



IL NOSTRO TERRITORIO

Consorzio Terre Lariane

Bollicine

<i>Amanti - Metodo classico (sauvignon, garganega, trebbiano)</i>	<i>Angioletta</i>	€ 30,00
<i>Metodo Classico Brut (Merlot)</i>	<i>Vigne casati</i>	€ 27,00
<i>Incrediboll (Riesling metodo classico)</i>	<i>La Costa</i>	€ 35,00

Bianchi

<i>Brigante (chardonnay, incrocio manzoni)</i>	<i>La Costa</i>	€ 23,00
<i>Solesta (riesling renano)</i>	<i>La Costa</i>	€ 28,00
<i>La moglie del re (Verdese)</i>	<i>Angioletta</i>	€ 23,00
<i>Roselario (marzemino, schiava) - Rosato</i>	<i>Angioletta</i>	€ 23,00
<i>Occhi Blu (sauvignon barricato)</i>	<i>Angioletta</i>	€ 50,00

Rossi

<i>Seriz (merlot, sirah, cabernet)</i>	2020	<i>La Costa</i>	€ 30,00
<i>San Giobbe (pinot nero)</i>	2020	<i>La Costa</i>	€ 29,00
<i>Etichetta viola (marzemino, merlot)</i>	2019	<i>Vigne casati</i>	€ 22,00
<i>Etichetta nera (merlot barrique)</i>	2018	<i>Vigne casati</i>	€ 28,00
<i>Lupone (merlot, cab-sauvignon)</i>	2020	<i>Runch</i>	€ 22,00
<i>Cresta rossa (merlot· Cab-sauvignon)</i>	2019	<i>Runch</i>	€ 30,00
<i>Ca' del Mot (Merlot, Marzemino)</i>	2021	<i>Angioletta</i>	€ 23,00
<i>Pietrerose (Merlot con appassimento)</i>	2021	<i>Angioletta</i>	€ 33,00
<i>Angelo ribelle</i>	2019	<i>Angioletta</i>	€ 55,00

IL NOSTRO VINO SFUSO

<i>Barbera d'Asti DOC</i>	0,375	<i>Gianni Doglia</i>	€ 8,00
<i>Barbera d'Asti DOC</i>	0,75	<i>Gianni Doglia</i>	€ 13,50

BOLLICINE ITALIANE

Trentino Alto Adige

<i>Metodo Classico Brut - Trento Doc</i>	<i>San Matiot</i>	€ 25,00
<i>Dosaggio zero - Trento Doc</i>	<i>San Matiot</i>	€ 32,00
<i>Brut Millesimato Riserva</i>	<i>Endrizzi</i>	€ 35,00
<i>Dosaggio zero Millesimato Riserva</i>	<i>Endrizzi</i>	€ 42,00
<i>"Perlè" Trento doc</i>	<i>Ferrari</i>	€ 55,00
<i>Marchesi guerrieri Gonzaga Trento Doc Riserva extrabrut</i>	<i>Mill- 2018 San Leonardo</i>	€ 42,00

Franciacorta

<i>Ferghettina Brut docg</i>	<i>Ferghettina</i>	€ 27,00
<i>Ferghettina Saten docg</i>	<i>Ferghettina</i>	€ 39,00
<i>Brut "Milledì"</i>	<i>Ferghettina</i>	€ 42,00
<i>'67 Extra brut docg</i>	<i>Berlucchi</i>	€ 29,00
<i>'67 Saten docg</i>	<i>Berlucchi</i>	€ 33,00
<i>Dosaggio zero "Vintage Collection"</i>	<i>Ca' del Bosco</i>	€ 65,00
<i>Dosaggio zero noir "Vintage Collection"</i>	<i>Ca' del Bosco</i>	€ 95,00

Valcalepio

<i>"Spyra" Metodo charmat brut (chardonnay)</i>	<i>Le Corne</i>	€ 22,00
---	-----------------	---------

