



I Vini a bicchiere:

Corte Molino” Terre Nardin” Prosecco DOC Extra Dry
€ 5,00

Conti D’Arco Metodo Classico Trento DOC
€ 8,00

Gewurztraminer Trentino DOC 2023
€ 6,00

Vernaccia San Gimignano “Panizzi” DOCG 2023
€ 5,00

Fiano Sannio DOP
€ 5,00

Saecula Pinot Grigio Catarratto Terre Siciliane IGT
€ 5,00

Pinot Nero Le Pianure Venezia Giulia IGT 2023
€ 6,00

Cabernet Sauvignon Cantina Tramin Kellerei
€ 6,00

Le nostre .375 ml

I BIANCHI

Vernaccia San Gimignano “Panizzi” DOCG 2023

€ 12,00

Vermentino Casalvento IGT 2022

€ 12,00

Varaschin Valdobbiadine Prosecco Superiore Extra Dry DOCG

€ 16,00

Bolla Prosecco Extra Dry DOC 20 CL

€ 10,00

I ROSSI

Chianti Casalvento DOCG. 2022

€ 12,00

Le magnum

I BIANCHI

Gaston Chiquet Champagne Tradition Premier Cru Brut

€ 158,00

Bailly Lapierre Crémant de Bourgogne Brut 2020

€ 90,00

Moratti Cuvée Rosé Brut Millesimato 2015

€ 120,00

Moratti Cuvée More Pas Dose

€ 110,00

Chardonnay “Fabrizio Bianchi” Castello di Monsanto IGT 2021

€ 83,00

Vermentino SoloSole Poggio al Tesoro DOC 2022

€ 80,00

I ROSSI

Chianti Classico Carobbio DOCG 2016

€ 45,00

Il Bruciato Tenuta Guado al Tasso DOC 2017

€ 50,00

Costa d’Amalfi Furore Rosso Riserva Marisa Cuomo DOC 2017

€ 90,00

Le Bollicine

Philipponnat, Royale Réserve non Dosé 2018

(65% pinot nero, 30 % chardonnay, 5% pinot Meunier)

Abbinamento: Consigliato a tutto pasto

€ 100,00

Philipponnat Cuvée Speciale Moon 2017

(100%Pinot Noir)

Abbinamento: Consigliato a tutto pasto

€ 130,00

Philipponnat Blanc de Noirs 2015 (100%Pinot Noir)

Abbinamento; Consigliato a tutto pasto

€ 155,00

Gaston Chiquet Champagne Tradition Premier Cru Brut

(25% pinot nero, 35 % chardonnay, 40% pinot Meunier)

Abbinamento; Consigliato a tutto pasto

€ 83,00

Chartogne-Taillet Champagne Sainte Anne Brut

(50% pinot nero, 10 % chardonnay, 40% pinot Meunier)

Abbinamento; Consigliato a tutto pasto

€ 105,00

Champagne Pertois-Moriset “Les Quatre Terroirs” Grand Cru

(100 % chardonnay)

Abbinamento; Consigliato a tutto pasto

€ 105,00

Champagne “EPC” blanc de Blanc Nature

(100 % Chardonnay)

Abbinamento; Consigliato a antipasti, piatti di pesce, verdure

€ 105,00

Geoffroy Champagne Premier Cru AOC Empreinte Blanc de Noirs

Extra Brut Millésime 2015 (100 % Pinot Nero)

Abbinamento; Consigliato a tutto pasto a base di pesce

€ 110,00

Louis Picamelot Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs

(50% Chardonnay, 30% Pinot Bianco, 20% Trebbiano Toscano)

Abbinamento: aperitivo, antipasti pesce e crostacei , cucina etnica di pesce

€ 38,00

La Folie Crémant de Limoux Brut Vignobles La Baume

(60% Chardonnay, 30% Chenin Blanc, 10% Pinot Nero)

Abbinamento; Consigliato per aperitivo e a tutto pasto

€ 36,00

Franciacorta Cà del Bosco VINTAGE Collection Dosage Zero 2017 DOCG
(65% Chardonnay, 22% Pinot nero, 13% Pinot bianco)
Abbinamento: aperitivo, crudo di mare
€ 85,00

Barone Pizzini Golf 1927 Franciacorta Extra Brut BIO DOCG
(100% Chardonnay)
Abbinamento: aperitivo, grana padano, pasta con sugo di verdure e pesce, crostacei e carne bianche
€ 55,00

