><i>Da abbinare a carni rosse e formaggi stagionati.</i></p>	Viticoltori Associati Canicattì	Sicilia	€ 16,00
R62	<p>Cerasuolo di Vittoria docg Giambattista Valli</p> <p>Unica docg di Sicilia da uve Frappato e Nero d'Avola. Profumo molto intenso e persistente che ricorda il melograno maturo, in bocca è caldo e di buon corpo.</p> <p><i>Si abbina a piatti dai sapori mediterranei in genere.</i></p>	Feudi del Pisciotto Castellare	Sicilia	€ 24,00
N9	<p>Duca Enrico IV</p> <p>18 mesi di affinamento in barrique francesi a grana fine, rosso rubino con riflessi granato. Il profumo è di frutti maturi, iris e spezie. In bocca è di buona struttura e personalità.</p> <p><i>Ideale con carni rosse e formaggi a media stagionatura.</i></p>	Duca di Salaparuta	Sicilia	€ 55,00
N10	<p>Faro Palari</p> <p>Il bouquet è ampio con note di gelsomino, cardamomo e frutti rossi maturi, su sfondo speziato combinato di vaniglia e legno nobile. In bocca ha tannini delicati e sapori persistenti.</p> <p><i>Si abbina a carni rosse e formaggi stagionati.</i></p>	Salvatore Geraci	Sicilia	€ 55,00

R63	<p>Frappato Sicilia Carolina Marengo Di colore rosso rubino, con un bouquet fresco di frutti a bacca rossa e un delicato retrogusto di spezie dolci. Al palato è rotondo, con una vivace acidità ma ben bilanciato. <i>Piatti a base di pesce particolarmente saporiti.</i></p>	<p>Feudi del Pisciotta Castellare</p>	Sicilia	€ 24,00
R64	<p>Nerello Mascalese Lavico Nerello Mascalese in purezza piantato fino a 800 m s.l.m.. Affinato per 12/14 mesi in barrique francesi dal colore rosso rubino con riflessi granati. Al naso è intenso e fragrante, speziato e complesso con note fruttate. <i>Se servito fresco è ideale anche con piatti sapidi di pesce.</i></p>	<p>Duca di Salaparuta</p>	Sicilia	€ 24,00
R65	<p>Nero d'Avola Aquilae Al naso si presenta inizialmente come fruttato a bacca rossa, poi è floreale con un finale leggermente vegetale. In bocca è robusto ma con ottima freschezza. <i>Primi con sughi di carne, arrosti, crudités di pesci saporiti.</i></p>	<p>Viticoltori Associati Canicattì</p>	Sicilia	€ 16,00
R66	<p>Nero d'Avola Passo delle Mule Affinato in barrique di rovere per 10/12 mesi. Rosso rubino intenso dal profumo fruttato e speziato, molto equilibrato. Al palato è ricco, di grande persistenza aromatica. <i>Eccellente con piatti a base di carni rosse e formaggi mediamente stagionati.</i></p>	<p>Duca di Salaparuta</p>	Sicilia	€ 22,00
R67	<p>Nero d'Avola Aynat Al naso sentori di prugna, ciliegia nera sotto spirito e liquirizia e tabacco; al palato morbidezza e facilità di beva lo rendono elegante e raffinato. <i>Sposa piatti dai sapori forti, carni rosse e piatti marinari.</i></p>	<p>Viticoltori Associati Canicattì</p>	Sicilia	€ 32,00
R68	<p>Nero d'Avola e Syrah Scialo Vino compatto con aromi vibranti di vaniglia e pepe rosa, confettura e cacao. In bocca è vellutato e pieno di grande piacevolezza. <i>Formaggi stagionati e piccanti e carni rosse importanti.</i></p>	<p>Viticoltori Associati Canicattì</p>	Sicilia	€ 22,00
R69	<p>Shyraz e Merlot Shymer Profumo intenso caratterizzato da aromi di amarasca-vaniglia misti ad aromi orientaleggianti. Al gusto è morbido ed equilibrato, di buona intensità con un finale persistente. <i>Si accompagna bene a piatti di carne e pesce arrosto.</i></p>	<p>Baglio di Pianetto</p>	Sicilia	€ 23,00
R70	<p>Syrah Aquilae Dal colore rubino intenso, al naso profumi di piccoli frutti rossi. In bocca è morbido, ricco, quasi opulento, ma armonioso e con una acidità gradevole. <i>Accompagna pesce arrosto e piatti di pesce con salsa.</i></p>	<p>Viticoltori Associati Canicattì</p>	Sicilia	€ 16,00
R71	<p>Acquagiusta Rosso Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah. Il naso è di frutti rossi in confettura con note balsamiche e speziate mentre in bocca si distingue per eleganza e persistenza lunga e aromatica. <i>L'abbinamento è a tutto pasto, piacevolmente versatile.</i></p>	<p>Tenuta La Badiola</p>	Toscana	€ 17,00

N11	Baffonero 100% Merlot. Al naso è fruttato con una ampia varietà di frutti neri e una nota di vaniglia. In bocca è aromatico con note di tabacco, cioccolata e leggeri sentori di caffè. <i>L'abbinamento è con cibi strutturati.</i>	Rocca di Frassinello Castellare	Toscana	€ 170,00
R72	Bolgheri doc Bruciato Blend di Cabernet Sauvignon e Merlot. Al naso presenta profumi balsamici e di ribes, cuoio e legno di ginepro lo arricchiscono. In bocca è morbido, suadente e caldo. <i>Si abbina a tutto pasto a piatti a base di carni rosse e arrosti.</i>	Tenuta Guado al Tasso Antinori	Toscana	€ 34,00
R73	Bolgheri Toscana igt Le Difese Cabernet Sauvignon e Sangiovese. Caratterizzato da corpo e struttura notevoli. Gentilezza dei tannini, freschezza e ottimo equilibrio lo rendono estremamente piacevole al palato. <i>Abbinabile a tutto pasto.</i>	Tenuta San Guido Antinori	Toscana	€ 30,00
N12	Bolgheri doc Le Serre Nuove 2007 Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot e Cabernet franc Grande intensità aromatica con note di frutta rossa matura, spezie e note balsamiche. In bocca grande maturità e tannini dolci e fitti, perfettamente levigati. <i>Ottimo nell'abbinamento con carni rosse.</i>	Ornellaia	Toscana	€ 50,00
N13	Brunello di Montalcino Annata 2006/2007/2008 3 anni in botti di rovere di Slavonia e minimo 4 mesi di affinamento in bottiglia. Al naso il bouquet è speziato e fruttato, in bocca è di grande struttura ed equilibrio. <i>Carni rosse importanti anche con salse e sapori forti</i>	Biondi Santi	Toscana	€ 115,00
R74	Brunello di Montalcino Rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento. Bouquet molto ampio e vario con memorie di frutti di bosco. Delicato e austero allo stesso tempo, persistente. <i>Accompagna selvaggina, brasati, formaggi stagionati.</i>	Caparzo	Toscana	€ 43,00
N14	Brunello di Montalcino Poggio alle Mura Rosso rubino intenso dal profumo fresco e fruttato, note varietali di ciliegia e mora, arricchite da sentori più complessi di liquirizia, tabacco e nocciola. <i>Perfetto in abbinamento a carni rosse e cacciagione.</i>	Castello Banfi	Toscana	€ 54,00
N15	Brunello di Montalcino Poggio all'Oro Colore rosso rubino intenso, con riflessi granati dopo lungo invecchiamento. Al naso è intenso, avvolgente, fruttato e speziato con sentori di tabacco e cioccolato. <i>Accompagna carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati.</i>	Castello Banfi	Toscana	€ 90,00
N16	Brunello di Montalcino Toscana igt Luce 2004 Di colore rosso rubino e dal bouquet intenso ed elegante, con suadenti sentori di frutti di bosco unite a note floreali di viola seguite da una piacevole speziatura. <i>Si abbina a piatti saporiti e strutturati, carni rosse e formaggi stagionati.</i>	Luce della Vite Marchesi de Frescobaldi	Toscana	€ 105,00

