



# INDICE

	Pagina
Bibite analcoliche e Birre <i>Soft drinks and biers</i>	2
Introduzione alla carta dei vini <i>-Introduction to the wine list</i>	3
Spumanti & Champagne	4
Vini Bianchi – <i>White wine</i>	
Della nostra zona Valtellina – Lombardia – Trentino Alto Adige - Veneto	5
Piemonte – Friuli Venezia Giulia – Toscana- Campania	6
Vini Rosati – <i>Rosè Wine</i>	6
Vini Rossi – <i>Red wine</i>	
Della nostra zona Valtellina	7
Le Sottozone della Valtellina	8
Il vino Sforzato, perla della nostra valle	9-10
Lombardia – Trentino Alto Adige -Veneto –Emilia Romagna	11
Piemonte – Campania – Puglia – Friuli Venezia Giulia	12
Toscana - Sardegna	13
Mezze Bottiglie – <i>Half bottle</i>	14
Vini al bicchiere 10 cl.- <i>Wine glas 10cl.</i>	15
Vini da dessert – <i>Dessert wine</i>	16

## Bibite Analcoliche – Soft drink

	<p><b>Acqua minerale Levissima naturale/gasata bottiglia 0,75 lt.</b></p>	<p>€ 2,50</p>
	<p><b>Acqua bicchiere levissima frizzante (0,30 l)</b></p>	<p>€ 1,00</p>
	<p><b>Acqua bicchiere naturale (0,30 l)</b></p>	<p>€1,00</p>
	<p><b>Bibita in lattina: coca cola, fanta, sprite lemonsoda, the al limone o pesca, acqua tonica</b> <i>Soft drink</i></p>	<p>€ 3,00</p>
	<p><b>Redbull</b> </p>	<p>€ 3,50</p>
	<p><b>Spremuta d'arancia fresca</b> <i>Fresh Orange juice</i></p>	<p>€ 4,00</p>
	<p><b>Succhi di frutta:</b> Pesca, albicocca, ananas, arancia, pompelmo, Pomodoro, ace e Pera <i>Fruit juice: Peach, apricots, ananas, orange, pomegrate- tomatoes, ace, Pear</i> <i>Fruchtsafte: Pfirsich, Aprikose, Ananas, Orangen, Grapefruit, Tomato, ace, Pear</i></p>	<p>€ 3,00</p>

## Birre – Beers

	<p><b>Birra alla spina draught – vom Fass:</b></p>	<p>Piccola/small: 0,2 cl. Grande/big 0, 4 cl.</p>	<p>€ 2,50 € 3,50</p>
	<p><b>Radler (birra + sprite) Diesel (birra + cola)</b></p>	<p>€ 2,50 € 3,50</p>	
	<p><b>Birra in bottiglia – bottle – Flasche: 0,33 cl Heineken</b></p>	<p>€ 3,50</p>	
	<p><b>Erdinger 0,5 litri Franziskaner 0,5 litri</b></p>	<p>€ 4,00</p>	

Gentile cliente,

Ci permetta con queste brevi note introduttive di aiutarla nella lettura della nostra carta dei vini, nella quale abbiamo cercato di condensare oltre che le nostre esperienze di degustazione e selezione, anche il maggior numero d'informazioni possibile, pensando così di darle un servizio che le consentano di meditare la scelta in funzione dei Suoi gusti e delle Sue esigenze. All'interno della lista troverà i vini raggruppati per tipologia nel seguente ordine:

I vini spumanti, gli champagne, i vini bianchi, rosati e rossi, le mezze bottiglie (bianchi e rossi), la bottiglie da 1 litro e mezzo ed i vini da dessert.

Ad ogni singola etichetta abbiamo dedicato due righe: sulla prima troverà il nome del vino, la denominazione, il produttore, l'annata, ed il prezzo; sulla seconda si trovano invece il nome del vitigno e la gradazione alcolica

\*\*\*

Dear Guest,

We would like to give you a wine list that explain you the types of wine we have in our restaurant. We have a selection of spumante and French champagnes red, white, half bottle white and red, rosé wine and sweet wine.

For each label we put two lines: in the first will find the name of the wine, the producer, vintage, price, in the second line the name of the grape and alcohol grade.

\*\*\*

Liebe Gäste,

Wir möchten Ihnen unsere Weinkarte vorstellen und Ihnen einige kurze Erklärungen dazu geben, damit Ihnen die richtige Wahl Leichter fällt. Sie finden der Reihe nach: Sekt und Schaum Weine, Französischen Champagner, Weiß Weine, Rosé Weine, Rot Weine, Wein von 1,5 Liter und Dessert Weine,. Auf jedem Etikett steht den Namen des Weines, der Erzeuger, Jahrgang, und das Preis. In der zweiten Zeile anstelle ist der Name der Traube und Alkoholgehalt.