Barone Pizzini Franciacorta Saten Brut Edizione 2018 BIO DOCG
(100% Chardonnay)
Abbinamento: aperitivo alle carni bianche, pasta con sugo di pesce, formaggi freschi
€ 63,00

Metodo Classico Sangiovese 100% 24 mesi Tenuta Montauto
Abbinamento : consigliato per antipasti di carne- pesce, primi di pesce
€ 42,00

Conti D'Arco Trento DOC
(100% Chardonnay)
Abbinamento: consigliato a tutto pasto, piatti di pesce e piatti mediterranei
€ 30,00

Spumante Cincinnato Brut
(100% Bellone)
Abbinamento: consigliato per aperitivo, piatti di pesce
€ 21,00

Cartizze Dry "Agostinetto" Valdobbiadene DOCG 2022
(100% Glera)
Abbinamento: consigliato per aperitivo, piatti di pesce, crostacei, salumi e formaggi
€ 40,00

Vigna del Baffo Superiore Extra Dry "Agostinetto" Valdobbiadene DOCG 2021
(100% Glera)
Abbinamento: consigliato per aperitivo, piatti di pesce, crostacei, salumi e formaggi
€ 35,00

Corte Molino" Terre Nardin" Prosecco DOC Extra Dry
(100% Glera)
Abbinamento: consigliato per aperitivo, piatti di pesce e formaggi
€ 20,00

Varaschin Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry DOCG
(100% Glera)
Abbinamento: consigliato per aperitivo, piatti di pesce, crostacei, salumi e formaggi
€ 35,00

Ribolla Gialla “Cormons” Brut

(100% Ribolla Gialla)

Abbinamento:consigliato per aperitivo, piatti di pesce, carni bianche e verdure

€ 26,00

Fenaroli Brut Metodo Classico

(Uva a bacca bianca (Bombino bianco, Cocccciola, Fiano Malvasia bianca)

Abbinamento :consigliato a tutto pasto , carpaccio e tartare di pesce, crudità

€ 24,00

Català36 millesimato

(Metodo Classico 100% Catalanesca Vesuviana)

Abbinamento:consigliato a tutto pasto

€ 48,00

Català InNaturale (Pas Dosè) millesimato 2020

(Metodo Classico Ancestrale millesimato 100% Catalanesca Vesuviana)

Abbinamento:consigliato a tutto pasto

€ 48,00

Bolla Prosecco Rosè DOC Brut Millesimato 2023

(85% Glera , 15 % Pinot Nero)

Abbinamento:aperitivo e consigliato a tutto pasto

€ 26,00

De Moni Vino Spumante Brut Nature Rosè 2020

(Metodo Classico 100% Sangiovese)

Abbinamento:aperitivo e consigliato a tutto pasto

€ 36,00

70 Age Tenuta Agostinetto Metodo Classico Rosato Pas Dosè 2019

(Metodo Classico 100% Ciliegiolo)

Abbinamento: aperitivo, antipasti , piatti di pesce e primi piatti con asparagi

€ 38,00

Trocla ROSE' (Pas Dosè) 2021

(Metodo Classico Ancestrale millesimato)

(50% Piediroso, 50% Aglianico)

Abbinamento:consigliato a tutto pasto

€ 35,00

Barone Pizzini Franciacorta ROSE' Extra Brut Edizione 2019 BIO DOCG

(100% Pinot Nero)

Abbinamento: primi piatti, pesci , carni bianche , formaggi e salumi

€ 63,00

I Bianchi

Piluka IGT 2023

(100% Pinot Bianco Toscana)

Abbinamento: antipasti leggeri, piatti a base di pesce e carni bianche

€ 35,00

Lyra Vernaccia di San Gimignano “Il Palagione” DOCG 2022

(100% Vernaccia)

Abbinamento consigliato: antipasti toscani, risotti di mare, pesci arrosto, carne bianche

€ 28,00

Ori Vernaccia di San Gimignano Riserva “Il Palagione” DOCG 2022

(100% Vernaccia)

Abbinamento consigliato per piatti di pesce e carni bianche

€ 35,00

Vernaccia di San Gimignano Riserva Panizzi DOCG 2020

(100% Vernaccia)

Abbinamento consigliato per piatti di pesce e carni bianche

€ 40,00

Vernaccia di San Gimignano “Panizzi” DOCG 2023

(100% Vernaccia)

Abbinamento consigliato per aperitivo, primi piatti e zuppe a base di pesce, crudité e crostacei, frittura