N17	Brunello di Montalcino docg Riserva 2001 Al naso sentori di vaniglia e rosa appassita, in bocca è armonico e di grande struttura. Si distingue per gran corpo, e ottima persistenza, tannini ed acidità in perfetto equilibrio. <i>Ideale con carni rosse anche brasate e cacciagione.</i>	Biondi Santi	Toscana	€ 350,00
N18	Brunello di Montalcino docg Riserva 2007	Biondi Santi	Toscana	€ 400,00
R75	Chianti Classico Colore rosso rubino, al naso si presenta complesso e in bocca con tannini armonici in un perfetto equilibrio degustativo. <i>L'abbinamento è con piatti semplici ma anche strutturati, carni in umido e formaggi stagionati.</i>	Castellare	Toscana	€ 24,00
R76	Chianti Castiglioni Sangiovese e Merlot. Al naso prevale la ciliegia seguita da fragola e lampone e sentori floreali. In bocca è morbido, caldo e piacevolmente equilibrato. <i>Ama primi piatti al ragù, arrosti e carni rosse.</i>	Marchesi de Frescobaldi	Toscana	€ 17,00
R77	Chianti Poggio Salvi Sangiovese, Colorino, Merlot. Di colore rosso rubino intenso. Al naso lievi sentori di viola e di fiori appassiti. In bocca è di ottima struttura, armonioso, sapido, dai tannini morbidi. <i>Si sposa con piatti a base di carne e formaggi invecchiati.</i>	Biondi Santi	Toscana	€ 16,00
R78	Collepino Sangiovese e Merlot. Il profumo è fresco e fruttato, con evidenti sentori di ribes, lampone e prugna. In bocca presenta una struttura morbida, con tannini dolci e suadenti. <i>Ottimo con primi piatti con ragù, carni bianche e rosse.</i>	Castello Banfi	Toscana	€ 16,00
R79	Cortona doc Smeriglio Syrah in purezza di colore rosso rubino intenso. Al naso sentore di spezie tra cui pepe, note di frutti del sottobosco, della vaniglia e del caffè. Al palato corrisponde all'olfatto. <i>Si abbina a piatti saporiti e ricchi di aromi.</i>	Baracchi	Toscana	€ 25,00
N19	Guado al Tasso All'olfatto presenta un'ottima finezza aromatica e freschezza, con note di rosmarino, menta, frutta rossa e delicate note di liquirizia. Al palato è molto equilibrato ed aromatico. <i>Ottimo l'abbinamento con piatti ricchi e strutturati.</i>	Antinori	Toscana	€ 110,00
R80	Guidalberto Cabernet Sauvignon e Merlot. Note iniziali di frutta rossa e finale di dolce speziatura. In bocca la nota zuccherina è ben equilibrata dai tannini. 15 i mesi di affinamento in barrique. <i>Sposa piatti di carne strutturati, cacciagione e formaggi stagionati.</i>	Tenuta San Guido Antinori	Toscana	€ 49,00
N20	I Sodi di San Niccolò Sangiovese con Malvasia Nera. Perfetto nell'equilibrio gusto-olfattivo, presenta sentori di ciliegia e spezie che in bocca si ritrovano con grande armonia. <i>Accompagna salumi e carni ricche di sapidità, formaggi saporiti ed aromatici.</i>	Castellare	Toscana	€ 72,00

N21	<p>Masseto</p> <p>Merlot in purezza, al naso toni di frutta a bacca rossa e nera matura, sentori balsamici con note di erbe aromatiche, spezie dolci e cacao. In bocca è setoso ed elegante, lungo con un tocco di acidità e freschezza.</p> <p><i>Ama piatti strutturati, carni rosse e formaggi stagionati.</i></p>	Ornellaia	Toscana	€ 495,00
R81	<p>Morellino di Scansano</p> <p>Colore rosso brillante con riflessi violacei. Il profumo è fruttato, con intense note di marasca. In bocca si presenta sapido e vellutato, di struttura ampia con tannini integrati.</p> <p><i>Ottimo nell'abbinamento con carni e piatti saporiti.</i></p>	Val delle Rose Cecchi	Toscana	€ 20,00
N22	<p>Ornellaia</p> <p>Bolgheri doc Superiore da uve Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit verdot e Cabernet franc. Note di frutta a bacca nera, spezie e tabacco al naso. In bocca è fine con tannini setosi.</p> <p><i>Si abbina a piatti ben strutturati e dai sapori forti.</i></p>	Ornellaia	Toscana	€ 165,00
R82	<p>Ornello</p> <p>Al naso si presenta con note balsamiche e di caffè tostato. In bocca, note di sottobosco e un tannino molto morbido e vellutato.</p> <p><i>Accompagna carne, salumi e formaggi di media stagionatura.</i></p>	Castellare	Toscana	€ 26,00
R83	<p>Rosso bio Montecucco doc</p> <p>Sangiovese, Ciliegiolo, Montepulciano. Olfatto fruttato, con una dolce speziatura e note fresche di frutta rossa. Al gusto è morbido e rotondo, con tannini dolci e una sicura acidità.</p> <p><i>Vino dall'ottima beva, da tutto pasto.</i></p>	Collemassari	Toscana	€ 15,00
R84	<p>Rosso Maremma Toscana Pactio</p> <p>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot. Affinato per 4 mesi in barrique, profumo vinoso, fruttato con sentori di vaniglia. In bocca è morbido ed elegante, ben strutturato.</p> <p><i>Carni anche elaborate, pollame nobile e selvaggina lo amano.</i></p>	Tenuta Fertuna Antinori	Toscana	€ 23,00
R85	<p>Rosso di Montalcino doc</p> <p>Sangiovese in purezza, presenta un bouquet ampio e vario, con memorie di viola mammola, lampone e melagrana. Al palato è caldo, asciutto, generoso con buon equilibrio.</p> <p><i>Ottimo con carni rosse, pasta con sughi e minestre di legumi.</i></p>	Caparzo	Toscana	€ 23,00
R86	<p>Rosso di Montalcino doc</p> <p>Sangiovese in purezza rosso rubino intenso con riflessi violacei. Il profumo risulta intenso, fresco, fruttato, con le caratteristiche note varietali di viola, ciliegia, prugna.</p> <p><i>Si abbina con cacciagione e formaggi di media stagionatura.</i></p>	Castello Banfi	Toscana	€ 22,00
R87	<p>Sangiovese Toscana igt</p> <p>Affinato per 2-4 mesi in botti di rovere medie. Freschezza e giovinezza si fondono in una struttura di buona consistenza ed eleganza, profumi ampi e persistenti di mora e lampone.</p> <p><i>Carni rosse, minestre di legumi, formaggi di media stagionatura si abbinano bene.</i></p>	Caparzo	Toscana	€ 15,00

