

# Carta dei Vini



1976

*Un ambiente elegante ed una raffinata ospitalità  
per gustare piatti a base di pesce fresco  
preparato secondo le ricette tradizionali  
della buona cucina italiana.*



<i>P.S. Brut</i> 75% Pinot Noir, 25% Chardonnay	€	85,00
<i>P.S. Rosè</i> Pinot Noir più una percentuale di rosso	€	95,00
<i>P.S. Blanc de blanc Mill.</i> 100% Chardonnay	€	110,00

# Campagne

<i>Cristal Roederer Rosè</i> Pinot Noir 60%, Chardonnay 40%	€	650.00
<i>Cristal Roederer</i> Pinot Noir 55%, Chardonnay 45%	€	300.00
<i>Krug Millesimato</i> Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	€	400.00
<i>Krug Grand Cuvèe</i> Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	€	280.00
<i>Dom Perignon Rosè</i> Pinot Noir	€	450.00
<i>Dom Perignon</i> Chardonnay, Pinot Noir	€	250.00
<i>Moet et Chandon ICE IMPERIAL</i> Pinot Noir 50%, Pinot Meunier 35%, Chardonnay 15%	€	110.00
<i>Moet et Chandon Rosè</i> Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	€	110.00
<i>Moet et Chandon Risperve Imperiale</i> Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	€	100.00
<i>Veuve Cliquot Ponsardin RICH</i> Pinot Noir 55%, Chardonnay 33%, Pinot Meunier 12%	€	110.00
<i>Veuve Cliquot Ponsardin Rosè</i> Pinot Noir , Chardonnay, Pinot Meunier	€	110.00
<i>Veuve Cliquot Ponsardin S.P.B.</i> Pinot Noir 50/55%, Chardonnay 25/35%, Pinot Meunier 15/20%	€	100.00
<i>Ruinart Blanc de Blanc</i> Chardonnay	€	130.00
<i>Ruinart Rosè</i> Pinot Noir 60%, Chardonnay 40%	€	120.00
<i>Ruinart R</i> Chardonnay Pinot Noir	€	100.00
<i>Tattinger</i> Pinot Noir , Chardonnay	€	100.00
<i>Perrier Jouet</i> Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	€	100.00
<i>Bollinger</i> Pinot Noir 60% , Chardonnay 25%, Pinot Meunier 15%	€	100.00
<i>Philipponant Royale Reserve</i> Pinot Noir 45% , Chardonnay 30%, Pinot Meunier 25%	€	100.00
<i>Laurant Perrier</i> Chardonnay 50%, Pinot Noir 35% , Pinot Meunier 15%	€	100.00
<i>Mumm Cordon Rouge</i> Pinot Noir 45%, Chardonnay 30%, Pinot Meunier 15%	€	80.00
<i>Deutz</i>	€	80.00

# Spumanti

## LOMBARDIA

<i>Anna Maria Clementi Rosè</i> Pinot Nero. <i>Il meglio delle uve selezionate nei vari cru e solo nelle migliori annate</i>	<i>Ca' del Bosco</i>	€	190,00
<i>Anna Maria Clementi</i> Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero. <i>Il meglio delle uve selezionate nei vari cru e solo nelle migliori annate</i>	<i>Ca' del Bosco</i>	€	130,00
<i>Franciacorta Saten Vintage Collection</i> Chardonnay 70%, Pinot Bianco 30%	<i>Ca' del Bosco</i>	€	80,00
<i>Franciacorta Rosè</i> Pinot Nero, Chardonnay	<i>Ca' del Bosco</i>	€	65,00
<i>Franciacorta Brut Prestige</i> Chardonnay 75%, Pinot Nero 15%, Pinot Bianco 10%	<i>Ca' del Bosco</i>	€	45,00
<i>Vittorio Moretti</i> Chardonnay 58%, Pinot Nero 42%	<i>Bellavista</i>	€	140,00
<i>Franciacorta Pas Operè</i> Chardonnay 65%, Pinot Nero 35%	<i>Bellavista</i>	€	80,00
<i>Franciacorta Saten</i> Chardonnay	<i>Bellavista</i>	€	80,00
<i>Franciacorta Cuvèè Rosè</i> Chardonnay 55%, Pinot Nero 45%	<i>Bellavista</i>	€	80,00
<i>Franciacorta La Scala Millesimato Brut</i> Chardonnay 72%, Pinot Nero 28%	<i>Bellavista</i>	€	70,00
<i>Franciacorta Alma Cuvèè Brut</i> Chardonnay 80%, Pinot Nero e Pinot Bianco 20%	<i>Bellavista</i>	€	45,00
<i>Franciacorta Rosè 61 nature</i> Chardonnay 50%, Pinot Nero 50%	<i>Berlucchi</i>	€	50,00
<i>Franciacorta 61 nature</i> Chardonnay 90%, Pinot Nero 10%	<i>Berlucchi</i>	€	40,00

