

## *Carta dei vini*

*La nostra carta nasce dalla ricerca di produttori che condividono valori di qualità,  
autenticità e rispetto del territorio.*

*Dalle grandi etichette ai piccoli vignaioli, ogni vino è pensato per creare un dialogo  
armonioso con i nostri piatti e rendere speciale ogni momento a tavola.*

Paola e Marco

**LE ANDRIANELLE**  
RISTORANTE & HOTEL

# VINI AL CALICE WINE BY THE GLASS

## BOLLICINE *sparkling wines*

Senza pensieri	Adagio (VI) Extra-Brut, 100% Garganega, Metodo Charmat	6
Trento doc nature	Cenci (TN) Pas Dosè, 30 mesi sui lieviti 100% Chardonnay	7
Zero	Bellaguardia (VI) Pas Dosè, 60 mesi sui lieviti 70% Pinot Bianco, 30% Durella	8,5

## BIANCHI *white wines*

Soave Battistelle Viticoltura Eroica	Le Battistelle (VR), 100% Garganega	6
Blatterle	Nusserhof (BZ), 100% Blatterle Affinamento di 11 mesi in botti di legno	7
Assyrtiko	Volcania - Isola di Kos (Grecia), 100% Assyrtiko	8
Sancerre Blanc	Domaine du Carrou, 100% Sauvignon	10

## ROSSI *red wines*

Anonimo	MaterVi (VI), Gropella e Pinot Nero e Merlot	6
Chianti Colli Aretini DOCG	Paterna (AR), 90% Sangiovese, 10% (Canaiole, Ciliegiolo, Colorino Valdarno)	7
Teroldego - Vigneti delle Dolomiti 2022	Vindimian (TN), 100% Teroldego, Affinamento di circa 12 mesi in botti usate	8
Bourgogne Côte d'Or 2023	Domaine Chicotot (Borgogna), 100% Pinot Noir Affinamento di 12 mesi in barrique francesi	12

# SPUMANTI *italiani*

## VALLE D'AOSTA

<b>XT Blanc de Morgex et de la Salle</b> <i>(100% Priè Blanc)</i>	<i>Cave Mont Blanc (AO) Extra-Brut, 24 mesi sui lieviti</i>	34
<b>Blanc de Morgex et de la Salle</b> <i>(100% Priè Blanc)</i>	<i>Ermes Pavese (AO) Pas Dosè, 24 mesi sui lieviti</i>	52

## PIEMONTE

<b>Rosanna rosè</b> <i>(100% Nebbiolo)</i>	<i>Ettore Germano (CN) Extra-Brut, 18 mesi sui lieviti</i>	38
<b>Erpacri fe dosaggio zero</b> <i>(Erbaluce, Timorasso, Cortese e Moscato)</i>	<i>Erpacri fe (AT) Pas Dosè, 24 mesi sui lieviti</i>	42
<b>Altalanga</b> <i>(70% Pinot Nero, 30% Chardonnay)</i>	<i>Ettore Germano (CN) Extra-Brut 30 mesi sui lieviti</i>	44
<b>Nebolè</b> <i>(100% Nebbiolo)</i>	<i>Travaglino (VC), 48 mesi sui lieviti</i>	54

## LOMBARDIA

<b>Le Stelle</b> <i>(100% Pinot Nero)</i>	<i>Alberto Fiori (PV) Extra-Brut, 36 mesi sui lieviti</i>	36
<b>Leonardo</b> <i>(100% Turbiana)</i>	<i>Cascina Maddalena (BS) Pas Dosè 24 mesi sui lieviti</i>	36
<b>Franciacorta Satèn</b> <i>(100% Chardonnay)</i>	<i>Camossi (BS) Satèn-Brut 24 mesi sui lieviti</i>	40
<b>Franciacorta Rosè</b> <i>(100% Pinot Nero)</i>	<i>Camossi (BS) Extra-Brut 24 mesi sui lieviti</i>	40
<b>Franciacorta</b> <i>(60% Chardonnay, 20% Pinot Bianco, 20% Pinot Nero)</i>	<i>Faccoli (BS) Extra-Brut 24 mesi sui lieviti</i>	46

## VENETO

<b>Prosecco Valdobbiadene Docg</b> (100% Glera)	<i>Fratelli Cavalier Gatto (TV) Extra-Dry</i>	24
<b>Prosecco Valdobbiadene Docg</b> (100% Glera)	<i>Le Bertole (TV) Brut</i>	24
<b>Le Origini</b> (100% Durella)	<i>Casarotto (VR) Extra-Brut</i>	24
<b>Senza pensieri</b> (100% Garganega)	<i>Adagio (VI) Extra-Brut</i>	24
<b>Corallo</b> (75% Durella, 25% Incrocio Manzoni e Chardonnay)	<i>Fongaro (VR) Extra-Brut</i> 30 mesi sui lieviti	34
<b>Verde Riserva</b> (100% Durella)	<i>Fongaro (VR) Pas Dosè</i> 44 mesi sui lieviti	40
<b>Zero</b> (70% Pinot Bianco, 30% Durella)	<i>Bellaguardia (VI) Pas Dosè</i> 60 mesi sui lieviti	40
<b>Torque</b> (100% Durella)	<i>Dalle Ore (VI) Pas Dosè</i> 48 mesi sui lieviti	40
<b>Ca' Rovere Blu</b> (Chardonnay e Garganega)	<i>Ca' Rovere (VI) Brut millesimato</i> 36 mesi sui lieviti	42
<b>Montecchi</b> (100% Durella)	<i>Bellaguardia (VI) Pas Dosè</i> 66 mesi sui lieviti	46
<b>1920</b> (100% Pinot Bianco)	<i>Bellaguardia (VI) Pas Dosè</i> 40 mesi sui lieviti	52

