



Carta dei vini

Wine list

12-VINI: PRODOTTI CON ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

WINES: PRODUCTS WITH SULFUR DIOXIDE AND SULPHATES

1-BIRRE: PRODOTTI CON CEREALI CONTENENTI GLUTINE

BEERS: PRODUCTS WITH CEREALS CONTAINING GLUTEN



CAPODANNO 2019

SPUMANTI ITALIANI

FRANCIACORTA BRUT bio **Barone Pizzini** L 0,750 € 50,00

FRANCIACORTA BRUT ROSE' bio **Barone Pizzini** L 0,750 € 55,00

CHAMPAGNE FRANCESI

CHAMPAGNE MILL.
« CLOS DES GOISSES 2002» **Philipponnat** L 0,750 € 220,00

VEUVE CLICQUOT BRUT **Ponsardin** L 0,750 € 100,00

LA GRANDE DAME **Ponsardin** L 0,750 € 220,00

IMPERIAL BRUT **Moet & Chandon** L 0,750 € 90,00

IMPERIAL BRUT ROSÈ **Moet & Chandon** L 0,750 € 120,00

DOM PERIGNON **Moet & Chandon** L 0,750 € 250,00

GRANDE CUVÉE BRUT **Krug** L 0,750 € 245,00

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS **Ruinart** L 0,750 € 130,00

CHAMPAGNE ROSE' **Ruinart** L 0,750 € 145,00

SERVIZIO - SERVICE CHARGE 12% - NO COVER CHARGE

VINI BIANCHI FRIULI

CHARDONNAY	Borgo del Tiglio	L 0,750	€ 60,00
CHARDONNAY	Borgo del Tiglio	L 0,750	€ 85,00
SAUVIGNON	Borgo del Tiglio	L 0,750	€ 50,00
MALVASIA SELEZIONE	Borgo del Tiglio	L 0,750	€ 85,00
STUDIO DI BIANCO	Borgo del Tiglio	L 0,750	€ 80,00
PINOT GRIGIO	Meroi	L 0,750	€ 55,00
SAUVIGNON	Meroi	L 0,750	€ 55,00

VINI BIANCHI PIEMONTE

CHARDONNAY "ROSSJ BASS"	Gaja	L 0,750	€ 90,00
CHARDONNAY "Gaja & Rey"	Gaja	L 0,750	€ 245,00

VINI ROSATI ITALIANI

CERASUOLO D'ABRUZZO	Masciarelli	L 0,750	€ 45,00
---------------------	-------------	---------	---------

VINI ROSSI VENETO

VALPOLICELLA RIPASSO "CASSETTE"	Domini Veneti	L 0,750	€ 45,00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA	Domini Veneti	L 0,750	€ 70,00
AMARONE SELEZIONE "MARTA GALLI"	Le Ragose	L 0,750	€ 90,00
AMARONE SELEZIONE "CALOETTO"	Le Ragose	L 0,750	€ 110,00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA	Quintarelli G.	L 0,750	€ 580,00
ROSSO DELLA CASA	Loredan Gasparini	L 0,750	€ 60,00
CAPO DI STATO	Loredan Gasparini	L 0,750	€ 90,00

VINI ROSSI FRIULI

ROSSO RISERVA	Borgo del Tiglio	L 0,750	€ 80,00
ROS DI BURI (Merlot)	Meroi	L 0,750	€ 65,00
DOMININ MERLOT	Meroi	L 0,750	€ 110,00

SERVIZIO - SERVICE CHARGE 12% - NO COVER CHARGE

VINI ROSSI NAZIONALI

VINI ROSSI PIEMONTE

BAROLO	Fontanafredda	L 0,750	€ 70,00
BAROLO RISERVA	Fontanafredda	L 0,750	€ 110,00
BAROLO	Gaja	L 0,750	€ 120,00
BAROLO	Gaja	L 1,500	€ 210,00
BAROLO "VIGNETO LAZZARITO "	Vietti	L 0,750	€ 190,00
BAROLO "VIGNETO BRUNATE "	Vietti	L 0,750	€ 190,00
BARBARESCO "VIGNETO GALLINA"	La Spinetta	L 0,750	€ 110,00