N23	<p>Sassicaia Eleganza e acidità per una straordinaria lunghezza al palato. Profumi intensi, dolcezza ed equilibrio dei tannini. Invecchiato per 24 mesi in botti di rovere, completa l'affinamento per ulteriori 6 mesi in bottiglia. <i>Indicato con piatti dai sapori importanti e intensi.</i></p>	Antinori	Toscana	€ 165,00
R88	<p>Sangiovese Toscana igt Simbiotico Sangiovese e vitigni autoctoni simbiotici. La macerazione avviene in acciaio con un costante controllo termico e in assenza di aggiunte di solforosa e altri additivi. <i>Ideale con sfornati di verdura, carni bianche e rosse grigliate.</i></p>	Rubbia del Colle Arcipelago Muratori	Toscana	€ 19,00
N24	<p>Solaia Naso di grande impatto, con note fragranti, intense e dolci di frutta rossa e spezia. In bocca grande maturità e struttura con eleganza ed equilibrio. Finale speziato di grande persistenza. <i>Ideale con carni arrosto, alla griglia, in umido e selvaggina.</i></p>	Antinori	Toscana	€ 200,00
N25	<p>Tignanello Al naso forte espressività varietale, con ampie note di frutti rossi, lamponi e liquirizia. Al palato è equilibrato, fine, con tannini levigati, buona acidità, sapidità finale lungo. <i>Ama primi con carne e verdure, carni grigliate e arrosto, cacciagione.</i></p>	Antinori	Toscana	€ 75,00
N26	<p>Luce Toscana igt Blend di Sangiovese e Merlot. Il naso è di note fini di frutti di bosco e cenni speziati di cannella, noce moscata e note balsamiche di menta. Al palato, appare morbido e gradevole. <i>Ideale con piatti a base di carne e formaggi stagionati.</i></p>	Luce della Vite Marchesi de Frescobaldi	Toscana	€ 105,00
R89	<p>Lucente Toscana igt Merlot e Sangiovese. Al naso concede profumi di fragola, ciliegia e minerali di grafite e fumé. In bocca ottimo l'equilibrio grazie a freschezza, sapidità e tannicità. <i>Sposa arrosti e carni alla griglia, piatti strutturati in genere.</i></p>	Luce della Vite Marchesi de Frescobaldi	Toscana	€ 47,00
R90	<p>Vin Nobile di Montepulciano Prugnolo gentile, Merlot, Canaiolo e Colorino Dopo due passaggi in legno e un ulteriore affinamento in bottiglia emana sentori di frutti rossi maturi sia al naso che al palato. <i>Ama i piatti strutturati e gustosi della tradizione.</i></p>	Poliziano	Toscana	€ 28,00
R91	<p>Masetto Profumo elegante, speziato e complesso con sentori di mirtillo, lampone, cacao e vaniglia. Al palato è pieno e armonico, buona presenza tannica; ottima persistenza. <i>Adatto sia alle carni bianche che rosse.</i></p>	Endrizzi	Trentino	€ 27,00
N27	<p>San Leonardo Cru bordolese con l'aggiunta di Carménère. Profumi nitidi e definiti di frutta rossa, fragole e lamponi, note minerali in sottofondo. Sapore deciso, sapido e tannico, corpo possente. <i>Si abbina a carni rosse e bianche in cotture importanti.</i></p>	Cantina San Leonardo	Trentino	€ 62,00

R92	Teroldego Assemblaggio di diverse varietà di Teroldego. Fermentato in vasche di acciaio e affinato 12 mesi in botti acquisisce una buona struttura e tannini non invasivi. <i>Molto versatile ed eclettico nell'abbinamento.</i>	Foradori	Trentino	€ 28,00
R93	Teroldego Rotaliano Colore rosso rubino intenso, profumo gradevolmente fruttato, che ricorda le more e i lamponi. Sapore morbido e avvolgente, persistente. <i>Si adatta a primi piatti, carni rosse e bianche, formaggi.</i>	Endrizzi	Trentino	€ 19,00
R94	Rosso di Montefalco doc Rosso rubino con riflessi violacei, al naso presenta un bouquet complesso con note di mora, visciola, ciliegia, pepe nero, vaniglia. Ben identificabili l'affinamento in legno. <i>Accompagna salumi, carni rosse e anche selvaggina.</i>	Signae Cesarini Sartori	Umbria	€ 17,00
R95	Rosso Umbria igt Rossobastardo Vitigno autoctono, vinificato dopo appassimento, dona al blend note di mora e pepe nero molto intense. Confettura di frutti di bosco, note vegetali, rendono il bouquet ampio. <i>Adatto per carni rosse e formaggi semi-stagionati.</i>	Signae Cesarini Sartori	Umbria	€ 19,00
R96	Sagrantino di Montefalco docg Rosso rubino impenetrabile, bouquet ampio: dalla mora in confettura al pepe nero, passando per sfaccettature vegetali, ricordi di cacao e caffè, note balsamiche, tabacco. <i>Ideale con piatti strutturati, carni importanti, cacciagione.</i>	Signae Cesarini Sartori	Umbria	€ 36,00
R97	Pinot Noir doc Pinot nero in purezza dal colore rosso rubino intenso. Profumi intensi e persistenti, con note fruttate e floreali di rosa canina. Ottimo equilibrio in bocca, tannini mai invasivi. <i>Si sposa bene con zuppe e piatti di carne in umido.</i>	La Crotta di Vegnaron	Valle d'Aosta	€ 19,00
N28	Amarone Corvina, Corvinone, Rondinella e Oseleta. Vino di spessore e profondità, negli aromi di frutto maturo e spezie, e al palato, dove l'alcol è equilibrato da acidità e tannini setosi. <i>L'abbinamento è con selvaggina, carne alla brace e brasati.</i>	Allegrini	Veneto	€ 70,00
R98	Amarone Costasera Corvina, Rondinella e Molinara riposano su graticci di bambù nei mesi invernali concentrando gli aromi. <i>Si abbina a piatti importanti e saporiti, leggermente piccanti.</i>	Masi	Veneto	€ 46,00
R99	Brolo di Campofiorin Corvina, Rondinella e Molinara per un vino elegante con un bel colore rosso rubino e profumi di frutti di bosco freschi. Al palato è ricco, rotondo e vellutato. <i>Cordiale ed eclettico a tavola.</i>	Masi	Veneto	€ 29,00
R100	Cabernet Sauvignon doc Soavi fragranze di frutti di bosco, ribes e prugna si fondono alle essenze della viola. Equilibrato, con piacevoli sensazioni di frutta rossa. <i>Carni da piuma, alla griglia e formaggi a media stagionatura.</i>	Paladin	Veneto	€ 16,50

