

### **Vini da aperitivo**

<i>Valdobbiadene Prosecco</i>	<i>Borgo Molino</i>	€ 20,00
<i>Extra Brut Glacier</i>	<i>Cave de Morgex et de La Salle</i>	€ 28,00
<i>Montmary Rosé</i>	<i>Grosjean Vins</i>	€ 28,00
<i>Alié Ammiraglia Rosé</i>	<i>Marchesi De Frescobaldi</i>	€ 26,00
<i>Leonia Brut</i>	<i>Marchesi De Frescobaldi</i>	€ 26,00
<i>Leonia Brut millesimato</i>	<i>Marchesi De Frescobaldi</i>	€ 46,00
<i>Franciacorta Blanc de Blancs</i>	<i>Marchesi Antinori</i>	€ 40,00

### **Vini Bianchi Valle d'Aosta**

<i>Grapillon Gewürztraminer</i>	<i>Feudo San Maurizio</i>	€ 24,00
<i>Petite Arvine</i>	<i>Feudo San Maurizio</i>	€ 24,00
<i>Chardonnay</i>	<i>Feudo San Maurizio</i>	€ 24,00
<i>Müller Thurgau da 0,375</i>	<i>Feudo San Maurizio</i>	€ 12,00
<i>Petite Arvine</i>	<i>Grosjean Vins</i>	€ 27,00
<i>Chardonnay "Le Vin de Michel"</i>	<i>Grosjean Vins</i>	€ 37,00
<i>Chardonnay barrique</i>	<i>Maison Anselmet</i>	€ 52,00
<i>La Touche</i>	<i>Maison Anselmet</i>	€ 25,00
<i>Vin Blanc Premisse</i>	<i>Maison Rosset</i>	€ 22,00
<i>Chambave Muscat</i>	<i>Nicola Del Negro</i>	€ 24,00

### **Vini Rossi Valle d'Aosta**

<i>Torrette</i>	<i>Grosjean Vins</i>	€ 22,00
<i>Torrette Superieur</i>	<i>Grosjean Vins</i>	€ 28,00
<i>Gamay</i>	<i>Grosjean Vins</i>	€ 21,00
<i>Pinot Noir</i>	<i>Grosjean Vins</i>	€ 23,00
<i>Fumin biologico</i>	<i>Grosjean Vins</i>	€ 37,00
<i>Fumin biologico – Magnum</i>	<i>Grosjean Vins</i>	€ 75,00
<i>Torrette</i>	<i>Feudo San Maurizio</i>	€ 22,00
<i>Torrette da 0,375</i>	<i>Feudo San Maurizio</i>	€ 12,00
<i>Fumin</i>	<i>Feudo San Maurizio</i>	€ 28,00
<i>Fumin – Magnum</i>	<i>Feudo San Maurizio</i>	€ 57,00
<i>Majolet</i>	<i>Feudo San Maurizio</i>	€ 23,00
<i>Vuillermin</i>	<i>Feudo San Maurizio</i>	€ 32,00
<i>Torrette Superieur</i>	<i>Feudo San Maurizio</i>	€ 28,00
<i>Torrette Superieur - Magnum</i>	<i>Feudo San Maurizio</i>	€ 57,00
<i>Prisonnier</i>	<i>Maison Anselmet</i>	€ 98,00
<i>Semel Pater (Pinot Noir)</i>	<i>Maison Anselmet</i>	€ 75,00
<i>Henry (Syrah)</i>	<i>Maison Anselmet</i>	€ 45,00
<i>La Touche</i>	<i>Maison Anselmet</i>	€ 25,00
<i>Donnas</i>	<i>Cave de Donnas</i>	€ 24,00
<i>Trasor</i>	<i>Maison Rosset</i>	€ 21,00
<i>Cornalin</i>	<i>Maison Rosset</i>	€ 26,00
<i>Enfer d'Arvier</i>	<i>Thomain Danilo</i>	€ 32,00

