



# 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>Brut</b>	<i>D'Arapri</i>	Brut, Bombino bianco, pinot nero	35,00
<b>Simona Natale</b>	<i>Gianfranco Fino</i>	Pas dosè Rosè, Negramaro	52,00
<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>Perlè Bianco</b>	<i>Ferrari</i>	Trento DOC Riserva, Chardonnay	70,00
<b>Brut Magnum</b>	<i>Donna Fugata</i>	DOC Sicilia, Brut Millesimato 2015, Chardonnay, pinot nero	105,00

### Metodo Champenoise

#### Montagne de Reims

<b>Extra brut</b>	<i>Bruno Paillard</i>	Première Cuvée	55,00
<b>Réserve</b>	<i>Moët Chandon</i>	Pinot nero, pinot meunier, chardonnay	55,00
<b>Imperial</b>			
<b>Extra Brut</b>	<i>Louis Roederer</i>	Chardonnay, pinot meunier, pinot nero	70,00
<b>Cristal</b>	<i>Louis Roederer</i>	Brut, Chardonnay, pinot nero	305,00
<b>San Pietro</b>	<i>Veuve Clicquot</i>	AOC Brut, Pinot nero, chardonnay, pinot meunier	80,00
<b>Burgo</b>			
<b>Réserve Brut</b>	<i>Pol Roger</i>	Chardonnay, pinot meunier, pinot nero	80,00
<b>Grand Cru</b>	<i>De Sousa</i>	 Blanc de Blancs, Chardonnay	80,00
<b>Réserve</b>			
<b>Rare 2006</b>	<i>Rare</i>	AOC Cuvè Brut Chardonnay, pinot nero	2006 220,00
		Millésime	
<b>Vintage 2010</b>	<i>Dom Perignon</i>	AOC Brut, Chardonnay, pinot nero	250,00
<b>Grande Cuvée</b>	<i>Krug</i>	Brut Chardonnay, pinot nero, pinot meunier	260,00






#### 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>	<i>Terre Carsiche</i>	IGT Valle dell'Itria, <i>Verdeca, bianco d'Alessano</i>		22,00	
<b>Cava Bianca</b>	<i>Terre Carsiche</i>	IGT Valle dell'Itria, <i>Fiano, Bianco d'Alessano</i>	2018	26,00	6,00
<b>Padre Abate</b>	<i>Terre Carsiche</i>	DOC Superiore Locorotondo, <i>Verdeca, Bianco d'Alessano</i>	2020	22,00	5,00
<b>Passaturi Antico</b>	<i>Terre Carsiche</i> <i>I Pastini</i>	IGT Valle dell'Itria, <i>Minutolo</i> DOP Locorotondo, <i>Verdeca, Bianco d'Alessano, Minutolo</i>	2019 2020	22,00 22,00	5,00 5,00
<b>Faraone</b>	<i>I Pastini</i>	 IGT Valle dell'Itria, <i>Verdeca</i>	2020	22,00	5,00
<b>Cupa</b>	<i>I Pastini</i>	 IGT Valle dell'Itria, <i>Bianco d'Alessano</i>	2020	22,00	5,00
<b>Rampone</b>	<i>I Pastini</i>	 IGT Valle dell'Itria, <i>Minutolo</i>	2020	28,00	7,00
<b>Pietra</b>	<i>Menhir</i>	IGT Salento, <i>Verdeca</i>	2020	22,00	5,00
<b>Chora</b>	<i>Tenuta Corallo</i>	IGT Salento, <i>Fiano</i>	2020	22,00	5,00
<b>Extrema</b>	<i>Cantine Spelonga</i>	IGP Puglia, <i>Falanghina</i>	2019	25,00	6,00
<b>Bianco Manto</b>	<i>Cantine Spelonga</i>	IGP Puglia, <i>Bombino Bianco</i>	2020	22,00	5,00
<b>Mjère Bianco</b>	<i>Michiele Calò e Figli</i>	IGP Salento, <i>Verdeca, chardonnay</i>	2019	22,00	5,00
<b>Edda</b>	<i>Feudi San Marzano</i>	IGP Salento, <i>Chardonnay</i>	2019	27,00	6,00
<b>Roycello</b>	<i>Tormaresca</i>	IGT Salento, <i>Fiano</i>	2019	22,00	5,00
<b>Chardonnay</b>	<i>Tormaresca</i>	IGT Puglia, <i>Chardonnay</i>	2020	22,00	5,00
<b>Pietra Bianca</b>	<i>Tormaresca</i>	 DOC Castel Del Monte, <i>Chardonnay, fiano</i>	2019	28,00	7,00
<b>Pietra Bianca Magnum</b>	<i>Tormaresca</i>	 DOC Castel Del Monte, <i>Chardonnay, fiano</i>	2017	60,00	
<b>Teresa Manara</b>	<i>Cantele</i>	IGT Salento, <i>Chardonnay</i>	2019	22,00	5,00

