

Vini rossi

UMBRIA

SAGRANTINO DI MONTEFALCO 25 ANNI	CAPRAI	€ 45,00
SAGRANTINO DI MONTEFALCO	ANTONELLI	€ 20,00
SAGRANTINO DI MONTEFALCO	ANTIGNIANO	€ 17,00
ROSSO DI MONTEFALCO Riserva	PERTICAIA	€ 12,00
ROSSO DI MONTEFALCO Riserva	ANTONELLI	€ 12,00
ROSSO DI MONTEFALCO	COLPETRONE	€ 10,00
ROSSO DI MONTEFALCO	SCACCIADIAVOLI	€ 11,00
ROSSO DI MONTEFALCO	CANTINA POGGIO TURRI	€ 11,00
ROSSO DI MONTEFALCO	PERTICAIA	€ 11,00
ROSSO DI MONTEFALCO	AZ.AGR. DI FILIPPO	€ 10,00
TERRE DI SAN NICOLA Rosso Umbria igt	AZ.AGR. DI FILIPPO	€ 14,00
IL PADRONE DELLE VIGNE Rosso Umbria igt	TABARRINI	€ 12,00
VOCANTE Rosso Umbria igt	TERRE DE LA CUSTODIA	€ 7,00
BAIOCCO Rosso Umbria igt	ANTONELLI	€ 7,00
CONTRARIO Rosso Umbria igt	ANTONELLI	€ 16,00
VILLA CONVERSINO Rosso Umbria igt	DI FILIPPO	€ 6,00



UN PASTO SENZA VINO E' COME UN GIORNO SENZA SOLE

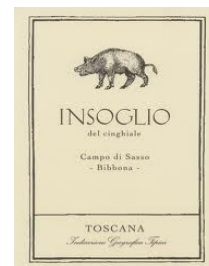
Anthelme Brillat-Savarin

TOSCANA

NERO - MORELLINO DI SCANSANO FATTORIA ACQUAVIVA € 14,00

INSOGLIO DEL CINGHIALE Toscana IGT TENUTA DI BISERNO € 19,00

E' un vino assemblato dal 32% di uve Syrah e da un blend di Cabernet Franc, Merlot e Petit Verdot. Presenta un colore rosso rubino con riflessi viola. Al naso arriva subito la ciliegia e frutta rossa poi le note floreali. Al palato risulta pieno e fruttato.



VENETO

VALPOLICELLA Ripasso SECCO BERTANI BERTANI € 15,00

VALPOLICELLA Classica - Villa Novare BERTANI € 12,00

VALPOLICELLA Classica SPERI € 11,00

BARDOLINO CLASSICO CANTINA DI SOAVE € 9,000



FRIULI

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO SAN SIMONE € 10,00

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO CONTE BRANDOLINI D'ADDA € 10,00

Il Refosco è un vitigno autoctono del Friuli e deve questo nome a causa del pedicello che tiene l'acino che diventa rosso poco prima della vendemmia. Tipico per la sua acidità e tannicità consistente.

SICILIA

ETNA ROSSO FIRRIATO € 10,00

PIEMONTE

DOLCETTO D'ALBA - TRE VIGNE VIETTI € 14,00

NEBBIOLO - PERBACCO VIETTI € 17,00

MONTEI - Bianco del Monferrato DOC VILLA SPARINA € 10,00



L'AMORE INESPRESSO E' COME IL VINO TENUTO NELLA BOTTIGLIA:
NON PIACA LA SETE

George Herbert

Vini bianchi

UMBRIA

GRECHETTO - POGGIO BELVEDERE	CAPRAI	€ 8,00
GRECHETTO	SPORTOLETTI	€ 8,00
GRECHETTO <i>colli Martani</i>	DI FILIPPO	€ 7,00
GRECHETTO <i>Sassi d'arenaria</i>	DI FILIPPO	€ 8,00
GRECHETTO - BAIOCOCCO	ANTONELLI	€ 8,00
MONTEFALCO BIANCO - NIDO DEL FALCO	ANTIGNIANO	€ 8,00
BIANCO IGT - DESIATA	TERRE DE LA CUSTODIA	€ 8,00
TREBBIANO SPOLETINO - FARANDOLA	DI FILIPPO	€ 8,50
BRIO' <i>Vino frizzante</i>	ANTIGNIANO	€ 6,00
VILLA CONVERSINO - BIANCO IGT	DI FILIPPO	€ 6,00

MARCHE

PECORINO <i>Le Merlettaie</i>	CIU' CIU'	€ 10,00
-------------------------------	-----------	---------

Vino raro e prezioso capace, anche negli anni, di sprigionare intensa personalità evocando sensazioni eteree e persistenti. Personalità e potenza esaltate dalla fermentazione in nobili legni.



PASSERINA <i>Evol</i>	CIU' CIU'	€ 8,00
PECORINO	TENUTA COCCI GRIFONI	€ 10,00
PASSERINA	TENUTA COCCI GRIFONI	€ 8,00
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI	GAMBELLI	€ 7,00

VENETO

SOAVE - SEREOLE BERTANI € 10,00

LUGANA - LE QUAGLIARE BERTANI € 11,00

Questo vino è prodotto nella bassa zona del Garda nel triangolo tra Peschiera, Desenzano e Sirmione. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Olfatto gradevole e delicato, profumi di fiori e frutta matura, gusto fresco e morbido caratterizzano questo vino per tutti i momenti della giornata sia come aperitivo che a tutto pasto.

TRENTINO ALTO ADIGE

GEWURZTRAMINER ROCCA SAVINA € 10,00

MULLER THURGAU ROCCA SAVINA € 9,00

SICILIA

ETNA BIANCO FIRRIATO € 10,00

INZOLIA FIRRIATO € 9,00

EMILIA ROMAGNA

PIGNOLETTO con rifermentazione Ancestrale BELLEI € 10,00

Il pignoletto della Cantina di Francesco Bellei racchiude tutti i segreti del territorio di provenienza. Presenta un colore giallo paglierino con nuance verdi. Al naso sprigiona un'intensità aromatica di fiori bianchi. Il sapore è aromatico e con lunga persistenza. Prodotto esclusivamente con uve pignoletto e con rifermentazione ancestrale in bottiglia.



PIEMONTE

MONTEI Monferato Bianco DOC VILLA SPARINA € 10,00