## LEGENDA DEI SIMBOLI

<b>DOCG</b>	Denominazione di Origine Controllata e Garantita	Denomination of Controlled and Guaranteed Origin
<b>DOC</b>	Denominazione di Origine Controllata	Denomination of controlled origin
<b>IGT</b>	Indicazione Geografica Tipica	Typical geographic area
<b>VFQPRD</b>	Vino frizzante di qualità prodotto in regione determinata	Quality sparkling wine produced in specified region
<b>VFQ</b>	Vino frizzante di qualità	Quality sparkling wine
<b>VSQPRD</b>	Vino Spumante di qualità prodotto in regione determinata	Quality sparkling wine produced in specified region
<b>VSAQ</b>	Vino Spumante Aromatico di qualità	Quality aromatic sparkling wine
<b>VSQ</b>	Vino spumanti di qualità	Quality sparkling wine
<b>Riserva</b>	Conservati un anno in più rispetto alla normativa (più profumato)	Conserved a year longer than the Directives (more fragrant)
<b>Classico</b>	Vino prodotto nella zona più antica/classica	Wine produced in the oldest /classical area
<b>Superiore</b>	Di gradazione alcolica superiore rispetto alla normativa	Of alcohol content higher than the legislation
<b>Barrique</b>	Mantenuto in botte di rovere più piccola, rispetto al normale, aroma molto più intenso	Kept in oak barrels smaller than normal, much more intense fragrance
<b>S.a.</b>	Senza annata	Without years

## VINI SPUMANTI



	Cantina	
<b>Maximum Brut DOC</b> <i>Chardonnay – 12,5% Vol.</i>	Ferrari	22,00
<b>Franciacorta Prima Cuvée Brut DOCG</b> <i>Chardonnay e Pinot Bianco, Pinot Nero- 12,5% Vol.</i>	Monte Rossa	26,00
<b>Franciacorta cuvée imperiale Brut V.S.Q.</b> <i>Chardonnay, Pinot nero, pinot bianco 12,5% Vol.</i>	Berlucchi	25,00
<b>Franciacorta cellarius Rosè V.S.Q.</b> <i>Chardonnay, Pinot nero 12,5% vol. – spumante rosè/rose sparkling wine</i>	Berlucchi	37,00
<b>Franciacorta couve Prestige Brut DOCG</b> <i>Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero 12,5% vol.</i>	Ca' del Bosco	43,00
<b>Franciacorta Brut DOCG</b> <i>Chardonnay 50%, Pinot bianco 30%, Pinot nero 20% - 13% vol.</i>	Ronco Calino	28,00
<b>Prosecco superior Dirupo Valdobbiadene extra Dry DOCG</b> <i>90% Glera - 5% Bianchetta - 5% Perera -11% Vol.</i>	Andreola	16,50



## CHAMPAGNE

	Cantina	€
<b>Couvee Dom Perignon 1999</b> <i>Chardonnay, Pinot Nero 12,5% Vol.</i>	Dom Pérignon	180,00
<b>Moet &amp; Chandon Imperial Brut</b> <i>Chardonnay, Pinot Nero -12% Vol.</i>	Moet & Chandon	52,00
<b>Veuve Clicquot Brut Yellow label</b> <i>Chardonnay, Pinot Nero -12% Vol.</i>	Veuve Clicquot	62,50

# VINI BIANCHI / WHITE WINE 0,75CL.

## Bianchi della zona (Valtellina)

	Annata	Cantina	€
<b>Chardonnay Barrique IGT</b> <i>Chardonnay - 13% Vol.</i>	2011	Plozza	24,50
<b>Ca' Brione IGT</b> <i>Sauvignon, Chardonnay, Manzoni, Nebbiolo, - 13,5% Vol.</i>	2010	Nino Negri	29,50
<b>Ghibellino IGT</b> <i>Sauvignon Blanc, Nebbiolo -12,5% Vol.</i>	2007	Rainoldi	23,00
<b>Rezio IGT</b> <i>Nebbiolo, Chardonnay - 12,5% Vol.</i>	2009	Nera	16,50

## Bianchi della Lombardia

<b>Lugana Malibeo DOC</b> <i>Trebbiano (vigneti in Possolengo) - 12,5% Vol.</i>	2010	Santi	18,50
--	------	-------	-------

## Bianchi del Trentino Alto Adige

<b>Gewürztraminer Atisis DOC</b> <i>Gewürztraminer (traminer aromatico) - 15% Vol</i>	2010	Colterenzio	29,50
<b>Chardonnay Atkicht DOC</b> <i>Chardonnay - 13,5% vol.</i>	2011	Colterenzio	18,00
<b>Sauvignon Prail DOC</b> <i>Sauvignon - 13,5% vol.</i>	2011	Colterenzio	18,00