### Calabria



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

### Sicilia

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

### Abruzzo

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

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

## Campania

<b>Falanghina</b>	<i>Luna Nera</i>	IGP Benevento, <i>Falanghina</i>	2018	23,00	6,00
<b>Fiano</b>	<i>Luna Nera</i>	DOCG <i>Fiano</i>	2018	23,00	6,00
<b>Greco di Tufo</b>	<i>Luna Nera</i>	DOCG <i>Greco di Tufo</i>	2020	23,00	6,00

## Marche

<b>Fontevecchia</b>	<i>Casalfarneto</i>	DOC Classico Superiore <i>Verdicchio dei Castelli Jesi</i>	2017	22,00	5,00
<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>	2017	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
<b>Fysi</b>	<i>I Feudi di Romans</i>	  IGT Venezia Giulia, <i>Kretos, Rytos, Soreli</i>	2020	26,00	6,00

## 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>	2018	35,00	



## Austria

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

## Slovenia

<b>Chardonnay</b>	<i>Marjan Simčič</i>	 <i>Opoka Cru</i>	2017	53,00	
<b>Ribolla</b>	<i>Marjan Simčič</i>	 <i>Opoka Cru</i>	2019	53,00	

Nome	Cantina	Denominazione/vitigno	Anno		
<b>Sauvignon</b>	<i>Marjan Simčič</i>	 Opoka Cru	2017	53,00	
<i>Germania</i>					
<b>Mosel Riesling</b>	<i>Moselschild</i>	Riesling Ürziger Würzgarden	1999	42,00	
<i>Francia</i>					
<i>Borgogna</i>					
<b>Chablis</b>	<i>Louis Moreau</i>	AOC, Chardonnay	2019	37,00	8,00
<b>Chablis Grand Cru</b>	<i>Louis Moreau</i>	AOC, Chardonnay	2015	93,00	
<i>Alsazia</i>					
<b>Riesling Turckheim</b>	<i>Domaine Zind-Humbrecht</i>	Riesling	2018	38,00	
<b>Beblenheim</b>	<i>Domaine Trapet</i>	Riesling	2014	40,00	
<i>Valle della Loira</i>					
<b>Pouilly Fumé</b>	<i>Chateau De Tracy</i>	Sauvignon Blanc	2018	39,00	9,00
<i>Sud Africa</i>					
<b>Chenin Blanc</b>	<i>Fleur du Cap</i>	Stellenbosch, <i>Chenin blanc</i>	2017	35,00	8,00
<i>Nuova Zelanda</i>					
<b>Marlborough Réserve</b>	<i>Babich</i>	Sauvignon Blanc	2017	35,00	8,00
<i>Orange Wine</i>					
<i>Cile</i>					
<b>Velo</b>	<i>Clos Santa Ana</i>	Colchagua Valley – Chardonnay, Pinot Noir e Riesling	2017	47,00	10,00
<i>Perù</i>					
<b>Mimo Italia</b>	<i>Corpisco</i>	Moscatel de Alejandria (bassa quantità solfiti)	2018	55,00	12,00
<i>Rosati/Rosé</i>					
<i>Puglia</i>					
<b>Agorà (frizzante)</b>	<i>Terre Carsiche</i>	IGT Valle dell'Itria, Malvasia nera, Aleatico		22,00	

