

CARTA DEI VINI



Sommelier

TIZIANA TACCHI

Prosecchi e Spumanti

<i>Brut</i>	<i>Marraniero</i>	€	<i>M.C.</i>
<i>Selim</i>	<i>De Conciliis</i>	€	<i>D.o.c.</i>
<i>Valdobbiadene Millesimato</i>	<i>Astoria</i>	€	<i>D.o.c.</i>
<i>Tenuta Val de Brun (Prosecco fermo)</i>	<i>Astoria</i>	€	<i>D.o.c.</i>
<i>Grand Cuvè Brut</i>	<i>La Palazzola</i>	€	<i>M.C.</i>

Bianchi

<i>Gavi</i>	<i>Dessilani</i>	€	<i>D.o.c.</i>
<i>Roero Arneis</i>	<i>Dessilani</i>	€	<i>D.o.c.</i>
<i>Gewürztraminer</i>	<i>Cant. Valle Isarco</i>	€	<i>D.o.c.</i>
<i>Silvaner</i>	<i>Cant. Valle Isarco</i>	€	<i>D.o.c.</i>
<i>Muller Trurgau</i>	<i>Cant. Valle Isarco</i>	€	<i>D.o.c.</i>
<i>Kerner</i>	<i>Cant. Valle Isarco</i>	€	<i>D.o.c.</i>
<i>Veltriner</i>	<i>Cant. Valle Isarco</i>	€	<i>D.o.c.</i>
<i>Riesling Aristos</i>	<i>Cant. Valle Isarco</i>	€	<i>D.o.c.</i>
<i>Sauvignon</i>	<i>Cant. Valle Isarco</i>	€	<i>D.o.c.</i>
<i>Pinot Bianco</i>	<i>Elena Walch</i>	€	<i>D.o.c.</i>
<i>Muller Thurgau</i>	<i>Elena Walch</i>	€	<i>D.o.c.</i>
<i>Russiz Superiore "Col di Sorè"</i>	<i>Marco Felluga</i>	€	<i>D.o.c.</i>
<i>Tokaj</i>	<i>Marco Felluga</i>	€	<i>D.o.c.</i>
<i>Sauvignon</i>	<i>Marco Felluga</i>	€	<i>D.o.c.</i>
<i>Soave "Sereole"</i>	<i>Bertani</i>	€	<i>D.o.c.</i>
<i>Chardonnay Bianco di Toscana</i>	<i>Terra dei Barberi</i>	€	<i>I.g.t.</i>
<i>Elba Bianco Casa degli Aiali</i>	<i>Cant. Mola</i>	€	<i>D.o.c.</i>
<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico" pod. Tobia"</i>	<i>Laurentina</i>	€	<i>D.o.c.</i>
<i>Grechetto Pod. "Il Caio"</i>	<i>Castello di Corbara</i>	€	<i>D.o.c.</i>
<i>Orvieto Classico Pod "Il Caio"</i>	<i>Castello di Corbara</i>	€	<i>D.o.c.</i>
<i>Luna</i>	<i>Terre Dei Trinci</i>	€	<i>I.g.t.</i>
<i>Linagre</i>	<i>Velenosi</i>	€	<i>I.g.t.</i>
<i>Falerio "Lucrezia"</i>	<i>Le Caniette</i>	€	<i>D.o.c.</i>
<i>Pecorino "Io sono Gaia" Offida</i>	<i>Le Caniette</i>	€	<i>D.o.c.</i>
<i>Trebbiano d'Abruzzo</i>	<i>Castorani</i>	€	<i>D.o.c.</i>

<i>"Anima" Trebbiano d'Abruzzo</i>	<i>Marramiero</i>	€	<i>D.o.c.</i>
<i>Chardonnay "Punta di Colle"</i>	<i>Marramiero</i>	€	<i>I.g.t.</i>
<i>Sannio Falanghina</i>	<i>Vesevo</i>	€	<i>D.o.c.</i>
<i>Biancolella di Ischia</i>	<i>Casa d'Ambra</i>	€	<i>D.o.c.</i>
<i>Donnaluna Fiano Paestum</i>	<i>De Conciliis</i>	€	<i>I.g.t.</i>
<i>Antece Bianco Paestum</i>	<i>De Conciliis</i>	€	<i>I.g.t.</i>
<i>Angimbè (Insolia, Chardonnay)</i>	<i>Cusumano</i>	€	<i>I.g.t.</i>
<i>Vermentino di Sardegna "Pigalva"</i>	<i>Cerchi Giovanni</i>	€	<i>D.o.c.</i>
<i>Karmis Vernaccia del Tirso</i>	<i>Contini</i>	€	<i>D.o.c.</i>
<i>Tyrso Vermentino di Sardegna</i>	<i>Contini</i>	€	<i>D.o.c.</i>

