

LA CANTINA PROPONE

Rossi Cordiali e Socievoli

Maurizio Zanella Rosso del Sebino Igt '17,Cà del Bosco, Lombardia	€ 80
Barbera d'Asti Montebruna '18, Braida, Piemonte	€ 28
Langhe Nebbiolo '18,Schiavenza , Piemonte	€ 30
Barbaresco Rabaja '17, Giuseppe Cortese, Piemonte	€ 65
Barolo Bussia Fenocchio, Piemonte	€ 60
Boca '16 Nebbiolo Le Piane , Piemonte	€ 65
Vr '14 Langhe Nebbiolo, Ettore Germano, Piemonte	€ 85
Valpolicella Ripasso '15 Monte dei Ragni, Veneto	€ 90
Preleit '09, Podversic Damijan, Friuli Venezia Giulia	€ 60
Merlot '10 Le due Terre, Friuli Venezia Giulia	€ 40
Chianti bio docg '19 Biskero, Salcheto, Toscana	€ 25
Barco reale di Carmignano '18 (Sangiovese,cab) Capezzana, Toscana	€ 25
Ghiaia della furba igt '16 (Cab,Merlot,Syhra) Capezzana, Toscana	€ 42
Nobile di Montepulciano '18, Salcheto, toscana	€ 30
Brunello di Montalcino'16, Le Potazzine, Toscana	€ 85
Montepulciano '14 Erasmo, Maria Pia Castelli, Marche	€ 55
Canonau '16, Montisci, Sardegna	€ 60
Etna rosso '18 FedeGraziani, Sicilia	€ 35
Profumo di Vulcano '15 (Nerello Mascalese,Cappuccio) Fede Graziani, Sicilia	€ 85
Pinotnoir '18, Duban, Bourgogne	€ 35
Viola Odorata (Pinot Noir) Cote de Nuits '18 ,Domaine Claire Naudin, Bourgogne	€ 60
Nuits Saint Georges 1cru Les Damodes '18, Domaine Naudin-Ferrand, Bourgogne	€ 120
Echèzeaux grand Cru, Domaine Naudin-Ferrand, Bourgogne	€ 420
Le Briquottes (Pinot Noir) Ladoix '19 , Antonio Quari, Bourgogne	€ 90
Mercurey 1er cru '17, Domaine Lorenzon, Bourgogne	€ 35
Cotè Roannaise Rouge (Gamay saint romain) Domaine des Pothiers, Loira	€ 30
Cotè Roannaise Le Chapelle (Gamay saint romain) Domaine des Pothiers, Loira	€ 38
Cote Rotie Amèthyste (Syrah) Domaine Levet, Rodano	€ 75

Il Nebbiolo di Valtellina

Rosso di Valtellina Umo '19 , Boffalora	€ 25
Valtellina superiore Pietrisco '17, Boffalora	€ 35
Valtellina superiore Sassella, Terrazzi Alti	€ 35
Valtellina superiore Carteria '16,Fay	€ 45
Valtellina superiore San Lorenzo '16, Mamete Prevostini	€ 40
Valtellina Superiore Riserva Grumello '16 Dirupi	€ 55
Valtellina 5 stelle Sfursat '17, Nino Negri	€ 75

LA CANTINA PROPONE

Metodo Champenoise

CUVEE PRESTIGE 43 edizione Cà del Bosco	€ 55
CUVEE PRESTIGE 43 edizione Cà del Bosco Magnum	€ 120
CUVEE PRESTIGE 43 edizione Rosè Cà del Bosco	€ 65
VINTAGE COLLECTION DOSAGE ZERO 2016	€ 90
ANNAMARIA CLEMENTI 2011	€ 130
Annamaria Clementi rosè 2011	€ 190
PERLE' MILLESIMATO 2015 FERRARI F.LLI LUNELLI	€ 60
RISERVA LUNELLI 2013 FERRARI F.LLI LUNELLI	€ 85
Bulles de Roche (chenin) ,Thierry Germain, Samur	€ 55
Cremant d'Alsace, Alex Boxler, Alsace	€ 55
Champagne RM Barbier Louvet brut	€ 55
Luis Roederer brut	€ 70
Champagne imperial Moet Chandon	€ 65
Krug " Grand cuveè 168"	€ 250

