



“La vita è troppo breve per bere vini mediocri”

(W. Goethe)



Wine list

Al calice

Selezioniamo quotidianamente con cura la nostra proposta di vini al bicchiere Ogni goccia racconta storie antiche, segreti sussurrati dal vento tra i filari.

Nel calice, il tempo si ferma, e il mondo si riassume in un sorso di vino.

Da € 6,00 a € 12,00



Vini frizzanti e bollicine della nostra regione

Vivaci come lo sanno essere i Romagnoli, Vino bianco un po' frizzante in un abito elegante, dalle note fresche e in fiore, ti confonde col sapore.

Pignoletto frizzante - Colli Bolognesi DOCG - Tenuta Gaggioli, BO

Fresco con un inconfondibile e gradevole retrogusto amarognolo.

Si abbina con salumi, tortellini e primi piatti a base di pesce o verdure, secondi di carni bianche, pesce alla griglia o in umido.

€22,00

X Bolé - Romagna DOC Spumante - Tenuta Novebolle, RA

Color giallo chiaro con perlage fine e persistente. Al naso è fragrante, con sentore di fiori bianchi, in bocca è fresco e sapido con una buona struttura.

Ideale per l'abbinamento con formaggi freschi, molluschi e ostriche.

€22,00

Pertinello Extra Brut Metodo Classico - Sangiovese Vinificato in bianco VSQ - Tenuta Pertinello, FC

Gusto pieno e asciutto con un ritorno di frutto rosso. Perlage intenso e generoso.

Ideale con pesce alla griglia o fritto, con carni bianche, come un pollo arrosto con patate.

€40,00

Avenir - VSQ - Pas Dosé - Nature Metodo Classico, San Patrignano RN

Gusto avvolgente e rinfrescante, che rende l'esperienza del bere vivace e stimolante. L'aroma rimane in bocca a lungo e ha un finale ben equilibrato. Inoltre, ha un tocco di mineralità che è piacevole al gusto.

€32,00

Concerto - Lambrusco Reggiano DOC Biologico - Tenuta Ermete Medici, RE

Il Lambrusco Reggiano Concerto alla vista è di un intenso color rubino, molto brillante.

Avvicinandolo al naso possiamo contraddistinguere chiaramente note intense di frutta rossa, fragole e lamponi. Al palato è secco ma fruttato, vivacemente armonioso.

€20,00

Carezza - Lambrusco di Sorbara Spumante Brut Metodo Classico - Tenuta Ermete Medici, RE

Il Metodo Classico "Carezza" è uno spumante rosé del modenese a base di uve Lambrusco di Sorbara e maturato per 2 anni sui lieviti. Dal colore rosato scuro, regala note succose e fragranti di fragolina, frutti di bosco, ciliegia e fiori di campo. Il sorso è delicato, secco, snello e fresco, con una piacevole bollicina.

€25,00

Masselina Rosé - Spumante DOC rosato - Tenuta Masselina, RA

Metodo Charmat con perlage fine e persistente. Al naso è intenso e delicato, con aromi floreali di rosa accompagnate da sentori di lievito e crosta di pane.

In bocca è secco, con una splendida freschezza e mineralità. Ideale a tutto pasto e come aperitivo grazie alla sua buona struttura.

€25,00



Bianchi della nostra regione

*Caldi e seducenti.....è di un calice vestito chiaro, lieve e trasparente,
non puoi perdere l'invito di questo vino seducente!*

77 - Rebola DOC Colli di Rimini - Tenuta Cà Perdicchi, RN

Colli di Rimini Doc Rebola dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, prorompente esplosione di frutta, ananas e cedro, seguita da intense note floreali. Ha chiari richiami minerali che ne valorizzano la freschezza. Di buona potenza controllata dalla nota acidula.

€25,00

Afrodite - Albana Romagna DOCG - Tenuta Spinetta, RA

Al naso sentore di melone e frutta tropicale.

Ottimo come abbinamento per minestre in brodo, paste asciutte e verdure alla griglia.

