

dei Carta  
Vini





## Vini Spumanti & Champagnes

### Veneto

75 cl

<b>LA FORNARINA</b> / Valdobbiadene Docg <i>Glera</i> Prosecco Superiore Brut Millesimato	2018	Contarini	fr.	36.00
--	------	-----------	-----	-------

### Lombardia

<b>ALMA Grand Cuvée</b> / Franciacorta Brut Docg <i>Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco</i>	s.a.	Bellavista	fr.	69.00
---	------	------------	-----	-------

<b>CUVÉE PRESTIGE</b> / Franciacorta <i>Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero</i>	s.a.	Ca' del Bosco	fr.	69.00
---	------	---------------	-----	-------

<b>VIGNA DORATA</b> / Franciacorta Brut Satèn Docg <i>Chardonnay</i>	2017	Vigna Dorata	fr.	49.00
---	------	--------------	-----	-------

### Puglia

<b>D'ARAPRÌ Riserva Nobile</b> / Metodo Classico <i>Bombino Bianco, prima fermentazione in legno</i>	2015	d'Araprì San Severo	fr.	49.00
---	------	------------------------	-----	-------

<b>D'ARAPRÌ Brut Rosé</b> / Metodo Classico <i>Montepulciano, Pinot Nero</i>	2015	d'Araprì San Severo	fr.	49.00
---	------	------------------------	-----	-------

### Champagne

<b>MOËT &amp; CHANDON</b> / Champagne Aoc <i>Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay</i>	s.a.		fr.	89.00
---	------	--	-----	-------

<b>POMMERY Brut Royale</b> / Champagne Aoc <i>Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier</i>	s.a.		fr.	82.00
--	------	--	-----	-------

<b>"R" de RUINART</b> / Champagne Aoc <i>Pinot nero, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	s.a.		fr.	66.00
---	------	--	-----	-------

<b>RUINART Blanc de Blancs</b> / Champagne Aoc <i>Chardonnay</i>	s.a.		fr.	119.00
---	------	--	-----	--------

<b>RUINART Rosé</b> / Champagne Aoc <i>Pinot Noire, Chardonnay</i>	s.a.		fr.	119.00
---	------	--	-----	--------

<b>DOM PERIGNON</b> / Champagne Aoc <i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	2004		fr.	259.00
--	------	--	-----	--------



## Bianchi Ticino

75 cl

<b>BUCANEVE</b> / Bianco di Merlot Doc <i>Merlot</i>	2018	Cagi	fr.	36.00
	2017/18	Giubiasco	50 cl. fr.	26.00
<b>LA BOHÈME</b> / Ticino Doc <i>Chardonnay</i>	2018	Cagi Giubiasco	fr.	38.00
<b>TERRA DEL SOLE</b> / Bianco del Ticino Doc <i>Merlot, Doral, Johanniter</i>	2017/18	Ghidossi Cadenazzo- Croglia	fr.	42.00
<b>LOERO</b> / Bianco del Ticino Doc <i>Doral, Chardonnay, Sauvignon</i>	2016/17	Cantina Il Cavaliere Contone	fr.	45.00
<b>ARCHEOS</b> / Ticino Doc <i>Chardonnay, vinificato in Anfore</i>	2015	Agriloro Arzo	fr.	56.00
<b>PRIMA GOCCIA</b> / Svizzera Igt <i>Petite Arvine, Ermitage, Pinot bianco</i> <i>barrique: 9 mesi</i>	2016/17	Arnaboldi Ascona	fr.	64.00

## Bianchi Vallese

<b>LES MURETTES</b> / Aoc Valais <i>Fendant (Chasselas)</i>	2018	Gilliard	fr.	39.00
--	------	----------	-----	-------