€ 24,00

Vigna Santa Margarita Vernaccia di San Gimignano Panizzi **BIO** DOCG 2023

(100% Vernaccia)

Abbinamento consigliato per piatti di pesce e carni bianche

€ 28,00

La Terrazza Tenuta Agostinetto Vermentino Maremma Toscana DOC 2023

(100% Vermentino)

Abbinamento: consigliato antipasti e primi di pesce, crostacei, formaggi freschi

€ 26,00

Vermentino Toscana Tenuta Montauto I.G.T 2023

(100% Vermentino)

Abbinamento: consigliato antipasti e primi di pesce

€ 26,00

Vermentino Toscana Casalvento I.G.T 2022

(100% Vermentino)

Abbinamento: consigliato antipasti e primi di pesce

€ 23,00

Azzizzato Vermentino Terre Sicilia I.G.P 2023

(100% Vermentino)

Abbinamento: consigliato antipasti e primi di pesce

€ 17,00

Clos Venturi “ Cuvée 1769 Blanc” 2023

(100% Vermentino di Corsica)

Abbinamento: consigliato a tutto pasto, piatti di pesce, pollame, salumi, formaggi

€ 38,00

Chablis 1er Cru “Pierre André” AOP 2020

(100% Chardonnay)

Abbinamento: consigliato per crostacei, aragosta, astice, granchio

€ 58,00

Bourgogne Chardonnay “Pierre André” AOP 2022

(100% Chardonnay)

Abbinamento: consigliato per piatti di pesce

€ 40,00

Domaine de Sainte- Cécile Viognier 2023

(100% Viognier)

Abbinamento: consigliato piatti di pesce, uova , pasta al pesce in bianco, formaggi freschi

€ 30,00

Pont de Gassac Blanc 2022 (Francia)

(15% Chardonnay, 30% Grenache, 25% Sauvignon, 20% Viognier, 10 Terret)

Abbinamento: consigliato piatti di pesce, pollami, formaggi

€ 32,00

“I CLIMAT” Vie dei Romans Edizione Speciale 2017

(GLESIE, NUTS, GOSS, CORTESAR, BOGHIS, CURIE)

(100% Chardonnay)

Abbinamento: consigliato per antipasti, crostacei, pesci in salsa, carni bianche, asparagi

€ 100,00

Chardonnay “ Attems” Venezia Giulia IGT 2022

(100% Chardonnay)

Abbinamento: consigliato piatti di pesce, primi piatti , carni bianche

€ 26,00

Il Poggio Chardonnay “ Castello di Ama” Toscana IGT 2024

(100% Chardonnay)

Abbinamento: consigliato piatti di pesce

€ 40,00

Chardonnay “Fabrizio Bianchi” Castello di Monsanto IGT 2023

(100% Chardonnay)

Abbinamento: consigliato pesce in umido, primi piatti di pesce, formaggi freschi

€ 38,00

Certaldo Cinquantotto “Cantina Barsacchi Gori” IGT Bianco Toscana 2023

(60% Incrocio Manzoni, 40% Chardonnay)

Abbinamento: consigliato a tutto pasto a base di pesce e carni bianche)

€ 25,00

Sauvignon **BIO Simon di Brazzan DOC 2023**

(100% Sauvignon)

Abbinamento: consigliato piatti di pesce, primi piatti con verdure, crostacei e formaggi

€ 28,00

Sauvignon “Attems” Venezia Giulia IGT 2022

(100% Sauvignon Blanc)

Abbinamento: consigliato per piatti di pesce, asparagi e verdure, primi piatti con salse a base di formaggio

€ 26,00

Enos1 Tenuta Montauto Maremma Toscana DOC 2020

(100% Sauvignon) *Abbinamento: consigliato antipasti e primi di pesce*

€ 37,00

Sauvignon “Piere” Vie di Romans 2022

(100% Sauvignon Blanc)

Abbinamento: consigliato per antipasti, crostacei, pesci in salsa, carni bianche, asparagi

€ 47,00

Blanc di Simon di Brazzan **BIO DOC 2023**

(100% Friulano)

Abbinamento: consigliato piatti di pesce, primi piatti con verdure, crostacei e formaggi

€ 32,00

Friulano “Dolee” Vie di Romans 2022

(100% Friulano)

Abbinamento: consigliato per pesce in umido, formaggi freschi, tartare di pesce, pesce affumicato

