

# Vini Rossi - Rotweine 0,75l

## Piemont

<i>Barolo, Prunotto, DOC</i>	€	70,00
<i>Bricco Colma, Prunotto, DOC, Monferrato Rosso</i>	€	56,00
<i>Pian Romualdo, Prunotto, DOC, Barbera d'Alba</i>	€	51,50
<i>Occhietti, Prunotto, DOC, Nebbiolo</i>	€	45,00
<i>Nebbiolo D'Alba, Boglietti</i>	€	43,50
<i>DOC Barbera d'Asti, Cascina Castelett, Superiore</i>	€	37,50

## Veneto

<i>Valpolicella La Lodoletta, Romano Dal Forno, DOC</i>	€	99,00
<i>Corvina - Corvinone - Croatina - Oseleta - Rondinella</i>		
<i>Vaio Amaron, Serego Alighieri</i>	€	91,00
<i>Arquà, Vignalta, DOC, 80% Merlot 20% Cabernet Sauvignon</i>	€	48,50
<i>Altavia, Terra Felice, DOC 90% Merlot 10% Cabernet Sauvignon</i>	€	36,00
<i>Ripasso Superiore, Rocchaveva</i>	€	39,50
<i>Valpolicella Superiore, Corte Adami, DOC</i>	€	32,50
<i>Corvina-Corvinone-Rondinella</i>		
<i>Amarone, Corte Adami, DOCG</i>	€	49,50
<i>Corvina-Corvinone-Rondinella</i>		

## Trentino Alto Adice (Südtirol)

<i>Lagrein, Terlan</i>	€	38,00
<i>Gries, Terlan, Lagrein Riserva, DOC</i>	€	51,00
<i>Monticol, Terlan, Blauburgunder Riserva, DOC</i>	€	60,00
<i>Seideneich, Terlan, Merlot, DOC</i>	€	49,50

## Toscana

<b>Guado al Tasso</b> , Bolgheri Antinori, DOC	€	132,00
<i>65 % Cabernet Sauvignon 30% Merlot 5% Syrah</i>		
<b>Brunello di Montalcino</b>	€	89,00
<i>Pian delle Vigne, 100% Sangiovese, Antinori</i>		
<b>Marchese Antinori, Riserva Chianti Classico</b>	€	55,00
<i>90% Sangiovese - 10% Cabernet Sauvignon</i>		
<b>Cont Ugo</b> , Bolgheri, Guado al Tasso - 100% Merlot	€	77,00
<b>Rosso di Montalcino</b> - Pian delle Vigne, 100% Sangiovese, Antinori	€	43,00
<b>Caburnio</b> , Tenuta Monteti,	€	41,00
<i>65% Cabernet Sauvignon 10% Merlot 25% Alicante</i>		
<b>Bruciato</b> , Tenuta Guado al Tasso, DOC	€	50,00
<i>60% Cabernet Sauvignon 30% Merlot 10% Syrah</i>		
<b>Achelo</b> , La Bracesca, 100% Syrah	€	37,50
<b>Nobile di Montepulciano</b> , La Bracesca, DOCG	€	41,50
<i>90% Prugnolo - 10% Merlot</i>		
<b>Insoglio del Cinghiale</b> , Campo di Sasso	€	59,50
<i>32% Syrah - 32% Merlot - 31% Cabernet Franc - 5% Petit Verdot</i>		
<b>Chianti Classico</b> , Castelli Gravepessa, 100% Sangiovese, Riserva	€	38,00
<b>Santa Pia</b> , Bracasecca, DOCG	€	76,00
<i>Nobile di Montepulciano Riserva (Prugnolo gentile)</i>		
<b>Cabarena</b> , Cabarena, Syrah, IGT	€	41,50

## Abruzzan

<b>Escol</b> , 100% Montepulciano Riserva, Azienda San Lorenzo	€	49,50
<b>Oinos</b> , 100% Montepulciano, Azienda San Lorenzo	€	40,00

## Kampanien

<i>Taurasi, Terredora</i>	€	44,50
<i>Aglianico Del Vulture, Terredora, Riserv</i>	€	38,00

## Apulien

<i>Appassimento, Conte di Campiano, Negroamaro 100% Passito</i>	€	37,00
<i>Primitivo di Manduria - NR. 1</i>	€	35,00
<i>Masseria La Volpe, 100% Primitivo</i>		
<i>Primitivo di Manduria - NR. 1 - Riserva</i>	€	39,50
<i>Masseria La Volpe, 100% Primitivo</i>		
<i>Tacco Rosso, Paololeo, Negroamaro</i>	€	45,00
<i>Giunonico, Paololeo, Primitivo di Manduria</i>	€	47,00
<i>Salice Salentino, Paololeo</i>	€	44,00

## Sardinien

<i>Buio Buio DOC, Carignano del Sulcis, Riserva Mesa</i>	€	50,00
<i>Moro, Cannonau di Sardegna, Mesa</i>	€	39,50

## Vini Bianchi - Weißweine 0,75l

<i>Piemont</i>	<i>Roero Arneis, Cornarea</i>	€	36,00
	<i>Gavi di Gavi, La Scolca - Etichetta bianca</i>	€	33,00
<i>Lombardei</i>	<i>Lugana, Ca di Frati</i>	€	34,50
	<i>Rosa dei Frati, Ca di Frati, Roséwein</i>	€	34,50
<i>Abruzzen</i>	<i>Pecorino, Azienda S. Lorenzo</i>	€	32,00
	<i>Passerina, Azienda S. Lorenzo</i>	€	31,50
<i>Trentino Alto Adige/ Südtirol</i>			
	<i>Gewürztraminer, Terlan</i>	€	32,50
	<i>Kreuth, Terlan - Chardonnay</i>	€	49,50
	<i>Winkl, Terlan - Sauvignon</i>	€	48,50
	<i>Terlaner, Terlan</i>	€	40,50
	<i>60% Weißburgunder - 30% Chardonnay - 10% Sauvignon Blanc</i>		
<i>Ligurien</i>	<i>Lunae, Etichetta Grigia</i>	€	34,50
<i>Kampanien</i>	<i>Greco di Tufo, Terredora</i>	€	32,50
	<i>Fiano d'Avellino, Terredora</i>	€	33,50
	<i>Falanghina di Sannino, Terredora</i>	€	31,50
<i>Sardinien</i>	<i>Giunco, Vermentino di Sardegna, Mesa</i>	€	33,00
<i>Sizilien</i>	<i>Sabbie dell' Etna, Firriato</i>	€	35,00
	<i>Quater, Vitis Bianco, Firriato</i>	€	40,00