VINI ROSSI TOSCANA

CHIANTI RISERVA GRAN SELEZIONE "DUCALE ORO"	Ruffino	L 0,750	€ 70,00
TIGNANELLO	Antinori	L 0,750	€ 160,00
SOLAIA	Antinori	L 0,750	€ 380,00
BRUNELLO DI MONTALCINO	Gaja	L 0,750	€ 120,00
BRUNELLO DI MONTALCINO	Gaja	L 1,500	€ 210,00
BRUNELLO DI MONTALCINO	Biondi Santi	L 0,750	€ 180,00
PALEO ROSSO	Le Macchiole	L 0,750	€ 110,00
GALATRONA (Merlot)	Bolgheri	L 0,750	€ 180,00
ORNELLAIA "BOLGHERI SUPERIORE"	Tenuta dell'Ornellaia	L 0,750	€ 260,00
SASSICAIA	Tenuta San Guido	L 0,750	€ 390,00
BRUNELLO DI MONTALCINO	Casanova di Neri	L 0,750	€ 90,00
BRUNELLO DI MONTALCINO "TENUTA NUOVA"	Casanova di Neri	L 0,750	€ 110,00
BRUNELLO DI MONTALCINO "CERRETALTO"	Casanova di Neri	L 0,750	€ 380,00
BRUNELLO DI MONTALCINO	Castello Banfi	L 0,750	€ 70,00

SERVIZIO - SERVICE CHARGE 12% - NO COVER CHARGE

MEZZE BOTTIGLIE - HALF BOTTLE

SPUMANTI - SPARKLIN WINE

VEUVE CLICQUOT BRUT	Ponsardin	L 0,375	€ 50,00
IMPERIAL BRUT	Moet & Chandon	L 0,375	€ 45,00

VINI BIANCHI - WHITE WINE

PINOT GRIGIO	Meroi	L 0,375	€ 30,00
SAUVIGNON	Meroi	L 0,375	€ 30,00
CHARDONNAY "ROSSJ BASS"	Gaja	L 0,375	€ 45,00

VINI ROSSI - RED WINE

AMARONE DELLA VALPOLICELLA	Domini Veneti	L 0,375	€ 38,00
BAROLO	Fontanafredda	L 0,375	€ 38,00
BAROLO	Gaja	L 0,375	€ 65,00
BRUNELLO DI MONTALCINO	Banfi	L 0,375	€ 38,00
BRUNELLO DI MONTALCINO	Gaja	L 0,375	€ 65,00
TIGNANELLO	Antinori	L 0,375	€ 85,00

VINI DA DESSERT NAZIONALI

MOSCATO D'ASTI	La Spinetta	L 0,375	€ 28,00
MOSCATO D'ASTI	La Spinetta	L 0,750	€ 40,00
RECIOTO DELLA VALPOLICELLA	Le Ragose	L 0,500	€ 40,00

SERVIZIO - SERVICE CHARGE 12% - NO COVER CHARGE

LE BIRRE - BEERS

BIRRA PREMIUM PILS THERESIANER BOTT. L 0,750 € 29,00

Medaglia d'Argento Silver Medal WBC 2012

Colore: Giallo paglierino

Profumo: Intenso di luppolo

Gusto: Secco, con note di cereale e luppolo

Temperatura di servizio: 6-8°C

Gradazione alcolica: 5,0% Vol

Abbinamenti consigliati: Torte salate, salumi, verdure, pesce fritto

Colour: Pale Straw

Aroma: Very hoppy

Flavour: Dry, with notes of cereal and hops Serving Temperature: 6-8°C

Alcohol content: 5.0% Vol.

Recommended with: Savoury pies, cured meats, vegetables and fried fish

BIRRA IPA THERESIANER BOTT. L 0,750 € 31,00

Medaglia di bronzo Bronze Medal IBC 2013

Colore: Ambrato scuro con riflessi aranciati

Profumo: Intenso, aromatico, speziato

Gusto: Deciso, ricco, complesso

Temperatura di servizio: 9-11°C

Gradazione alcolica: 5,8 % Vol

Abbinamenti consigliati: Rombo al forno ed altri pesci e cibi saporiti. Salumi piccanti.

Formaggi a crosta lavata molto stagionati. In aperitivo accompagnata da spuntini salati.

Colour: Dark amber with orange highlights Aroma: Intense, aromatic, spicy

Flavour: Distinct, rich, complex

Serving Temperature: 9-11°C

Alcohol content: 5.8 % Vol.

Recommended with: Baked turbot and other flavourful fishes and foods.

Spicy charcuterie. Aged washed rind cheeses.

As an aperitif accompanied by salty snacks. Alone, as a beer to savour.

SERVIZIO - SERVICE CHARGE 12% - NO COVER CHARGE