

# Vini al bicchiere

(vins aux verres)

## aperitivo & cocktails

- **Aperol Spritz** 10.00
- **Hugo-Spritz** 10.00

## bollicine

1dl  75cl 

- **Prosecco** Floralba 8.00 42.00
- **Pedrotti brut Trento DOC** 11.00 66.00

## aperitivo

- **SIBÒ** 2016/17 Chasselas & Viognier Henri Cruchon 5.50 39.00
- **ROSÉ les trois terres** 2016 Gamay Les Trois Terres 5.50 39.00

## pranzo & cena

- **NERO D'AVOLA** 2016 Don Tommasi 6.00 39.00
- **SIBÒ** 2017 Gamay, Gamaret, Pinot Noir Henri Cruchon 6.00 40.00
- **Prato del Faggio** 2016 Merlot CA'de Rocchi 6.50 45.00
- **Dieci Cavalli** 2014 Sangiovese, Cabernet, Grenache, Carignan Conte de Quirra 7.00 46.00
- **Pinot Grigio** terre di Chieti IGT 2019 Zaccagnini 5.50 39.00
- **Grillo Chardonnay** 2016 Don Tommasi 5.50 39.00

# Regioni



75cl



## Molise

- **ASTROROSSO** 2015 Montepulciano,Tintilia,Aglianico Campi Valerio 69.00
- **OPALIA** 2015 Tintilia del Molise DOC Campi Valerio 59.00



## Emilia-Romagna

- **Sibèlle Riesling** 2016 De Stefanelli 42.00
- **Sangiovese** 2016 di Predappio di Romagna DOC Chiara Condello 58.00



## Veneto

- **Prato del Faggio** 2017 Merlot CA'de Rocchi 45.00
- **Amarone della Valpolicella** 2014 Moropio 86.00



## Friuli

- **Sauvignon 100%** 2017 Scubla 58.00
- **Refosco** doc.2016 Ronco del Balbo 64.00



## Piemonte

●	<b>LA ROSA SELVATICA</b> Moscato d'Asti	Icardi	46.00
●	<b>BAROLO</b> Trentaquattro 2013 Nebbiolo	M.Rattalino	79.00
●	<b>DOLCETTO D'ALBA</b> 2017	Icardi	45.00
●	<b>NEBBIOLO LANGHE</b> 2013	C.del monastero	78.00



## Toscana

●	<b>BOSCO DEL GRILLO</b> 2016 Sangiovese,Canaiolo	Agr.Chianti Geografico	46.00
●	<b>CAVALLI TENUTA DEGLI DEI</b> 2013 Cab.Sauvignon, Cab.Franc, Petit Verdot	Tommaso & Roberto Cavalli	79.00
●	<b>CASARSA VILLA CALCINAIA</b> 2013 Merlot	C. Capponi	84.00
●	<b>Siepi</b> 2015 IGT 50% Sangiovese 50% Merlot	Marchesi Mazzesi	165.00
●	<b>Le Stanze</b> 2016 IGT Cabernet-Merlot	Poliziano	118.00



## Calabria

●	<b>SI SAVUTO</b> 2015 Mantonico, Greco Bianco, Pecorello	Colacino	39.00
●	<b>BRITTO SAVUTO 2012</b> superiore DOC	Colacino	45.00



## Abruzzo

●	<b>Pinot Grigio</b> IGT 2019 terre di Chieti	Zaccagnini	39.00
●	<b>Tralcetto</b> 2017 Montepulciano d'Abruzzo DOC	Zaccagnini	42.00



## Campania

● <b>AGLIANICO</b> 2015	Vesevo	45.00
● <b>TOTÒ</b> 2018 Fiano, Greco	C.san Paolo	39.00
● <b>TOTÒ</b> 2017 Piediroso, Casavecchia	C.san Paolo	42.00



## Marche

● <b>Ciù Ciù PICENO</b> 2017 Montepulciano,Sangiovese	Bacchus.	42.00
---	----------	-------



## Sicilia

● <b>GRILLO-CHARDONNAY</b> 2016	Don Tommasi	39.00
● <b>NERO D'AVOLA</b> 2016	Don Tommasi	39.00



## Sardegna

● <b>CANNONAU</b> 2018	Su'entu	42.00
● <b>DIECI CAVALLI</b> 2015 Sangiovese,Cabernet,Grenache,Carignan	Conte de Quirra	46.00



## Puglia

● <b>Kompa</b> 2015 Negroamaro	Cosimo taurino	42.00
● <b>Sud del Sud</b> 2017 Primitivo,Negroamaro,Cabernet Sav.Merlot,Syrah	Cosimo taurino	58.00



# Vins Suisses

*Henri Cruchon*



## Echichens

● <b>SIBÒ</b> 2016/17 Chasselas & Viognier	50cl	26.00
	75cl	39.00
● <b>CHAMPANEL</b> 2017 Chasselas	75cl	42.00
● <b>SAUVIGNON</b> 2016	75cl	45.00
● <b>SIBÒ</b> 2017 Gamay, Gamaret, Pinot Noir	50cl	27.00
● <b>SIBÒ</b> 2017 Gamay, Gamaret, Pinot Noir	75cl	40.00



*Château de Vullierens*

---

● <b>Rosé Gamaret Garanoir 2018</b>	75cl	39.00
-------------------------------------	------	-------



LES  
TROIS  
TERRES

● <b>ROSÉ les trois terres</b> 2016	75cl	39.00
● <b>SERVAGNIN</b> 2015 Pinot	75cl	58.00