

MESCITA

ROSSI

- ° ROSSO DI MONTEPULCIANO -CONTUCCI 7,00€
- ° POLLUCE -CINCINNATO 7,00€
- ° BARBERA D'ASTI- CRIOLIN 7,00€

BIANCHI

- ° PECORINO -TENUTA GROSSI 7,00€
- ° MULLER THURGAU -ST.MICHEAL EPPAN 8,00€

DOLCI

- ° PASSITO DI PANTELLERIA -PELLEGRINO 6,00€
- ° VIN SANTO DI MONTEPULCIANO -CONTUCCI 14,00€
- ° MOSCATO D'ASTI - CRIOLIN 6,00€
- ° MOSCATO D'ASTI PASSITO - CRIOLIN 12,00€

BOLLICINE

- ° VALDOBBIADENE SUPERIORE MILLESIMATO - SALA 7,00€
- ° CHAMPAGNE BRUT - NOMINE RENARD 16,00€
- ° VOUVRAY CUVÉE CLÉMENT BRUT -DOMAINE DE LA GALINIERE 12,00€

CHAMPAGNE

°CHAMPAGNE BRUT - NOMINE RENARD 60€
(CHARDONNAY 40%, PINOT MEUNIER 30%, PINOT NOIR 30%)

°CHAMPAGNE BLANC DE BLANC - NOMINE RENARD 75€
(CHARDONNAY 100%)

°CHAMPAGNE SPECIAL CLUB MILLESIMATO - NOMINE RENARD 90€
(CHARDONNAY 45% PINOT MEUNIER 30%, PINOT NOIR 30%)

°CHAMPAGNE MOET BRUT IMPERIAL - MOET&CHANDON 70€
(CHARDONNAY 20-30%, PINOT MEUNIER 30-40%, PINOT NOIR 30-40%)

°CHAMPAGNE MOET ICE IMPERIAL - MOET&CHANDON 90€
(CHARDONNAY 20-30%, PINOT MEUNIER 30-40%, PINOT NOIR 30-40%)

°CHAMPAGNE BRUT LA CUVEE - LAURENT PERRIER 70€
(CHARDONNAY 50%, PINOT MEUNIER 15%, PINOT NOIR 35%)

°CHAMPAGNE BRUT MILLÉSIME - LAURENT PERRIER 100€
(CHARDONNAY 50%, PINOT NOIR 50%)

°CHAMPAGAGNE BRUT NATURE DOSAGE ZERO - DRAPPIER 60€
(PINOT NOIR 100%)

°CHAMPAGNE VINTAGE- VEUVE CLICQUOT 120€
(CHARDONNAY 33%, PINOT MEUNIER 7%, PINOT NOIR 60%)

°CHAMPAGNE VINTAGE 2010 - DOM PERIGNON 300€
(CHARDONNAY, PINOT NOIR)

°CHAMPAGNE BRUT PREMIER - LOUIS ROEDERER 100€
(CHARDONNAY 40%, PINOT MEUNIER 20%, PINOT NOIR 40%)

°CHAMPAGNE BRUT RESERVE- CHARLES HEIDSIECK 95€
(CHARDONNAY 34%, PINOT MEUNIER 33%, PINOT NOIR 33%)

°CHAMPAGNE BRUT- RUINART 100€
(CHARDONNAY 40%, PINOT MEUNIER 3%, PINOT NOIR 57%)

°CHAMPAGNE GRAND BRUT- PERRIER-JOÛET 100€
(CHARDONNAY 50%, PINOT MEUNIER 5%, PINOT NOIR 4%)

°CHAMPAGNE BELLE EPOQUE BRUT- PERRIER-JOÛET 270€
(CHARDONNAY 20%, PINOT MEUNIER 40%, PINOT NOIR 40%)

°CHAMPAGNE SPECIAL CUVÉE -BOLLINGER 100€
(CHARDONNAY 25%, PINOT MEUNIER 15%, PINOT NOIR 60%)

