



Vini Bianchi

<i>Bianco Toscano</i>	12°	€. 9,00
<i>Bianco Frizzante</i>		€. 11,00
<i>Vernaccia di San Gimignano D.O.C.G.</i>	12,5°	€. 14,00
<i>Vermentino di Sardegna D.O.C.</i>	13°	€. 15,00
<i>Vermentino Toscano</i>	<i>Tenuta La Pieve</i>	13°	€. 16,00
<i>Pinot Grigio "19-"20</i>	<i>Forchir</i>	12°	€. 16,00
<i>Chardonnay "19-"20</i>	<i>Forchir</i>	12°	€. 16,00
<i>Sauvignon "19-"20</i>	<i>Forchir</i>	12°	€. 16,00
<i>Vermentino Bolgheri "19-"20</i>	<i>Campofitto (Serni)</i>	12,5°	€. 16,00
<i>Traminer aromatico "19-"20</i>	<i>Forchir</i>	12,5°	€. 18,00
<i>Chardonnay Alto Adige "19-"20</i>	<i>St. Michael Eppan</i>	13,5°	€. 20,00
<i>Müller Thurgau Alto Adige "19-"20</i>	<i>St. Michael Eppan</i>	13°	€. 20,00
<i>Pinot Grigio "19-"20</i>	<i>St. Michael Eppan</i>	13,5°	€. 20,00
<i>Ribolla Gialla "19-"20</i>	<i>Forchir</i>	12°	€. 20,00
<i>Vermentino di Bolgheri "18-"19</i>	<i>Casa di terra</i>	13°	€. 20,00
<i>Vermentino di Bolgheri DOC "19</i>	<i>Le Lame (Serni)</i>	12,5°	€. 20,00
<i>Vermentino di Bolgheri "19</i>	<i>Campo al mare</i>	12,5°	€. 20,00
<i>Bolgheri Vermentino "19</i>	<i>di Vaira</i>	13°	€. 22,00
<i>Gewürztraminer Alto Adige "19-"20</i>	<i>St. Michael Eppan</i>	13,5°	€. 22,00
<i>Vermentino Bolgheri "19</i>	<i>Antinori Guado al tasso</i>	13°	€. 22,00
<i>Anthilia Sicilia DOC "19-"20</i>	<i>Donnafugata</i>	12,5°	€. 22,00
<i>Sauvignon "19</i>	<i>Jermann</i>	12,5°	€. 27,00
<i>Chardonnay "19</i>	<i>Jermann</i>	13°	€. 27,00
<i>Friulano "19-"20</i>	<i>Livio Felluga</i>	13°	€. 27,00
<i>Sauvignon "19-"20</i>	<i>Livio Felluga</i>	13°	€. 27,00
<i>Ribolla Gialla "19-"20</i>	<i>Livio Felluga</i>	13°	€. 27,00
<i>Friulano "19-"20</i>	<i>Marco Felluga</i>	13°	€. 27,00
<i>Sauvignon "19-"20</i>	<i>Marco Felluga</i>	13°	€. 27,00
<i>Ribolla Gialla "19-"20</i>	<i>Marco Felluga</i>	13°	€. 27,00



Vini Bianchi e Rossi (bottiglia piccola)

Vini Bianchi (375ml)

<i>Bianco</i>	<i>Trelogge</i>	<i>11,5°</i>	€. <i>6,00</i>
<i>Pinot grigio "19-"20</i>	<i>12,5°</i>	€. <i>9,00</i>
<i>Vermentino Toscano "19-"20</i>	<i>Tenuta La Pieve</i>	<i>13°</i>	€. <i>9,00</i>
<i>Vermentino Bolgheri "19-"20</i>	<i>Di Vaira</i>	<i>13,5°</i>	€. <i>14,00</i>
<i>Vermentino Antinori "19-"20</i>	<i>Guado al tasso</i>	<i>12,5°</i>	€. <i>15,00</i>

Vini Rossi (375ml)

<i>Rosso</i>	<i>Trelogge</i>	<i>11,5°</i>	€. <i>6,00</i>
<i>Chianti "18</i>	<i>Tenuta La Pieve</i>	<i>12,5°</i>	€. <i>9,00</i>
<i>Rosso di montalcino "13</i>	<i>Col d' Orcia</i>	<i>14°</i>	€. <i>16,00</i>
<i>Bruciato di Bolgheri "18</i>	<i>Guado al tasso</i>	<i>14°</i>	€. <i>17,00</i>

<i>Flute piccolo Prosecco</i>	€. <i>2,50</i>
<i>Flute grande Prosecco</i>	€. <i>3,50</i>



Vini Rossi

<i>Rosso Toscano</i>	€. 9,00
<i>Chianti</i>	<i>La Pieve</i> 13°	€. 13,00
<i>Morellino di Scansano "18-"19</i> 13°	€. 16,00
<i>Santa Cristina "18</i>	<i>Antinori</i> 13°	€. 18,00
<i>Rosso di Montalcino "16</i>	<i>Cola d'Orcia</i>13,5°	€. 22,00
<i>Rosso di Bolgheri "17</i>	<i>Tegoleto</i>13,5°	€. 25,00
<i>Rosso di Bolgheri "19</i>	<i>Caccia al Palazzo - Tenuta Di Vaira</i> 14°	€. 25,00
<i>Rosso di Bolgheri "19</i>	<i>Donna Olimpia</i> 14°	€. 25,00
<i>Bruciato Bolgheri "18</i>	<i>Guado al tasso</i>13,5°	€. 30,00
<i>Brunello di Montalcino "13</i>	<i>Il Veltro</i>12,5°	€. 50,00
<i>Tignanello "01</i>	<i>Antinori</i>12,5°	€.100,00
<i>Ornellaia "99-"00-"02</i>	<i>Ten. ornellaia</i>12,5°	€.200,00
<i>Solaia "00 - "01</i>	<i>Antinori</i>12,5°	€.200,00
<i>Lupicaia "00</i>	<i>Cast. del terriccio</i> 14°	€.200,00



Vini Rosati

<i>Rosato di toscana</i>	<i>Vignaroli di morellino di Scansano</i>	€ . 16,00
--------------------------	---	-----------

Spumanti

<i>Asti Spumante</i>	€ . 15,00
<i>Prosecco</i>	€ . 18,00
<i>Berlucchi Cuvée Imperiale</i>	<i>Franciacorta</i>	€ . 35,00
<i>Ferrari Maximum</i>	<i>Trento DOC</i>	€ . 35,00
<i>Vezzoli</i>	<i>Franciacorta Brut S.A.</i>	€ . 35,00
<i>Contadi Castaldi</i>	<i>Franciacorta Brut</i>	€ . 35,00
<i>Spumante dolce</i>	<i>Bottiglia piccola 20cl (2 calici)</i>	€ . 7,00

Champagne

<i>Gordon Rouge</i>	<i>G. H. Mumm</i>	€ . 60,00
<i>Moet & Chandon</i>	<i>Reserve Impériale</i>	€ . 60,00
<i>Veuve Cliquot</i>	<i>Cuvée Saint-Petersbourg</i>	€ . 60,00