

*..... Ma per le vie del  
borgo dal ribollir  
de' i tini va l'aspro  
odor dei vini l'anime a  
rallegrear ...*

*L'estate di S. Martino*

*Giosuè Carducci*

## *Champagne*

<u>Le Brun Servenay Vieilles Vignes</u>	<u>Extra Brut Millésime 2006</u>	€ 95
<u>Roger Coulon Blanc de Noir</u>	<u>Millésime 2008</u>	€ 90
<u>Roger Coulon Réserve de l'Homagée</u>	<u>Premier Cru</u>	€ 80
<u>Roger Coulon Heri-Hodie</u>	<u>Grande Tradition Premier Cru</u>	€ 70
<u>Chateau de Bligny</u>	<u>Grande Réserve Brut</u>	€ 70
<u>Chateau de Bligny</u>	<u>Blanc de Blancs Brut</u>	€ 75
<u>Perrier Jouet</u>	<u>Grand Brut</u>	€ 75
<u>Philipponnat Royale</u>	<u>Réserve Brut</u>	€ 85
<u>Pol Roger Réserve</u>	<u>Brut</u>	€ 95
<u>Herbert Beaufort Blanc de Blancs Bouzy du Mèlomane</u>	<u>Brut Grand Cru Cuvée</u>	€ 110
<u>Lady Delaplace Blanc de Noir</u>	<u>Brut</u>	€ 85
<u>Caillez Lemaire Damery 100% Pinot Meunier</u>	<u>Extra Brut</u>	€ 130
<u>Caillez Lemaire</u> <i>55% Pinot Meunier</i> <i>30% Pinot Noir</i> <i>15% Chardonnay</i>	<u>Brut</u>	€ 120

*La vita è troppo  
breve per bere vini mediocri*

*Johann Wolfgang Van Foethe*

***Rosè***

<u>Aubry Rosè Brut</u> 60% Chardonnay 25% Pinots 15% Meunier	<u>Premier Cru</u>	€ 70
--	--------------------	------

<u>Roger Coulon Rosèline</u>	<u>Premier Cru</u>	€ 95
------------------------------	--------------------	------

<u>Caillez Lemaire</u> 80% Pinot Meunier 20% Pinot Noir		€ 70
--	--	------

<u>Herbert Beaufort Bouzy</u> 100% Pinot Noir	<u>Grand Cru Cuvée Yllen</u>	€75
---	------------------------------	-----

***Limoux***

<u>Blanquette de Limoux Diaphane</u>	<u>Grande Cuvée Brut</u>	€ 28
--------------------------------------	--------------------------	------

*“Spumante non si nasce*

*Si diventa*

*..Ed è la presa di spuma una  
seconda fermentazione che si svolge  
in recipiente di acciaio a  
tenuta di pressione a fare la differenza.*

*Grazie a questo procedimento si  
sviluppa in modo naturale l’anidride  
carbonica, con la pressione necessaria  
per lo sviluppo delle bollicine  
di grande finezza e persistenza  
che trasformano il vino in  
spumante*

## *Bollicine Italiane*

<u>Fratelli Berlucchi Casa delle Colonne</u>	<u>Zero 2009</u>	€ 75
<u>Bellavista Alma</u>	<u>Gran Cuvée Brut</u>	€ 48
<u>Monsupello Nature Metodo Classico</u>	<u>Pas Dosè</u>	€ 40
<u>Contratto For England</u>	<u>Blanc de noir</u>	€ 38
<u>Contratto Metodo Classico</u>	<u>Millesimato Extra Brut</u>	€ 32
<u>Ca' del Bosco</u>	<u>Cuvée Prestige Brut</u>	€ 55
<u>Cavalleri Blanc de Blancs</u>	<u>Brut</u>	€ 45
<u>Riccafana</u>	<u>Saten Biologico</u>	€ 33
<u>Bellenda Prosecco</u>	<u>Superiore Miraval Extra Dry</u>	€ 24
<u>Fontecuore Spumate Metodo Classico</u>	<u>Extra Brut</u>	€ 28
<u>Bellenda Prosecco</u>	<u>Superiore San Fermo Brut</u>	€ 24

## *Bollicine Italiane Rosè*

<u>Fratelli Berlucchi Freccianera Rosa 2013</u>	€ 48
<u>Ca' del Bosco Rosè Prestige</u>	€ 65
<u>Cavalleri Rosè</u>	€ 55
<u>Scarpa 100% Barbera Brut</u>	€ 24
<u>Colombo Alta Langa Metodo Classico 48 Mesi Riserva 2012 "Silvi"</u>	€ 32

## *Vini da dessert*

<u>Moscato d'Asti Tacco 12 Antica Casa Scarpa</u>	€ 20
<u>Vino Spumante Dolce Noscato "Saliens" Terre Siciliane Cantine Gulino</u>	€ 24

