

Marco G

Per iniziare

Aperitivi:	Martini Bianco, Rosso, Dry Tio Pepe, Pernod	4,50
Spritz:	Aperol, Campari, White wine	5,00
Cocktails:	Kir Royal, Campari Soda, Vodka Orange, Gin Tonic, Bourbon & Ginger	6,00
	Negroni, Caipirinha, Caipirissima, Caipiroska	6,00
	Bellini, Mimosa	5,00
Acqua filtrata / Water		2,00
Bibite / Soft Drinks -Succhi di frutta / Fruit juices - Tè freddo / Ice tea		3,00
Peroni 33 cl		3,00
Birra analcolica e/o senza Glutine		3,50
Peroni 66 cl		5,00

Spumanti & Champagne Sparkling Wines & Champagne

	<i>Calice/Glass</i>
	Euro
Prosecco di Valdobbiadene	€ 4.00
Kir al vino bianco	€ 4.50
Bellini, Mimosa	€ 5.00
Kir Royal	€ 6.00

Vini Bianchi e Rosati al calice White & Rose Wines by the glass

Frascati Superiore, Il Carpino	€ 4.50
Pinot Grigio, Le Colline dei Filari	€ 5.00
Muller Thurgau, Rocca Savina	€ 5.00
Sauvignon, San Vitto	€ 5.00
Vino Amabile Bianco / Sweet White	€ 5.00
Bardolino Rosato	€ 5.00

Vini Rossi al calice Red Wines by the glass

Merlot delle Venezie, Le Colline dei Filari	€ 4.50
Nero d'Avola Siciliano	€ 5.00
Chianti Classico	€ 5.50
Montepulciano d'Abruzzo	€ 6.00
Vino Amabile Rosso / Sweet Red	€ 5.00

Prosecco e Spumanti

Vino Spumante Ca'	16.00
Prosecco, Rocca dei Forti	16.00
Prosecco Doc Extra Dry Astoria	20.00
Franciacorta Rose, Curt del Lac	28.00
Ferrari	28.00
Franciacorta Docg Essenza Biologico Dosaggio Zero	36.00
Alma Gran Cuvè Brut Franciacorta Bellavista	48.00

Vini Bianchi

	Anno	Euro
<u>Friuli Venezia Giulia / Trentino Alto Adige</u>		
Pinot Bianco, La Boatina	2017	22.00
Pinot Grigio, San Vitto	2018	18.00
Pinot Bianco, San Vitto	2017	17.00
Sauvignon, San Vitto	2018	17.00
Sauvignon, Sanct Valentin, St Michael Eppan	2018	38.00
Muller Thurgau, Rocca Savina	2018	19.00
Gewurstraminer, Terrazze della Luna	2018	21.00
Gewurstraminer, St Michael Eppan	2016	36.00
<u>Veneto</u>		
Pinot Grigio, Le Colline dei Filari	2018	15.00
Chardonnay, Le Colline dei Filari	2017	15.00
<u>Toscana</u>		
Pomino Bianco, Frescobaldi	2017	22.00
<u>Abruzzo</u>		
Trebbiano, Terre degli Eremi	2016	15.00

Vini Bianchi

	Anno	Euro
<u>Lazio</u>		
Frascati Superiore, Il Carpino	2017	14.00
Malvasia Igt, Villa Maina	2017	15.00
Chardonnay, Casale del Giglio	2018	15.00
Satrico, Casale del Giglio	2018	14.00
Pinot Bianco & Chardonnay Tellus Oro, Falesco	2018	18.00
Antinoo, Chardonnay e Viognier Casale del Giglio	2017	24.00
Vino Amabile / Sweet Cerveteri		15.00
<u>Campania</u>		
Greco di Tufo, Feudi di San Gregorio	2018	18.00
Fiano di Avellino, Feudi di San Gregorio	2017	19.00
Falanghina, Benevento	2018	16.00
<u>Sicilia</u>		
Chardonnay, Inzolia, Firriato	2017	16.00
<u>Sardegna</u>		
Vermentino di Sardegna Costamolino, Argiolas	2018	19.00

Le Mezze Bottiglie Cl. 375 **Half Bottles**

Frascati Doc, "Il Frascati"	2017	9.00
Chardonnay, Le Colline dei Filari	2018	9.50

Vini Rosati

Bardolino Classico Chiaretto, Cà Saletti	2018	16.00
Rosato del Salento, Frontini		15.00

