

## I Vini Rossi / Red Wines / Les Vins Rouges

<b>BARBERA D'ASTI</b> – Piemonte: still wine / vin tranquille vino fermo da uva Barbera d'Asti, colore rosso rubino, odore vinoso e sapore asciutto	€ 18,00
<b>DOLCETTO Langhe</b> – Piemonte: still wine/ vin tranquille vino fermo da uva Dolcetto delle Langhe, colore rosso rubino, odore vinoso e sapore asciutto di moderata acidità	€ 18,00
<b>BARBERA D'ALBA</b> Piemonte: still wine / vin tranquille vino fermo da vitigno autoctono, vino robusto colore rosso intenso	€ 18,00
<b>NEBBIOLO</b> – Piemonte: still wine / vin tranquille vino fermo di buon corpo ,il nome deriva da "nebbia" data la tarda maturazione in autunno, colore intenso e robusto	€ 30,00
<b>RUCHE'</b> – Piemonte: still wine / vin tranquille vino fermo colore rubino, sapore acidulo, vino corposo	€ 20,00
<b>BAROLO</b> – Piemonte: still Wine / vin tranquille vino ottenuto da uve coltivate sulle colline del paese di Barolo, di colore rosso tendente al granato e riflessi aranciati , ha un sapore vellutato , austero e asciutto	€ 80,00
<b>BARBARESCO</b> –Piemonte still wine / vin tranquille vino fermo vitigno Nebbiolo da uve coltivate nelle terre del paese di Barbaresco con un affinamento di almeno 26 mesi di cui 9 in botti di rovere e castagno. Di colore rosso tendente al granato , ottimo con carni rossi e formaggi stagionati	€ 60,00
<b>MORELLINO DI SCANSANO</b> – Toscana: still wine / vin tranquille vino dal colore intenso tendente al granato, odore etereo, sapore austero	€ 24,00
<b>BONARDA VIVACE</b> – Lombardia: sparkling wine / Lombardia: vin pétillant Lombardia, vino frizzante, vitigno a bacca rossa dal colore rubino sapore amabile e vellutato	€ 15,00
<b>PRINCIPE</b> – Sicilia: still wine / Sicilia: vin tranquille Sicilia, vino fermo da uva nera, si presenta con un colore rubino intenso, sapore di bacca e spezie	€ 16,00
<b>PRIMITIVO</b> – Puglia : still wine / Puglia : Tranquille Puglia, vino fermo da uva nera si presenta con un colore rubino intenso , sapore speziato	€ 18,00

## I Vini Bianchi / White Wines / Les Vins Blancs

<b>LANGHE ARNEIS</b> - Piemonte: still wine / vin tranquille vino fermo da uva Arneis ,colore paglierino con riflessi ambrati ,odore delicato, sapore erbaceo	€ 22,00
<b>FALANGHINA</b> - Campania: still wine / Campania: vin tranquille vino bianco mediterraneo, colore giallo paglierino con riflessi erbacei, sapore asciutto	€ 18,00
<b>MULLER THURGAU:</b> - Trentino: sparkling wine / vin pétillant Giallo paglierino con riflessi verdolini, delicato, lievemente aromatico, asciutto, fresco, fruttato, armonico	€ 20,00
<b>PASSERINA</b> : Marche e Abruzzo still wine / vin tranquille Si tratta di un vino molto fresco ,non molto strutturato , ma profumato , con delicate note floreali e fruttate , ottenuto dall'omonimo vitigno , autoctono	€ 18,00
<b>RIBOLLA GIALLA</b> - Friuli Venezia Giulia: still wine / Friuli: vin tranquille vino fermo da uva bianca autoctono ,colore paglierino, odore floreale , sapore asciutto fresco	€ 25,00
<b>FIANO DI AVELLINO</b> - Campania: still wine / Campania: vin tranquille vino bianco mediterraneo, sapore speziato vino armonico	€ 20,00
<b>GRECO DI TUFO</b> - Campania: still wine / Campania: vin tranquille vino bianco mediterraneo, colore giallo paglierino con riflessi erbacei, sapore asciutto	€ 22,00
<b>DON PIETRO CATARRATTO</b> - Sicilia: still wine / Sicilia: vin tranquille vino intenso, si caratterizza per l'elevata acidità che influenza positivamente la freschezza aromatica e gustativa; sul piano olfattivo il sentore di fiori bianchi è il più diffuso. In bocca si presenta sapido e secco, è un vitigno a bacca bianca.	€ 20,00

## I Vini Rosati / Rosè Wines / Les Vins Rosè

<b>ROAGNA ROSE'</b> - Piemonte: still wine / vin tranquille vino di colore rosa tenue immediati i sentori di rosa e viola che evolve in frutti rossi invitante e vellutato, con finale morbido. Vitigno 100% Nebbiolo Guyot	€ 18,00
--	---------

## Le Bollicine / SParkling Wines / Les Vins Petillantes

<b>SPUMANTE Dolce</b>	€ 18,00
<b>SPUMANTE Secco</b>	€ 18,00
<b>PROSECCO</b>	€ 22,00
<b>CUVEE MILLESIMATO</b>	€ 20,00