



# Al Tartufo

-restaurant-

## Carta Selezione dei Vini

"I nostri vini: discreti, buonissimi, ottimi, eccellenti...beveteli con amore"

I buoni vini sono come le belle donne, differenti, misteriosi e volubili.

Ed ogni vino come una donna va preso.

Comincia sempre con il rifiutarsi, con garbo o villania secondo il temperamento e si concede solo a chi aspira alla sua anima oltre che al corpo.

Apparterà a colui che lo sa scoprire con delicatezza!!!

## Wine Selection Card

"Our wines: discreet, delicious, excellent, excellent ... drink them with love"

Good wines are like beautiful women, different, mysterious and fickle.

And every wine like a woman must be taken.

It always starts with refusing, with grace or rudeness according to the temperament and it is granted only to those who aspires to his soul as well as to the body.

It will appear to the one who knows how to discover it with daintiness!!

## Bollicine / Sparkling Wine

### Metodo Charmat

<b>Liboll</b>	<i>Feudi San Marzano</i>	Extra dry, Chardonnay, bombino, minutolo		23,00
<b>Prosecco</b>	<i>I Feudi di Romans</i>	DOC Brut, Glera		25,00
<b>Prosecco</b>	<i>I Feudi di Romans</i>	DOC Extra Dry, Glera		25,00


### Metodo Classico

#### Italia


<b>Five Roses</b>	<i>Leone De Castris</i>	DOC S. Salentino Metodo Classico Negramaro		28,00
<b>Brut</b>	<i>D'Arupri</i>	Brut, Bombino bianco, pinot nero		35,00
<b>Simona Natale</b>	<i>Gianfranco Fino</i>	Pas dosè Rosè, Negramaro		52,00
<b>Brut Magnum</b>	<i>Donna Fugata</i>	DOC Sicilia, Brut Millesimato 2015, Chardonnay, pinot nero		105,00
<b>Franciacorta</b>	<i>Monte Rossa</i>	DOCG Special Cuvè Brut, Chardonnay, pinot bianco, pinot nero		35,00
<b>Marchese Antinori</b>	<i>Antinori</i>	DOCG Franciacorta, Cuvée Royale, Chardonnay, pinot nero, pinot bianco		36,00
<b>Blanc de Blancs</b>	<i>Ferrari</i>	Trento DOC Riserva, Chardonnay		40,00
<b>Demi sec</b>	<i>Ferrari</i>	Trento DOC, Chardonnay		40,00
<b>Perlé Bianco</b>	<i>Ferrari</i>	Trento DOC Riserva, Chardonnay		70,00


### Metodo Champenoise

#### Montagne de Reims

<b>Réserve Imperial</b>	<i>Moët Chandon</i>	Pinot nero, pinot meunier, chardonnay		55,00
<b>Extra Brut</b>	<i>Louis Roederer</i>	Chardonnay, pinot meunier, pinot nero		70,00
<b>San Pietro Burgo</b>	<i>Veuve Clicquot</i>	AOC Brut, Pinot nero, chardonnay, pinot meunier		80,00
<b>Réserve Brut</b>	<i>Pol Roger</i>	Chardonnay, pinot meunier, pinot nero		80,00
<b>Rare 2006</b>	<i>Rare</i>	AOC Cuvè Brut Chardonnay, pinot nero Millésime	2006	220,00
<b>Grand Cru Réserve</b>	<i>De Sousa</i>	 Blanc de Blancs, Chardonnay		80,00



#### Vallée de la Marne

<b>Extra Brut</b>	<i>Françoise Bedel</i>	 BIODinamico Pinot meunier, chardonnay, pinot nero		120,00
-------------------	------------------------	---	--	--------

Nome	Cantina	Denominazione/vitigno	Anno		
------	---------	-----------------------	------	--	--

