

I Vini dell'Elba

Elba Bianco "Ilagiù" - Az. Agr. Arrighi (Procanico, Biancone)	€ 16.00
Elba Bianco "Contessa Castori" - Az. Agr. Montefabbrello (Procanico, Ansonica)	€ 16.00
Elba Bianco "Vigna Tea" - Az. Agr. Sapereta (Procanico, Vermentino, Chardonnay)	€ 18.00
Elba Bianco - Az. Agricola Cecilia (Procanico, Vementino, Ansonica)	€ 16.00
Elba Bianco - Az. Agricola Acquabona (Procanico, Vementino, Ansonica, Malvasia)	€ 16.00
Ansonica - Az. Agricola Cecilia ,	€ 18.00
Ansonica - Az. Agricola Sapereta	
Ansonica - Az. Agricola Montefabbrello	€ 16.00
Vermentino - Az. Agricola Sapereta	€ 16.00
Vermentino - "Trasassi" Az. Agricola Montefabbrello	€ 16.00
"Era Ora" - Az. Agricola Arrighi (Chardonnay, Incrocio Manzoni)	€ 18.00
Elba Rosso "Centopercento" - Az. Agricola Arrighi (Sangiovetto)	€ 18.00
Elba Rosso "Poggio le Lenze" - Az. Agricola Montefabbrello (Sangiovetto, Merlot)	€ 18.00
Elba Rosso - Az. Agricola Acquabona (Sangiovetto)	€ 18.00
Elba Rosso "Vigna Tea" - Az. Agricola Sapereta (Sangiovetto, Syrah)	€ 18.00
Elba Rosso - Az. Agricola Cecilia (Sangiovetto)	€ 18.00
"Oglasa" - Az. Agricola Cecilia (Syrah)	€ 28.00
Elba Rosso Riserva "Bonfiglio" - Az. Agricola Montefabbrello	€ 25.00
"Sussurro del Vignaiolo" - Az. Agricola Montefabbrello (Merlot, Sangiovetto)	€ 24.00
"Tre Esse" - Az. Agricola Arrighi (Sangiovetto, Sagrantino, Syrah)	€ 24.00
"Voltraio" - Az. Agricola Acquabona (Cabernet Sauvignon, Sangiovese)	€ 29.00

I Vini Biodinamici/Biologici - I Vini Naturali

Abbiamo voluto selezionare una serie di Vini "Naturali" cercando produttori che:

- coltivano i vigneti senza utilizzare sostanze chimiche di sintesi (diserbanti, fertilizzanti), rispettando la vite e i suoi cicli naturali.
- Raccolgono le uve a maturazione fisiologica e perfettamente sane.
- Usano mosti ai quali non vengono aggiunti né anidride solforosa né altri additivi, (l'anidride solforosa, in minime quantità, è usata in qualche caso al momento dell'imbottigliamento).
- Non usano lieviti selezionati e sintetici ma solo quelli presenti in vigna.
- non correggono nessun parametro chimicamente
- non chiarificano prima dell'imbottigliamento.
- Nelle pagine seguenti questi Vini sono contraddistinti dalla dicitura [BIO](#).

