



## **Bianchi**

<i>Arneis Langhe DOC</i>	<i>Blangé</i>	<i>Ceretto</i>	€ 45,00
<i>Chardonnay DOC</i>	<i>Collio</i>	<i>Marco Scolaris</i>	€ 20,00
<i>Chardonnay IGP</i>	<i>Sensale</i>	<i>Sibilliana</i>	€ 15,00
<i>Chardonnay</i>	<i>Voglia Matta</i>	<i>La Tognazza</i>	€ 37,00
<i>Chardonnay, Sauvignon, Trebiano</i>	<i>Satrico</i>	<i>Casale del Giglio</i>	€ 15,00
<i>Chardonnay, Vermentino</i>	<i>Tapioco</i>	<i>La Tognazza</i>	€ 24,00
<i>Falanghina del Taburno</i>		<i>Del Taburno</i>	€ 12,00
<i>Falanghina del Taburno</i>		<i>Fontanavecchia</i>	€ 20,00
<i>Falanghina DOC Irpinia</i>	<i>Lila</i>	<i>Ten. Cavalier Pepe</i>	€ 18,00
<i>Fiano di Avellino</i>	<i>ReFiano</i>	<i>Ten. Cavalier Pepe</i>	€ 25,00
<i>Gewurztraminer DOC</i>		<i>Endrizzi</i>	€ 26,00
<i>Greco Bianco IGP</i>		<i>Statti</i>	€ 23,00
<i>Greco di Tufo DOC</i>	<i>Nestor</i>	<i>Ten. Cavalier Pepe</i>	€ 26,00
<i>Grillo DOC</i>	<i>Roceno</i>	<i>Sibilliana</i>	€ 12,00
<i>Grillo DOC Bio</i>	<i>Caeles</i>	<i>Firriato</i>	€ 20,00
<i>Insolia</i>	<i>Resilience</i>	<i>Colomba Bianca</i>	€ 19,00
<i>Malvasia Puntinata</i>	<i>Virtù Romane</i>	<i>Ten. Le Quinte</i>	€ 22,00
<i>Malvasia, Zibibbo IGP</i>	<i>Mare</i>	<i>Benvenuto</i>	€ 24,00



## **Bianchi**

<i>Moscato di Terracina DOC</i>	<i>Oppidum</i>	<i>Sant'Andrea</i>	€ 19,00
<i>Negroamaro Vinificato Bianco</i>	<i>Taersia</i>	<i>Duca Carlo Guarini</i>	€ 19,00
<i>Pecorino Marche</i>	<i>Tarà</i>	<i>Tenuta Colli Grifoni</i>	€ 16,00
<i>Pecorino</i>	<i>Colleventano</i>	<i>Savini</i>	€ 18,00
<i>Pecorino</i>	<i>Tertulia</i>	<i>Savini</i>	€ 9,00
<i>Pinot Grigio DOC</i>		<i>Endrizzi</i>	€ 22,00
<i>Pinot Grigio</i>	<i>Pravis</i>	<i>Az. Agr. Pravis</i>	€ 16,00
<i>Ribolla Gialla DOC</i>	<i>Collio</i>	<i>Marco Scolaris</i>	€ 20,00
<i>Verdicchio di Jesi DOC</i>		<i>Buscareto</i>	€ 21,00
<i>Vermentino di Gallura</i>	<i>Ugone III</i>	<i>Della Vernaccia</i>	€ 22,00
<i>Vermentino di Gallura</i>	<i>Sabbialuce</i>	<i>Monte Spada</i>	€ 19,00
<i>Vermentino di Sardegna</i>	<i>Benas</i>	<i>Della Vernaccia</i>	€ 18,00
<i>Vermentino di Sardegna</i>	<i>Vecchia Costa</i>	<i>Monte Spada</i>	€ 16,00
<i>Vernaccia di San Gimignano</i>	<i>Il Lebbio</i>	<i>Az. Vin. Il Lebbio</i>	€ 23,00
<i>Zibibbo IGP</i>		<i>Benvenuto</i>	€ 32,00

