

Wine Selection



Consegne dal LUNEDÍ al VENERDÍ dalle 18 alle 21
SABATO e DOMENICA dalle 11 alle 13 e dalle 18 alle 21.

Puoi ordinare chiamando il **+39 342 016 6188** o su WhatsApp.



LA NOSTRA OFFERTA

Bollicine

| | |
|--|------|
| Montelvini, Prosecco di Asolo, Millesimato, 2018 Prosecco Superiore DOCG Millesimato, Extra Brut Uve/Grapes: 100% Gleral | € 20 |
| Poggio delle Grazie Rifermentato Naturale in Bottiglia Uve/Grapes: 100% Cortese | € 16 |
| Mirabella, Edea Franciacorta DOCG, Brut Uve/Grapes: 80% Chardonnay, 20% Pinot Nero Affinamento/Aging: 24 Mesi/Months | € 32 |
| Mirabella, Dom, Dosaggio Zero, 2013 Franciacorta Riserva DOCG, Dosaggio Zero Uve/Grapes: 60%Chardonnay, 25% Pinot Nero, 15% Pinot Bianco Affinamento/Aging: 85 Mesi/Months | € 54 |
| Mori Colli Zugna, Terra di San Mauro Trento DOC, Brut Uve/Grapes: 100% Chardonnay Affinamento/Aging: 24 Mesi/Months | € 26 |
| Mori Colli Zugna, Morus, 2014 Trento Doc, Brut Uve/Grapes: 70% Chardonnay, 30% Pinot Nero Affinamento/Aging: 36 Mesi/Months | € 32 |
| Mont Marcal, Palau Brut Cava Uve/Grapes: 10% Cardonnay, 60% Macabeo, 20% Parellada, 10% Xarel-lo Affinamento/Aging: 9 Mesi/Months | € 27 |
| Collin Guillaume, Brut Nature Champagne Aoc, Brut Uve/Grapes: 12% Pinot Nero, 35% Chardonnay, 53% Pinot Meunier Affinamento/Aging: 24 Mesi/Months | € 37 |
| Collin Guillaume, Brut Champagne AOC, Brut Uve/Grapes: 45% Chardonnay, 43% Meunier, 12% Pinot Nero Affinamento/Aging: 24 Mesi/Months | € 40 |
| Pierre-Bise, Crémant de Loire, Dosaggio Zero, 2015 Crémant de Loire, Appellation - Crémant de Loire Contrôlée Uve/Grapes: 100% Chenin Blan | € 28 |



LA NOSTRA OFFERTA

Bollicine

Mont Marcal, Palau Brut

€ 27

Cava

Uve/Grapes: 10% Cardonnay, 60% Macabeo, 20% Parellada, 10% Xarel-lo

Affinamento/Aging: 9 Mesi/Months

Alain Couvreur, Blanc de Noirs

€ 52

Champagne AOC, Brut

Uve/Grapes: 95% Pinot Nero, 5% Pinot Meunier

Affinamento/Aging: 60 Mesi/Months

Alain Couvreur, Ambre de Giade

€ 54

Champagne AOC, Blanc de Blanc Brut

Uve/Grapes: 100% Chardonnay

Affinamento/Aging: 60 Mesi/Months

Robert Allait, Brut R serve

€ 58

Champagne AOC

Uve/Grapes: 100% Pinot Meunier

Affinamento/Aging: 36 Mesi/Months



LA NOSTRA OFFERTA

Vini Bianchi

| | |
|---|------|
| Montalbera, Nudo, 2016 Langhe DOC Uve/Grapes: 100% Chardonnay Affinamento/Aging: 12 mesi in Tonneaux/Months in Tonneaux | € 32 |
| Mori Colli Zugna, Gewürztraminer, 2018 Trentino DOC Uve/Grapes: 100% Gewürztraminer Affinamento/Aging: Acciaio/Stainless Steel | € 20 |
| Mori Colli Zugna, Serico, 2017 Trentino DOC Uve/Grapes: 100% Chardonnay Affinamento/Aging: 6 Mesi Legno/Months Wood | € 26 |
| H. Lun, Sauvignon, 2018 Alto Adige DOC Uve/Grapes: 100% Sauvignon Affinamento/Aging: Acciaio/Stainless Steel | € 26 |
| Fratelli Vagnoni, I Mocali, 2016 Vernaccia di San Gimignano Vernaccia di San Gimignano DOCG Uve/Grapes: 100% Vernaccia di San Gimignano Affinamento/Aging: 12 Mesi Legno/Months Wood | € 26 |
| Fattoria Coroncino, Il Bacco, 2016 Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Uve/Grapes: 100% Verdicchio Affinamento/Aging: 8 Mesi Legno/Months Wood | € 20 |
| Gotto d'Oro, Viognier, 2018 Lazio IGT Uve/Grapes: 100% Viognier Affinamento/Aging: Acciaio/Stainless Steel | € 23 |
| Consorzio San Michele, Sinfonia, 2017 Vermentino di Gallura DOCG Uve/Grapes: 100% Vermentino di Gallura Affinamento/Aging: Acciaio/Stainless Steel | € 28 |
| Firriato, Le Sabbie dell'Etna Bianco, 2018 Etna DOC Uve/Grapes: 60% Carricante, 40% Catarratto Affinamento/Aging: Acciaio/Stainless Steel | € 26 |