*"Il vino è la luce  
del sole, tenuta  
insieme dall'acqua"*

*Galileo Galilei*

## *Resto del mondo*

### *Bianchi*

#### *Francia*

<u>Pouilly-Fumé de Ladoucette</u>	€ 40
<u>Petit Chablis Albert Pic</u>	€ 32
<u>Sancerre Comte Lafond</u>	€ 40

#### *Argentina*

<u>Laborum Bodega El Porvenir de Cafayate</u>	€ 48
---	------

#### *Nuova Zelanda*

<u>Sauvignon Blanc Waipara Hills</u>	€ 28
--------------------------------------	------

### *Rossi*

#### *Francia*

<u>Château d'Armailhac Grand Cru Classé 2010</u>	€ 60
<u>Château Chasse-Spleen Moulis-en-Mèdoc 2006</u>	€ 55
<u>Château Poujeaux Moulis-en-Mèdoc 2008</u>	€ 69
<u>Châteauneuf-du-Pape Delas Haute Pierre</u>	€ 65
<u>Côtes-du-Rhône Delas Saint-Esprit</u>	€ 32
<u>Bourgogne Pinot Noir Joseph Faiveley</u>	€ 32

*Argentina Patagonia*

Cabernet Sauvignon Saurus

€ 26

*Argentina Mendoza*

Cabernet Sauvignon Valle de Uco Zuccardi

€ 40

Telteca Roble Melbec

€ 32

*California San Francisco*

Zinfandel Beyer Ranch Went

€ 30

*Israele*

Galilee Galiläa Mount Hermon Red Hermon

€ 26

Pinot Noir Galilee Yarden

€ 45

*Bevendo gli uomini migliorano:*

*fanno buoni affari,*

*vincono le cause,*

*sono felici e sostengono*

*gli amici*

*"Anonimo"*



## BIANCHI

### *Piemonte*

<u>Gavi</u>	<u>La Scolca</u>	€ 24
<u>Roero Arneis "Merica"</u>	<u>Ca' Rossa</u>	€ 22
<u>Particella 40</u>	<u>Vigneti Valle Roncati</u>	€ 20
<u>Erbaluce di Caluso</u>	<u>Fontecuore</u>	€ 24
<u>Timorasso Derthona</u>	<u>Vigneti Massa</u>	€ 26
<u>Timorasso Derthona "Costa del Vento"</u>	<u>Vigneti Massa</u>	€ 65
<u>Langhe riesling doc "Hèzu"</u>	<u>Ettore Germano</u>	€ 32
<u>Langhe sauvignon fumè "Castella"</u>	<u>Bricco Maiolica</u>	€ 24

### *Valle d'Aosta*

<u>Muscat de Chambave</u>	<u>La Crotta di Vegneron</u>	€ 28
---------------------------	------------------------------	------

### *Friuli*

<u>Collio Chardonnay</u>	<u>Villa Russiz</u>	€ 27
<u>Collio Sauvignon</u>	<u>Villa Russiz</u>	€ 26
<u>Collio Ribolla Gialla</u>	<u>Villa Russiz</u>	€ 28
<u>Sauvignon Friuli Colli Orientali</u>	<u>Livio Felluga</u>	€ 32
<u>W... Dreams ..... Jermann</u>	<u>Jermann</u>	€ 68

## *Trentino*

Riesling "Maso Poli"

Maso Poli

€ 24

## *Alto Adige*

Gewurztraminer "St. Justina"

Kellerei St. Pauls

€ 24

Sauvignon "Gfill"

Kellerei St. Pauls

€ 24

Terlaner Classico *Cuvée: Pinot Blanc, Chardonnay, Sauvignon Blanc*

Kellerei Terlano

€ 27

## *Marche*

Verdicchio dei Castelli di Jesi

Bucci

€ 28

## *Abruzzo*

Pecorino "Diamine"

Marchesi De' Cordano

€ 22

Note Yellow Pecorino e Pinot Grigio

Tenuta Masciangelo

€ 32

*“L’amore inespresso  
è come il vino  
tenuto nella bottiglia  
non placa la sete”*

*George Herbert*

*Sicilia*

<u>Grillo di Sicilia Sallier de la Tour</u>	<u>Conte Tasca d’ Almerita</u>	€ 20
<u>Arbarello “Pretiosa”</u>	<u>Cantine Gulino</u>	€ 28
<u>Fiano-Insolia “Fania”</u>	<u>Cantine Gulino</u>	€ 21
<u>Chardonnay “Akram”</u>	<u>Cantine Gulino</u>	€ 24

*Sardegna*

<u>Vermentino di Gallura Canayli</u>	<u>Cantine Gallura</u>	€ 22
--------------------------------------	------------------------	------

*ROSATI*

<u>Lagrein Rosè Alto Adige DOC</u>	<u>Terlano</u>	€ 23
<u>Poderi di Sopra Valle Roncati 100% Nebbiolo</u>	<u>Vigneti Valle Roncati</u>	€ 18
<u>Cipresetto rosato Toscana</u>	<u>Cantina Santa Cristina</u>	€ 20