*Cantina : Fondazione Edmund Mach di San Michele All'Adige*

- <i>Gewurztraminer</i>	<i>Mach</i>	€ 25,00
- <i>Gewurztraminer</i>	<i>Monastero</i>	€ 33,00
- <i>Riesling</i>	<i>Monastero</i>	€ 30,00
- <i>Sauvignon</i>	<i>Mach</i>	€ 25,00



## **Rossi**

<i>Aglianico del Taburno</i>		<i>Fontanavecchia</i>	€ 20,00
<i>Barbera D'Alba</i>		<i>Gianolio</i>	€ 21,00
<i>Cabernet Sauvignon DOC La Cantina del Falco</i>		<i>Soc. Agr. Mazzolada</i>	€ 18,00
<i>Cabernet Sauvignon</i>	<i>Rondineto</i>	<i>Savini</i>	€ 11,00
<i>Cabernet Sauvignon, Alicante, Merlot</i>	<i>Caburnio</i>	<i>Tenuta Monteti</i>	€ 33,00
<i>Chianti Classico DOCG</i>		<i>Mannucci Droandi</i>	
<i>Gallo Nero Bio</i>	<i>Ceppeto</i>	<i>Soc. Agr. Nuova Agric.</i>	€ 26,00
<i>Chianti</i>	<i>Torre dei Pazzi</i>	<i>Castello del Trebbio</i>	€ 13,00
<i>Lacrima Morro D'Alba</i>	<i>Buscareto</i>	<i>Buscareto</i>	€ 21,00
<i>Magliocco, Greco Nero IGP</i>	<i>Terra</i>	<i>Benvenuto</i>	€ 24,00
<i>Mandrolisai DOC</i>	<i>100 Kent Annos</i>	<i>Del Mandrolisai</i>	€ 18,00
<i>Merlot, Sangiovese</i>	<i>Come Se Fosse</i>	<i>La Tognazza</i>	€ 22,00
<i>Montepulciano</i>	<i>Colleventano</i>	<i>Savini</i>	€ 18,00
<i>Montepulciano</i>	<i>Rondineto</i>	<i>Savini</i>	€ 10,00
<i>Morellino di Scansano DOCG</i>	<i>Serpaia</i>	<i>Endrizzi</i>	€ 23,00
<i>Negroamaro</i>	<i>Burdi</i>	<i>Tenuta Duca Guarini</i>	€ 13,00
<i>Nero d'Avola DOC</i>	<i>Roceno</i>	<i>Sibilliana</i>	€ 12,00



## **Rossi**

<i>Nero d'Avola IGP Bio</i>	<i>Sensale</i>	<i>Sibilliana</i>	€ 15,00
<i>Nero d'Avola</i>	<i>Resilience</i>	<i>Colomba Bianca</i>	€ 18,00
<i>Nero d'Avola DOC Bio</i>	<i>Caeles</i>	<i>Firriato</i>	€ 20,00
<i>Primitivo Gioia del Colle DOC Bio</i>	<i>Drumon</i>	<i>Az. Agr. Cannito</i>	€ 25,00
<i>Primitivo</i>	<i>Vigne Vecchie</i>	<i>Tenuta Duca Guarini</i>	€ 19,00
<i>Primitivo</i>	<i>Burdi</i>	<i>Tenuta Duca Guarini</i>	€ 13,00
<i>Refosco dal Peduncolo Rosso</i>	<i>Friuli-Isonzo</i>	<i>Marco Scolaris</i>	€ 20,00
<i>Rosso di Montefalco DOC Bio</i>		<i>Plani Arche</i>	€ 23,00
<i>Rosso Piceno Superiore</i>	<i>San Basso</i>	<i>Cocci Grifoni</i>	€ 18,00
<i>Rosso Toscano</i>	<i>Originale</i>	<i>Carpineto</i>	€ 14,00
<i>Sagrantino di Montefalco DOCG Bio</i>		<i>Plani Arche</i>	€ 40,00
<i>Sangiovese, Cabernet</i>			
<i>Sauvignon</i>	<i>Casa Vecchia</i>	<i>La Tognazza</i>	€ 45,00
<i>Sangiovese, Merlot</i>			
<i>Syrah</i>	<i>Conte Mascetti</i>	<i>La Tognazza</i>	€ 26,00
<i>Schioppettino</i>	<i>Autoctono</i>	<i>Marco Scolaris</i>	€ 20,00
<i>Syrah 100%</i>	<i>Nasyr</i>	<i>Ten. Le Quinte</i>	€ 25,00



