

Con una temperatura costante di 12-14 gradi, riposano e invecchiano nella nostra cantina risalente alla metà dell'ottocento, circa tremila bottiglie del miglior vino italiano. Suggestive cene romantiche, aperitivi e degustazioni al lume di candela non solo di vini, ma anche di prodotti tipici della nostra regione. Inoltre nella cantina – enoteca della Locanda potrete acquistare direttamente i vini da Voi preferiti. Una scelta attenta e mirata consente il giusto abbinamento ai piatti presenti nella lista, siamo a Vostra disposizione per suggerire, se lo ritenete, il vino adatto per il piatto da Voi scelto



La cantina – enoteca della Locanda Sant' Anna

LOMBARDIA: VALTELLINA

SFORZATO – SFURSAT

LO SFORZATO o SFURSAT di Valtellina è il primo passito rosso secco italiano che vanta la “garantita”, ossia la DOCG, ottenuta nel 2003 dopo un laborioso iter che ha visto impegnati, col Consorzio, tutti i produttori.

Lo Sforzato è il frutto della selezione delle migliori uve Nebbiolo, che subito dopo la vendemmia vengono stese su graticci in locali asciutti e ben areati detti “fruttai”. L'appassimento dura mediamente 110 giorni e quando a fine gennaio l'aria fredda e asciutta dell'inverno, fa perdere all'uva il 40% del proprio peso, concentrando gli aromi, i sapori, i tannini nobili e gli zuccheri, si è pronti per la pigiatura. Seguono 24 mesi di maturazione ed affinamento in legno e bottiglia e solo a quel punto questo rosso caldo, figlio del freddo, con grado alcolico minimo 14% è pronto per la degustazione. Il colore è granato scuro, intensi i profumi.

NUMERO UNO i.g.t. Plozza 2009 gr.15	€ 75
PASSIONE BARRIQUE i.g.t. Plozza 2004 gr.14,5	€ 48
FEUDO DEL CONTE d.o.c.g. Sertoli Salis 2004 gr. 15,5	€ 75
5 STELLE d.o.c.g. Nino Negri 2009 gr.15	€ 70
RONCO DEL PICCHIO d.o.c.g. Sandro Fay 2007 gr. 15	€ 48
NINO NEGRI d.o.c.g. 2009 gr. 15,5	€ 48
ALBAREDA d.o.c.g. Mamete Prevostini 2010 gr. 15	€ 48
CANUA d.o.c.g. Sertoli Salis 2006 gr. 15	€ 45
FRUTTAIO CA' RIZZERI d.o.c.g. Rainoldi 2009 gr. 15	€ 50
MARSETTI ALBERTO d.o.c. 2007 gr. 14,5	€ 40
PLOZZA d.o.c.g. Plozza 2008 gr.14,5	€ 34
FONDAZIONE FOJANINI d.o.c.g. 2002 gr.15	€ 42
CORTE DI CAMA d.o.c.g. Mamete Prevostini 2009 gr. 14,5	€ 50
SANDRO FAY d.o.c.g. 2008 gr. 14,5	€ 38
DEI GIOP d.o.c.g. Gianluigi Rumo 2007 gr.15,5	€ 40
RAINOLDI d.o.c.g. 2009 gr. 14,5	€ 42
SAN DOMENICO d.o.c.g. Triacca 2007 gr. 14,5	€ 40

VALTELLINA SUPERIORE

Fa riferimento ad un'area estesa da Berbenno a Tirano con una produzione massima di 8 tonnellate/ettaro. L'affinamento minimo è di 24 mesi, di cui almeno 12 in botti di rovere. Il grado alcolico minimo al consumo è del 12%. Da disciplinare: percentuale degli uvaggi: 90% Nebbiolo, 10% altri vitigni raccomandati ed autorizzati, non aromatici.

