



# TAVERNA ANTONINA

DAL 1939

SOMMELIER

*Luigi Di Cresce*



SERVIZIO 10%

# I NOSTRI CALICI DI VINO

GLASSES OF WINE



## VINO ROSATO

ROSÈ WINE

ROSÈ I.G.T.

LAZIO

€ 6,00

## VINO DOLCE

SWEET WINE

MOSCATO D' ASTI DOCG

PIEMONTE

€ 6,00

## SPUMANTI

SPARKLING WINES

PROSECCO "SUP. DI VALDOBBIADENE"

VENETO

€ 7,00

## VINI BIANCHI

WHITE WINES

PECORINO IGT

ABRUZZO

€ 5,00

ORVIETO DOP

UMBRIA

€ 6,00

CHARDONNAY IGT

VENETO

€ 6,00

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

SARDEGNA

€ 6,50

GEWURZTRAMINER DOC

SUDTIROL – ALTO ADIGE

€ 7,50

## VINI ROSSI

RED WINES

CASTELLI ROMANI DOP

LAZIO

€ 5,00

CHIANTI DOCG

TOSCANA

€ 6,50

MERLOT IGP

LAZIO

€ 6,50

PRIMITIVO DI MANDURIA IGT

PUGLIA

€ 7,00

CHIANTI CLASSICO DOCG

TOSCANA

€ 7,50

NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG

TOSCANA

€ 9,00

# SPUMANTI



## METODO CHARMAT (MARTINOTTI)

<b>CUVÉE "ASTORIA LOUNGE" BRUT</b> (VITIGNO : VARIETÀ AROMATICHE TIPICHE DELL'ALTO TREVIGIANO )	<i>ASTORIA</i>	€ 23,00
<b>PROSECCO MILLESIMATO EXTRA DRY D.O.C.G.</b> (VITIGNO : GLERA 100%)	<i>SOPRALERIGHE</i>	€ 25,00

## METODO CLASSICO

<b>METODO CLASSICO MAXIMUM BRUT</b> (VITIGNO : CHARDONNAY 100%- GRAD : 12,5%)	<i>FERRARI</i>	€ 40,00
<b>SPUMANTE BRUT CUVÉE PRESTIGE</b> (VITIGNO : 75% CHARDONNAY, 15% PINOT NERO, 10% PINOT BIANCO)	<i>CA' DEL BOSCO</i>	€ 55,00

# CHAMPAGNE

<b>BRUT NATURE ROSÉ</b> (VITIGNO : PINOT NERO 100%)	<i>DRAPPIER</i>	€ 70,00
<b>VEUVE CLICQUOT PONSARDIN</b> (VITIGNO : PINOT NERO 50% PINOT MEUNIER 30% CHARDONNAY 20%)	<i>A REIMS FRANCE</i>	€ 80,00
<b>CRISTAL</b> (VITIGNO : PINOT NERO 60% , CHARDONNAY 40%)	<i>LOUIS ROEDERER</i>	€ 220,00

# LA NOSTRA CANTINA



## VINI BIANCHI

<b>ROERO ARNEIS D.O.C.G.</b> (VITIGNO : ARNEIS 100%)	<i>MONCHIERO CARBONE</i>	PIEMONTE	€ 25,00
<b>MÜLLER THURGAU - D.O.C.</b> (VITIGNO : MÜLLER THURGAU 100%)	<i>KOSSLER</i>	ALTO ADIGE	€ 23,00
<b>MOSCATO GIALLO D.O.C.</b> (VITIGNO : MOSCATO GIALLO 100%)	KURTATSCH	ALTO ADIGE	€ 26,00
<b>GEWÜRZTRAMINER – D.O.C.</b> (VITIGNO : GEWÜRZTRAMINER 100%)	<i>KOSSLER</i>	ALTO ADIGE	€ 27,00
<b>RIESLING PRAECIPUUS - I.G.T</b> (VITIGNO : RIESLING RENANO 100%)	<i>CANTINA ROENO</i>	TRENTINO	€ 30,00
<b>RIBOLLA GIALLA COLLIO D.O.P</b> (VITIGNO : RIBOLLA GIALLA 100%)	<i>VIGNA DEL LAURO</i>	FRIULI VENEZIA GIULIA	€ 24,00
<b>CHARDONNAY D.O.C.</b> (VITIGNO : CHARDONNAY 100%)	<i>TENUTA LOCATELLI</i>	FRIULI VENEZIA GIULIA	€ 24,00
<b>PINOT GRIGIO I.G.T.</b> (VITIGNO : PINOT GRIGIO 100%)	<i>JERMANN</i>	FRIULI VENEZIA GIULIA	€ 28,00
<b>SAUVIGNON BLANC D.O.C.</b> (VITIGNO : SAUVIGNON 100%)	<i>ANGORIS</i>	FRIULI VENEZIA GIULIA	€ 25,00
<b>“VINTAGE TUNINA” I.G.T.</b> (VITIGNO : SAUVIGNON, CHARDONNAY, RIBOLLA GIALLA, MALVASIA)	<i>JERMANN</i>	FRIULI VENEZIA GIULIA	€ 65,00
<b>CHARDONNAY FRIZZANTE I.G.T.</b> (VITIGNO : CHARDONNAY 100%)	<i>TERRA SERENA</i>	VENETO	€ 20,00
<b>SOAVE CLASSICO D.O.C.</b> (VITIGNO : GARGANEGA 100%)	<i>CA' RUGATE</i>	VENETO	€ 22,00
<b>RIVIERA LIGURE DI PONENTE PIGATO D.O.C.</b> (VITIGNO : PIGATO 100%)	<i>POGGIO DEI GORLERI</i>	LIGURIA	€ 25,00