## Bianchi del Veneto

<b>Müller Thurgau Chiaro di Luna IGT</b> <i>Müller Thurgau- Vino frizzante delle venezie 11% vol</i>	2010/11	Santi	17,00
---	---------	-------	-------

## ***Bianchi del Piemonte***

	<i>Annata</i>	<i>Cantina</i>	<b>€</b>
<b><i>Gavi di Gavi DOCG</i></b> <i>Cortese – 12,5% Vol.</i>	2009	<i>Villadoria</i>	16,50

## ***Bianchi del Friuli Venezia Giulia***

<b><i>Ribolla Gialla Collio DOC</i></b> <i>Ribolla gialla – 12,5% Vol.</i>	2009	<i>Borgo Conventi</i>	16,50
---	------	-----------------------	-------

## ***Bianchi della Toscana***

<b><i>Solatia IGT</i></b> <i>Chardonnay - 13,5% Vol.</i>	2005	<i>Ruffino</i>	30,00
---	------	----------------	-------

## ***Vini Rosati / Rosè Wine***



	<i>Annata</i>	<i>Cantina</i>	<b>€</b>
<b><i>Barlan Rosato</i></b> <i>Piemonte – Nebbiolo – 12,5% Vol.</i>	2009	<i>Torraccia del Piantavigna</i>	16,00
<b><i>Lacrimarosa IGT</i></b> <i>Campania – Aglianico - 13% vol.</i>	2011	<i>Mastroberardino</i>	16,00

# VINI ROSSI / RED WINE 0,75 CL

## Vini rossi della nostra zona (Valtellina)

Racchiusa fra le Alpi Retiche e le Orobie, la Valtellina si snoda da Piantedo a Livigno e fino al confine con la Svizzera. Per 120 chilometri è percorsa dal fiume Adda, immissario del Lario, ed il versante in sponda destra, esposto al sole, è movimentato da terrazzi e conoidi. Il tratto da Ardenno a Tirano, con Sondrio al centro, gode di un irraggiamento particolare e vi si coltiva da secoli la vite. I filari, perfettamente allineati in balzi scoscesi e in fazzoletti di terra riportata, sostenuti da muretti a secco, esaltano l'ambiente. I terrazzamenti sono uno spettacolo e al tempo stesso costituiscono una tutela per il territorio. Lungo i versanti, per una quarantina di chilometri, la vite (la quasi totalità del vitigno è il Nebbiolo localmente detto Chiavennasca, varietà secondarie, Pignola, Rossola, Brugnola) prospera grazie alle particolari condizioni ambientali e alla fatica e alla passione di generazioni e generazioni di vignaioli che, modificando il paesaggio agrario, hanno creato la più estesa viticoltura verticale d'Italia.

### Our Land: The Valtellina

Nestling between the Alps and the Rhaetian Orobie, the Valtellina winds from Piantedo to Livigno and to the border of Switzerland. For 120 km it's covered by the Adda River, affluent of the Lario lake, and the slope on the right bank, exposed to the sun, is animated by terraces and cones. The section from Ardenno to Tirano, with Sondrio on the center, has a particular radiation and there the grapevine has been cultivated for centuries. The rows, perfectly aligned in leaps and small plot of land, supported by stone walls, enhance the environment. The terraces are a sight at the same time provide protection for the area. Along the sides, for about forty miles, the screw (almost all of the Nebbiolo grape is locally known Chiavennasca, secondary varieties, Pignola, Rossola, Brugnola) thrives on the particular environment and the effort and the passion of generations of tenants who, by changing the agricultural landscape have created the largest wine-growing vertical in Italy.