SELEZIONE PLOZZA	i.g.t. Plozza 2004	gr.13	€ 46
AL REGIUR RISERVA	d.o.c.g. Gianluigi Rumo 2007	gr.14	€ 45
PRESTIGIO	d.o.c.g. Triacca 2007	gr.14	€ 38
CORTE DELLA MERIDIANA	d.o.c. Sertoli Salis 2006	gr. 13	€ 28
FRACIA RISERVA	d.o.c.g. Nino Negri 2009	gr. 14	€ 36
CAPO DI TERRA	d.o.c. Conti Sertoli Salis 2006	gr.12,5	€ 22
QUADRIO	d.o.c.g. Nino Negri 2009	gr. 13	€ 18
SALONCELLO	i.g.t. Conti Sertoli Salis 2011	gr.12,5	€ 20
MAZER	d.o.c.g. Nino Negri 2008	gr.13,5	€ 24
LE PRUDENZE	d.o.c.g. Marsetti 2009	gr. 14	€ 26
RISERVA LA GATTA	d.o.c.g. Triacca 2007	gr. 13,5	€ 22
LE FILINE	d.o.c.g. Gianluigi Rumo 2009	gr.14	€ 25
BOTONERO	i.g.t. Mamete Prepositini 2010	gr. 13	€ 15
ROSSO DI VALTELLINA	d.o.c. Nino Negri 2011	gr. 12,5	€ 14
SALIS	d.o.c.g. Sertoli Salis 2009	gr. 13	€ 20
COSTA BASSA	d.o.c.g. Sandro Fay 2010	gr. 13	€ 30
PRUGNOLO	d.o.c.g. Rainoldi 2008	gr. 13	€ 20

GRUMELLO

Viene prodotto nel versante a nord-est di Sondrio (con un'estensione vitata di 78 ettari) e prende il nome dal castello che domina la vallata (fortezza del XIII secolo). Colore rosso rubino tendente al granata, caratteristiche olfattive: profumo sottile ed intenso (la brugnola conferisce una sfumatura che ricorda la mandorla); caratteristiche organolettiche: asciutto e vellutato. Il Grumello, ricco di fragranze, è più sapido se ottenuto dalle uve della ben delimitata area detta dei "Dossi Salati". Classico rosso per piatti saporiti, in particolare risotti, polenta taragna, sciatt, brasati e formaggi locali.

BUONCONSIGLIO RISERVA d.o.c.g. ar.pe.pe. 2001	gr. 13	€ 40
RAINOLDI RISERVA d.o.c.g. 2007	gr. 14	€ 40
PLOZZA RISERVA d.o.c.g. 2008	gr. 13	€ 22
MARSETTI ALBERTO d.o.c.g. 2007	gr. 13	€ 20
TRIACCA d.o.c.g. 2008	gr. 13	€ 20
SASSOROSSO d.o.c.g. Nino Negri 2009	gr. 13,5	€ 24
TIRSO d.o.c.g. Nera 2007	gr. 13	€ 20
PELIZZATTI d.o.c.g. 2009	gr. 13,5	€ 20

VALGELLA

E' la più vasta fra le sottozone del "Superiore" (con un'estensione vitata di 137 ettari in zona Teglio). In passato questo rosso veniva in gran parte destinato all'esportazione nella vicina Svizzera. Il suo nome deriva dal latino Vallicula, ossia vallicella. Inizialmente si differenzia dalle altre sottodenominazioni, pur mostrando un carattere ben deciso, per una certa morbidezza che comunque ne assicura un'identica tenuta per l'invecchiamento. Delicato all'olfatto, ha un sapore secco, armonico e rotondo. Fresche sensazioni floreali lo rendono apprezzabile anche giovane. Ben si abbina ai piatti di carni rosse, ai formaggi stagionati e viene soprattutto proposto con le specialità gastronomiche della valle: pizzoccheri, breasola, violino di capra.

SANDRO FAY d.o.c.g. 2007	gr. 12,5	€ 18
CA' MOREI d.o.c.g. Sandro Fay 2010	gr. 13,5	€ 30

SASSELLA

Ottenuto per vinificazione di almeno il 90% di uve Nebbiolo e, massimo, il 10% di altri vitigni quali: Brugnola, Rossola, Pignola è prodotto con uve della zona (estensione vitata di 130 ettari) fra il Comune di Castione e il territorio ovest di Sondrio; un'area impervia e soleggiata, che comprende la rupe del santuario mariano della Sassella.