* : esaurito

Champagne e Bollicine

Champagne "Brut Réserve" - Paul Bara	€ 55.00
Champagne "Spécial Cuvée" - Bollinger	€ 68.00
Champagne "R.D." 1997 - Bollinger	€ 224.00
Champagne "Carte Noire" - Jean-Paul Deville	€ 45.00
Champagne "Tradition Brut" - Gerard Belin	€ 45.00
Champagne "Reserve Grand Cru" - Gosset-Brabant	€ 55.00
Champagne "Grand Brut" - Perrier-Jouët	€ 65.00
Champagne "Tradition 1 ^{er} Cru" - Gosset-Brabant	€ 45.00
Champagne "Grand Cellier 1 ^{er} Cru" - Vilmart & C. ^{ie}	<u>BIO</u> € 70.00
Champagne "Blanc de Blancs 1 ^{er} Cru" - Larmandier Bernier	<u>BIO</u> € 68.00
Champagne "Riserva Katarina" - Jacquart	€ 150.00
Champagne "De Nominee" Brut - Jacquart	€ 130.00
Champagne "Brut Premier" - Louis Roederer	€ 60.00
Champagne "Brut Millesimè" '04 - Louis Roederer	€ 88.00
Champagne Rosé - Jean-Paul Deville	€ 48.00
Champagne "Rosè Couvèe de Reserve" - Alain Couvreur	€ 55.00
Champagne "Rosé Brut" - Bonnaire	€ 58.00
Champagne " Brut Rosé" - Louis Roederer	€ 90.00
Champagne "Rosé Brut Mosaïque" - Jaquart	€ 65.00
Brut Metodo Classico Falanghina "Dubl" - Feudi di San Gregorio (Campania)	€ 30.00
Franciacorta "San Sevé" Saten Brut- Monterossa (Lombardia)	€ 32.00
Franciacorta "P.R. Brut" - Monterossa (Lombardia)	€ 28.00
Franciacorta Extra Brut - Barone Pizzini (Lombardia)	<u>BIO</u> € 28.00
Franciacorta Saten - Barone Pizzini (Lombardia)	<u>BIO</u> € 34.00
Franciacorta Brut "Dizero" - Antinori (Lombardia)	€ 36.00
Franciacorta Brut Satèn - Monterossa (Lombardia)	€ 32.00
Monti Lessini Durello Spumante - Dama del Rovere (Veneto)	€ 18.00
Prosecco di Valdobbiadene - Coste Alte o Col de' Salici secondo disp. (Veneto)	€ 18.00
Prosecco Colli Trevigiani "Sur Lie" - Costadilà (Veneto)	<u>BIO</u> € 22.00
Ribolla Gialla Spumante - Eugenio Collavini (Friuli)	€ 35.00
Spumante Metodo Classico - Bruno Giacosa (Piemonte)	€ 28.00
Franciacorta "Montenisa Rosè" - Antinori (Lombardia)	€ 36.00
Franciacorta "P.R. Rosè" - Monterossa (Lombardia)	€ 35.00
Rosè Brut - Bernardi Marzemino 100% (Veneto)	€ 20.00

