

# La carta dei vini

## Vini della nostra terra

- Franciacorta
- Bianchi
- Chiaretti
- Rossi

## Vini Nazionali

- Bianchi
- Rossi

I vini sono elencati in ordine esclusivamente alfabetico.

Ci scusiamo nell'eventualità che alcuni vini possano non essere disponibili.

## I vini della nostra terra

### Franciacorta

Franciacorta	s.a.	Gatti	Erbusco	35,00
Franciacorta	s.a.	Cavalleri	Erbusco	35,00
Franciacorta	s.a.	Bellavista	Erbusco	40,00
Franciacorta	s.a.	S. Cristoforo	Erbusco	35,00
Franciacorta	s.a.	Camossi	Erbusco	30,00
Franciacorta Brut G.C.	2006	Bellavista	Erbusco	45,00
Franciacorta Dosaggio Zero	s.a.	Colline della Stella	Erbusco	30,00
Franciacorta Nature	s.a.	Gatti	Erbusco	40,00
Franciacorta Saten	2007	Gatti	Erbusco	40,00
Franciacorta Saten	s.a.	Cavalleri	Erbusco	40,00

## I vini della nostra terra

### Bianchi

#### *Curtefranca*

<i>Terre di Franc.</i>	<i>2010</i>	<i>Gatti</i>	<i>Erbusco</i>	<i>18,00</i>
<i>Terre di Franc.</i>	<i>2010</i>	<i>Cavalleri</i>	<i>Erbusco</i>	<i>18,00</i>
<i>Terre di Franc.</i>	<i>2010</i>	<i>Bellavista</i>	<i>Erbusco</i>	<i>20,00</i>
<i>Terre di Franc. "Rampaneto"</i>	<i>2009</i>	<i>Cavalleri</i>	<i>Erbusco</i>	<i>22,00</i>
<i>Terre di Franc.</i>	<i>2010</i>	<i>S. Cristoforo</i>	<i>Erbusco</i>	<i>18,00</i>

#### *Lugana*

<i>Lugana</i>	<i>2010</i>	<i>Ottella</i>	<i>Sirmione</i>	<i>18,00</i>
<i>Lugana</i>	<i>2010</i>	<i>Az. Pilandro</i>	<i>S. Martino</i>	<i>18,00</i>
<i>Lugana</i>	<i>2010</i>	<i>Roveglia</i>	<i>Pozzolengo</i>	<i>18,00</i>
<i>Lugana "Le Creete"</i>	<i>2010</i>	<i>Ottella</i>	<i>Sirmione</i>	<i>20,00</i>
<i>Lugana "S.Cristina"</i>	<i>2010</i>	<i>Zenato</i>	<i>Sirmione</i>	<i>18,00</i>
<i>Lugana "Vigne di Catullo"</i>	<i>2010</i>	<i>Roveglia</i>	<i>Pozzolengo</i>	<i>20,00</i>
<i>Lugana "I Frati"</i>	<i>2010</i>	<i>Cà dei Frati</i>	<i>Sirmione</i>	<i>20,00</i>
<i>Lugana "Brolettino"</i>	<i>2010</i>	<i>Cà dei Frati</i>	<i>Sirmione</i>	<i>22,00</i>

## I vini della nostra terra

### Rossi

#### *Benaco Bresciano*

<i>Campei</i>	<i>2008</i>	<i>Le Chiusure</i>	<i>Portese</i>	<i>20,00</i>
<i>Marzemino "Le Mazane"</i>	<i>2010</i>	<i>Costaripa</i>	<i>Moniga</i>	<i>18,00</i>
<i>Malborghetto</i>	<i>2008</i>	<i>Le Chiusure</i>	<i>Portese</i>	<i>24,00</i>
<i>Nepomuceno</i>	<i>2006</i>	<i>Az. Cantrina</i>	<i>Bedizzole</i>	<i>30,00</i>
<i>Ronchedone</i>	<i>2009</i>	<i>Cà dei Frati</i>	<i>Sirmione</i>	<i>22,00</i>