LA NOSTRA OFFERTA

Vini Bianchi

| | |
|---|------|
| Domaine de Chaude Ecuelle, Chablis, 2018 Chablis AOC Uve/Grapes: 100% Chardonnay Affinamento/Aging: Acciaio/Stainless Steel | € 26 |
| Komjank, Friulano, 2018 Collio DOC Uve/Grapes: 100% Friulano Affinamento/Aging: Acciaio/Stainless Steel | € 23 |
| Fattoria Coroncino, Il Bacco, 2016 Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Uve/Grapes: 100% Verdicchio Affinamento/Aging: 8 Mesi Legno/Months Wood | € 20 |
| Cristian Moreau, Chablis Chablis AOC Uve/Grapes: 200% Chardonnay Affinamento/Aging: Acciaio/ Stainless steel | € 34 |
| David Moreau, Aligotè, 2017 Aligotè AOC Uve/Grapes: 100% Aligotè | € 44 |
| Mater Soli, Zibibbo, 2017 Terre Siciliane IGT Uve/Grapes: 100% Zibibbo Affinamento/Aging: Acciaio/Stainless Steel | € 22 |
| M.Chapoutier, Bila Haut Cote du Rossillon AOC Uve/ Grapes: Grenache Blanc,Roussanne, Marsanne, Macabeu Affinamento/Aging: Acciaio/ Stainless steel | € 28 |



LA NOSTRA OFFERTA

Vini Rosati

Mori Colli Zugna, Schiava, 2017

€ 18

Trentino DOC

Uve/Grapes: 100% Schiava

Affinamento/Aging: Acciaio/Stainless Steel

Poggio delle Grazie, Bardolino Chiaretto, 2018

€ 20

Bardolino DOC

Uve/Grapes: 70% Corvina, 30% Rondinella

Affinamento/Aging: Acciaio/Stainless Steel

Cantina della Volta, Lambrusco di Sorbara Rosé

€ 26

Lambrusco di Sorbara DOC

Uve/Grapes: 100% Lambrusco di Sorbara

Affinamento/Aging: 30 Mesi/Months

Collin Guillaume, Brut Rosé

€ 52

Champagne AOC, Brut

Uve/Grapes: 30% Chardonnay, 30% Pinot Nero, 40% Pinot Meunier

Affinamento/Aging: 36 Mesi/Months



LA NOSTRA OFFERTA

Vini Rossi

| | |
|--|------|
| Montalbera, Lanfora, 2017 Grignolino d'Asti DOC Uve/Grapes: 100% Grignolino Affinamento/Aging: 10 mesi in anfora/Months in Amphor | € 26 |
| Montalbera, L'evoluzione Barolo DOCG Uve/Grapes: 100% Nebbiolo Affinamento/Aging: Barriques Francesi/French Barriques | € 50 |
| Massolino, Nebbiolo, 2017 Barolo DOCG Uve/Grapes: 100% Nebbiolo Affinamento/Aging: 12 Mesi in Legno/Months in Wood | € 30 |
| Massolino, Barolo, 2015 Barolo DOCG Uve/Grapes: 100% Nebbiolo Affinamento/Aging: 30 Mesi in Botte Grande/Months in Big Barrel | € 78 |
| Franz Haas, Pinot Nero, 2017 Alto Adige DOC Uve/Grapes: 100% Pinot Nero Affinamento/Aging: 12 Months in Barrique/Months in Barrique | € 42 |
| H. Lun, Pinot Nero, 2018 Alto Adige DOC Uve/Grapes: 100% Pinot Nero Affinamento/Aging: Botte Grande/Big Barrel | € 26 |
| Novaia, Valpolicella, 2018 Valpolicella Classico DOC Uve/Grapes: Corvina, Rondinella, Molinara Affinamento/Aging: 12 Mesi Cemento/ Months in Concrete | € 20 |
| Dal Cero, Ripasso Superiore, 2016 Valpolicella Ripasso Superiore DOC Uve/ Grapes: Corvina, Rondinella, Molinara Affinamento/Aging: 12 Mesi in Botte Grande/Months in Big Barrel | € 32 |
| Cantina Valpantena, Amarone, 2016 Amarone della Valpolicella DOCG Uve/Grapes: Corvina, Corvinone, Rondinella, Altre uve Affinamento/Aging: 18 Mesi in Barrique/Months in Barrique | € 44 |
| Le Masse, Chianti, 2018 Chianti DOCG Uve/Grapes: 80% Sangiovese, 20% Malvasia, Canaiolo Affinamento/Aging: 6 Mesi Acciaio e Legno/Months Stainless Steel and Wood | € 18 |