* : esaurito

Valle d'Aosta

Blanc De Morgex et la Salle "La Piagne" - Cave de Morgex et de La Salle € 23.00

Piemonte

Gavi - Cascina degli Ulivi(Cortese) BIO € 18.00

Barbera d'Asti "Costamiole" - Prunotto € 38.00

Barbera Vivace - Bricco Mondalino € 15.00

Barbera - Ca' Bianca € 25.00

Barbaresco "Santo Stefano" - Bruno Giacosa € 130.00

Barolo "Falletto" - Bruno Giacosa € 160.00

Barolo "Sori Ginestra" - Conterno Fantino (Nebbiolo) € 78.00

"Bric Turot" Barbaresco - Prunotto (Nebbiolo) € 48.00

Dolcetto d'Alba "Vigna del Mandorlo" - Elvio Cogno € 16.00

Dolcetto d'Alba Bruno Giacosa € 18.00

Grignolino Monferrato Casalese "Bricco Mondalino" - Bricco Mondalino € 18.00

Monferrato Dolcetto "Nibjo" - Cascina degli Ulivi BIO € 20.00

Nebbiolo "Guardastelle" - Ca' Bianca € 18.00

Nebbiolo "Valmaggione" € 28.00

Trentino e Alto Adige

Alto Adige Chardonnay "Gaun" - Alois Lageder BIO € 22.00

Alto Adige Gewurztraminer "Am Sand" - Lageder BIO € 26.00

Alto Adige Kerner "Praepositus" - Abbazia di Novacella € 26.00

Alto Adige Moscato Giallo "Vogelmaier" - Alois Lageder € 24.00

Alto Adige Müller Thurgau - Alois Lageder € 18.00

Alto Adige Pinot Bianco - Alois Lageder € 18.00

Alto Adige Riesling - Alois Lageder € 24.00

Alto Adige Sauvignon - Alois Lageder € 25.00

Alto Adige Sylvaner - Abbazia di Novacella € 20.00

Alto Adige Veltliner - Abbazia di Novacella € 20.00

"Beta Delta" - Alois Lageder (Chardonnay, Pinot Grigio) BIO € 24.00

Trentino Chardonnay "Ritratti" - Cantine La Vis € 25.00

Trentino Gewurztraminer - Madonna delle Vittorie € 19.00

Trentino Sauvignon - Laimburg € 20.00

Alto Adige Lagrein - Alois Lageder € 24.00

Alto Adige Pinot Nero "Pigeno" - Stroblhof € 28.00

Alto Adige Pinot Nero "Krafuss" - Alois Lageder € 46.00

Trentino Cabernet - Cantine La Vis € 14.00

Trentino Cabernet Sauvignon "Ritratti" - Cantine La Vis € 25.00

Trentino Merlot - Cantine La Vis € 16.00

Trentino Rosso "Ritratti" - Cantine La Vis (Teroldego, Lagrein) € 29.00

* : esaurito

Friuli Venezia Giulia

Bianco "Kaplja" - Damijan Podversic (Chardonnay, Friulano, Malvasia)	BIO € 40.00
"Breg" - Joško Gravner (Chardonnay, Sauvignon, Pinot Grigio e Riesling)	BIO € 60.00
Colli Orientali del Friuli Friulano - Ronchi di Manzano	€ 20.00
Colli Orientali del Friuli Bianco "Sacrisassi" - Le Due Terre (Friulano, Ribolla)	€ 35.00
Collio Bianco "Broy" - Eugenio Collavini (Chardonnay, Friulano, Sauvignon)	€ 28.00
Collio Bianco "Cuvée Blanc Leopold" - Fiegl (Ribolla, Pinot B., Friulano, Sauvignon)	€ 27.00
Collio Bianco "Trebez" - Dario Princec (Sauvignon, Chardonnay, Pinot Grigio)	BIO € 40.00
Collio Ribolla Gialla - Fiegl	€ 20.00
Collio Ribolla Gialla "Turian" - Eugenio Collavini	€ 29.00
Friuli Isonzo Bianco "Latimis" - Ronco del Gelso (Friulano, Riesling, Pinot B.)	€ 20.00
Friuli Isonzo Chardonnay "Vie di Romans" - Vie di Romans	€ 30.00
Friuli Isonzo Malvasia - Ronco del Gelso	€ 18.00
Friuli Isonzo Malvasia "Dis Cumieris" - Vie di Romans	€ 29.00
Friuli Isonzo Sauvignon - Ronco del Gelso	€ 22.00
Friuli Isonzo Sauvignon "Piere" - Vie di Romans	€ 30.00
Friuli Isonzo Traminer Aromatico - Ronco del Gelso	€ 18.00
Ribolla "Anfora" - Joško Gravner	BIO € 58.00
"Vitovska Classica" - Paolo Vodopivec (Vitovska)	BIO € 50.00
"Vitovska Anfora" - Paolo Vodopivec (Vitovska)	BIO € 50.00
Collio Cabernet Franc - Russiz Superiore	€ 25.00
Colli Orientali del Friuli Pignolo - Ronchi di Manzano	€ 28.00
Colli Orientali del Friuli Pinot Nero - Le Due Terre	€ 32.00
Colli Orientali del Friuli Rosso "Sacrisassi" - Le Due Terre (Schioppettino, Refosco)	€ 38.00
"Rosso" - Joško Gravner (Merlot, Cabernet Sauvignon)	BIO € 58.00
Rosso "Preli" - Damijan Podversic (Merlot, Cabernet Sauvignon)	BIO € 40.00