	Annata	Cantina	€
<b>Casa la Gatta DOCG</b> <i>Nebbiolo (chiavennasca) - 13% vol.</i>	2009	Triacca	18,50
<b>Corte della Meridiana DOC</b> <i>Nebbiolo (chiavennasca) - 13,5% Vol.</i>	2003/5	Conti Sertoli Salis	25,00
<b>Mazer Valtellina Superiore DOCG</b> <i>Nebbiolo (chiavennasca) - 13,5% Vol.</i>	2005/6	Nino Negri	25,00
<b>Passione Barrique Valtellina Superiore IGT</b> <i>Nebbiolo (chiavennasca) - 14,5% Vol. - ottenuto da uve passite</i>	2004	Plozza	42,00
<b>Prugnolo Valtellina Superiore DOCG</b> <i>Nebbiolo (chiavennasca) - 13% Vol.</i>	2008	Rainoldi	21,00
<b>Rosso di Valtellina Santa Rita DOC</b> <i>Nebbiolo (chiavennasca) - 13 % Vol.</i>	2009	Mamete Prevostini	16,50
<b>Saloncello IGT</b> <i>Nebbiolo (chiavennasca) - 12,5% Vol.</i>	2007	Conti Sertoli Salis	19,00
<b>Signorie Riserva Valtellina Superiore DOCG</b> <i>Nebbiolo (chiavennasca) - 13 % Vol.</i>	2000/2	Nera	35,00
<b>Sorel IGT</b> <i>Nebbiolo, Cabernet Sauvignon - 13% Vol.</i>	2002/3	Nera	30,00
<b>Vigneto Fracia Valtellina Superiore DOCG</b> <i>Nebbiolo, Pignola e Pinot Nero - 14% Vol.</i>	2007	Nino Negri	36,50
<b>Vigneto Fracia Valtellina Superiore DOCG</b> <i>Nebbiolo, Pignola e Pinot Nero - 13,5% Vol. 1,5 LITRI</i>	2005	Nino Negri	73,00

## ***Vini rossi della nostra zona (Valtellina)***

### ***Le sottozone***

#### ***Grumello Valtellina Superiore DOCG***

<b>Grumello Tirso Valt. Sup. DOCG</b> <i>Nebbiolo (chiavennasca) - 13% Vol.</i>	2009	<i>Nera</i>	16,50
<b>Grumello Valt. Sup. Sessorosso DOCG</b> <i>Nebbiolo, Brugnola e Rossola - 13,5% Vol.</i>	2006	<i>Nino Negri</i>	25,00
<b>Grumello Riserva Valt. Sup. DOCG</b> <i>Nebbiolo (chiavennasca) - 13% vol.</i>	2006	<i>Plozza</i>	22,00

#### ***Inferno Valtellina Superiore DOCG***

<b>Inferno Éfesto Valt. Sup. DOCG</b> <i>Nebbiolo, Pignola e Rossola - 12,5% Vol.</i>	2009	<i>Nera</i>	16,50
<b>Inferno Al Carmine Valt. Sup. DOCG</b> <i>Nebbiolo (chiavennasca) - 13% Vol.</i>	2006	<i>Caven</i>	22,00
<b>Inferno Riserva Valt. Sup. DOCG</b> <i>Nebbiolo (chiavennasca) - 13,5% Vol.</i>	2004	<i>Rainoldi</i>	28,00
<b>Inferno Valt. Sup. DOCG</b> <i>Nebbiolo (chiavennasca) - 13,5%</i>	2007	<i>Nino Negri</i>	27,00

#### ***Sassella Valtellina Superiore DOCG***

<b>Sassella Alisio Valt. Sup. DOCG</b> <i>Nebbiolo, Pignola e Pinot Nero - 13% Vol.</i>	2007	<i>Nera</i>	16,50
<b>Sassella La Priora Valt. Sup. DOCG</b> <i>Nebbiolo (chiavennasca) - 13% Vol.</i>	2005	<i>Caven</i>	24,00
<b>Sassella Riserva Valt. Sup. DOCG</b> <i>Nebbiolo (chiavennasca) - 13,5% Vol.</i>	2004	<i>Rainoldi</i>	28,00
<b>Sassella Le Tense Valt. Sup. DOCG</b> <i>Nebbiolo (chiavennasca) - 13,5% Vol.</i>	2009	<i>Nino Negri</i>	25,00
<b>Sassella Sommarovina Valt. Sup. DOCG</b> <i>Nebbiolo(chiavennasca) - 13,5% vol.</i>	2006	<i>Mamete Prevostini</i>	33,00



## **Sforzato di Valtellina Superiore Docg**

*Il **Vino Sforzato di Valtellina** deve il suo nome alla particolare procedura di appassimento degli acini che precede il processo di vinificazione. I grappoli di uve Nebbiolo, accuratamente selezionati, vengono impiegati in una quantità non inferiore al 90%, nel rispetto delle delibere che regolamentano la **produzione** di questo particolare vino.*

*Il vino sforzato di Valtellina viene degustato con piatti a base di carne tipici della tradizione Valtellinese, ma anche con formaggi stagionati: procedendo con l'invecchiamento lo Sforsat si trasforma in un grande vino da fine pasto o da meditazione. Presenta un caratteristico colore rubino, con un profumo fruttato, nel quale emergono note di sottobosco, tabacco, noce moscata e liquirizia.*

*Solo i 5 stelle sono prodotte nelle migliori annate.*

### **Caratteristiche organolettiche:**

*E' un vino di colore rosso vivo che può tendere al granata con l'invecchiamento.*