Oltrepò Pavese

<i>Pajss (pinot nero frizzante)</i>	<i>Travaglino</i>	€ 19,00
<i>Gran Cuvee Metodo Classico</i>	<i>Travaglino</i>	€ 40,00
<i>Metodo Classico brut</i>	<i>Luca Padroggi</i>	€ 29,00
<i>Metodo Classico Brut Rosè</i>	<i>Luca Padroggi</i>	€ 35,00

Veneto

<i>Prosecco Superiore Valdobbiadene D.O.C.G.</i>	<i>Tre Ville</i>	€ 22,00
--	------------------	---------

Piemonte

<i>Metodo Classico Pas Dosè</i>	<i>Malabaila</i>	€ 28,00
<i>Metodo Classico Brut</i>	<i>Del Tetto</i>	€ 28,00
<i>Metodo Classico Brut Nature</i>	<i>Del Tetto</i>	€ 40,00

VINI DEALCOLATI - ALCOOL FREE

Trentino Alto Adige

<i>Steinbok - Riesling zero</i>	<i>Hofstatter</i>	<i>€ 23,00</i>
<i>Steinbok - Riesling zero spumantizzato</i>	<i>Hofstatter</i>	<i>€ 23,00</i>

Champagne

<i>Charles Gouthiere</i>	<i>Cuvee de reserve brut</i>		<i>€ 45,00</i>
<i>Leclerc Briant</i>	<i>Reserve brut</i>		<i>€ 70,00</i>
<i>Leclerc Extra brut</i>	<i>Extra brut</i>	<i>2015</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Autreau</i>	<i>Brut - Premier Cru</i>		<i>€ 50,00</i>
<i>Autreau</i>	<i>Blanc de blanc brut - Grand Cru</i>		<i>€ 55,00</i>
<i>Autreau</i>	<i>Les perles de la Dhuy brut - Grand Cru</i>	<i>2015</i>	<i>€ 65,00</i>
<i>Lanson</i>	<i>Black Label brut</i>		<i>€ 55,00</i>
<i>Bollinger</i>	<i>Special Cuvee</i>		<i>€ 70,00</i>

VINI ROSATI

Lombardia

<i>Ramato (pinot grigio)</i>	<i>Travaglino</i>	€ 22,00
<i>Rosè Brut Metodo Classico (nebbiolo)</i>	<i>Rainoldi</i>	€ 40,00
<i>'67 Rosè docg</i>	<i>Berlucchi</i>	€ 40,00

Piemonte

<i>Il rosè di (Freisa)</i>	<i>Gianni Doglia</i>	€ 23,00
----------------------------	----------------------	---------

Trentino Alto Adige

<i>20/26 (lagrein, merlot, schiava)</i>	<i>Elena Walch</i>	€ 28,00
<i>Metodo Classico Brut Rosè</i>	<i>Pojer e Sandri</i>	€ 32,00
<i>Lagrein rosè</i>	<i>Terlano</i>	€ 25,00

Abruzzo

<i>Coralia (Montepulciano)</i>	<i>Villa Alta Mezzanello</i>	€ 26,00
<i>Sapiens (Cerasuolo D'Abruzzo)</i>	<i>Villa Alta Mezzanello</i>	€ 23,00

Puglia

<i>Zinzula (negramaro del salento)</i>	<i>Masseria Altemura</i>	€ 25,00
--	--------------------------	---------

Sicilia

<i>Nerello Mascalese vulcanico</i>	<i>Ayunta</i>	€ 26,00
------------------------------------	---------------	---------

VINI BIANCHI

Lombardia

<i>Riesling "Campo della Foiada"</i>	<i>Travaglino</i>	€ 23,00
<i>Riesling riserva</i>	<i>Travaglino</i>	€ 38,00
<i>Lugana "Prestige"</i>	<i>Ca' Maiol</i>	€ 23,00