Veneto

Soave Classico - Balestri Valda (Garganega)	€ 16.00
"Lunalonga" Soave Classico - Balestri Valda (Garganega, Trebbiano di Soave)	€ 18.00
Amarone della Valpolicella "Proemio" - Santi (Corvina, Corvinone, Rondinella)	€ 45.00
Amarone della Valpolicella Classico "Vigneto S. Urbano" - Speri (Corvina, Rondinella, Corvinone)	€ 55.00
Valpolicella Classico Superiore Ripasso - Speri (Corvina, Rondinella, Molinara)	€ 22.00

* : esaurito

Lombardia

Sforzato di Valtellina "San Domenico" - Triacca (Nebbiolo) € 40.00

Liguria

Colli di Luni Vermentino "Sarticola" - Lambruschi € 20.00

Colli di Luni Vermentino "Costamarina" - Lambruschi € 20.00

Pigato di Albenga - Calleri € 20.00

Emilia Romagna

Gutturnio "Sur Lie" - Croci (Barbera, Bonarda) BIO € 18.00

Lambrusco di Castelvetro Grasparossa - Francesco Vezzelli € 18.00

"Rosso" - La Stoppa (Barbera, Bonarda) BIO € 18.00

Marche

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Ris. "Vigna di Gino" - Fattoria San Lorenzo BIO € 18.00

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Sup. "Dominè" - Fattoria Pievalta (0% solforosa) BIO € 16.00

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Ris. "Pievalta" - Fattoria Pievalta BIO € 16.00

Umbria

"Cervaro della Sala" - Castello della Sala (Chardonnay, Grechetto) € 45.00

"San Giovanni della Sala" - Castello della Sala € 20.00

Grechetto, Procanico, Pinot Bianco, Viognier, Riesling

Montefalco Rosso - Colpetrone (Sangiovese, Sagrantino, Merlot) € 18.00

Montefalco Sagrantino - Colpetrone € 45.00

Lazio

"Ferentano" - Falesco (Roschetto) € 19.00

"Montiano" - Falesco (Merlot) € 30.00

"Vitiano Rosso" - Falesco (Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon) € 14.00

Toscana

"Ansonaco del Giglio" - Azienda Agricola Altura BIO € 36.00

"Mezzo Braccio" - Antinori Tenuta Monteloro (Pinot Grigio, Pinot Bianco, Riesling) € 22.00

"Bugia" - Testamatta (Ansonica del Giglio) € 50.00

"Podere Concori Bianco" - Podere Concori (Pinot Bianco, Chenin Blanc) BIO € 21.00