## FRIULI VENEZIA GIULIA

<b>Brut M.M.</b> (60% Sauvignon, 20% Pinot grigio, 20% Ribolla gialla)	<i>Klanjscek (GO) Brut, Metodo Charmat</i> 12 mesi in botti di rovere, 5 mesi in vetro	28
<b>Ribolla gialla M.C.</b> (100% Ribolla gialla)	<i>Draga (GO) Pas Dosè,</i> 18 mesi sui lieviti	46

## TRENTINO ALTO ADIGE

<b>Trento doc</b> (100% Chardonnay)	<i>Cenci (TN) Brut 30 mesi sui lieviti</i>	32
<b>Trento doc nature</b> (100% Chardonnay)	<i>Cenci (TN) Pas Dosè 30 mesi sui lieviti</i>	35
<b>25 brut</b> (80% Chardonnay e 20% Pinot Nero)	<i>Brunnenhof (BZ) Brut 48 mesi sui lieviti</i>	38
<b>Fuorischema Rosè</b> (100% Merlot)	<i>Limina (TN) Pas Dosè 24 mesi sui lieviti</i>	38
<b>Fuorischema</b> (100% Riesling)	<i>Limina (TN) Pas Dosè 24 mesi sui lieviti</i>	40
<b>Diamicton Talento</b> (Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Meunier)	<i>Piffer (TN) Brut 36 mesi sui lieviti</i>	40
<b>708 Trento doc</b> (100% Chardonnay)	<i>Cembrani (TN) Extra-brut 40 mesi sui lieviti</i>	42
<b>Trento doc rosè</b> (100% Pinot Nero)	<i>Cenci (TN) Pas Dosè 30 mesi sui lieviti</i>	42

## LAZIO

<b>Pandatria</b> (100% Fiano)	<i>Candidaterra (LT) Isola di Ventotene Brut Metodo Charmat</i>	26
----------------------------------	---	----

## PUGLIA

<b>Vdb23</b> (100% Verdeca)	<i>Pierfabio Mastronardi (BA) Pas dosè 23 mesi sui lieviti</i>	34
<b>Mavù</b> (100% Verdeca)	<i>Weno - Cantina in Valle d'Itria (BA) Pas Dosè 36 mesi sui lieviti</i>	38
<b>Maresco</b> (100% Maresco)	<i>Weno - Cantina in Valle d'Itria (BA) Pas Dosè 24 mesi sui lieviti</i>	40

## CAMPANIA

<b>Extra Brut M.C.</b> <i>(Falanghina, Fiano)</i>	<i>Monserato 1973 (BN) Extra Brut</i> <i>24 mesi sui lieviti</i>	30
<b>Altacosta</b> <i>(Biancazita e Biancatenera)</i>	<i>Tenuta San Francesco (SA) Brut</i> <i>42 mesi sui lieviti</i>	40

## SICILIA

<b>Sicilia rosè</b> <i>(100% Nero d'Avola)</i>	<i>Curto (RG) Extra-Brut</i> <i>24 mesi sui lieviti</i>	42
---	--	----

## SARDEGNA

<b>Tabarkino</b> <i>(100% Vermentino di Sardegna)</i>	<i>Tanca Gioia Carloforte, Isola di San Pietro (SU)</i> <i>Brut Metodo Charmat</i>	26
<b>Q brut M.C.</b> <i>(100% Vermentino di Sardegna)</i>	<i>Quartomoro (OR) Brut</i> <i>24 mesi sui lieviti</i>	34

