

# La Cantina

## Champagne

<i>Ulysse Collyn Extra Brut Blanc de Blancs</i> Chardonnay 100%	Cote de Blancs France	110,00
<i>Champagne Charlemagne Blanc de Blancs</i> Chardonnay 100%	Cote de Blancs France	58,00
<i>Delouvín Nowack Brut Extra Selection Millésime 2011</i> Chardonnay 80% Pinot Meunier 20%	vallée de la Marne - France	52,00
<i>Delouvín Nowack Brut Carte d'Or</i> Pinot Meunier 100%	vallée de la Marne - France	42,00

## Spumanti Metodo Classico

<i>Bellavista Brut Franciacorta</i> Chardonnay 80%, Pinot Bianco e Pinot Nero 20%	Lombardia	50,00
<i>Franciacorta Satèn DOCG Castello Bonomi</i> Chardonnay 100%	Lombardia	42,00
<i>Comitissa Pas Dosè 2014 Martini Lorenz</i> Chardonnay 35%, Pinot Bianco 50%, Pinot Nero 15%	Alto Adige	42,00
<i>Trento Riserva Brut DOC "Inkino" 2010 - Mas dei Chini</i> Chardonnay 100%	Trentino	40,00
<i>Franciacorta Brut Cru Perdu DOCG Castello Bonomi</i> Chardonnay 70%, Pinot Nero 30%	Lombardia	40,00
<i>Franciacorta Gran Cuvée Brut DOCG Castello Bonomi</i> Chardonnay 80%, Pinot nero 20%	Lombardia	38,00
<i>Brut Rosato Pojer e Sandri</i> Pinot nero e Chardonnay	 Trentino	35,00
<i>BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE</i> Brut Extrême - Cave du Vin Blanc	 Valle d'Aosta	34,00
<i>Spumante Riesling Sekt Brut Selbach Oster</i> Riesling 100%	Germania	32,00
<i>Garbarino Roberto</i> Chardonnay e Pinot nero Brut	Piemonte	28,00
<i>Quartomoro Brut</i> Vermentino Brut	Sardegna	27,00
<i>Brut Trento Doc Casata Monfort</i> Chardonnay 100%	Trentino	26,00

## Prosecco

### *Prosecco Sur-lie DOCG "Integrale"*

Az. Agr. Marchiori

Veneto 22,00

### *Prosecco "Col Fondo" DOC*

Az. Agr. Ca' dei Zago



Veneto 18,00

### *Prosecco fermo*

Az. Agr. Frozza

Veneto 17,00

### *valdobbiadene Superiore DOCG Extra Dry,*

Az. Agr. Marchiori

Veneto 16,00

### *Prosecco DOCG Brut*

Az. Agr. Spagnol

Veneto 16,00

### *Prosecco Superiore DOCG Brut Asolo Prosecco*

Villa Premoli



Veneto 16,00

### *Prosecco Col Fondo DOCG Asolo Prosecco*

Villa Premoli



Veneto 16,00

### *Prosecco DOC Brut Millesimato Bosco del Merlo*

Veneto 15,00

### *Rosè Spumante Brut Bosco del Merlo*

Veneto 16,00

## Uvaggi a bacca bianca

### *Doi Raps Pinot Grigio, Pinot Bianco e Sauvignon*

Az. Agr. Russolo

Friuli V.G. 22,00

### *Cuvée Syvi DOC Gruner Veltliner, Moscato Giallo e Sauvignon*

Az. Agr. Klaus Lentsch

Alto Adige 21,00

### *Scaia bianco IGT Garganega, Trebbiano di Soave e Chardonnay*

Az. Agr. Tenuta Sant'Antonio

Veneto 18,00

### *Chardonnay Malvasia Chardonnay 60% Malvasia 40%*

Az. Agr. Klet Brda

Slovenia 14,00

## Vini bianchi

### ARNEIS

### **LANGHE doc ARNEIS "TRE FIE"**

Az. Agr. Marrone

Piemonte 22,00

### *Roero Arneis Docg Serra Lupinì*

Az. Agr. Negro Angelo & figli

Piemonte 16,00

### CHARDONNAY

### *Bourgogne Blanc*

Regnard Retour des Flandres

Francia 36,00

### *Chardonnay delle Dolomiti*

Az. Agr. Pojer & Sandri



Trentino 25,00

## CUSTOZA

### *Custoza Bianco DOC*

Az. Agr. Menegotti

Veneto

12,00

## FALANGHINA

### *Falanghina Campi Flegrei Doc*

Az. Agr. La Sibilla

Campania

18,00

## FIANO

### *Fiano di Avellino DOCG*

Az. Agr. Mastroberardino

Campania

28,00

## FRIULANO

### *Friulano Collio Doc*

Az. Agr. Sclaris

Friuli V. G.