Piemonte

<i>Favorita</i>	<i>Gianni Doglia</i>	€ 19,00
<i>Roero Arneis "Pradvaj"</i>	<i>Malabaila</i>	€ 25,00
<i>Piccolo Derthona (timorasso)</i>	<i>Vigneti Repetto</i>	€ 22,00

Trentino - Alto Adige

<i>Moscato giallo</i>	<i>Klaus Lentsch</i>	€ 23,00
<i>Joseph (Gewurztraminer)</i>	<i>Hofstatter</i>	€ 28,00
<i>Dr Fischer (Riesling Renano)</i>	<i>Hofstatter</i>	€ 22,00
<i>Gewurztraminer</i>	<i>Terlano</i>	€ 26,00
<i>Muller Thurgau</i>	<i>Terlano</i>	€ 23,00
<i>Kreuth (chardonnay)</i>	<i>Terlano</i>	€ 35,00
<i>Lunare (gewurztraminer riserva)</i>	<i>Terlano</i>	€ 60,00
<i>Vette (sauvignon blanc)</i>	<i>San Leonardo</i>	€ 25,00
<i>Riesling</i>	<i>San Leonardo</i>	€ 60,00

Val D'Aosta

Chambave Muscat

La Crotta Vegneron € 25,00

Toscana

Bolgheri bianco (vermentino barrique)

Caccia al piano € 37,00

Friuli

Ribolla Gialla "Turian"

Eugenio Collavini € 32,00

Friulano

Eugenio Collavini € 22,00

Ribolla Gialla

Dorigo € 22,00

Sauvignon

Dorigo € 22,00

Pinot Grigio

Dorigo € 22,00

Chardonnay "Ronc de Juri" (vendemmia tardiva)

Dorigo € 39,00

Marche

Passerina

Velenosi € 22,00

Castelli Jesi Ippocampo (Verdicchio)

LuceSole € 20,00

Molise

Falanghina

Di Majo Norante € 22,00

Abruzzo

Doriz (pecorino)

Villa Alta Mezzanello € 20,00

Campania

<i>Greco di Tufo</i>	<i>Di Meo</i>	€ 22,00
<i>Colle dei Cerri</i>	<i>Di Meo</i>	€ 55,00
<i>Vittorio</i>	<i>Di Meo</i>	€ 65,00
<i>Mare chiaro (Coda di volpe)</i>	<i>Vigne storte</i>	€ 22,00

Sardegna

<i>Vermentino di Gallura "Elibaria"</i>	<i>Contini</i>	€ 23,00
<i>Giunco (Vermentino di Sardegna DOC)</i>	<i>Mesa</i>	€ 22,00
<i>Opale (Vermentino di Sardegna DOP)</i>	<i>Mesa</i>	€ 30,00

Sicilia

<i>Diamanti (Grillo doc)</i>	<i>Principi di Butera</i>	€ 22,00
<i>Carizza (Insolia)</i>	<i>Principi di Butera</i>	€ 22,00