## TRENTINO

<i>Giulio Ferrari Riserva del Fondatore</i> Chardonnay	<i>Ferrari</i>	€	180,00
<i>Riserva Lunelli Mill</i> Chardonnay	<i>Ferrari</i>	€	75,00
<i>Brut Perlè Nero Riserva Mill</i> Pinot Nero	<i>Ferrari</i>	€	100,00
<i>Brut Perlè Rosè Riserva Mill</i> Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%	<i>Ferrari</i>	€	75,00
<i>Brut Perlè Bianco Riserva Mill</i> Chardonnay	<i>Ferrari</i>	€	70,00
<i>Brut Perlè Mill</i> Chardonnay	<i>Ferrari</i>	€	45,00
<i>Trento doc nature</i> Chardonnay	<i>Moser</i>	€	50,00
<i>Trento doc rosè</i> Pinot Nero	<i>Moser</i>	€	40,00
<i>Trento doc 51,151</i> Chardonnay	<i>Moser</i>	€	30,00

# Prosecco

*Glere Verdisio Bianchetta*

## VENETO

<i>Prosecco Valdobbiadene roos rosè</i>	<i>Foss Marai</i>	€	25,00
<i>Prosecco Valdobbiadene extradry</i>	<i>Foss Marai</i>	€	25,00
<i>Prosecco Valdobbiadene brut</i>	<i>Foss Marai</i>	€	25,00
<i>Prosecco Valdobbiadene Torbido</i>	<i>Tenuta degli Ultimi</i>	€	25,00
<i>Prosecco Valdobbiadene Tramonto rosè</i>	<i>Tenuta degli Ultimi</i>	€	22,00
<i>Prosecco Valdobbiadene Sanguefreddo extradry</i>	<i>Tenuta degli Ultimi</i>	€	22,00
<i>Prosecco Valdobbiadene Biancariva brut</i>	<i>Tenuta degli Ultimi</i>	€	22,00
<i>Prosecco Valdobbiadene Ciacola brut</i>	<i>Tenuta degli Ultimi</i>	€	22,00
<i>Prosecco Conegliano Valdobbiadene extra dry</i>	<i>C8 wine</i>	€	22,00
<i>Prosecco Conegliano Valdobbiadene brut</i>	<i>C8 wine</i>	€	22,00
<i>Prosecco Millesimato extradry</i>	<i>San Martino</i>	€	22,00
<i>Prosecco extradry</i>	<i>San Martino</i>	€	22,00

# Vini Bianchi

## PIEMONTE

<i>Gaja e Rey</i> Chardonnay	<i>Gaja</i>	€	260,00
<i>Alteni di Brassica</i> Sauvignon	<i>Gaja</i>	€	140,00
<i>Rossj e Bass</i> Chardonnay	<i>Gaja</i>	€	90,00
<i>Gavi di Gavi</i> Cortese	<i>La Scolca</i>	€	50,00
<i>Gavi di Gavi</i> Cortese	<i>Cant. Produttori del Gavi</i>	€	25,00
<i>Arneis Roero</i> Arneis	<i>Bruno Giacosa</i>	€	35,00
<i>Cayega Arneis Roero</i> Arneis	<i>Tenuta Carretta</i>	€	28,00
<i>Blangé Arneis Langhe</i> Arneis	<i>Ceretto</i>	€	35,00
<i>Solis Vis</i> Timorasso	<i>Tenuta Montegnano</i>	€	28,00
<i>Canavese Bianco</i> Erbaluce	<i>Rolej</i>	€	28,00