## Bianchi Trentino Alto Adige

<b>T BIANCO</b> / Vigneti delle Dolomiti Igt <i>Chardonnay, Pinot Bianco, Sauvignon</i>	2017/18	Cantina Tramin	fr.	36.00
<b>PINOT GRIGIO</b> / Alto Adige Doc <i>Pinot Grigio</i>	2018	Cantina Tramin	fr.	39.00
<b>DE VITE</b> / Vigneti delle Dolomiti Igt <i>Pinot Bianco, Müller Thurgau, Sauvignon, Riesling</i>	2017/18	J. Hofstätter	fr.	39.00
<b>SAUVIGNON</b> / Alto Adige Doc <i>Sauvignon</i>	2017	Cantina Tramin	fr.	42.00
<b>GEWÜRZTRAMINER</b> / Alto Adige Doc <i>Gewürztraminer</i>	2016/17	Cantina Tramin	fr.	42.00

Gentili ospiti, desideriamo informarvi che sarà nostro piacere fornirvi un' apposita busta d'asporto per portare a casa le bottiglie di vino che non avrete consumato per intero al tavolo



## Bianchi Lombardia

75 cl

LA CONTEA / Alpi Retiche Igt  
*Pignola, Sauvignon*

2015/17 Triacca fr. 38.00

## Bianchi Liguria

COLLI DI LUNI / Vermentino Doc  
*Vermentino*

2017 Lunae fr. 39.00

## Bianchi Campania

ROCCA DEI LEONI / Falanghina Igp  
*Falanghina*

2018 Villa Matilde fr. 36.00

## Rosati Ticino

GRAN ROSÈ / Rosato di Merlot Doc  
*Merlot*

2017 Gialdi fr. 39.00  
Mendrisio

## Rosati Neuchâtel

OEIL DE PERDRIX / Aoc  
*Pinot Noir*

2017 Domaine De Montmollin fr. 46.00  
2017 50 cl. fr. 32.00

## Rosati Toscana

SCALABRONE / Bolgheri Rosato Doc  
*Cabernet Sauvignon, Merlot, Sirah*

2017/18 Antinori fr. 44.00  
Tenuta Guado al Tasso

## Rosati Puglia

FIVE ROSES "ANNIVERSARIO" / Salento Igt  
*Negramaro, Malvasia nera di Lecce*

2017/18 Leone de Castris fr. 36.00

## Rosé Provence

DIANE / Côte de Provence Aoc  
*Grenache, Tibouren, Cinsault, Mourvèdre*

2018 Château Pas du Cerf fr. 39.00



## Rossi Vallese

75 cl

<b>DÔLE DES MONTS</b> / Aoc Valais	2016/17	Gilliard	fr.	42.00
<i>Pinot Noir, Gamay</i>	2015/17		37,5 cl. fr.	25.00

## Rossi Ticino

### Bellinzonese

<b>LA PERLA</b> / Merlot Ticino Doc	2016/17	Bassi - Matasci	fr.	30.00
<i>Merlot</i>	2016/17	Tenero	50cl. fr.	26.00
<b>DUETTO</b> / Igt della Svizzera italiana	2017	I Fracc	fr.	39.00
<i>Merlot</i>		Monte Carasso		
<b>RISERVA</b> / Merlot Ticino Doc	2015/16	Cagi	fr.	39.00
<i>Merlot botti rovere: 12 mesi</i>	2016	Giubiasco	50cl. fr.	27.00
<b>CAMORINO</b> / Merlot Ticino Doc	2016	Cagi	fr.	49.00
<i>Merlot botti rovere: 18 mesi</i>		Giubiasco		
<b>NORD SUD 50&amp;50</b> / Ticino Doc	2013/15	Cagi	fr.	69.00
<i>Merlot, Pinot Noir</i>		Giubiasco		
<b>SCINTILLA</b> / Merlot Ticino Doc	2015	Azienda Mondò	fr.	46.00
<i>Merlot</i>		Sementina		
<b>MURATA</b> / Merlot Ticino Doc	2015/16	Carlevaro	fr.	38.00
<i>Merlot</i>	2016	Bellinzona	50cl. fr.	27.00
<b>ENOTECA CONVENTO</b> / Merlot Ticino Doc	2015	Chiericati	fr.	38.00
<i>Merlot</i>		Bellinzona		
<b>TRE ORI DI GUDO</b> / Rosso del Ticino Doc	2013	Tettamanti	fr.	66.00
<i>Carminoir, Merlot, Gamaret barrique: 15 mesi</i>		Gudo		
<b>TERRE DEI CASTELLI</b> / Merlot Ticino Doc	2016	Ambrosini Vini	fr.	39.00
<i>Merlot</i>		Cresciano		
<b>RICHIAMO</b> / Merlot Ticino Doc	2015	Ambrosini Vini	fr.	59.00
<i>Merlot, Cabernet Sauvignon barrique: 12/14 mesi</i>		Cresciano		
<b>TERRA DEL SOLE</b> / Merlot Ticino Doc	2017	Ghidossi	fr.	42.00
<i>Merlot</i>		Cadenazzo		

