

I vini dell'isola

Vini bianchi

Vermentino di Sardegna Doc "Su' Imari"	<i>Su' Entu</i>	Sardegna	20,00
Vermentino di Sardegna Doc "Su' Orma"	<i>Su' Entu</i>	Sardegna	30,00
Vermentino Doc "Giunco"	<i>Mesa</i>	Sardegna	20,00
Vermentino Doc "Villa Solais"	<i>Santadi</i>	Sardegna	20,00
Vermentino di Gallura Docg "Vigna 'Ngena"	<i>Capichera</i>	Sardegna	40,00
Vermentino "Vendemmia Tardiva"	<i>Capichera</i>	Sardegna	55,00
Vermentino "Lintori"	<i>Capichera</i>	Sardegna	25,00
Vermentino "Ruinas"	<i>Dapperu</i>	Sardegna	35,00

Vini rosati

"Rosa Grande" Carignano e Syrah	<i>Mesa</i>	Sardegna	25,00
---------------------------------	-------------	----------	-------

Vini rossi

Carignano e Syrah "Primo rosso"	<i>Mesa</i>	Sardegna	20,00
Carignano "Buio"	<i>Mesa</i>	Sardegna	20,00
"Terre Brune" Carignano del Sulcis superiore	<i>Santadi</i>	Sardegna	70,00
Turriga IGT	<i>Argiolas</i>	Sardegna	120,00

Vini da dessert

"Latinia" da uve stramature del Sulcis	<i>Santadi</i>	Sardegna	30,00
Passito di Pantelleria "Ben Ryè"	<i>Donnafugata</i>	Sicilia	35,00

Spumanti

Franciacorta brut "Alma"	<i>Bellavista</i>	Lombardia	50,00
Franciacorta "Vittorio Moretti"	<i>Bellavista</i>	Lombardia	120,00
Franciacorta "Cuvèe Prestige"	<i>Cà del Bosco</i>	Lombardia	50,00
Franciacorta "Dosage Zero"	<i>Cà del Bosco</i>	Lombardia	70,00
Franciacorta "Annamaria Clementi"	<i>Cà del Bosco</i>	Lombardia	120,00
Franciacorta "Saten"	<i>Cà del Bosco</i>	Lombardia	70,00
Franciacorta brut "Doppio Erredi"	<i>Derbusco Cives</i>	Lombardia	40,00
Franciacorta Blanc de Noirs	<i>Derbusco Cives</i>	Lombardia	65,00
Millesimato Extra brut 2012	<i>Contratto</i>	Piemonte	40,00
Prosecco Brut Conegliano Valdobbiadene Docg	<i>Biancavigna</i>	Veneto	25,00
Rosè Franciacorta millesimato	<i>Bellavista</i>	Lombardia	55,00
Rosè For England Pas Dosè	<i>Contratto</i>	Piemonte	50,00
Trento DOC Ferrari Perlè	<i>Ferrari</i>	Trentino	50,00
Trento DOC Ferrari Perlè Rosè	<i>Ferrari</i>	Trentino	60,00
Giulio Ferrari Riserva del Fondatore	<i>Ferrari</i>	Trentino	140,00

Champagne

Blanc de Blancs Grand Cru	<i>Bruno Paillard</i>	Reims	100,00
Blanc de Blancs	<i>Ruinart</i>	Reims	100,00
Blanc de Blancs	<i>Salon</i>	Le Mesnil sur Oger	500,00
Brut Royal Reserve	<i>Philipponnat</i>	Mareuil sur Ay	70,00
Brut Premiere Cuvèe	<i>Bruno Paillard</i>	Reims	80,00
Brut	<i>Armand de Brignac</i>	La Marne	400,00
Brut "R"	<i>Ruinart</i>	Reims	80,00
Brut "Grand Brut"	<i>Perrier Jouet</i>	Epernay	70,00
Brut Rèsèrve	<i>Billecart Salmon</i>	Mareuil sur Ay	80,00
Rosè	<i>Philipponnat</i>	Mareuil sur Ay	90,00
Rosè	<i>Ruinart</i>	Reims	100,00
Rosè	<i>Armand de Brignac</i>	La Marne	700,00
Brut rosè	<i>Billecart Salmon</i>	Mareuil sur Ay	90,00
Cristall	<i>Louis Roederer</i>	Reims	300,00
Dom Perignon Brut	<i>Moët & Chandon</i>	Epernay	300,00
Dom Perignon Rosè	<i>Moët & Chandon</i>	Epernay	500,00
Brut "Belle Epoque"	<i>Perrier Jouet</i>	Epernay	220,00
Grande Cuveè	<i>Krug</i>	Reims	250,00