## LIGURIA

<i>Pigato</i> Pigato	<i>Lupi</i>	€	28,00
<i>Vermentino</i> Vermentino	<i>Lupi</i>	€	28,00
<i>Pigato</i> Pigato	<i>Laura Aschero</i>	€	28,00
<i>Vermentino</i> Vermentino	<i>Laura Aschero</i>	€	28,00

## LOMBARDIA

<i>Corte del Lupo Curtefranca</i>	<i>Ca' del Bosco</i>	€	45,00
Chardonnay, Pinot Bianco			
<i>Brolettino Lugana</i>	<i>Ca' dei Frati</i>	€	30,00
Turbania			
<i>I Frati Lugana</i>	<i>Ca' dei Frati</i>	€	25,00
Turbania			
<i>Pinot Nero</i>	<i>Fiamberti</i>	€	22,00
Pinot Nero			

## VENETO

<i>La Rocca Soave</i>	<i>Pieropan</i>	€	45,00
Garganega 100%			
<i>Calvarino Soave</i>	<i>Pieropan</i>	€	30,00
Garganega 80%, Trebbiano Soave 20%			
<i>Soave Classico</i>	<i>Pieropan</i>	€	22,00
Garganega 85%, Trebbiano Soave 15%			
<i>Bianco di Custoza</i>	<i>Lenotti</i>	€	19,00
Garganega 25%, Trebbiano Toscano 15%, Malvasia 15%, Tocai Friulano 15%, Cortese 30%			

## ALTO ADIGE

<i>Appius</i>	<i>St.Valentin/Cant. St. Michael-Eppan</i>	€	150,00
Il meglio delle migliori uve selezionate nei vari cru e solo nelle migliori annate			
<i>The wine collection</i>	<i>St.Valentin/Cant. St. Michael-Eppan</i>	€	140,00
Sauvignon			
<i>Gewurztraminer</i>	<i>St.Valentin/Cant. St. Michael-Eppan</i>	€	40,00
Gewurztraminer			
<i>Sauvignon</i>	<i>St.Valentin/Cant. St. Michael-Eppan</i>	€	40,00
Sauvignon			
<i>Pinot Grigio</i>	<i>St.Valentin/Cant. St. Michael-Eppan</i>	€	40,00
Pinot Grigio			
<i>Chardonnay</i>	<i>St.Valentin/Cant. St. Michael-Eppan</i>	€	40,00
Chardonnay			
<i>Gewurztraminer</i>	<i>Cant. St. Michael-Eppan</i>	€	28,00
Gewurztraminer			
<i>Muller Thurgau</i>	<i>Cant. St. Michael-Eppan</i>	€	25,00
Muller Thurgau			
<i>Praepositus Kerner</i>	<i>Abbazia Novacella</i>	€	35,00
Kerner			
<i>Praepositus Veltliner</i>	<i>Abbazia Novacella</i>	€	35,00
Veltliner			
<i>Praepositus Sylvaner</i>	<i>Abbazia Novacella</i>	€	35,00
Sylvaner			
<i>Kerner</i>	<i>Abbazia Novacella</i>	€	28,00
Kerne			
<i>Veltliner</i>	<i>Abbazia Novacella</i>	€	28,00
Veltliner			
<i>Sylvaner</i>	<i>Abbazia Novacella</i>	€	28,00
Sylvaner			
<i>Kolbenhof Gewurztraminer</i>	<i>Hofstatter</i>	€	40,00
Gewurztraminer			
<i>Gewurztraminer</i>	<i>Hofstatter</i>	€	28,00
Gewurztraminer			
<i>Chardonnay</i>	<i>Hofstatter</i>	€	25,00
Chardonnay			
<i>Muller Thurgau</i>	<i>Hofstatter</i>	€	25,00
Muller Thurgau			
<i>Quarz</i>	<i>Cantina Terlano</i>	€	65,00
Sauvignon			
<i>Gewurztraminer</i>	<i>Cantina Terlano</i>	€	28,00
Gewurztraminer			
<i>Muller Thurgau</i>	<i>Cantina Terlano</i>	€	25,00
Muller Thurgau			
<i>Gewurztraminer</i>	<i>Moser</i>	€	25,00
Gewurztraminer			
<i>Chardonnay</i>	<i>Moser</i>	€	25,00
Chardonnay			



