



*“Spumanti e Champagnes*

*Euro*

<i>Ferrari Brut</i> <i>“Ferrari”</i>	<i>39,00</i>
<i>Cuvèe Imperiale Berlucchi</i> <i>“Berlucchi”</i>	<i>37,00</i>
<i>Prosecco di Valdobbiadene</i> <i>“Cà di Rajo” extra dry doc Superiore</i>	<i>20,00</i>
<i>Prosecco doc Treviso</i> <i>“Follador”</i>	<i>22,00</i>
<i>Champagne Moet &amp; Chandon</i> <i>“Moet”</i>	<i>55,00</i>
<i>Champagne Veuve Cliquot</i> <i>St. Petersburg</i>	<i>60,00</i>
<i>Champagne Brut</i> <i>Ruinart</i>	<i>75,00</i>
<i>Champagne Rosè</i> <i>Ruinart</i>	<i>98,00</i>



*“I Bianchi”*

	<i>Euro</i>
<i>Vino bianco del giorno al bicchiere da</i>	<i>3,00</i>
<i>Vino della casa (al lt.) Fermo o Frizzante</i>	<i>10,00</i>
<i>Chardonnay frizzante I.g.t. “Canova”</i>	<i>18,00</i>
<i>Langhe Arneis d.o.c. “Ceretto” 2015</i>	<i>29,00</i>
<i>Roero Arneis d.o.c. “Tor del Pian” 2015</i>	<i>21,00</i>
<i>Fiano di Avellino d.o.c.g. “F.lli Urciuolo” 2011</i>	<i>21,00</i>
<i>Falanghina I.g.t. “F.lli Urciuolo” 2011</i>	<i>20,00</i>
<i>Gewurztraminer d.o.c. “St. Michael – Eppan” 2014</i>	<i>22,00</i>
<i>Lugana Santa Cristina d.o.c. 2014</i>	<i>20,00</i>
<i>Ribolla Gialla i.g.t 2014 “Antonutti” - 0,375l</i>	<i>10,00</i>



	<i>Euro</i>
<i>Domasino i.g.t - Uve bianche - Terre lariane Poderi Travi - Cantine Sorsasso – 2014</i>	<i>19,00</i>
<i>Dagatrà Cantine Francoli 2015</i>	<i>16,00</i>



### *“I Rosati”*

	<i>Euro</i>
<i>Rosato al bicchiere</i>	<i>4,00</i>
<i>Chiaretto Classico “Santa Sofia” d.o.c Bardolino 2014 – 0,375l</i>	<i>10,00</i>
<i>Domasino i.g.t. – Rosato- Travi - Cantine Sorsasso – 2013</i>	<i>19,00</i>
<i>Chiaretto “Santa Sofia” d.o.c Bardolino 2015</i>	<i>19,00</i>
<i>Five roses i.g.t “Leone de Castris” 2015</i>	<i>22,00</i>



*“I Rossi”*

	<i>Euro</i>
<i>Vino rosso del giorno al bicchiere da</i>	<i>3,00</i>
<i>Vino della casa (al lt.)</i>	<i>10,00</i>
<i>Damatrà 2015 – Cantine Francoli</i>	<i>16,00</i>
<i>Barbera d’Asti d.o.c. “Cunfin” 2001</i>	<i>29,00</i>
<i>Barbera d’Alba d.o.c. Mara “Dante Rivetti” 2010</i>	<i>18,00</i>
<i>Barbera d’Alba d.o.c. Boschi “Dante Rivetti” 2007</i>	<i>25,00</i>
<i>Barbera d’Asti “Tor del Pian” 2014</i>	<i>23,00</i>
<i>Dolcetto d’Alba d.o.c.g. “Tor del Pian” 2014</i>	<i>23,00</i>
<i>Bonarda Oltrepò Pavese D.O.C. “Terre Filari” 2010</i>	<i>18,00</i>
<i>Chianti classico d.o.c.g. Poggio Basso 2014</i>	<i>19,00</i>
<i>Chianti classico d.o.c.g. Fattoria di Bagnolo – Colli fiorentini 2013</i>	<i>21,00</i>



	<i>Euro</i>
<i>Domasino i.g.t. – Uve rosse – Terre lariane Poderi Travi - Cantine Sorsasso – 2012</i>	<i>19,00</i>
<i>Sassella d.o.c.g. Valtellina Superiore “Rainoldi ” 2011</i>	<i>19,00</i>
<i>Sassella d.o.c.g. “Nino Negri” “le Tense Superiore” 2013</i>	<i>29,00</i>
<i>Inferno Valtellina Superiore “Mazèr” Riserva d.o.c.g. 2011</i>	<i>31,00</i>
<i>Sfurzat d.o.c.g. “Rainoldi“ 2005</i>	<i>39,00</i>
<i>Lagrein Trentino d.o.c. “Val di Cembra” 2014/2015</i>	<i>21,00</i>
<i>Lagrein d.o.c. “St. Michael Eppan” 2013</i>	<i>20,00</i>
<i>Rosso di Montepulciano d.o.c. Poliziano 2013</i>	<i>21,00</i>
<i>Morellino di Scansano d.o.c.g “Terenzi” 2013</i>	<i>22,00</i>
<i>Morellino di Scansano d.o.c.g. Greto delle fate 2011</i>	<i>22,00</i>



	<i>Euro</i>
<i>Tignanello i.g.t. “Antinori” 2003</i>	<i>107,00</i>
<i>Nebbiolo d’Alba doc Occhetti “Prunotto” 2004/2005/2006</i>	<i>47,00</i>
<i>Nebbiolo d.o.c. “Ramale” Torraccia del Piantavigna 2012</i>	<i>46,00</i>
<i>Brunello Pian delle Vigne “Antinori” d.o.c.g. 2000</i>	<i>64,00</i>
<i>Nero d’Avola Chiaromonte Firriato 2013</i>	<i>21,00</i>
<i>Amarone d.o.c. Santa Sofia 2009</i>	<i>58,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Bricco “Dante Rivetti” 2004</i>	<i>46,00</i>
<i>Ghemme d.o.c.g. Torraccia del Piantavigna Vigneto Punciön 1999 – 2004</i>	<i>75,00</i>
<i>Gattinara d.o.c.g. Torraccia del Piantavigna Vigneto Jerbiön 2000/2001</i>	<i>89,00</i>



*Euro*

*Ghemme d.o.c.g. Torraccia del Piantavigna  
Vigneto Punciön 2010* 45,00

*Gattinara d.o.c.g. Torraccia del Piantavigna  
Vigneto Jerbiön 2010* 49,00



*“Vini da Dessert”*

*Euro*

*Moscato doc “Riveta”  
Dante Rivetti 2012* 18,00

*Moscato d’Asti “La Mimosa”  
Poderi Sinaglio 2015* 17,00

*Bracchetto d.o.c. Bersano* 18,00

*Passito di Pantelleria* *al bicchiere* 3,00  
*Oxydia Florio* 18,00



## *Anno 2009- “L’Enoteca”*

*Abbiamo ristrutturato la vecchia cantina, lasciando trasparire dalla volta, dal pavimento in acciottolato e dai muri in pietra originali, l’intatta atmosfera di un tempo.*

*Tempo che scorre e che si gusta nuovamente, grazie alla compagnia di un buon vino, grappa o distillato.*

*Chiedete di visitare l’enoteca e ritornerete indietro nel tempo....  
Potrete acquistare il vino, la grappa o il distillato, che state degustando durante una cena o un pranzo, o che vi ricorderanno i momenti passati durante la vostra vacanza ....  
.... Quindi motivo per riassaporare quei momenti.....*