# LA NOSTRA CANTINA



## VINI BIANCHI

<b>VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI</b> (VITIGNO : VERDICCHIO 100%)	<i>UMANI RONCHI</i>	MARCHE	€ 23,00
<b>PECORINO I.G.T.</b> (VITIGNO : PECORINO 100%)	<i>CASALBORDINO</i>	ABRUZZO	€ 16,00
<b>CHARDONNAY I.G.P. "CONTE JACOPO"</b> (VITIGNO : MALVASIA BIANCA DI CANDIA, TREBBIANO TOSCANO, MALVASIA DEL LAZIO, BOMBINO, GRECO)	<i>MERGE'</i>	LAZIO	€ 24,00
<b>FRASCATI SUPERIORE D.O.C.G. "SESTO 21"</b> (VITIGNO : MALVASIA DEL LAZIO , DI CANDIA , TREBBIANO - GRAD : 13,5%)	<i>MERGE'</i>	LAZIO	€ 24,00
<b>PINOT GRIGIO LAZIO I.G.P. "MELEAGANT"</b> (VITIGNO : PINOT GRIGIO 100%)	<i>MERGE'</i>	LAZIO	€ 24,00
<b>SAUVIGNON BLANC I.G.P. "SESTO 21"</b> (VITIGNO : SAUVIGNON BLANC 100%)	<i>MERGE'</i>	LAZIO	€ 27,00
<b>FALANGHINA I.G.T</b> (VITIGNO : FALANGHINA 100%)	<i>CANTINA DEI MONACI</i>	CAMPANIA	€ 22,00
<b>GRECO DI TUFO D.O.C.G.</b> (VITIGNO : GRECO 100%)	<i>CANTINA DEI MONACI</i>	CAMPANIA	€ 24,00
<b>GRILLO D.O.C.</b> (VITIGNO : GRILLO)	<i>FIRRIATO</i>	SICILIA	€ 25,00
<b>LE SABBIE DELL' ETNA D.O.C</b> (VITIGNO : CARRICANTE , CATARRATTO)	<i>FIRRIATO</i>	SICILIA	€ 25,00
<b>VERMENTINO DI SARDEGNA D.O.C.</b> (VITIGNO : VERMENTINO 100%)	<i>SANTA MARIA DELLE PALME</i>	SARDEGNA	€ 22,00



# LA NOSTRA CANTINA



## VINI ROSSI

<b>LANGHE NEBBIOLO D.O.C</b> (VITIGNO : NEBBIOLO 100%)	<i>MONCHIERO CARBONE</i>	PIEMONTE	€ 25,00
<b>DOLCETTO D'ALBA "LODOLI" D.O.C</b> (VITIGNO : DOLCETTO 100%)	<i>CA' DEL BAJO</i>	PIEMONTE	€ 25,00
<b>BARBARESCO D.O.C.G.</b> (VITIGNO : NEBBIOLO 100%)	<i>DANTE RIVETTI</i>	PIEMONTE	€ 45,00
<b>BAROLO D.O.C.G.</b> (VITIGNO : NEBBIOLO 100%)	<i>MONCHIERO CARBONE</i>	PIEMONTE	€ 49,00
<b>LAGREIN D.O.C.</b> (VITIGNO : LAGREIN 100%)	<i>KURTATSCH</i>	ALTO ADIGE	€ 25,00
<b>PINOT NERO D.O.C.</b> (VITIGNO : PINOT NERO 100%)	<i>KOSSLER</i>	ALTO ADIGE	€ 25,00
<b>VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO - D.O.C.</b> (VITIGNO : CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA)	<i>CA' RUGATE</i>	VENETO	€ 30,00
<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA - D.O.C.G.</b> (VITIGNO : CORVINA, RONDINELLA, MOLINARA)	<i>CA' RUGATE</i>	VENETO	€ 55,00
<b>LAMBRUSCO DI MODENA "SASSOMORO"</b> (VITIGNO : LAMBRUSCO 100%)	<i>CASTELVETRO</i>	EMILIA ROMAGNA	€ 18,00
<b>CHIANTI D.O.C.G.</b> (VITIGNO : SANGIOVESE 100%)	<i>CASALVENTO</i>	TOSCANA	€ 24,00
<b>SANGIOVESE DI TOSCANA I.G.T.</b> (VITIGNO : SANGIOVESE 100%)	<i>CASALVENTO</i>	TOSCANA	€ 23,00
<b>CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.</b> (VITIGNO : SANGIOVESE, CANAILOLO)	<i>LA MACINAIA</i>	TOSCANA	€ 28,00
<b>NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G.</b> (VITIGNO : SANGIOVESE, CANAILOLO)	<i>CARPINETO</i>	TOSCANA	€ 30,00