*“ Vino pazzo  
che suole spingere  
anche l’uomo molto saggio  
a intonare una canzone,  
e a ridere di gusto, e lo  
manda su a danzare,  
e lascia sfuggire qualche  
parola che era meglio tacere”*

*Omero, odissea*

# ROSSI

## *Piemonte*

<u>Freisa di Chieri vivace</u>	<u>Balbiano</u>	€ 18
<u>Freisa Di Chieri Superiore " Vigna Villa Della Regina"</u>	<u>Balbiano</u>	€ 38
<u>Dolcetto d'Acqui "La Selva di Moirano"</u>	<u>Antica Casa Scarpa</u>	€ 24
<u>Dolcetto di Dogliani "San Luigi"</u>	<u>Abbona Marziano</u>	€ 22
<u>Barbera d'Alba Zabaldà</u>	<u>La Biòca</u>	€ 18
<u>Mompertone 60% Barbera 40% Syrah</u>	<u>Prunotto</u>	€ 25
<u>Barbera d'Asti Casa Scarpa</u>	<u>Antica Casa Scarpa</u>	€ 21
<u>Barbera d'Asti superiore "La Bogliona" 2010</u>	<u>Antica Casa Scarpa</u>	€ 48
<u>Ghemme Leblanque 2012 Nebbiolo 100%</u>	<u>Vigneti Valle Roncati</u>	€ 26
<u>Nebbiolo d'Alba "Bric du Nota" 2014</u>	<u>Antica Casa Scarpa</u>	€ 30
<u>Ruchè Di Castagnole Monferrato</u>	<u>Castagnole</u>	€ 22
<u>Pinot Nero "Apertura" 2014</u>	<u>Antonio Colombo</u>	€ 24
<u>Pinot Nero riserva "Apertura Maxima" 2012</u>	<u>Antonio Colombo</u>	€ 58

*I veri intenditori  
Non bevono vino  
Degustano segreti*

*"salvador dali"*

## *Langhe*

<u>Dolcetto delle Langhe "Visadi"</u>	<u>Domenico Clerico</u>	€ 22
<u>Nebbiolo Occhetti</u>	<u>Renato ratti</u>	€ 21
<u>Nebbiolo Funsù</u>	<u>Ca' Rossa</u>	€ 22
<u>Nebbiolo Marghe</u>	<u>Da Milano</u>	€ 26
<u>Gattinara 2013</u>	<u>Travaglini</u>	€ 32
<u>Roero Mompissano Riserva 2012</u>	<u>Ca' Rossa</u>	€ 38
<u>Sito moresco</u>	<u>Gaja</u>	€ 59
<u>Barbaresco 2014</u>	<u>Ceretto</u>	€ 45
<u>Barbaresco 2012</u>	<u>Moccagatta</u>	€ 58
<u>Barbaresco Tettineive 2006</u>	<u>Antica Casa Scarpa</u>	€ 90
<u>Barolo 2013</u>	<u>Broccardo</u>	€ 45
<u>Barolo Marcenasco 2012</u>	<u>Renato Ratti</u>	€ 60
<u>Barolo "Le Cinque Vigne"</u>	<u>Da Milano</u>	€ 70

*“Le parole sono  
Come il vino:  
hanno bisogno di  
respiro e di tempo  
perché il velluto della voce  
riveli il loro sapore  
definitivo”...*

*Luis Sepulveda*

*Alto Adige*

<u>Pinot Nero Luzia</u>	<u>St. Paulus</u>	€ 24
<u>Pinot Nero Passion Riserva</u>	<u>St. Paulus</u>	€ 48

*Veneto*

<u>Amarone Della Valpolicella Classico</u>	<u>Zenato</u>	€ 69
<u>Ripassa Valpolicella Ripasso Superiore</u>	<u>Zenato</u>	€ 35

## *Toscana*

<u>Chianti Classico</u>	<u>Borgo Salcetino</u>	€ 27
<u>Morellino Di Scansano "Mentore"</u>	<u>Fattoria Mantellassi</u>	€ 20
<u>Brunello Di Montalcino Ruffino</u>	<u>Tenuta Greppone Mazzi</u>	€ 58

## *Abruzzo*

<u>Note Oro Montepulciano 36 mesi</u>	<u>Tenuta Masciangelo</u>	€ 95
<u>Note Indigo Montepulciano 100%</u>	<u>Tenuta Masciangelo</u>	€ 32

## *Campania*

<u>Aglianico Irpinia " Terra del Varo"</u>	<u>Cavalier Pepe</u>	€ 21
--	----------------------	------

## *Puglia*

<u>Primitivo "Primo"</u>	<u>Petrelli</u>	€ 22
<u>Fichimori Vino Rosso Freddo</u>	<u>Tormaresca</u>	€ 22

## *Sicilia*

<u>Nero d'Avola "Drus"</u>	<u>Cantine Gulino</u>	€ 22
----------------------------	-----------------------	------