# SPUMANTI *francesi*

## CHAMPAGNE

<b>Champagne Gran Reserve 1er Cru</b> (53% Pinot Meunier, 23% Chardonnay, 24% Pinot Nero)	<i>Renald Pere et Fils Brut Nature 5 anni sui lieviti</i>	54
<b>Champagne Tradition</b> (60% Chardonnay, 35% Pinot Nero, 5% Pinot Meunier)	<i>Alain Bernard Brut 25 mesi sui lieviti</i>	60
<b>Champagne extra brut de Meuniers</b> (100% Pinot Meunier)	<i>David Couvreur Extra-Brut, 36 mesi sui lieviti Malolattica svolta</i>	60
<b>Champagne Blanc de Blancs 1er Cru</b> (100% Chardonnay)	<i>Renald Pere et Fils Extra-Brut 5 anni sui lieviti</i>	60
<b>Champagne Intense</b> (20% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 45% Pinot Meunier)	<i>ArLenoble Extra-Brut 36 mesi sui lieviti</i>	68
<b>Champagne Bragelogne</b> (100% Pinot Nero)	<i>Erich Collinet Extra-Brut 40 mesi sui lieviti</i>	75
<b>Champagne Blanc de Noirs</b> (100% Pinot Nero)	<i>Fleury Brut 24 mesi sui lieviti</i>	82
<b>Métisse Noirs &amp; Blanc” Champagne perpetuelle</b> (80% Pinot Nero, 20% Pinot Bianco)	<i>Olivier Horiot Pas Dosé 24 mesi sui lieviti</i>	84
<b>Champagne Le Fruit de ma Passion</b> (55% Pinot Meunier, 25% Chardonnay, 20% Pinot Nero)	<i>Vincent Charlot Extra-Brut Millesimato 42 mesi sui lieviti</i>	86
<b>Champagne Cuvee Perpetuelle 1er Cru</b> (30% Pinot Meunier, 40% Pinot Nero)	<i>Bonnet - Ponson Extra-Brut 4 anni sui lieviti</i>	88

<b>Champagne Zero</b> (32% Chardonnay, 32% Pinot Meunier, 32% Pinot Noir, 4% (Petit Meslier, Arbanne e Pinot Blanc)	<i>Tarlant Pas Dosè</i> <i>6 mesi in barrique e 6 anni sui lieviti</i>	90
<b>Champagne Adn de Meunier</b> (100% Pinot Meunier)	<i>Christophe Mignon Brut Nature 24 mesi sui lieviti</i>	94
<b>Champagne Rosè 1er Cru</b> (100% Pinot Nero)	<i>Lacourte Godbillon Extra-Brut 45 mesi sui lieviti</i> <i>malolattica svolta</i>	105
<b>Champagne Longitude Blanc de Blancs 1er Cru</b> (100% Chardonnay)	<i>Larmandier-Bernier Extra-Brut 24 mesi sui lieviti</i> <i>malolattica svolta</i>	120
<b>Champagne Bollinger Rosè</b> (62% Pinot Nero, 24% Chardonnay, 14% Pinot Meunier, 5/6% vino rosso)	<i>Bollinger Brut 36 mesi sui lieviti</i>	140
<b>Champagne Cuvée Louis Tarlant 1996</b> (50% Chardonnay, 50% Pinot Nero)	<i>Tarlant Pas Dosè 6 mesi di barriques</i> <i>15 anni sui lieviti</i> <i>9 mesi di affinamento in bottiglia</i>	185
<b>Champagne Bollinger La Grande Année 2014</b> (60% Pinot Nero, 40% Chardonnay)	<i>Bollinger Brut Millesimato</i> <i>vinificato in barriques</i> <i>almeno 60 mesi sui lieviti</i>	290

<b>Blanquette de Limoux</b> (93% Mauzac , 4% Chenin, 3% Chardonnay)	<i>Maison Vergnes Brut 9 mesi sui lieviti</i>	26
---	---	----

<b>Cuvée Crochet Rosè</b> (90% Gamay, 10% Pinot Nero)	<i>Maison Crochet Extra-Brut Rifermentato</i>	34
--	---	----

## BORGOGNA

<b>Crémant de Bourgogne</b> (Chardonnay, Pinot Noir, Gamay e Aligoté)	<i>Baron Auguste Brut 18 mesi sui lieviti</i>	34
--	---	----

<b>Crémant de Bourgogne Rosè</b> (Chardonnay, Pinot Noir, Gamay e Aligoté)	<i>Baron Auguste Brut 18 mesi sui lieviti</i>	34
---	---	----

<b>Petillant Naturel</b> (100% Aligoté)	<i>Chapuis &amp; Chapuis Pas Dosè Rifermentato</i>	38
--	--	----

## JURA

<b>Crémant du Jura</b> (100% Chardonnay)	<i>Domaine de Montborgeau Pas Dosè 18 mesi sui lieviti</i>	42
---	--	----

## LOIRA

<b>Le Founamble Cremant de Loire</b> (80% Chardonnay, 20% Chenin Blanc)	<i>Alain Robert Brut 36 mesi sui lieviti</i>	26
--	--	----

<b>Vouvray</b> (100% Chenin Blanc)	<i>Alain Robert Extra- Brut 36 mesi sui lieviti</i>	28
---------------------------------------	---	----

# BIANCHI *italiani*

## VALLE D'AOSTA

**Nathan** *Ermes Pavese (AO) 12 mesi di affinamento in legno* 40  
(100% Priè Blanc) *12 mesi in acciaio e 12 mesi in bottiglia*

## PIEMONTE

**Langhe Chardonnay** *Ettore Germano (CN)* 24  
(100% Chardonnay)

**Nascetta** *Conterno Diego (CN)* 24  
(100% Nascetta)

**Diletto Derthona** *Pomodolce (AL)* 37  
(100% Timorasso)

## LOMBARDIA

**Lugana Capotesta** *Cascina Maddalena (BS)* 26  
(100% Turbiana)

**Lugana Clay** *Cascina Maddalena (BS)* 44  
(100% Turbiana) *12 mesi di affinamento in acciaio  
e 12 mesi in bottiglia*