BOLLICINE ITALIANE

LOMBARDIA

°SPUMANTE ROSÈ METODO CLASSICO-MONSUPELLO 45€
(PINOT NERO)

°FRANCIACORTA PRIMUS CUVÉE-FRANCA CONTEA 35€
(CHARDONNAY,PINOT NERO)

°FRANCIACORTA BRUT ALMA -BELLAVISTA 60€
(CHARDONNAY,PINOT NERO, PINOT BIANCO)

°FRANCIACORTA GRANDE CUVÉE ALMA NON DOSATO -BELLAVISTA 60€
(CHARDONNAY,PINOT NERO, PINOT BIANCO)

° MAGNUM FRANCIACORTA BRUT ALMA -BELLAVISTA 140€
(CHARDONNAY,PINOT NERO, PINOT BIANCO)

VENETO

°PROSECCO VALDOBBIADENE SUPERIORE MILLESIMATO BRUT -DE FAVERI 25€

LAZIO

°KIUS- MARCO CARPINETI 37€
(BELLONE)

TRENTINO-ALTO ADIGE

° MAXIMUM BLANC DE BLANC TRENTO DOC -FERRARI 1,5L 95€
(CHARDONNAY)

°ALTEMASI BRUT TRENTO DOC MILLESIMATO 35€
(CHARDONNAY)

°PERLÈ TRENTO DOC-FERRARI 50€
(CHARDONNAY)

°PERLÈ ROSÈ TRENTO DOC-FERRARI 68€
(CHARDONNAY)

°PERLÈ BIANCO RISERVA 2010 TRENTO DOC-FERRARI 60€
(CHARDONNAY)

BOLLICINE FRANCESI

°VOUVRAY CUVÉE CLÉMENT BRUT 1,5L - DOMAINE DE LA GALINIERE 90€
(CHENIN BLANC)

°VOUVRAY CUVÉE CLÉMENT BRUT - DOMAINE DE LA GALINIERE 40€
(CHENIN BLANC)

ROSSI

ABRUZZO

- ° MONTEPULCIANO MARINA CVETIC -MASCIARELLI 48€
- °SCELEBRO (MONTEPULCIANO D'ABBRUZZO) -TENUTA GROSSI 35€
- °HARIMANN (MONTEPULCIANO D'ABBRUZZO) -PASETTI 65€
- °TESTAROSSA (MONTEPULCIANO D'ABBRUZZO) -PASETTI 35€

UMBRIA

- °VITIANO -FALESCO 20€
(MERLOT,CABERNET SAUVIGNON,SANGIOVESE)
- °ROSSO DI MONTEFALCO -CANTINA NAPOLINI 22€
(SANGIOVESE,SAGRANTINO,MERLOT,MONTEPULCIANO)
- °SAGRANTINO DI MONTEFALCO -CANTINA NAPOLINI 30€
- °SAGRANTINO DI MONTEFALCO COLLEPIANO -CAPRAI 45€