R101	<p>Grandarella Rosso delle Venezie</p> <p>Refosco dal peduncolo rosso e Carménère per un vino di grande struttura. Al naso forti sentori di mora e ribes, fieno e spezie. In bocca è elegante con tannini fini.</p> <p><i>Accompagna carni rosse grigliate o arrosto, selvaggina, formaggi saporiti e piccanti.</i></p>	Masi	Veneto	€ 38,00
R102	<p>Palazzo della Torre</p> <p>Corvina, Rondinella e Sangiovese. Parte del raccolto viene appassito fino a dicembre, poi unita a uve fresche. Rosso vellutato e armonioso dai toni maturi e corposi.</p> <p><i>Ideale con i primi della cucina italiana in genere.</i></p>	Allegrini	Veneto	€ 30,00
R103	<p>Refosco dal peduncolo rosso doc</p> <p>Al naso è fruttato con netti sentori di mora e mirtillo che lo rendono particolarmente piacevole. Al palato è corposo ma vellutato e armonico per l'elegante morbidezza dei tannini.</p> <p><i>Ideale con primi piatti saporiti e pesci al sugo.</i></p>	Paladin	Veneto	€ 16,50
R104	<p>Ripasso Valpolicella Cortegiara 2008</p> <p>Bouquet di spezie dolci e note di erbe officinali. Il corpo di ottima struttura trova nella spinta acida il giusto completamento alla sua armonia.</p> <p><i>Ideale con stracotti e brasati con polenta, carni alla griglia.</i></p>	Allegrini	Veneto	€ 23,00
R105	<p>Valpolicella Classico Bonacosta</p> <p>Corvina, Molinara e Rondinella. Rosso rubino, con note di frutta rossa matura, in bocca mantiene una piacevole beva.</p> <p><i>Ottimo vino da tutto pasto.</i></p>	Masi	Veneto	€ 17,00

Vini Rossi Vivaci

RV1	<p>Lambrusco Otello Nero Profumo pieno ed avvolgente di fragole, more e lamponi con accentuati sentori di bosco. Ottima tannicità mitigata dall'importante residuo zuccherino. <i>Ideale come aperitivo con salumi e formaggi.</i></p>	Ceci	Emilia Romagna	€ 19,00
RV2	<p>Lambrusco Dolce Reggiano doc Bocciolo Lambrusco Grasparossa in purezza frizzante a fermentazione naturale. Nel bicchiere è di colore rosso rubino; al naso è persistente e fruttato, con sentori di viola. <i>Indicato per piatti dai sapori forti e decisi.</i></p>	Medici Ermete	Emilia Romagna	€ 12,50
RV3	<p>Lambrusco Reggiano Buccia Amara Rosso rubino intenso con una spuma persistente. Al naso è deliziosamente vinoso. In bocca è asciutto, equilibrato, di ottima composità, giustamente tannico e giustamente acido. <i>Ottimo con salumi, cacciagione e carni rosse.</i></p>	Cantina Sociale Gualtieri	Emilia Romagna	€ 12,00
RV4	<p>Lambrusco Reggiano doc Assolo Lambrusco Salamino e Ancellotta. Al naso risulta gradevole e fruttato, sentori che si ritrovano in bocca in modo fresco, vivace e armonioso. <i>Si accompagna ai piatti della cucina tradizionale.</i></p>	Medici Ermete	Emilia Romagna	€ 15,00
RV5	<p>Lambrusco di Sorbara Secco Lambrusco di Sorbara in purezza, vinificato secco. Frizzantezza ottenuta dalla fermentazione naturale del mosto. Profumo tipico e fruttato, di buona persistenza. <i>Si sposa con primi piatti, affettati ed arrostiti.</i></p>	Medici Ermete	Emilia Romagna	€ 12,00
RV6	<p>Bonarda Oltrepò Pavese doc Costa del Sole I profumi sono fragranti, persistenti, vinosi e molto eleganti, in evidenza sentori di marasca e prugna. Il sapore è ricco, persistente e avvolge con morbidezza. <i>Con salumi, piatti a base di carne saporiti, pesci grassi salsati.</i></p>	Marchese Adorno	Lombardia	€ 17,50
RV7	<p>Gutturnio Vivace doc Classico Vino frizzante secco, di un rosso rubino brillante ottenuto da uvaggio di Barbera e Bonarda. Al naso è vinoso, con chiari ricordi di frutti rossi freschi. In bocca è ricco e persistente. <i>Ideale con primi piatti saporiti e carni rosse in umido.</i></p>	Roberto Manara Tenuta Ferraia	Lombardia	€ 13,00
RV8	<p>Bonarda Oltrepò Pavese doc Colore rosso rubino carico; profumo fruttato caratteristico, sapore pieno, morbido di corpo e leggermente vivace. <i>Si accosta bene a piatti di salumi, primi non molto impegnativi e carni rosse.</i></p>	Viticoltori Bronese	Lombardia	€ 12,00
RV9	<p>Barbera Monferrato doc Il colore è rosso rubino, con riflessi violacei. Il profumo è intenso, vinoso e persistente: prevalgono la ciliegia, la prugna, le bacche scure. Al gusto risulta pieno ed armonico. <i>Adatto per l'abbinamento a tutto pasto.</i></p>	Frattolillo	Piemonte	€ 13,00

RV10	Rosso Vivace Bizarro Colore rosso rubino intenso, al naso intenso, vinoso e con una forte presenza di frutti rossi. <i>Ama i primi piatti e tutti i piatti a base di carne.</i>	Frattolillo	Puglia	€ 12,00
RV11	Raboso Fiore Al naso persistente e fragrante, ricorda violette di campo e marasche. In bocca è di lunga persistenza fruttata, sapido e asciutto, con una spuma invitante. Delicata tannicità. <i>Servito fresco accompagna anche piatti di pesce.</i>	Paladin	Veneto	€ 15,50