*Il sapore è asciutto, caldo, vellutato, con spiccata vena aromatica, dotato di salda struttura, profondo e pieno.*

*L'odore è sottile, persistente, caratteristico; può essere etereo con note di uve appassite e, in alcune produzioni, rivela netti sentori di prugna secca.*

### **Abbinamenti:**

*Va servito alla temperatura di 18°C; accompagna portate a base di carni rosse o di selvaggina da pelo lungamente cotta in intingolo; le bottiglie più morbide e dotate di maggior residuo zuccherino possono essere servite con formaggi saporiti, intensi e lungamente stagionati. Alcuni preferiscono gustare vino da solo, senza accompagnamenti gastronomici, come vino da meditazione.*

\*\*\*

*The **wine Sforzato of Valtellina** owes its name to the particular procedure of drying the grapes before the wine making process. The bunches of Nebbiolo, chosen with accuracy, grapes are used in an amount not less than 90%, in compliance with the resolutions governing the production of this particular wine.*

*The wine Sforzato of Valtellina is eaten with meat dishes typical of the Valtellina, but also with seasoned cheeses: proceeding with the aging Sforsat it turns into a great dessert wine or meditation. It has a characteristic ruby color with a fruity perfume, notes of undergrowth in which they emerge, tobacco, nutmeg and licorice. Only the 5 stars are produced in the best years.*

### **Characteristics:**

*It 'a bright red wine that may tend to garnet with aging.*

*The taste is dry, warm and velvety, with a strong aromatic vein, with a solid structure, deep and full.*

*The smell is subtle, persistent, characteristic can be ethereal with notes of grapes and, in some productions, shows clear hints of prune.*

### **Serve with:**

*Serve at a temperature of 18 ° C; accompanying dishes based on red meat or venison meat with long hair cooked in sauce; bottles softer and have more residual sugar can be served with cheeses, intense and long cheeses. Some prefer to enjoy wine alone, without food accompaniments, as a meditation wine.*

## **Sforzati Valtellina Superiore DOCG**

<b>Sfursat 5 Stelle Valt. Sup. DOCG</b> <i>Nebbiolo (chiavennasca) - 15% Vol.</i>	2001	<i>Nino Negri</i>	100,00
<b>Sfursat 5 Stelle Valt. Sup.DOCG</b> <i>Nebbiolo (chiavennasca) - 15,5% Vol.</i>	2004	<i>Nino Negri</i>	79,00
<b>Sfursat 5 Stelle Valt. Sup.DOCG</b> <i>Nebbiolo (chiavennasca) - 16% Vol.</i>	2005	<i>Nino Negri</i>	71,00
<b>Sfursat 5 Stelle Valt. Sup.DOCG</b> <i>Nebbiolo (chiavennasca) - 16% Vol.</i>	2006	<i>Nino Negri</i>	68,00
<b>Sfursat 5 Stelle Valt. Sup.DOCG</b> <i>Nebbiolo (chiavennasca) - 15,5% Vol.</i>	2007	<i>Nino Negri</i>	63,00
<b>Sfursat 5 Stelle Valt. Sup. DOCG</b> <i>Nebbiolo (chiavennasca) - 15,5% Vol.</i>	2009	<i>Nino Negri</i>	53,00
<b>Sfursat 5 Stelle Valt. Sup.DOCG <u>1,5 lt.</u></b> <i>Nebbiolo (chiavennasca) - 15,5% Vol.</i>	2009	<i>Nino Negri</i>	98,00
<b>Sfursat Valt. Sup.DOCG</b> <i>Nebbiolo (chiavennasca) - 15% Vol.</i>	2002	<i>Nino Negri</i>	48,00
<b>Sfursat Valt. Sup.DOCG</b> <i>Nebbiolo (chiavennasca) - 15,5% Vol.</i>	2005	<i>Nino Negri</i>	50,00
<b>Sfursat Valt. Sup.DOCG</b> <i>Nebbiolo (chiavennasca) - 15,5% Vol.</i>	2006	<i>Nino Negri</i>	45,00
<b>Sfursat Valt. Sup.DOCG</b> <i>Nebbiolo (chiavennasca) - 15% Vol.</i>	2008	<i>Nino Negri</i>	44,00
<b>Sforzato Albareda Valt. Sup.DOCG</b> <i>Nebbiolo (chiavennasca) - 15% Vol.</i>	2005	<i>Mamete Prevostini</i>	60,00
<b>Sforzato San Domenico Valt. Sup.DOCG</b> <i>Nebbiolo (chiavennasca) - 15 % Vol.</i>	2001	<i>F.lli Triacca</i>	78,00
<b>Sforzato San Domenico Valt. Sup.DOCG</b> <i>Nebbiolo (chiavennasca) - 15 % Vol.</i>	2002	<i>F.lli Triacca</i>	75,00
<b>Sfursat Fruttaio Ca' Rizzieri Valt. Sup. DOCG</b> <i>Nebbiolo (chiavennasca) - 15% Vol.</i>	2002	<i>Rainoldi</i>	58,00
<b>Sfursat Fruttaio Ca' Rizzieri Valt. Sup.. DOCG</b> <i>Nebbiolo (chiavennasca) - 1 5% Vol.</i>	2004	<i>Rainoldi</i>	53,00
<b>Sforzato Valt. Sup.DOCG</b> <i>Nebbiolo (Chiavennasca) 15% Vol.</i>	2002	<i>Nera</i>	48,00
<b>Sforzato Valt. Sup.DOCG</b> <i>Nebbiolo (Chiavennasca) 15% Vol.</i>	2003	<i>Nera</i>	45,00
<b>Sforzato Valt. Sup. Vin da Cà DOCG</b> <i>Nebbiolo (Chiavennasca) 14,5% Vol.</i>	2002	<i>Plozza</i>	48,00
<b>Sforzato Valt. Sup. Vin da Cà DOCG</b> <i>Nebbiolo (Chiavennasca) 14,5 % Vol.</i>	2006	<i>Plozza</i>	45,00
<b>Sforzato Canua Valt. Sup. DOCG</b> <i>Nebbiolo (Chiavennasca) -14,5% vol.</i>	1997	<i>Conti Sertoli Salis</i>	85,00
<b>Sforzato Canua Valt. Sup.DOCG</b> <i>Nebbiolo (Chiavennasca) -14,5% vol.</i>	2001	<i>Conti Sertoli Salis</i>	78,00