"San Martino 210" - La Busattina (Trebiano, Malvasia) BIO € 20.00

Vermentino Bolgheri Tenuta Guado al Tasso € 22.00

Vernaccia di San Gimignano - Panizzi € 18.00

Vernaccia di San Gimignano Riserva - Panizzi € 30.00

* : esaurito

Toscana

Bolgheri Rosso "Il Bruciato" - Antinori (Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah)	€ 30.00
Bolgheri Rosso "Varvara" - Castello di Bolgheri (Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Petit Verdot)	€ 28.00
Bolgheri Rosso Sup. "Guado al Tasso" - Antinori (Cabernet Sauv., Merlot, Syrah)	€ 82.00
Bolgheri Rosso Sup. "Arnione" - Campo alla Sughera (Cab. Sauvignon, Cab. Franc, Merlot, Petit Verdot)	€ 45.00
Bolgheri "Sassicaia" - Tenuta San Guido (Cabernet Sauv., Cabernet Franc)	€ 130.00
Brunello di Montalcino - Caparzo (Sangiovese)	€ 46.00
Brunello di Montalcino "Vigna La Casa" - Caparzo (Sangiovese)	€ 50.00
Brunello di Montalcino - Casanova di Neri (Sangiovese)	€ 46.00
Brunello di Montalcino - Fanti (Sangiovese)	€ 45.00
Brunello di Montalcino - La Fiorita (Sangiovese)	€ 45.00
Brunello di Montalcino Riserva '04 - La Fiorita (Sangiovese)	€ 55.00
Carmignano - Villa Artimino (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot)	€ 18.00
"Casamatta Rosso" - Testamatta (Sangiovese)	€ 16.00
Chianti Classico "Viticcio" - Fattoria Viticcio (Sangiovese, Canaiolo,)	€ 24.00
Chianti Classico - Isole e Olena (Sangiovese, Canaiolo,)	€ 25.00
Chianti Classico "L'Aura" - Querceto di Castellina (Sangiovese, Merlot, Ciliegiole)	€ 20.00
Chianti Classico Riserva "Borgo Scopeto" - Caparzo (Sangiovese)	€ 30.00
"Ciliegiole" - Grillesino	€ 18.00
Cortona Syrah "Achelo" La Braccasca - Antinori	€ 18.00
Cortona Syrah "Bramasole" La Braccasca - Antinori	€ 35.00
"Cruter" - Ca' del Vispo (Merlot)	€ 25.00
"Il Carbonaione" - Poggio Scalette (Sangiovese)	€ 48.00
"Le Difese" - Tenuta San Guido (Cabernet Sauvignon, Sangiovese)	€ 28.00
Monteregio di Massa Marittima - Poggio ai Lupi	€ 19.00
Morellino di Scansano "Col di Bacche" - Col di Bacche (Sangiovese)	€ 19.00
Morellino di Scansano Riserva - Grillesino (Sangiovese)	€ 26.00
"Prunai" - Fattoria Viticcio (Sangiovese)	€ 42.00
"Ripa delle More" - Castello Vicchiomaggio (Sangiovese, Cabernet Sauv., Merlot)	€ 45.00
Rosso di Montalcino - Casanova di Neri (Sangiovese)	€ 25.00
Rosso di Montalcino - Fanti (Sangiovese)	€ 18.00
Rosso di Montepulciano - Fattoria del Cerro (Prugnolo Gentile, Mammolo)	€ 15.00
Sant'Antimo Rosso - Casanova di Neri (Sangiovese, Colorino)	€ 25.00
"Soffocone di Vincigliata" - Testamatta (Sangiovese, Canaiolo, Colorino)	€ 30.00
"Solaia" - Antinori (Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Cabernet Franc)	€ 140.00
"Tignanello" - Antinori (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) '00-'06	€ 90.00-65.00
"Vie Cave" - Antinori (Malbec)	€ 19.00
Vino Nobile di Montepulciano - Fattoria del Cerro (Prugnolo, Colorino, Mammolo)	€ 25.00

* : esaurito

Abruzzo e Molise

Pecorino - Cantina Frentana	€ 18.00
Molise Aglianico "Contado" - Di Majo Norante	€ 22.00
Montepulciano d'Abruzzo "Rubesco" - Cantina Frentana	€ 18.00

Campania e Basilicata

"Campanaro" - Feudi di San Gregorio (Greco, Fiano)	€ 28.00
Fiano di Avellino - Colli di Lapio	€ 25.00
Greco di Tufo - Feudi di San Gregorio	€ 19.00
Sannio Falanghina - Feudi di San Gregorio	€ 19.00
Aglianico del Vulture "Efesto" Vigne di Mezzo - Feudi di San Gregorio	€ 28.00
Irpinia Aglianico "Serpico" - Feudi di San Gregorio	€ 53.00
Taurasi - Feudi di San Gregorio (Aglianico)	€ 30.00

Puglia

Castel del Monte Chardonnay "Pietrabilanca" - Tormaresca	€ 22.00
"Artas" - Castello Monaci (Primitivo)	€ 24.00
"Masseria Maime" - Tormaresca (Negroamaro)	€ 28.00