# LA NOSTRA CANTINA



## VINI ROSSI

<b>ROSSO DI MONTALCINO D.O.C.</b> (VITIGNO : SANGIOVESE GROSSO 100%)	<i>VERBENA</i>	TOSCANA	€ 30,00
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.</b> (VITIGNO : SANGIOVESE GROSSO 100%)	<i>VERBENA</i>	TOSCANA	€ 50,00
<b>TIGNANELLO I.G.T.</b> (VITIGNO : SANGIOVESE, CAB. SAUVIGNON, CAB. FRANC)	<i>ANTINORI</i>	TOSCANA	€ 140,00
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO</b> (VITIGNO : SANGIOVESE GROSSO 100%)	<i>BIONDI SANTI</i>	TOSCANA	€ 180,00
<b>ORNELLAIA BOLGHERI SUP</b> (VITIGNO : CAB. SAUVIGNON , MERLOT , PETIT VERDOT , CAB. FRANC)	<i>TENUTA DELL'ORNELLAIA</i>	TOSCANA	€ 220,00
<b>SOLAIA I.G.T.</b> (VITIGNO : CAB. SAUVIGNON, SANGIOVESE, CAB. FRANC)	<i>ANTINORI</i>	TOSCANA	€ 260,00
<b>BOLGHERI SASSICAIA D.O.C.</b> (VITIGNO : CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC)	<i>TENUTA SAN GUIDO</i>	TOSCANA	€ 280,00
<b>ROSSO CONERO D.O.C. "SERRANO"</b> (VITIGNO : MONTEPULCIANO, SANGIOVESE)	<i>UMANI RONCHI</i>	UMBRIA	€ 22,00
<b>LACRIMA DI MORRO D'ALBA D.O.C. (</b> (VITIGNO : LACRIMA DI MORRO D'ALBA 100%)	<i>UMANI RONCHI</i>	UMBRIA	€ 26,00
<b>MONTEFALCO ROSSO "ZIGGURAT" D.O.C.</b> (VITIGNO : SAGRANTINO, SANGIOVESE)	<i>TENUTA LUNELLI</i>	UMBRIA	€ 28,00
<b>MONTEPULCIANO D'ABRUZZO "SOLAREA"</b> (VITIGNO : MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 100%)	<i>AGRIVERDE</i>	UMBRIA	€ 29,00
<b>SAGRANTINO DI MONTEFALCO</b> (VITIGNO : SAGRANTINO 100%)	<i>MORETTI OMERO</i>	UMBRIA	€ 35,00

# LA NOSTRA CANTINA



## VINI ROSSI

<b>ROSÈ LAZIO I.G.P. "GINEVRA"</b> (VITIGNO : SYRAH, SANGIOVESE)	<i>CASATA MERGE'</i>	LAZIO	€ 25,00
<b>CASTELLI ROMANI D.O.P.</b> (VITIGNO : SANGIOVESE, MONTEPULCIANO D' ABRUZZO)	<i>CASATA MERGE'</i>	LAZIO	€ 16,00
<b>MERLOT CABERNET I.G.P. "PANTA REI"</b> (VITIGNO : MERLOT 100%)	<i>CASATA MERGE'</i>	LAZIO	€ 25,00
<b>SYRAH LAZIO I.G.P. "SESTO 21"</b> (VITIGNO : SYRAH 100%)	<i>CASATA MERGE'</i>	LAZIO	€ 26,00
<b>AGLIANICO IRPINIA D.O.P.</b> (VITIGNO : AGLIANICO 100%)	<i>ROCCA DEL PRINCIPE</i>	CAMPANIA	€ 26,00
<b>NEGROAMARO DEL SALENTO I.G.P.</b> (VITIGNO : NEGROAMARO 100%)	<i>VARVAGLIONE</i>	PUGLIA	€ 22,00
<b>PRIMITIVO DI MANDURIA "PAPALE"</b> (VITIGNO : PRIMITIVO 100%)	<i>VARVAGLIONE</i>	PUGLIA	€ 23,00
<b>NERO D' AVOLA "CAELES" I.G.T.</b> (VITIGNO : NERO D' AVOLA 100%)	<i>FIRRIATO</i>	SICILIA	€ 25,00
<b>LE SABBIE DELL' ETNA D.O.C.</b> (VITIGNO : NERELLO MASCALESE, NERELLO CAPPUCCIO)	<i>FIRRIATO</i>	SICILIA	€ 25,00
<b>QUATER VITIS I.G.T. TERRE SICILIANE</b> (VITIGNO : NERO D' AVOLA, PERRACONE, FRAPPATO, NERELLO CAPPUCCIO)	<i>FIRRIATO</i>	SICILIA	€ 29,00
<b>TURRIGA I.G.T. "ISOLA DEI NURAGHI"</b> (VITIGNO : CANNONAU , CARIGNANO , BOVALE SARDO , MALVASIA NERA)	<i>ARGIOLAS</i>	SARDEGNA	€ 110,00