

LE ECCELLENZE / THE SPECIAL WINE

Bovio – Piemonte

Barolo
da uve nebbiolo

DOCG € 29,00

Cà Rugate – Veneto

Amarone della Valpolicella “Punta 470”
da uve corvina e rondinella

DOC € 40,00

Ventolaio – Toscana

Brunello di Montalcino
da uve sangiovese

DOCG € 35,00

VINI DOLCI / SWEET WINES

Ferrucci – Romagna

Albana Passito “Domus Aurea” – 0,50l.
da uve albana

DOCG € 18,00

Arione – Piemonte


Moscato Dolce Spumante – 0,75l.
da uve moscato

IGT € 14,00

Martinez - Sicilia

Zibibbo di Sicilia – 0,75l.
da uve zibibbo

IGT € 14,00

 Calice € 3,00

partesa
for Wine



WAVE

CARTA DEI VINI



BOLLICINE / SPARKLING WINES

| | | |
|---|------|---------|
| Cavim – Emilia Pignoletto Frizzante “Lutio” <i>da uve pignoletto</i> | DOC | € 11,00 |
| Tenuta Santini – Romagna Spumante Brut <i>da uve sangiovese vinificato in bianco</i> | VSQ | € 14,00 |
| Follador – Veneto Prosecco Extra Dry <i>da uve glera</i> | DOC | € 15,00 |
| Merotto – Veneto Prosecco di Valdobbiadene Superiore Cartizze Dry <i>da uve glera</i> | DOC | € 22,00 |
| Villa – Lombardia Franciacorta Brut Millesimato “Emozione” <i>da uve chardonnay, pinot bianco e pinot nero</i> | DOCG | € 28,00 |
| Franciacorta Saten Millesimato <i>da uve chardonnay, pinot bianco e pinot nero</i> | DOCG | € 31,00 |
| Cà Rugate – Veneto Metodo Classico “Fulvio Beo” <i>da uve garganega</i> | DOC | € 22,00 |
| Poderi dal Nespole – Romagna Metodo Classico Pas Dosè <i>da uve chardonnay e pinot nero</i> | DOC | € 28,00 |
| Marcalberto – Piemonte Marcalberto Rosè Millesimato <i>da uve pinot nero e chardonnay</i> | DOC | € 25,00 |

CHAMPAGNE

| | | |
|--|-----|---------|
| Cart D’or – Drappier <i>da uve pinot nero e chardonnay</i> | AOC | € 40,00 |
| Charles De Gaulle – Drappier <i>da uve pinot nero e chardonnay</i> | AOC | € 45,00 |

VINI BIANCHI / WHITE WINES

| | | |
|---|-----|---------|
| Poderi dal Nespole – Romagna Pagadebit <i>da uve bombino bianco</i> | DOC | € 15,00 |
| Tenuta Santini – Romagna Rebola Colli di Rimini “Isotta” <i>da uve rebola</i> | DOC | € 15,00 |
| Umani Ronchi – Marche Verdicchio Superiore “Casal di Serra” Bio <i>da uve verdicchio</i> | DOC | € 17,00 |
| Pecorino “Vellodoro” – Terre di Chieti <i>da uve pecorino</i> | IGT | € 14,00 |
| Passerina “Vigor” <i>da uve passerina</i> | IGT | € 14,00 |
| Kossler – Alto Adige Pinot Grigio <i>da uve pinot grigio</i> | DOC | € 18,00 |

| | | |
|---|------|---------|
| Roberta Fugatti – Trentino Chardonnay <i>da uve chardonnay</i> | DOC | € 17,00 |
| Gewurztraminer <i>da uve gewurztraminer</i> | DOC | € 19,00 |
| Muller Thurgau <i>da uve muller thurgau</i> | DOC | € 16,00 |
| Vigna del Lauro – Friuli Venezia Giulia Ribolla Gialla del Collio <i>da uve ribolla gialla</i> | IGT | € 18,00 |
| Ca’ Rugate – Veneto Soave Classico “San Michele” <i>da uve garganega</i> | DOC | € 16,00 |
| De Falco – Campania Falanghina <i>da uve falanghina</i> | IGT | € 15,00 |
| Greco di Tufo <i>da uve greco di tufo</i> | DOCG | € 16,00 |
| Donnafugata – Sicilia Grillo “Sur Sur” <i>da uve grillo</i> | DOC | € 19,00 |
| Audarya – Sardegna Vermentino di Sardegna <i>da uve vermentino</i> | DOC | € 16,00 |

VINI ROSATI / ROSÈ WINES

| | | |
|--|-----|---------|
| Poderi dal Nespole – Romagna Rosato “Filarino” <i>da uve sangiovese</i> | IGT | € 13,00 |
| Vallone – Puglia Flaminio Rosè <i>da uve negroamaro</i> | IGT | € 14,00 |

VINI ROSSI / RED WINES

| | | |
|---|------|---------|
| Poderi dal Nespole – Romagna Sangiovese Superiore Cru “Prugneto” <i>da uve sangiovese di Romagna</i> | DOC | € 16,00 |
| Tenuta Santini – Romagna Sangiovese Superiore “Beato Enrico” <i>da uve sangiovese di Romagna</i> | DOC | € 16,00 |
| Kossler – Alto Adige A.A. Lagrein <i>da uve lagrein</i> | DOC | € 17,00 |
| Buccia Nera – Toscana Chianti Superiore Sassocupo Bio <i>da uve sangiovese</i> | DOCG | € 17,00 |
| Spadafora – Sicilia Spadafora Nero d’Avola <i>da uve nero d’avola</i> | IGT | € 15,00 |