**Riesling Riserva** *Calatroni Mon Carul (PV)* 46  
"Campo Dottore"  
(100% Riesling Renano)

## TRENTINO ALTO ADIGE

<b>Gewurtztraminer</b> (100% Gewurtztraminer)	<i>Taschlerhof (BZ)</i>	30
<b>Kerner</b> (100% Kerner)	<i>Taschlerhof (BZ)</i>	30
<b>Pinot Bianco</b> (100% Pinot Bianco)	<i>Popp Hof (BZ)</i>	32
<b>Gewurtztraminer Dreigg</b> (100% Gewurtztraminer)	<i>Brunnenhof (BZ)</i>	34
<b>Moscato Giallo</b> (100% Moscato Giallo)	<i>Popp Hof (BZ)</i>	34
<b>Blatterle</b> (100% Blatterle)	<i>Nusserhof (BZ) 11 mesi in botti di legno</i>	35
<b>Schwarzhaus</b> (100% Chardonnay)	<i>Stroblhof (BZ)</i> <i>Fermentazione e affinamento di 7 mesi in botti di rovere</i>	36
<b>Nico</b> (100% Sauvignon)	<i>Stroblhof (BZ)</i> <i>Fermentazione malolattica non svolta</i> <i>6 mesi di affinamento in botti di rovere</i>	40

## VENETO

<b>Bianco Crestan</b> (100% Garganega)	<i> Davide Spillare (VI)</i>	22
<b>Motolo</b> (100% Pinot Grigio)	<i> Cà Duso (VI)</i>	24
<b>Ariò</b> (100% Manzoni Bianco)	<i> Le Volpi (PD)</i>	24
<b>Soave Battistelle</b> <b>Viticultura eroica</b> (100% Garganega)	<i> Le Battistelle (VR)</i>	26
<b>Mare Antico</b> (Chardonnay, Sauvignon)	<i> Piali (VI)</i> <i> 7 giorni di macerazione sulle bucce</i> <i> 9 mesi di affinamento in acciaio e legno</i>	28

<b>Ombre d'ambra</b> (100% Garganega)	Pialli (VI) Macerazione in acciaio di 2 settimane Affinamento di 15 mesi in barrique	28
<b>Nan Vespaiolo IGT</b> (100% Vespaiola)	2021 Thomas Conzato (VI) 2022	30
<b>Soave Doc Classico Foscario</b> (100% Garganega)	Inama (VI) 2023	36
<b>Flor</b> (100% Garganega)	Pialli (VI) Macerazione in anfora di uve surmature Affinamento in botti scolme	36
<b>Tre vie</b> (Sauvignon varietà PIWI) (Maris, Rithos, Kretos)	Monte Cimo (VR) 2022	40
<b>Bertilla</b> (100% Chardonnay)	Thomas Conzato (VI) 100% Chardonnay Affinamento del 40% in barriques	40
<b>Spontaneo</b> (Incrocio Manzoni, Solaris, Muscaris Varietà PIWI)	Monte Cimo (VR) Fermentazione spontanea in anfora 12 mesi di affinamento in anfora	46
<b>Vulcaia Fumè</b> (100% Sauvignon)	Inama (VI) Fermentazione in barrique nuove al 30% a tostatura forte e 70% usate	58

## FRIULI VENEZIA GIULIA

<b>Friulano</b> (100% Tocai Friulano)	Vigna Lenuzza (UD) 2023	24
<b>Ribolla Gialla</b> (100% Ribolla Gialla)	Draga (GO) 2024	28
<b>La Duline</b> (100% Tocai Friulano)	Vignai da Duline (UD) Fermentazione malolattica completata Affinamento di 12 mesi in botti di legno	40
<b>Chioma integrale</b> (100% Malvasia Istriana)	Vignai da Duline (UD) Affinamento di 7 mesi in botti di legno	42

<b>Riesling italico</b> (100% Riesling italico)	<i>Klanjscek (GO)</i> 5 giorni di macerazione sulle bucce 12 mesi di affinamento in botti di rovere ulteriori 5 mesi di affinamento in vetro 2017	48
<b>Vitovska</b> (100% Vitovska)	<i>Skerk (TS)</i> 30 giorni di macerazione sulle bucce 12 mesi di affinamento in botti grandi 2022	52
<b>Ograde</b> (Vitovska, Malvasia, Sauvignon e Pinot grigio)	<i>Skerk (TS)</i> 15 giorni di macerazione sulle bucce 12 mesi di affinamento in botti grandi 2022	54
<b>Nekaj</b> (100% Tocai Friulano)	<i>Podversic (GO)</i> 90 giorni di macerazione sulle bucce 3 anni di affinamento in botti di rovere 2020	65

## MARCHE

<b>Verdicchio dei Castelli di Jesi Il Bacco</b> (100% Verdicchio)	<i>Fattoria Coroncino (AN)</i> 2024	24
<b>Pecorino Fiobbo</b> (100% Pecorino)	<i>Aurora (AP)</i> Affinamento di 10 mesi in legno e acciaio 2022	27
<b>Marche bianco Igt</b> (40% Pecorino, 20% incrocio bruni (Verdicchio e Sauvignon) 20% Sangiovese (vinificato in bianco))	<i>Vittorini (FM)</i> Affinamento di 8 mesi in barriques usate 2018	32

