

*livella1*

fish and cocktail

Carta Vini

## ***Vini Spumanti Italiani (metodo Charmat)***

**Paladin** **Veneto** **Prosecco Extra Dry Millesimato 2015** € 22.00

*Glera Prosecco Doc*

### ***Abruzzo***

**Colonnella** **Le Rue Brut** € 22.00

*Passerina Vino Spumante di Qualità*

### ***Piemonte***

**Giacomo Fenocchio** **Rosè Brut** € 28.00

*Fresia Vino Spumante di Qualità*

## ***Vini Spumanti Italiani (Metodo Classico)***

### ***Franciacorta***

**Castello Bonomi** **Cruperdu' Brut** € 34.00

*Chardonnay 70% Pinot Nero 30% Franciacorta Docg*

**Castello Bonomi** **Saten** € 40.00

*Chardonnay Franciacorta Docg*

**Villa Crespia** **Numero Zero** € 34.00

*Chardonnay Franciacorta Docg*

**Ca' del Bosco** **Cuvèe Prestige** € 60.00

*Chardonnay 75% Pinot Nero 15% Franciacorta Docg*

### ***Lombardia***

**Monsupello** **Nature** € 40.00

*Pinot Nero 90% Chardonnay 10% Oltrepò Pavese VSQ*

### ***Trentino***

**Ferrari** **Perlè 2009** € 60.00

*Chardonnay Trento Doc*

## *Vini Spumanti Italiani Rose' (Metodo Classico)*

### *Franciacorta*

<b>Castello Bonomi</b>	<b>Rose' Brut</b>	<b>€ 36.00</b>
<i>Pinot Nero</i>	<i>Franciacorta Docg</i>	

### *Veneto*

<b>Colsandago</b>	<b>Wildbacher Rosé Brut</b>	<b>€ 26.00</b>
<i>Wildbacher</i>	<i>Vino Spumante di Qualità</i>	

### *Champagne*

<b>Nicolas Feuillatte</b>	<b>Brut Réserve</b>	<b>€ 60.00</b>
<i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>		

<b>Gruet</b>	<b>Brut Tradition</b>	<b>€ 45.00</b>
<i>Pinot Nero Chardonnay Pinot Meunier</i>		

<b>Laurent Perrier</b>	<b>Brut</b>	<b>€ 80.00</b>
<i>Pinot Nero Chardonnay Pinot Meunier</i>		

<b>Charles Ellner</b>	<b>Blanc de Blancs</b>	<b>€ 70.00</b>
<i>Chardonnay</i>		

<b>JM. Gobillard et Fils</b>	<b>Blanc de Noirs</b>	<b>€ 55.00</b>
<i>Pinot Nero</i>		

<b>Luis Roederer</b>	<b>Cristal</b>	<b>€ 210.00</b>
<i>Chardonnay, Pinot Nero</i>		

### *Champagne Rosé*

<b>Ruinart</b>	<b>Brut Rosé</b>	<b>€ 100.00</b>
<i>Pinot Nero, Chardonnay</i>		

<b>Laurent Perrier</b>	<b>Cuvée Rosé</b>	<b>€ 90.00</b>
<i>Pinot Nero Chardonnay</i>		

## *Vini Spumanti Francesi (Metodo Classico)*

<b>Charles Kayser</b>	<b>Cuvée Regale</b>	<b>€ 30.00</b>
<i>Chardonnay</i>		
<b>Patriarche</b>	<b>Cremant de Bourgogne</b>	<b>€ 35.00</b>
<i>Chardonnay 45% Pinot Nero 35% Gamay 15% Aligotè 5%</i>		

## *Vini Bianchi Italiani*

### *Valle D'Aosta*

<b>Les Cretes</b>	<b>Petite Arvine</b>	<b>€ 30.00</b>
<i>Petite Arvine (2015) Dop</i>		
<b>La Source</b>	<b>Chardonnay</b>	<b>€ 30.00</b>
<i>Chardonnay (2014) Dop</i>		

### *Piemonte*

<b>Dosio Vigneti</b>	<b>Roero Arneis</b>	<b>€ 24.00</b>
<i>Arneis Roero Arneis (2014) Docg</i>		
<b>Adriano Marco e Vittorio</b>	<b>Basarico' Sauvignon</b>	<b>€ 24.00</b>
<i>Sauvignon Langhe (2015) Doc</i>		
<b>La Scolca</b>	<b>Gavi</b>	<b>€ 24.00</b>
<i>Cortese (2015) Docg</i>		
<b>Conterno</b>	<b>Nascetta</b>	<b>€ 30.00</b>
<i>Nascetta delle Langhe (2015) Doc</i>		
<b>Vigneti Massa</b>	<b>Derthona</b>	<b>€ 35.00</b>
<i>Timorasso (2015) Doc</i>		

**Lombardia**

<b>Cà Lojera</b>	<b>Lugana</b>	<b>€ 28.00</b>
<i>Turbiana (2016) Doc</i>		
<b>Olmo Antico</b>	<b>Rè Nano</b>	<b>€ 40.00</b>
<i>Riesling (2011) IGT</i>		