€25,00

55 - Albana Romagna DOCG - Tenuta Mingazzini, BO

Si presenta complesso, spiccatamente erbaceo con evidenti note di erbe mediterranee (salvia, basilico, rosmarino) e anche balsamiche (menta, eucalipto).

Vino bianco e strutturato, ideale come accompagnamento a pasta gratinata al forno risotti ma anche minestre in brodo guazzetti di pesce e crostacei.

€26,00

Tantalilli - Albana Romagna DOCG - Tenute Tozzi, RA

Al naso sentore di melone e frutta tropicale.

Ottimo come abbinamento per minestre in brodo, paste asciutte e verdure alla griglia.

€28,00

Terra dei gessi - Bianco Ravenna IGP - Tenute Tozzi, RA

Terra dei Gessi Bianco è un vino ottenuto dall'assemblaggio di Manzoni bianco, Chardonnay e Albana, uve di grande impatto che trovano a Casola Valsenio, a 450 metri di altitudine, una precisa identità.

€24,00

Laguna di Sopra - Forlì Chardonnay IGT - Condé, FC

Immergiti nell'eleganza e nella raffinatezza del nostro Chardonnay IGT "Laguna di Sopra" di Condé, FC. Proveniente dalle colline rigogliose della regione di Forlì, questo vino incanta i sensi con la sua freschezza e complessità.

€28,00



Rossi della nostra regione

Forte e rude come il carattere dei nostri contadini, caldo, tenero ed ombroso, a volte secco ed affettuoso, nutre l'animo ed il cuore, con l'armonia del suo sapore.

San Savino - Sangiovese di Romagna Superiore DOC - Fattoria del Piccione, RN

Colore rosso rubino, al naso presenta sentori di mora, prugna, marasca e fiori macerati.

Da accompagnare ad antipasti, primi e secondi di carne.

€22,00

Alcione - Sangiovese di Romagna Superiore DOC - Tenuta Mingazzini, BO

Un vino rosso fermo, adatto ad antipasti a base di salumi arrostiti di carni rosse. Intenso ampio e vinoso con profumo delicato di viola e di spezie tra cui cannella e pepe. Secco asciutto e armonico.

€24,00

Noi - Colli di Rimini DOC Rosso - San Patrignano, Coriano RN

Si presenta di colore rosso rubino intenso, con sentori di frutti rossi maturi come mora, ribes e prugna rifiniti da piacevoli note di cuoio e liquirizia.

Da accompagnare a salumi e primi piatti a base di sughi elaborati ma anche adatto a formaggi e selvaggina.

€28,00

Michelangiolo - Sangiovese Superiore Riserva DOC - Calonga FC

Colore giocato su un rubino intenso con sfumature leggermente granata, al naso ha profumi di frutta rossa matura, ricordi floreali e una speziatura dolce. Chiusura leggermente balsamica.

L'assaggio mostra una bella freschezza, una trama tannica grintosa e leggere sfumature minerali.

Persistente e dotato di buona beva.

€35,00

Castellione - Forlì IGT Cabernet Sauvignon - Calonga FC

Affinato in barriques per poter esaltare tutte le sue peculiarità, che lo fanno un vino importante, di piacere, o per meditazione. Ottenuto da vigneti esposti a sud-est, a 100 metri s.l.m. sulle dolci colline in provincia di Forlì-Cesena, in località Castiglione

€35,00

Montepirolò - Cabernet Sauvignon Colli di Rimini DOC - San Patrignano, Coriano RN

Il "Montepirolò" di San Patrignano è un rosso romagnolo prodotto da un uvaggio bordolese. Viene affinato 12 mesi in barrique, rivelando un sorso strutturato, intenso, rotondo e persistente, arricchito da sentori succosi di frutti di bosco, maggiorana, peperone e liquirizia.

€32,00

Vigna del Generale - Sangiovese di Romagna Superiore Riserva DOC - Tenuta Nicolucci, FC

Sangiovese 100% - 24 mesi in botte di rovere e 3 mesi in bottiglia.
Rosso rubino tendente al granato, con intense note di frutti e spezie di bosco, avvolgente e strutturato.
Primi piatti di carne, selvaggina, carni rosse grigliate, formaggi stagionati.