TOSCANA

- ° MORELLINO DI SCANSANO -GHIACCIO FORTE 25€
- ° IL BRUCIATO BOLGHERI DOC TENUTA GUARDO AL TASSO -MARCHESI ANTINORI 48€
(CABERNET SAUVIGNON,MERLOT,SYRAH)
 - ° LE DIFESE DOC -TENUTA SAN GUIDO 48€
(CABERNET SAUVIGNON,SANGIOVESE)
 - ° TIGNANELLO -MARCHESI ANTINORI 170€
- ° BROLIO CHIANTI CLASSICO -BARONE RICASOLI 30€
(CABERNET SAUVIGNON,MERLOT,SANGIOVESE)
- ° ROSSO DI MONTALCINO (SANGIOVESE) -LA TORRE 35€
- ° BRUNELLO DI MONTALCINO (SANGIOVESE) -CASTELLO ROMITORIO 80€
- ° ROMITORO (CABERNET SAUVIGNON, SYRAH, PETIT VERDOT) -CASTELLO ROMITORIO 35€
- ° BRUNELLO DI MONTALCINO PIEVE SANTA RESTITUITA (SANGIOVESE) -GAJA 120€
 - ° ROSSO DI MONTEPULCIANO -CONTUCCI 25€
(PRUGNOLO GENTILE,CANNAILOLO NERO,COLORINO)
 - ° VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO -CONTUCCI 35€
(PRUGNOLO GENTILE,CANNAILOLO NERO,COLORINO)
 - ° PIETRA ROSSA,VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO -CONTUCCI 40€
(PRUGNOLO GENTILE,CANNAILOLO NERO,COLORINO)
 - ° MULINVECCHIO ,VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO -CONTUCCI 50€
(PRUGNOLO GENTILE,CANNAILOLO NERO,COLORINO)
 - ° VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA-CONTUCCI 55€
(PRUGNOLO GENTILE,CANNAILOLO NERO,COLORINO)
 - ° VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO PALAZZO CONTUCCI-CONTUCCI 100€
(PRUGNOLO GENTILE,CANNAILOLO NERO,COLORINO)

BASILICATA

°IL REPERTORIO (AGLIANICO DEL VULTURE) -CANTINE DEL NOTAIO 35€

°RE MANFREDI (AGLIANICO DEL VULTURE) -RE MANFREDI 45€

FRIULI VENEZIA GIULIA

°MERLOT -VENICA 35€

°PINOT NERO -POLENCIC 28€

°REFOSCO DEL PEDUNCOLO ROSSO -MARCO FELLUGA 35€

PIEMONTE

°BARBERA D'ASTI -CRIOLIN 20€

°BARBERA D'ASTI SUPERIORE -CRIOLIN 30€

°BARBARESCO -TENUTA SAN MAURO 40€

°DOGLIANI (DOLCETTO) -EINAUDI 22€

°SITO MORESCO (CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, NEBBIOLO, SAUVIGNON) -GAJA 75€

°BAROLO ROGGERI (NEBBIOLO) -CIABOT BERTON 70€

° FISETTA (BARBERA D'ALBA) -CIABOT BERTON 22€

°NEBBIOLO -CIABOT BERTON 35€

°GATTINARA (NEBBIOLO)-TRAVAGLINI 40€

LAZIO

- RIFLESSI (MERLOT) - CANTINA SANT'ANDREA 20€
 - POLLÙCE (NERO BUONO) - CINCINNATO 20€
 - ERCOLE (NERO BUONO) - CINCINNATO 28€
- ROMA ROSSO (MONTEPULCIANO, SYRAH, CESANESE) - POGGIO LE VOLPI 25€

PUGLIA

- PRIMITIVO DI MANDURIA - LE FELLINE 35€
- PIETRALUNA (NEGROAMARO) - LE FELLINE 25€

VENETO

- CAMPOFIORIN BROLO RIPASSO (CORVINA, RONDINELLA, MOLINARA) - MASI 35€
- COSTASERA AMARONE CLASSICO (CORVINA, RONDINELLA, MOLINARA) - MASI 65€

SICILIA

- ETNA ROSSO (NERELLO MASCALESE) - MURGO 30€
- SHERAZADE (NERO DAVOLA) - DONNA FUGATA 28€
- TANCREDI (CABERNET SAUVIGNON, NERO D'AVOLA, TANNAT) - DONNA FUGATA 60€

BIANCHI

ABRUZZO

- TREBBIANO-EMIDIO PEPE 60€
- SCELEBRO BIANCO -TENUTA GROSSI 35€
(TREBBIANO D'ABRUZZO)
- PASSERINA-TENUTA GROSSI 20€
- PECORINO-TENUTA GROSSI 20€
 - PECORINO-PASETTI 25€
- TESTAROSSA BIANCO-PASETTI 35€
(TREBBIANO D'ABRUZZO, PECORINO)

