

*Per non andare oltre misura
e non rinunciare al buon bere
scegli un calice a piacere*

VINI AL CALICE SECONDO DISPONIBILITA' da € 4,00 a € 6,00

LE BIRRE ARTIGIANALI

<i>Birra di Parma - ORO</i>	<i>ml 750</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Birra di Parma - BRONZO</i>	<i>ml 750</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Birra Hippy</i>	<i>ml 750</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Birra Camou</i>	<i>ml 750</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Birra P.D.Poule</i>	<i>ml 750</i>	<i>€ 16,00</i>

LE MIGNON bott. 0,375

<i>Sangiovese di Romagna</i>	<i>Spalletti</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>Teroldego Rotaliano (Trentino)</i>	<i>Castel Firmian</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>Lagrein (Alto Adige)</i>	<i>Tramin</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>Nero d'Avola (Sicilia)</i>	<i>Feudo Arancio</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>Nero di Lambrusco - frizzante</i>	<i>Cantine Ceci</i>	<i>€ 9,00</i>
<i>Chardonnay (Trentino)</i>	<i>Castel Firmian</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>Pinot Grigio (Trentino)</i>	<i>Castel Firmian</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>Vermentino di Sardegna</i>	<i>Sella e Mosca</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>Gewurztraminer (Alto Adige)</i>	<i>Tramin</i>	<i>€ 9,00</i>

LE BOLLICINE

<i>Alpergis Rosé</i>	<i>Rotari</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>ROTARI Talento Cuveè 28</i>	<i>Rotari</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Frizzante Tredici di Terre Verdiane</i>	<i>Cantine Ceci</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Frizzante Tre di Terre Verdiane</i>	<i>Cantine Ceci</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Otello DRY</i>	<i>Otello Ceci</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Otello Rosè</i>	<i>Cantine Ceci</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Rosè S. St. 9</i>	<i>Cantine Ceci</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Muller Thurgau</i>	<i>Castel Firmian</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Ribolla Gialla Brut</i>	<i>Forchir</i>	<i>€ 14,00</i>
<i>Moscato Rosa Dolce</i>	<i>Forchir</i>	<i>€ 14,00</i>

ROSSI**EMILIA ROMAGNA**

Il Sangiovese di Romagna è di colore rosso rubino, dal profumo ampio e delicato e dal gusto asciutto e vellutato.

Ben si accompagna con arrostiti di carne, selvaggina, grigliate, carni rosse, tartufi e formaggi.

<i>Sangiovese Superiore</i>	<i>Spalletti</i>	€	12,00
<i>Sangiovese Superiore "Oddone" 2013</i>	<i>Tenuta La Viola</i>	€	12,00
<i>Sangiovese Sup. "Il Colombarone"</i>	<i>Tenuta La Viola</i>	€	15,00
<i>Sangiovese Sup. "In Terra" 2013</i>	<i>Tenuta La Viola</i>	€	22,00
<i>Sangiovese Riserva Petra Honorii</i>	<i>Tenuta La Viola</i>	€	22,00
<i>Lambrusco Terre Verdiane</i>	<i>Cantine Ceci</i>	€	10,00
<i>Lambrusco Terre Verdiane - Amabile</i>	<i>Cantine Ceci</i>	€	10,00
<i>Nero di Lambrusco</i>	<i>Cantine Ceci</i>	€	13,00
<i>To You - Lambrusco bianco</i>	<i>Cantine Ceci</i>	€	16,00
<i>Arturo's</i>	<i>Colli di Parma</i>	€	15,00

ROSSI**TOSCANA**

<i>Rosso Di Montalcino</i>	<i>Nannetti</i>	€	18,00
<i>Chianti Classico</i>	<i>Castello di Querceto</i>	€	16,00

ROSSI**SICILIA**

<i>Nero D'Avola</i>	<i>Feudo Arancio</i>	€	12,00
<i>Syhra</i>	<i>Feudo Arancio</i>	€	12,00