€38,00

Casata Pasquinon - Sangiovese di Romagna Superiore DOP - Tenuta Neri, FC

Al palato si presenta discretamente morbido con tannini equilibrati, freschi e non aggressivi.

€24,00

Alma - Merlot Rubicone IGP - Tenuta Neri, FC

Il nostro meraviglioso Merlot riesce perfettamente a trasportare i tuoi sensi attraverso un intenso viaggio che ti porta a percepire dei notevoli sentori di piccoli frutti di bosco, dolci note speziate ed un leggero profumo di tabacco.

€38,00



Nord d'Italia

Un viaggio nei tesori vinicoli bianchi dalle Alpi ai laghi

Benvenuti nel magico mondo dei vini bianchi italiani, dove il sole bacia dolcemente le vigne che si arrampicano sulle colline antiche e i sapori della terra si trasformano in ambrosia nei calici. La nostra carta dei vini è un invito ad avventurarsi in un viaggio incantato attraverso le regioni vinicole più celebrate d'Italia, dove ogni sorso è un frammento di storia e un'esplosione di emozioni.

Anterisio - Roero Arneis DOCG - Cascina Chicco, CN Piemonte ●
€ 28,00

Sauvignon Sanct Valentin - Alto Adige DOC - St Michael Eppan, BZ Trentino ●
€ 38,00

Gewürztraminer Sanct Valentin - Alto Adige DOC - St Michael Eppan, BZ Trentino ●
€ 38,00

Chardonnay Sanct Valentin - Alto Adige DOC - St Michael Eppan, BZ Trentino ●
€ 38,00

Fallwind - Riesling Alto Adige DOC - St Michael Eppan, BZ Trentino ●
€ 32,00

Schulthauer - Alto Adige DOC Pinot Bianco - St Michael Eppan, BZ Trentino ●
€ 28,00

Plazzer - Chardonnay Trentino DOC - Plazzer, TN Trentino ●
€ 25,00

Plazzer - Gewürztraminer Trentino DOC - Plazzer, TN Trentino ●
€ 25,00

Müller - Thurgau - Trentino DOC - Plazzer, TN Trentino ●
€ 25,00

Pinot Grigio - Colli Orientali DOC - Livio Felluga, GO Friuli-Venezia Giulia ●
€ 36,00

Ribolla Gialla - Colli Orientali DOC - Livio Felluga, GO Friuli-Venezia Giulia ●
€ 36,00

Friulano - Colli Oriental del Friuli DOC - Livio Felluga, GO Friuli-Venezia Giulia •
€ 36,00

Sharis - Bianco IGT Venezia Giulia - Livio Felluga, GO Friuli-Venezia Giulia •
€ 28,00

Pinot Grigio - Colli Orientali DOC - Dorigo, UD Friuli-Venezia Giulia •
€ 25,00

Ribolla Gialla - Colli Orientali DOC - Dorigo, UD Friuli-Venezia Giulia •
€ 25,00

Lugana Santa Cristina - Lugana DOC - Zenato Peschiera Del Garda, VR Veneto •
€ 27,00

Centro-Sud e Isole

Sorsi di passione:

Viaggi tra i vigneti del centro-sud e delle isole italiane



Nelle terre del Centro, del Sud e delle Isole, dove il sole bacia i vigneti e il mare accarezza la costa, sbocciano i bianchi tesori dell'anima. Sorsi di passione che danzano come riflessi dorati sulle onde del gusto, raccontando segreti di terre generose e di tradizioni millenarie.

In ogni sorso, un viaggio attraverso paesaggi incantati e sapori avvolgenti, un inno alla freschezza e alla gioia che solo questi vini sanno donare.

