

CARTA DEI VINI

VINI AL CALICE

BOLLICINE

"Bollicina della Casa" Blanc de Blancs Extra Dry - Contarini Veneto | V S 3.50

uve a bacca bianca - 12.5% vol.

Metodo Classico "Ca' de Sass" Brut - Pucciarella Umbria | D O C 5.00

100% chardonnay - 12.5% vol.

VINI ROSÈ

Rosato di Carmignano "Vin Ruspo" - Capezzana Toscana | D O C 2020 4.00

80% sangiovese, 10% cabernet sauvignon, 10% canaiolo - 13.5% vol.

VINI BIANCHI

"Bianco della Casa" umbria bianco - Quercia del Gallo Umbria 3.50

uve locali - 12.5% vol.

"Trian" Umbria Bianco - I Girasoli di Sant'Andrea Umbria | I G T 2019 4.00

malvasia bianca, sauvignon verde friulano, grechetto - 12.5% vol.

VINI ROSSI

"Rosso della Casa" umbria rosso - Quercia del Gallo Umbria 3.50

uve locali - 12.5% vol.

Syrah - I Girasoli di Sant'Andrea Umbria | I G T 2019 4.50

100% syrah - 13% vol.

BOLLICINE

Crémant de Limoux Brut “Les Graimenaus” - J. Laurens	Francia A O P	25.00
60% chardonnay, 30% chenin blanc, 5% mauzac, 5% pinot noir - 12.5% vol.		
Champagne Extra Brut - Rémi Leroy	Francia A O C	47.50
60% pinot nero, 25% chardonnay, 15% pinot meunier - 12.5% vol.		
Champagne Brut - Laurent Perrier	Francia A O C	50.00
50% chardonnay, 35% pinot nero, 15% pinot meunier - 12% vol.		
Champagne Brut Réserve - Pol Roger	Francia A O C	58.50
33% chardonnay, 33% pinot nero, 33% pinot meunier - 12.5% vol.		
Champagne Brut Cuvée Rosé - Laurent Perrier	Francia A O C	93.00
100% pinot nero - 12% vol.		
Champagne Brut “PN VZ16” Blanc de Noirs - Bollinger	Francia A O C	130.00
100% pinot nero - 12% vol.		
1673 Trento DOC Riserva Extra Brut - Cesarini Sforza	Alto Adige D O C 2013	28.00
100% chardonnay - 12.5% vol.		
Prosecco “Lupo Mannaro” Extra Dry - Duca di Dolle	Veneto D O C	16.00
100% glera - 11% vol.		
Prosecco Superiore Valdobbiadene “Bosco di Gica” Brut - Adami	Veneto D O C G	18.00
chardonnay e glera - 11% vol.		
Franciacorta “P.R.” Brut Blanc de Blancs - Monte Rossa	Lombardia D O C	26.00
100% chardonnay - 12.5% vol.		
Franciacorta “Flamingo” Brut Rosè - Monte Rossa	Lombardia D O C	28.00
60% chardonnay, 40% pinot nero - 13.5% vol.		
Franciacorta “Milledì” Millesimato Brut - Ferghezzina	Lombardia D O C G 2016	30.00
100% chardonnay - 12.5% vol.		
Franciacorta Gran Cuvée “Alma” Non Dosato - Bellavista	Lombardia D O C G	39.00
90% chardonnay, 10% pinot nero - 12.5% vol.		

Franciacorta "Prestige" Brut - <i>Ca' del Bosco</i>	Lombardia D O C G	40.00
75% chardonnay, 15% pinot nero e pinot bianco - 12.5% vol.		
Franciacorta "Cabochoch Fuoriserie" Brut - <i>Monte Rossa</i>	Lombardia D O C G	68.00
70% chardonnay, 30% pinot nero - 12.5% vol.		
Metodo Classico "Ca' de Sass" Brut - <i>Pucciarella</i>	Umbria D O C	18.50
100% chardonnay - 12.5% vol.		
Metodo Tradizionale Ancestrale Brut Rosato - <i>Grilli La Palazzola</i>	Umbria V S Q	27.00
sangiovese, pinot nero e alto - 12.5% vol.		

