

*Weinkarte*



*Carmela & Andrea*

# Bollicine

	0,11	0,75l
<b>Antica Quercia Matiu' Bio</b>	4,9	32,00
Prosecco, Conegliano		
<b>Costaripa Mattia Vezzola</b>		48,00
Rose' Brut, Monica del Garda		
<b>CostadiLa' ●</b>		49,00
Prosecco col Fondo, Treviso		
<b>Primosic Spumante</b>		69,00
RibollaNoir Brut, Oslavia		
<b>Corte Fusia</b>		58,00
Franciacorta, Coccaglio		
<b>Alma di Bellavista</b>		75,00
Franciacorta, Erbusco		
<b>Ruinart</b>		128,00
Champagner, Francia		

# I vini al bicchiere

<b>BIANCHI</b>	<b>1/8 l</b>
<b>Vigne Sannite</b>	4,90
Falanghina, Benevento	
<b>Collavini</b>	4,90
Pinot grigio, Corno di Rosazzo	
<b>Blazic</b>	5,40
Friulano, Plessiva di Cormons	
<b>Porco Nero</b>	4,90
Fiano, Paestum	
<b>Castello di Buttrio</b>	4,80
Mon Blanc, Buttrio	
<b>Ste' Santa Barbara</b>	4,50
Verdicchio, Iesi	
<b>Cantele Rohesia</b>	5,60
Negramaro Rosato, Lecce	
<b>ROSSI</b>	<b>1/8 l</b>
<b>Porco Nero</b>	4,70
Aglianico, Paestum	
<b>Castello di Buttrio</b>	5,80
Refosco, Buttrio	
<b>Blazic</b>	6,00
Merlot, Plessiva di Cormons	

# Le nostre bottiglie

## FRIULI

<b>Castello di Buttrio</b>	28,00
Mon Blanc, Buttrio	
<b>Collavini</b>	29,00
Pinot Grigio, Corno di Rosazzo	
<b>Blazic</b>	31,00
Friulano, Plessiva di Cormons	
<b>Livio Felluga</b>	35,00
Sharis, Cormons	
<b>Zuani</b>	36,50
Collio Bianco, San Floriano	
<b>Casa delle Rose</b>	36,00
Malvasia, Ruttars	
<b>Zidarich 2016</b>	52,00
Vitovska, Duino	
<b>Murva Paladis</b>	46,00
Chardonnay, Gorizia	
<b>Murva Teolis</b>	46,00
Sauvignon, Gorizia	
<b>Le Due Terre 2016</b>	59,00
Sacrisassi Bianco, Prepotto	
<b>Toros 2016</b>	52,00
Friulano, Cormons	
<b>La Tunella Rjiialla</b>	34,00
Ribolla Gialla, Premariacco	
<b>Jerman 2016</b>	120,00
Vintage Tunina, Ruttars	
<b>Primosic 2015</b>	76,00
Klin, Oslavia	
<b>Livio Felluga 2016</b>	110,00
Terre Alte, Cormons	
<b>Castello di Buttrio ●</b>	34,00
Refosco, Buttrio	
<b>Blazic ●</b>	35,00
Merlot, Plessiva di Cormons	
<b>Livio Felluga ●</b>	39,50
Vertigo, Cormons	
<b>Le Due Terre 2015 ●</b>	72,00
Sacrisassi Rosso, Prepotto	
<b>La Tunnella 2015 ●</b>	57,00
Arcione, Premariacco	
<b>Livon 2014 ●</b>	54,00
TiareBlù, San Giovanni	

## SÜD TIROL / ALTO ADIGE

<b>Colterenzio Pfeffer</b>	29,00
Gold Muskateller, Cornaino	
<b>Falkenstein 2013</b>	60,00
Riesling, Naturno	

## PIEMONTE

<b>Terre di Matè Regaldina</b> ●	38,00
Gavi, Pasturana	
<b>Ceretto Blangé</b>	39,00
Arneis, Alba	
<b>Bruno Giacosa 2017</b> ●	56,00
Nebbiolo d'Alba, Borgonovo	

## VENETO

<b>Volcanalia Marameo</b> ●	45,00
Garganega, Gambellara	
<b>San Michelin</b>	26,50
Gorgo, Custoza	

## TOSCANA

<b>Ornellaia 2016</b>	105,00
Poggio alle Gazze, Bolgheri	
<b>Ornellaia 2013</b> ●	340,00
La Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri	
<b>Terre del Bruno Nappolaio</b> ●	43,00
Sangiovese, Certaldo	

## MARCHE

<b>Santa Barbara Animale Celeste</b>	33,00
Sauvignon, lesi	
<b>Santa Barbara Stè</b>	28,00
Verdicchio, lesi	

## PUGLIA

<b>Cantele Rohesia</b>	32,00
Negramaro Rosato, Lecce	
<b>Lirica</b> ●	31,00
Primitivo di Manduria, Manduria	

## CAMPANIA

<b>Vigne Sannite</b>	29,00
Falanghina, Benevento	
<b>Porco Nero</b>	28,00
Fiano, Paestum	
<b>Feudi di San Gregorio</b>	34,00
Greco di Tufo, Sorbo Serpico	
<b>Vigne Sannite</b>	39,00
Agostinella, Benevento	
<b>Zampaglione Don Chisciotte 2017 ●</b>	52,00
Fiano, Irpinia	
<b>San Salvatore Elea 2016</b>	69,00
Greco di Tufo, Paestum	
<b>San Salvatore Vetere 2018</b>	58,00
Aglianico Rosato, Paestum	
<b>Porco Nero ●</b>	28,00
Aglianico, Paestum	
<b>Feudi di San Gregorio 2013 ●</b>	76,00
Taurasi, Sorbo Serpico	
<b>Feudi di San Gregorio 2013 ●</b>	43,00
Aglianico Del Re, Sorbo Serpico	

## SICILIA

<b>Nino Barraco 2016 ●</b>	58,00
Grillo, Marsala	
<b>Colomba Bianca Resilienza</b>	36,00
Catarrato, Mazzara del Vallo	

**Rotwein ●**

**Naturwein ●**

**Die Preise verstehen sich in Euro inklusive Steuern und Abgaben.  
Wein kann Sulfite enthalten.**