## Bianchi/White

### Puglia

<b>Agorà (frizzante)</b>	Terre Carsiche	IGT Valle dell'Itria, Verdeca, bianco d'Alessano		20,00	
<b>Cava Bianca</b>	Terre Carsiche	IGT Valle dell'Itria, Fiano, Bianco d'Alessano		26,00	6,00
<b>Padre Abate</b>	Terre Carsiche	DOC Superiore Locorotondo, Verdeca, Bianco d'Alessano	2018	20,00	5,00
<b>Passaturi</b>	Terre Carsiche	IGT Valle dell'Itria, Minutolo	2017	22,00	5,00
<b>Pietra</b>	Menhir	IGT Salento, Verdeca	2019	22,00	5,00
<b>Chora</b>	Tenuta Corallo	IGT Salento, Fiano	2019	22,00	5,00
<b>Mjère Bianco</b>	Michiele Calò e Figli	IGP Salento, Verdeca, chardonnay	2019	22,00	5,00
<b>Extrema</b>	Cantine Spelonga	IGP Puglia, Falanghina	2018	25,00	6,00
<b>Bianco Manto</b>	Cantine Spelonga	IGP Puglia, Bombino Bianco	2018	18,00	5,00
<b>Mjère Bianco</b>	Michiele Calò e Figli	IGP Salento, Verdeca, chardonnay	2019	20,00	5,00
<b>Mani del Sud</b>	Apollonio	DOP Salice Salentino, Chardonnay, sauvignon		20,00	5,00
<b>Edda</b>	Feudi San Marzano	IGP Salento, Chardonnay	2019	27,00	6,00
<b>Roycello</b>	Tormaresca	IGT Salento, Fiano	2019	22,00	5,00
<b>Chardonnay</b>	Tormaresca	IGT Puglia, Chardonnay	2018	18,00	5,00
<b>Pietra Bianca</b>	Tormaresca 	DOC Castel Del Monte, Chardonnay, fiano	2018	28,00	6,00
<b>Pietra Bianca</b>	Tormaresca 	DOC Castel Del Monte, Chardonnay, fiano	2017	60,00	
<b>Magnum</b>					
<b>Teresa Manara</b>	Cantele	IGT Salento, Chardonnay	2018	22,00	5,00

### Calabria

<b>Neostòs Bianco</b>	Spiriti Ebbri	Pecorello	2018	38,00	9,00
-----------------------	---------------	-----------	------	-------	------

### Sicilia



<b>Sul Vulcano Etna Bianco</b>	Donnafugata	DOC Etna Bianco, Caricante	2017	38,00	9,00
<b>Vigne di Gabri</b>	Donnafugata	DOC Sicilia Bianco, Ansonica, Cataratto, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viogner	2018	29,00	7,00

### Abruzzo

<b>Trebbiano d'Abruzzo</b>	Tiberio	DOC Abruzzo Trebbiano d'Abruzzo	2017	23,00	6,00
----------------------------	---------	---------------------------------	------	-------	------

### Campania

<b>Falanghina</b>	Luna Nera	IGP Benevento, Falanghina	2018	23,00	6,00
<b>Fiano</b>	Luna Nera	DOCG Fiano	2018	23,00	6,00

Nome	Cantina	Denominazione/vitigno	Anno		
<b>Greco di Tufo</b>	<i>Luna Nera</i>	DOCG <i>Greco di Tufo</i>	2017	23,00	6,00

## Marche

<b>Fontevecchia</b>	<i>Casalfarneto</i>	DOC Classico Superiore <i>Verdicchio dei Castelli Jesi</i>	2017	22,00	6,00
<b>Passerina</b>	<i>Casalfarneto</i>	IGT Marche, <i>Passerina</i>	2017	25,00	6,00
<b>Pecorino</b>	<i>Casalfarneto</i>	DOC Falerio, <i>Pecorino</i>	2016	26,00	6,00



## Piemonte

<b>Era Ora</b>	<i>Borgogno</i>	DOC Langhe, <i>Riesling</i>	2016	35,00	8,00
<b>Cariola</b>	<i>Az. Vit. Ferrando di Ivrea</i>	DOCG <i>Erbaluce di caluso</i>	2018	23,00	6,00