LA NOSTRA OFFERTA

Vini Rossi

| | |
|---|------|
| Le Masse, Chianti Classico, 2016 Chianti Classico DOCG Uve/Grapes: 100% Sangiovese Affinamento/Aging: 12 Mesi in Barrique/Months in Barrique | € 23 |
| La Lama, Sottol'Aia, 2013 Chianti Classico DOCG Uve/Grapes: 100% Sangiovese Affinamento/Aging: 24 Mesi in Botte Grande/Months in Big Barrel | € 26 |
| La Lama, Terzo Movimento, 2012 Chianti Classico Riserva DOCG Uve/Grapes: 100% Sangiovese Affinamento/Aging: 36 Mesi in Botte Grande/Months in Big Barrel | € 32 |
| Piemaggio, Chianti Classico, 2015 Chianti Classico DOCG Uve/Grapes: 90% Sangiovese, 10% Colorino, Canaiolo, Ciliegolo Affinamento/Aging: 18 Mesi in Legno e Cemento/Months in Wood and Concrete ² | € 30 |
| Cinelli Colombini, Rosso di Montalcino, 2017 Rosso di Montalcino DOC Uve/Grape: 100% Sangiovese Affinamento/Aging: 8 Mesi in Legno/Months in Wood | € 25 |
| Castello Tricerchi, Rosso di Montalcino, 2017 Rosso di Montalcino DOC Uve/Grapes: 100% Sangiovese Affinamento/Aging: 18 Mesi in Barrique/Months in Barrique | € 26 |
| Cinelli Colombini, Brunello di Montalcino, 2014 Brunello di Montalcino DOCG Uve/Grape: 100% Sangiovese Affinamento/Aging: 36 Mesi in Botte Grande/Months in Big Barrel | € 40 |
| Castello Tricerchi, Brunello di Montalcino, 2015 Brunello di Montalcino 2014 Uve/Grapes: 100% Sangiovese Affinamento/Aging: 42 Mesi in Botte Grande/Months in Big Barrel | € 40 |
| Il Cocco, Brunello di Montalcino, 2015 Brunello di Montalcino DOCG Uve/Grapes: 100% Sangiovese. Affinamento/Aging: 40 Mesi in Tonneaux/Months in Tonneaux | € 54 |
| Croce di Febo, Rosso di Montepulciano, 2017 Rosso di Montepulciano DOC Uve/Grapes: Sangiovese, Canaiolo Affinamento/Aging: 10 Mesi in Anfora/Months in Amphor | € 26 |



LA NOSTRA OFFERTA

Vini Rossi

| | |
|--|------|
| Croce di Febo, Vino Nobile di Montepulciano, 2015 Vino Nobile di Montepulciano DOCG Uve/Grapes: Sangiovese, Canaiolo, Ciliegiolo, Mammolo, Colorino Affinamento/Aging: 24 Mesi in Botte Piccola/Months in Small Barre | € 29 |
| Firriato, Sabbie dell'Etna, 2017 Etna Rosso DOC Uve/Grapes: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio Affinamento/Aging: 12 Mesi in Botte Grande/Months in Big Barrel | € 26 |
| Girolamo Russo, 'A Rina, 2017 Etna Rosso DOC Uve/Grapes: 95% Nerello Mascalese, 5% Nerello Cappuccio Affinamento/Aging: 12 Mesi in Barrique/Months in Barrique | € 40 |
| D'Angelo, Canneto, 2015 Aglianico del Vulture Uve/Grapes: 100% Aglianico Affinamento/Aging: 18 Mesi in Barrique/Months in Barrique | € 44 |
| Maison Roche de Bellene, 2017, Pinot Nero Vieilles Vignes Borgogna AOC Uve/Grapes: 100% Pinot Nero Affinamento/Aging: in Legno/in Wood | € 37 |