Vini Rossi Esteri

RE1	<p>Zinfandel</p> <p>Zinfandel e Petit Syrah. Al naso note di fragole in confettura con un finale tostato dovuto all'affinamento in barrique. In bocca si riconoscono lamponi, prugne e chiodi di garofano. <i>Ama le carni alla brace e piatti a base di pomodoro.</i></p>	Coppola	California	€ 38,00
RE2	<p>Cabernet Sauvignon Opus One 1998</p> <p>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot e Malbec. Al naso netti profumi di mora, vaniglia e caffè tostato. 16 mesi in barrique francesi al primo passaggio. <i>Ideale con piatti a base di carni rosse importanti.</i></p>	Mondavi	California	€ 375,00
RE3	<p>Carménère Casillero del Diablo</p> <p>Carménère in purezza, al naso si presenta complesso e con evidenti note di ribes nero, prugne e cacao. Interessante il finale lungo e persistente. <i>Carni bianche e formaggi di media stagionatura lo adorano.</i></p>	Concha y Toro	Cile	€ 21,50
RE4	<p>Crosez Hermitage</p> <p>Sirah in purezza dai tratti eleganti e freschi, al naso si percepiscono frutti rossi maturi, ribes e liquirizia. Al palato è ampio e fermo, con importanti note tanniche. <i>Ideale con piatti di carne, anche con salse saporite e decise.</i></p>	Domanine de Thalalabert	Francia	€ 87,00
RE5	<p>Medoc Cru Bourgeois 2002</p> <p>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Petit Verdot. Il profumo è complesso con sentori di tabacco. In bocca è molto elegante e fine, presenza tannica non eccessiva. <i>L'abbinamento è con carni rosse e bianche anche con salse.</i></p>	Chateau Greysac	Francia Bordeaux	€ 31,00
RE6	<p>Gevrey Chambertin 2006</p> <p>Pinot Nero in purezza. Al naso è molto fresco, con sentori di frutta rossa e cioccolato, al palato è ben equilibrato con sottili note minerali e tannini ben costruiti. <i>Ama carni rosse, selvaggina, zuppe di pesce e piatti saporiti.</i></p>	Chanson Pere & Fils	Francia Borgogna	€ 95,00
RE7	<p>Tempranillo Rosso</p> <p>Rosso granato concentrato, al naso presenta note speziate e di confettura di ciliegia, in bocca il tannino è ben integrato con le morbidezze il che lo rende ben equilibrato. <i>Ideale con carni rosse al forno o alla griglia.</i></p>	Dominio de Atauta Bodegas	Spagna	€ 57,00

Magnum

<p>Rosso Colli di Rimini doc Noi Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot. Evidenti note di frutti rossi e neri, di cannella e di tabacco. Al palato ha tannini definiti e marcata nota sapida. Armonico e coerente. <i>Ideale con selvaggina, carni di manzo e suino.</i></p>	San Patrignano	Emilia Romagna	€ 65,00
<p>Sangiovese Terre Cevico L 3 Affinato 1 anno in barrique. Al naso frutti rossi maturi e vaniglia; in bocca è morbido con un retrogusto di mandorla e vaniglia. <i>Cacciagione e formaggi stagionati lo gradiscono.</i></p>	Cevico	Emilia Romagna	€ 65,00
<p>Syrah Tellus Al naso sentori di frutta fresca, ciliegia con note speziate in equilibrio ed eleganza alla vaniglia del legno. Al gusto è, setoso, con tannini morbidi e finale ricco e persistente. <i>Ottimo con carni rosse come brasati, selvaggina, arrosti.</i></p>	Falesco	Lazio	€ 53,00
<p>Dolcetto di Dogliani Maestra 10 Tipiche note di marasca e frutti rossi, in bocca retrogusto mandorlato. Dolcetto in purezza, senza passaggi in legno. <i>Un vino verace e piacevole per il tutto pasto.</i></p>	Gillardi	Piemonte	€ 45,50
<p>Brolio Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon. Al naso presenta note speziate seguite da quelle di frutta rossa matura. In bocca note di frutti rossi, pepe e interessante mineralità. <i>Cacciagione e formaggi stagionati lo gradiscono.</i></p>	Barone Ricasoli	Toscana	€ 59,50
<p>Vin Nobile di Montepulciano 2005 Prugnolo gentile, Merlot, Canaiolo e Colorino Dopo due passaggi in legno e un ulteriore affinamento in bottiglia emana sentori di frutti rossi maturi sia al naso che al palato. <i>Ama i piatti strutturati e gustosi della tradizione.</i></p>	Poliziano	Toscana	€ 65,50
<p>Sassicaia Profumi intensi, eleganza ed equilibrio dei tannini per una straordinaria lunghezza al palato. Invecchiato per 24 mesi in botti di rovere e affinamento per ulteriori 6 mesi in bottiglia. <i>Indicato con piatti dai sapori importanti e intensi.</i></p>	Antinori Tenuta San Guido	Toscana	€ 375,00
<hr/>			
<p>Pinot Bianco Spumante Tecum Al naso presenta un ampio bouquet con note floreali e fruttate, tra cui spicca la pera. In bocca risulta fine ed equilibrato, con un bel finale sapido. <i>Piatti dai sapori delicati in genere lo gradiscono.</i></p>	Castelfeder	Alto Adige	€ 92,50
<p>Louis Roederer Brut Premier Pinot Nero, Chardonnay e Pinot Meunier provenienti da più di cinquanta diversi cru. Vino dalla struttura piena e generosa con note mature unite a quelle di frutta fresca. <i>Ideale con piatti di pesce, crostacei, ma anche piatti saporiti.</i></p>	Louis Roederer	Francia	€ 150,00

<p>Perrier Jouët Gran Brut Uno champagne ampio e intenso, con un vivace perlage. Associa la ciliegia bianca, l'albicocca matura, lo zenzero e note minerali a un finale fresco e speziato. <i>Si abbina a tutto pasto con pietanze delicate di ogni genere.</i></p>	Perrier Jouët	Francia	€ 195,00
<p>Bellavista Cuveé Brut Alma Franciacorta Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco. Esuberante spuma bianca con perlage fine e continuo. Profumo ampio di fiori bianchi e frutta matura. Eccellente eleganza ed equilibrio. <i>Perfetto con l'aperitivo, ideale a tutto pasto.</i></p>	Bellavista	Lombardia	€ 110,00
<p>Berlucchi Storica 61 Brut Chardonnay e Pinot Nero, al naso note di frutti di bosco e frutta matura, lieve crosta di pane. In bocca freschezza e acidità, morbido ed equilibrato con sentori finali di agrumi. <i>Può accompagnare dall'antipasto alle seconde portate.</i></p>	Berlucchi	Lombardia	€ 76,00
<p>Sauvignon e Chardonnay Tener Brut Giallo paglierino, spuma abbondante, perlage fine e persistente. Al naso è intenso e fruttato, con gradevole sentore di pesca. In bocca è asciutto, armonico e morbido. <i>Ottimo come aperitivo, con piatti di pesce e carni bianche.</i></p>	Banfi	Toscana	€ 41,00
<p>Abate Nero Brut Trento doc Chardonnay e Pinot Nero. Oltre a un perlage fine e persistente, è caratterizzato da grande finezza nell'aroma, fragranza, equilibrio tra acidità e dolcezza e facilità di beva. <i>Ideale a tutto pasto.</i></p>	Abate Nero	Trentino	€ 72,00
<p>Prosecco Valdobbiadene Extra Dry Millesimato Perlage fine, al naso aromi di mela verde seguiti da un bouquet floreale. In bocca l'equilibrio e la semplicità lasciano una buona sensazione sul palato. <i>Si esalta con antipasti, primi piatti, pesci e carni bianche.</i></p>	Val d'Oca	Veneto	€ 52,00
<p>Equipe 5 Chardonnay e Pinot Nero, per perlage fine e persistente. I profumi sono di crosta di pane e frutti freschi agrumati. Al palato è fresco, leggermente effervescente e persistente. <i>L'abbinamento è ottimo a tutto pasto.</i></p>	Cantina di Soave	Veneto	€ 50,00

