

BOLLICINE - SPARKLING WINES

Prosecco Docg Extra Dry Bio o Rosè <i>Perlage - Veneto</i>	€ 26,00
Prosecco Docg Superiore Valdobbiadene Brut <i>Bisol - Veneto</i>	€ 26,00
Prosecco Docg Superiore Audax Zero.3 Extra Brut <i>Bortolomiol - Veneto</i>	€ 28,00
Prosecco Docg Millesimato Valdobbiadene Dry <i>Col Vettoraz - Veneto</i>	€ 28,00
Trento Doc Brut 51,151 <i>Moser - Trentino</i>	€ 55,00
Trento Doc Extra Brut <i>Etyssa - Trentino</i>	€ 55,00
Trento Doc Perlè Brut <i>Ferrari - Trentino</i>	€ 60,00
Trento Perlè Riserva/Rosè <i>Ferrari - Trentino</i>	€ 90,00
Giulio Ferrari <i>Ferrari - Trentino</i>	€ 250,00
Franciacorta Docg Brut <i>Contadi Castaldi - Lombardia</i>	€ 50,00
Franciacorta Docg Brut/Rosè <i>Enrico Gatti - Lombardia</i>	€ 50,00
Franciacorta Docg Saten <i>Monterossa - Lombardia</i>	€ 55,00
Franciacorta Cuveè Prestige <i>Ca' del Bosco - Lombardia</i>	€ 65,00
Franciacorta Docg Riserva Dosage Zèro <i>Bonomi - Lombardia</i>	€ 65,00
Franciacorta Dosage 0 <i>Ca' del Bosco - Lombardia</i>	€ 110,00
Champagne Brut Cuveè <i>Laurient Perrier - Francia</i>	€ 110,00
Franciacorta Capochon <i>Monterossa - Lombardia</i>	€ 120,00
Champagne Brut Reserve <i>Billecart-Salmon - Francia</i>	€ 100,00
Champagne Bruno Pailard Brut <i>Bruno Paillard - Francia</i>	€ 110,00
Champagne Special Cuvée Brut <i>Bollinger - Francia</i>	€ 125,00
Champagne Cuvee Extra Brut <i>Jacquesson - Francia</i>	€ 135,00
Champagne Brut o Rosè <i>Ruinart - Francia</i>	€ 150,00
Champagne Pommery Brut/Rosè <i>Pommery - Francia</i>	€ 160,00
Champagne Brut Grande Année' <i>Bollinger - Francia</i>	€ 250,00
Champagne Blanc De Blancs Dom Ruinart <i>Ruinart - Francia</i>	€ 310,00
Champagne Brut <i>Dom Pérignon - Francia</i>	€ 330,00
Champagne Cristal <i>Louis Roderer - Francia</i>	€ 420,00
Champagne Brut Grande Cuvée <i>Krug - Francia</i>	€ 440,00

VINI BIANCHI - WHITE WINES

Chardonnay Doc Venezia <i>Ca di Rajo - Veneto</i>	€ 24,00
Sauvignon Doc Turrano <i>Bosco del Merlo - Veneto</i>	€ 28,00
Manzoni Bianco IGT Bio <i>Case Paolin - Veneto</i>	€ 26,00
Manzoni Bianco Veneto IGT <i>Ornella Bellia - Veneto</i>	€ 24,00
Rosa dei Masi IGT Bio <i>Masi - Veneto</i>	€ 26,00
Soave Vintage <i>Bertani - Veneto</i>	€ 32,00
Bianco IGT (from black to white) <i>Zyme - Veneto</i>	€ 32,00
Kerner Doc <i>Abazia di Novacella - Alto Adige</i>	€ 30,00
Pinot Bianco Doc <i>Cortaccia - Alto Adige</i>	€ 28,00
Riesling Doc <i>Falkenstein - Alto Adige</i>	€ 35,00
Gewurztraminer Doc <i>Moser - Trentino</i>	€ 30,00
Vette di San Leonardo <i>San Leonardo - Trentino</i>	€ 36,00
Ribolla Gialla Doc <i>Le Monde - Friuli V.G.</i>	€ 28,00
Malvasia Doc <i>Roncùs - Friuli V.G.</i>	€ 30,00
Friulano Collio <i>Sturm - Friuli V.G.</i>	€ 35,00
Pinot Grigio Doc <i>Schioppetto - Friuli V.G.</i>	€ 36,00
Lugana Lunatio Doc Bio <i>Masi - Veneto</i>	€ 28,00
Cervaro della Sala <i>Antinori - Umbria</i>	€ 130,00
Lugana Doc "I frati" <i>Ca dei frati - Lombardia</i>	€ 28,00
Pecorino Bio <i>Velenosi - Marche</i>	€ 28,00
Vermentino di Sardegna Doc <i>Giunco - Sardegna</i>	€ 28,00
Etna Bianco <i>La Gelsomina - Sicilia</i>	€ 33,00
Borgogna Chardonnay Aoc <i>Marchand Tawse - Francia</i>	€ 60,00
Whispering Angel <i>Provence - Francia</i>	€ 45,00