CAMPANIA

- FALANGHINA -DI MEO 25€
- BIANCOLELLA D'ISCHIA -CASA D'AMBRA 30€

FRIULI VENEZIA GIULIA

- RIBOLLA GIALLA-POLENCIC 30€
- PINOT BIANCO-VENICA 35€
- PINOT GRIGIO - MARCO FELLUGA 28 €
 - SHARJS-LIVIO FELLUGA 28€
(RIBOLLA GIALLA , CHARDONNAY)
 - IL LIVIO-LIVIO FELLUGA 45€
(PINOT BIANCO , CHARDONNAY, VINO DOLCE AUTOCTONO)
- FRIULANO LA VIARTE 30€

TRENTINO ALTO ADIGE

- GEWURZTRAMINER-LA VIS 22€
- GEWURZTRAMINER SANCT VALENTIN -ST. MICHEAL-EPPAN 50€
- CHARDONNAY SANCT VALENTIN -ST. MICHEAL-EPPAN 48€
- PINOT BIANCO EICHHORN BIO DINAMICO -MANINCOR 48€
- TERLANER BIO DINAMICO RES. DELLA CONTESSA -MANINCOR 40€
 - KERNER-ABBAZIA DI NOVACELLA 30€
 - RIESLING- H.LUN 30€
- MULLER THURGAU- ST.MICHAEL-EPPAN 28€
- PINOT BIANCO- KELLEREI BOZEN 28€

LAZIO

- ° PROPIZIO BIO -GIANGIROLAMI 25€
(GREGHETTO)
- ° OPPIDUM MOSCATO SECCO -CANTINA SANT'ANDREA 25€
- ° CAPOLEMOLE BIANCO BIO -MARCO CARPINETI 25€
(BELLONE)

SARDEGNA

- ° CALA REALE, VERMENTINO DI SARDEGNA -SELLA E MOSCA 25€
- ° TERRE BIANCHE-SELLA E MOSCA 28€
(ALGHERO TORBATO)
- ° CAPICHERA -CAPICHERA 65€
(VERMENTINO)

SICILIA

- ° ETNA BIANCO-FIRRIATO 23€
(CARRICANTE,CATARRATO)
- ° LA FUGA-DONNA FUGATA 28€
(CHARDONNAY)
- ° SUR SUR-DONNA FUGATA 28€
(GRILLO)

TOSCANA

- °BIANCO DELLA CONTESSA-CANTUCCI 22€
(MALVASIA DEL CHIANTI,TREBBIANO TOSCANO)

PIEMONTE

- ° GAVI DI GAVI ETICHETTA BIANCA (CORTESE)-LA SCOLCA 28€
- ° ARDI BIANCO SECCO-AZIENDA AGRICOLA ADRIANO, MARCO E VITTORIO 25€
(VITIGNO AUTOCTONO)

LOMBARDIA

- ° LUGANA-CA' DE FRATI 25€
(TREBBIANO DI LUGANA)
- ° BROLETTINO-CA' DE FRATI 30€
(TURBIANA)

ROSÈ

LOMBARDIA

°ROSA DEI FRATI-CA' DEI FRATI 26€
(GROPPELLO, MARZEMINO, SANGIOVESE, BARBERA)

ABRUZZO

°TESTA ROSSA ROSATO -PASETTI 26€
(MONTEPULCIANO)

PUGLIA

°TRAMARI-SAN MARZANO 26€
(PRIMITIVO)

BIRRA

°BIRRA MENABREA 4.8% 5€

Birra normale chiara di bassa fermentazione, Premium Lager. Prodotta con malto, mais, luppolo, acqua. Le migliori materie prime, una lunga maturazione e la leggerissima acqua delle Prealpi biellesi conferiscono, sin dal 1846, un gusto pieno e raffinato.