Acqua Giusta - Toscana Vermentino DOC - La Badiola, GR Toscana •
€ 26,00

Vissanello Primo di Cupi - Marche IGP - Coppacchioli Tattini, MC Marche •
€ 25,00

Passerina - Marche Bianco IGT - Belisario, AP Marche •
€ 22,00

Del Cerro - Verdicchio di Matelica DOC - Belisario, MC Marche •
€ 24,00

Trebbiano Spoletino Riserva - Spoleto DOC - Pardi, PG Umbria •
€ 28,00

Cutizzi - Greco di Tufo DOCG - Feudi di San Gregorio, AV Campania •
€ 28,00

Serrocielo - Falanghina del Sannio DOC - Feudi di San Gregorio, AV Campania •
€ 28,00

Jolzi - Vermentino di Sardegna DOC - Fara, SS Sardegna •
€ 28,00

Terebinto - Grillo Menfi DOC - Planeta, AG Sicilia •
€ 25,00

La Segreta - Sicilia DOC - Planeta, AG Sicilia •
€ 24,00

Vini rosati

I vini rosati si possono ottenere con diversi procedimenti. Il metodo più utilizzato in Italia è quello per contatto diretto delle bucce con il mosto, in questo modo si estrae il colore desiderato. Si abbinano bene con molte pietanze anche corpose ma non troppo salsate. Molto apprezzati d'estate dove possiamo trovare ad una temperatura di servizio fresca i profumi e il corpo dei vini rossi.

Kreos - Negramaro Salento IGT - Catello Monaci, Lecce Puglia
€ 24,00

Condé Rosato - Sangiovese Forlì IGT - Condé, FC
€ 26,00



Cuore Rosso del Nord: Esplora l'eccellenza dei vini rossi settentrionali

Nel cuore delle maestose Alpi e tra le colline baciati dal sole del Nord, maturano i vini rossi che catturano l'anima del territorio. Come frammenti di poesia imprigionati nel calice, ogni sorso racconta storie di passione e di tradizione, intrecciando aromi di bosco e di terra con il calore del sole alpino. Assapora l'essenza dell'autenticità in ogni goccia, un viaggio attraverso i paesaggi incantati e i sapori avvincenti delle terre settentrionali d'Italia.

Bric del baio - Langhe nebbiolo DOC - Ca' del Baio, Cuneo Piemonte ●
€ 30,00

Barolo - Barolo DOCG - Ceretto, CN Piemonte ●
€ 80,00

Lagrein Sanct Valentin - Alto Adige DOC - St Michael Eppan, BZ Trentino ●
€ 27,00

Pinot Nero Riserva - Alto Adige DOC - Cantina St Michael Eppan, BZ Trentino ●
€ 58,00

Il Glicine - Valtellina Superiore DOCG Sassella - Sandro Fay, SO Lombardia ●
€ 40,00

Ronco del Picchio - Sforzato DOCG - Sandro Fay, SO Lombardia ●
€ 70,00

Valpolicella Superiore - Valpolicella Superiore DOC - Zenato Valpolicella, VR Veneto ●
€ 27,00

Ripassa - Valpolicella Ripasso Superiore DOC - Zenato Valpolicella, VR Veneto ●
€ 35,00

Amarone della Valpolicella Classico - Amarone Valpolicella DOCG - Zenato Valpolicella, VR Veneto ●
€ 70,00



Passione in Rosso:

Viaggi tra i vigneti del centro, del sud e delle isole italiane

Eco di terre baciati dal sole, tra colline rigogliose e mari azzurri, i vitigni del Centro, del Sud e delle Isole danzano al ritmo del vento e dell'anima. Radici profonde, segrete custodi di storie millenarie, si tingono di passione e di tradizione, donando grappoli d'oro e rubino come gemme preziose. In ogni vite, un canto d'amore alla terra e all'uomo, che si perpetua in ogni sorso di vino, in ogni goccia di poesia che si scioglie nei calici di queste terre generose.