Il vino è color rosso rubino tendente al granata con profumo intenso che si esalta con l'invecchiamento. Armonico e secco al gusto, leggermente tannico, viene affinato per almeno 24 mesi e con gradazione alcolica minima del 12%. Raggiunge un'ottima maturità dopo un invecchiamento di quattro, cinque anni e se mantenuto in buone condizioni di cantina si può conservare in bottiglia per lungo tempo. Si abbina particolarmente con piatti a base di carni rosse, selvaggina, formaggi e salumi di Valtellina.

VIGNA REGINA RISERVA d.o.c.g. ar.pe.pe 2001	gr. 13	€ 44
LA PRIORA d.o.c.g. Caven 2005	gr.13	€ 24
ULTIMI RAGGI d.o.c.g. ar.pe.pe. 2004	gr. 13,5	€ 40
NOBILI d.o.c.. 2010	gr.13	€ 18
PELIZZATTI d.o.c.g. 2008	gr.13	€ 20
FONDAZIONE FOJANINI d.o.c.g. 2007	gr.13	€ 20
GLICINE d.o.c.g. Sandro Fay 2010	gr. 13,5	€ 24
STELLA RETICA RISERVA d.o.c.g. ar.pe.pe 2006	gr. 13	€ 22
LA SCALA RISERVA d.o.c.g. Plozza 2008	gr. 13	€ 22
MAMETE PREVOSTINI d.o.c.g. 2008	gr. 13,5	€ 22
SOMMAROVINA d.o.c.g. Mamete Prepositini 2008	gr. 13,5	€ 30
LEBARBARINE RISERVA d.o.c.g. Fojanini 2006	gr. 14	€ 25
CONTI SERTOLI SALIS d.o.c.g. 2007	gr. 12,5	€ 20
TRIACCA d.o.c.g. 2009	gr. 13	€ 18
BOTTI D'ORO d.o.c.g. 2009	gr. 13	€ 25
RAINOLDI RISERVA d.o.c.g. 2007	gr. 13,5	€ 32
LE TENSE d.o.c.g. Nino Negri 2009	gr. 13,5	€ 24

MAROGGIA

La località Maroggia rientra nel territorio del Comune di Berbenno in Valtellina e precede la zona del Sassella. Il vino prodotto con le uve del pendio soleggiato è di colore rosso rubino con riflessi granati. Il sapore è armonico, asciutto e vellutato. Prodotto in quantità limitata (25 gli ettari a vigneto), il Maroggia è legato alla figura di Benigno De' Medici che nella metà del Quattrocento si fermò appunto a Maroggia dove trovò ospitalità e ristoro apprezzando in particolare il vino locale definendolo "firmum et dulce", ossia corposo ed amabile. Come tutti i Valtellina Superiore ben si sposa coi piatti più saporiti della cucina locale, in particolare con carni e formaggi.

MAROGGIA d.o.c.g. la Maroggia 2006 gr.13

€ 20

INFERNO

La sottozona, con un nome tanto singolare quanto affascinante, fa riferimento a piccoli terrazzamenti vitati, situati fra Poggiridenti e Tresivio, in anfratti rocciosi e non facili da raggiungere, porzioni di versante dove in estate le temperature sono particolarmente elevate. L'Inferno è la più piccola delle sottodenominazioni, si colloca ad est del Grumello ed ha un'estensione vitata di 55 ettari. Le uve della zona dell'Inferno danno un vino di carattere, adatto al lungo invecchiamento, di un color rosso rubino tendente al granata. Con l'affinamento acquisisce particolari fragranze e si ammorbidisce. Il suo sapore è asciutto, armonico, leggermente tannico. E' ritenuto il più austero fra i Valtellina Superiore.

Si abbina a carni rosse arrostate, a selvaggina e formaggi stagionati.