17,00

## GARGANEGA

### *Soave Doc Classico Monte Zoppega*

Garganega 100% Az. Agr. Nardello



Veneto

19,00

### *Soave Doc Classico Meridies*

Garganega 100% Az. Agr. Nardello



Veneto

14,00

## GEWURZTRAMINER

### *Traminer aromatico Doc*

Az. Agr. Pojer & Sandri



Trentino

26,00

### *Gewurztraminer Doc*

Az. Agr. Klaus Lentsch

Alto Adige

22,00

## GRECO DI TUFO

### *Greco di Tufo DOCG*

Az. Agr. Mastroberardino

Campania

28,00

## KERNER

### *Kerner Doc*

Abbazia di Novacella

Alto Adige

25,00

## MANZONI

### *Incrocio Manzoni IGP*

Marca Trevigiana

Veneto

13,00

## MULLER THURGAU

*Müller-Thurgau Etza IGT BIO*

Az. Agr. Radoar



Alto Adige

25,00

*Müller-Thurgau Igt*

Az. Agr. Pojer & Sandri



Trentino

20,00

## PINOT BIANCO

*Pinot bianco A.A. Doc*

Cantina Prod. Bolzano

Alto Adige

17,00

*Pinot Bianco del Collio Doc*

Simon Komjanc

Friuli V.G.

16,00

## PINOT GRIGIO

*Pinot Grigio Ramato DOC*

Az. Agr. Paladin

Veneto

14,00

*Pinot Grigio Frenuli Grave DOC*

I versanti

Friuli V.G.

12,00

## RIBOLLA GIALLA

*Vinnae Ribolla Gialla IGP*

Az. Agr. Jermann

Friuli V.G.

34,00

*Ribolla Gialla DOC*

Az. Agr. Sclaris

Friuli V.G.

17,00

## RIESLING RENANO

*Riesling Renano Oltrepò Pavese DOC Campo Dottore*

Az. Agr. Calatroni

Lombardia

19,00

## SAUVIGNON

*Sauvignon Mock Doc*

Cantina Produttori di Bolzano

Alto Adige

26,00

*Sauvignon del Collio Doc*

Az. Agricola Draga

Friuli V.G.

19,00

*Sauvignon*

Az. Agricola Russolo

Friuli V.G.

18,00

## SYLVANER

*Sylvaner*

Cantina Produttori di Bolzano

Alto Adige

22,00

## TREBBIANO

*Lugana Superiore Doc Le Creete*

Az. Agr. Ottella

Veneto

22,00

*Lugana Doc*

Trebbiano di Soave - Az. Agr. Bulgarini

Lombardia

18,00

## VERDICCHIO

<i>Verdicchio Cast. Di Jesi Doc</i> Tenuta Santa Barbara	Marche	14,00
---	--------	-------


## VERMENTINO

<i>Villa Linda</i> Az. Agr. La pietra del focolare	Liguria	23,00
---	---------	-------

## VERNACCIA

<i>Vernaccia di S.G. La Villa</i> Az. Agr. La Torre	Toscana	14,00
--	---------	-------

## Vini rosati

<i>Lacrimarosa Irpinia Rosato DOC Aglianico 100%</i> Az. Agr. Mastroberardino	Campania	20,00
<i>Rosato delle Ripalte IGT Isola d'Elba</i> Az. Agr. Tenuta delle Ripalte	 Toscana	19,00
<i>Bardolino Chiaretto</i> Az Agr. Menegotti	Veneto	14,00

## Vini rossi

<i>Pinot Nero Alto Adige DOC</i> Cantina Produttori Bolzano	Alto Adige	20,00
<i>Valpolicella Superiore</i> Az. Agr. Striani	Veneto	16,00
<i>Cabernet Sauvignon Quercus</i> Az, Agricola Klet Brda	Slovenia	15,00
<i>Tai Rosso di Barbarano</i> Az. Agr. Magia di Barbarano	Veneto	14,00
<i>Chianti dei Colli Senesi La Villa DOCG</i> Az, Agricola La Torre	Toscana	14,00
<i>Cabernet Franc DOC Venezia</i> Az, Agricola Pivetta	Veneto	13,00

### IL VINO L'HO PAGATO E VIENE A CASA CON ME

Per esaltare l'importanza del vino e dare la possibilità di bere bottiglie di qualità...senza sprecarne nemmeno una goccia...invitiamo i nostri clienti a ritirare la bottiglia non terminata al tavolo.