Vini bianchi

Arneis Blangè	<i>Ceretto</i>	Piemonte	25,00
Friulano	<i>Schiopetto</i>	Friuli	25,00
Braide Alte	<i>Livon</i>	Friuli	55,00
<i>Chardonnay, Sauvignon, Picolit e Moscato giallo</i>			
Cà Marcanda "Vistamare"	<i>Gaja</i>	Toscana	30,00
<i>Chardonnay, Sauvignon, Vermentino e Viogner</i>			
Capo Martino	<i>Jermann</i>	Friuli	60,00
<i>Friulano, Ribolla gialla, Malvasia Istriana e Picolit</i>			
Cervaro della Sala	<i>Antinori</i>	Umbria	55,00
<i>Chardonnay e Grechetto</i>			
Chardonnay "Ciampagnis"	<i>Vie di Romans</i>	Friuli	35,00
Chardonnay "Jurosa"	<i>Lis Neris</i>	Friuli	35,00
Chardonnay del Collio "Bernizza"	<i>Venica & Venica</i>	Friuli	35,00
Chardonnay "Flora"	<i>Girlan</i>	Alto Adige	35,00
Chardonnay	<i>Alois Lageder</i>	Alto Adige	25,00
Chardonnay "Cuvèe Bois"	<i>Les Cretes</i>	Valle d'Aosta	55,00
Chardonnay "Pio di Lei"	<i>Pio Cesare</i>	Piemonte	50,00
Chardonnay "Rossj Bass"	<i>Gaja</i>	Piemonte	55,00
Chardonnay "Gaja & Rey"	<i>Gaja</i>	Piemonte	250,00
Chardonnay Gran Cru	<i>Rapitalà</i>	Sicilia	35,00
Chardonnay	<i>Planeta</i>	Sicilia	35,00
Chardonnay "La Fuga"	<i>Donnafugata</i>	Sicilia	25,00
Falanghina Beneventana	<i>Feudi di S. Gregorio</i>	Campania	20,00
Fiano di Avellino	<i>Feudi di S. Gregorio</i>	Campania	20,00
Gewurztraminer	<i>Colterenzio</i>	Alto Adige	20,00
Gewurztraminer	<i>Terlano</i>	Alto Adige	20,00
Gewurztraminer "Flora"	<i>Girlan</i>	Alto Adige	35,00
Greco di Tufo	<i>Feudi di S. Gregorio</i>	Campania	20,00
Lugana "Prestige"	<i>Cà Maiol</i>	Lombardia	20,00
Muller Thurgau	<i>Colterenzio</i>	Alto Adige	20,00
Muller Thurgau	<i>Terlano</i>	Alto Adige	20,00

Pinot bianco "Talis"	<i>Venica & Venica</i>	Friuli	35,00
Pinot grigio Oltrepò	<i>Prago</i>	Lombardia	20,00
Pinot grigio	<i>Alois Lageder</i>	Alto Adige	25,00
Pinot grigio	<i>Franz Haas</i>	Alto Adige	20,00
Pinot grigio "Gris"	<i>Lis Neris</i>	Friuli	35,00
Pinot grigio Collio	<i>Livio Felluga</i>	Friuli	25,00
Ribolla gialla "Vinnæ"	<i>Jermann</i>	Friuli	30,00
Ribolla gialla	<i>Livon</i>	Friuli	25,00
Ribolla gialla	<i>Dario Coos</i>	Friuli	25,00
Ribolla gialla "Rgjialla"	<i>La Tunella</i>	Friuli	25,00
Sauvignon del Collio	<i>Livio Felluga</i>	Friuli	25,00
Sauvignon del Collio	<i>Schiopetto</i>	Friuli	25,00
Sauvignon "Ronco delle Mele"	<i>Venica & Venica</i>	Friuli	55,00
Sauvignon	<i>Dario Coos</i>	Friuli	25,00
Sauvignon Isonzo	<i>La Tunella</i>	Friuli	25,00
Sauvignon "Picol"	<i>Lis Neris</i>	Friuli	35,00
Sauvignon blanc	<i>Alois Lageder</i>	Alto Adige	25,00
Sauvignon blanc "Piere"	<i>Vie di Romans</i>	Friuli	35,00
Sauvignon blanc "Alteni di Brassica"	<i>Gaja</i>	Piemonte	90,00
Sauvignon "La Foa"	<i>Colterenzio</i>	Alto Adige	35,00
Sauvignon "Winkl"	<i>Terlano</i>	Alto Adige	35,00
Sauvignon "Quarz"	<i>Terlano</i>	Alto Adige	50,00
Sauvignon "Flora"	<i>Girlan</i>	Alto Adige	35,00
Trebbiano di Soave "Massifitti"	<i>Suavia</i>	Veneto	25,00
Terre Alte	<i>Livio Felluga</i>	Friuli	60,00
<i>Friulano, Pinot bianco e Sauvignon</i>			
Vintage Tunina	<i>Jermann</i>	Friuli	60,00
<i>Sauvignon, Chardonnay, Ribolla gialla, Malvasia e Picolit</i>			
Conte della Vipera	<i>Antinori</i>	Umbria	35,00
<i>Sauvignon blanc e Semillon</i>			