## FRIULI VENEZIA GIULIA

<i>Capo Martino</i> Tocai Friulano, Ribolla Gialla, Malvasia Istriana, Picolit	<i>Jermann</i>	€	85,00
<i>Dream 's</i> Chardonnay	<i>Jermann</i>	€	75,00
<i>Vintage Tunina</i> Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia Istriana, Picolit	<i>Jermann</i>	€	75,00
<i>Sauvignon</i> Sauvignon	<i>Jermann</i>	€	35,00
<i>Pinot Grigio</i> Pinot Grigio	<i>Jermann</i>	€	35,00
<i>Pinot Bianco</i> Pinot Bianco	<i>Jermann</i>	€	35,00
<i>Chardonnay</i> Chardonnay	<i>Jermann</i>	€	35,00
<i>Vinnae</i> Ribolla Gialla	<i>Jermann</i>	€	35,00
<i>Terre Alte</i> Tocai Friulano, Pinot Bianco, Sauvignon	<i>Livio Felluga</i>	€	80,00
<i>Illivio</i> Pinot Bianco, Chardonnay, Picolit	<i>Livio Felluga</i>	€	45,00
<i>Sauvignon</i> Sauvignon	<i>Livio Felluga</i>	€	35,00
<i>Pinot Grigio</i> Pinot Grigio	<i>Livio Felluga</i>	€	35,00
<i>Sharis</i> Ribolla gialla, Chardonnay	<i>Livio Felluga</i>	€	35,00
<i>Blanc de Rosis</i> Tocai Friulano, Pinot Grigio, Sauvignon, Malvasia	<i>Schiopetto</i>	€	35,00
<i>Sauvignon</i> Sauvignon	<i>Schiopetto</i>	€	35,00
<i>Pinot Grigio</i> Pinot Grigio	<i>Schiopetto</i>	€	35,00
<i>Pinot Bianco</i> Pinot Bianco	<i>Schiopetto</i>	€	35,00
<i>Friulano Tocai</i> Tocai Friulano	<i>Schiopetto</i>	€	35,00
<i>Picol Sauvignon</i> Sauvignon	<i>Lis Neris</i>	€	35,00
<i>Gris Pinot Grigio</i> Pinot Grigio	<i>Lis Neris</i>	€	35,00
<i>Jurosa Chardonnay</i> Chardonnay	<i>Lis Neris</i>	€	35,00
<i>Vieris Sauvignon</i> Sauvignon	<i>Vie di Romans</i>	€	40,00
<i>Vie di Romans Chardonnay</i> Chardonnay	<i>Vie di Romans</i>	€	40,00
<i>Dolee</i> Friulano Tocai	<i>Vie di Romans</i>	€	35,00
<i>Dis Cumieris</i> Malvasia Istriana	<i>Vie di Romans</i>	€	35,00
<i>Flors di Uis</i> Malvasia Istriana 50%, Tocai Friulano 30%, Risling 20%	<i>Vie di Romans</i>	€	35,00

## EMILIA ROMAGNA

<i>Ortrugo</i> Ortrugo	<i>Podere Casale</i>	€	18,00
---------------------------	----------------------	---	-------

## TOSCANA

<i>Ansonica</i> Ansonica	<i>Cecilia</i>	€	25,00
-----------------------------	----------------	---	-------