Bianchi Briosi ed Allegri

La moglie del Re (verdese bianco) 2018, Cantina Angelinetta, Lago di Como	€ 30
BianKo (erbaluce) ' 18, Le Piane, Piemonte	€ 35
Derthona '18, Walter Massa, Piemonte	€ 30
Blange '19 Ceretto, Piemonte	€ 30
Riva Arsiglia '16 (Garganega) Menti, Veneto	€ 30
Riesling collezione di famiglia '11 Roeno, Trentino	€ 42
Quarz (sauvignon) Kellerei Terlan, Trentino alto Adige	€ 50
Vorberg Riserva '16 (PinotBianco) Kellerei Terlan, Trentino alto adige	€ 42
Vitoska '18, Kante , Friuli Venezia Giulia	€ 35
Vintage Tunina '18, Jermann , Friuli Venezia Giulia	€ 70
Vinnae Ribolla Gialla, Jermann, Friuli Venezia Giulia	€ 30
Ribolla '12 ,Gravner, Friuli	€ 85
Stella Flora '14 (vitigni tradizionali)Maria Pia Castelli, Marche	€ 30
Verdicchio Vigna le Oche, Fattoria San Lorenzo, Marche	€ 30
Trebbiano d'Abruzzo '15, Valentini, Abruzzo	€ 120
Fiano Cumalè Cilento '17, Casebianche, Campania	€ 28
Falanghina Via del Campo '19, Quintodecimo, Campania	€ 60
Grillo Verde '17, Dos Tierras, Sicilia	€ 42
Sp68 terre Siciliane '19,Occhipinti, Sicilia	€ 30
Vigna Verde (grillo) '19 Marco de Bartoli, Sicilia	€ 35
Pouilly fumè '17 Silex, Domaine Dagueneau, Loire	€ 185
Merseault '18 (chardonay cote d'Or) Herni Germain et Fils	€ 90
Muscadet '18 Domaine de la Combe , Loira	€ 25
Riesling Alsazia grand cru Sommerberg '17, Albert Boxler	€ 80
Gewustraminer Alsazia , Albert Boxler	€ 55

LA CANTINA PROPONE
AL CALICE

IL VINO SENZA COMPROMESSI
CORAVIN

Il sistema made in Usa è oggi utilizzato da produttori di vino, ristoranti, sommelier e professionisti, rivoluzionando il panorama della degustazione di vino.

Coravin® è un dispositivo di ultima generazione che consente di versare un bicchiere di vino senza stappare la bottiglia: Il vino residuo non subisce alterazioni dal punto di vista organolettico, e la bottiglia può essere conservata come se non fosse mai stata aperta.

POWERED BY



Bianchi

Falanghina Via del Campo '19, Quintodecimo, Campania	€ 10
Vintage Tunina '18, Jermann , Friuli Venezia Giulia	€ 20

Rossi

5 stelle Sfursat '17 , Nino Negri, Valtellina	€ 20
Barolo Ceretto' 16 , Piemonte	€ 12
Merlot '04 , Radikon, Friuli	€ 12
Barolo Vigna Rionda docg '13, Massolino, Piemonte	€ 20
Brunello di Montalcino le Potazzine '14 , Le Potazzine, Toscana	€ 15
Guardiavigna '15(cabfranc,merlot,petitverdot) Podere Forte, Toscana	€ 16
Petrucchino'16 (sangiovese), Podere Forte, Toscana	€ 12
Petrucchi '12 (sangiovese) Podere Forte, Toscana	€ 25