#### *Garda*

<i>Le Zalte Cabernet</i>	<i>2005</i>	<i>C. la Pertica</i>	<i>Puegnago</i>	<i>43,00</i>
--------------------------	-------------	----------------------	-----------------	--------------

#### *Garda classico*

<i>Garda classico</i>	<i>2009</i>	<i>Leali</i>	<i>Puegnago</i>	<i>17,00</i>
<i>Garda classico "Campo Starne"</i>	<i>2009</i>	<i>Costaripa</i>	<i>Moniga</i>	<i>18,00</i>
<i>Garda classico "Le Sincette"</i>	<i>2007</i>	<i>Cascina la Pertica</i>	<i>Polpenazze</i>	<i>19,00</i>
<i>Garda classico "Negresco"</i>	<i>2008</i>	<i>Az. Agr. Provenza</i>	<i>Sirmione</i>	<i>20,00</i>

## I vini della nostra terra

### Rossi

#### *Groppello*

<i>Groppello</i>	2009	<i>Leali</i>	<i>Puegnago</i>	17,00
<i>Groppello</i>	2009	<i>Az. Agr.S. Giovanni</i>	<i>Puegnago</i>	17,00
<i>Groppello</i>	2010	<i>La Meridiana</i>	<i>Padenghe</i>	17,00
<i>Groppello "Castelline"</i>	2010	<i>Costaripa</i>	<i>Moniga</i>	17,00
<i>Groppello</i>	2010	<i>Cantrina</i>	<i>Bedizzole</i>	17,00
<i>Groppello "Il Colombaio"</i>	2010	<i>Cascina la Pertica</i>	<i>Polpenazze</i>	19,00
<i>Groppello "Gropel"</i>	2007	<i>Comincioli</i>	<i>Puegnago</i>	26,00
<i>Groppello "Suler"</i>	2007	<i>Comincioli</i>	<i>Puegnago</i>	26,00
<i>Groppello "Castelline"</i>	2010	<i>Costaripa</i>	<i>Moniga</i>	17,00
<i>Groppello "Zephiro"</i>	2009	<i>Comincioli</i>	<i>Puegnago</i>	18,00
<i>Groppello "Simut"</i>	2007	<i>Leali</i>	<i>Puegnago</i>	28,00

#### *Curtefranca*

<i>Terre di Franciacorta</i>	2008	<i>Cavalleri</i>	<i>Erbusco</i>	18,00
<i>Terre di Franciacorta</i>	2008	<i>S. Cristoforo</i>	<i>Erbusco</i>	18,00
<i>Terre di Franciacorta</i>	2006	<i>Gatti</i>	<i>Erbusco</i>	18,00
<i>Terre di Franc. "Tajardino"</i>	2009	<i>Cavalleri</i>	<i>Erbusco</i>	24,00

## I vini nazionali

### Bianchi

#### *Chardonnay*

<i>Chardonnay</i>	2010	<i>Les Cretés</i>	<i>Valle d'Aosta</i>	18,00
<i>Chardonnay</i>	2010	<i>Lis Neris</i>	<i>Friuli V. Giulia</i>	18,00
<i>Chardonnay</i>	2010	<i>Vin. Jermann</i>	<i>Friuli V. Giulia</i>	22,00
<i>Chardonnay "Cuvée Bois"</i>	2008	<i>Les Cretés</i>	<i>Valle d'Aosta</i>	52,00

#### *Costa d'Amalfi*

<i>Fiorduva</i>	2007	<i>Marisa Cuomo</i>	<i>Campania</i>	40,00
-----------------	------	---------------------	-----------------	-------

#### *Friulano (Tocai)*

<i>Friulano</i>	2010	<i>Villa Russiz</i>	<i>Friuli V. Giulia</i>	20,00
<i>Friulano "La Vila"</i>	2009	<i>Lis Neris</i>	<i>Friuli V. Giulia</i>	20,00

#### *Gewürtztraminer*

<i>Gewürtztraminer</i>	2010	<i>Hofstatter</i>	<i>T.Alto Adige</i>	20,00
<i>Gewürtztraminer</i>	2010	<i>Girlan</i>	<i>T.Alto Adige</i>	20,00