<i>Vermentino</i> Vermentino	<i>Cecilia</i>	€	25,00
---------------------------------	----------------	---	-------

<i>Sette Terre</i> Chardonnay	<i>Cecilia</i>	€	55,00
----------------------------------	----------------	---	-------

## UMBRIA

<i>Cervaro della Sala</i> Chardonnay 90% Grechetto 10%	<i>Antinori Castello della Sala</i>	€	80,00
---	-------------------------------------	---	-------

## CAMPANIA

<i>Radici Fiano di Avellino</i> Fiano	<i>Mastroberardino</i>	€	28,00
<i>Nova Serra Greco di Tufo</i> Greco	<i>Mastroberardino</i>	€	28,00
<i>Lacryma Christi del Vesuvio</i> Coda di Volpe	<i>Mastroberardino</i>	€	25,00
<i>Morabianca Falanghina</i> Falanghina	<i>Mastroberardino</i>	€	25,00
<i>Pietracalda Fiano di Avellino</i> Fiano	<i>Feudi di San Gregorio</i>	€	28,00
<i>Cutizzi Greco di Tufo</i> Greco	<i>Feudi di San Gregorio</i>	€	28,00
<i>Serrocielo Falanghina Sannio</i> Falanghina	<i>Feudi di San Gregorio</i>	€	25,00
<i>Cesco dell'Eremo Falanghina</i> Falanghina	<i>Cantina del Taburno</i>	€	22,00
<i>Falanghina del Taburno</i> Falanghina	<i>Cantina del Taburno</i>	€	22,00

## SARDEGNA

<i>Vigna 'ngena Vermentino</i> Vermentino	<i>Capichera</i>	€	45,00
<i>Ruinias Vermentino</i> Vermentino	<i>Depperu</i>	€	35,00
<i>Sole di Sardegna Vermentino</i> Vermentino	<i>Azienda Montespada</i>	€	30,00
<i>Sciala</i> Vermentino	<i>Surrau</i>	€	30,00
<i>Branu</i> Vermentino	<i>Surrau</i>	€	25,00
<i>Cala Silente Vermentino</i> Vermentino	<i>Cantina Santadi</i>	€	25,00
<i>Petraia Nuragus di Cagliari</i> Nuragus	<i>Cantina Santadi</i>	€	22,00
<i>Dettori Vermentino</i> Vermentino	<i>Dettori</i>	€	55,00
<i>Renosu Vermentino</i> Vermentino	<i>Dettori</i>	€	30,00

## SICILIA

<i>Chardonnay</i> Chardonnay	<i>Planeta</i>	€	35,00
<i>Cometa</i> Fiano	<i>Planeta</i>	€	35,00
<i>Chiarandà</i> Chardonnay	<i>Donnafugata</i>	€	40,00
<i>Vigna di Gabri</i> Ansonica prevalente in Blen con altre uve	<i>Donnafugata</i>	€	28,00
<i>Lighea</i> Zibibbo (Moscato d'Alessandria)	<i>Donnafugata</i>	€	25,00
<i>La Fuga</i> Chardonnay	<i>Donnafugata</i>	€	25,00

# Vini Rosè

## ALTO ADIGE

<i>Lagrein Rosè</i>	<i>Hofstatter</i>	€	25,00
Lagrein			

## LOMBARDIA

<i>Rosa dei Frati</i>	<i>Ca' dei Frati</i>	€	25,00
Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera			

## VENETO

<i>Chiaretto di Bardolino</i>	<i>Lenotti</i>	€	22,00
Corvina 40% Rondinella 40% Molinara 20%			

## TOSCANA

<i>Scalabrone Tenuta Guado al Tasso</i>	<i>Antinori</i>	€	25,00
Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 30%, Syrah 30%			