Liebe Gäste, Gerne möchten wir Sie darauf hinweisen, dass wir Ihnen eine Tasche zur Verfügung Stellen um Ihre angebrochene Wein Flasche nach Hause zu nehmen



## Rossi Ticino

### Gambarogno

75 cl

<b>DOPO MEZZANOTTE</b> / Merlot Ticino Doc <i>Merlot barrique: 12 mesi</i>	2015	Urs Hauser Contone	fr.	66.00
<b>ARTÙ</b> / Merlot Ticino Doc <i>Merlot barrique: 50%, 6 mesi</i>	2016	Cantina Il Cavaliere Contone	fr.	46.00

### Locarnese

<b>SASSARIENTE</b> / Merlot Ticino Doc <i>Merlot</i>	2015	Matasci Tenero	fr.	38.00
<b>TENDRO</b> / Merlot Ticino Doc <i>Merlot</i>	2015	Matasci Tenero	fr.	38.00
<b>ULTIMA GOCCIA</b> / Merlot Ticino Doc <i>Merlot barrique: 12 mesi</i>	2016	Arnaboldi Ascona	fr.	63.00

### Leventina

<b>GIORNICO ORO</b> / Merlot Ticino Doc <i>Merlot barrique: 10 mesi</i>	2016	Gialdi Mendrisio/ Giornico	fr.	49.00
<b>SASSI GROSSI</b> / Merlot Ticino Doc <i>Merlot barrique: 16 mesi</i>	2015	Gialdi Mendrisio	fr.	79.00

### Riviera

<b>CARDO</b> / Rosso del Ticino Doc <i>Merlot, Cabernet Franc barrique: 18 mesi</i>	2015	Fratelli Meroni Biasca	fr.	66.00
--	------	---------------------------	-----	-------

### Luganese

<b>SAN ZENO</b> / Riserva Merlot Ticino Doc <i>Merlot barrique: 6 mesi</i>	2015/16	Tamborini Lamone	fr.	49.00
<b>SOTTOROCCIA</b> / Rosso del Ticino Doc <i>Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon</i> <i>Lieve passaggio in botti e barrique</i>	2015	Tenuta San Giorgio Cassina D'Agno	fr.	49.00

Liebe Gäste, Gerne möchten wir Sie darauf hinweisen, dass wir Ihnen eine Tasche zur Verfügung stellen um Ihre angebrochene Wein Flasche nach Hause zu nehmen



## Rossi Ticino

### Luganese

75 cl

<b>CASTELLO DI MORCOTE</b> / Merlot Ticino Doc <i>Merlot, Cabernet Franc barrique: 12 mesi</i>	2015/16	Tenuta Castello di Morcote Vico Morcote	fr.	79.00
<b>BALIN</b> / Igt della Svizzera italiana <i>Merlot, Arinarnoa/Cabernet Sauvignon barrique: 18 mesi</i>	2015/16	Cantina Kopp von der Crone Visini, Barbengo	fr.	79.00