<i>Fiano</i>	2009	<i>Pietracupa</i>	<i>Campania</i>	20,00
--------------	------	-------------------	-----------------	-------

#### *I.g.t. Venezia Giulia*

<i>Vintage Tunina</i>	2008	<i>V. Jermann</i>	<i>Friuli V. Giulia</i>	48,00
-----------------------	------	-------------------	-------------------------	-------

#### *Kerner*

<i>Kerner</i>	2010	<i>Köfererhof</i>	<i>T.Alto Adige</i>	22,00
---------------	------	-------------------	---------------------	-------

## *Müller Thurgau*

<i>Müller Thurgau</i>	<i>2010</i>	<i>Pojer e Sandri</i>	<i>Trentino A.A.</i>	<i>18,00</i>
<i>Müller Thurgau</i>	<i>2010</i>	<i>Köfererhof</i>	<i>T.Alto Adige</i>	<i>20,00</i>
<i>Müller Thurgau</i>	<i>2009</i>	<i>Lageder</i>	<i>Trentino A.A.</i>	<i>18,00</i>

## I vini nazionali

### Bianchi

#### *Pinot Bianco*

<i>Pinot bianco</i>	2008	<i>Villa Russiz</i>	<i>Friuli V. Giulia</i>	20,00
<i>Pinot bianco</i>	2009	<i>Falkenstein</i>	<i>T. Alto Adige</i>	20,00
<i>Pinot bianco</i>	2009	<i>C. S. Colterenzio</i>	<i>T. Alto Adige</i>	20,00
<i>Pinot bianco</i>	2009	<i>Castel Juval</i>	<i>T. Alto Adige</i>	20,00
<i>Pinot bianco</i>	2010	<i>Hofstatter</i>	<i>T. Alto Adige</i>	20,00

#### *Pinot grigio*

<i>Pinot grigio</i>	2010	<i>Villa Russiz</i>	<i>Friuli V. Giulia</i>	20,00
<i>Pinot grigio</i>	2010	<i>Lis Neris</i>	<i>Friuli V. Giulia</i>	20,00
<i>Pinot grigio</i>	2010	<i>Girland</i>	<i>T. Alto Adige</i>	20,00
<i>Pinot grigio "Gris"</i>	2009	<i>Lis Neris</i>	<i>Friuli V. Giulia</i>	24,00

#### *Prosecco*

<i>Prosecco</i>	<i>s.a.</i>	<i>Foss Marai</i>	<i>Veneto</i>	18,00
-----------------	-------------	-------------------	---------------	-------

#### *Ribolla gialla*

<i>Ribolla gialla</i>	2009	<i>Villa Russiz</i>	<i>Friuli V. Giulia</i>	22,00
<i>Ribolla gialla "Vinnæ"</i>	2010	<i>V. Jermann</i>	<i>Friuli V. Giulia</i>	22,00

#### *Riesling*

<i>Riesling</i>	2009	<i>Falkenstein</i>	<i>T. Alto Adige</i>	25,00
<i>Riesling</i>	2010	<i>Kofererhof</i>	<i>T. Alto Adige</i>	28,00



## I vini nazionali

### Bianchi

#### *Sauvignon*

<i>Sauvignon</i>	2010	<i>Lis Neris</i>	<i>Friuli V. Giulia</i>	20,00
<i>Sauvignon</i>	2009	<i>Villa Russiz</i>	<i>Friuli V. Giulia</i>	20,00
<i>Sauvignon</i>	2010	<i>Girlan</i>	<i>T. Alto Adige</i>	20,00
<i>Sauvignon</i>	2009	<i>Abb. Novacella</i>	<i>Friuli V. Giulia</i>	20,00
<i>Sauvignon "Picol"</i>	2009	<i>Lis Neris</i>	<i>Friuli V. Giulia</i>	24,00

#### *Soave classico*

<i>Soave cl.</i>	2010	<i>Tamellini</i>	<i>Veneto</i>	18,00
------------------	------	------------------	---------------	-------

#### *Sylvaner*

<i>Sylvaner</i>	2007	<i>Pacherhof</i>	<i>T. Alto Adige</i>	23,00
<i>Sylvaner</i>	2008	<i>Kuen Hof</i>	<i>T. Alto Adige</i>	34,00

