

# LA CARTA *dei Vini*

## BOLLICINE

- "Perini" Extra Dry Millesimato 15€
- "Perini" Prosecco 20€
- Camilucci" Saten 42€
- "Ca' del Bosco" cuvee prestige 48€

## VINI BIANCHI

- "Bigi" Orvieto Classico 18€
- "Ippolito Mare Chiaro" Cirò 20€
- "Tenute Orestyadi" Grillo bio 20€
- "Manfredi" Traminer Basilicata 25€
- "Ca' dei Frati" Lugana 25€
- "Podere le Scuderie" Bolgheri Vermentino 28€
- "Boveri" Derthona Timorasso 28€
- "Peter Zemmer" Gewurztraminer 30€

## VINI ROSSI

- "Brega" Bonarda 10€
- "Brega" Le Segrete 10€
- "Ca' di Frara" Bonarda 18€
- Ippolito "Cirò" Rosso classico superiore 20€
- "Roccapesta" Morellino di Scansano 20€
- "Peter Zemmer" Lagrein 25€
- "Tenute Orestyadi" Nero d'Avola 25€
- "Pio Cesare" Dolcetto D'alba 30€
- "Patrizia Cencioni" Rosso di Montalcino 30€
- "Meletti Cavallari" Bolgheri 30€
- "Ca' dei Frati" Ronchedone 30€
- "Masi" Campofiorin 30€
- "Castello della Paneretta" Chianti 30€
- "Pio Cesare" Barbera d'Alba 39€
- "Ca' del Bosco" Curtefranca 42€
- "Sandro fay" Sassella 45€
- "Masi" Amarone 60€
- "Pio Cesare" Barolo 85€



— RISTORANTE —

Lucrezia