



vini prosecco

€ 18,00

**PROSECCO SUPERIORE
EXTRA DRY. D.O.C.G.
ROGGIO VALDOBBIADENE**

Bottiglia 75 cl gradazione 11,5% vol,
Colore bianco dorato
aroma di pesca gialla
Indicato per piatti di
pesce, formaggi e risotti di mare



€ 18,00

**PROSECCO TREVISO
BRUT. D.O.C.
BERNARDI PIETRO e figli Susegana (TV)**

Bottiglia 75 cl gradazione 11% vol,
Colore paglierino verdognolo
Sapore di mugugno e rosa
Indicato per piatti di
crostacei, molluschi e risotti di pesce



€ 25,00

BORTOLOMIOL Valdobbiadene (TV)
SENIOR millesimato
PROSECCO EXTRA DRY
SUPERIORE D.O.C.G.

Tratt. Martinetti charmat Bottiglia 75 cl
gradazione 11,5% vol, Sapore delicato e
fruttato
Indicato per piatti di pesce,
Formaggi saporiti, dolci



€ 25,00

BORTOLOMIOL Valdobbiadene (TV)
PRIOR millesimato
PROSECCO BRUT superiore D.O.C.G.

Tratt. Martinetti charmat Bottiglia 75 cl
gradazione 11,5% vol,
Sapore sottile e vellutato
Indicato per piatti di pesce,
carni bianche e formaggi stagg.





Vini di casa sfusi:

	Rosso CABERNET vol.11,5%	Bianco TAI vol. 12%	Bianco frizzante vol. 10,5%
1/4 di L. €	3,50	3,50	4,00
1/2 di L. €	5,50	5,50	6,00
1 L €	10,00	10,00	11,00
Calice €	2,50	2,50	3,00

vini rossi

€ 15,00

CABERNET FRANC d.o.c.
la **MAGNOLIA** cantina Cozzarolo
di cividale del friuli
Bottiglia 75 cl
gradazione 13,5% vol.
Sapore erbaceo fiori e frutta
Rosso rubino, abbinato a
Carni, formaggi e selvaggina



vini bianchi

€ 20,00

BIANCO SECCO **FIOR D'ARANCIO** d.o.c.g.
cantina **COLLE MATTARA** colli euganei (PD)
Bottiglia 75 cl
gradazione 12,5% vol.
Sapore d'uva antica, armonico e
appassionante
Giallo dorato, abbinato a
piatti di pesce crudo o grigliato



€ 13,00

Rosso MALBECH
cantina **BORON** Annone Veneto
Bottiglia 75 cl
gradazione 12% vol.
Sapore robusto e tonico
Rosso fruttato, abbinato a
piatti di carni grigliate e bollite



€ 17,00

LUGANA d.o.c.
Cantina **MONTECI**
Pescantina (VR)
Bottiglia 75 cl gradazione 13% vol.
Bouquet di pera e
Aroma albicocca legg. mandorlato
Bianco secco riflessi ramati,
Ideale per aperitivi e
con piatti di pesce a base funghi.



€ 16,00

REFOSCO peduncolo rosso d.o.c.
Cantina **MOSOLE**
S. stino di livenza (TV)
Bottiglia 75 cl
gradazione 13,5% vol.
Sapore robusto e tonico
Rosso fruttato, abbinato a
carni arrosto, bollite e formaggi



€ 17,00

RIBOLLA GIALLA d.o.c. **COLLIO**
Cantina **MARCO SCOLARIS**
S. Lorenzo Isontino (GO)
Bottiglia 75 cl gradazione 13% vol.
Con note aromatiche di castagno e
frutta esotica
colore paglierino e riflessi verdognoli,
Ideale con piatti di
pesce e carni bianche e dolci