## Friuli Venezia Giulia

<b>Pinot Grigio</b>	<i>I Feudi di Romans</i>	IGT Venezia Giulia <i>Pinot Grigio</i>	2019	28,00	7,00
<b>Traminer</b>	<i>I Feudi di Romans</i>	IGT Venezia Giulia <i>Traminer</i>	2019	28,00	7,00
<b>Sauvignon</b>	<i>I Feudi di Romans</i>	IGT Venezia Giulia <i>Sauvignon</i>	2019	28,00	7,00
<b>Ribolla</b>	<i>I Feudi di Romans</i>	IGT Venezia Giulia <i>Ribolla gialla</i>	2019	28,00	7,00




## Trentino Alto Adige

<b>Villa Margon</b>	<i>Tenute Lunelli</i>	Trentino DOC Superiore, <i>Chardonnay</i>	2017	35,00	8,00
<b>Müller Thurgau</b>	<i>Kaltern</i>	DOC <i>Müller Thurgau</i>	2019	25,00	5,00
<b>Gewurztraminer</b>	<i>Kaltern</i>	DOC <i>Gewürztraminer</i>	2019	30,00	7,00
<b>Löwengang</b>	<i>Alois Lageder</i> 	DOC <i>Chardonnay</i>	2016	60,00	
<b>Porer</b>	<i>Alois Lageder</i> 	DOC <i>Pinot grigio</i>	2017	35,00	

## Austria



<b>Schlossberg</b>	<i>Fritsch</i> 	<i>Grüner Veltliner</i>	2016	54,00	
<b>Numen</b>	<i>Zillinger</i> 	<i>Riesling</i>	2015	58,00	
<b>Revolution</b>	<i>Zillinger</i> 	<i>Chardonnay, riesling, sheurebe</i>	s.a.	47,00	
<b>Solera s.a.</b>					
<b>Loibenberg</b>	<i>Tegernseerhof</i> 	<i>Riesling</i>	2013	58,00	
<b>Smaragd</b>					

## Slovenia

<b>Chardonnay</b>	<i>Marjan Simčič</i> 	<i>Opoka Cru</i>	2016	53,00	
<b>Ribolla</b>	<i>Marjan Simčič</i> 	<i>Opoka Cru</i>	2017	53,00	
<b>Sauvignon</b>	<i>Marjan Simčič</i> 	<i>Opoka Cru</i>	2017	53,00	

## Germania

<b>Mosel Riesling</b>	<i>Moselschild</i>	<i>Riesling Ürziger Würzgarden</i>	1999	42,00	
-----------------------	--------------------	------------------------------------	------	-------	--

Nome	Cantina	Denominazione/vitigno	Anno		
------	---------	-----------------------	------	--	--

## Francia

### Borgogna

<b>Chablis</b>	<i>Gilbert PICQ &amp; ses Fils</i>	<i>ACC, Chardonnay</i>	2018	35,00	8,00
----------------	------------------------------------	------------------------	------	-------	------

### Alsazia

<b>Riesling Turckheim</b>	<i>Domaine Zind-Humbrecht</i>	<i>Riesling</i>	2018	38,00	
<b>Beblenheim</b>	<i>Domaine Trapet</i>	<i>Riesling</i>	2014	40,00	

### Valle della Loira

<b>Pouilly Fumé</b>	<i>Chateau De Tracy</i>	<i>Sauvignon Blanc</i>	2018	39,00	9,00
---------------------	-------------------------	------------------------	------	-------	------

## Sud Africa

<b>Chenin Blanc</b>	<i>Fleur du Cap</i>	<i>Stellenbosch, Chenin blanc</i>	2017	35,00	8,00
---------------------	---------------------	-----------------------------------	------	-------	------

## Nuova Zelanda

<b>Marlborough Réserve</b>	<i>Babich</i>	<i>Sauvignon Blanc</i>	2017	35,00	8,00
----------------------------	---------------	------------------------	------	-------	------



