

VINI BIANCHI

	AL TAVOLO	ENOTECA
Valle d'Aosta		
Vallée d'Aoste Chambave Muscat "La Vrille" doc '23	€ 29.00	26.00
La Vrille		
Piemonte		
Gavi docg '23	€ 24.00	21.50
Ten. Olim Bauda		
Langhe Sauvignon "Vigna dei Garisin" doc '23	€ 25.00	22.50
Az. Ag. F. Boschis		
Erbaluce di Caluso docg '21	€ 25.00	22.50
Soc. Ag. Ferrando		
Timorasso "Derthona" '23	€ 32.00	29.00
Vigneti Massa		
Veneto		
Garganega "Traccia di Bianco" igt '21	€ 30.00	27.00
– da agricoltura biologica –	Le Fraghe	
Verduzzo igt '20	€ 24.50	22.00
Az. Ag. Bardi		
Veneto bianco secco igt '22	€ 50.00	45.00
(garganega, chard, sauv, trebbiano)	Az. Ag. Quintarelli	

Friuli-Venezia Giulia

Collio Sauvignon "Vigna Runc" doc '22	€ 26.00	23.50
Az. Ag. Il Carpino		
Collio Ribolla Gialla dop '23	€ 24.00	21.50
Az. Ag. Buzzinelli		
Collio Ribolla Gialla doc '20	€ 50.00	45.00
Podversic Damijan		
Collio Bianco "Kaplja" doc '20 (chardonnay, malvasia, friulano)	€ 50.00	45.00
Podversic Damijan		
Carso Vitovska doc '23	€ 28.00	25.00
Kocjančič Rado		

Trentino-Alto Adige

Trentino Sauvignon blanc doc '22 – da agricoltura biologica –	€ 26.00	23.50
Maso Cantanghel		
Südtirol Gewürztraminer "Nussbaumer" doc '20	€ 46.00	41.50
Cant. Tramin		
Südtirol Gewürztraminer "Nussbaumer" doc '22	€ 42.00	38.00
Cant. Tramin		
Südtirol Gewürztraminer spätlese "Epokale" doc '15	€ 440.00	N.D.
Cant. Tramin		

(affinato nella miniera di Monteneve, a quota 2000 metri e a 450 di profondità sotto la montagna che divide la Val Ridanna dalla Val Passiria. Qui, alla temperatura di 11 °C e al tasso di umidità del 90% naturalmente costanti, ha riposato, per sette anni e nella completa oscurità)

.	AL TAVOLO	ENOTECA
Südtirol Sauvignon "The wine collection" doc '15	€ 230.00	N.D.
	C.P. San Michele Appiano	
Südtirol Sauvignon doc '24	€ 32.00	29.00
– da agricoltura biologica –	Haderburg	
Südtirol Chardonnay R.va "Troy" doc '19	€ 80.00	72.00
	Cant. Tramin	
Südtirol Chardonnay "Glarea" doc '23	€ 30.00	27.00
	Cant. Tramin	
Südtirol Chardonnay "Vigna Hausmannhof" doc '25	€ 32.00	29.00
– da agricoltura biologica –	Haderburg	
Südtirol Riesling "Obermairl Hof" doc '18	€ 29.00	26.00
– da agricoltura biologica –	Haderburg	
Manzoni bianco "Eva" igt '24	€ 29.00	26.00
– da agricoltura biologica –	Brunnenhof	
Liguria		
Colli di Luni Vermentino "Tàoma" doc '24	€ 27.00	24.50
	Az. Ag. Giacomelli	
Riviera Ligure di Ponente Pigato "Verum" doc '23	€ 29.00	26.00
	Vit. VisAmoris	
Toscana		
Bolgheri bianco "Campo alla Casa" doc '23	€ 25.00	22.50
(vermentino)	Vit. E. Santini	
Elba Vermentino doc '24	€ 23.00	20.50
	Az. Ag. Casati M.	

Marche

Verdicchio dei Castelli di Jesi doc '22	€ 22.00	20.00
– da agricoltura biologica –	Pievalta	

Verdicchio di Matelica doc '23	€ 23.00	20.50
– da agricoltura biologica –	Az. Ag. Collestefano	

Abruzzo

Trebbiano d'Abruzzo doc '21	€ 79.00	N.D.
– da agricoltura biologica –	Az. Ag. E. Pepe	

Colli Aprutini Pecorino doc '21	€ 88.00	N.D.
– da agricoltura biologica –	Az. Ag. E. Pepe	

Campania

Costa d'Amalfi Furore Bianco "Fiorduva" doc '18 (40% ripoli, 30% fenile, 30% ginestra)	€ 99.00	N.D.
	Marisa Cuomo	

Costa d'Amalfi Furore Bianco "Fiorduva" doc '22 (40% ripoli, 30% fenile, 30% ginestra)	€ 90.00	N.D.
	Marisa Cuomo	

Greco di Tufo "Terra d'Uva" docg '21	€ 29.00	26.00
	Az. Ag. B. Ferrara	

Calabria

Cirò bianco dop '24 – (greco bianco)	€ 25.00	22.50
- da agricoltura biologica –	S. A. Santa Venere	

Sicilia

Etna bianco "Ante" doc '22	€ 30.00	27.00
(carricante) - da agricoltura biologica –	I Custodi delle Vigne dell'Etna	

Terre Siciliane "Valcanzjria" igt '22	€ 25.00	22.50
(chardonnay, carricante) – da agricoltura biologica – Az. Ag. Gulfi		

Terre Siciliane Zibibbo "Suolo 5" igt '20	€ 26.50	24.00
	Duca di Salaparuta	

Sicilia Grillo "Selene" doc '22	€ 23.00	20.50
– da agricoltura biologica –	Baglio Diar	

Sardegna

Vermentino di Gallura sup. "Renabianca" docg '22	€ 26.00	23.50
	Az. Ag. Badesi	

VINI ROSATI

AL TAVOLO ENOTECA

Chiaretto di Bardolino doc '24 – da agricoltura biologica – (corvina, rondinella)	Le Fraghe	€ 22.00	20.00
Vigneti delle Dolomiti Pinot Nero rosato « Broili » igt '24 – da agricoltura biologica –	Az. Ag. R. Zeni	€ 27.00	24.50
Lambrusco di Sorbara rosé « Phermento » dop '23 (rifermentato in bottiglia - frizzante)	Medici Ermete	€ 22.00	20.00
Toscana rosato « Larthia » igt '24 (50% ciliegio, 50% pugnello) – da agricoltura biologica –	Az. Ag. Marcampo	€ 22.50	20.00
Cerasuolo d'Abruzzo doc '24	Torre dei Beati	€ 23.00	20.50
Puglia Nero di Troia rosé « Motta del Lupo » igt '24 – da agricoltura biologica –	Az. Ag. Petrilli	€ 26.00	23.50