<i>Alie Tenuta Ammiraglia</i>	<i>Francobaldi</i>	€	25,00
Syrah, Vermentino			

# Vini Rossi

## PIEMONTE

<i>Barbaresco</i>	<i>Gaja</i>	€	200,00
Nebbiolo			
<i>Sito Moresco</i>	<i>Gaja</i>	€	55,00
Nebbiolo 35%, Merlot 35%, Cabernet Sauvignon 30%			
<i>Barolo</i>	<i>Tenuta Carretta</i>	€	100,00
Nebbiolo			
<i>Barbaresco</i>	<i>Tenuta Carretta</i>	€	70,00
Nebbiolo			
<i>Tavoleto Nebbiolo d'Alba</i>	<i>Tenuta Carretta</i>	€	30,00
Nebbiolo			
<i>Il Palazzo Dolcetto d'Alba</i>	<i>Tenuta Carretta</i>	€	25,00
Dolcetto			
<i>Valospi Barbera</i>	<i>Montecucchetto</i>	€	30,00
Barbera			
<i>Monferrato Doc di Ruché</i>	<i>Montecucchetto</i>	€	25,00
Ruché			
<i>Ruché di Castagnole</i>	<i>Tenuta Montemagno</i>	€	30,00
Ruché			
<i>Barbaresco "Starderi"</i>	<i>Traversa</i>	€	60,00
Nebbiolo			
<i>Barbaresco "Ciabot"</i>	<i>Traversa</i>	€	50,00
Nebbiolo			
<i>Barbera "Ciabot"</i>	<i>Traversa</i>	€	25,00
Barbera			
<i>Nebbiolo delle Langhe</i>	<i>Traversa</i>	€	25,00
Nebbiolo			

## LOMBARDIA

<i>Barbacarlo</i>	<i>Barbacarlo</i>	€	55,00
Croatina, uva rara Vespolina			
<i>Buttafuoco</i>	<i>Fiamberti</i>	€	35,00
Croatina 60%, Barbera 30%, uva rara 10%			
<i>Sangue di Giuda</i>	<i>Fiamberti</i>	€	22,00
<i>Croatina 60%, Barbera 30%, Ughetta di Solinga 5%</i>			

## VENETO

*Amarone di Valpolicella*      *Zenato*      €      70,00

Corvina 80%, Rondinella 10%, Oseleta e Croatina 10%

## ALTO ADIGE

*Pinot Noir Vigna S. Urbano*      *Hofstatter*      €      100,00

Pinot nero

*Pinot Noir Meczan*      *Hofstatter*      €      30,00

Pinot nero

*Kolbenhofer*      *Hofstatter*      €      30,00

Schiava, Lagrein

*Merlot*      *St. Valentin/Cant. St. Michael-Eppan*      €      45,00

Merlot

*Pinot Noir*      *Cantina Terlano*      €      30,00

Pinot nero

## FRIULI VENEZIA GIULIA

*Pignacolusse*      *Jermann*      €      45,00

Pignolo

*Vertigo*      *Livio Felluga*      €      30,00

Cabernet Sauvignon, Merlot



## TOSCANA

2004	<i>Masseto</i>	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	€	1.900,00
2006	Merlot		€	1.600,00
	<i>Ornellaia</i>	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	€	250,00
	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot			
	<i>Le serre nuove dell'Ornellaia</i>	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	€	70,00
	Merlot 45%, Cabernet Sauvignon 41%, Petit Verdot 9%, Cabernet Franc 5%			
	<i>Solaia</i>	<i>Antinori</i>	€	350,00
	Cabernet Sauvignon 75%, Sangiovese 20%, Cabernet Franc 5%			
	<i>Guado al Tasso</i>	<i>Antinori</i>	€	150,00
	Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 20%, Cabernet Franc 12%, Petit Verdot 3%			
	<i>Tignanello</i>	<i>Antinori</i>	€	110,00
	Sangiovese 80%, Cabernet Sauvignon 15%, Cabernet Franc 5%			
	<i>Il Bruciato Tenuta Guado al Tasso</i>	<i>Antinori</i>	€	35,00
	Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 30%, Syrah ed altre varietà rosse 20%			
	<i>Promis</i>	<i>Ca' Marcanda (Gaja)</i>	€	50,00
	Merlot 55%, Syrah 35%, Sangiovese 10%			
	<i>Syrah</i>	<i>Cecilia</i>	€	35,00
	Syrah			