Rossi

<i>Grignolino d'Asti</i>	<i>Pio Cesare</i>	€	<i>D.o.c.</i>
<i>Dolcetto d'Alba</i>	<i>Scagliola</i>	€	<i>D.o.c.</i>
<i>"Birbet" (Mosto parzialmente fermentato)</i>	<i>Cascina Chicco</i>	€	<i>S.d.</i>
<i>Bricco della Bigotta Barbera d'Asti</i>	<i>Braida</i>	€	<i>D.o.c.</i>
<i>Barbera d'Alba</i>	<i>Dessilani</i>	€	<i>D.o.c.</i>
<i>Dolcetto d'Alba</i>	<i>Dessilani</i>	€	<i>D.o.c.</i>
<i>Nebbiolo</i>	<i>Dessilani</i>	€	<i>D.o.c.</i>
<i>Sizzano</i>	<i>Dessilani</i>	€	<i>D.o.c.</i>
<i>Ghemme</i>	<i>Dessilani</i>	€	<i>D.o.c.g.</i>
<i>Gattinara</i>	<i>Dessilani</i>	€	<i>D.o.o.g.</i>
<i>Caramino</i>	<i>Dessilani</i>	€	<i>D.o.c.</i>
<i>Alto Adige Lagrein</i>	<i>H. Lun</i>	€	<i>D.o.c.</i>
<i>Alto Adige Pinot Nero</i>	<i>H. Lun</i>	€	<i>D.o.c.</i>
<i>Teroldego Rotaliano</i>	<i>Dorigati</i>	€	<i>D.o.c.</i>
<i>Marzemino Trentino</i>	<i>Gaierhof</i>	€	<i>D.o.c.</i>
<i>Marzemino "Marz-Art"</i>	<i>Fedrigotti</i>	€	<i>D.o.c.</i>
<i>Marzemino "dei Ziresi"</i>	<i>Maso Salendo</i>	€	<i>D.o.c.</i>
<i>Marzemino "Avio"</i>	<i>Cantine di Avio</i>	€	<i>D.o.c.</i>
<i>Refosco dal Peduncolo Rosso Friuli Isonzo "Mansi"</i>	<i>Villanova</i>	€	<i>D.o.c.</i>
<i>Merlot Friuli Isonzo "Mansi"</i>	<i>Villanova</i>	€	<i>D.o.c.</i>
<i>Cabernet Franc Friuli Isonzo "Mansi"</i>	<i>Villanova</i>	€	<i>D.o.c.</i>
<i>Merlot</i>	<i>Vistorta</i>	€	<i>D.o.c.</i>
<i>Valpolicella Classico "Villa Novare"</i>	<i>Bertani</i>	€	<i>D.o.c.</i>
<i>Rosso di Montalcino</i>	<i>Fornacella</i>	€	<i>D.o.c.</i>
<i>Rosso di Montalcino</i>	<i>Uccelliera</i>	€	<i>D.o.c.</i>
<i>Rosso di Montalcino</i>	<i>Palazzo</i>	€	<i>D.o.c.</i>

<i>Nobile di Montepulciano</i>	<i>Podere Sanguinetto</i> €	<i>D.o.c.g.</i>
<i>Nobile di Montepulciano</i>	<i>Lunadoro</i> €	<i>D.o.c.g.</i>
<i>Nobile di Montepulciano</i>	<i>Poggio alla Sala</i> €	<i>D.o.c.g.</i>
<i>Nobile di Montepulciano</i>	<i>Il Conventino</i> €	<i>D.o.c.g.</i>
<i>Rosso di Montepulciano</i>	<i>Il Conventino</i> €	<i>D.o.c.</i>
<i>Rosso di Montepulciano</i>	<i>Podere Sanguinetto</i> €	<i>D.o.c.</i>
<i>Rosso di Montepulciano</i>	<i>Poggio alla Sala</i> €	<i>D.o.c.</i>
<i>Rosso di Montepulciano</i>	<i>Lunadoro</i> €	<i>D.o.c.</i>
<i>Rosso di Toscana "Senso"</i>	<i>Lunadoro</i> €	<i>I.g.t.</i>
<i>Chianti Colli Fiorentini</i>	<i>Lanciaia</i> €	<i>D.o.c.g.</i>
<i>Morellino di Scansano 414 cl 375</i>	<i>Podere 414</i> €	<i>D.o.c.</i>
<i>Morellino di Scansano</i>	<i>Villa Patrizia*</i> €	<i>D.o.c.</i>
<i>Morellino di Scanzano "Le Valentane"</i>	<i>Villa Patrizia*</i> €	<i>D.o.c.</i>
<i>Montecucco "Orto di Boccio"</i>	<i>Villa Patrizia*</i> €	<i>D.o.c.</i>
<i>Montecucco Sangiovese "Santa Marta"</i>	<i>Salustri</i> €	<i>D.o.c.</i>
<i>Bolgheri Rosso Greppi Cupi</i>	<i>Greppi Cupi*</i> €	<i>D.o.c.</i>
<i>Barco Reale (Carmignano)</i>	<i>Villa Di Capezzana</i> €	<i>D.o.c.</i>
<i>Villa di Capezzana</i>	<i>Villa di Capezzana</i> €	<i>D.o.c.</i>
<i>Orcia "Curzio"</i>	<i>Sante Marie</i> €	<i>D.o.c.</i>
<i>"Sunto" Toscana Rosso</i>	<i>Sante Marie</i> €	<i>I.g.t.</i>
<i>Rosso di Montefalco</i>	<i>Arnaldo Caprai</i> €	<i>D.o.c.</i>
<i>Rosso di Montefalco</i>	<i>Alzatura</i> €	<i>D.o.c.</i>
<i>Rosso di Montefalco</i>	<i>Scacciadiavoli</i> €	<i>D.o.c.</i>
<i>Rosso di Montefalco</i>	<i>Villa Mongalli</i> €	<i>D.o.c.</i>
<i>Rosso dell'Umbria</i>	<i>Villa Mongalli</i> €	<i>I.g.t.</i>
<i>Rosso dell' Umbria</i>	<i>RoccaFiore</i> €	<i>I.g.t.</i>
<i>Lago di Corbara</i>	<i>Castello di Corbara</i> €	<i>D.o.c.</i>
<i>Lago di Corbara Cabernet Sauvignon</i>	<i>Castello di Corbara</i> €	<i>D.o.c.</i>