### Mendrisiotto

<b>GAIO</b> / Igt della Svizzera italiana <i>Merlot</i>	2018	Enrico Trapletti Coldrerio	fr.	39.00
<b>CORTE NUOVA</b> / Merlot Ticino Doc <i>Merlot barrique: 8 mesi</i>	2016	Davide Cadenazzi Corteglia	fr.	39.00
<b>MILLEUECENTODIECI</b> / Rosso del Ticino Doc <i>Merlot, Cabernet Franc, Carminoir, Gamaret barrique: 12/15 mesi</i>	2014	Davide Cadenazzi Corteglia	fr.	66.00
<b>PUNTA ROSSA</b> / Merlot Ticino Doc <i>Merlot barrique: 10 mesi</i>	2015	Davide Cadenazzi Corteglia	fr.	69.00
<b>CASTANAR</b> / Rosso del Ticino Doc <i>Merlot, Cabernet Sauvignon barrique: 30 mesi</i>	2013/15	Roberto e Andrea Ferrari Stabio	fr.	67.00
<b>SOTTOBOSCO</b> / Rosso del Ticino Doc <i>Merlot, Cabernet Sauv., Gamaret, Cabernet Franc, Petit Verdot barrique: 18 mesi</i>	2015/16	Agriloro	fr.	69.00
	2015/16	Arzo	50 cl. fr.	52.00
<b>SYRAH</b> / Ticino Doc <i>Syrah barrique: 24 mesi</i>	2015	Agriloro Arzo	fr.	69.00
<b>RIFLESSI D'EPOCA</b> / Merlot Ticino Doc <i>Merlot barrique: 14 mesi</i>	2013/15	Guido Brivio Mendrisio	fr.	79.00

Gentili ospiti, desideriamo informarvi che sarà nostro piacere fornirvi un' apposita busta d'asporto per portare a casa le bottiglie di vino che non avrete consumato per intero al tavolo



## Rossi Lombardia

75 cl

<b>CASA LA GATTA</b> / Valtellina Sup. Docg <i>Nebbiolo botti rovere: 12 mesi</i>	2013/15	Triacca	fr.	43.00
<b>SASSELLA PARADISO</b> / Valtellina Sup. Docg <i>Nebbiolo botti rovere: 12 mesi</i>	2015/16	Triacca	fr.	48.00
<b>SAN DOMENICO</b> / Sforzato di Valtellina Docg <i>Nebbiolo botti rovere: 18 mesi</i>	2011/13	Triacca	fr.	65.00

## Rossi Trentino Alto Adige

<b>MECZAN</b> / Alto Adige Doc <i>Pinot Noir</i>	2017	J. Hofstätter	fr.	44.00
<b>TERRE DI SAN LEONARDO</b> / Vigneti delle Dolomiti Igt <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenère</i> <i>botti di Rovere di Slavonia e barrique: 6 mesi</i>	2015	Tenuta San Leonardo	fr.	44.00
<b>FORADORI</b> / Vigneti delle Dolomiti Igt <i>Teroldego</i> <i>botti rovere: 12 mesi</i>	2016	Elisabetta Foradori	fr.	49.00



**TRIPLE A**  
AGRICOLTORI ARTIGIANI ARTISTI

Chers hôtes, nous vous informons que nous mettons volontier à disposition un emballage pour transporter votre bouteille de vin non terminée, afin de finir de le déguster à la maison





