



CARTA DEI VINI CARTA DEI VINI

Bollicine

Prosecco V8+	€35
<i>Sior Berto</i>	
<i>Friuli</i>	
Alta Langa Limited Edition Brut 2019	€40
<i>Fontana Fredda</i>	
<i>Piemonte</i>	
Franciacorta Brut	€50
<i>San Cristoforo</i>	
<i>Lombardia</i>	
Micidiale Rosè Ancestrale	€35
<i>Poggio Cagnano</i>	
<i>Toscana</i>	

Champagne

Couvée Reserve, Pinot Meunier	€75
<i>Laurent Lequart</i>	
Brut Imperial	€90
<i>Moët & Chandon</i>	
Vintage 2012	€320
<i>Dom Perignon</i>	
Cristal 2014	€360
<i>Louis Roderer</i>	
Blanc de Blancs	€150
<i>Ruinart</i>	

Bianchi

Ribolla Gialla Le vigne di Zamò Friuli	€40
Pinot Grigio Torre Rosazza Friuli	€35
Filagnotti Cascina degli Ulivi Piemonte	€60
Etna Bianco Nerina Girolamo Russo Sicilia	€65
Vermentino Terra e Mare UnMareDiVino Sardegna	€40

Rosè

Cerasuolo D' Abruzzo Di Sipio Abruzzo	€40
---	-----

Rossi

Merlot Ardingo 2019 Costanti Toscana	€75
Brunello di Montalcino 2017 Costanti Toscana	€95
Nebbiolo Cascina Fontana Piemonte	€50
Barolo Paiagallo 2016 Mirafiore Piemonte	€95
Soffocone di Vincigliata Bibi Graetz Toscana	€60
Chianti Riserva Colombaio di cencio Toscana	€40
Etna rosso A' Rina Girolamo Russo Sicilia	€55





ELENCO ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena), 2. Crostacei, 3. Uova, 4. Pesce, 5. Arachidi, 6. Soia, 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), 8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, macadamia o noci del queensland), 9. Sedano, 10. Senape, 11. Semi di sesamo, 12. Anidride solforosa e Solfiti (maggiore di 10 mg/kg o 10 mg/lt) 13. Lupini, 14. Molluschi

FOOD ALLERGENS

1. Cereals containing gluten, 2. Crustaceans, 3. Eggs, 4. Fish, 5. Peanuts, 6. Soy, 7. Milk, 8. Fruits in shell, 9. Celery, 10. Mustard, 11. Sesame seeds 12. sulphur dioxide, 13. Lupine, 14. Mollusc