### **Vini Bianchi nazionali**

<i>Chardonnay</i>	<i>Col d'Orcia</i>	€ 26,00
<i>Vermentino</i>	<i>Col d'Orcia</i>	€ 21,00
<i>Pinot Grigio</i>	<i>Col d'Orcia</i>	€ 20,00
<i>Poggio alle Gazze</i>	<i>Tenute dell'Ornellaia</i>	€ 59,00
<i>Cervaro della Sala</i>	<i>Marchesi Antinori</i>	€ 59,00
<i>Conte della Vipera</i>	<i>Marchesi Antinori</i>	€ 33,00
<i>Arneis Prunotto</i>	<i>Marchesi Antinori</i>	€ 21,00
<i>Villa Antinori da 0,375</i>	<i>Marchesi Antinori</i>	€ 12,00
<i>Bramito da 0,375</i>	<i>Marchesi Antinori</i>	€ 15,00
<i>Cicinis Collio (Sauvignon Blanc)</i>	<i>Marchesi De Frescobaldi</i>	€ 36,00
<i>Trebes Ribolla Gialla</i>	<i>Marchesi De Frescobaldi</i>	€ 26,00
<i>Verdicchio di Gino</i>	<i>Fattoria San Lorenzo</i>	€ 20,00
<i>Sudtirol Eisacktaler Sylvaner</i>	<i>Kuen Hof</i>	€ 36,00
<i>Vino Bianco 0-30</i>	<i>Baricchi</i>	€ 27,00

### **Vini Rossi nazionali**

<i>Brunello di Montalcino ris. Poggio al Vento 2012</i>	<i>Col d'Orcia</i>	€ 120,00
<i>Brunello di Montalcino vigna Nastagio 2015</i>	<i>Col d'Orcia</i>	€ 75,00
<i>Brunello di Montalcino 2016</i>	<i>Col d'Orcia</i>	€ 55,00
<i>Brunello di Montalcino – Magnum 2015</i>	<i>Col d'Orcia</i>	€ 115,00
<i>Olmaia Cabernet biologico 2014</i>	<i>Col d'Orcia</i>	€ 49,00
<i>Nearco</i>	<i>Col d'Orcia</i>	€ 36,00
<i>Rosso di Montalcino biologico</i>	<i>Col d'Orcia</i>	€ 24,00
<i>Rosso di Montalcino biologico da 0,375</i>	<i>Col d'Orcia</i>	€ 13,00
<i>Le Volte</i>	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	€ 27,00
<i>Le Volte – Magnum</i>	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	€ 57,00
<i>Le Serre Nuove 2019</i>	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	€ 63,00
<i>Ornellaia 2018</i>	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	€ 290,00
<i>Ornellaia 2019</i>	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	€ 270,00
<i>Barbaresco Vanotu 2016</i>	<i>Pelissero Azienda Agricola</i>	€ 90,00
<i>Barbaresco Vanotu – Magnum 2016</i>	<i>Pelissero Azienda Agricola</i>	€ 190,00
<i>Barbaresco Nubiola 2018</i>	<i>Pelissero Azienda Agricola</i>	€ 45,00
<i>Nebbiolo</i>	<i>Pelissero Azienda Agricola</i>	€ 26,00
<i>Barbera</i>	<i>Pelissero Azienda Agricola</i>	€ 22,00
<i>Luce della vite 2016</i>	<i>Marchesi De Frescobaldi</i>	€ 125,00
<i>La Vite Lucente 2016</i>	<i>Marchesi De Frescobaldi</i>	€ 45,00
<i>Brunello di Montalcino Castelgiocondo 2014</i>	<i>Marchesi De Frescobaldi</i>	€ 66,00
<i>Rosso di Montalcino Campo ai Sassi</i>	<i>Marchesi De Frescobaldi</i>	€ 26,00
<i>Nipozzano Chianti Riserva</i>	<i>Marchesi De Frescobaldi</i>	€ 26,00
<i>Tignanello 2016</i>	<i>Marchesi Antinori</i>	€ 140,00
<i>Barbaresco Bric Turot 2019</i>	<i>Marchesi Antinori</i>	€ 59,00
<i>Chianti Classico Badia a Passignano 2011</i>	<i>Marchesi Antinori</i>	€ 46,00
<i>Barolo Prunotto 2012</i>	<i>Marchesi Antinori</i>	€ 52,00
<i>Bruciato</i>	<i>Marchesi Antinori</i>	€ 34,00
<i>Bruciato da 0,375</i>	<i>Marchesi Antinori</i>	€ 19,00
<i>Chianti Peppoli</i>	<i>Marchesi Antinori</i>	€ 25,00
<i>Chianti Peppoli da 0,375</i>	<i>Marchesi Antinori</i>	€ 14,00
<i>Nebbiolo Prunotto</i>	<i>Marchesi Antinori</i>	€ 28,00

