

## CARTA DEI VINI

Bianco della casa: Frascati Sup. Fontana Candida

€ 9.00

Rosso della Casa: Chianti S. Lorenzo Melini

€ 9.00

## SPUMANTI E CHAMPAGNE

### *Metodo Charmat*

*Vini bianchi rifermentati in grandi recipienti ermetici, effervescenti, secchi o tendenti al morbido, limpidi e freschi di spuma bianca notevole, con bouquet schietto e leggermente aromatico, talvolta fragrante e fruttato.*

Prosecco Brut Blanc de Blancs Villa Sondi Veneto

€ 16.00

### *Metodo Classico e Champagne*

*Vini bianchi o rosati rifermentati in bottiglia secondo il metodo classico, secchi ed effervescenti, limpidi e maturi, di perlage piccolo, persistente e senza interruzioni, con bouquet di particolare finezza e notevole eleganza.*

*Mai sul dolce!!*

Dom Perignon Moet Chandon Francia

€ 200.00

Veuve Cliquot Ponsardin Francia

€ 65.00

Ferrari Brut Ferrari Trentino

€ 35.00

Franciacorta Cà del Bosco Lombardia

€ 47.00

Franciacorta Cuvée Brut Bellavista Lombardia

€ 49.00

## VINI BIANCHI (750cl)

Serbato Chardonnay delle Langhe Batasiolo   Piemonte **	€ 16.00
Cortese di Gavi Granée Batasiolo   Piemonte *	€ 17.00
Sauvignon S. Valentin St.Michel   Alto Adige **	€ 38.00
Gewurtztraminer E. Walch   Alto Adige**	€ 27.00
Muller Thurgau E. Walch   Alto Adige **	€ 19.00
Pinot Bianco E. Walch   Alto Adige **	€ 20.00
Beyond The Clouds E. Walch   Alto Adige **'	€ 45.00
Ribolla Gialla C.O.F. R. Bernarda   Friuli V.G. **	€ 16.00
Pinot Grigio C.O.F. R. Bernarda   Friuli V.G. **	€ 16.00
Sauvignon C.O.F. R. Bernarda   Friuli V.G. **	€ 16.00
Vintage Tunina Jermann   Friuli V.G. **'	€ 54.00
Sharjs L. Felluga   Friuli V.G. **	€ 25.00
Cervaro del la Sala Antinori   Umbria **'	€ 58.00
Latour a Civitella S. Mottura   Lazio **'	€ 31.00
Trebbiano d'Abruzzo M. Cvetic Masciarelli   Abruzzo **'	€ 45.00
Pecorino Biologico Collevite   Abruzzo **	€ 18.00
Falanghina Feudi di San Gregorio F. S. Gregoric   Campania *	€ 19.00
Fiano di Avellino F. S. Gregoric   Campania **	€ 21.00
Greco di Tufo F. S. Gregoric   Campania**	€ 21.00
Messapia L. de Castris   Puglia *	€ 12.00
Altavilla della Corte Firriato   Sicilia **	€ 15.00
Leone d' Almerita Tasca D' A.   Sicilia **	€ 17.00
Vermentino di Gallura Funtanaliras e.del Verm.   Sardegna**	€ 19.00

## VINI BIANCHI (375cl)

Serbato Chardonnay delle Langhe   Batasiolo Puglia **	€ 9.50
Messapia   de Castris Puglia *	€ 7.00
Frascati Sup.   F. Candida Lazio **	€ 5.50

(\*) Leggeri

*Vini bianchi giovani, secchi e leggeri, briosi e vivaci, freschi e aciduli, di bouquet sottile ed elegante.*

(\*\*) Di Media Struttura

*Vini asciutti e corposi, ampi ed armonici, equilibrati ed eleganti, di bouquet suadente ed evoluto, a volte passati per brevi periodi in piccole botti di rovere.*

(\*\*\*) Maturi e di Struttura

*Vini bianchi e di grande stoffa, personalità e razza, giustamente raffinati, passati o meno in piccole botti di rovere, di bouquet evoluto, persistente e/o aromatico.*