## Rosati/Rosé

## Puglia

<b>Mjère Rosato</b>	<i>Michele Calò e Figli</i>	<i>IGP Salento, Negramaro, malvasia</i>	2019	22,00	5,00
<b>Mjère Riserva</b>	<i>Michele Calò e Figli</i>	<i>IGP Salento Riserva, Negramaro</i>	2016	35,00	8,00
<b>Cerasa</b>	<i>Michele Calò e Figli</i>	<i>IGP Salento, Negramaro</i>	2019	35,00	8,00
<b>Cerasa Magnum</b>	<i>Michele Calò e Figli</i>	<i>IGP Salento, Negramaro</i>	2019	72,00	
<b>Matria</b>	<i>Tenuta Corallo</i>	<i>IGT Salento, Negramaro</i>	2019	22,00	5,00
<b>Five Roses ann.</b>	<i>Leone De Castris</i>	<i>IGT Salento, Negramaro, malvasia nera di Lecce</i>	2019	20,00	5,00
<b>Diciotto Fanali</b>	<i>Apollonio</i>	<i>IGP Salento, Negramaro</i>	2016	24,00	5,00
<b>Paraida</b>	<i>Azienda Vitivinicola Marulli</i>	<i>DOP Copertino Rosato, Negramaro</i>	2019	23,00	6,00
<b>Calafuria</b>	<i>Tormaresca</i>	<i>IGT Salento, Negramaro</i>	2019	20,00	5,00
<b>Tramari</b>	<i>Feudi San Marzano</i>	<i>IGP Salento, Primitivo</i>	2019	22,00	5,00
<b>Gioia Rosa</b>	<i>Terrecarsiche</i>	<i>IGT Murgia, Primitivo, aleatico</i>	2019	20,00	5,00
<b>Pietra</b>	<i>Menbir</i>	<i>IGT Salento, Primitivo, susumaniello</i>	2019	22,00	5,00
<b>Marilina Rosè</b>	<i>Cantine Spelonga</i>	<i>IGP Puglia, Uva di Troia</i>	2019	20,00	5,00

## Francia

<b>Côtes de Provence Rose</b>	<i>Château de Brigue</i>	<i>Cuvée Prestige, Mourvèdre, Grenache</i>	2017	25,00	6,00
-------------------------------	--------------------------	--	------	-------	------

Nome	Cantina	Denominazione/vitigno	Anno		
------	---------	-----------------------	------	--	--