## ABRUZZO

<b>Apollo</b> (100% Trebbiano D'Abruzzo)	<i>Ausonia (TE)</i>	24
---	---------------------	----

## LAZIO

<b>Fieno di Ponza</b> (80% Biancolella, 20% Forestera)	<i>Antiche Cantine Migliaccio (LT), Isola di Ponza</i> 2022	42
---	--	----

## PUGLIA

<b>Sulle Rocce - Valle d'Itria</b> (100% Verdeca)	<i>Pierfabio Mastronardi (BA)</i> 90 giorni di macerazione sulle bucce 2023	36
--	---	----

## CAMPANIA

<b>Falanghina Igt Sabbia Vulcanica</b> (80% Falanghina, 20% uve autoctone miste)	<i>Agnanum (NA)</i>	25
---	---------------------	----

<b>Costa d'Amalfi Tramonti Bianco</b> (40% Falanghina, 40% Biancolella, 20% Pepella)	<i>Tenuta San Francesco (SA)</i> 2024	26
--	--	----

<b>Fiano</b> (100% Fiano)	<i>Pietracupa (AV)</i> 2022	34
------------------------------	--------------------------------	----

<b>Greco</b> (100% Greco)	<i>Pietracupa (AV)</i> 2022	34
------------------------------	--------------------------------	----

<b>Don Chisciotte</b> (100% Fiano)	<i>Pierluigi Zampaglione (AV)</i> 15 giorni di macerazione sulle bucce 2022	36
---------------------------------------	---	----

## SICILIA

<b>Nicuzza</b> (100% Grillo)	<i>Fratelli Bertolino (TP)</i> 2 giorni di macerazione sulle bucce 2024	27
---------------------------------	---	----

<b>Moscato Bianco Cuè</b> (100% Moscato Bianco)	<i>Cantina Marilina (SR)</i> 3 giorni di macerazione sulle bucce 2024	28
--	---	----

<b>Grecanico Sketta</b> (100% Grecanico)	<i>Cantina Marilina (SR)</i> 2024	28
---	--------------------------------------	----

<b>Salina Bianco - Praiola</b> (Catarratto, Insolia, Malvasia delle Lipari)	Salvatore d'Amico (ME) Isola di Salina Affinamento di 6 mesi in botti di legno 2015	38
<b>Salina Bianco - Tenuta Valdichiesa</b> (Catarratto, Insolia, Malvasia delle Lipari)	Salvatore d'Amico (ME) Isola di Salina 4 mesi di affinamento 50% in botti e 50% in acciaio 2023	40
<b>Catarratto</b> (100% Catarratto)	Maugeri (CT) 2023	40
<b>Etna Bianco Superiore- Contrada Volpare</b> (100% Carricante)	Maugeri (CT) 2023	42
<b>Etna Bianco "Ante"</b> (100% Carricante)	I Custodi delle Vigne dell'Etna (CT) 2022	46
<b>SARDEGNA</b>		
<b>Vermentino di Sardegna</b> (100% Vermentino di Sardegna)	Cantina Gibadda (SU) 2024	24

# BIANCHI *francesi*

## BORGOGNA

<b>Les Pierre leeves</b> <b>Macon-Bray</b> (100% Chardonnay)	<i>Domaine de Thalie</i> 12 mesi di affinamento in botti di rovere e anfore	38
<b>Chazelles Viré-Clessè</b> (100% Chardonnay)	<i>Jean Marie Chaland</i> 15 mesi di affinamento 30% in botti di rovere e 70% in acciaio 2022	40
<b>Bouzeron</b> (100% Aligotè)	<i>Chapuis &amp; Chapuis</i> 2023	42
<b>La Mouille</b> (100% Aligotè)	<i>Domaine Les Astrelles</i> 15 mesi di affinamento 80% in tini di ceramica e 20% in botti di rovere	50
<b>Chablis - Veilles Vignes</b> (100% Chardonnay)	<i>Bessin Tremblay</i> 15 mesi di affinamento in acciaio e botti di rovere	58
<b>Chorey le Beaune</b> (100% Chardonnay)	<i>Chapuis &amp; Chapuis</i> 12 mesi di affinamento in botti di rovere	60
<b>Chablis 1er Cru - Vaillon</b> (100% Chardonnay)	<i>Domaine Christian Moreau</i> 8 mesi di affinamento 55% in acciaio e 45% in botti di rovere	78
<b>Chablis Grand Cru - Valmur</b> (100% Chardonnay)	<i>Bessin Tremblay</i> Cuvée di cemento e barrique, malolattica completa, lieviti indigeni	140

## JURA

<b>L'Etoile</b> (95% Chardonnay, 5% Savagnin)	<i>Domaine de Montbourgeau</i> <i>Affinamento di 24 mesi parte in barrique</i> <i>e parte demi-muid, vin de voile</i>	45
<b>Chardonnay - En quatre vis</b> (100% Chardonnay)	<i>Domaine de Marne Blancs</i> <i>22 mesi di affinamento in botti di rovere</i>	52
<b>Vin de Voile</b> (100% Savagnin)	<i>Domaine Grand</i> <i>Affinato con metodo Ossidativo</i>	86