Vini rossi

Amarone	<i>Quintarelli</i>	Veneto	400,00
Amarone	<i>Allegrini</i>	Veneto	100,00
Barbera d'Asti Cà di Pian	<i>La Spinetta</i>	Piemonte	30,00
Barbera d'Alba	<i>Ceretto</i>	Piemonte	25,00
Barbaresco	<i>Ceretto</i>	Piemonte	70,00
Barbaresco Vigneto Bordini	<i>La Spinetta</i>	Piemonte	90,00
Barbaresco	<i>Gaja</i>	Piemonte	350,00
Bonarda vivace Oltrepò Pavese	<i>Prago</i>	Lombardia	20,00
Brunello di Montalcino	<i>Biondi Santi</i>	Toscana	200,00
Brunello di Montalcino	<i>Gaja</i>	Toscana	80,00
Cabernet Sauvignon "Darmagi"	<i>Gaja</i>	Piemonte	300,00
Dolcetto d'Alba	<i>Ceretto</i>	Piemonte	25,00
Lagrein	<i>Weinberghoff</i>	Alto Adige	30,00
Merlot	<i>La Tunella</i>	Friuli	25,00
Cabernet Sauvignon "Potenti"	<i>Petra</i>	Toscana	35,00
Merlot "Quercegobbe"	<i>Petra</i>	Toscana	35,00
Nebbiolo Langhe	<i>La Spinetta</i>	Piemonte	35,00
Nebbiolo d'Alba	<i>Ceretto</i>	Piemonte	35,00
Nebbiolo Valtellina Sfursat 5 Stelle	<i>Nino Negri</i>	Lombardia	80,00
Ornellaia	<i>Tenute dell'Ornellaia</i>	Toscana	300,00
Pinot nero	<i>Plonerhof</i>	Alto Adige	35,00
Refosco	<i>La Tunella</i>	Friuli	25,00
Sangiovese "Il nero di Casanova"	<i>La Spinetta</i>	Toscana	30,00
Sangiovese Villa Antinori	<i>Antinori</i>	Toscana	25,00
Sangiovese grosso "Sassoalloro"	<i>Jacopo Biondi Santi</i>	Toscana	35,00
Valpolicella Superiore	<i>Romano Dal Forno</i>	Veneto	150,00
Sassicaia	<i>Tenute San Guido</i>	Toscana	300,00
<i>Cabernet Sauvignon e Cabernet franc</i>			
Solaia	<i>Antinori</i>	Toscana	300,00
<i>Cabernet sauvignon, Sangiovese e Cabernet franc</i>			
Spers	<i>Gaja</i>	Piemonte	300,00
<i>Nebbiolo e Barbera</i>			
Promis	<i>Cà Marcanda</i>	Toscana	35,00
<i>Merlot, Syrah, Sangiovese</i>			
Magari	<i>Cà Marcanda</i>	Toscana	55,00
<i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>			
Tignanello	<i>Antinori</i>	Toscana	100,00
<i>Sangiovese, Cabernet sauvignon e Cabernet franc</i>			
Vertigo	<i>Livio Felluga</i>	Friuli	30,00
<i>Merlot e Cabernet sauvignon</i>			
Mille e una Notte	<i>Donnafugata</i>	Sicilia	90,00
<i>Nero d'Avola e altri vitigni locali</i>			