## Rossi/Red Wine

### Puglia

#### LA NOSTRA SELEZIONE DEI MIGLIORI ROSSI DI PUGLIA

<b>Graticciaia</b>	<i>Agricola Vallone</i>	IGT Salento, <i>Negramaro</i>	2013	60,00	
<b>Graticciaia</b>	<i>Agricole Vallone</i>	IGT Salento, <i>Negramaro</i>	2001	106,00	
<b>Le Braci</b>	<i>Azienda Monaci</i>	IGT Salento, <i>Negramaro</i>	2011	60,00	
<b>Le Braci</b>	<i>Azienda Monaci</i>	IGT Salento, <i>Negramaro</i>	2010	70,00	
<b>Nero</b>	<i>Conti Zecca</i>	IGT Salento, <i>Negramaro, cabernet</i>		45,00	10,00
<b>Patriglione</b>	<i>Taurino</i>	IGT Salento, <i>Negramaro, malvasia nera</i>	2011	70,00	
<b>Masseria Maime</b>	<i>Tormaresca</i>	IGT Salento, <i>Negramaro</i>	2015	30,00	7,00
<b>Bocca di Lupo</b>	<i>Tormaresca</i>	DOC Castel del Monte, <i>Aglianico</i>	2015	45,00	9,00
<b>Duca d'Aragona</b>	<i>Candido</i>	IGT Salento, <i>Negramaro, montepulciano</i>	2013	30,00	7,00
<b>Valle Cupa</b>	<i>Apollonio</i>	IGP Salento, <i>Negramaro, primitivo</i>	2012	38,00	9,00
<b>Divoto</b>	<i>Apollonio</i>	DOP Copertino Riserva, <i>Negramaro, montepulciano</i>	2010	42,00	9,00
<b>Spano</b>	<i>Michele Calò e Figli</i>	IGP Salento Riserva, <i>Negramaro</i>	2013	73,00	
<b>Teresa Manara</b>	<i>Cantele</i>	IGT Salento, <i>Negramaro</i>	2016	25,00	6,00
<b>Malassiso</b>	<i>Marulli</i>	DOP Copertino Rosso Riserva, <i>Negramaro, montepulciano</i>	2019	45,00	10,00
<b>Menone</b>	<i>Marulli</i>	IGP Salento, <i>Negramaro</i>	2019	40,00	9,00
<b>Zoi</b>	<i>Tenuta Corallo</i>	IGT Salento, <i>Negramaro, primitivo</i>	2019		
<b>Orterosse</b>	<i>Tenuta Corallo</i>	IGT Salento, <i>Primitivo</i>	2019		
<b>Mesena</b>	<i>Tenuta Corallo</i>	IGT Salento, <i>Negramaro</i>	2019		
<b>Filo</b>	<i>Cantina Menbir</i>	IGT Salento, <i>Negramaro</i>	2019	30,00	7,00
<b>N° Zero</b>	<i>Cantina Menbir</i>	DOC Terra d'Otranto, <i>Negramaro</i>	2019	22,00	5,00
<b>Pietra</b>	<i>Cantina Menbir</i>	IGT Salento, <i>Susumaniello</i>	2019	22,00	5,00
<b>Vega</b>	<i>Cantina Menbir</i>	IGT Salento, <i>Primitivo</i>	2019	30,00	7,00
<b>Quota</b>	<i>Cantina Menbir</i>	DOC Terra d'Otranto, <i>Primitivo</i>	2019	22,00	5,00
<b>60 Anni</b>	<i>Feudi San Marzano</i>	DOC <i>Primitivo di Manduria</i>	2016	45,00	10,00
<b>Anniversario 62</b>	<i>Feudi San Marzano</i>	DOC <i>Primitivo di Manduria Riserva</i>	2016	50,00	10,00
<b>F</b>	<i>Feudi San Marzano</i>	IGP Salento, <i>Negramaro</i>	2016	45,00	10,00
<b>F Magnum</b>	<i>Feudi San Marzano</i>	IGP Salento, <i>Negramaro</i>	2016	90,00	
<b>Es Red</b>	<i>Gianfranco Fino</i>	DOC <i>Primitivo di Manduria</i>	2015	100,00	
<b>Es</b>	<i>Gianfranco Fino</i>	DOC <i>Primitivo di Manduria</i>	2018	50,00	10,00
<b>Es</b>	<i>Gianfranco Fino</i>	DOC <i>Primitivo di Manduria</i>	2016	60,00	
<b>Es</b>	<i>Gianfranco Fino</i>	DOC <i>Primitivo di Manduria</i>	2015	65,00	
<b>Es</b>	<i>Gianfranco Fino</i>	DOC <i>Primitivo di Manduria</i>	2014	90,00	
<b>Jo</b>	<i>Gianfranco Fino</i>	IGT Salento, <i>Negramaro</i>	2017	50,00	10,00

Nome	Cantina	Denominazione/vitigno	Anno		
<b>Fanova Riserva</b>	<i>Terre Carsiche</i>	DOC Gioia del Colle Riserva, <i>Primitivo</i>	2016	28,00	7,00
<b>Nero di Troia</b>	<i>Cantine Spelonga</i>	IGP Puglia, <i>Uva di Troia</i>	2015	24,00	6,00
<i>Basilicata</i>					
<b>Donato D'Angelo</b>	<i>Donato D'Angelo</i>	DOC Aglianico del Vulture		38,00	9,00
<i>Calabria</i>					
<b>Appianum</b>	<i>Spiriti Ebbri</i>	Magliocco dolce e canino, gaglioppo, greco nero, nerello mascalese, greco bianco, trebbiano, malvasia	2016	42,00	9,00
<i>Sicilia</i>					
<b>Floramundi</b>	<i>Donnafugata</i>	DOCG Cersauolo di Vittoria, <i>Nero d'Avola, frappato</i>	2017	28,00	7,00
<b>Sul Vulcano</b>	<i>Donnafugata</i>	DOC Etna Rosso, <i>Nerello mascalese</i>	2017	38,00	9,00
<i>Abruzzo</i>					
<b>700</b>	<i>Tenuta Feudo</i>	DOC Montepulciano d'Abruzzo, <i>Montepulciano</i>	2018	23,00	6,00
<b>D'Annata</b>	<i>Tenuta Feudo</i>	DOC Montepulciano d'Abruzzo Riserva, <i>Montepulciano</i>	2015	25,00	6,00
<i>Marche</i>					
<b>Pitulum</b>	<i>Casal Farneto</i>	DOC Piceno, <i>Sangiovese, montepulciano</i>	2013	23,00	6,00
<i>Umbria</i>					
<b>Carapace</b>	<i>Tenute Lunelli, Castelbuono</i> 	DOCG Montefalco Sagrantino, <i>Sagrantino</i>	2014	32,00	8,00
<b>Lampante</b>	<i>Tenute Lunelli, Castelbuono</i> 	DOC Montefalco Rosso Riserva, <i>Sangiovese, Sagrantino, Cabernet e Merlot</i>	2014	25,00	6,00
<i>Toscana</i>					
<b>Pèppoli</b>	<i>Antinori</i>	Chianti Classico DOCG <i>Sangiovese</i>	2017	28,00	7,00
<b>Nobile di Montepulciano</b>	<i>Antinori</i>	DOCG La Braccesa, <i>Sangiovese, merlot</i>	2016	26,00	7,00
<b>Il Bruciato</b>	<i>Antinori</i>	DOC Bolgheri, <i>Cabernet sauvignon, merlot, syrah</i>	2017	30,00	7,00