## Rossi Piemonte

75 cl

<b>IL BACIALÈ</b> / Monferrato Rosso Doc <i>Barbera, Pinot nero, Cabernet Sauvignon, Merlot</i> <i>barrique: 5 mesi</i>	2015/16	Braida	fr.	44.00
<b>MOMPERTONE</b> / Monferrato Rosso Doc <i>Barbera, Syrah</i> botti di rovere: 12 mesi	2015	Prunotto	fr.	44.00
<b>BANSELLA</b> / Nizza Docg <i>Barbera</i> barrique 2°, 3° passaggio: 9 mesi	2016	Prunotto	fr.	44.00
<b>PALÀS BAROLO</b> / Docg <i>Nebbiolo</i> grandi botti di rovere francese: 24 mesi	2012	Michele Chiarlo	fr.	79.00
<b>BRICCO DELL'UCCELLONE</b> / Barbera d'Asti Docg <i>Barbera</i> barrique: 12 mesi	2015	Braida	fr.	88.00
<b>AI SUMA</b> / Barbera d'Asti Docg <i>Barbera</i> barrique: 15 mesi	2015	Braida	fr.	139.00

## Rossi Veneto

<b>MALAVOGLIA</b> Valpolicella Ripasso Classico Superiore Doc <i>Corvina, Corvinone, Rondinella</i> botti rovere: 12 mesi	2015	Ca' la Bionda	fr.	49.00
<b>AMARONE</b> / Valpolicella Classico Docg <i>Corvina, Corvinone, Rondinella</i> botti rovere: 36 mesi	2011	Ca' la Bionda	fr.	79.00
<b>RISERVA DI COSTASERA</b> Amarone della Valpolicella Classico Docg Riserva <i>Corvina, Corvinone, Oseleta, Molinara</i> botti rovere: 32 mesi	2013	Masi	fr.	86.00
<b>VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE</b> / Doc <i>Corvina, Corvinona, Rondinella</i> <i>grandi botti di Rovere di Slavonia: 6 anni</i>	2007/09	Giuseppe Quintarelli	fr.	109.00
<b>MAZZANO</b> Amarone della Valpolicella Classico Docg <i>Corvina, Rondinella, Molinara</i> botti rovere: 36 mesi	2011	Masi	fr.	239.00
<b>KAIROS</b> / Veneto Rosso Igp <i>Assemblaggio 15 vitigni</i> barrique: 36 mesi	2011/13	Zymé	fr.	89.00

Liebe Gäste, Gerne möchten wir Sie darauf hinweisen, dass wir Ihnen eine Tasche zur Verfügung Stellen um Ihre angebrochene Wein Flasche nach Hause zu nehmen



## Rossi Friuli

75 cl

**SCHIOPPETTINO** / Colli orientali del Friuli Doc 2015 Rodaro fr. 42.00  
*Schioppettino botti rovere: 12 mesi*

## Rossi Emilia Romagna

**MASSICONE** / Forlì Igt 2012 Castelluccio fr. 46.00  
*Cabernet Sauvignon, Sangiovese*  
*botti di rovere: 12 mesi*

## Rossi Lazio

**TELLUS** / Lazio Igp 2016 Cotarella fr. 39.00  
*Syrah barrique: 5 mesi*  
Falesco

## Rossi Toscana

**COL DI SASSO** / Toscana Igt 2016 Banfi fr. 36.00  
*Cabernet Sauvignon, Sangiovese*  
*barrique: 6 mesi*

**BATTIFERRO** / Morellino di Scansano Riserva Docg 2013 Grillesino fr. 49.00  
*Sangiovese barrique: 12 mesi*

**LE VOLTE DELL'ORNELLAIA** / Toscana Igt 2016 Tenuta Dell'Ornellaia fr. 49.00  
*Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon*  
*barrique: 10 mesi*

**IL BRUCIATO** / Bolgheri Doc 2016/17 Tenuta Guado al Tasso fr. 49.00  
*Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah*  
*barrique: 10 mesi*  
Antinori

**INSOGLIO DEL CINGHIALE** / Toscana Igt 2015/16 Tenuta di Biserno fr. 49.00  
*Syrah, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot*  
*barrique: 4 mesi*

**VOLPOLO** / Bolgheri Rosso Doc 2015/16 Podere Sapaio fr. 55.00  
*Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot*  
*barrique: 14 mesi*

Dear guests, we wish to inform you that with pleasure we make available a wine bag to take away the wine bottle that you have not finished at the table