AL CARMINE d.o.c.g. Caven 2006 gr.13

€ 25

TRIACCA d.o.c.g. 2009 gr. 13

€ 20

NINO NEGRI d.o.c.g. 2009 gr. 13,5

€ 28

NOBILI d.o.c.g. 2006 gr.13

€ 18

PLOZZA RISERVA d.o.c.g. 2008 gr. 13

€ 24

MAMETE PREVOSTINI d.o.c.g. 2009 gr. 13,5

€ 24

CONTI SERTOLI SALIS d.o.c.g. 2008 gr. 12,5

€ 20

RAINOLDI RISERVA d.o.c.g. 2007 gr. 13,5

€ 34

EFESTO d.o.c.g. Nera 2008 gr.13

€ 20

PELIZZATTI d.o.c.g. 2008 gr.13

€ 20

PIEMONTE

ALTE ROCCHIE BIANCHE La Morra – Cuneo

BARBARESCO d.o.c.g. 2008 € 30
nebbiolo 100% gr. 14

DANTE RIVETTI Bricco di Neive – Neive

BARBARESCO RISERVA d.o.c.g. 1995 € 75
nebbiolo 100% gr. 13,5

GAJA Barbaresco - Cuneo

BARBARESCO d.o.c.g. 1999 - 2000 € 185 € 180
nebbiolo 100% gr.14

BAROLO d.o.c.g. 2007 € 60
nebbiolo 100% gr. 14,5

GIACOMO BOLOGNA Rocchetta Tanaro – Asti

BRICCO DELL'UCCELLONE d.o.c. 2009 € 55
barbera 100% gr. 16

BARBERA MONTE BRUNA d.o.c. 2010 € 20
barbera 100% gr. 14,5

GRIGNOLINO d.o.c. 2009 € 18
grignolino gr. 12,5

MONTALBERA Castagnole Monferrato – Asti

BARBERA D'ASTI d.o.c. 2007 € 20
barbera 100% gr. 14,5

ROSSOTTO Montelupo Albese- Cuneo

BARBERA D'ALBA d.o.c. 2006 € 18
barbera 100% gr. 13,5

SCHIAVENZA Serralunga d'Alba – Cuneo

BAROLO PRAPO' d.o.c.g. 2008 € 45
nebbiolo 100% gr. 14,5

BAROLO BROGLIO d.o.c.g. 2007 € 40
nebbiolo 100% gr. 14,5

TORRACCIA DEL PIANTAVIGNA Ghemme- Novara

NEBBIOLO d.o.c. 2007 € 20
nebbiolo 100% gr. 13,5

GHEMME d.o.c. 2004 € 35
nebbiolo 90% vespolino 10% gr. 13,5

GATTINARA d.o.c. 2005 € 35
nebbiolo 100% gr. 13,5

PRUNOTTO Alba – Cuneo

BAROLO BUSSIA d.o.c.g. 2006 € 65
nebbiolo 100% gr. 13,5

BARBARESCO BRIC TUROT d.o.c.g. 2005 € 55
nebbiolo 100% gr. 14

BAROLO d.o.c.g. 2008 € 40
nebbiolo 100% gr. 13,5

BARBARESCO d.o.c.g. 2009 € 40
nebbiolo 100% gr. 13,5

DOLCETTO d.o.c. 2009 € 20
dolcetto 100% gr. 13

TERRE DEL BAROLO Perletto- Cuneo

DOLCETTO d.o.c. 2010 € 16
dolcetto 100% gr. 13

BARBERA D'ALBA d.o.c. 2009 € 18
barbera 100% gr. 13,5

BARBARESCO d.o.c.g. 2008 € 30
nebbiolo 100% gr. 14

BAROLO d.o.c.g. 2008 € 30
nebbiolo 100% gr. 14

VALLE D'AOSTA

ANSELMET Villeneuve – Aosta

PINOT NERO d.o.c. 2010 € 22
pinot nero 100% gr. 13,5

LOMBARDIA

CA DEL BOSCO Erbusco – Brescia

MAURIZIO ZANELLA i.g.t. 2000 € 70
cabernet sauvignon 40% cabernet franc 30% merlot 30% gr. 13,5

OLMO ANTICO Borgo Priolo – Pavia

MERLOT GIORGIO V 2006 € 34
merlot 100% gr. 13,5

EMILIA ROMAGNA

MONTESISSA FRANCESCO Rezzano – Piacenza

GUTTURNIO “RISERVA BOSCO DEL SOLE” d.o.c. 2006 € 26
bonarda 40% barbera 60% gr. 13,5