VINI ROSÈ

Bolgheri "Scalabrone" - <i>Tenuta Guado al Tasso (Villa Antinori)</i>	Toscana D O C 2020	18.00
cabernet sauvignon, merlot, syrah - 13% vol.		
"Il Rosè di Casanova" - <i>La Spinetta</i>	Toscana I G T 2019	21.00
50% sangiovese, 50% prugnolo gentile - 12.5% vol.		
"Rosa di Martino" - <i>La Palerna</i>	Umbria I G T 2019	17.50
merlot, sangiovese, cabernet sauvignon - 13.5% vol.		
"Raspato" Rosato Metodo Ancestrale (artigianale) - <i>Annesanti</i>	Umbria I G T 2020	22.00
sangiovese e aleatico - 11.5% vol.		
Rosato "Calafuria" - <i>Tormaresca (Villa Antinori)</i>	Puglia I G T 2019	18.00
100% negroamaro - 12% vol.		
"Cirò" Rosè - <i>Calabretta</i>	Calabria D O C 2018	19.50
100% gaglioppo - 13% vol.		

VINI BIANCHI

Riesling "50° Troken" - <i>Johann</i>	Germania 2017	19.50
100% riesling - 12% vol.		
Chablis - <i>Garnier & Fils</i>	Francia A C C 2018	27.00
100% chardonnay - 13.5% vol.		
Sancerre "Les Monts Damnés" - <i>Pierre Martin</i>	Francia A S C 2018	35.00
100% sauvignon blanc - 13.5% vol.		
Chardonnay - <i>Terlano</i>	Alto Adige D O C 2019	17.00
100% chardonnay - 13% vol.		
Pinot Grigio "Ritratti" - <i>Cantine Lavis</i>	Alto Adige D O C 2019	17.50
100% pinot bianco - 13% vol.		
Pinot Bianco - <i>Terlano</i>	Alto Adige D O C 2019	19.00
100% pinot bianco - 13% vol.		
Gewurztraminer "Damian" - <i>Kornell</i>	Alto Adige D O C 2019	20.00
100% gewurztraminer - 13.5% vol.		
Sauvignon Blanc "Cosmas" - <i>Kornell</i>	Alto Adige D O C 2019	20.00
100% sauvignon - 13.5% vol.		
Pinot Bianco Riserva "Vorberg" - <i>Terlano</i>	Alto Adige D O C 2018	35.50
100% pinot bianco - 14% vol.		
Pinot Grigio - <i>Le Monde</i>	Friuli D O C 2020	16.50
100% pinot grigio - 13% vol.		
Pinot Grigio Ramato - <i>Specogna</i>	Friuli D O C 2019	17.50
100% pinot grigio - 12% vol.		
Ribolla Gialla - <i>Specogna</i>	Friuli D O C 2018	17.50
100% ribolla gialla - 12% vol.		
Collio Bianco - <i>Borgo del Tiglio</i>	Friuli D O C 2019	27.50
tocai friulano, sauvignon, riesling renano - 12% vol.		

Sauvignon "Ronco delle Mele" - Venica	Friuli D O C 2017	40.00
100% sauvignon - 12.5% vol.		
Soave Classico - Pieropan	Veneto D O C 2018	16.50
85% garganega, 15% trebbiano di soave - 14% vol.		
Pignoletto frizzante - Terre Forti	Emilia Romagna I G T	12.00
100% pignoletto - 11% vol.		
Passerina "San Basso" biologico - Tenuta Cocci Grifoni	Marche I G T 2019	16.50
100% passerina - 13% vol.		
Pecorino "Tarà" biologico - Tenuta Cocci Grifoni	Marche I G T 2018	16.50
85% pecorino, 15% varietali storici d'azienda - 13% vol.		
Verdicchio di Matelica "Petrara" biologico - Borgo Paglianetto	Marche D O C 2018	17.00
100% verdicchio - 13.5% vol.		
Verdicchio di Matelica "Vertis" biologico - Borgo Paglianetto	Marche D O C 2017	21.00
100% verdicchio - 13.5% vol.		
Bolgheri Bianco "Nova" - Fabio Motta	Toscana D O C 2018	19.50
90% vermentino, 10% viognier - 12.5% vol.		
Pomino Bianco Riserva "Benefizio" - Frescobaldi	Toscana D O C 2018	35.50
100% chardonnay - 14.5% vol.		
Orvieto Classico Superiore "Ca' Viti" - Neri Enrico	Umbria D O P 2018	17.00
40% procanico, 40% grechetto, 20% chardonnay - 13.5% vol.		
"Bramito della Sala" - Castello della Sala (Antinori)	Umbria I G T 2018	22.00
100% chardonnay - 12% vol.		
Orvieto Classico Superiore "Luigi e Giovanna" - Barberani	Umbria D O C 2017	29.00
90% grechetto, 10% trebbiano procanico - 12.5% vol.		
"Tellus" - Falesco	Lazio I G P 2020	17.00
100% chardonnay - 12.5% vol.		
"Kebrilla" Grillo - Fina	Sicilia I G P 2019	15.50
100% grillo - 13% vol.		
"Kike" Traminer Aromatico - Fina	Sicilia I G P 2018	16.50
90% traminer, 10% sauvignon blanc - 13% vol.		