## **Rossi della Lombardia**

	<i>Annata</i>	<i>Casa Vinicola</i>	<i>€uro</i>
<b>Bonarda dell'oltrepò Pavese DOC</b> <i>Croatina – 12,5% vol. vino rosso frizzante/Red Sparkling wine</i>	2010	<i>La Versa</i>	15,00

## **Rossi del Trentino Alto Adige**

<b>Cabernet DOC</b> <i>Cabernet 13,5% vol.</i>	2009	<i>Colterenzio</i>	17,50
<b>Lagrein DOC</b> <i>Lagrein – 13,5%</i>	2012	<i>Colterenzio</i>	17,50
<b>Pinot Nero/Blauburgunder Riserva St. Daniel DOC</b> <i>Blauburgunder/ Pinot Nero - 14% Vol.</i>	2006	<i>Colterenzio</i>	25,00

## **Rossi del Veneto**

<b>Amarone della Valpolicella DOC</b> <i>Corvina, rondinella, molinara – 15,5% Vol.</i>	2005	<i>Santi</i>	43,00
<b>Amarone della Valpolicella Proemio DOC</b> <i>Corvina, rondinella, Molinara – 16% vol.</i>	2005	<i>Santi</i>	48,00

## **Rossi dell'Emilia Romagna**

<b>Lambrusco amabile Grasparossa DOC V.F.Q.P.R.D.</b> <i>Lambrusco Grasparossa 11,5% Vol. vino frizzante/sparkling wine</i>	<i>s.a.</i>	<i>Nando Cavalli</i>	13,00
<b>Lambrusco secco di Sorbara DOC V.F.Q.P.R.D.</b> <i>Lambrusco Grasparossa 11,5% Vol. vino frizzante/sparkling wine</i>	<i>s.a.</i>	<i>Nando Cavalli</i>	13,00

## **Rossi del friuli Venezia Giulia**

<b>Merlot Collio DOC</b> <i>Merlot – 12,5%</i>	2005	<i>Borgo Coventi</i>	19,50
---	------	----------------------	-------

## **Rossi del Piemonte**

<b>Barbera del Monferrato DOC</b> <i>Barbera - 12,5% Vol.- vino frizzante / sparkling wine</i>	2004/5	Villadoria	10,00
<b>Barbera del Monferrato Fagiano Rosso DOC</b> <i>Barbera - 12,5% Vol.- vino frizzante / sparkling wine</i>	2009	Villadoria	13,00
<b>Barolo Sorì Lazzarito DOCG</b> <i>Nebbiolo, 14% Vol.</i>	2006	Villadoria	30,00
<b>Barolo Sorì Lazzarito DOCG – <u>1,5 litri</u></b> <i>Nebbiolo, 14% Vol.</i>	2006	Villadoria	54,00
<b>Barolo Serralunga D'Alba DOCG</b> <i>Nebbiolo - 14% Vol.</i>	2004	Fontanafredda	40,00
<b>Barolo Vigna la Rosa DOCG</b> <i>Nebbiolo - 13,5% Vol.</i>	1999	Fontanafredda	50,00
<b>Dolcetto d'Alba Serralunga d'Alba Furét DOC</b> <i>Dolcetto - 12,5% Vol.</i>	2010	Villadoria	13,50