BONARDA “RISERVA AL LADAR” d.o.c. 2007 € 25
bonarda 100% gr. 14,5

VENETO

BERTANI Grezzana – Verona

AMARONE d.o.c. 2010 € 40
rondinella 60% corvina veronese 40% gr. 15

VALPOLICELLA VALPANTENA RIPASSO d.o.c. 2011 € 25
rondinella 60% corvina veronese 40% gr. 13

ALTO ADIGE

HOFSTATTER Termeno – Bolzano

PINOT NERO d.o.c. 2012 pinot nero 100% gr. 13,5	€ 20
PINOT NERO RISERVA “MAZON d.o.c. 2009 pinot nero 100% gr. 13,5	€ 35
LAGREIN d.o.c. 2012 lagrein 100% gr. 13,5	€ 20
CABERNET SAUVIGNON d.o.c. 2011 cabernet sauvignon 100% gr. 13,5	€ 20
MERLOT d.o.c. 2011 merlot 100% gr. 13,	€ 20

FRIULI

LA TUNELLA Ipllis – Udine

MERLOT d.o.c. 2010 merlot 100% gr. 13,5	€ 20
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO d.o.c. 2011 refosco 100% gr. 13,5	€ 20
PINOT NERO d.o.c. 2011 pinot nero 100% gr. 12,5	€ 20
CABERNET SAUVIGNON d.o.c. 2010 cabernet sauvignon 100% gr. 13	€ 20
PIGNOLO d.o.c. 2006 pignolo 100% gr. 14,5	€ 30

ABRUZZO

CASTORANI Alanno – Pescara

AMORINO d.o.c. 2007 montepulciano d'abruzzo 100% gr. 14	€ 20
JARNO i.g.t. 2007 montepulciano d'abruzzo 100% gr. 14,5	€ 45
PODERE CASTORANI d.o.c. 2008 montepulciano d'abruzzo 100% gr. 14	€ 30

TOSCANA

BARONE RICASOLI Gaiole in chianti – Siena

CHIANTI d.o.c.g. 2010 € 20
sangiovese 100% gr. 13

BORGO SCOPETO Castelnuovo Berardenga – Siena

CHIANTI CLASSICO d.o.c.g. 2010 € 20
sangiovese 100% gr. 13

BORGONERO i.g.t. 2010 € 25
sangiovese 100% gr. 13,5

CHIANTI RISERVA d.o.c.g. 2008 € 25
sangiovese 100% gr. 13,5

CASTELLO BANFI Montalcino – Siena

BRUNELLO POGGIO ALLE MURA d.o.c.g. 2001 € 70
sangiovese grosso 100% gr. 13,5

BRUNELLO d.o.c.g. 2000 € 45
sangiovese grosso 100% gr. 13

COLOMBAIOLO Radicondoli – Siena

EPIBIOS i.g.t. 2009 € 25
sangiovese 40% cabernet sauvignon 30% merlot 30% gr. 13,5

DIEVOLE Vagliagli – Siena

RINASCIMENTO i.g.t. 2010 € 18
sangiovese 60% colorino 20% cilieggiolo 20% gr. 13

CHIANTI RISERVA NOVECENTO d.o.c.g. 2007 € 40
sangiovese 100% gr. 14

CHIANTI d.o.c.g. 2009 € 22
sangiovese 100% gr. 14

BROCCATO i.g.t. 2008 € 30
sangiovese 100% gr. 14

ELISABETTA GEPPETTI Piagge del maiano – Grosseto

MORELLINO DI SCANSANO d.o.c.g. 2009 € 20
sangiovese 80% alicante 10% malvasia nera 10% gr. 13,5

FRESCOBALDI Firenze

PINOT NERO d.o.c. 2008 € 28
pinot nero 100% gr. 12,5

CHIANTI d.o.c.g. 2009 € 18
sangiovese 100% gr. 13,5

TENUTA DI CASTIGLIONI i.g.t. 2008 € 28
cabernet sauvignon 30% merlot 20% sangiovese 30% cabernet franc 20% gr. 13,5