<i>Dolcetto Prunotto</i>	<i>Marchesi Antinori</i>	€ 22,00
<i>Barbera Fiulot da 0,375</i>	<i>Marchesi Antinori</i>	€ 12,00
<i>Barbaresco 2012</i>	<i>Marchesi di Gresy</i>	€ 76,00
<i>Virtus Barbera Cabernet 2006</i>	<i>Marchesi di Gresy</i>	€ 46,00
<i>Dolcetto</i>	<i>Marchesi di Gresy</i>	€ 22,00
<i>Amarone 2009</i>	<i>Guerrieri e Rizzardi</i>	€ 72,00
<i>Nero d'Avola</i>	<i>Planeta</i>	€ 39,00
<i>Nero d'Avola da 0,375</i>	<i>Planeta</i>	€ 20,00
<i>Syrah</i>	<i>Planeta</i>	€ 32,00
<i>Rosso Piceno di Gino</i>	<i>Fattoria San Lorenzo</i>	€ 21,00
<i>Carmignano</i>	<i>Terre a Mano</i>	€ 39,00

*per grandi formati e annate di produzione rivolgersi al personale*

### ***Vini da dessert e bollicine***

<i>Moscato d'Asti</i>	<i>Marchesi di Gresy</i>	€ 20,00
<i>Muffato Castello della Sala da 0,50</i>	<i>Marchesi Antinori</i>	€ 48,00
<i>Moscadello di Montalcino da 0,375</i>	<i>Col d'Orcia</i>	€ 29,00
<i>Metodo Classico Brut Maximum</i>	<i>Ferrari Trento</i>	€ 42,00
<i>Metodo Classico Brut Perlé</i>	<i>Ferrari Trento</i>	€ 47,00
<i>Riserva del Fondatore 2005</i>	<i>Ferrari Trento</i>	€ 67,00
<i>Champagne Brut Premier</i>	<i>Louis Roederer</i>	€ 125,00
<i>Champagne Brut Premier da 0,375</i>	<i>Louis Roederer</i>	€ 67,00
<i>Cristal Champagne</i>	<i>Louis Roederer</i>	€ 290,00

### ***Vini al calice***

<i>Valdobbiadene Prosecco</i>	<i>Borgo Molino</i>	€ 4,00
<i>Extra Brut Glacier</i>	<i>Cave de Morgex et de La Salle</i>	€ 6,00
<i>Torrette</i>	<i>Grosjean Vins</i>	€ 4,00
<i>Petite Arvine</i>	<i>Grosjean Vins</i>	€ 5,00
<i>Rosso di Montalcino biologico</i>	<i>Col d'Orcia</i>	€ 5,00
<i>Pinot Grigio</i>	<i>Col d'Orcia</i>	€ 4,00

### ***Bibite***

<i>Acqua Microfiltrata (naturale e gasata)</i>	€ 3,00
<i>Birra bionda Dab alla spina da 200 ml</i>	€ 3,00
<i>Birra bionda Dab alla spina da 400 ml</i>	€ 6,00
<i>Birra Menabrea in bottiglia da 330 ml</i>	€ 4,50
<i>Birra Courmayeur in bottiglia da 330 ml (bionda, bianca, ambrata)</i>	€ 6,00
<i>Bibite in bottiglia da 450 ml</i>	€ 3,50

### ***Caffè e Digestivi***

<i>Caffè</i>	€ 1,20
<i>Amari</i>	€ 5,00
<i>Grappe, Genepy e Sambuca</i>	da € 5,00 a € 7,00
<i>Brandy, Cognac, Rum e Whisky</i>	da € 5,00 a € 9,00