

## **VINI ROSSI RISERVA**

<i>Dolcetto</i>	€ 25,00
<i>Grignolino d'Asti</i>	€ 25,00
<i>Barbera La Court 1996</i>	€ 90,00
<i>Barbaresco</i>	€ 120,00
<i>Barolo 1997</i>	€ 60,00
<i>Barolo 1989-90</i>	€ 280,00
<i>Baroli selezionati 1997</i>	€ 140,00
<i>Gattinara Travaglini</i>	€ 75,00
<i>Pinot Nero</i>	€ 60,00
<i>Amarone Valpolicella 1990</i>	€ 180,00
<i>Chianti Classico Carpineto, riserva 1990</i>	€ 140,00
<i>Brunello di Montalcino 1993</i>	€ 70,00

<i>Brunello di Montalcino Mastroianni, riserva 1993</i>	€ 125,00
<i>Brunello di Montalcino Biondi-Santi 1993</i>	€ 110,00
<i>Brunello di Montalcino Biondi-Santi 1991</i>	€ 130,00
<i>Brunello di Montalcino 1990</i>	€ 180,00
<i>Sassicaia</i>	€ 200,00
<i>Sassochetto Il Grappolo</i>	€ 60,00
<i>Summus Villa Banfi</i>	€ 90,00
<i>Excelsus Villa Banfi</i>	€ 90,00
<i>Nobile di Montepulciano Riserva 1990</i>	€ 100,00
<i>Nobile di Montepulciano Riserva 1997</i>	€ 60,00
<i>Montepulciano d'Abruzzo Riserva</i>	€ 45,00
<i>Montiano Falesco Lazio 1998</i>	€ 60,00
<i>Montefalco Sacrantino</i>	€ 60,00

*Taurasi 1994*

€ 50,00

## **SPUMANTI E CHAMPAGNE**

<b>Berlucchi - Ferrari</b>	<b>€ 40,00</b>
<b>Cartizze</b>	<b>€ 35,00</b>
<b>Prosecco</b>	<b>€ 25,00</b>
<b>Prosecco 20 cl</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Champagne</b>	<b>€ 55,00</b>

## **VINI BIANCHI**

<b>Calice 20 cl</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>Bianco della casa selezionato (Frascati) 37,5 cl</b>	<b>€ 9,00</b>
<b>Bianco della casa 75 cl</b>	<b>€ 12,00</b>
<b>Bianco della casa selezionato (Frascati) 75 cl</b>	<b>€ 16,00</b>
<b>Sauvignon</b>	<b>€ 20,00</b>
<b>Vintage Tunina Jerman</b>	<b>€ 60,00</b>
<b>Pinot Grigio</b>	<b>€ 40,00</b>
<b>Ribolla Gialla</b>	<b>€ 24,00</b>
<b>Traminer</b>	<b>€ 28,00</b>
<b>Berlucchi Vino</b>	<b>€ 25,00</b>
<b>Ceretto Blangè</b>	<b>€ 30,00</b>
<b>Villa Lunelli</b>	<b>€ 35,00</b>
<b>Chardonnay</b>	<b>€ 20,00</b>
<b>Chardonnay selezionati</b>	<b>€ 28,00</b>
<b>Pinot Oltrepò Pavese</b>	<b>€ 15,00</b>
<b>Opis Farnese</b>	<b>€ 30,00</b>
<b>Vermentino</b>	<b>€ 20,00</b>
<b>Greco di Tufo Magnum 150 cl</b>	<b>€ 50,00</b>
<b>Greco di Tufo</b>	<b>€ 18,00</b>
<b>Fiano d'Avellino</b>	<b>€ 18,00</b>
<b>Bianco di Pantelleria</b>	<b>€ 30,00</b>
<b>Capichera</b>	<b>€ 35,00</b>
<b>Chablis</b>	<b>€ 35,00</b>

<b>VINI ROSE'</b>	<b>€ 18,00</b>
-------------------	----------------

**Nelle nostre cantine abbiamo altre etichette di vini nazionali ed esteri di diverse annate.**

**Il sommelier Oscar è a Vostra completa disposizione.**

## **VINI ROSSI**

<b>Calice 20 cl</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>Rosso della casa selezionato (Chianti) 37,5 cl</b>	<b>€ 9,00</b>
<b>Rosso della casa 75 cl</b>	<b>€ 12,00</b>
<b>Rosso della casa selezionato (Chianti) 75 cl</b>	<b>€ 16,00</b>
<b>Bonarda</b>	<b>€ 16,00</b>
<b>Sangue di Giuda</b>	<b>€ 16,00</b>
<b>Brachetto</b>	<b>€ 20,00</b>
<b>Amarone 37,5 cl</b>	<b>€ 25,00</b>
<b>Merlot</b>	<b>€ 45,00</b>
<b>Vigne Veje - Cascina Dogliana</b>	<b>€ 25,00</b>
<b>Chianti Classico Gallo Nero 75 cl</b>	<b>€ 24,00</b>
<b>Chianti Classico Gallo Nero 37,5 cl</b>	<b>€ 12,00</b>
<b>Chianti Classico Riserva</b>	<b>€ 50,00</b>
<b>Morellino di Scansano</b>	<b>€ 24,00</b>
<b>Tenuta Le Nozzole '97 Toscana</b>	<b>€ 40,00</b>
<b>Tignanello Antinori 1999</b>	<b>€ 130,00</b>
<b>Ornellaia</b>	<b>€ 150,00</b>
<b>Suganella</b>	<b>€ 30,00</b>
<b>San Giorgio Lungarotti 1993</b>	<b>€ 50,00</b>
<b>Giubilante</b>	<b>€ 35,00</b>
<b>Il Vessillo 1997</b>	<b>€ 40,00</b>
<b>Montepulciano d'Abruzzo</b>	<b>€ 25,00</b>
<b>Castelli Romani Tenuta Gasperini</b>	<b>€ 20,00</b>
<b>Rosso Irpinia</b>	<b>€ 25,00</b>
<b>Taurasi San Gregorio 1997</b>	<b>€ 50,00</b>
<b>Spano 1997 Salento</b>	<b>€ 33,00</b>
<b>Nero d'Avola Selezionati</b>	<b>€ 40,00</b>
<b>Marchese di Villa Marina Alghero 1997</b>	<b>€ 50,00</b>

<b>Birra alla spina 0,4 l</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Bibite al bicchiere</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>Acqua minerale 1 l</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>Spremute</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Liquori nazionali</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Liquori esteri</b>	<b>€ 9,00</b>

**In our cellar there are many other vintage italian and international wines.**

**Our sommelier Oscar is available for any further information.**