CHIANTI RISERVA d.o.c.g. 2007 € 25
sangiovese 100% gr. 13,5

GAJA Castagneto Carducci – Livorno

MAGARI i.g.t. 2010 € 48
merlot 50% cabernet sauvignon 25% cabernet franc 25% gr. 14

PROMIS i.g.t. 2010 € 35
merlot 50% cabernet sauvignon 25% cabernet franc 25% gr. 13,5

MAZZEI Castellina in chianti – Siena

CHIANTI CLASSICO d.o.c.g. 2008 € 24
sangiovese 100% gr. 13,5

MARCHESI ANTINORI San Casciano – Firenze

TIGNANELLO i.g.t. 2009 € 75
sangiovese 80 % cabernet sauvignon 15 % cabernet franc 5 % gr. 14

CHIANTI RISERVA “BADIA A PASSIGNANO” d.o.c.g. 2007 € 40
sangiovese 100% gr.13,5

RISERVA “MARCHESI ANTINORI” d.o.c.g. 2006 € 32
sangiovese 100% gr.13,5

CHIANTI CLASSICO “PEPPOLI” d.o.c.g. 2008 € 20
sangiovese 100% gr.13

PIAN DELLE QUERCE Montalcino – Siena

BRUNELLO d.o.c.g. 2004 € 40
sangiovese grosso 100% gr. 13

RUFFINO Pontassieve – Firenze

CHIANTI d.o.c.g. 2010 1 LITRO € 22
sangiovese 100% gr. 13,5

CHIANTI CLASSICO santedame d.o.c.g. 2007 € 20
sangiovese 100 % gr. 14

NOBILE DI MONTEPULCIANO lodola nuova d.o.c.g. 2010 € 22
prugnolo gentile 90% merlot 10% gr. 13,5

CHIANTI CLASSICO RISERVA DUCALE d.o.c.g. 2009 € 25
sangiovese 100 % gr. 13,5

MODUS i.g.t. 2010 € 35
sangiovese 100 % gr. 13,5

SASSO DI SOLE Montalcino – Siena

BRUNELLO d.o.c.g. 2006 € 40
sangiovese grosso 100% gr. 14

ROSSO DI MONTALCINO d.o.c.g. 2009 € 20
sangiovese 100% gr. 14

UMBRIA

ANTONELLI Venosa – Potenza

SAGRANTINO DI MONTEFALCO d.o.c.g. 2006 € 35
sagrantino 100 % gr. 14,

PUGLIA

TORMARESCA S.Pietro Vernotico - Bari

PRIMITIVO “TORCICODA” i.g.t. 2009 € 25
primitivo 100 % gr. 14

CAMPANIA

FEUDI SAN GREGORIO Sorbo Serpico - Avellino

TAURASI d.o.c.g. 2008 € 35
aglianico 100 % gr. 14

SICILIA

CASSARA' Alcamo – Trapani

NERO D'AVOLA i.g.t. 2010 € 20
nero d'avola 100% gr.13,5

CANTINE PAOLINI Marsala– Trapani

NERO D'AVOLA i.g.t. 2009 € 16
nero d'avola 100% gr.13,5

Vini bianchi

ALTO ADIGE

GEWURZTRAMINER d.o.c. 2012 ST. MICHAEL - EPAN gewurztraminer 100% gr. 14	€ 20
MULLER THURGAU d.o.c. 2012 HOFSTATTER muller thurgau 100% gr. 13	€ 18
GEWURZTRAMINER KOLBENHOF d.o.c. 2011 HOFSTATTER gewurztraminer 100% gr. 14,5	€ 40
LAGREIN ROSE' d.o.c. 2012 ST. MICHAEL - EPAN lagrein 100% gr. 13	€ 20

LOMBARDIA

LE BOLLICINE

CONTADI CASTALDI SATEN Chardonnay 100 % 12,5	€ 38
BELLAVISTA BRUT Chardonnay 80% pinot bianco 10% pinot nero 10%	€ 38
FILANDA ROSE' BRUT MILLESIMATO Pinot NERO 100%	€ 22
PROSECCO d.o.c Soligo prosecco 100 % gr. 11	€ 15 ½ € 9
PROSECCO MILLESIMATO d.o.c.g. Soligo prosecco 100 % gr. 11	€ 20
CARTIZZE d.o.c. Soligo cartizze 100% gr. 12	€ 28

