

I NOSTRI VINI

VINI AL CALICE

CHARDONNAY	€ 5.00
PECORINO	€ 5.00
PROSECCO	€ 5.00
VERMENTINO	€ 5.00

SPUMANTI

FRANCIACORTA DOCG BRUT “FRECCIANERA BRUT25”

Chardonnay 100% – 12.5%Vol. – Metodo Classico – Fratelli Berlucchi – Lombardia

€ 33.00

FRANCIACORTA DOCG EXTRA BRUT “FRECCIANERA” 2020

Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco - 12.5%Vol. – Metodo Classico – Fratelli Berlucchi – Lombardia

€ 35.00

FRANCIACORTA DOCG ROSATO BRUT “FRECCIANERA” 2020

Pinot Nero 60%, Chardonnay 40% - 12.5%Vol. – Metodo Classico – Fratelli Berlucchi – Lombardia

€ 50.00

SPUMANTE METODO CLASSICO BRUT “KIUS”

Bellone 100% - 12.5%Vol. – Metodo Classico – Marco Carpineti – Cori(Latina)

€ 25.00

SPUMANTE METODO CLASSICO BRUT “ATTHIS”

Ottone 100% - 12%Vol. – Metodo Classico – Soci Agricola Selva di Paliano – Colleferro (Roma)

€ 25.00

SPUMANTE METODO CLASSICO PAS DOSÉ “KIUS” [TERMINATO]

Bellone 100% - 12.5%Vol. – Metodo Classico – Marco Carpineti – Cori(Latina)

€ 42.00

SPUMANTE TRENTO DOC BRUT RISERVA “PIANCASTELLO” 2019

Chardonnay, Pinot Nero – 13%Vol. – Metodo Classico – Cantina Endrizzi – San Michele all’Adige (Trento)

€ 35.00

SPUMANTE TRENTO DOC BRUT RISERVA “PIANCASTELLO ROSÉ” 2018

Pinot Nero, Chardonnay – 12.5%Vol. – Metodo Classico – Cantina Endrizzi – San Michele all’Adige (Trento)

€ 40.00

SPUMANTE TRENTO DOC DOSAGGIO ZERO RISERVA “PIANCASTELLO ZERO” 2018

[TERMINATO]

Chardonnay, Pinot Nero – 13%Vol. – Metodo Classico – Cantina Endrizzi – San Michele all’Adige (Trento)

€ 40.00

VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG EXTRA DRY “STRADA DI GUIDA, 109”

Glera 100% - 11%Vol. – Metodo Martinotti – Fosse Marai – Veneto

€ 25.00

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT “COLLALTO”

Glera 100% - 11.5%Vol. – Metodo Martinotti – Conte Collalto – Veneto

€ 25.00

VINI BIANCHI DEL LAZIO

“BIANCO VERO” IGP

Viognier, Vermentino - 13%Vol. – Acciaio – Cantina Solis Terrae – Fiumicino

€ 16.00

“CAPOLEMOLE” IGT

Bellone 100% - 13%Vol. – Acciaio – Marco Carpineti – Cori(Latina)

€ 18.00

“COSMO” IGP

Pinot Grigio Ramato 100% - 14.5%Vol. – Acciaio – Azienda Agricola Artico – Aprilia

€ 25.00

“FIORANELLO” IGT

Grechetto 50%, Viognier 50% - 12.5%Vol. – Acciaio – Tenuta di Fiorano – Roma

€ 25.00

“FIORANO” IGT

Grechetto 50%, Viognier 50% - 14%Vol. – Botti di rovere – Tenuta di Fiorano – Roma

€ 45.00

“LA SCIAANTOSA” IGP

Malva Puntinata 100% - 14%Vol. – Acciaio/Anfora terracotta – Cantina Le Macchie – Rieti

€ 26.00

“NONCHALANCE” IGP

Viognier, Riesling - 14%Vol. – Acciaio – Di Carlo Vignaiolo – Rieti

€ 22.00

“NZÙ” IGT

Bellone 100% - 14%Vol. – Anfora – Marco Carpineti – Cori(Latina)

€ 40.00

“OTTONESE” IGP

Ottone 100% - 11.5%Vol. – Acciaio – Società Agricola Selva di Paliano – Colferro (Roma)

€ 18.00

“SATRICO” IGP

Chardonnay 40%, Sauvignon Blanc 40%, Trebbiano 20% - 13%Vol. – Acciaio – Casale del Giglio – Aprilia

€ 18.00

SEMILLON IGT

Semillon 100% - 13%Vol. – Acciaio/Botti di Rovere – Tenuta di Fiorano – Roma

€ 100.00

“SOENTE” IGP

Viognier 100% - 13.5%Vol. – Acciaio – Cotarella Agricola – Castiglione in Teverina

€ 24.00

“STARDUST” IGP

Sauvignon 70%, Trebbiano 15%, Malvasia Puntinata 15% - 12.5%Vol. – Acciaio – Azienda Agricola Artico – Aprilia