#### *Timorasso*

<i>Costa del Vento</i>	2005	<i>Vigneti masi</i>	<i>Piemonte</i>	48,00
------------------------	------	---------------------	-----------------	-------

## I vini nazionali

### Bianchi

#### *Verdicchio*

<i>Verdicchio C. Jesi</i>	<i>2009</i>	<i>Villa Bucci</i>	<i>Marche</i>	<i>18,00</i>
<i>Verdicchio riserva</i>	<i>2006</i>	<i>Villa Bucci</i>	<i>Marche</i>	<i>40,00</i>
<i>Verdicchio C. Jesi "Tralivio"</i>	<i>2008</i>	<i>Sartarelli</i>	<i>Marche</i>	<i>18,00</i>

#### *Vermentino Liguria*

<i>Vermentino "Colli di Luni"</i>	<i>2010</i>	<i>O. Lambruschi</i>	<i>Liguria</i>	<i>22,00</i>
-----------------------------------	-------------	----------------------	----------------	--------------

## I vini nazionali

### Rossi

#### *Aglianico*

<i>“La Firma” Vulture</i>	<i>2005</i>	<i>Cantine del Notaio</i>	<i>Basilicata</i>	<i>45,00</i>
---------------------------	-------------	---------------------------	-------------------	--------------

#### *Amarone*

<i>Amarone</i>	<i>2005</i>	<i>Pietro Zardini</i>	<i>Veneto</i>	<i>45,00</i>
----------------	-------------	-----------------------	---------------	--------------

<i>Amarone</i>	<i>2007</i>	<i>Tedeschi</i>	<i>Veneto</i>	<i>45,00</i>
----------------	-------------	-----------------	---------------	--------------

<i>Amarone</i>	<i>2006</i>	<i>Viviani</i>	<i>Veneto</i>	<i>50,00</i>
----------------	-------------	----------------	---------------	--------------

<i>Amarone “Ravazzol”</i>	<i>2005</i>	<i>Cà la Bionda</i>	<i>Veneto</i>	<i>55,00</i>
---------------------------	-------------	---------------------	---------------	--------------

<i>Amarone “Acinatico”</i>	<i>2007</i>	<i>Accordini</i>	<i>Veneto</i>	<i>45,00</i>
----------------------------	-------------	------------------	---------------	--------------

<i>Amarone “Casa dei Bepi”</i>	<i>2003</i>	<i>Viviani</i>	<i>Veneto</i>	<i>80,00</i>
--------------------------------	-------------	----------------	---------------	--------------

<i>Amarone</i>	<i>2006</i>	<i>Roccolo Grassi</i>	<i>Veneto</i>	<i>80,00</i>
----------------	-------------	-----------------------	---------------	--------------

<i>Amarone</i>	<i>2005</i>	<i>Monte dall’Ora</i>	<i>Veneto</i>	<i>55,00</i>
----------------	-------------	-----------------------	---------------	--------------

## I vini nazionali

### Rossi

#### *Barbaresco*

<i>Barbaresco</i>	2006	<i>Prod. Barbaresco</i>	<i>Piemonte</i>	22,00
<i>Barbaresco "Pora"</i>	2005	<i>Prod. Barbaresco</i>	<i>Piemonte</i>	30,00
<i>Barbaresco "Rio Sordo"</i>	2005	<i>Prod. Barbaresco</i>	<i>Piemonte</i>	30,00
<i>Barbaresco "Rabajà"</i>	2006	<i>Giuseppe Cortese</i>	<i>Piemonte</i>	40,00
<i>Barbaresco "Gallina"</i>	2006	<i>Oddero</i>	<i>Piemonte</i>	30,00
<i>Barbaresco</i>	2007	<i>Gaja</i>	<i>Piemonte</i>	170,00
<i>Barbaresco ris. "Asili"</i>	2004	<i>Falletto</i>	<i>Piemonte</i>	220,00