Vini Rossi

	Anno	Euro
<u>Piemonte</u>		
Barbaresco, Alte Rocche Bianche	2013	26.00
Barbera d'Alba, Alte Rocche Bianche	2016	17.00
Barolo, Alte Rocche Bianche	2015	26.00
Nebbiolo delle Langhe, Alte Rocche Bianche	2017	19.00
<u>Friuli Venezia Giulia / Trentino Alto Adige</u>		
Pinot Nero, St Michael Eppan	2018	22.00
Lagrein, St Michael Eppan	2018	23.00
Lagrein, Walch	2018	22.00
Teroldego, Rocca Savina	2017	16.00
<u>Emilia Romagna</u>		
Sangiovese Superiore, Campodelsole	2017	17.00
Lambrusco Secco di Castelvetro		14.00
<u>Abruzzo</u>		
Montepulciano d'Abruzzo, Terre degli Eremi	2017	16.00
Montepulciano d'Abruzzo, Masciarelli	2016	21.00
Montepulciano d'Abruzzo Riparosso, Illuminati	2017	17.00
Montepulciano d'Abruzzo Riserva, Zanna Illuminati	2013	38.00
<u>Puglia</u>		
Primitivo Salento, Rosse Masserie	2018	17.00
Negroamaro, Rosse Masserie	2017	16.00
<u>Sicilia</u>		
Nero d'Avola, Terre di Zagara	2017	17.00
Nero d'Avola Harmonium, Firriato	2013	44.00
La Segreta, Planeta	2017	19.00

Vini Rossi

	Anno	Euro
<u>Toscana</u>		
Chianti Colli Senesi, Le Ginestre	2016	15.00
Chianti Classico, Torre delle Grazie	2016	17.00
Chianti Classico Riserva, Le Ginestre	2015	21.00
Chianti Classico Riserva, Torre delle Grazie	2015	22.00
Chianti Classico Riserva, Rocca Guicciarda Barone Ricasoli	2013	28.00
Brunello di Montalcino, Predella	2013	30.00
Sassaloro, Biondi Santi	2015	36.00
Brunello di Montalcino, Castello Romitorio Bott. 3 Litri	2009	240.00
Il Toro Igt, Castello Romitorio	2010	32.00
Il Toro Igt, Castello Romitorio Magnum 1,5 Litri	2010	72.00
Rosso di Montalcino, Predella	2013	18.00
Nobile di Montepulciano, Torre delle Grazie	2014	24.00
Solaia, Antinori	2010	380.00
Luce, Frescobaldi	2013	130.00
Nobile di Montepulciano, Corte alla Flora Doppio Magnum 3 Litri	2011	105.00
<u>Lazio / Umbria</u>		
Cesanese Olevano Romano, Corte alla Luna	2016	17.00
Sirah, Tellus Falesco	2017	22.00
Merlot, Casale del Giglio	2017	16.00
Shiraz, Casale del Giglio	2017	17.00
Cabernet Sauvignon, Casale del Giglio	2016	22.00
Sagrantino di Montefalco, Colpetrone	2011	32.00
Vino Amabile / Sweet Cerveteri		15.00

Vini Rossi

	Anno	Euro
<u>Veneto</u>		
Valpolicella Classico Doc, Cantina di Negrar	2018	17.00
Amarone Classico della Valpolicella, Allegrini	2012	120.00
Campofiorin, Masi	2015	25.00
Amarone Classico della Valpolicella, Colline dei Filari	2015	28.00
Valpolicella Ripasso, Santa Sofia	2016	24.00
Amarone Classico della Valpolicella, Bertani	2016	58.00
Amarone della Valpolicella, Bertani Magnum 1,5 Litri	2003	230.00
Amarone della Valpolicella, Bertani Bott. da 3 Litri	2006	420.00
Valpolicella Ripasso, Corte Giara Allegrini	2015	32.00
Valpolicella, Bertani	2016	22.00
Rosso Molino, Mulino di Mezzo	2001	32.00
Merlot, Igt Filari	2018	14.00
Cabernet Sauvigno, Igt Filari	2018	14.00

Le Mezze Bottiglie Cl. 375 **Half Bottles**

Montepulciano d'Abruzzo, Terre degli Eremiti	2016	9.00
Shiraz del Lazio, Casale del Giglio	2017	11.00
Chianti, Torre delle Grazie	2017	9.50

Vino della Casa Bianco e Rosso **Red & White House Wines**

1 Bottiglia	1 Bottle	12.00
1/2 Litro	1/2 Liter	8.00
Prosecco / Sparkling Italian Brut		
1 Bottiglia	1 Bottle	14.00