€ 46,00

Tre Vignis Venica & Venica DOC Collio 2019

(Friulano, Ribolla Gialla, Chardonnay)

Abbinamento: consigliato per piatti con funghi, carni bianche, formaggi, risotti

€ 48,00

Pinot Grigio “Attems” Friuli DOC 2023

(100% Pinot grigio)

Abbinamento: consigliato a tutto pasto, tartare di pesce, pasta al pesce bianco, sugo di verdure

€ 26,00

Pinot Grigio “Ramato**” “Attems” DOC 2023**

(100% Pinot grigio)

Abbinamento: sushi, sashimi, pesce affumicato, antipasti di pesce, pesce alla griglia

€ 26,00

Pinot Grigio **BIO** Simon di Brazzan DOC 2023
(100% Pinot Grigio)

Abbinamento: consigliato antipasti di pesce, risotti di mare, secondi di pesce alla griglia

€ 28,00

Muller Thurgau Valle Isacro Sudtirolo/Alto Adige DOC 2023
(100% Muller Thurgau)

Abbinamento: consigliato a tutto pasto, primi piatti verdure e pesce, frittate

€ 26,00

Malvasia **BIO** Simon di Brazzan IGT 2023
(100% Malvasia)

Abbinamento: consigliato piatti di pesce e formaggi grassi

€ 28,00

Gewurztraminer Conti d'Arco Trentino DOC 2023
(100% Gewurztraminer)

Abbinamento: consigliato piatti di pesce, uova e torte salate, pasta al pesce in bianco, formaggi freschi

€ 28,00

Gewurztraminer Capoalago Madonna delle Vittorie Trentino DOP 2023
(100% Gewurztraminer)

Abbinamento: consigliato piatti di pesce, crostacie, formaggi freschi

€ 30,00

Gewurztraminer Elena Walch Trentino DOC 2022
(100% Gewurztraminer)

Abbinamento: consigliato per aperitivo, crostacei e primi piatti saporiti

€ 34,00

Nosiola Madonna delle Vittorie Dolomiti IGP 2022
(100% Nosiola)

Abbinamento: consigliato per aperitivo, piatti di pesce sia di mare sia di lago

€ 28,00

Colle dei Marmi Le Rose IGP 2018
(100% Fiano)

Abbinamento: consigliato a crostacei, secondi di pesce

€ 35,00

Fiano "Temys" Fontana delle Selve Sannio DOP 2019
(100% Fiano)

Abbinamento: consigliato per aperitivi, , crostacei, paté di fegato, filetti di pesce

€ 26,00

Bellone” Enyo” Cantina Cincinnato Lazio IGT 2019

(100% Bellone)

Abbinamento: piatti di pesce e carni bianche

€ 28,00

Viti Vecchie EST!EST!EST!!! di Montefiascone DOC 2023

(40% Roscetto, 40% Procanico, 20% Malvasia)

Abbinamento:consigliato a crostacei, frutti di mare, antipasti freddi o caldi di pesce)

€ 22,00

Costa d’Amalfi Bianco Marisa Cuomo DOC 2023

(60% Falanghina, 40% Biancolella)

Abbinamento:consigliato piatti vegetariani e secondi di pesce

€ 34,00

Costa d’Amalfi Furore Marisa Cuomo DOC 2023

(60% Falanghina, 40% Biancolella)

Abbinamento:consigliato piatti vegetariani e secondi di pesce

€ 44,00

Kata Cantina Monte Olivella IGP Catalanesca del Montesomma 2023

(100% Catalanesca)

Abbinamento: consigliato a tutto pasto a base di pesce

€ 28,00

LacrimaBianco Cantina Monte Olivella Vesuvio Lacryma Christi Bianco DOP 2023

(50% Catalanesca, 50% Caprettone)

Abbinamento: consigliato a tutto pasto a base di pesce

€ 26,00

Capri Bianco Scala Fenicia DOC 2022

(50% Greco, 30% Falaghina , 20% Biancolella)

Abbinamento: antipasti di pesce, tartare di pesce, frittura di pesce e formaggi freschi

€ 45,00

Falanghina Campi Flegrei “Cruna del Lago” La Sibilla DOC 2022

(100 % Falanghina)

Abbinamento: antipasti di pesce, risotti, zuppa di pesce, primi di pesce, formaggi freschi

€ 46,00

Greco di Tufo “Vigna Cicogna” Ferrara Benito DOCG 2023

(100% Greco di Tufo)