Vini Dolci

DB1	<p>Fior di Malvasia Spumante Dolce</p> <p>Malvasia di Candia Aromatica spumantizzata, giallo paglierino. Al naso profumo delicato e aromatico con note fruttate e floreale. In bocca è dolce, intenso e deciso.</p> <p><i>L'abbinamento è su dessert ma anche con piatti delicati.</i></p>	<p>Roberto Manara Tenuta Ferraia</p>	<p>Emilia Romagna</p>	<p>€ 15,00</p>
DR2	<p>Sangue di Giuda Oltrepò Pavese doc Sansaluto</p> <p>Croatina e uva Rara. Rosso rubino carico, profumo vinoso, fragrante, di confettura. Gusto persistente, dolce e leggero. Spuma abbondante ed evanescente.</p> <p><i>Accompagna dolci e formaggi piccanti.</i></p>	<p>Viticoltori Bronese</p>	<p>Lombardia</p>	<p>€ 12,00</p>
DR3	<p>Brachetto d'Acqui</p> <p>Il profumo è aromatico intenso, tendente al muschiato e ai fiori di geranio. Il sapore dolce e leggermente vivace ricorda le sensazioni olfattive.</p> <p><i>Accompagna dolci in genere, egregiamente la pasticceria.</i></p>	<p>Marchesi di barolo</p>	<p>Piemonte</p>	<p>€ 20,00</p>
DB4	<p>Moscato doc Piemonte</p> <p>Profumi di agrumi, fiori delicati con un gran finale di salvia e pasticceria. Al palato è cremoso, ricco, con una acidità che ben equilibra una dolcezza straordinaria.</p> <p><i>Ottimo con tutti i dolci, ma anche da solo.</i></p>	<p>Cantine Volpi</p>	<p>Piemonte</p>	<p>€ 16,00</p>
DB5	<p>Moscato d'Asti docg Saracco</p> <p>Profumo dolce e seducente di fiori d'arancio, colore vibrante con fine ed elegante perlage e gusto dolce ma per nulla stucchevole grazie alla nota acida agrumata.</p> <p><i>Vino da dessert, è ideale con dolci da forno e pasticceria.</i></p>	<p>Paolo Saracco</p>	<p>Piemonte</p>	<p>€ 22,00</p>
DB6	<p>Moscato d'Autunno</p> <p>In questa versione le caratteristiche di questo vino sono esaltate in maniera elevata. Intenso profumo di fiori d'arancio, pesca e timo. Colpisce per l'equilibrio.</p> <p><i>Ideale con dolci da forno e pasticceria.</i></p>	<p>Paolo Saracco</p>	<p>Piemonte</p>	<p>€ 24,00</p>
DR7	<p>Malvasia di Casorzo doc Dulcem</p> <p>Malvasia di Casorzo in purezza. Aromatico con note di lampone e mirtillo e delicati sentori di rosa selvatica. Al palato sensazioni di frutti rossi, fragola e fiori freschi.</p> <p><i>Ottimo con dolci secchi, gelati e frutta in genere.</i></p>	<p>Tenuta Montemagno</p>	<p>Piemonte</p>	<p>€ 16,00</p>
DR8	<p>Malvasia Dolce Collina</p> <p>Rosso rubino chiaro, con una piacevole vivacità naturale. Il frutto al naso è netto con una suadente mielosità. La bocca si riempie subito di dolcezza armonizzata da freschezza.</p> <p><i>Ottima con dolci in genere, paste secche e pasticceria.</i></p>	<p>Frattolillo</p>	<p>Puglia</p>	<p>€ 12,00</p>

Vini Passiti e Liquorosi

LP1	<p>Gewürztraminer Passito Nectaris</p> <p>Vino da dessert aromatico e fruttato dal profumo intenso, deciso e aromatico con sentori di rosa e frutta secca. Al palato è dolce e suadente, pieno, robusto e morbido.</p> <p><i>Perfetto nell'abbinamento con il cioccolato.</i></p>	<p>Cantina Valle Isarco</p>	<p>Alto Adige</p>	<p>€ 47,00</p>
LP2	<p>Passito Secco Isola di Ischia Giardini Arimei</p> <p>Struttura, morbidezza e ricchezza aromatica unite a sapida acidità. Al naso sentori di frutti tropicali, di frutta secca, di miele, di fiori e di spezie mediterranee, di agrumi e persino.</p> <p><i>Ideale con cioccolato fondente e formaggi stagionati.</i></p>	<p>Arcipelago Muratori</p>	<p>Campania</p>	<p>€ 38,00</p>
LP3	<p>Albana di Romagna Passito Terre Cevico - cl 50</p> <p>Colore giallo dorato con riflessi ambrati, profumo intenso con tipica nota di frutta matura, miele e fiori di acacia. Il sapore morbido, vellutato, dolce e piacevolmente fruttato.</p> <p><i>Vino da dessert ideale con la pasticceria secca alla mandorla.</i></p>	<p>Cevico</p>	<p>Emilia Romagna</p>	<p>€ 24,00</p>
LP4	<p>Moscato di Terracina Passito Capitolium</p> <p>Profumi che spaziano dall'albicocca al dattero passando per il miele. In bocca la grande dolcezza è bilanciata da una grande acidità e freschezza.</p> <p><i>Vino da dessert molto versatile nell'abbinamento.</i></p>	<p>Cantina Sant'Andrea</p>	<p>Lazio</p>	<p>€ 28,00</p>
LP5	<p>Vin de Visciola</p> <p>Rosso rubino con riflessi violacei dal profumo con forte sentore di amarena, ciliegia, viola e marasca. In bocca è pulito, elegante ed armonico.</p> <p><i>Sposa dolci tradizionali, gelati, torte di frutta, cioccolato.</i></p>	<p>Vignamato</p>	<p>Marche</p>	<p>€ 24,00</p>
LP6	<p>Moscato reale del Molise Passito Apianae</p> <p>Profumo fresco ed intenso, con sentori di arancio e miele. È un vino ampio, con sapore di moscato, ricco ed elegante.</p> <p><i>Ideale nell'abbinamento con dessert in genere ma anche con patè, formaggi saporiti.</i></p>	<p>Di Majo Norante</p>	<p>Molise</p>	<p>€ 32,00</p>
LP7	<p>Barolo Chinato - L 0,375</p> <p>Il suo profumo speziato, intenso e persistente, ed il sapore dolce-amaro della China lo rendono piacevole ed invitante. Prodotto raro per veri intenditori.</p> <p><i>Accompagna formaggi stagionati e cioccolati artigianali.</i></p>	<p>Sobrero</p>	<p>Piemonte</p>	<p>€ 36,00</p>
LP8	<p>Solaria Jonica 1959</p> <p>Primitivo di Mnaduria del 1959 di straordinaria personalità e ricchezza aromatica. Equilibrio tra fruttato e freschezza rendono questo vino paragonabile ad un Porto Vintage.</p> <p><i>Vino da meditazione da gustare in purezza.</i></p>	<p>Accademia dei Racemi</p>	<p>Puglia</p>	<p>€ 190,00</p>
LP9	<p>Vino Amarascato Ala</p> <p>Profumo intenso, etereo con netti sentori di marasca e ricordi di mandorla. In bocca è dolce, caldo, vellutato, fortemente aromatico e con piacevole fondo amarognolo.</p> <p><i>Indicato con dolci al cioccolato e alla mandorla.</i></p>	<p>Duca di Salaparuta</p>	<p>Sicilia</p>	<p>€ 34,00</p>

