

CHAMPAGNE

SPUMANTI

<i>Franciacorta Brut</i>	25,00
<i>“Fratus” BIO-Lombardia</i>	
<i>Prosecco Millesimato</i>	
<i>“Val d’Oca”-Veneto</i>	18,00

VINI ROSSI

LAZIO

<i>Circeo "RIFLESSI"</i>	10,00
<i>Cantina Sant'Andrea</i>	
<i>Circeo "SOGNO"</i>	16,00
<i>Cantina Sant'Andrea</i>	
<i>“Tufaliccio”</i>	14,00
<i>BIO M.Carpineti</i>	
<i>“Capolemole”</i>	16,00
<i>BIO M.Carpineti</i>	
<i>“Apolide”</i>	36,00
<i>BIO M.Carpineti</i>	
<i>“Primo Lupo”</i>	15,00
<i>Cantine Lupo</i>	
<i>“Perseide”</i>	32,00
<i>Cantine Lupo</i>	
<i>“Shiraz”</i>	15,00

<i>Casale del Giglio</i>	
<i>"Petit Verdot"</i>	15,00
<i>Casale del Giglio</i>	
<i>"Mater Matuta"</i>	38,00
<i>Casale del Giglio</i>	
<i>"Tempranijo"</i>	19,00
<i>Casale del Giglio</i>	
<i>Le Poggere</i>	12,00
<i>Falesco</i>	
<i>"Prodigo"</i>	14,00
<i>BIO D.Giangirolami</i>	
<i>"Pancarpo"</i>	14,00
<i>BIO D.Giangirolami</i>	
<i>"Peschio"</i>	18,00
<i>BIO D.Giangirolami</i>	
<i>Nero Buono di Cori "Polluce"</i>	12,00
<i>Cincinnato</i>	
<i>"Meridies"</i>	13,00
<i>La luna del Casale</i>	
<i>"Plenilunio"</i>	13,00
<i>La luna del Casale</i>	
<i>"Tellus"</i>	15,00
<i>Falesco</i>	
<i>"Rubilio"</i>	12,00
<i>Principe Pallavicini</i>	

CAMPANIA

<i>"Aglianico Irpinia"</i>	13,00
<i>Macchialupa</i>	

TOSCANA

<i>Morellino di Scansano</i>	15,00
<i>Rocca delle Macie</i>	
<i>Rosso Toscana "Sasyr"</i>	16,00
<i>Rocca delle Macie</i>	
<i>Rosso Bolgheri "Sassi Sparsi"</i>	23,00
<i>Rocca delle Macie</i>	
<i>Chianti Classico " Sant'Alfonso"</i>	23,00
<i>Rocca delle Macie</i>	
<i>Chianti Sup ."Santa Cristina"</i>	18,00
<i>Antinori</i>	
<i>Rosso di Montalcino</i>	16,00
<i>Col d'Orcia</i>	
<i>Brunello di Montalcino 2011</i>	40,00
<i>Col d'Orcia</i>	

ABRUZZO

<i>Montepulciano d'Abruzzo</i>	15,00
<i>Unico</i>	

VENETO

<i>Rosso Veronese Campofiorin (Ripasso)</i>	21,00
<i>Masi</i>	
<i>Valpolicella Classico Superiore "Toar"</i>	25,00
<i>Masi</i>	
<i>Amarone Classico " Costasera" 2011</i>	55,00
<i>Masi</i>	

UMBRIA

<i>Rosso di Montefalco</i>	16,00
<i>Antonelli San Marco</i>	
<i>Sagrantino di Montefalco 2010</i>	35,00
<i>Antonelli San Marco</i>	
<i>Rosso Umbria " Vitiano "</i>	15,00
<i>Falesco</i>	

PUGLIA

<i>Malvasia Nera "Falò"</i>	16,00
<i>San Marzano</i>	
<i>Rosso Salice Salentino "Falò"</i>	16,00
<i>San Marzano</i>	
<i>Negroamaro del Salento "Falò"</i>	16,00
<i>San Marzano</i>	
<i>Primitivo di Manduria "Falò"</i>	17,00
<i>San Marzano</i>	

PIEMONTE

<i>Dolcetto d'Alba</i>	15,00
<i>Tenuta Carretta</i>	
<i>Barbera d'Asti " Briga della Mora "</i>	12,00
<i>Malgrà</i>	
<i>Barbera d'Asti Superiore 2011</i>	30,00
<i>Tenuta Carretta</i>	
<i>Nebbiolo d'Alba "Podio" 2014</i>	18,00
<i>Cascina Ferrero</i>	
<i>Vino Barolo 2010</i>	45,00

Malgrà

VINI ROSSI NON CONVENZIONALI

VINI ROSÉ

Cerasuolo d'Abruzzo 12,00
Unico

VINI BIANCHI

Circeo "Riflessi" 10,00
Cantina Sant'Andrea
Circeo "Riflessi" frizzante 11,00
Cantina Sant'Andrea
Moscato Terracina "Oppidum" 15,00
Cantina Sant'Andrea
"Satrico" 12,00
Casale del Giglio
Antinium 15,00
Casale del Giglio
Chardonnay 12,00
Casale del Giglio
"Capolemole" 16,00
BIO M.Carpinetti
Grechetto "Propizio" 13,00
BIO D.Giangirolami
Bellone "Castore" 12,00
Cincinnato
Vermentino "Terre Marique" 12,00
Cantine Lupo

<i>Tellus</i>	15,00
<i>Falesco</i>	
<i>Le Poggere</i>	14,00
<i>Falesco</i>	

ABRUZZO

<i>Pecorino</i>	16,00
<i>Unico</i>	

CAMPANIA

<i>Greco di Tufo</i>	16,00
<i>Macchialupa</i>	

VINI BIANCHI NON CONVENZIONALI