## **Rossi della Campania**

	<i>Annata</i>	<i>Casa Vinicola</i>	<i>€uro</i>
<b>Taurasi Radici DOCG</b> <i>Aglianico – 13 % Vol.</i>	2005	Mastroberardino	30,00

## **Rossi della Puglia**

<b>Artas primitivo Salento IGT</b> <i>primitivo– 14,5% Vol.</i>	2008	Castello Monaci	27,00
<b>Maru Negroamaro IGT</b> <i>Negroamaro (Niuru Mairu) – 13% Vol.</i>	2010	Castello Monaci	16,00

## **Rossi della Toscana**

<b>Brunello di Montalcino Il Greppone Mazzi DOCG</b> <i>Sangiovese Grosso (Brunello) – 13,5% Vol.</i>	2004	Ruffino	45,00
<b>Ca' Marcanda Bolgheri DOC</b> <i>50% Merlot, 25% Cab. Sauv., 25% Cab. Franc 14,5% Vol.</i>	2004	Gaja	48,00
<b>Chianti Classico Clemente VII DOCG</b> <i>Sangiovese – 13,5% Vol.</i>	2008	Castelli del Grevepesa	16,50
<b>Chianti Classico Riserva ducale Oro DOCG</b> <i>Sangiovese – 13,5% Vol.</i>	2005	Ruffino	37,00
<b>Chianti Classico Riserva ducale Oro DOCG - <u>1,5 lt.</u></b> <i>Sangiovese – 13,5% Vol.</i>	2005	Ruffino	69,00
<b>Lodola Nuova vino Montepulciano Riserva DOCG</b> <i>Prugnolo Gentile, Canaiolo Nero, Mammolino – 13,5% Vol.</i>	2005	Ruffino	31,50
<b>Nero al Tondo IGT</b> <i>Pinot Nero - 13,5% Vol.</i>	2000	Ruffino	35,00
<b>Nero del Tondo IGT</b> <i>Pinot Nero - 14% vol.</i>	1997	Ruffino	30,00
<b>Modus IGT</b> <i>Sangiovese, cabernet Sauvignon e Merlot – 13% vol.</i>	1999	Ruffino	40,00
<b>Tignanello IGT</b> <i>80% Sangiovese, 15% cabernet sauvignon, 5% cabernet franc 13,5% Vol</i>	1998	Antinori	85,00

## **Rossi della Sardegna**

<b>Carignano del Sulcis Superiore Terre Brune DOC</b> <i>Carignano – 14% Vol.</i>	2003	Santadi	43,00
--	------	---------	-------

# Le Mezze Bottiglie- Half Bottle

## Vini Bianchi ½ It.- White wine

	<i>MI</i>	<i>Zona</i>	<i>Annata</i>	<i>Cantina</i>	<i>€uro</i>
<b>La Novella IGT</b> <i>Chiavennasca – 12%</i>	375	Valtellina	2010	Nera	9,00

## Vini Rossi ½ It.- Red wine

	<i>MI</i>	<i>Zona</i>	<i>Annata</i>	<i>Cantina</i>	<i>€uro</i>
<b>Casa La Gatta DOCG</b> <i>Nebbiolo (chiavennasca) – 13% Vol.</i>	500	Valtellina	2009	Triacca	12,00
<b>Chianti Classico DOC</b> <i>Sangiovese – 13 Vol.</i>	500	Toscana	2008	Castelgreve	13,50
<b>Quadrio Valtellina Superiore DOCG</b> <i>Nebbiolo (chiavennasca) - 13% Vol.</i>	375	Valtellina	2006	Nino Negri	13,00
<b>Saloncello IGT</b> <i>Nebbiolo (chiavennasca) - 12,5% Vol.</i>	375	Valtellina	2008	Conti Sertoli Salis	11,00
<b>Inferno Éfesto Valtellina Sup. DOC</b> <i>Nebbiolo (chiavennasca)-13% Vol.</i>	375	Valtellina	2008	Nera	10,00
<b>Grumello Tirso Valtellina Sup. DOCG</b> <i>Nebbiolo (chiavennasca) - 13% Vol.</i>	375	Valtellina	2008	Nera	10,00
<b>Sassella Alisio Valtellina Sup. DOC</b> <i>Nebbiolo (chiavennasca)- 13% Vol.</i>	375	Valtellina	2006	Nera	10,00
<b>Sforzato Canua DOCG</b> <i>Nebbiolo (chiavennasca) - 15% Vol.</i>	375	Valtellina	2002	Conti Sertoli Salis	28,00
<b>Sforzato Canua DOCG</b> <i>Nebbiolo (chiavennasca) - 15% Vol.</i>	375	Valtellina	2004	Conti Sertoli Salis	24,00
<b>Sforzato di Valtellina DOCG</b> <i>Nebbiolo (chiavennasca) - 15% Vol.</i>	375	Valtellina	2002	Nera	25,00
<b>Sforsat DOCG</b> <i>Nebbiolo (chiavennasca) - 15,5% Vol.</i>	375	Valtellina	2005	Nino Negri	25,00
<b>Lodola Nuova Montepulciano Ris. DOCG</b> <i>Prugnolo Gent., Canaiolo Nero, Mammolino 13,5% Vol.</i>	375	Toscana	2004	Ruffino	13,50