#### *Barbera colli tortonesi*

<i>Barbera "Sentieri"</i>	2006	<i>Vigneti Massa</i>	<i>Piemonte</i>	20,00
<i>Barbera "Bigolla"</i>	2001	<i>Vigneti Massa</i>	<i>Piemonte</i>	50,00

#### *Barbera d'Asti*

<i>Zucchetto</i>	2005	<i>La Morandina</i>	<i>Piemonte</i>	18,00
------------------	------	---------------------	-----------------	-------

#### *Barbera d'Alba*

<i>Barbera</i>	2009	<i>A. Oberto</i>	<i>Piemonte</i>	18,00
<i>Barbera</i>	2006	<i>F.lli Alessandria</i>	<i>Piemonte</i>	18,00
<i>Barbera "Morassina"</i>	2008	<i>Giuseppe Cortese</i>	<i>Piemonte</i>	20,00
<i>Barbera "Giada"</i>	2008	<i>A. Oberto</i>	<i>Piemonte</i>	22,00

## I vini nazionali

### Rossi

#### *Barolo*

<i>Barolo</i>	<i>2005</i>	<i>A. Oberto</i>	<i>Piemonte</i>	<i>50,00</i>
<i>Barolo</i>	<i>2006</i>	<i>A. Oberto</i>	<i>Piemonte</i>	<i>50,00</i>
<i>Barolo</i>	<i>2004</i>	<i>A. Oberto</i>	<i>Piemonte</i>	<i>50,00</i>
<i>Barolo "Brunate"</i>	<i>2004</i>	<i>A. Oberto</i>	<i>Piemonte</i>	<i>70,00</i>
<i>Barolo "Cicala"</i>	<i>1997</i>	<i>A. Conterno</i>	<i>Piemonte</i>	<i>90,00</i>

#### *Bolgheri*

<i>Bolgheri rosso</i>	<i>2008</i>	<i>Le Macchiole</i>	<i>Toscana</i>	<i>30,00</i>
<i>Paleo</i>	<i>2007</i>	<i>Le Macchiole</i>	<i>Toscana</i>	<i>65,00</i>
<i>Ornellaia</i>	<i>2006</i>	<i>Ten. Ornellaia</i>	<i>Toscana</i>	<i>120,00</i>
<i>Sassicaia</i>	<i>2007</i>	<i>Ten. S. Guido</i>	<i>Toscana</i>	<i>140,00</i>

#### *Brunello di Montalcino*

<i>B. di Montalcino</i>	<i>2004</i>	<i>Az. Il Colle</i>	<i>Toscana</i>	<i>42,00</i>
<i>B. di Montalcino</i>	<i>2002</i>	<i>Soldera</i>	<i>Toscana</i>	<i>200,00</i>

## I vini nazionali

### Rossi

#### *Cabernet*

<i>Cabernet Frank</i>	2008	<i>Ronco del Gelso</i>	<i>Friuli V. Giulia</i>	20,00
<i>Cabernet Sauv.</i>	2007	<i>Tasca d'Almerita</i>	<i>Sicilia</i>	40,00
<i>Cabernet Suav.</i>	2008	<i>Masut da Rive</i>	<i>Friuli V. Giulia</i>	24,00
<i>Cabernet Sauv.</i>	2009	<i>Lis Neris</i>	<i>Friuli V. Giulia</i>	21,00

#### *Chianti*

<i>Chianti classico</i>	2008	<i>Fontodi</i>	<i>Toscana</i>	22,00
<i>Chianti classico</i>	2005	<i>Castello di Ama</i>	<i>Toscana</i>	36,00
<i>Chianti classico</i>	2008	<i>Fonterutoli</i>	<i>Toscana</i>	28,00
<i>Chianti classico "Rancia"</i>	2007	<i>Fatt. di Felsina</i>	<i>Toscana</i>	35,00
<i>Chianti cl. Ris. "Le Barancole"</i>	2006	<i>S.G. Retennano</i>	<i>Toscana</i>	34,00
<i>Chianti cl.ris. M. Antinori</i>	2006	<i>Antinori</i>	<i>Toscana</i>	30,00
<i>Chianti cl. Ris. "V. del Sorbo"</i>	2003	<i>Fontodi</i>	<i>Toscana</i>	46,00
<i>Chianti cl. ris. B. Passignano</i>	2004	<i>Antinori</i>	<i>Toscana</i>	40,00