<i>Sassicaia</i>	<i>Tenuta San Guido</i>	€	200,00
Cabernet Sauvignon 85%, Cabernet Franc 15%			
<i>Guido Alberto</i>	<i>Tenuta San Guido</i>	€	80,00
Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 40%			
<i>Le Difese</i>	<i>Tenuta San Guido</i>	€	35,00
Cabernet 70%, Sangiovese 30%			
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>Tenuta Il Greppo Biondi e Santi</i>	€	180,00
Sangiovese Grosso			
<i>Saffredi</i>	<i>Le Pupille</i>	€	85,00
Cabernet Sauvignon, Merlot Alicante			
<i>Morellino di Scansano</i>	<i>Le Pupille</i>	€	25,00
Sangiovese, Alicante, Malvasia			
<i>Giannetto</i>	<i>Canto alla Moraia</i>	€	65,00
Sangiovese			
<i>Ser Alfiero</i>	<i>Canto alla Moraia</i>	€	35,00
Sangiovese 80%, Cabernet Sauvignon 20%			
<i>San Sereno</i>	<i>Canto alla Moraia</i>	€	28,00
Sangiovese 40%, Foglia Tonda 20%, Colorino 20%, Malvasia Nera 20%			

## EMILIA ROMAGNA

<i>Marcello Lambrusco</i>	<i>Agricola Marcello</i>	€	22,00
Lambrusco Maestri			
<i>Gutturnio</i>	<i>Podere Casale</i>	€	15,00
Barbera 60%, Croatina 40%			
<i>Bonarda</i>	<i>Podere Casale</i>	€	15,00
Croatina			

## CAMPANIA

<i>Taurasi Radici</i>	<i>Mastroberardino</i>	€	45,00
Aglianico			
<i>Lacryma Christi</i>	<i>Mastroberardino</i>	€	25,00
Piedirosso			

## SICILIA

<i>Mille e una notte</i>	<i>Donnafugata</i>	€	80,00
Nero d'Avola prevalente e piccole percentuali di altre varietà			

# Vini da Dessert

## PIEMONTE

<i>Moscato</i> Moscato	<i>Traversa</i>	€	22,00
---------------------------	-----------------	---	-------

## VENETO

<i>Torcolato ½ bottiglia</i> Vespaiola	<i>Maculan</i>	€	30,00
---	----------------	---	-------

## TOSCANA

<i>Aleatico</i> Aleatico	<i>Cecilia</i>	€	35,00
-----------------------------	----------------	---	-------

<i>Vin Santo Spirito</i> Trebbiano, Malvasia	<i>Frescobaldi</i>	€	22,00
---	--------------------	---	-------

## SICILIA

<i>Ben Ryè Passito di Pantelleria</i> Zibibbo (Moscato d'Alessandria)	<i>Donna Fugata</i> ½ Bottiglia	€	35,00
--	------------------------------------	---	-------

<i>Kabir Moscato di Pantelleria</i> Zibibbo (Moscato d'Alessandria)	<i>Donna Fugata</i> ½ Bottiglia	€	20,00
--	------------------------------------	---	-------

<i>Passito di Pantelleria</i> Zibibbo (Moscato d'Alessandria)		€	35,00
--	--	---	-------

<i>Moscato di Pantelleria Tanit</i> Zibibbo (Moscato d'Alessandria)	<i>Miceli</i>	€	30,00
--	---------------	---	-------

## **Ristorante Montecristo**

Corso Sempione ang. Via Prina, 17 - 20154 Milano

Tel. +39 02 312760 - +39 02 3495049 – Fax +39 02 312760

[mail@ristorantemontecristo.it](mailto:mail@ristorantemontecristo.it)

[www.ristorantemontecristo.com](http://www.ristorantemontecristo.com)

[www.ristorantemontecristo.it](http://www.ristorantemontecristo.it)