## Rossi Toscana

75 cl

<b>GUIDALBERTO</b> / Toscana Igt <i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i> <i>barrique: 15 mesi</i>	2013/15	Tenuta San Guido Sassicaia	fr.	76.00
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO</b> / Docg <i>Sangiovese</i> <i>barrique 50%: 24 mesi, botti rovere 50%: 24 mesi</i>	2010/13	Castello Banfi	fr.	76.00
<b>SAPAIO</b> / Bolgheri Superiore Doc <i>Cab.Sauvignon, Cab.Franc, Merlot, Petit Verdot</i> <i>barrique: 18 mesi</i>	2013/15	Podere Sapaio	fr.	89.00
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO</b> / Docg <i>Sangiovese</i> <i>botti rovere: 24 mesi</i>	2013	Pian delle Vigne Antinori	fr.	99.00
<b>LE SERRE NUOVE</b> / Bolgheri Rosso Doc <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet.Franc</i> <i>barrique: 15 mesi</i>	2013/15	Tenuta Dell'Ornellaia	fr.	86.00
<b>TIGNANELLO</b> / Toscana Igt <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i> <i>botti rovere: 12/14 mesi</i>	2015	Antinori Tenuta Tignanello	fr.	149.00
<b>SASSICAIA</b> / Doc Bolgheri Sassicaia <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet.Franc</i> <i>barrique: 24 mesi</i>	2015	Tenuta San Guido	fr.	299.00

## Rossi Umbria

<b>TRENTANNI</b> / Umbria Igp <i>Merlot, Sangiovese</i> <i>parte in botti di rovere, parte in barrique: 16 mesi</i>	2016	Cotarella Tenuta Marciliano	fr.	48.00
---	------	--------------------------------	-----	-------

Liebe Gäste, Gerne möchten wir Sie darauf hinweisen, dass wir Ihnen eine Tasche zur Verfügung Stellen um Ihre angebrochene Wein Flasche nach Hause zu nehmen



## Rossi Abruzzo

75 cl

<b>SPELT</b> / Montepulciano D'Abruzzo Doc Riserva <i>Montepulciano D'Abruzzo</i> <i>parte in botti di rovere, parte barrique: 16 mesi</i>	2012	La Valentina	fr.	48.00
--	------	--------------	-----	-------

## Rossi Puglia

<b>VIGNA PEDALE</b> / Castel del Monte Docg Riserva <i>Nero di Troia botti rovere: 12 mesi</i>	2013/15	Torrevento	fr.	42.00
<b>SELVAROSSA</b> / Salice Salentino Riserva Dop <i>Negramaro, Malvasia Nera barrique: 9 mesi</i>	2012	Cantina Due Palme	fr.	46.00
<b>VALLE CUPA</b> / Salento Rosso Igp <i>Primitivo, Negramaro barrique: 12 mesi</i>	2012	Apollonio	fr.	55.00
<b>ES</b> / Primitivo Di Manduria Doc <i>Primitivo barrique: 9 mesi</i>	2014	Gianfranco Fino	fr.	89.00

## Rossi Sicilia

<b>SANTAGOSTINO</b> / Terre Siciliane Igt <i>Nero D'Avola, Syrah barrique: 8 mesi</i>	2012/13	Firriato	fr.	42.00
<b>LAMÙRI</b> / Sicilia Doc <i>Nero D'Avola barrique: 12 mesi</i>	2017	Tasca d'Almerita	fr.	42.00
<b>PASSOROSSO</b> / Terre Siciliane Igp <i>Nerello Mascalese botti rovere: 18 mesi</i>	2013/16	Franchetti	fr.	59.00

## Rossi Sardegna

<b>DULE</b> / Cannonau di Sardegna Doc Riserva <i>Cannonau barrique: 12 mesi</i>	2012	Giuseppe Gabbas	fr.	48.00
---	------	-----------------	-----	-------