Sicilia

"Carricante" - Calabretta	<u>BIO</u> € 21.00
"Gulfotta" - Le Contrade - Corbera (Inzolia)	€ 18.00
"Pithos Bianco" - Cos, (Grecanico)	€ 24.00
"Casalbianco" - Corbera (Syrah)	€ 16.00
Etna Rosso - Calabretta (Nerello Mascalese)	<u>BIO</u> € 22.00
Frappato di Vittoria - Arianna Occhipinti	<u>BIO</u> € 26.00
"Solinero" - Tenuta Rapitalà (Syrah)	€ 30.00
Syrah - Planeta	€ 26.00

Sardegna

"Capichera" - Capichera (Vermentino)	€ 35.00
"Vigna 'ngena" - Capichera (Vermentino)	€ 28.00
"Assajè" - Capichera (Carignano)	€ 35.00
"Turriga" - Argiolas (Cannonau, Carignano, Bovale, Malvasia Nera)	€ 60.00

* : esaurito

Francia

Alsace Pinot Blanc "Tradition" - Albert Mann	€ 25.00
Chablis "Les Ouches" - Domaine Saint Prix (Chardonnay)	€ 25.00
Mâcon-Chaintré "Vieilles Vignes" - Domaine Valette (Chardonnay)	BIO € 38.00
Montlouis sur Loire "Minéral Plus" - Domaine Frantz Saumon (Chenin Blanc)	€ 28.00
Muscadet de Sèvre et Maine "Clos des Allées" - P.L. Papin	€ 22.00
Muscadet de Sèvre et Maine sur lie "Expression d'Ortogneiss" - Domaine de l'Ecu	BIO € 26.00
Pouilly-Fumé "Les Pierres Fines" - Joseph Balland-Chapuis (Sauvignon)	€ 35.00
Riesling Kitzental non filtré - Audrey et Christian Binner	BIO € 26.00
Saint-Joseph Blanc - Domaine Manteillet (Marsanne)	€ 35.00
Sancerre Blanc "Le Chatillet" - Joseph Balland-Chapuis (Sauvignon Blanc)	€ 35.00
Saumur Blanc "L'Insolite" - Domaine des Roches Neuves (Chenin Blanc)	€ 34.00
Savennières Coulée de Serrant "Les Vieux Clos" - Nicolas Joly	BIO € 38.00
Sydre de Normandie "Argelette" - Bordelet (Sidro di Mela)	€ 20.00
Bordeaux Rouge "Chateau Pimpine" - Château Le Puy (Merlot, Cabernet Sauvignon, Carmenere)	BIO € 32.00
Bordeaux Rouge - Château Greysac (Merlot, Cabernet Sauvignon e Franc, Petit Verdot)	€ 25.00
Bourgogne Rouge Maison Remoissenet (Pinot Noir)	BIO € 28.00
Bourgogne Rouge "Bedeau" - Domaine de Chassorney (Pinot Noir)	€ 45.00
Chambolle-Musigny - Amiot-Servelle (Pinot Noir)	€ 56.00
Châteauneuf-du-Pape Rouge "Fiancée" - Domaine La Barroche (Grenache, Syrah)	€ 70.00
Châteauneuf-du-Pape Rouge "Pure" - Domaine La Barroche (Grenache)	€ 70.00
Châteauneuf-du-Pape Rouge "la Crau" - Le Vieux Télégraphe (Grenache, Mourvèdre)	€ 70.00
Gamay de l'Ardèche "Souteronne Rouge" - Romaneaux Destezet	BIO € 32.00
Gevrey-Chambertin 1 ^{er} Cru "La Perrière" - Domaine Heresztyn (Pinot Noir)	€ 85.00
Gevrey-Chambertin "Vieilles Vignes" - Domaine Heresztyn (Pinot Noir)	€ 70.00
Nuits-St.-Georges 1 ^{er} Cru "Clos des Argillières" - Domaine de Chassorney (Pinot Noir)	€ 130.00
Syrah de l'Ardèche - Domaine Romaneaux-Destezet	€ 45.00
Vin de l'Hérault Rouge 1998 - Mas de Daumas-Gassac (Cabernet Sauvignon e altre 18 uve)	€ 130.00
Vin de l'Hérault Rouge 1996 - Mas de Daumas-Gassac (Cabernet Sauvignon e altre 18 uve)	€ 140.00