## LOIRA

<b>Pouilly Fumè - Les charmes</b> (100% Sauvignon)	<i>Guy Baudin</i>	36
<b>Sancerre Blanc</b> (100% Sauvignon)	<i>Domaine du Carrou</i>	46
<b>Sancerre Blanc - Le mont damnes</b> (100% Savagnin)	<i>Pascal Cotat 8 mesi di affinamento in legno</i>	115

## ALSAZIA

<b>Guet-Apens</b> (40% Sylvaner , 30% Muscat Ottonel, 10% Riesling, 10% Pinot Gris, 10% Gewurztraminer)	<i>Du Vin Aux Liens</i> <i>12 mesi di affinamento in botti grandi di rovere</i>	34
<b>A l'horizon</b> (100% Riesling)	<i>Du Vin Aux Liens</i> <i>12 mesi di affinamento in botti grandi di rovere</i>	40
<b>Le temps au temps 2017</b> (100% Riesling)	<i>Du Vin Aux Liens</i> <i>12 mesi di affinamento in botti grandi di rovere</i>	42

## BIANCHI *europei*

### AUSTRIA

**Gruner Veltliner** *Johannes Trapl* 26  
(100% Grüner Veltliner)

### SLOVENIA

**Rebula Goriska Brda** *Tomaz Princic* 26  
(100% Ribolla Gialla)

**Mihael Belo Goriska Brda** *Tomaz Princic* 36  
(50 % Ribolla Gialla, 25 % Sauvignon,  
25% Chardonnay) 46

**Malvazija istriana** *Marko Fon*  
(100% Malvasia Istriana) 2 giorni di macerazione sulle bucce  
12 mesi di affinamento in acciaio

**Vitoska** *Marko Fon* 52  
(100% Vitoska) Breve macerazione sulle bucce  
2 anni di affinamento in botti di legno grandi

### GERMANIA

**Riesling Graacher Himmelreich** *Kerpen* 28  
**Kabinett Trocken 2022**  
(100% Riesling)

**Riesling Wehlener Sonnehur** 34  
**Spatlese 2019** *Kerpen*  
(100% Riesling)

### GRECIA

**Assyrtiko** *Volcania - Isola di Kos* 38  
(100% Assyrtiko)

# ROSATI

## PIEMONTE

<b>Rosachenonsei</b> <i>(85% Nebbiolo, 15% Syrah)</i>	<i>Favaro (BI)</i>	34
--	--------------------	----

## TRENTINO ALTO ADIGE

<b>Schiava</b> <i>(100% Schiava)</i>	<i>Francesco Poli (TN)</i>	26
---	----------------------------	----

## SICILIA

<b>Tuttovaben</b> <i>(100% Nocera)</i>	<i>Centopassi (PA)</i>	24
---	------------------------	----

<b>Etna rosato Doc</b> <i>(100% Nerello Mascalese)</i>	<i>Maugeri (CT)</i>	40
---	---------------------	----

## GERMANIA

<b>Pinot noir rosè</b> <i>(100% Pinot Nero)</i>	<i>Koehler-Ruprecht</i>	25
--	-------------------------	----

## PIEMONTE

<b>Nebbiolo Orbello</b> <b>Coste della Sesia</b> <i>(100% Nebbiolo)</i>	<i>Tenuta Sella (BI)</i>	24
<b>Barbera d'Alba</b> <i>(100% Barbera)</i>	<i>Figli Luigi Oddero (CN)</i>	30
<b>Langhe Nebbiolo - Cua Rusa</b> <i>(100% Nebbiolo)</i>	<i>Emilio Vada (CN)</i>	34
<b>Langhe Nebbiolo</b> <i>(100% Nebbiolo)</i>	<i>Figli Luigi Oddero (CN)</i>	36
<b>Langhe Nebbiolo</b> <i>(100% Nebbiolo)</i>	<i>Brovia (CN)</i>	46
<b>Barbaresco 2019</b> <i>(100% Nebbiolo)</i>	<i>Renato Fenocchio (CN)</i>	65
<b>Barolo del comune di Serralunga d'Alba 2019</b> <i>(100% Nebbiolo)</i>	<i>Rocca Giovanni (CN)</i>	78

## LOMBARDIA

<b>Buttafuoco - Solingo</b> <i>(Croatina, Barbera, Ughetta)</i>	<i>Picchioni (PV)</i>	24
<b>Rosso di Valtellina</b> <i>(100% Nebbiolo)</i>	<i>Ascesa (SO)</i>	28
<b>Rosso D'Asia 2021</b> <i>(100% Croatina)</i>	<i>Picchioni (PV)</i>	28
<b>Il Pettirosso</b> <i>(100% Nebbiolo Chiavennasca)</i>	<i>AR.PE.PE. (SO)</i>	50