Nome	Cantina	Denominazione/vitigno	Anno		
<b>Mjère Rosato</b>	<i>Michele Calò e Figli</i>	IGP Salento, <i>Negramaro, malvasia</i>	2019	22,00	5,00
<b>Mjère Riserva</b>	<i>Michele Calò e Figli</i>	IGP Salento Riserva, <i>Negramaro</i>	2016	35,00	8,00
<b>Cerasa</b>	<i>Michele Calò e Figli</i>	IGP Salento, <i>Negramaro</i>	2019	35,00	8,00
<b>Cerasa Magnum</b>	<i>Michele Calò e Figli</i>	IGP Salento, <i>Negramaro</i>	2019	72,00	
<b>Matria</b>	<i>Tenuta Corallo</i>	IGT Salento, <i>Negramaro</i>	2019	22,00	5,00
<b>Trame Rosa</b>	<i>Donna Oleria</i>	IGT Salento, <i>Negramaro</i>	2020	23,00	5,00
<b>Five Roses ann.</b>	<i>Leone De Castris</i>	IGT Salento, <i>Negramaro, malvasia nera di Lecce</i>	2020	22,00	5,00
<b>Diciotto Fanali</b>	<i>Apollonio</i>	IGP Salento, <i>Negramaro</i>	2016	24,00	5,00
<b>Le Rotaie</b>	<i>I Pastini</i>	IGP Valle d'Itria, <i>Susumaniello</i>	2020	25,00	6,00
<b>Paraida</b>	<i>Azienda Vitivinicola Marulli</i>	DOP Copertino Rosato, <i>Negramaro</i>	2019	23,00	6,00
<b>Calafuria</b>	<i>Tormaresca</i>	IGT Salento, <i>Negramaro</i>	2020	25,00	6,00
<b>Tramari</b>	<i>Fendi San Marzano</i>	IGP Salento, <i>Primitivo</i>	2020	22,00	5,00
<b>Gioia Rosa</b>	<i>Terrecarsiche</i>	IGT Murgia, <i>Primitivo, aleatico</i>	2020	22,00	5,00
<b>Pietra</b>	<i>Menbir</i>	IGT Salento, <i>Primitivo, susumaniello</i>	2020	22,00	5,00
<b>Marilina Rosè</b>	<i>Cantine Spelonga</i>	IGP Puglia, <i>Uva di Troia</i>	2019	20,00	5,00

## Francia

<b>Bandol</b>	<i>Château de Pibarnon</i>	<i>Mourvèdre, Cinsault</i>	2016	49,00	10,00
---------------	----------------------------	----------------------------	------	-------	-------


## 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>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>	2016	30,00	7,00
<b>Bocca di Lupo</b>	<i>Tormaresca</i>	DOC Castel del Monte, <i>Aglianico</i>	2016	45,00	9,00
<b>Duca d'Aragona</b>	<i>Candido</i>	IGT Salento, <i>Negramaro, montepulciano</i>	2015	30,00	7,00
<b>Verso Sud</b>	<i>I Pastini</i>	IGP Valle d'Itria, <i>Susumaniello</i>	2018	25,00	6,00
<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>	2015	45,00	10,00
<b>Menone</b>	<i>Marulli</i>	IGP Salento, <i>Negramaro</i>	2015	40,00	9,00

Nome	Cantina	Denominazione/vitigno	Anno		
<b>Zoi</b>	<i>Tenuta Corallo</i>	IGT Salento, <i>Negramaro, primitivo</i>	2018	30,00	7,00
<b>Orterosse</b>	<i>Tenuta Corallo</i>	IGT Salento, <i>Primitivo</i>	2017	25,00	6,00
<b>Mesena</b>	<i>Tenuta Corallo</i>	IGT Salento, <i>Negramaro</i>	2019	22,00	5,00
<b>Filo</b>	<i>Cantina Menbir</i>	IGT Salento, <i>Negramaro</i>	2017	30,00	7,00
<b>N° Zero</b>	<i>Cantina Menbir</i>	DOC Terra d'Otranto, <i>Negramaro</i>	2018	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>	2016	30,00	7,00
<b>Quota</b>	<i>Cantina Menbir</i>	DOC Terra d'Otranto, <i>Primitivo</i>	2018	22,00	5,00
<b>60 Anni</b>	<i>Feudi San Marzano</i>	DOC <i>Primitivo di Manduria</i>	2017	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>	2017	90,00	
<b>Il Pumo</b>	<i>Feudi San Marzano</i>	IGP Salento, <i>a bacca rossa tipici del Salento</i>	2019	22,00	5,00
<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
<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>	2016	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

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

## Marche

<b>Pitulum</b>	<i>Casal Farneto</i>	DOC Piceno, <i>Sangiovese, montepulciano</i>	2013	23,00	6,00
----------------	----------------------	--	------	-------	------

## Umbria

<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





## Toscana

<b>Pèppoli</b>	<i>Antinori</i>	Chianti Classico DOCG <i>Sangiovese</i>	2018	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
<b>Rosso di Montalcino</b>	<i>Antinori</i>	DOC Pian delle Vigne, <i>Sangiovese</i>	2018	28,00	7,00
<b>Morellino di Scansano</b>	<i>Rocca delle Maci'e</i>	DOCG <i>Sangiovese, cabernet, merlot</i>	2018	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>	2017	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 Sassicaia <i>Cabernet sauvignon, cabernet franc</i>	2015	500,00	

## Piemonte



<b>Dolcetto d'Alba</b>	<i>Borgogno</i>	DOCG <i>Dolcetto</i>	2017	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	