LP10	<p>Passito di Pantelleria doc Nes Zibibbo giallo dorato con riflessi ambrati, al naso è intenso e persistente con sentori di fichi secchi, albicocche e miele. Armonico, persistente con eccellente armonia e morbidezza. <i>Tocco di classe con formaggi a pasta dura piccanti.</i></p>	Pellegrino	Sicilia	€ 49,00
LP11	<p>Malvasia di Sicilia igt Colore giallo dorato, profumo aromatico con sentori di miele, eucalipto, albicocca matura; sapore caldo e armonico. <i>Si sposa con dolci e biscotti secchi o a formaggi decisi.</i></p>	Martinez	Sicilia	€ 18,00
LP12	<p>Zibibbo Sicilia igt Moscato di Alessandria in purezza giallo paglierino. Il profumo è delicato ma intenso, con note di frutta esotica. In bocca è morbido, dolce, pieno. <i>Ottimo per accompagnare frutta secca e biscotti da forno.</i></p>	Martinez	Sicilia	€ 18,00
LP13	<p>Marsala Vergine Exito 1982 Risultato di una paziente attesa iniziata nel 1982, fatta di lunghi riposi in botti di rovere e frutto di una pregiata selezione di Marsala Vergine da uve Grillo. <i>Accompagna formaggi piccanti e cioccolato fondente.</i></p>	Martinez	Sicilia	€ 78,00
LP14	<p>Moscato di Pantelleria Lago di Venere Giallo dorato carico e intenso, per un profumo intenso, ampio, leggermente aromatico con uno spiccato sentore di miele. In bocca è morbido e dolce. <i>Vino da dessert, ama la pasticceria secca.</i></p>	Miceli	Sicilia	€ 38,00
LP15	<p>Ra'Is Giallo dorato con riflessi ambrati, profumi intensi e lunghi con sentori fruttati e finale mandorlato. Persistente e morbido in bocca, con un finale mandorlato e di uvetta. <i>Perfetto con dolci da forno, elegante con formaggi piccanti.</i></p>	Baglio di Pianetto	Sicilia	€ 33,00
LP16	<p>Muffato alla Sala Sauvignon Blanc, Grechetto, Traminer e Riesling. Naso di grande intensità aromatica e gustativa, caratterizzato da aromi floreali e mielosi, note fresche, quasi agrumate <i>Formaggi, dolci da forno, pasticceria secca e creme leggere.</i></p>	Antinori	Toscana	€ 59,00
LP17	<p>Moscadello Florus Rotondo, pieno, con estrema varietà di profumi ed aromi al naso. Al palato è marcata la nota acida che dà un grande equilibrio di beva. <i>L'abbinamento è con pasticceria secca e creme leggere.</i></p>	Banfi	Toscana	€ 38,00
LP18	<p>Sagrantino di Montefalco passito docg Semele Il naso è di confettura di mora, fichi e albicocche, scorza di arancia candita, note balsamiche, vaniglia, cannella, cacao amaro, caffè. Il contrasto tra dolcezza e tannicità è ottima. <i>Ottimo con formaggi stagionati e cioccolato fondente amaro.</i></p>	Sugnae Cesarini Sartori	Umbria	€ 30,00
LP19	<p>Recioto Classico doc Angelorum Tradizionale vino dolce della Valpolicella. Al naso sentori di ciliegia cotta e frutta sotto spirito, mentre in bocca è complesso e piacevole nell'alternanza tra dolcezze e acidità. <i>Accompagna dolci rustici e di frutta, paste secche.</i></p>	Masi	Veneto	€ 44,00

Vini Passiti e Liquorosi Esteri

LPE1	<p>Late Harvest</p> <p>Sauvignon Blanc e Riesling. Sentori di frutta matura, pesche e papaya oltre a una gradevole nota di miele. Al palato è piacevole con una persistente nota di miele nel lungo finale. <i>Accompagna pasticceria secca, formaggi stagionati piccanti.</i></p>	Concha y Toro	Cile	€ 28,50
LPE2	<p>Sauternes Chateau Simon - bott. L 0,375</p> <p>Profumo elegante ed espressivo, con note di frutta esotica e secca. In bocca è ricco e fresco, con aromi di pesca, albicocca, agrumi affiancati a frutta secca. <i>Ideale con pasticceria secca, frutta appassita, formaggi erborinati.</i></p>	Chateau Simon	Francia	€ 28,00
LPE3	<p>Sauternes Chateau Simon - bott. L 0,750</p>	Chateau Simon	Francia	€ 48,00
LPE4	<p>Sauternes Chateau de Malle</p> <p>Giallo oro intenso, brillante, al naso è elegante con sentori di miele, limone e profumi di fiori freschi. In bocca è persistente, fine ed elegante, dolce ma di buon equilibrio. <i>L'abbinamento è con foie gras, formaggi stagionati e dessert.</i></p>	Chateau de Malle	Francia	€ 88,00
LPE5	<p>Silvaner Eiswein</p> <p>Vendemmiato tra Novembre e Dicembre ad una temperatura sottozero. Al naso è netta la sensazione di dolcezza e di frutta matura. Dolce e raffinato il palato di frutti maturi. <i>Si abbina a pasticceria secca o a formaggi saporiti e piccanti.</i></p>	Louis Guntrun	Germania	€ 79,00
LPE6	<p>Madeira Full Rich</p> <p>Oro scuro su fondo castano acceso e brillante, al naso offre un profumo fragrante, penetrante ed intenso mentre al gusto è dolce con un lieve sentore di miele, ricco e fruttato. <i>Ama dessert a base di cioccolato fondente e frutta.</i></p>	Henriques & Henriques	Portogallo	€ 36,00
LPE7	<p>Porto LBV</p> <p>Aroma complesso con note di frutti rossi, ciliegie, e spezie unite ad un tocco di pepato e cenni di cioccolato fondente. Al palato è concentrato e corposo, elegante e vellutato. <i>L'abbinamento è con cioccolato fondente oppure in purezza.</i></p>	Nieport	Portogallo	€ 39,00
LPE8	<p>Porto Colheita</p> <p>I Porto Colheita sono Porto Tawny provenienti da un'unica annata, invecchiati in botti di legno per almeno sette anni prima di essere imbottigliati. <i>Vino da meditazione, ama l'abbinamento con il cioccolato.</i></p>	Nieport	Portogallo	€ 72,00
LPE9	<p>Porto Tawny Junior</p> <p>Complessità degli aromi, freschezza e persistente profumo di albicocche secche e scorza di mandarino con nota balsamica e accenni di caramello e miele lo distinguono. <i>Ottimo fine pasto, da solo o con dessert.</i></p>	Nieport	Portogallo	€ 28,00