VINI ROSSI

Lombardia

<i>Sassella "Sommarovina" (nebbiolo)</i>	<i>2019</i>	<i>Mamete Prevostini</i>	<i>€ 48,00</i>
<i>Sfurzat "Albareda" (nebbiolo appassito)</i>	<i>2015/18</i>	<i>Mamete Prevostini</i>	<i>€ 75,00</i>
<i>Grumello (nebbiolo)</i>	<i>2019</i>	<i>Rainoldi</i>	<i>€ 31,00</i>
<i>Sassella (nebbiolo)</i>	<i>2020</i>	<i>Rainoldi</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Inferno (nebbiolo)</i>	<i>2020</i>	<i>Rainoldi</i>	<i>€ 32,00</i>
<i>Sfurzat "Fruttaio Cà Rizzieri"</i>	<i>2018</i>	<i>Rainoldi</i>	<i>€ 55,00</i>
<i>Rosso di Valtellina "Olè" (nebbiolo)</i>	<i>2021</i>	<i>Dirupi</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>Valtellina Superiore</i>	<i>2019</i>	<i>Dirupi</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>"Vigna Guast" - Inferno Cru</i>	<i>2019</i>	<i>Dirupi</i>	<i>€ 55,00</i>
<i>"Vigna Gess" - Grumello Cru</i>	<i>2018</i>	<i>Dirupi</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>"Vigna Dossi Salati" - Grumello ris. Cru</i>	<i>2018</i>	<i>Dirupi</i>	<i>€ 75,00</i>
<i>Sforzato "Sbagliato" (nebbiolo appassito)</i>	<i>2018</i>	<i>Dirupi</i>	<i>€ 85,00</i>
<i>Rosso di Valtellina</i>	<i>2017</i>	<i>Plozza</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>Zero26</i>	<i>2015</i>	<i>Plozza</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Sassella riserva Rededition</i>	<i>2018</i>	<i>Plozza</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>Grumello riserva Rededition</i>	<i>2016</i>	<i>Plozza</i>	<i>€ 34,00</i>
<i>Inferno riserva Rededition</i>	<i>2019</i>	<i>Plozza</i>	<i>€ 36,00</i>
<i>Cinquanta</i>	<i>2013</i>	<i>Plozza</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>1946 Sforzato</i>	<i>2011</i>	<i>Plozza</i>	<i>€ 55,00</i>
<i>Sforzato "Black edition"</i>	<i>2017</i>	<i>Plozza</i>	<i>€ 65,00</i>
<i>Pinot nero "Pernero"</i>	<i>2022</i>	<i>Travaglino</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>Bonarda (croatina frizzante)</i>	<i>2021</i>	<i>Travaglino</i>	<i>€ 19,00</i>
<i>Pinot nero riserva "Buttinera"</i>	<i>2018</i>	<i>Travaglino</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Forte terra Valcalepio rosso (merlot,</i>	<i>2017</i>	<i>Le Corne</i>	<i>€ 25,00</i>

Cabernet-sauvignon)

<i>Vento fermo (cabernet franc)</i>	2020	<i>Le Corne</i>	€ 30,00
<i>Corne (merlot, cabernet-sauvignon)</i>	2016	<i>Le Corne</i>	€ 40,00
<i>Divenire (pinot nero)</i>	2016	<i>Le Corne</i>	€ 66,00
	2017		€ 63,00
	2018		€ 60,00

Piemonte

<i>Grignolino d'Asti</i>	2022	<i>Gianni Doglia</i>	€ 22,00
<i>Dolcetto d'Alba</i>	2021	<i>Gianni Doglia</i>	€ 23,00
<i>Barbera d'Asti "Bosco donne"</i>	2022	<i>Gianni Doglia</i>	€ 22,00
<i>Barbera d'Asti Superiore "Genio"</i>	2020	<i>Gianni Doglia</i>	€ 30,00
<i>Viti vecchie (Barbera Nizza)</i>	2020	<i>Gianni Doglia</i>	€ 35,00
<i>Nebbiolo d'Alba "Bric Merli"</i>	2021	<i>Malabaila</i>	€ 26,00
<i>Roero "Bric Volta"</i>	2019	<i>Malabaila</i>	€ 30,00
<i>Roero riserva "Castelletto"</i>	2015	<i>Malabaila</i>	€ 45,00
<i>Grignolino Ris. "Uccelletta"</i>	2015	<i>Vicara</i>	€ 50,00
<i>Barbaresco</i>	2018	<i>Tenute Cise Asinari</i>	€ 65,00
<i>Nebbiolo d'Alba</i>	2019/20	<i>Pio Cesare</i>	€ 33,00
<i>Barolo</i>	2018	<i>Pio Cesare</i>	€ 85,00
<i>Dolcetto d'Alba Superiore - Vigne vecchie</i>	2020/21	<i>Cascina Bruni</i>	€ 30,00
<i>Nebbiolo d'Alba - Vigne vecchie</i>	2017	<i>Cascina Bruni</i>	€ 55,00
<i>Barbaresco</i>	2015	<i>Cascina Bruni</i>	€ 70,00
<i>777 (pinot nero)</i>	2020	<i>Del Tetto</i>	€ 25,00
<i>Rocca delle Marasche (Barbera D'Alba sup)</i>	2020	<i>Del Tetto</i>	€ 32,00
<i>Le Orme (Barbera D'Asti)</i>	2020	<i>Chiarlo</i>	€ 22,00