Le Pupille - Morellino di Scansano DOCG - Fattoria Le Pupille, GR Toscana ●
€ 24,00

Chianti Classico - Chianti Classico DOCG - Castello di Cacchiano, Gaiole in Chianti SI Toscana ●
€ 28,00

Inseglio del cinghiale - Toscano IGT - Tenuta di Biserno, Bibbona LI Toscana ●
€ 36,00

Summus - Toscana IGT Rosso - Banfi, SI Toscana ●
€ 80,00

Poggio alle Mura - Brunello di Montalcino DOCG - Banfi, Montalcino SI Toscana ●
€ 70,00

Montefalco Rosso - Montefalco DOC - Cantina F.lli Pardi, SP Umbria ●
€ 26,00

Antonelli - Montefalco Sagrantino DOCG - Tenuta Antonelli, PG Umbria ●
€ 45,00

Lacrima di Morro d'Alba - Lacrima di Morro d'Alba DOC - Marconi, MC Marche ●
€ 22,00

Pinot Nero - Marche IGT- Coppacchioli Tattini, MC Marche ●
€ 30,00

Rudhir Riserva Bio - Montepulciano D'Abruzzo DOC - Jasci e Marchesani, Vasto CH Abruzzo ●
€ 32,00

Ventidiciotto - Primitivo del Salento IGP - Masseria Parlangei, LE Puglia ●
€ 25,00

Ziu Pedru - Cannonau di Sardegna DOC - Az. Cantina Fara, SS Sardegna •
€ 28,00

Plumbago - Nero d'Avola Sicilia DOC - Planeta, AG Sicilia •
€ 25,00

Paxmentis - Syrah Terre Siciliane IGP - Tenute Orestyadi, TP Sicilia •
Syrah da uve leggermente appassite
€ 28,00

Viaggio nei vigneti del mondo: esplora la diversità dei vini bianchi e rossi

*Esplora il mondo attraverso la nostra carta dei vini, un viaggio che celebra diverse regioni vinicole globali.
Dalle colline della Francia alle valli dell'Argentina e oltre, ogni bottiglia racconta una storia unica.
Solleva il bicchiere e scopri i tesori enologici del mondo con noi.*

La Moynerie - Pouilly Fumé AOC - Sauvignon - Michel Redde e Fils, Borgogna France
€ 42,00

Bourgogne- Bourgogne Chardonnay AOC - Domaine Bernard Defaix, Borgogna France
€ 38,00

Chablis - Chablis AOC - Chardonnay - Domaine Bernard Defaix, Borgogna France
€ 43,00

Rock Angel Rosé - Côtes de Provence AOC - Château d'Esclans, Provenza France
€ 48,00

Cloudy Bay - Chardonnay Marlborough - Cloudy Bay, New Zeland
€ 44,00

Cota 500 - Chardonnay - Andes Plateau, Valle del Maipo Cile
€ 27,00

Terrazas de los Andes - Malbec - Terrazas de los Andes, Mendoza Argentina
€ 34,00

Cabernet Sauvignon - Anjou AOC - Frédéric Mabileau, Val de la Loire France
€ 35,00

Rhebokskloof - Pinotage - Rhebokskloof, Paarl South Africa
€ 32,00

Vini spumanti metodo charmat

Il metodo Charmat, si caratterizza per la rifermentazione in autoclave. Nelle bollicine risplende la gioia dell'effervescenza, come un'orchestra di note scintillanti che danzano sul palato. I vini spumanti metodo Charmat: una sinfonia di freschezza e vivacità che incanta i sensi e celebra ogni istante con eleganza.

Bandarossa - Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry DOCG - Az. Bortolomiol, TV Veneto
Glera 100%.
€ 25,00

Prior - Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut DOCG, Az. Bortolomiol, TV Veneto
Glera 100%.
€ 25,00

Superiore di Cartizze - Valdobbiadene Prosecco Superiore Millesimato Dry DOCG - Az. Bortolomiol, TV Veneto
Glera 100%.
€ 30,00

Metodo classico Franciacorta

Con il nome di "Metodo Classico" identifichiamo i vini spumanti ottenuti dalla rifermentazione in bottiglia e la permanenza sui lieviti. Nel cuore della Franciacorta, dove la tradizione si fonde con l'eccellenza, nascono le bollicine più preziose. Con il Metodo Classico Franciacorta, ogni sorso è un viaggio tra le colline lombarde, un'ode al gusto e all'eleganza che solleva lo spirito e celebra la vita