I FERMI

CA BRIONE i.g.t. 2011 NINO NEGRI sauvignon 40% chardonnay 40% chiavennasca 15% gr.14	€ 30
LUGANA d.o.c. 2012 CA' DEI FRATI turbiana 100% gr.13	€ 20

FRIULI

SAUVIGNON d.o.c. 2012 LA TUNELLA sauvignon 100% gr. 13	€ 20
---	------

ABRUZZO

JARNO i.g.t. 2009 Castorani Trebiano D'Abruzzo 70%, Malvasia 20%, Cococciola 10%	€ 45
---	------

SICILIA

ZIBIBBO i.g.t. 2012 Cassarà zibibbo 100% gr. 12,5	€ 18
--	------

Vini da dessert

Piemonte

MOSCATO d.o.c.g. Montagner 2012 € 18
moscato 100% gr. 5

LACCENTO PASSITO “vino di uve stramature” Monlabera € 30
ruchè 100% gr. 14,5

Alto Adige

GEWURZTRAMINER vendemmia tardiva d.o.c. 2008 Hoftatter € 38
gewurztraminer 100% gr. 13

Lombardia

TRE FILER Cà dei frati 2007 € 25
turbiana 30% chardonnay 30% sauvignon blanc 40% gr. 13

BONARDA DOLCE Montesissa 2010 € 15
bonarda 100% gr. 13,5

GOCCE DI FRUTTO i.g.t. Montesissa 2009 € 15
moscato 100% gr. 11,5

Friuli

VERDUZZO d.o.c. La Tunella 2008 € 20
verduzzo 100% gr. 12,5

Sicilia

MOSCATO i.g.t. Paolini 2010 € 22
moscato 100% gr. 14

MARSALA SUPERIORE RISERVA d.o.c. Florio 2002 € 28
marsala 100% gr. 19

MARSALA SUPERIORE RISERVA ORO Florio 1975 € 80
marsala 100% gr. 19,5

MALVASIA DELLE LIPARI d.o.c. Carlo Hauner 2007 € 35
malvasia 100% gr. 13

MALVASIA i.g.t. Paolini € 18
malvasia 100% gr. 16

LE 0,375

ROSSI

SFORZATO SAN DOMENICO d.o.c.g. 2005 Triacca	€ 25
CORTE DELLA MERIDIANA d.o.c.g. 2006 Sertoli Salis	€ 18
QUADRIO d.o.c.g. 2009 Nino Negri	€ 10
SALONCELLO d.o.c.g. 2010 Sertoli Salis	€ 10
LE FILINE d.o.c.g. Gianluigi Rumo 2009 gr.14	€ 14
DOLCETTO d.o.c. 2010 Terre del Barolo	€ 10
BARBERA d.o.c. 2010 Terre del Barolo	€ 10
NEBBIOLO d.o.c. 2010 Terre del Barolo	€ 12
CHIANTI d.o.c.g. 2010	€ 10
FRANCIA BORGOGNA Aloxe – Corton 2010	€ 25

BIANCHI

PINOT GRIGIO d.o.c.g. 2012 La Tunella	€ 12
PROSECCO d.o.c. Treviso Soligo	€ 9

LE 0,50

SFORZATO d.o.c.g. 2007 Plozza	€ 22
PINERA' i.g.t. 2008 Olmo Antico	€ 16

I MAGNUM

SASSELLA d.o.c. Nobili 2007 3 litri	€ 90
INFERNO d.o.c. Nobili 2007 3 litri	€ 90
SASSELLA d.o.c. Nobili 2006 5 litri	€ 150
INFERNO d.o.c. Nobili 2006 5 litri	€ 150
GRUMELLO RISERVA d.o.c. Pelizzatti 2007 5 litri	€ 120
GATTINARA d.o.c.g. Torraccia 2005 1,5 litri	€ 75
PINERA' i.g.t. 2008 Olmo Antico 1,5 litri	€ 70