<i>Cipressi (Barbera Nizza)</i>	2020	<i>Chiarlo</i>	€ 28,00
<i>La Court (Nizza Riserva)</i>	2017	<i>Chiarlo</i>	€ 70,00
<i>Barolo</i>	2018	<i>Chiarlo</i>	€ 70,00
<i>Barbaresco Reyna</i>	2019	<i>Chiarlo</i>	€ 60,00
<i>Barolo Cerequio</i>	2017	<i>Chiarlo</i>	€ 145,00
	2015		€ 150,00
	2013		€ 155,00
<i>Barbaresco Asili</i>	2019	<i>Chiarlo</i>	€ 95,00
	2017		€ 100,00
	2015		€ 105,00

Val D'Aosta

<i>Sirah</i>	2017	<i>La Crotta Vegneron</i>	€ 26,00
--------------	------	---------------------------	---------

Trentino Alto Adige

<i>Teroldego Rotaliano</i>	2020	<i>Endrizzi</i>	€ 22,00
<i>Leoncorno (Teroldego superiore riserva)</i>	2019	<i>Endrizzi</i>	€ 32,00
<i>Masetto Nero</i> <i>(merlot, cab_sauvignon, lagrein, teroldego)</i>	2019	<i>Endrizzi</i>	€ 32,00
<i>Kolbenhofer (Schiava)</i>	2022	<i>Hofstatter</i>	€ 22,00
<i>Schiava "Per sè"</i>	2022	<i>Elena Walch</i>	€ 26,00
<i>Lagrein</i>	2022	<i>Hofstatter</i>	€ 26,00
<i>Lagrein riserva</i>	2018	<i>Klaus Lentsch</i>	€ 38,00
<i>Pinot Nero</i>	2022	<i>Hofstatter</i>	€ 27,00
<i>Michei di Michei (Pinot nero)</i>		<i>Hofstatter</i>	€ 45,00
<i>Pinot Nero riserva "Ludwig"</i>	2019	<i>Elena Walch</i>	€ 50,00
<i>Terre di San Leonardo (cabernet-sauvignon</i> <i>carmènère, merlot)</i>	2019	<i>San Leonardo</i>	€ 25,00
<i>Villa Gresti (merlot, carmènère)</i>	2019	<i>San Leonardo</i>	€ 40,00
<i>San Leonardo (cabernet-sauvignon, merlot</i> <i>carmènère)</i>	2019	<i>San Leonardo</i>	€ 110,00

Veneto

<i>Corvè</i>	2020	<i>Tinazzi</i>	€ 28,00
<i>Monterè Valpolicella Ripasso</i>	2019	<i>Tinazzi</i>	€ 35,00
<i>Valpolicella "Ca de Rocchi"</i>	2019	<i>Tinazzi</i>	€ 22,00
<i>Amarone della Valpolicella "La Bastia"</i>	2018	<i>Tinazzi</i>	€ 65,00
<i>Valpolicella Ripasso</i>	2021	<i>Speri</i>	€ 30,00
<i>Sant'Urbano appassimento</i>	2019	<i>Speri</i>	€ 33,00
<i>Amarone</i>	2018	<i>Speri</i>	€ 60,00