## VINI ROSSI (750cl)

Barbaresco Batasiolo   Piemonte **'	€ 37.00
Barbera d'Asti Sabrì Batasiolo   Piemonte **	€ 14.00
Barolo Batasiolo   Piemonte **'	€ 37.00
Dolcetto d'Alba Bricco di Vergne Batasiolo   Piemonte **	€ 15.00
Sforzato di Valtellina 5 Stelle N. Negri   Lombardia**'	€ 64.00
Merlot C.O.F. R. Bernarda Friuli V.G. *	€ 16.50
Cabernet Sauvignon Istrice E. Walch   Alto Adige **	€ 33.00
Brunello di Montalcino C. Giocondo Frescobaldi   Toscana **'	€ 48.00
Brunello di M. Campo del Drago C. del Bosco   Toscana **'	€ 53.00
Brunello di Montalcino C. Banfi   Toscana **'	€ 46.00
Chianti Classico Querciabel la   Toscana **	€ 32.00
Morellino di Scansano E. Banti   Toscana **	€ 15.00
Vino Nobile di Montepulciano Avignonesi   Toscana **'	€ 58.00
Desiderio Cortona Merlot Avignonesi   Toscana **'	€ 59.00
Flaccianello della Pieve Fontodi   Toscana **'	€ 72.00
Sassoalloro B. Santi   Toscana **	€ 32.00
Sagrantino di Montefalco A. Caprai   Umbria **'	€ 52.00
I Quattro Mori de' Paolis   Lazio **'	€ 46.50
Schiaffo C. Colacicchi   Lazio **	€ 29.00
Vitiano Falesco   Lazio **	€ 15.50
Montiano Falesco   Lazio **'	€ 48.00
Shiraz C. del Giglio   Lazio **	€ 18.00
Mater Matuta C. del Giglio   Lazio **'	€ 46.00
Montepulciano d'Abruzzo M. Cvetic Masciarelli   Abruzzo **'	€ 36.00
Montepulciano d'Abruzzo Zanna D. Illuminati   Abruzzo **'	€ 37.00
Primitivo di Manduria de Castris   Puglia **	€ 14.00
Altavilla Rosso Firriato   Sicilia **	€ 15.00
Cannonau Le Bombarde Maria Palma   Sardegna **	€ 13.00

## VINI ROSSI (375cl)

Dolcetto d'Alba Bricco di Vergne Batasiolo Piemonte	€ 10.00
Primitivo di Manduria de Castris Puglia	€ 7.50
Chianti S. Lorenzo Melini Lazio	€ 5.50

### (\*) *Leggeri*

*Vini rossi giovani, leggeri ed eleganti, vivaci e briosi, schietti e allegri, di bouquet gioioso ed armonico.*

### (\*\*) *Di Media Struttura*

*Vini rossi armonici ed equilibrati, di carattere, moderato invecchiamento e buona struttura, passati a volte e per brevi periodi in piccole botti di rovere, di bouquet elegante ed evoluto, dotati di spiccata personalità.*

### (\*\*\*) *Maturi e di Grande Stoffa*

*Vini rossi di grande razza, pronunciata personalità e finezza, di stoffa e notevole maturità, con bouquet ampio ed etereo, lungamente affinati in piccole botti di rovere ed in continua evoluzione, anche e soprattutto in bottiglia.*

## VINI ROSATI

Five Roses Anniversario de Castris Puglia 75 cl	€ 15.00
Five Roses Anniversario de Castris Puglia 375 cl	€ 8.00

## VINI DOLCI

### *Spumanti*

*Vini bianchi o rossi, rifermentati in grandi recipienti o in bottiglia amabili o abboccati, di spuma evanescente, di profumo intenso, fruttato o ammandorlato, di bouquet armonico con persistenza aromatica.*

Brachetto d' Acqui Batasiolo Piemonte

**€ 18.00**

### *Naturali*

*Vini gialli, dorati o rosati, delicatamente fruttati e aromatici, naturalmente dolci o amabili, di bouquet sottile e suadente.*

Diamante Passito T. Almerita | Sicilia

**€ 35.00**

Cielo D'Alcamo Rapitalà | Sicilia

**€ 47.00**

Ben Rye Passito di Pantelleria Donnafugata | Sicilia

**€ 62.00**

Stillato Pallavicini | Lazio

**€ 25.00**