## *I vini nazionali*

### *Rossi*

#### *Dolcetto d'Alba*

<i>Dolcetto</i>	2008	<i>Falsetto</i>	<i>Piemonte</i>	20,00
<i>Dolcetto</i>	2008	<i>Altare</i>	<i>Piemonte</i>	20,00
<i>Dolcetto "Rio Sordo"</i>	2004	<i>Casc. Bruciata</i>	<i>Piemonte</i>	20,00
<i>Dolcetto "Visadi"</i>	2009	<i>Clerico</i>	<i>Piemonte</i>	20,00

#### *I.g.t. Calabria*

<i>Gravello</i>	1999	Librandi	Calabria	41,50
-----------------	------	----------	----------	-------

#### *I.g.t. Campania*

Terre di Lavoro	2004	Az. Galardi	Campania	80,00
-----------------	------	-------------	----------	-------

## I vini nazionali

### Rossi

#### I.g.t. Marche

Il Maschio da Monte	2006	S. Barbara	Marche	30,00
Pathos	2006	S. Barbara	Marche	48,00
Kurni	2007	Oasi agli Angeli	Marche	75,00

#### I.g.t. Puglia

Le Cruste	2007	A. Longo	Puglia	24,00
-----------	------	----------	--------	-------

#### Ig.t. Toscana

<i>Flaccianello</i>	<i>2006</i>	<i>Fontodi</i>	<i>Toscana</i>	<i>64,00</i>
<i>Le Cupole</i>	<i>2007</i>	<i>Ten. Di Trinoro</i>	<i>Toscana</i>	<i>35,00</i>
<i>Solaia</i>	<i>2007</i>	<i>Antinori</i>	<i>Toscana</i>	<i>130,00</i>
<i>Tignanello</i>	<i>2007</i>	<i>Antinori</i>	<i>Toscana</i>	<i>70,00</i>



## I vini nazionali

### Rossi

#### *Lagrein*

<i>Lagrein</i>	<i>2010</i>	<i>Girlan</i>	<i>T. Alto Adige</i>	<i>20,00</i>
<i>Lagrein</i>	<i>2009</i>	<i>Gojer</i>	<i>T. Alto Adige</i>	<i>24,00</i>
<i>Lagrein riserva</i>	<i>2003</i>	<i>Gojer</i>	<i>T. Alto Adige</i>	<i>20,00</i>

#### *Merlot*

<i>Merlot</i>	<i>2009</i>	<i>Villa Russiz</i>	<i>Friuli V. Giulia</i>	<i>25,00</i>
<i>Merlot</i>	<i>2004</i>	<i>C. delle Regine</i>	<i>Umbria</i>	<i>25,00</i>

## I vini nazionali

### Rossi

#### *Montepulciano d'Abruzzo*

<i>Mont d'Abruzzo "M. Cvetic"</i>	<i>2006</i>	<i>Masciarelli</i>	<i>Abruzzo</i>	<i>28,00</i>
<i>Mont.d'Abruzzo "V. Gemma"</i>	<i>2004</i>	<i>Masciarelli</i>	<i>Abruzzo</i>	<i>62,00</i>

#### *Morellino di Scansano*

<i>Morellino di S.</i>	<i>2009</i>	<i>Az. Trevvalle</i>	<i>Toscana</i>	<i>20,00</i>
------------------------	-------------	----------------------	----------------	--------------

#### *Nebbiolo Langhe*

<i>Nebbiolo L.</i>	<i>2009</i>	<i>Prod. Barbaresco</i>	<i>Piemonte</i>	<i>20,00</i>
<i>Nebbiolo L.</i>	<i>2009</i>	<i>Adriano Marco e Vittorio</i>	<i>Piemonte</i>	<i>20,00</i>

#### *Nero d'Avola*

<i>Nero d'Avola "Don Antonio"</i>	<i>2008</i>	<i>Morgante</i>	<i>Sicilia</i>	<i>26,00</i>
-----------------------------------	-------------	-----------------	----------------	--------------