# VENETO

<b>Valpolicella Classico</b> ( <i>Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella</i> )	<i>Villa Spinosa (VR)</i>	24
<b>Carmenere più</b> ( <i>100% Carmenere</i> )	<i>Inama (VI)</i>	24
<b>Anonimo</b> ( <i>Groppella e Pinot Nero Vanderville</i> )	<i>MaterVi (VI)</i>	26
<b>Legami</b> ( <i>100% Tai Rosso</i> )	<i>Adagio (VI)</i>	26
<b>Cabernet Sauvignon</b> ( <i>100% Cabernet Sauvignon</i> )	<i>Corte Scaletta (VI)</i>	30
<b>Cio Bacaro - Colli Berici Doc</b> ( <i>100% Tai Rosso</i> )	<i>Pialli (VI)</i>	32
<b>Valpolicella Superiore - Case Vecie</b> ( <i>29% Corvina, 30% Corvinone, 31% Rondinella</i> )	<i>Brigaldara (VR)</i>	32
<b>Valpolicella Ripasso - Il Vegro</b> ( <i>55% Corvina, 25% Corvinone, 20% Rondinella</i> )	<i>Brigaldara (VR)</i>	34
<b>Campo del Lago 2022</b> ( <i>100% Merlot</i> )	<i>Inama (VI)</i>	36
<b>Bradisismo 2021</b> ( <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carmenere</i> )	<i>Inama (VI)</i>	58
<b>Amarone della Valpolicella 2018 - Case Vecie</b> ( <i>29% Corvina, 30% Corvinone, 31% Rondinella</i> )	<i>Brigaldara (VR)</i>	80
<b>Kairos 2020</b> ( <i>assemblaggio di 15 vitigni, di cui 11 a bacca rossa</i> )	<i>Zýmē (VR)</i>	88
<b>Amarone della Valpolicella 2017</b> ( <i>60% Corvina, 15% Corvinone, 20% Rondinella, 5% Croatina</i> )	<i>Roccolo Grassi (VR)</i>	98

## TRENTINO ALTO ADIGE

<b>Blauburgunder</b> (100% Pinot Nero)	<i>Muri - Gries (BZ)</i>	26
<b>Lagrein</b> (100% Lagrein)	<i>Muri - Gries (BZ)</i>	26
<b>Limen</b> (100% Merlot)	<i>Limina (TN)</i>	26
<b>708 km Rosso</b> (60% Schiava, 40% Lagrein)	<i>Cembrani (TN)</i>	28
<b>Teroldego - Vigneti delle Dolomiti</b> (100% Teroldego)	<i>Vindiman (TN)</i>	28
<b>Q500</b> (100% Pinot Nero)	<i>Baldessari Marco (TN)</i>	30
<b>Rebo</b> (100% Rebo)	<i>Francesco Poli (TN)</i>	30
<b>Cabernet Franc Pergola Secolare</b> (100% Cabernet Franc)	<i>Venticinquedici (TN)</i>	46
<b>Blauburgunder - P!geno 2022</b> (100% Pinot Nero)	<i>Stroblhof (BZ)</i>	48

## FRIULI VENEZIA GIULIA

<b>Merlot</b> (100% Merlot)	<i>Lenuzza (UD)</i>	24
<b>Schioppettino Colli Orientali</b> (100% Schioppettino)	<i>GriolloIole (UD)</i>	30
<b>Refosco dal Peduncolo Rosso</b> (100% Refosco Dal Peduncolo Rosso)	<i>Ronco Severo (UD)</i>	46

**Teran 2021** *Skerc (TS)* 52  
(100% Refosco)

**Morus Nigra 2021** *Vignai da Duline (UD)* 68  
(100% Refosco dal Peduncolo Rosso)

## TOSCANA

**Ciliegiolo** *Antonio Camillo (GR)* 24  
(100% Ciliegiolo)

**Chianti** *Paterna (AR)* 28  
(90% Sangiovese, 10%(Canaiolo, Ciliegiolo, Colorino Valdarno)

**Non gettare la plastica nell'oceano** *Caravanserraglio (AR)* 30  
(100% Syrah)

**Chianti Riserva "Il Priore" 2021** *Il Colombaio di Santa Chiara (SI)* 42  
(90% Sangiovese 10% Canaiolo)

**Bolgheri Rosso** *Le Macchiole (LI)* 42  
(Merlot, Cabernet Franc. Cabernet Sauvignon e Syrah)

**Brunello di Montalcino 2018** *Donatella Cinelli Colombini (SI)* 78  
(100% Sangiovese)

## MARCHE

**Cacciatore di sogni** *La Calcinara (AN)* 27  
(100% Montepulciano)

**Rosso Piceno** *Aurora (AP)* 36  
(50% Montepulciano, 40% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon)

## ABRUZZO

**Apollo - Colli Aprutini Rosso** *Ausonia (TE)* 34  
(100% Montepulciano)

## BASILICATA

**Aglianico del Vulture - Grifalco** *Grifalco (PZ)* 38  
(100% Aglianico)

## SICILIA

**Nero D'Avola** *Cantine Marilina (SR)* 28  
(100% Nero D'Avola)

**Nerello Cappuccio** *I Custodi delle Vigne dell'Etna (CT)* 30  
(100% Nerello Cappuccio)

**Etna Rosso - Feudo Pignatone** *Emiliano Falsini (CT)* 42  
(100% Nerello Mascalese)

**Salina Rosso - Tenuta Ruvoli 2019** *Salvatore d'Amico (ME) Isola di Salina* 48  
(70% Nerello Mascalese, 25% Nerello Cappuccio,  
5% Corinto Nero)