€ 18.00

“TELLUS” IGP

Chardonnay 100% - 12.5%Vol. – Acciaio – Cotarella Agricola – Lazio

€ 18.00

“TERSO” FRASCATI DOC

Malvad del Lazio, Malvasia di Candia, Greco e Fiano - 13%Vol. – Acciaio – Socie Agricola Merumalia – Lazio

€ 18.00

“VULC NUM” DOC

Bellone 100% - 12.5%Vol. – Acciaio – Tenimenti Leone – Lanuvio (Roma)

€ 25.00

VINI BIANCHI

“ANTHILIA”DOC

Catarratto, piccola percentuale di vitigni autoctoni – 12.5%Vol. – Acciaio – Donnafugata – Sicilia

€ 18.00

“BLANGE” DOC

Arneis 100% - 13%Vol. – Acciaio – Ceretto Aziende Vitivinicole – Piemonte

€ 32.00

“CALAMOSSA” BIANCO FRIZZANTE TERRE SICILIANE IGT [TERMINATO]

Grecanico, Zibibbo, Catarratto – 12.5%Vol. – Acciaio – Mandrarossa Winery – Sicilia

€ 18.00

CODA DI VOLPE TABURNO SANNIO DOP

Coda di Volpe 100% - 14%Vol. – Fattoria la Rivolta – Campania

€ 20.00

CHARDONNAY TRENTINO DOP

Chardonnay 100% - 12.5%Vol. – Acciaio – Cantina Endrizzi – San Michele all’Adige (Trento)

€ 20.00

“ÉRTO” IGPT

Chardonnay 100% - 12.5%Vol. – Acciaio – Azienda Vinicola Sordi – Abruzzo

€ 14.00

FALANGHINA “SANT’AGATA DEI GOTI” DOC

Falanghina 100% - 12.5%Vol. – Acciaio – Società Agricola Mustilli – Campania

€ 16.00

“FALCO ASTORE” DOC

Trebbiano Spoletino 100% - 13.5%Vol. – Acciaio – Società Agricola Benedetti & Grigi – Umbria

€ 20.00

“FRIULANO” DOC

Friulano 100% - 13%Vol. – Acciaio – Aziende Agricole Livon – Friuli Venezia Giulia

€ 22.00

GEWÜRZTRAMINER DOC

Gewürztraminer 100% - 14%Vol. – Acciaio – Cantina Colterenzio – Alto Adige/Südtirol

€ 23.00

GRECANICO DORATO DOC

Grecanico 100% - 12.5%Vol. – Acciaio – Mandrarossa Winery – Sicilia

€ 18.00

GRECHETTO IGT [TERMINATO]

Grechetto 100% - 12.5%Vol. – Acciaio – Azienda Vinicola La Carraia – Umbria

€ 18.00

KERNER DOC

Kerner 100% - 13.5%Vol. – Acciaio – Abbazia di Novacella – Alto Adige/Südtirol

€ 26.00

PECORINO “COSTA DEL MULINO” DOC

Pecorino 100% - 13%Vol. – Acciaio – Cantina Frentana – Abruzzo

€ 18.00

PINOT BIANCO “ARISTOS” DOC

Pinot Bianco 100% - 13.5%Vol. – Acciaio/Botti Grandi – Cantina Valle Isarco– Alto Adige/Südtirol

€ 30.00

PINOT GRIGIO DOC

Pinot Grigio 100% - 13%Vol. – Acciaio - Cantina Valle Isarco– Alto Adige/Südtirol

€ 20.00

“PFEFFERER” IGP

Moscato Giallo 100% - 12.5%Vol. – Acciaio – Cantina Colterenzio – Alto Adige/Südtirol

€ 20.00

RIBOLLA GIALLA IGP

Ribolla Gialla 100% - 12.5%Vol. – Acciaio – Azienda Agricola Alturis – Friuli Venezia Giulia

€ 18.00

SAUVIGNON BLANC “KOFL” ALTO ADIGE DOC

Sauvignon Blanc 100% - 13.5%Vol. – Acciaio/Botti di rovere – Cantina Kurtatsch – Alto Adige/Südtirol

€ 32.00

SAUVIGNON BLANC FRIULI ISONZO DOC

Sauvignon Blanc 100% - 12%Vol. – Acciaio – Tenuta di Angoris – Friuli Venezia Giulia

€ 20.00

SAUVIGNON BLANC FRIULI COLLI ORIENTALI DOC**[TERMINATO]**

Sauvignon Blanc 100% - 13.5%Vol. – Acciaio – Tenuta di Angoris – Friuli Venezia Giulia

€ 25.00

“SENTIERO DELLE GERLE” ETNA BIANCO DOC

Carricante 100% – 12.5%Vol. – Acciaio – Mandrarossa Winery – Sicilia

€ 25.00

VERMENTINO DI GALLURA FRIZZANTE DOCG “BÀLARI”

Vermentino 100% - 10.5%Vol. – Acciaio – Cantina Monti – Sardegna

€ 20.00

VERMENTINO “S’ÉLEME” GALLURA DOCG

Vermentino 100% - 12.5%Vol. – Acciaio – Cantina del Vermentino Monti – Sardegna

€ 20.00

“VILLA BUCCI” VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE DOCG

Verdicchio 100% - 13%Vol. – Acciaio/Botti di Rovere – Azienda Agricola F.lli Bucci – Marche