## I vini nazionali

### Rossi

#### *Nobile di Montepulciano*

<i>Nobile di Mont.</i>	2005	<i>Poliziano</i>	<i>Toscana</i>	30,00
<i>Nobile di Mont.</i>	2004	<i>Fatt. del Cerro</i>	<i>Toscana</i>	30,00
<i>Nobile di Mont. "L.Nuova"</i>	2004	<i>Ruffino</i>	<i>Toscana</i>	40,00
<i>Nobile di Mont. "Asinone"</i>	2004	<i>Poliziano</i>	<i>Toscana</i>	40,00

#### *Pinot nero*

<i>Pinot nero</i>	2008	<i>Carlotta</i>	<i>T.Alto Adige</i>	26,00
<i>Pinot nero</i>	2009	<i>Les Cretes</i>	<i>Valle d'Aosta</i>	20,00
<i>Pinot nero</i>	2008	<i>Castel Juval</i>	<i>T.Alto Adige</i>	28,00
<i>Pinot nero</i>	2007	<i>Falkenstein</i>	<i>Trentino A.A.</i>	26,00
<i>Pinot nero Patricia</i>	2009	<i>Girland</i>	<i>T.Alto Adige</i>	24,00
<i>Pinot nero ris. Mazon</i>	2008	<i>Hofstatter</i>	<i>T.Alto Adige</i>	30,00

#### *Primitivo del Salento*

<i>Prim. Del Salento "Viselio"</i>	2006	<i>Tenute Rubino</i>	<i>Puglia</i>	24,00
------------------------------------	------	----------------------	---------------	-------

# I vini nazionali

## Rossi

### *Rosso di Montalcino*

<i>Rosso di Montalcino</i>	<i>2007</i>	<i>Az. Il Colle</i>	<i>Toscana</i>	<i>24,00</i>
----------------------------	-------------	---------------------	----------------	--------------

### *Rosso Veronese*

<i>Campo Sireso</i>	<i>2008</i>	<i>Ottella</i>	<i>Veneto</i>	<i>20,00</i>
---------------------	-------------	----------------	---------------	--------------

### *Sagrantino di Montefalco*

<i>Còlpetrone</i>	<i>2004</i>	<i>Fatt. del Cerro</i>	<i>Toscana</i>	<i>40,00</i>
-------------------	-------------	------------------------	----------------	--------------

<i>Riserva Collepiano</i>	<i>2005</i>	<i>Arnaldo Caprai</i>	<i>Umbria</i>	<i>45,00</i>
---------------------------	-------------	-----------------------	---------------	--------------

<i>Riserva 25 anni</i>	<i>2004</i>	<i>Arnaldo Caprai</i>	<i>Umbria</i>	<i>81,00</i>
------------------------	-------------	-----------------------	---------------	--------------

## I vini nazionali

### Rossi

#### *Teroldego Rotaliano*

<i>Teroldego R. "Clesurae"</i>	2003	<i>C. Rotaliana</i>	<i>Trentino A.A.</i>	25,00
<i>Teroldego R. "De Vescovi"</i>	2008	<i>De Vescovi</i>	<i>Trentino A.A.</i>	20,00
<i>Teroldego R. ris.</i>	2007	<i>C. Rotaliana</i>	<i>Trentino A.A.</i>	20,00

#### *Valpolicella classico*

<i>Valpolicella classico</i>	2009	<i>Accordini</i>	<i>Veneto</i>	18,00
<i>Valpolicella classico</i>	2009	<i>Zardini</i>	<i>Veneto</i>	18,00

#### *Valpolicella classico superiore*

<i>Valpolicella "Capitel dei Nicalò"</i>	2009	<i>Tedeschi</i>	<i>Veneto</i>	35,00
<i>Valpolicella "Saseti"</i>	2009	<i>Monte dall'Ora</i>	<i>Veneto</i>	20,00
<i>Valpolicella</i>	2007	<i>Roccolo Grassi</i>	<i>Veneto</i>	35,00
<i>Valpolicella</i>	2002	<i>Quintarelli</i>	<i>Veneto</i>	75,00