Friuli

<i>Refosco dal Peduncolo rosso</i>	2021	<i>Eugenio Collavini</i>	€ 22,00
<i>Merlot</i>	2018	<i>Eugenio Collavini</i>	€ 22,00
<i>Schioppettino (ribolla nera)</i>	2021	<i>Dorigo</i>	€ 26,00
<i>Rosso Dorigo (refosco appassimento)</i>	m.v.	<i>Dorigo</i>	€ 32,00
<i>Montsclapade (Cabernet s., Cabernet f. Merlot)</i>	2018	<i>Dorigo</i>	€ 50,00

Emilia Romagna

<i>Lambrusco "Vecchio Moro" (frizzante)</i>	2021	<i>Rinaldini</i>	€ 19,00
<i>Lambrusco "Vigna del Picchio" barricato</i>	2018	<i>Rinaldini</i>	€ 25,00
<i>Lambrusco "Moro del Moro" appassim.</i>	2016	<i>Rinaldini</i>	€ 40,00

Abruzzo

<i>Doriz(Montepulciano D'Abruzzo)</i>	2022	<i>Villa Alta Mezzanello</i>	€ 20,00
<i>Divino (Montepulciano D'Abruzzo)</i>	2019	<i>Villa Alta Mezzanello</i>	€ 30,00
<i>1956 (Montepulcano D'Abruzzo)</i>	2020	<i>Villa Alta Mezzanello</i>	€ 45,00

Toscana

<i>Nobile di Montepulciano "Filai Lunghi"</i>	2017	<i>Talosa</i>	€ 50,00
<i>Alberaia (sangiovese)</i>	2019	<i>Tenuta le Macchie</i>	€ 28,00
<i>Morellino di Scansano (sangiovese, cabernet sauvignon, ciliegio)</i>	2020	<i>Mantellassi</i>	€ 22,00
<i>Morellino di Scansano riserva</i>	2013/19	<i>Mantellassi</i>	€ 30,00
<i>Lodai (merlot, cabernet sauvignon)</i>	2017	<i>Fertuna</i>	€ 28,00
<i>Rosso di Montalcino (sangiovese)</i>	2020	<i>Ciaci</i>	€ 26,00
<i>Brunello di Montalcino (sangiovese)</i>	2014/15	<i>Ciaci</i>	€ 55,00
<i>Chianti colli senesi "Biskero"</i>	2021	<i>Salcheto</i>	€ 22,00
<i>Nobile di Montepulciano</i>	2019	<i>Salcheto</i>	€ 32,00
<i>Nobile di Montepulciano ris·</i>	2018	<i>Salcheto</i>	€ 45,00
<i>Salco</i>	2016	<i>Salcheto</i>	€ 55,00
<i>Chianti Classico</i>	2018	<i>Tenuta Casenuove</i>	€ 30,00
<i>Chianti Classico riserva</i>	2017	<i>Tenuta Casenuove</i>	€ 44,00
<i>Le Difese</i>	2021	<i>Tenuta San Guido</i>	€ 40,00
<i>Guidalberto</i>	2020	<i>Tenuta San Guido</i>	€ 70,00
<i>Sassicaia</i>	2019	<i>Tenuta San Guido</i>	€ 320,00

Marche

<i>Campofiorito Rosso Conero</i>	2018	<i>LuceSole</i>	€ 23,00
<i>Airone nero Rosso Conero (barrique)</i>	2017	<i>LuceSole</i>	€ 50,00
<i>Lacryma di Morro d'Alba</i>	2020	<i>Velenosi</i>	€ 22,00
<i>Rosso Piceno superiore "Solestà"</i>	2020	<i>Velenosi</i>	€ 30,00

Molise

<i>Contado Riserva (aglianico)</i>	2017	<i>Di Majo Norante</i>	€ 28,00
<i>Don Luigi Riserva (montepulciano)</i>	2017	<i>Di Majo Norante</i>	€ 50,00