ROSSI**TRENTINO - FRIULI - ALTO ADIGE**

<i>NOS Teroldego Riserva 2007</i>	<i>Castel Firmian</i>	€	28,00
<i>Teroldego Rotaliano Riserva</i>	<i>Mezzacorona</i>	€	15,00
<i>Lagrein Riserva</i>	<i>Mezzacorona</i>	€	15,00
<i>Teroldego Rotaliano</i>	<i>Castel Firmian</i>	€	12,00
<i>Lagrein</i>	<i>Castel Firmian</i>	€	12,00
<i>Marzemino</i>	<i>Castel Firmian</i>	€	12,00
<i>Cabernet Sauvignon</i>	<i>Castel Firmian</i>	€	12,00
<i>Pinot Nero - tappo in vetro</i>	<i>Tramin</i>	€	15,00
<i>T - Rosso</i>	<i>Tramin</i>	€	15,00
<i>Freisinger - Schiava</i>	<i>Tramin</i>	€	15,00
<i>Lagrein Rosato</i>	<i>Castel Firmian</i>	€	12,00
<i>Lagrein Rosè</i>	<i>Tramin</i>	€	12,00

BIANCHI**EMILIA ROMAGNA e VENETO**

<i>Pignoletto - frizzante</i>	<i>Cesari</i>	€	12,00
<i>Bianco di Custoza</i>	<i>Righetti</i>	€	12,00
<i>Lambrusco vinificato in bianco</i>	<i>Cantina Ceci</i>	€	16,00

BIANCHI CAMPANIA SICILIA E SARDEGNA

<i>Falanghina</i>	<i>Dedicato a Marianna</i>	€	16,00
<i>Dalila</i>	<i>Feudo Arancio</i>	€	15,00
<i>Inzolia</i>	<i>Feudo Arancio</i>	€	12,00
<i>Vermentino di Sardegna - La Cala</i>	<i>Sella e Mosca</i>	€	12,00
<i>Vermentino di Gallura</i>	<i>Sella e Mosca</i>	€	16,00
<i>Vermentino - Frizzante</i>	<i>Sella e Mosca</i>	€	12,00
<i>Oleandro - rosè</i>	<i>Sella e Mosca</i>	€	12,00

BIANCHI**ALTO ADIGE**

<i>Gewurztraminer</i>	<i>Tolloy</i>	€	15,00
<i>Gewurztraminer</i>	<i>Tramin</i>	€	15,00
<i>NUSSBAUMER - Gewurztraminer</i>	<i>Tramin</i>	€	24,00
<i>Muller Thurgau</i>	<i>Tramin</i>	€	14,00
<i>Pinot Bianco</i>	<i>Tolloy</i>	€	13,00
<i>Pinot Bianco - Moriz tappo in vetro</i>	<i>Tramin</i>	€	15,00
<i>T - Bianco</i>	<i>Tramin</i>	€	13,00
<i>STOAN</i>	<i>Tramin</i>	€	24,00
<i>MONTAN Sauvignon</i>	<i>Tramin</i>	€	24,00

BIANCHI**TRENTINO - FRIULI**

<i>Chardonnay</i>	<i>Castel Firmian</i>	€	12,00
<i>Pinot Grigio</i>	<i>Castel Firmian</i>	€	12,00
<i>Pinot Grigio - Collio</i>	<i>Conti Formentini</i>	€	14,00
<i>Pinot Grigio - Riserva</i>	<i>Mezzacorona</i>	€	15,00
<i>Muller Thurgau</i>	<i>Castel Firmian</i>	€	12,00
<i>Sauvignon</i>	<i>Castel Firmian</i>	€	12,00
<i>Gewurztraminer</i>	<i>Castel Firmian</i>	€	12,00
<i>Nosiola</i>	<i>Castel Firmian</i>	€	10,00
<i>Friulano - Tocai</i>	<i>Forchir</i>	€	13,00
<i>Ribolla Gialla</i>	<i>Forchir</i>	€	14,00
<i>Maraveis</i>	<i>Forchir</i>	€	14,00

VINI DOLCI DA ACCOMPAGNARE AL DESSERT

<i>Mosacato Giallo</i>	<i>Castel Firmian</i>	€ 12,00
<i>Moscato Rosa Spumante</i>	<i>Forchir</i>	€ 14,00