LPE10	<p>D PX 1979 - L 0,375</p> <p>Denso, si presenta annerito da oltre vent'anni di affinamento in vecchie botti, aromaticamente complesso e capace di durare per sempre.</p> <p><i>Vino da meditazione, ideale con formaggi erborinati.</i></p>	Toro Albalà	Spagna	€ 47,00
LPE11	<p>Don PX Gran Reserva Doble 1966</p> <p>Un'esplosione di aromi e di sapori dettati dal lunghissimo invecchiamento. Da provare.</p> <p><i>Vino da meditazione, dessert o formaggi erborinati lo amano</i></p>	Toro Albalà	Spagna	€ 190,00
LPE12	<p>Don Zoilo 12Y</p> <p>Mogano con riflessi tendenti al nero, al naso presenta sentori di uvetta e prugne mature con una punta di miele. Vino giovane, con note fresche e vivaci.</p> <p><i>Vino da meditazione, formaggi erborinati o cioccolato.</i></p>	Williams & Humbert	Spagna	€ 32,00

Birre e Bevande Analcoliche

BR1	<p>Alma – special ale al miele di castagno Colore ambrato, schiuma fine e persistente. Particolare intensità olfattiva con caratteristica fragranza di miele di castagno. Di corpo apprezzabile e di media frizzantezza. Alc. 6,0% - bott. L 0,75</p>	Gilac	Piemonte	€ 17,50
BR2	<p>Asja - rossa ramata doppio malto Colore ramato, schiuma fine ed aderente. L'intensità olfattiva è marcata, fragrante e persistente. Di corpo strutturato, di media frizzantezza, gusto dolce piacevolmente bilanciato. Alc. 8,0% - bott. L 0,75</p>	Gilac	Piemonte	€ 22,50
BR3	<p>Asja - rossa ramata doppio malto Alc. 8,0% - bott. L 0,33</p>	Gilac	Piemonte	€ 8,00
BR4	<p>Cesar - chiara ambrata Colore oro, ambrato, con schiuma fine e persistente. Elevata intensità olfattiva, con intenso aroma maltato e sentore di miele. Gusto equilibrato con nota amara ben bilanciata. Alc. 5,1% - bott. L 0,75</p>	Gilac	Piemonte	€ 21,00
BR5	<p>Diva – strong ale Colore giallo oro con schiuma abbondante. Intensità olfattiva complessa, iniziale floreale seguito da fruttato, di mela cotta, uva matura, agrumi canditi. Equilibrato, spiccata frizzantezza. Alc. 7,5% - bott. L 0,75</p>	Gilac	Piemonte	€ 22,00
BR6	<p>Dorita – bionda (pils) Colore biondo brillante, schiuma finissima e persistente. Buona intensità olfattiva con tenue aroma erbaceo e floreale. Di corpo leggero e di media frizzantezza, gusto equilibrato. Alc. 4,5% - bott. L 0,75/0,33</p>	Gilac	Piemonte	€ 21,00
BR7	<p>Dorita – bionda (pils) Alc. 4,5% - bott. L 0,33</p>	Gilac	Piemonte	€ 8,00
BR8	<p>Guenda - hefe weizen Giallo paglia, schiuma esuberante, finissima e persistente. Note fruttate di banana matura, di spezie e agrumate. Corpo rotondo, spiccata frizzantezza, gusto fresco, ben equilibrato. Alc. 5,0% - bott. L 0,75</p>	Gilac	Piemonte	€ 22,00
BR9	<p>Isaac - chiara Birra raffinata bionda brillante con spuma fine, dai profumi che alternano gli agrumi ai cereali, con un contorno di speziatura che armonizza il tutto. Alc. 5% - bott. L 0,75</p>	Baladin	Piemonte	€ 19,00
BR10	<p>Leon - bruna Scura, un'esplosione di profumi. Nata come birra di Natale è indimenticabile per le sue note di cioccolato che vanno a mescolarsi con profumi di frutta secca, liquirizia e toffee. Alc. 9,00% - bott. L 0,75</p>	Baladin	Piemonte	€ 22,00

BR11	Nazionale – chiara italiana 100% materie prime italiane. Birra volutamente semplice. Ideale con abbinamenti semplici ma anche arditi. Ottima come aperitivo. Alc. 6,5% - bott. L 0,75	Baladin	Piemonte	€ 17,00
BR12	Nora - egizia Colore caldo, ambrato aranciato, schiuma abbondante con note di aromi orientali, speziati di zenzero e agrumi. Il profumo ed il gusto sono dolcemente equilibrati. Alc 6,80% - bott. L 0,75	Baladin	Piemonte	€ 22,00
BR13	Super - ambrata Dallo spirito raggianti. Profumi dei mercati di frutta dei paesi tropicali, con un'importante impronta di luppolo che dona una grande armonia. Alc. 12% - bott. L 0,75	Baladin	Piemonte	19,00
BR14	Wayan - saison 5 differenti cereali e 9 spezie diverse. Per una birra torbida, secondo tradizione, secca, ma con evidenti note fruttate e una speziatura decisa ma non prevaricante. Alc. 5% - bott. L 0,75	Baladin	Piemonte	€ 22,00
<hr/>				
BV15	Succo di mela di montagna Puro succo di mela in diverse varietà: Pinova, Jonagold, Rouge, Elstar, RubINETTE e Gravensteiner a seconda delle stagioni e della produzione.	Kohl	Trentino Alto Adige	€ 10,50
BV16	Succo di mela di montagna + ... Succo di mela reinterpretato e completato dall'unione con i sapori forti e decisi di altri frutti come mirtillo, albicocche, pere, carote e altro ancora.	Kohl	Trentino Alto Adige	€ 13,00
BR17	Chinotto	Lurisia	Piemonte	€ 5,00
BR18	Gazzosa	Lurisia	Piemonte	€ 5,00