Abbinamento:consigliato a tutto pasto di pesce, carni bianchi in umido e formaggi freschi

€ 40,00

Greco di Tufo “Achelòs” Fontana delle Selve Sannio DOP 2021

(100% Greco di Tufo)

Abbinamento:consigliato a tutto pasto di pesce, insalata di mare, minestre in brodo

€ 26,00

Biancolella Ischia Cenatiempo DOC 2023

(100% Biancolella)

Abbinamento: antipasti di pesce, primi piatti di pesce)

€ 34,00

Lefkos Ischia Cenatiempo DOC 2023

(50% Forastera, 50% Biancolella)

Abbinamento:consigliato piatti di pesce

€ 37,00

Falanghina Campi Flegrei La Sibilla DOC 2023

(100 % Falanghina)

Abbinamento: antipasti di pesce, risotti, zuppa di pesce, primi di pesce, formaggi freschi

€ 23,00

Forastera Ischia Cenatiempo DOC 2023

(100% Forastera)

Abbinamento:consigliato piatti di pesce

€ 39,00

Kalimera Ischia Cenatiempo DOC 2021

(100% Biancolella)

Abbinamento:consigliato piatti di pesce

€ 47,00

Pompeii Bianco Azienda Bosco de' Medici IGT 2023

(100% Caprettone)

Abbinamento:consigliato formaggi freschi e semi stagionati, primi piatti di pesce, risotti e zuppe

€ 31,00

Certaldo Quarrantanove “Cantina Barsacchi Gori” IGT **Rosato** Toscana 2023

(50% Sangiovese, 30% Syrah, 20% Merlot)

Abbinamento: consigliato a tutto pasto a base di pesce e carni bianche)

€ 24,00

Ereos Cantina Monte Olivella Vesuvio DOP **Rosato** 2023

(50% Piediroso, 25% Guarnaccia nera, 25% Sciascinoso)

Abbinamento: consigliato a tutto pasto a base di pesce

€ 30,00

Purple **Rose** “Castello di Ama” IGT Toscana 2024

(100 % Sangiovese)

Abbinamento: consigliato a tutto pasto a base di pesce , aperitivo

€ 38,00

I Rossi

Pinot Nero di San Gimignano Panizzi DOC 2021

(100% Pinot Nero)

Abbinamento con pesce ,con salse, salumi, formaggi cremosi e muffati

€ 29,00

Pinot Nero Il Chiuso “ Castello Di Ama” Toscana IGT 2021

(100% Pinot nero)

Abbinamento: consigliato a tutto pasto, carne bianche e rosse, formaggi e pesci grassi

€ 40,00

Le Pianure Pinot Nero Friuli Venezia IGT 2023

(100 % Pinot Nero)

Abbinamento:consigliato a tutto pasto carni bianche e pesce

€ 20,00

Castello Cigognola Famiglia Moratti DOC 2020

(100 % Pinot Nero)

Abbinamento:consigliato a tutto pasto carni bianche e pesce

€ 50,00

Pinot nero Umbria Barberani IGT 2016

(100 % Pinot Nero)

Abbinamento:consigliato a tutto pasto carni bianche e pesce

€ 58,00

Moulin de Gassac Pinot Nero 2022 (Francia)

(100% Pinot nero)

Abbinamento:consigliato piatti di pesce, formaggi

€ 30,00

Bourgogne “Cuvée Margot”Olivier Leflaive (Francia)

(100% Pinot nero)

Abbinamento:consigliato piatti elaborati a base di carne e arrostiti , formaggi stagionati

€ 62,00

Domaine Thibault Liger-Belair Moulin a Vent Les Vieilles Vignes (Francia)

(100% Gamay)

Abbinamento:consigliato piatti elaborati a base di carne e arrostiti , formaggi stagionati

€ 58,00

Chianti Classico Carobbio DOCG 2016

(100% Sangiovese)

Abbinamento: Pasta al ragù, carne alla griglia e formaggi stagionati

€ 25,00

Chianti Classico Castello di Ama DOCG 2020
(100% Sangiovese)

Abbinamento: Pasta al ragù, carne alla griglia e formaggi stagionati
€ 33,00

Chianti Classico Castello dei Rampolla DOCG 2019
(90% Sangiovese, 5% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot)

Abbinamento: Salumi, carne alla griglia e formaggi stagionati
€ 35,00

Fontodi Chianti Classico DOCG 2015
(100% Sangiovese)

