



CARTA DEI VINI



PIEMONTE

Arneis 'Tre Fie' – Gian Piero Marrone 100% Arneis	27€
Timorasso 'Derthona' – Walter Massa 100% Timorasaso	41€

TRENTINO ALTO ADIGE

Gewurtztraminer Selezione 'Justina' – St.Paul's 100% gewurtztraminer	27€
--	-----

VENETO

Soave classico – Inama 100% garganega	26€
---	-----

FRIULI VENEZIA GIULIA

Ribolla Gialla – Zorzettig 100% ribolla gialla	22€
Pinot Grigio – Baccichetto 100% Pinot Grigio	18€
Chardonnay – Baccichetto Chardonnay 100%	18€

UMBRIA

Grechetto – Arnaldo Caprai 100% grechetto	24€
---	-----

MARCHE

Verdicchio Dei Castelli Di Jesi Superiore 'Luzano' – Marotti Campi 100% verdicchio	20€
Verdicchio Dei Castelli Di Jesi Superiore 'Volo D'autunno' – Marotti Campi 100% verdicchio, affinato e macerato per 6 mesi sulle proprie bucce	40€



VINI BIANCHI

LAZIO

Capolemole Bianco – Marco Carpineti 25€
100% Bellone

Orchidea – Tenuta le Quinte 28€
100% Malvasia Puntinata

Lunario – La Luna Del Casale 20€
Malvasia puntinata, Malvasia di Candia, Trebbiano, Bellone

ABRUZZO

Pecorino 'Peco' – Cantina Tollo 23€
100% pecorino

Semis Bianco – Collefrisio 30€
Trebbiano e piccole quantità di falanghina e pecorino.
Fermenta e affina per 12 mesi in botti di barrique

CAMPANIA

Greco Di Tufo – Historia Antiqua 20€
100% Greco proveniente

SICILIA

Etna Bianco 'Petra Lava' – Antichi Vinai 28€
Catarratto e Carricante

SARDEGNA

Vermentino Di Gallura 'Rias' – Tenute Gregu 22€
100% vermentino

NEW ZEALAND

Sauvignon Hans Greyl 2021 31€
100% Sauvignon



Sara brut – La Luna del Casale	25€
100% Chardonnay affinato per metà della sua massa in botti di rovere; metodo Charmat con permanenza sui lieviti di 5 mesi.	
Franciacorta Satèn – Bonfadini – Lombardia	38€
100% Chardonnay; una parte fermenta in barrique e una parte in acciaio; seconda fermentazione in bottiglia a pressione controllata di 5 bar.	
Champagne Expression Chardonnay – Gonet Sulcova	70€
100% Chardonnay proveniente dalla zona di Mesnil	