Vini esteri

Vini bianchi

Albert Pic Chardonnay Chablis	<i>Regnard</i>	Francia	60,00
Baron de L Sauvignon Pouilly Fumè	<i>Baron de Ladoucette</i>	Francia	130,00
Bourgogne blanc Vieilles Vignes Chardonnay Chablis	<i>Vincent Girardin</i> <i>Daniel Dampf</i>	Francia	40,00
<i>Chardonnay</i>			
Chablis Grand Regnard	<i>Règnard</i>	Francia	55,00
<i>Chardonnay</i>			
Macon Milly- Lamartine	<i>Hér. Du Comte Lafon</i>	Francia	45,00
<i>Chardonnay</i>			
Chassagne-Montrachet Vieilles vignes chardonnay	<i>Vincent Girardin</i>	Francia	70,00
Pouilly-Fumè Sauvignon Les Duchesses	<i>Laporte</i>	Francia	40,00
Pouilly - Fumè Sauvignon	<i>Ladoucette</i>	Francia	55,00
Pouilly- Fuissé Terroir Chardonnay	<i>Roger Lassarat</i>	Francia	50,00
Sancerre Sauvignon Le Rochoy	<i>Laporte</i>	Francia	45,00
Riesling Wagram	<i>Karl Fritsch</i>	Austria	30,00
Riesling Lenz	<i>E. Schonleber</i>	Germania	35,00

Vini rossi

Bourgogne Pinot noir	<i>David Duband</i>	Francia	40,00
Chateau Pey Latour Reserve	<i>Dourthe</i>	Francia	35,00
<i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Petit Verdot</i>			
Chateau Marsau Merlot	<i>Dourthe</i>	Francia	45,00
Nuits-Saint Georges 1er Cru Les Poisets Pinot noir	<i>Arnoux-Lachaux</i>	Francia	90,00
Pinot noir Exlberg	<i>Karl Fritsch</i>	Australia	35,00
Pinot noir Fusional Marlborough	<i>Chapel Peak</i>	N. Zelanda	30,00
Syrah Crozes-Hermitage la Matinière	<i>Ferraton Père et Fils</i>	Francia	35,00

I grandi formati

Spumanti

Prosecco Brut Conegliano DOCG 1,5 Lt	<i>Biancavigna</i>	Veneto	60,00
Prosecco Brut coneigliano DOCG 3 Lt	<i>Biancavigna</i>	Veneto	150,00
Millesimato Extra brut 1,5 Lt	<i>Contratto</i>	Piemonte	70,00
Rosè For England Pas Dosè 1,5 Lt	<i>Contratto</i>	Piemonte	130,00
Franciacorta “Cuvee Prestige” 1,5 Lt	<i>Cà del Bosco</i>	Lombardia	120,00
Franciacorta Brut “Alma” 1,5 lt	<i>Bellavista</i>	Lombardia	120,00
Franciacorta “Doppio Erredi” 1,5 Lt	<i>Derbusco Cives</i>	Lombardia	100,00
Franciacorta Extra Brut Millesimato 1,5 lt	<i>Derbusco Cives</i>	Lombardia	130,00

Champagne

Brut Premiere Cuvèe 1,5	<i>Bruno Paillard</i>	Reims	130,00
Extrabrut Blanc de Blancs Grand Cru 1,5 lt	<i>Bruno Paillard</i>	Reims	260,00
Brut Rosè Premiere Cuvèe	<i>Bruno Paillard</i>	Reims	300,00
Brut Blanc de Blancs	<i>Ruinart</i>	Reims	300,00
Brut “R”	<i>Ruinart</i>	Reims	220,00

Vini bianchi

Arneis Blangè	<i>Ceretto</i>	Piemonte	60,00
Sauvignon “Quarz”	<i>Terlano</i>	Alto Adige	110,00
Sauvignon “Ronco delle Mele”	<i>Venica & Venica</i>	Friuli	120,00
Sauvignon “Piere”	<i>Vie de Romans</i>	Friuli	80,00
Friulano “Ronco delle Cime”	<i>Venica & Venica</i>	Friuli	70,00
Ribolla Gialla “Vinnæ”	<i>Jermann</i>	Friuli	70,00
Vintage Tunina	<i>Jermann</i>	Friuli	140,00
<i>Chardonnay, Ribolla gialla, Sauvignon e Malvasia</i>			
Capo Martino	<i>Jermann</i>	Friuli	140,00
<i>Friulano, Ribolla gialla, Malvasia Istriana e Picolit</i>			
Pouilly Fume	<i>La Doucette</i>	Francia	130,00
<i>Sauvignon</i>			
Pouilly Fumè “Baron de L”	<i>Baron de Ladoucette</i>	Francia	240,00
<i>Sauvignon</i>			