Puglia

<i>Primitivo del Salento "Sasseo"</i>	2020	<i>Masseria Altemura</i>	€ 22,00
<i>Primitivo di Manduria</i>	2019	<i>Masseria Altemura</i>	€ 30,00
<i>Negramaro del Salento "F"</i>	2019	<i>Feudi S_Marzano</i>	€ 55,00
<i>Primitivo di Manduria "Sessantanni"</i>	2018	<i>Feudi S_Marzano</i>	€ 45,00
<i>Rosso freddo "Feudo Croce"</i>	2022	<i>Tinazzi</i>	€ 22,00

Sicilia

<i>Etna "Ciauria" (nerello mascalese)</i>	2021	<i>Pietro Caciorgna</i>	€ 28,00
<i>Etna "N'anticchia" (nerello mascalese)</i>	2016	<i>Pietro Caciorgna</i>	€ 60,00

Sardegna

<i>Cannonau "Tonaghe"</i>	2020	<i>Contini</i>	€ 23,00
<i>Cannonau riserva "Inu"</i>	2017	<i>Contini</i>	€ 35,00
<i>Buio (Carignano)</i>	2021	<i>Mesa</i>	€ 22,00
<i>Buio Buio (Carignano Riserva)</i>	2019	<i>Mesa</i>	€ 40,00

LE MEZZINE 0,375

Bollicine

<i>Franciacorta Brut</i>	<i>Berlucchi</i>	€ 18,00
<i>Franciacorta Rosè</i>	<i>Berlucchi</i>	€ 20,00

Bianchi

<i>Pecorino</i>	<i>Velenosi</i>	€ 12,00
<i>Greco di Tufo</i>	<i>Di Meo</i>	€ 13,00
<i>Custoza</i>	<i>Tommasi</i>	€ 13,00
<i>Joseph (Gewurztraminer)</i>	<i>Hofstatter</i>	€ 15,00
<i>Giunco piccolo (Vermentino) 500 ml</i>	<i>Mesa</i>	€ 15,00

Rossi

<i>Sassella (nebbiolo)</i>	2020	<i>Rainoldi</i>	€ 14,50
<i>Morellino di Scansano (sangiovese, cabernet sauvignon, ciliegio)</i>	2021	<i>Mantellassi</i>	€ 13,00
<i>Brecciarolo (montepulciano, sangiovese)</i>	2015	<i>Velenosi</i>	€ 14,50
<i>Meno buio (Carignano) 500 ml</i>	2021	<i>Mesa</i>	€ 15,00
<i>Chianti colli senesi "biskero"</i>	2021	<i>Salcheto</i>	€ 13,00
<i>Meczan</i>	2022	<i>Hofstatter</i>	€ 14,00

I VINI DA DESSERT

<i>Moscato d'Asti docg 0,75</i>	<i>Gianni Doglia</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Moscato Passito "La Bella Estate" 0,75</i>	<i>Vite Colte</i>	<i>€ 27,00</i>
<i>Calido Passito di Moscato rosso 0,375</i>	<i>La Costa</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>Scantafavola (Montepulciano, visciole) 0,50</i>	<i>LuceSole</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Passito di Pantelleria 0,50</i>	<i>Solidea</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Verduzzo</i>	<i>Dorigo</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Masetto Dulcis (Moscato, Sauvignon, Traminer) Chardonnay, Riesling) 0,375</i>	<i>Endrizzi</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Gewurztraminer vendemmia tardiva</i>	<i>Hofstatter</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>1° Grand Cru Classè Sauternes 2015</i>	<i>Chateau Lafaurie Peyraguey</i>	<i>€ 55,00</i>

Per i vini da dessert al calice chiedere all'oste

*"Il vino aggiunge un sorriso all'amicizia
e una scintilla all'amore*

(Edmondo De Amicis)

*"Siamo tutti mortali
fino al primo bacio e
al secondo bicchiere di vino"*

(Eduardo Hughes Galeano)