## SARDEGNA

**Murru Monica DOC** *I Garagisti di Sorgono (NU)* 30  
(100% Monica di Sardegna)

## FRANCIA

<b>Cahors</b> <i>(100% Malbec)</i>	<i>Clos de Gamot</i>	28
<b>Les Ormeaux - Castillon Côte de Bordeaux 2021</b> <i>(75% Merlot, 25% Cabernet Franc)</i>	<i>Clos Puy Arnaud</i>	40
<b>Sancerre Rouge 2022</b> <i>(100% Pinot Nero)</i>	<i>Domaine du Carrou</i>	45
<b>Bourgogne Côte d'Or 2023</b> <i>(100% Pinot Nero)</i>	<i>Domaine Chicotot</i>	50
<b>Savagny - Lès Beaune Vieilles Vignes 2021</b> <i>(100% Pinot Nero)</i>	<i>Domaine Viticole Catherine et Claude Maréchal</i>	66
<b>Volnay - Femiets 1er Cru 2022</b> <i>(100% Pinot Nero)</i>	<i>Domaine Joseph Voillot</i>	145

## AUSTRIA

<b>Blaufrankisch</b> <i>(100% Franconia Nero)</i>	<i>Johannes Trapl</i>	28
--	-----------------------	----

## SUDAFRICA

<b>Pinot Noir 2022</b> <i>(100% Pinot Nero)</i>	<i>Lenuzza (UD) Hemel en Aarde Ridge</i>	52
--	--	----

## ZERO ALCOOL

<b>Deserteur Sparkling</b> <i>(100% Riesling)</i>	<i>Weingut Bibo Runge - spumante</i>	26
<b>Riesling Rheingau</b> <i>(100% Riesling)</i>	<i>Weingut Bibo Runge - bianco fermo</i>	26

## GRANDI FORMATI *1,5 litri*

<b>Cremant d'Alsace</b> <i>(Pinot bianco, Pinot Auxerrois)</i>	<i>Wunsch et Mann Brut 24 mesi sui lieviti</i>	70
<b>Trento Doc Rosè</b> <i>(100% Pinot Nero)</i>	<i>Cenci (TN) Pas Dosè 36 mesi sui lieviti</i>	85
<b>Champagne Tradition</b> <i>(60% Chardonnay, 35% Pinot Nero. 5% Pinot Meunier)</i>	<i>Alain Bernard Brut 25 mesi sui lieviti</i>	120
<b>Champagne Fine Fleur Blanc de Noir</b> <i>(100% Pinot Nero)</i>	<i>Baron Dauvergne Brut 36 mesi sui lieviti</i>	150

# PASSITI, DOLCI E DA MEDITAZIONE

## ITALIA

<b>Fior D'arancio Spumante - Fior D'Ape</b> <i>(100% Moscato Giallo)</i> 0,750 l	<i>Azienda Agricola Le Volpi (VI)</i>	30
<b>Recioto di Soave</b> <i>(97% Garganega, 3% Trebbiano di Soave)</i> 0,375 l	<i>Casarotto (VR)</i>	32
<b>Recioto della Valpolicella</b> <i>(Corvina, Corvinone, Rondinella)</i> 0,375 l	<i>Brigaldara (VR)</i>	35
<b>Chinato</b> 0,500 l	<i>Adriano Marco e Vittorio (CN)</i>	36
<b>Torcolato di Breganze</b> <i>(100% Vespaiola)</i> 0,375 l	<i>Maculan (VI)</i>	40
<b>Malvasia delle Lipari</b> <i>(100% Malvasia delle Lipari)</i> 0,375 l	<i>Punta Aria, Isola di Vulcano (ME)</i>	42
<b>Gocce D'Autunno</b> <i>(100% Nero D'Avola)</i>	<i>Cantine Marilina (SR)</i>	52
<b>Ninive</b> <i>(100% Prè Blanc)</i> 0,500 l	<i>Ermes Pavese (AO) Ice Wine</i>	54
<b>Passito di Pantelleria - Ben Rye</b> <i>(100% Zibibbo)</i> 0,375 l	<i>Donna Fugata, Isola di Pantelleria (TP)</i>	54
<b>Vino Santo Trentino</b> <i>(100% Nosiola)</i> 0,375 l	<i>Francesco Poli</i>	65

## FRANCIA

### Sauterns

*(80% Sèmillon, 20% Sauvignon Blanc)*

*0,750 l*

*Chateau du Haut Pick*

34

## GERMANIA

### Riesling Spatlese -

### Erdener Treppchen 2000

*(100% Riesling)*

*0,750 l*

*Schwaab Kiebel*

54

### Riesling Ürziger Wurzgarten Spatlese 1985

*(100% Riesling)*

*0,750 l*

*Benedict Loosen*

70