VINI ROSSI

Lagrein "Greif" - Kornell	Alto Adige D O C 2017	20.00
100% lagrein - 12% vol.		
Pinot Nero "Marith" - Kornell	Alto Adige D O C 2017	22.00
100% pinot nero - 13% vol.		
Valpolicella Ripasso Classico Superiore "La Cengia" - Begali	Veneto D O C 2019	19.50
65% corvina, 30% rondinella, 5% altre uve - 14.5% vol.		
Amarone della Valpolicella "Conte Gastone" biologico - Massimago	Veneto D O C G 2016	40.00
70% corvina, 15% rondinella, 15% corvinone - 16% vol.		
Nebbiolo Langhe "Filari Corti" biologico - Brandini	Piemonte D O C 2017	25.00
100% nebbiolo - 14% vol.		
Barolo "Tre Ciabót" - Cascina Ballarin	Piemonte D O C G 2018	46.00
100% nebbiolo - 14% vol.		
Rosso di Montalcino - Tenuta Silvio Nardi	Toscana D O C 2018	17.00
100% sangiovese - 13.5% vol		
Rosso di Montepulciano - Avignonesi	Toscana D O C 2017	17.00
sangiovese e altri - 13.5% vol		
"T.U." Toscana Rosso - I Girasoli di Sant'Andrea	Toscana I G T 2016	17.50
100% teroldego - 14% vol.		
"Il Nero di Casanova" - La Spinetta	Toscana D O C 2015	21.50
100% sangiovese - 13.5% vol.		
Bolgheri "Pievi" - Fabio Motta	Toscana D O C 2018	23.50
50% merlot, 25% cabernet sauvignon, 25% sangiovese - 13.5% vol.		
"Canapone" Toscana Rosso - Santa Vittoria	Toscana I G T 2016	24.50
pugnitello e sangiovese parzialmente appassite - 14.5% vol.		
Chianti Classico Riserva - Villa Antinori	Toscana D O C 2016	26.00
90% sangiovese, 10% cabernet - 13.5% vol.		
Bolgheri "Il Bruciato" - Tenuta Guado al Tasso (Villa Antinori)	Toscana D O C 2019	27.00
65% cabernet sauvignon, 20% merlot, 15% syrah - 14.5% vol.		

Nobile di Montepulciano - <i>Avignonesi</i>	Toscana D O C G 2015	27.00
100% sangiovese - 14% vol.		
“Lambda” Toscana rosso - <i>Fattoria Kappa</i>	Toscana I G T 2016	28.00
merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc e petit verdot - 14% vol.		
Brunello di Montalcino - <i>Tenuta Silvio Nardi</i>	Toscana D O C G 2016	30.00
100% sangiovese - 14.5% vol		
Bolgheri “Cont’Ugo” - <i>Tenuta Guado al Tasso (Villa Antinori)</i>	Toscana D O C 2019	39.00
100% merlot - 14.5% vol.		
Brunello di Montalcino - <i>San Lorenzo</i>	Toscana D O C G 2013	42.50
100% sangiovese - 14.5% vol.		
Montefalco Rosso biologico - <i>Moretti Omero</i>	Umbria D O C 2017	17.00
sangiovese, merlot e sagrantino - 13.5% vol.		
“Il Principe” - <i>I Girasoli di Sant’Andrea</i>	Umbria I G T 2011	17.50
100% malvasia nera - 14% vol.		
“Cospaia” - <i>La Palerna</i>	Umbria I G T 2016	18.00
60% sangiovese, 20% merlot, 20% cabernet - 14% vol.		
“Giovanni” Umbria Rosso - <i>Peppucci</i>	Umbria I G T 2013	20.00
70% cabernet sauvignon, 30% cabernet franc - 13.5% vol.		
Montefalco Sagrantino - <i>Fattoria di Milziade Antani</i>	Umbria D O C G 2016	34.50
100% sagrantino - 15% vol.		
Pinot Nero - <i>Castello della Sala (Villa Antinori)</i>	Umbria I G T 2015	38.00
100% pinot nero - 14% vol.		
“Sodale” - <i>Cotarella</i>	Lazio I G P 2018	21.00
100% merlot - 14% vol.		
“Fichimori” (servito freddo) - <i>Tormaresca (Villa Antinori)</i>	Puglia D O C 2019	17.50
negramaro e syrah - 12.5% vol.		
Etna Rosso - <i>Masseria Setteporte</i>	Sicilia D O C 2017	23.00
95% nerello mascalese, 5% nerello cappuccio - 14.5% vol.		