Nome	Cantina	Denominazione/vitigno	Anno		
<b>Rosso di Montalcino</b>	<i>Antinori</i>	DOC Pian delle Vigne, <i>Sangiovese</i>	2016	28,00	7,00
<b>Morellino di Scansano</b>	<i>Rocca delle Maci'e</i>	DOCG <i>Sangiovese, cabernet, merlot</i>		25,00	6,00
<b>Brunello di Montalcino</b>	<i>Antinori</i>	DOCG Pian delle Vigne, <i>Sangiovese</i>		52,00	10,00
<b>Masseto</b>	<i>Ornellaia</i>	IGT Toscana <i>Merlot</i>		,00	
<b>Solaia</b>	<i>Antinori</i>	IGT Toscana <i>Cabernet sauvignon, sangiovese, cabernet franc</i>	2016	340,00	
<b>Tignanello</b>	<i>Antinori</i>	IGT Toscana <i>Sangiovese, cabernet franc, cabernet sauvignon</i>	2016	85,00	
<b>Tignanello</b>	<i>Antinori</i>	IGT Toscana <i>Sangiovese, cabernet franc, cabernet sauvignon</i>	2007	195,00	
<b>Tignanello Magnum</b>	<i>Antinori</i>	IGT Toscana <i>Sangiovese, cabernet franc, cabernet sauvignon</i>	2016	190,00	
<b>Sassicaia</b>	<i>Tenuta San Guido Bolgheri</i>	DOC Bolgheri <i>Sassicaia Cabernet sauvignon, cabernet franc</i>	2015	500,00	

## Piemonte

<b>Dolcetto d'Alba</b>	<i>Borgogno</i>	DOCG <i>Dolcetto</i>		22,00	5,00
<b>Barolo</b>	<i>Borgogno</i>	DOCG <i>Nebbiolo</i>	2015	55,00	12,00
<b>Barolo</b>	<i>Borgogno</i>	DOCG <i>Nebbiolo</i>	2012	68,00	
<b>Barolo</b>	<i>Borgogno</i>	DOCG <i>Nebbiolo riserva</i>	2011	83,00	
<b>Barolo</b>	<i>Bogogno</i>	DOCG <i>Nebbiolo riserva</i>	2005	120,00	
<b>Barolo</b>	<i>Borgogno</i>	DOCG <i>Nebbiolo riserva</i>	2003	212,00	
<b>Barolo</b>	<i>Borgogno</i>	DOCG <i>Nebbiolo riserva</i>	1998	240,00	

## Trentino Alto Adige

<b>Pinot Noir</b>	<i>Alois Lageder</i> 	DOC Alto Adige, <i>Pinot noir</i>	2017	45,00	
-------------------	--	-----------------------------------	------	-------	--

## Veneto

<b>Ripasso Amarone della Valpolicella</b>	<i>Santa Sofia Serafini e Vidotto</i>	DOC <i>Corvina, rondinella, corvinone</i> DOC <i>Corvina, corvinone, rondinella</i>	2013	30,00 60,00	7,00
---	---------------------------------------	--	------	----------------	------