Gentili ospiti, desideriamo informarvi che sarà nostro piacere fornirvi un' apposita busta d'asporto per portare a casa le bottiglie di vino che non avrete consumato per intero al tavolo



## Rossi **Borgogna**

75 cl

**NUITS-SAINT-GEORGES** / Aoc 2010 Joseph Drouhin fr. 118.00  
*Pinot Noir barrique: 12 mesi*

## Rossi **Rohne**

**CHÂTEAUNEUF-DU- PAPE** / Aoc 2012 Domaine de la Solitude fr. 62.00  
*Grenasche, Syrah, Mourvèdre, Cinsault barrique 14/18 mesi*

## Rossi **Bordeaux**

**CHÂTEAU LARMANDE** / Aoc 2006/07 Saint Emilion fr. 83.00  
*Merlot, Cabernet Fr. Cabernet Sauv. barrique: 18 mesi*

## Vini da dessert **Piemonte**

**VIGNA SENZA NOME** / Moscato d'Asti Docg 2017/18 Braida fr. 36.00  
*Mango d'Alba* 2017/18 **37,5 cl.** fr. 21.00

## Vini da dessert **Sicilia**

**BEN RYÉ** / Passito di Pantelleria Doc 2016/17 Donnafugata **37,5 cl.** fr. 59.00  
*Zibibbo*

Liebe Gäste, Gerne möchten wir Sie darauf hinweisen, dass wir Ihnen eine Tasche zur Verfügung stellen um Ihre angebrochene Wein Flasche nach Hause zu nehmen



## Grandi Formati Ticino

Magnum 1,5 Lt.

<b>GIORNICO ORO</b> / Merlot Ticino Doc <i>Merlot, barrique: 10 mesi</i>	2016	Gialdi Mendrisio	fr.	99.00
<b>SAN ZENO</b> / Merlot Ticino Doc Riserva <i>Merlot</i>	2013/16	Tamborini Lamone	fr.	99.00
<b>ULTIMA GOCCIA</b> / Merlot Ticino Doc <i>Merlot barrique: 12 mesi</i>	2016	Chiodi Ascona	fr.	129.00
<b>RIFLESSI D'EPOCA</b> / Merlot Ticino Doc <i>Merlot barrique: 14 mesi</i>	2013/16	Guido Brivio Mendrisio	fr.	156.00
<b>SOTTOBOSCO</b> / Rosso del Ticino Doc <i>Assemblaggio di 5 vitigni barriques: 18 mesi</i>	2015/16	Agriloro Tenimento dell'Ör, Arzo	fr.	146.00

## Grandi Formati Italia

Magnum 1,5 Lt.

<b>DIVERTIMENTO</b> / Toscana Igt <i>Colorino, Canaiolo, Mammolo, Cilieggiolo</i>	2009	Dievole	fr.	79.00
<b>IL BRUCIATO</b> / Bolgheri Doc <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah barrique: 10 mesi</i>	2014	Tenuta Guado al Tasso Antinori	fr.	119.00
<b>LE VOLTE DELL'ORNELLAIA</b> / Toscana Igt <i>Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon barrique: 10 mesi</i>	2015/17 2015	Tenuta Dell'Ornellaia	fr. 3 Lt. fr.	119.00 249.00
<b>BRICCO DELL'UCCELLONE</b> / Barbera d'Asti Docg <i>Barbera barrique: 12 mesi</i>	2015 2015	Braida	fr. 3 Lt. fr.	179.00 382.00
<b>PINÉA</b> / Bolgheri Superiore Doc <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc botti rovere: 12 mesi</i>	2011	Ceralti	3 Lt. fr.	296.00
<b>TIGNANELLO</b> / Toscana Igt <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc botti rovere: 12/14 mesi</i>	2015	Antinori Tenuta Tignanello	fr.	319.00

Liebe Gäste, Gerne möchten wir Sie darauf hinweisen, dass wir Ihnen eine Tasche zur Verfügung Stellen um Ihre angebrochene Wein Flasche nach Hause zu nehmen