BRUT

Ca' del Bosco Cuvée Prestige - Franciacorta Extra Brut DOCG - Ca' del Bosco, BS Lombardia
€ 55,00 - Bott. 1,50 € 100,00

Alma Bellavista Grand Cuvée - Franciacorta Brut DOCG - Bellavista, BS Lombardia
€ 50,00

Teatro alla Scala - Franciacorta Brut Millesimato DOCG - Bellavista, BS Lombardia
€ 70,00

Contadi Castaldi Brut - Franciacorta Brut DOCG - Contadi Castaldi, BS Lombardia
€ 35,00

La Fiorita Brut - Franciacorta Brut DOCG - La Fiorita, BS Lombardia
€ 38,00

SATÈN

La Fiorita Saten - Franciacorta DOCG - La Fiorita, BS Lombardia
€ 38,00

Contadi Castaldi Saten - Franciacorta DOCG - Contadi Castaldi, BS Lombardia
€ 44,00

Donna Cora Satèn - Franciacorta Brut Millesimato DOCG - Tenuta Montenisa Antinori, BS Lombardia
€ 50,00

Vintage Collection Satèn - Franciacorta Brut Millesimato DOCG - Ca' Del Bosco, BS Lombardia
€ 70,00

ROSÉ

Mirabella Rosé - Franciacorta Brut Rosé DOCG - Mirabella, BS Lombardia
€ 55,00

Ca' del Bosco Cuvée Prestige Rosé - Franciacorta Brut Rosé DOCG - Ca' del Bosco, BS Lombardia
€ 60,00

La Fiorita - Franciacorta Rosé Brut DOCG - La Fiorita, BS Lombardia
€ 38,00

PAS DOSE'

Bellavista Grande Cuvée Alma Non Dosato - Franciacorta Dosaggio Zero DOCG - Bellavista, BS Lombardia
€ 55,00

Contadi Castaldi ZÈRO - Franciacorta Dosaggio Zero DOCG - Contadi Castaldi, BS Lombardia
€ 43,00

Vintage zero - Franciacorta Dosaggio Zero DOCG - Cà del Bosco, BS Lombardia
€ 70,00

Annamaria Clementi - Franciacorta Dosaggio Zero Riserva DOCG - Cà del Bosco, BS Lombardia
€ 180,00

Metodo classico A.R.

Giulia Contea Riserva Del Fondatore - VSQ Metodo Classico Blanc De Noirs - Giulia Contea, AL Piemonte
€ 65,00

Blanc de Noir Brut Millesimato - VSQ Metodo Classico Blanc De Noirs - Giulia Contea, AL Piemonte
€ 38,00

Cuvée Zero - VSQ Metodo Classico Extra Brut - Cascina Chicco, CN Piemonte
€ 30,00

Trento DOC

*Nel cuore delle Dolomiti, tra valli e cime che toccano il cielo, matura l'eleganza inconfondibile di Trento DOC.
Un'armonia di bollicine che danzano come stelle nel calice, portando con sé l'essenza
delle montagne e il fascino dell'arte enologica.
Ogni sorso, un viaggio attraverso paesaggi incantati e sapori indimenticabili.*

Maximum - Trento DOC Brut Blanc de Blancs - Ferrari, TN Trentino-Alto Adige
€ 30,00

Chri - Trento DOC Brut - Felsen, TN Trentino-Alto Adige
€ 34,00

Felsen Millesimato - Trento DOC Brut - Felsen, TN Trentino-Alto Adige
€ 38,00

Ferrari Perlé - Trento DOC Brut - Ferrari, TN Trentino-Alto Adige
€ 50,00

Perlé Bianco - Trento DOC Brut 2014 Riserva - Ferrari, TN Trentino-Alto Adige
€ 60,00

Riserva Lunelli - Trento DOC Extra Brut - Ferrari, TN Trentino-Alto Adige
€ 80,00

Giulio Ferrari Riserva del Fondatore - Trento DOC Brut 2009 - Ferrari, TN Trentino-Alto Adige
€ 220,00

Trento DOC Rosé

Perlé Rosé - Trento DOC Brut 2016 - Ferrari, TN Trentino-Alto Adige
€ 60,00 Magnum € 100,00

Maximum Rosé - Trento DOC Brut - Ferrari, TN Trentino-Alto Adige
€ 35,00

Maso Martis Rosé Extra Brut- Trento DOC Brut - Maso Martis, TN Trentino-Alto Adige
€ 45,00

Champagne

Il Vino dei RE, il RE dei Vini.