LE PICCOLE - SMALL BOTTLES

Gewurztraminer Doc 0,375 <i>Girlan - Alto Adige</i>	€ 18,00
Pinot Bianco Doc 0,375 <i>Girlan - Alto Adige</i>	€ 18,00

VINI ROSSI - RED WINES

Cabernet Franc Doc <i>Ca di Rajo - Veneto</i>	€ 24,00
Frank Igt <i>Barollo - Veneto</i>	€ 40,00
Cabernet 602020 Igp <i>Zyme - Veneto</i>	€ 50,00
Valpolicella Classico Doc <i>Masi - Veneto</i>	€ 26,00
Valpolicella Brolo Campofiorin <i>Masi - Veneto</i>	€ 36,00
Phigaja "After the red" <i>Serafini e Vidotto - Veneto</i>	€ 45,00
Amarone della Valpolicella Docg <i>Corte gjara (Allegrini) - Veneto</i>	€ 66,00
Amarone Costasera Docg <i>Masi - Veneto</i>	€ 80,00
Pinot Nero Doc <i>Kollerhof - Alto Adige</i>	€ 36,00
Santa Maddalena <i>Abbazia di Novacella - Alto Adige</i>	€ 28,00
Lagrein Doc <i>Moser - Trentino</i>	€ 30,00
Terre di San Leonardo <i>San Leonardo - Trentino</i>	€ 36,00
San Leonardo <i>San Leonardo - Trentino</i>	€ 130,00
Langhe Nebbiolo Doc <i>Corino - Piemonte</i>	€ 30,00
Barolo Docg Dagromis <i>Gaya - Piemonte</i>	€ 130,00
Il Segreto di Giuliano (Sangiovese) <i>Bortolomiol - Toscana</i>	€ 50,00
Il bruciato Antinori Bolgheri <i>Guado al sasso - Toscana</i>	€ 50,00
Peppoli Chianti <i>Antinori - Toscana</i>	€ 36,00
Le Volte dell'Ornellaia <i>Tenuta dell'Ornellaia - Toscana</i>	€ 55,00
Primitivo di Manduria "Il Rosso dei Vespa" <i>Vespa - Puglia</i>	€ 35,00
Tignanello <i>Antinori - Toscana</i>	€ 180,00
Mille e una notte Igp <i>Donna fugata - Sicilia</i>	€ 110,00
Borgogna Pinot Nero <i>Marchand Tawse - Francia</i>	€ 60,00

LE PICCOLE - SMALL BOTTLES

Campofiorin Igt 0,375 <i>Masi - Veneto</i>	€ 18,00
Pinot Noir Patricia Doc 0,375 <i>Girlan - Alto Adige</i>	€ 18,00

ACQUA E BIBITE - WATER & DRINKS

Acqua naturale/gassata 0,33 l	€ 2,50
Acqua naturale/gassata 0,75 l	€ 4,00
Coca Cola - Fanta - Lemon	€ 4,00
Tonica - The alla pesca/limone	
Succhi di frutta - Ginger Beer	

LE NOSTRE BEVANDE VENGONO SERVITE IN BOTTIGLIE DI VETRO PER GARANTIRNE LA MASSIMA QUALITÀ
OUR DRINKS ARE SERVED IN A GLASS BOTTLE TO GUARANTEE MAXIMUM QUALITY

APERITIVI E NON - APERITIFS & NOT

Analcolici	€ 4,00
Alcolici - Spritz - Hugo	€ 5,00
Americano - Negroni - Negroni sbagliato	€ 7/8,00

COCKTAIL

Mojito - Gin tonic/lemon - Havana cola	
Moscow mule - Vodka tonic/lemon - Caipirinha	€ 10/15,00

BIRRE - BEERS

Birra Asahi - Sapporo - Dolomiti 0,33 l	€ 5,00
Birra Asahi - Sapporo 0,50 l	€ 8,00
Birra artigianale Anticorpo 0,40 l	€ 8,00
Birra Dolomiti - Grana 40 0,75 l	€ 13,00

CAFFETTERIA - COFFEE

Caffè espresso - deca - macchiato Illy	€ 2,00
Caffè ginseng - orzo - corretto	€ 2,50
Cappuccino - latte macchiato	€ 2,50
The e tisane	€ 4,00

GRAPPE E LIQUORI - LIQUEURS

Sakè	PREZZO VARIABILE IN BASE AL PRODOTTO E AL FORMATO
Brandy - Amari - Grappe	€ 5/8,00
Cognac - Rum - Whisky	€ 6/15,00

VINI DOLCI - SWEET WINES

Pass the Cookies <i>Di Leonardo - Friuli V.G.</i>	€ 25,00
Passito Liquoroso di Pantelleria Doc <i>Cantine Pellegrino - Sicilia</i>	€ 35,00

SONO DISPONIBILI ALCUNI VINI ALLA MESCITA - PER IL GIUSTO ABBINAMENTO RIVOLGERSI AL PERSONALE