Abbinamento:consigliato a primi di carne, carne rosse alle brace,umidi e selvaggina
€ 33,00

Leone Carobbio IGT Toscana 2014
(100% Sangiovese)

Abbinamento: Cinghiale in umido, bistecca alla Fiorentina, ossobuco, formaggi stagionati
€ 65,00

Nozzole Chianti Classico DOCG 2018
(100% Sangiovese)

Abbinamento:consigliato a tutto pasto
€ 25,00

La Forra Chianti Classico RISERVA DOCG 2018
(100% Sangiovese)

Abbinamento:consigliato a tutto pasto
€ 35,00

Rosso di Montalcino Castello Banfi DOC 2022
(100% Sangiovese)

Abbinamento:consigliato a tutto pasto
€ 30,00

Soffocone di Vincigliata Bibi Graetz Toscana IGT 2017
(90% Sangiovese, 7% Canaiolo, 3% Colorino)

Abbinamento:consigliato a primi di terra e secondo di carni rosse
€ 37,00

Folgòre San Gimignano Rosso DOC Panizzi 2015
(60% Sangiovese,20% Merlot, 20% Cabernet)

Abbinamento: consigliato a primi di terra e secondo di carni rosse
€ 38,00

Avvoltore Maremma Toscana MorisFarms IGT 2015
(75% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon, 5% Syrah)

Abbinamento:consigliato ai piatti di carne, umido e selvaggina
€ 55,00 (Top wine SlowWine 2023)

Haiku Castello di Ama Toscana IGT 2018
(50% Sangiovese, 25% Cabernet Franc, 25% merlot)
Abbinamento: consigliato ai zuppa di pesce, piatti di carne, umido e selvaggina
€ 68,00

Merlot CELII "Panizzi" San Gimignano 2020 BIO DOC (100% Merlot)
Abbinamento: Pasta al ragù, selvaggina, carne alla griglia e formaggi stagionati
€ 40,00

L'apparita Castello di Ama IGT Toscana 2019
(100% Merlot)
Abbinamento: Pasta al ragù, selvaggina, carne alla griglia e formaggi stagionati
€ 240,00

Magaldo Carobbio IGT Toscana 2016
(100% Merlot)
Abbinamento: Pasta al ragù, piatto di carne, formaggi stagionati
€ 48,00

Il Pareto Toscana Rosso IGT 2017
(100% Cabernet Sauvignon)
Abbinamento: consigliato a tutto pasto
€ 92,00

Pietraforte Carobbio IGT Toscana 2014
(100% Cabernet Sauvignon)
Abbinamento: Pasta con sugo di carne, arrostiti di carne, formaggi stagionati
€ 78,00

Sammarco Castello dei Rampolla DOCG 2018
(90 Cabernet Sauvignon, 5% Merlot, 5% Sangiovese)
Abbinamento: Salumi, carne alla griglia e formaggi stagionati
€ 80,00

Scarpa Barbaresco "Tettineive" 2018 DOCG (100% Nebbiolo)
Abbinamento consigliato per piatti di carne e formaggi stagionati
€ 65,00 (Top wine SlowWine 2023)

Corte del Lupo Curtefranca Rosso Cà del Bosco DOC 2017
(38% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon, 22% Cabernet Franc, 7% Carménère)
Abbinamento: consigliato formaggi stagionati primi di terra secondi di carne rossa
€ 40,00

Cabernet Sauvignon Cantina Tramin Kellerei 2017

(100% Cabernet Sauvignon)

Abbinamento:consigliato a tutto pasto

€ 28,00

Costa Sera Amarone Classico Masi DOCG 2015

(70% Corvina, 25% rondinella,5% molinara)

Abbinamento:consigliato formaggi stagionati, primi di terra secondi di carne rossa

€ 70,00

Bolgheri Rosso “Il Seggio” Poggio al Tesoro DOC 2019

(30% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 10%Petit verdot, 20%Cabernet franc)

Abbinamento:consigliato affettati e salumi, primi di terra e di carne, secondi di carne

€ 35,00

Costa d'Amalfi Furore Rosso Riserva Marisa Cuomo DOC 2017

(50% Piediroso e 50% Aglianico)

Abbinamento: antipasti di terra, primi di carne e terra, secondi di terra

€ 50,00

Zinfandel “Primitivo di Manduria “Sinfarosa DOP 2016

(100% Primitivo di Manduria)

Abbinamento:consigliato a tutto pasto

€ 37,00