I FORMATI SPECIALI

Rossi

<i>Seriz</i>	<i>Lombardia</i>	<i>La Costa</i>	<i>1,5 L</i>	<i>€ 50,00</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>San Giobbe</i>	<i>Lombardia</i>	<i>La Costa</i>	<i>1,5 L</i>	<i>€ 55,00</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Sfurzat</i>	<i>Lombardia</i>	<i>Rainoldi</i>	<i>1,5 L</i>	<i>€ 100,00</i>	<i>€ 92,00</i>
<i>Sfurzat Albareda</i>	<i>Lombardia</i>	<i>M. Prevostini</i>	<i>1,5 L</i>	<i>€ 140,00</i>	<i>€ 130,00</i>
<i>Sassella "sommarovina"</i>	<i>Lombardia</i>	<i>M. Prevostini</i>	<i>1,5 L</i>	<i>€ 100,00</i>	<i>€ 90,00</i>
<i>Nebbiolo d'Alba "Bric Merli"</i>	<i>Piemonte</i>	<i>Malabaila</i>	<i>1,5 L</i>	<i>€ 45,00</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>Roero "Bric Volta"</i>	<i>Piemonte</i>	<i>Malabaila</i>	<i>1,5 L</i>	<i>€ 60,00</i>	<i>€ 48,00</i>
<i>Nobile di Montepulciano</i>	<i>Toscana</i>	<i>Talosa</i>	<i>1,5 L</i>	<i>€ 50,00</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Nobile di Montepulciano Ris</i>	<i>Toscana</i>	<i>Talosa</i>	<i>1,5 L</i>	<i>€ 75,00</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Contado Riserva</i>	<i>Molise</i>	<i>Di Majo Norante</i>	<i>1,5 L</i>	<i>€ 55,00</i>	<i>€ 40,00</i>

LE BIRRE ARTIGIANALI ITALIANE

*Per birra artigianale si intende quella non pastorizzata "cruda", tendenzialmente non filtrata quindi integra e realizzata senza conservanti
Sono ricche di principi nutritivi che ne fanno un alimento e non solo una bevanda*

Birrificio Hammer (Villa d'Adda)

0,33

- Bundes:** Birra a bassa fermentazione prodotta con le migliori Materie prime tedesche disponibili.
Le note delicate dei malti erbacei e floreali donano Un piacevole sentore amaro. 5,2% € 6,00
- Mini:** Indian Pale Ale dal grado alcolico contenuto, ambrata dissetante e aromatica con note di frutta esotica ed agrumi. 4,2% € 6,00
- Wave Runner:** American ipa chiara, secca e molto aromatica.
L'intensa luppolatura data da un mix di luppoli americani (Simcoe, Amarillo e Centennial) donano aromi di mango, pesca ed agrumi 6,5% € 6,00

Birrificio Lariano (Sirone - LC)

- Ciube:** Birra leggermente ambrata ad alta fermentazione.
La luppolatura americana in dry topping dona un fruttato con note di agrumi e frutta tropicale. Corpo leggero e amaro importante. 8,0% € 6,00
- La Grigna:** Birra chiara a bassa fermentazione. Ricco aroma di malto Floreale, con bouquet erbaceo derivante da luppoli tedeschi. 4,6% € 6,00
- Falesia:** Birra di colore rosso intenso a bassa fermentazione.
Al naso è dolce con note di caramello e un forte aroma di malto. Sentori di noci e frutta rossa m. 7,00% € 6,00

Birrificio Milano

- La virata:** "Blanche" ad alta fermentazione stile belga. Delicata con sentori di arancia, coriandolo e fiori di sambuco 4,2% € 5,00
- Otto cubano:** Birra stile Scotch Ale. Ambrato tendente al marrone, fermentazione, non filtrata e non pastorizzata.
Marcato aroma di whisky torbato frutta secca e tabacco 7,5% € 5,00