Nome	Cantina	Denominazione/vitigno	Anno		
<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	
<i>Trentino Alto Adige</i>					
<b>Pinot Noir</b>	<i>Alois Lageder</i>	 DOC Alto Adige, <i>Pinot noir</i>	2017	45,00	
<i>Veneto</i>					
<b>Ripasso</b>	<i>Santa Sofia</i>	DOC <i>Corvina, rondinella, corvinone</i>		30,00	7,00
<b>Amarone della Valpolicella</b>	<i>Serafini e Vidotto</i>	DOC <i>Corvina, corvinone, rondinella</i>	2014	60,00	
<i>California</i>					
<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>	<i>Napa Vallay, Cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, petit verdot, Malbec</i>	2015	650,00	
<i>Sud Africa</i>					
<b>Pinotage</b>	<i>Fleur du Cap</i>	Stellenbosch, Pinotage	2016	38,00	9,00
<i>Armenia</i>					
<b>Karasi</b>	<i>Zorab</i>	 <i>Areni noir</i>	2017	52,00	
<i>Georgia</i>					
<b>Since 1011</b>	<i>Alaverdi Monastery Marani</i>	<i>Saperavi</i>	2015	89,00	
<i>Cile</i>					
<b>Sirios</b>	<i>Clos Santa Ana</i>	<i>Colchagua Valley – Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Carmènère</i>	2016	47,00	10,00
<i>Perù</i>					
<b>Mimo Velo De Flor</b>	<i>Corpisco</i>	<i>Negra Criolla e Moscatel</i>	2018	55,00	
<i>Francia</i>					
<b>Borgogna Beaujolais</b>	<i>Château Chatelard</i>	<i>Moulin A Vent -Terre de Lumière, Gamay</i>	2017	45,00	10,00

i nostri vini al calice vengono serviti con sistema



Nome	Cantina	Denominazione/vitigno	Anno		
<b>Domaine de Valmoissine</b>	<i>Maison Louis Latour</i>	<i>Pinot Noir</i>	2015	38,00	9,00

## Vini Dolci/Sweet Wine

### Italia

<b>Negrino</b>	<i>Leone de Castris</i>	IGT Salento, <i>Aleatico di Puglia</i>	2015	20,00	5,00
<b>Pierale</b>	<i>Leone de Castris</i>	IGT Salento, <i>Moscato Bianco</i>		20,00	5,00
<b>La Dolce Vite</b>	<i>Antico Palmento</i>	DOCG <i>Primitivo di Manduria Dolce Naturale</i>		28,00	7,00
<b>Kaloro</b>	<i>Tormaresca</i>	DOC <i>Moscato di Trani, Moscato bianco</i>	2016	26,00	6,00
<b>Ben Ryé</b>	<i>Donnafugata</i>	DOC <i>Passito di Pantelleria, Zibibbo (Moscato di Alessandria)</i>	2016	45,00	1,00
<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	18,00
------------------	----------------------------	----------------------------------	------	-------	-------

### Austria

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



### Spagna

<b>Quinta Vale Dona Maria</b>	<i>Van Zellers</i>	<b>Porto LBV</b> , <i>Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca</i>	2014	40,00	9,00
-------------------------------	--------------------	--	------	-------	------

## Birre/Beers

### Italia

<b>BORGIA TRUFFLE BEER</b> <i>Limit Edition VIII MMXX</i>	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

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

## *Distillati / Distillates*

### *Bas-Armagnac*

<b>Bas-Armagnac</b>	<i>Château de Ravignan</i>	Bas-Armagnac 2006, <i>Ugni-blanc</i>			12,00
---------------------	----------------------------	--------------------------------------	--	--	-------

### *Cognac*

<b>Cognac</b>	<i>Dudugnon</i>	AOC Grande Champagne 1er Cru, <i>Ugni Blanc</i>			12,00
---------------	-----------------	---	--	--	-------

### *Rum*

<b>Zacapa XO</b>		<i>Guatemala</i>			12,00
<b>Diplomatico Vintage 2005</b>		<i>Venezuela</i>			13,00
<b>Diplomatico Riserva</b>		<i>Venezuela</i>			10,00
<b>Rhum Agricole Vieux V.S.O.P.</b>		<i>Guatalupe</i>			12,00
<b>Dillon XO Agricole</b>		<i>Martinica</i>			12,00
<b>Jaques Trefois XO</b>		<i>Guadalupa</i>			12,00

### *Grappa / Brandy*

<b>Evo Riserva</b>					8,00
<b>Evo Fumo</b>					8,00
<b>Evo Brandy</b>					8,00

## Whisky

Platte Valley Corn					
Chivas Regal					8,00
Ballantines					4,00
J&B					4,00
William Lawson					4,00
Johnny Walker Red					4,00
Johnny Walker Black					6,00
Long John					4,00
Glent Grant					5,00
Talisker					6,00
Laphroaig					7,00
Glenmorage					8,00
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