## **Rossi**

<i>Syrah IGP</i>	<i>Lo</i>	<i>Avide</i>	€ 18,00
<i>Syrah IGT Bio</i>	<i>Caeles</i>	<i>Firriato</i>	€ 20,00
<i>Syrah IGT</i>	<i>Tellus</i>	<i>Falesco</i>	€ 23,00
<i>Syrah, Sangiovese</i>	<i>Antani</i>	<i>La Tognazza</i>	€ 24,00
<i>Valpolicella Classico Superiore</i>		<i>Tenuta S.Maria di G. Bertani</i>	€ 30,00

## **Rosati**

<i>Greco Nero IGP Vin. Rosè</i>		<i>Statti</i>	€ 23,00
<i>Merlot, Cabernet Franc IGT</i>	<i>TM</i>	<i>Ten. Monteti</i>	€ 24,00



## ***Bollicine***

<i>Cuvée 100% Glera IGT</i>	<i>Elegance</i>	<i>Rivaluce</i>	€ 13,00
<i>Cuvée Prestige Franciacorta</i>		<i>Ca' del Bosco</i>	€ 80,00
<i>Gran Cuvée Alma Franciacorta</i>		<i>Bellavista</i>	€ 58,00
<i>Prosecco DOC Treviso Millesimato</i>		<i>Rivaluce</i>	€ 15,00
<i>Prosecco Valdobbiadene</i>			
<i>Superiore DOCG</i>		<i>Sommariva</i>	€ 24,00
<i>Prosecco Valdobbiadene</i>			
<i>Superiore Extra Dry</i>	<i>Strada di Guia 109</i>	<i>Foss Marai</i>	€ 25,00
<i>Prosecco Valdobbiadene</i>			
<i>Superiore</i>	<i>Prior</i>	<i>Bortolomiol</i>	€ 21,00
<i>Ribolla Nera Rosè Spumante Brut</i>		<i>Marco Scolaris</i>	€ 18,00
<i>Spumante Brut Franciacorta</i>		<i>Az. Agricola Cola</i>	€ 32,00
<i>Spumante MaxiMum</i>			
<i>Brut / Rose / Demisec</i>	<i>TrentoDoc</i>	<i>Ferrari</i>	€ 30,00



## *Bollicine Dolci*

<i>Brachetto d'Acqui DOCG</i>	<i>Casa Martelletti</i>	€ 18,00	
<i>Moscato 100% Avangarde Dolce</i>	<i>Mionetto</i>	€ 13,00	
<i>Moscato d'Asti DOCG</i>	<i>Biancospino</i>	<i>La Spinetta</i>	€ 24,00

## *Passiti*

<i>Moscato d'Asti Passito DOCG</i>	<i>Ceretto</i>	€ 6,00	
<i>Perla Nera IGT Venezia Giulia</i>	<i>Vigna Petrusa</i>	€ 6,00	
<i>Zibibbo 100% Calabria IGP</i>	<i>Alchimia</i>	<i>Benvenuto</i>	€ 6,00
<i>Moscato di Noto IGP Sicilia</i>	<i>Feudo Luparello</i>	€ 5,00	
<i>Moscato di Siracusa DOC</i>	<i>Don Nuzzo</i>	<i>Gulino</i>	€ 5,00

The logo for MaxiMum features a stylized, golden-colored illustration of a person's face with a wide, joyful expression, set against a background of intricate, swirling patterns. The text "MaxiMum" is superimposed over the center of the face.

MaxiMum

*La Carta dei Vini  
e Bollicine*