Resto del Mondo

Chardonnay "Los Vascos" - Domaines Rothschild (Cile)	€ 19.00
Mosel Riesling "Feiherb Kabinett" - Kerpen (Germania)	€ 22.00
Stellenbosch Chenin Blanc - The Winery of Good Hope (Sudafrica)	€ 20.00
California Cabernet Sauvignon - Painter Bridge (California)	€ 20.00
California Merlot - Beringer Vineyards (California)	€ 20.00
California Zinfandel - Painter Bridge (California)	€ 20.00
Libano Chateau-Musar Jeune (Cisnault, Carignan, Syrah)	BIO € 25.00
Colchagua Cabernet Sauvignon "Los Vascos" - Domaines Rothschild (Cile)	€ 20.00
Rioja Baia Tempranillo "Finca Monasterio" - Baron de Ley (Spagna)	€ 39.00

Le Magnum (1,5 lt)

“Era Ora” Elba IGT - Az. Agr. Arrighi (Chardonnay, Incrocio Manzoni)	€ 40.00
Franciacorta Brut “Montenisa” - Antinori (Lombardia)	€ 60.00
Bolgheri Rosso “Il Bruciato” - Antinori (Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah)	€ 60.00
“Sussurro del Vignaiolo” - Az. Agricola Montefabbrello (Merlot, Sangiovetto)	€ 55.00
Trentino Rosso “Ritratti” - Cantine La Vis (Teroldego, Lagrein)	€ 68.00

I Rosati

Bolgheri Rosato “Scalabrone” - Antinori (Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese)	€ 20.00
Elba Rosato - Az. Agricola Sapereta (Sangiovese, Syrah)	€ 18.00
Rosè Montanar Denis - Borc Dodòn (Refosco dal Peduncolo Rosso)	<u>BIO</u> € 21.00

I Rossi per il Pesce

Grignolino Monferrato Casalese “Bricco Mondalino” - Bricco Mondalino	€ 18.00
“Ciliegiolo” - Grillesino	€ 18.00
Frappato di Vittoria - Arianna Occhipinti	<u>BIO</u> € 26.00
Gutturnio “Sur Lie” - Croci (Barbera, Bonarda)	<u>BIO</u> € 18.00
Lambrusco di Castelvetro Grasperossa - Francesco Vezzelli	€ 18.00
Bourgogne Rouge Maison Remoissenet (Pinot Noir)	<u>BIO</u> € 28.00
California Zinfandel - Painter Bridge (California)	€ 20.00

* : esaurito

Le Proposte al Calice

Vini dell'Isola d'Elba:

Calice (ca 12 cl.)

€ 3.50/5.50 (secondo la tipologia)

1/4 lt.

€ 6.00 (scaraffato dalle bottiglie originali)

1/2 lt.

€ 12.00 “ “ “

Giornalmente trovate anche una proposta di altri vini.....basta chiedere

E...SEGUENDO UN'INIZIATIVA DELL'AIS:

“PORTAMI VIA!”

Se non avete terminato la vostra bottiglia di vino e desiderate finirla comodamente a casa possiamo ritapparla e consegnarvela dentro un astuccio



LA 5

Birra chiara ad alta fermentazione, gusto secco con una leggerezza sul palato dovuta ad una calibrata luppolazione, rendono La 5 molto beverina e ideale in qualsiasi occasione, con abbinamenti che vanno dalla carne agli insaccati fino ai formaggi e ai dolci più sfiziosi.

Rifermentata in bottiglia

Alc. 5,5% in Vol.

LA 9

Birra ambrata ad alta fermentazione, gusto secco ma deciso con una doppia luppolazione, equilibrata al gusto per l'utilizzo di malto caramellato. La 9 riesce ad accompagnare tutte le portate più strutturate e speziate.

Rifermentata in bottiglia

Alc. 6,5% in Vol.

Cl. 750

€ 15.00