## California

<b>Sezi Zinfandel</b>	<i>Sebastiani</i>	<i>Cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, petit verdot, Malbec</i>	2014	39,00	9,00
<b>Opus One</b>	<i>Mondavi/Mouton Rothschild</i>	Napa Valley, <i>Cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, petit verdot, Malbec</i>	2015	650,00	


## Sud Africa

<b>Pinotage</b>	<i>Fleur du Cap</i>	Stellenbosch, <i>Pinotage</i>	2016	38,00	8,00
-----------------	---------------------	-------------------------------	------	-------	------



Nome	Cantina	Denominazione/vitigno	Anno		
------	---------	-----------------------	------	--	--

## Armenia

<b>Karasi</b>	Zorab	 <i>Areni noir</i>	2017	52,00	
---------------	-------	---	------	-------	--

## Francia

### Borgogna

<b>Beaujolais</b>	<i>Château Chatelard</i>	Moulin A Vent -Terre de Lumière, <i>Gamay</i>	2017	45,00	10,00
<b>Domaine de Valmoissine</b>	<i>Maison Louis Latour</i>	<i>Pinot Noir</i>	2015	38,00	9,00

### Bordeaux

<b>Grand vin de reignac</b>	<i>Château de Reignac</i>	AOC Bordeaux Superior, <i>Merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc</i>	2013	48,00	10,00
---------------------------------	-------------------------------	--	------	-------	-------

## Vini Dolci/Sweet Wine

## Italia

<b>Negrino</b>	<i>Leone de Castris</i>	IGT Salento, <i>Aleatico di Puglia</i>	2015	18,00	4,00
<b>Pierale</b>	<i>Leone de Castris</i>	IGT Salento, <i>Moscato Bianco</i>		18,00	4,00
<b>La Dolce Vite</b>	<i>Antico Palmento</i>	DOCG <i>Primitivo di Manduria Dolce Naturale</i>		28,00	5,00
<b>Kaloro</b>	<i>Tormaresca</i>	DOC Moscato di Trani, <i>Moscato bianco</i>	2016	26,00	5,00
<b>Ben Ryé</b>	<i>Donnafugata</i>	DOC Passito di Pantelleria, <i>Zibibbo (Moscato di Alessandria)</i>	2016	45,00	8,00
<b>Vin Santo</b>	<i>Rocca delle Maci'e</i>	DOCG <i>Chianti Malvasia Bianca di Toscana</i>		30,00	6,00

## Francia

<b>Sauternes</b>	<i>Sauternes et Barsac</i>	<i>Sémillon, Sauvignon blanc</i>	2015	85,00	
------------------	----------------------------	----------------------------------	------	-------	--

## Austria

<b>Beerenauslese</b>	<i>Fritsch</i>	 <i>Riesling</i>	2017	40,00	
----------------------	----------------	---	------	-------	--



## *Birre/Beers*

### *Italia*

<b>BORGIA TRUFFLE BEER LIMIT EDITION VIII MMXX</b>		COLORE: <i>AMBRATA</i> Fermentazione: <i>ALTA</i>	<i>Grad.alc: 6,5% VOL</i>	<b>cl 75</b>	€ 18,00
<b>BIRRA SALENTO LIGA ITALIAN GRAPE ALE</b>		Colore: <i>CHIARA</i> Fermentazione: <i>ALTA</i>	<i>Grad.alc: 6,5% VOL</i>	<b>cl 75</b>	€ 13,00
<b>BIRRA SALENTO LIGA ITALIAN GRAPE ALE</b>		Colore: <i>AMBRATA</i> Fermentazione: <i>ALTA</i>	<i>Grad.alc: 7% VOL</i>	<b>cl 75</b>	€ 13,00
<b>BIRRA SALENTO PIZZICA</b>		Colore: <i>CHIARA</i> Fermentazione: <i>ALTA</i>	<i>Grad.alc: 5,2% VOL</i>	<b>cl 75</b>	€ 12,00
<b>BIRRA SALENTO BEGGIA</b>		Colore: <i>AMBRATA</i> Fermentazione: <i>ALTA</i>	<i>Grad.alc: 7,0% VOL</i>	<b>cl 75</b>	€ 12,00
<b>BIRRA SALENTO AGRICOLA</b>		Colore: <i>CHIARA</i> Fermentazione: <i>BASSA</i>	<i>Grad.alc: 5,0% VOL</i>	<b>cl 50</b>	€ 5,00
<b>BIRRA SALENTO FRESCA</b>		Colore: <i>CHIARA</i> Fermentazione: <i>ALTA</i>	<i>Grad.alc: 4,0% VOL</i>	<b>cl 50</b>	€ 5,00
<b>BIRRA SALENTO '63 BARRIQUE</b>		Colore: <i>SCURA</i> Fermentazione: <i>BASSA</i>	<i>Grad.alc: 7,2% VOL</i>	<b>cl 75</b>	€ 15,00
<b>BIRRA SALENTO IGEA Gluten Free</b>		Colore: <i>CHIARA</i> Fermentazione: <i>ALTA</i>	<i>Grad.alc: 5,3% VOL</i>	<b>cl 33</b>	€ 6,00