## ***I vini al Bicchiere 10 cl.*** ***Wine by the Glass 3.40 oz.***



### ***Le Bollicine - Aperitif wines - Aperitif Weine***

---

<b>Prosecco superior DirupoValdobbiadene extra Dry</b> <b>DOCG</b> <i>90% Glera - 5% Bianchetta - 5% Perera -11% Vol.</i>	<i>Andreola</i>	<i>10 cl</i>	<i>3,50</i>
---	-----------------	--------------	-------------

---

### ***I Bianchi - White wine – Weiße Weine***

---

<b>Vigneti di Foscari Soave Classico DOC</b> <i>Soave</i>	<i>2006</i>	<i>Inama</i>	<i>10 cl</i>	<i>5,00</i>
<b>Gavi di Gavi DOCG</b> <i>Cortese – 12,5% Vol.</i>	<i>2010</i>	<i>Villadoria</i>	<i>10 cl</i>	<i>3,50</i>

---

### ***I Rossi - Red wines – Rote Weine***

---

<b>Rosso di Valtellina Santa Rita DOC</b> <i>Nebbiolo (chiavennasca) - 13 % Vol.</i>	<i>2009</i>	<i>Mamete</i> <i>Prevostini</i>	<i>10 cl</i>	<i>3,50</i>
<b>Sforzato Valt. Sup.DOCG</b> <i>Nebbiolo (Chiavennasca) 15% Vol.</i>	<i>2003</i>	<i>Nera</i>	<i>10 cl</i>	<i>7,00</i>

---

### ***I Vini dolci - Suites wines – Süße Weine***

---

<b>Torcolato DOC</b> <i>Veneto Vespaioia 100%; 12,5% Vol.</i>	<i>2005</i>	<i>Maculan</i>	<i>10 cl</i>	<i>11,50</i>
<b>Moscato d’Asti DOCG - 2010</b> <i>Veneto -Moscato bianco – 5,5% Vol. – vino dolce frizzante</i>		<i>0,75</i>	<i>10 cl</i>	<i>3,00</i>

## *Vini Da Dessert / Dessert Wine*

	<i>litri</i>	<i>Cantina</i>	<i>Euro</i>
<b>Barolo Chinato liquoroso</b> <i>Barolo – Vino aromatizzato- 16,5% Vol.</i>	0,50	Fontanafredda	26,00
<b>Bracchetto d'Aqui V.S.Q.P.R.D. DOCG</b> <i>Bracchetto – 7% vol.</i>	0,75	Fontanafredda	16,00
<b>Moscato d'Asti spumante DOCG</b> <i>Uve di Moscato - 7,5% Vol.</i>	0,75	Martini	16,00
<b>Moscato d'Asti DOCG - 2010</b> <i>Moscato bianco – 5,5% Vol. – vino dolce frizzante</i>	0,75	Villadoria	16,00
<b>Moscato d'Asti Moncucco DOCG - 2006</b> <i>Moscato bianco – 5,5% Vol.</i>	0,75	Fontanafredda	25,00
<b>Moscato Dolce V.S.A.P.R.D. DOC</b> <i>Moscato dell'oltrepò pavese – 6,5 ℓ vol.</i>	0,75	La Versa	16,00
<b>Passito di pantelleria DOC -2006</b> <i>Zibibbo (Moscato di Alessandria) 14,5% vol.</i>	0,375	Donna Fugatata	35,50
<b>Torcolato DOC</b> <i>Vespaiole 12,5% vol.</i>	0,375	Maculan	35,50
<b>Asti spumante dolce DOCG</b> <i>Moscato d'asti 7,5% vol.</i>	0,375	Martini	8,50
<b>Ruttolo V.S.A.Q.</b> <i>Uve aromatiche – 7% vol</i>	0,75	Barbero	20,00
<b>Piccolit Collio DOC</b> <i>Uve del collio – 14% vol.</i>	0,375	Cormons	30,00