<i>Sangiovese "Calistri"</i>	<i>Castello di Corbara</i>	€	<i>I.g.t.</i>
<i>Rosso Lazio "Siren"</i>	<i>Isabella Mottura</i>	€	<i>I.g.t.</i>
<i>Rosso Lazio "Akemi"</i>	<i>Isabella Mottura</i>	€	<i>I.g.t.</i>
<i>Rosso Lazio "Amadis"</i>	<i>Isabella Mottura</i>	€	<i>I.g.t.</i>
<i>Montepulciano d' Abruzzo "Incanto"</i>	<i>Marramiero</i>	€	<i>D.o.c.</i>
<i>Montepulciano d' Abruzzo "Inferi"</i>	<i>Marramiero</i>	€	<i>D.o.c.</i>
<i>Montepulciano d' Abruzzo "Tralcetto"</i>	<i>Zaccagnini</i>	€	<i>D.o.c.</i>
<i>Barbera Sannio "Thelemaço"</i>	<i>Fontana delle Selve</i>	€	<i>D.o.c.</i>
<i>Aglianico Beneventano</i>	<i>Fontana delle Selve</i>	€	<i>I.g.t.</i>
<i>Aglianico Donnaluna Paestum</i>	<i>De Conciliis</i>	€	<i>I.g.t.</i>
<i>Aglianico Basilicata "Barigliotti"</i>	<i>Paternoster</i>	€	<i>D.o.c.</i>
<i>Aglianico del Vulture "Synthesi"</i>	<i>Paternoster</i>	€	<i>D.o.c.</i>
<i>Cirò Rosso Classico</i>	<i>Librandi</i>	€	<i>D.o.c.</i>
<i>Sinfarosa Primitivo di Manduria</i>	<i>Accademia Dei Racemi</i>	€	<i>D.o.c.</i>
<i>"Felline" Primitivo di Manduria</i>	<i>Accademia Dei Racemi</i>	€	<i>D.o.c.</i>
<i>"Paesaggio" Primitivo di Manduria</i>	<i>Accademia Dei Racemi</i>	€	<i>D.o.c.</i>
<i>Primitivo Puglia</i>	<i>Feudi di S.Marzano</i>	€	<i>I.g.t.</i>
<i>Negroamaro Puglia</i>	<i>Feudi di S.Marzano</i>	€	<i>I.g.t.</i>
<i>Negroamaro Salento</i>	<i>Codici</i>	€	<i>I.g.t.</i>
<i>Primitivo-Merlot Tarantino</i>	<i>Codici</i>	€	<i>I.g.t.</i>
<i>Syrah</i>	<i>Cusumano</i>	€	<i>I.g.t.</i>
<i>Benuara (Nero d' Avola, Syrah)</i>	<i>Cusumano</i>	€	<i>I.g.t.</i>
<i>Chiaramente(nero d'Avola)</i>	<i>Firriato</i>	€	<i>I.g.t.</i>
<i>"Costera" Cannonau di Sardegna</i>	<i>Argiolas</i>	€	<i>D.o.c.</i>
<i>"Tonache" Cannonau di Sardegna</i>	<i>Contini</i>	€	<i>D.o.c.</i>
<i>"Inu" Cannonau di Sardegna Riser.</i>	<i>Contini</i>	€	<i>D.o.c.</i>
<i>Cannonau di Sardegna</i>	<i>Cherchi Giovanni</i>	€	<i>D.o.c.</i>
<i>"Cagnulari" Isola Nuraghi</i>	<i>Cherchi Giovanni</i>	€	<i>I.g.t.</i>