€ 28.00

VINI BIANCHI MEZZE BOTTIGLIE(0.375)

“ANTHILIA” DOC

Catarratto, piccola percentuale di vitigni autoctoni – 12.5%Vol. – Acciaio – Donnafugata – Sicilia

€ 11.00

“BIANCO VERO” IGP

Viognier, Vermentino - 13%Vol. – Acciaio – Cantina Solis Terrae – Fiumicino

€ 11.00

“ÉRTO” IGP

Chardonnay 100% - 12.5%Vol. – Acciaio – Azienda Vinicola Sordi – Abruzzo

€ 8.00

FALANGHINA DEL SANNIO DOC

Falanghina 100% - 12%Vol. – Fattoria la Rivolta – Campania

€ 11.00

FRANCIACORTA DOCG EXTRA BRUT “FRECCIANERA BRUT25”

Chardonnay 100% – 12.5%Vol. – Metodo Classico – Fratelli Berlucchi – Lombardia

€ 20.00

GEWÜRZTRAMINER DOC

Gewürztraminer 100% - 14%Vol. – Acciaio – Cantina Colterenzio – Alto Adige/Südtirol

€ 13.00

PECORINO “COSTA DEL MULINO “ DOC

Pecorino 100% - 13%Vol. – Acciaio – Cantina Frentana – Abruzzo

€ 8.00

RIBOLLA GIALLA DOC **[TERMINATO]**

Ribolla Gialla 100% - 13%Vol. – Acciaio – Aziende Agricole Livon– Friuli Venezia Giulia

€ 12.00

“SATRICO” IGP

Chardonnay 40%, Sauvignon Blanc 40%, Trebbiano 20% - 13%Vol. – Acciaio – Casale del Giglio – Aprilia

€ 14.00

“TELLUS” IGP

Chardonnay 100% - 12.5%Vol. – Acciaio – Cotarella Agricola – Lazio

€ 11.00

VALDOBBIADENE DOCG PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY GRAND CUVÉE

Glera 100% - 11%Vol. – Metodo Martinotti – Cornèr – Veneto

€ 12.00

VERMENTINO “S’ÈLEME” GALLURA DOCG

Vermentino 100% - 12.5%Vol. – Acciaio – Cantina del Vermentino Monti – Sardegna

€ 14.00

VINI ROSSI E ROSATI

“ASPIS” ROSSO DOC

Syrah, Merlot, Montepulciano – 13.5%Vol. – Acciaio/Botti di Rovere – Tenimenti Leone – Lanuvio(Roma)

€ 20.00

“CALAMOSSA” ROSATO FRIZZANTE TERRE SICILIANE IGT

Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Perricone – 12.5%Vol. – Acciaio – Mandrarossa Winery – Sicilia

€ 18.00

“ELEPHAS” IGT ROSSO

Sangiovese, Montepulciano e Merlot – 13.5%Vol. – Vasche di cemento – Cantina Castello di Torre in Pietra – Torre in Pietra

€ 14.00

“FIORANELLO” IGT ROSSO

Cabernet Sauvignon 100% - 13.5%Vol. – Acciaio/Botti di rovere – Tenuta di Fiorano – Roma

€ 25.00

“IL BANDOLO DELLA MATASSA” ROSATO IGP

Sangiovese, Montepulciano – 13.5%Vol. – Acciaio – Cantina Le Macchie – Rieti

€ 20.00

“LA VIA DELLE ROSE” ROSATO IGT

Sangiovese 100% - 13%Vol. – Acciaio – Az. Agr. Biologica Riserva della Cascina – Roma

€ 20.00

“MEZZALUNA” ROSATO FRIZZANTE IGT

Sangiovese 100% - 10.5%Vol. – Acciaio – Cantina Castello di Torre in Pietra – Torre in Pietra

€ 18.00

“PINK WINE” ROSATO IGT

Uve a bacca rossa - 13%Vol. – Acciaio – Azienda Agricola Alturis – Friuli Venezia Giulia

€ 18.00

“ROSÉ” ROSATO DOC SICILIA

Nero D’Avola, Syrah, Nerello Mascalese – 13%Vol. – Acciaio – Mandrarossa Winery – Sicilia

€ 18.00

“SENTIERO DELLE GERLE” ETNA ROSSO DOC

Nerello Mascalese 100% – 12.5%Vol. – Acciaio – Mandrarossa Winery – Sicilia

€ 25.00

“TELLUS ROSATO” IGP

Syrah 100% - 12%Vol. – Acciaio – Cotarella Agricola – Lazio

€ 18.00

“TEROLDEGO ROSATO” IGP

Teroldego 100% - 12%Vol. – Acciaio – Cantina Endrizzi – San Michele all’Adige (Trento)

€ 20.00

“TUFALICCIO” IGT ROSSO

Montepulciano 70%, Cesanese 30% - Acciaio – Marco Carpineti – Cori(Latina)

€ 18.00