### *Belgio*

<b>DEUS BRUT METODO CHAMPENOISE</b>		Colore: <i>CHIARA</i> Fermentazione: <i>ALTA</i>	<i>Grad.alc: 11,5% VOL</i>	<b>cl 75</b>	€ 30,00
---	--	---	----------------------------	--------------	---------

Nome	Cantina	Denominazione/vitigno	Anno		
------	---------	-----------------------	------	--	--

## *Distillati / Distillates*

### *Bas-Armagnac*

<b>Bas-Armagnac</b>	<i>Château du Tariquet</i>	Bas-Armagnac XO, Ugni-blanc, baco	12,00
---------------------	----------------------------	-----------------------------------	-------

### *Cognac*

<b>Cognac</b>	<i>Domaine de la Voute</i>	Grande Champagne Réserve Spéciale n°20, Ugni Blanc	12,00
---------------	----------------------------	--	-------

### *Rum*



<b>Zacapa XO</b> <i>Guatemala</i>			10,00
<b>Diplomatico Riserva</b> <i>Caraibi</i>			8,00
<b>Rhum Agricole Vieux V.S.O.P.</b> <i>Guatalupe</i>			10,00
<b>Bonpland Rouge</b> <i>Caraibi</i>			12,00
<b>Zapatera 1989</b> <i>Nicaragua</i>			17,00

### *Grappa / Brandy*

<b>Evo Riserva</b>			8,00
<b>Evo Fumo</b>			8,00
<b>Grappa Moscato di Trani</b>			7,00
<b>Grappa Moscato Trentino</b>			7,00
<b>Grappa Moscato di Pantelleria</b>			7,00
<b>Grappa Moscato di Sardegna</b>			7,00
<b>Evo Brandy</b>			8,00

### *Whisky*

<b>Chivas Regal</b>			4,00
<b>Ballantines</b>			4,00
<b>J&amp;B</b>			4,00
<b>William Lawson</b>			4,00
<b>Johnny Walker Red</b>			4,00
<b>Johnny Walker Black</b>			6,00
<b>Long John</b>			4,00
<b>Glent Grant</b>			5,00
<b>Talisker</b>			6,00
<b>Laphroaig</b>			7,00
<b>Glenmorage</b>			8,00

Nome	Cantina	Denominazione/vitigno	Anno		
The Glenlivet					6,00
Glenfiddich					8,00
Oban					8,00
Lagavulin					9,00
Buschmills					4,00
Irish Mist					5,00
Jameson Irish					5,00
Yankee					4,00
Four Roses					4,00
Southern Comfort					6,00
JimBeam					4,00
Canadian Club					5,00
Jack Daniel					5,00

## *Gin*

Lobster Gin					10,00
Copperhead					6,00
Evo Gin					8,00
Adamus 					9,00
Crafters Aromatic Flowers					7,00
Mohn Poppy					7,00
Mil Mediterranean					

## *Vodka*

Evo Arancia					8,00
Evo Liscia					8,00
Evo Cedro					8,00
Belvedere					6,00
Grey Goose					8,00
Cristal Heat					10,00