Nel cuore della Francia, tra colline ondulate e vigneti baciati dal sole, risplende l'essenza del lusso e dell'eleganza. Champagne: una sinfonia di bollicine che danzano leggera come il vento tra i filari, un'eterna celebrazione dell'arte e della tradizione. In ogni sorso, un viaggio nell'incanto di un terroir unico al mondo, un brindisi alla bellezza e alla raffinatezza che solo lo Champagne sa regalare.

Jules Pierlot - Champagne AOC - Jules Pierlot, Ay
€ 50,00

Veuve Clicquot Brut Cuvée Saint Petersburg - Champagne AOC - Veuve Clicquot, Reims
€ 90,00

Moët & Chandon Reserve Brut Impérial - Champagne AOC - Moët & Chandon, Reims
€ 85,00

Moët & Chandon Ice Impérial - Champagne AOC - Moët & Chandon, Reims
€ 95,00

Fourny - BLANC de BLANCS Extra-Brut 1er Cru - Champagne AOC Veuve Fourny & Fils, Blancs-Coteaux, France
€ 80,00

Jean Velut - Noir de Craie Blanc de Noirs Brut - Champagne AOC - Jean Velut Montgueux, France
€ 80,00

La Cuvée - Champagne AOC Brut - Laurent Perrier, Tours-Sur-Marne
€ 70,00

Ultra Brut - Champagne AOC Brut - Laurent Perrier, Tours-Sur-Marne
€ 90,00

Cuvée Rosé - Champagne AOC Brut - Laurent Perrier, Tours-Sur-Marne
€ 120,00

Ruinart Blanc de Blancs - Champagne AOC - Ruinart, Reims
€ 120,00

Ruinart Brut Rosé - Champagne AOC - Ruinart, Reims
€ 120,00

Pol Roger Brut Reserve - Champagne AOC - Pol Roger, Epernay
€ 110,00

Krug "Edizione 169" Champagne Brut Grande Cuvée - Champagne AOC - Krug, Reims
€ 350,00

Perrier Jouet Blason Rosé - Champagne AOC - Perrier Jouet, Epernay
€ 120,00

Dom Pérignon 2012 "Vintage" - Champagne AOC - Dom Pérignon, Champagne
€ 320,00

Louis Roeder Brut Premier - Champagne AOC - Louis Roeder, Montagne de Reims Champagne
€ 110,00

Cristal - Champagne AOC - Louis Roeder, Montagne de Reims Champagne
€ 380,00

Vini dolci e liquorosi

*Abbandonati al bacio del dolce, immergiti nel liquore degli affetti:
i vini dolci e liquorosi, l'essenza di una poesia che si scioglie nel palato
Come note su un pentagramma, i vini dolci e liquorosi compongono un'armonia che accarezza l'anima,
trasportandoti in un viaggio di dolcezza e piacere.*

Rosa Regale - Brachetto D'Acqui DOCG - Azienda Banfi, AL Piemonte
€ 28,00

Passito Comtess - Alto Adige DOC - Cantina St Michael Eppan, BZ Trentino
€ 55,00 Bott. 0,375

Kiria - Albana Passita DOCG - Az. Ag. Calonga, FC Emilia-Romagna
€ 24,00 Bott. 0,375

Moscato D'Asti - Moscato d'Asti DOCG - Prunotto, AT Piemonte
€ 28,00

Kracher - Cuvée Eiswein - Kracher, Burgenland Austria
€ 85,00 Bott. 0,375

Sartie Soleras 30 Anni - Marsala Doc - La Vela, Marsala Sicilia
€ 65,00 Al Calice € 10,00

RP.LBY - Porto - Ramos Pinto, Vila Nova de Gaia Portogallo
€ 45,00 Al Calice € 9,00