**Alto Adige**

<b>Pacherhof</b>	<b>Sylvaner Valle Isarco</b>	<b>€ 40.00</b>
<i>Sylvaner (2014) Alto Adige Doc</i>		
<b>Elena Walch</b>	<b>Gewurztraminer</b>	<b>€ 30.00</b>
<i>Gewurztraminer (2016) Alto Adige Doc</i>		
<b>Franz Haas</b>	<b>Manna</b>	<b>€ 45.00</b>
<i>Riesling, Chardonnay, Traminer aromatico, Sauvignon Blanc (2015)</i>	<i>Vigneti delle dolomiti Igt</i>	
<b>Elena Walch</b>	<b>Pinot Grigio</b>	<b>€ 28.00</b>
<i>Pinot Grigio (2016) Alto Adige Doc</i>		
<b>Rottensteiner</b>	<b>Cancenai</b>	<b>€ 40.00</b>
<i>Gewurztraminer (2015) Alto Adige Doc</i>		
<b>Alois Lageder</b>	<b>Pinot Bianco</b>	<b>€26.00</b>
<i>Pinot Bianco (2015) Alto Adige Doc</i>		
<b>Colterenzio</b>	<b>Pfeffer</b>	<b>€26.00</b>
<i>Moscato Giallo (2016) Alto Adige Doc</i>		
<b>Hoffstatter</b>	<b>Kolbenhof</b>	<b>€54.00</b>
<i>Gewurztraminer (2014) Alto Adige Doc</i>		
<b>Petruskellerei</b>	<b>Sylvaner Valle Isarco</b>	<b>€ 24.00</b>
<i>Sylvaner (2015) Alto Adige Doc</i>		
<b>Brunnenhof</b>	<b>Eva Incrocio Manzoni</b>	<b>€ 36.00</b>
<i>Manzoni Bianco Bio (2015)Alto Adige Igt</i>		

## *Trentino*

<b>Borgo Posseri</b>	<b>Quaron</b>	<b>€ 26.00</b>
<i>Muller Thurgau (2015) Igt</i>		
<b>Salvetta</b>	<b>Nosiola Bio</b>	<b>€ 36.00</b>
<i>Nosiola (2012) Igt</i>		
<b>Toblino</b>	<b>Kerner</b>	<b>€ 24.00</b>
<i>Kerner (2015) Vigneti delle Dolomiti Igt</i>		
<b>Toblino</b>	<b>Moscato Giallo Bio</b>	<b>€ 20.00</b>
<i>Moscato Giallo (2015) Trentino Doc</i>		
<b>Zeni</b>	<b>Zaraosti</b>	<b>€ 24.00</b>
<i>Chardonnay (2015) Trentino Doc</i>		
<b>Pelz</b>	<b>Pelzpiffer</b>	<b>€ 40.00</b>
<i>Riesling Renano (2004) Vigneti delle Dolomiti Igt</i>		

## *Veneto*

<b>Inama Soave</b>	<b>Vin Soave</b>	<b>€ 20.00</b>
<i>Garganega (2015) Soave Classico Doc</i>		
<b>Pieropan</b>	<b>Calvarino</b>	<b>€ 36.00</b>
<i>Garganega; Trebbiano di soave (2014) Soave Classico Doc</i>		

## *Friuli Venezia Giulia*

<b>Jermann</b>	<b>Chardonnay</b>	<b>€ 34.00</b>
<i>Chardonnay (2015) Venezia Giulia Igt</i>		
<b>Lis Neris</b>	<b>Picol</b>	<b>€ 40.00</b>
<i>Sauvignon Blanc (2013) Friuli Isonzo Doc</i>		
<b>Gravner</b>	<b>Ribolla Gialla</b>	<b>€ 90.00</b>
<i>Ribolla Gialla (2008) Venezia Giulia Igt</i>		
<b>Jermann</b>	<b>Vintage Tunina</b>	<b>€ 80.00</b>
<i>Chardonnay, Ribolla, Malvasia Istraiana, Picolit (2014) Venezia Giulia Igt</i>		

<b>Damijan Podversic</b>	<b>Nekaj</b>	<b>€ 60.00</b>
<i>Friulano (2012) Venezia Giulia Igt</i>		
<b>Antonutti</b>	<b>Ribolla Gialla</b>	<b>€ 20.00</b>
<i>Ribolla Gialla Delle Venezie (2015) Igt</i>		
<b>Antonutti</b>	<b>Friulano</b>	<b>€ 20.00</b>
<i>Friulano (2015) Friuli Grave Doc</i>		
<b>Venica e Venica</b>	<b>Ronco delle Mele</b>	<b>€ 50.00</b>
<i>Sauvignon (2015) Collio Doc</i>		
<b>Liguria</b>		
<b>Sancio</b>	<b>Pigato</b>	<b>€ 30.00</b>
<i>Pigato (2016) Riviera Ligure di Ponente Doc</i>		
<b>Lunae</b>	<b>Etichetta Grigia</b>	<b>€ 30.00</b>
<i>Vermentino Castelnuovo Magra (2014) Doc</i>		
<b>Toscana</b>		
<b>Podere Fortuna</b>	<b>Greto alla Macchia</b>	<b>€ 50.00</b>
<i>Chardonnay, Pinot Nero (2015) IGT</i>		
<b>Provveditore</b>	<b>Il Bargaglino</b>	<b>€ 24.00</b>
<i>Trebbiano, Malvasia, Chardonnay, Grechetto, Ansonica (2015) Vermentino di Maremma Doc</i>		
<b>La Lastra</b>	<b>Vernaccia di San Gimignano</b>	<b>€ 22.00</b>
<i>Vernaccia di San Gimignano Trebbiano Malvasia bianca lunga del Chianti 2%(2015) Doc</i>		
<b>Marche</b>		
<b>Carminucci</b>	<b>Belato</b>	<b>€ 20.00</b>
<i>Pecorino Offida Pecorino (2015) Docg</i>		
<b>Carminucci</b>	<b>Casta</b>	<b>€ 20.00</b>
<i>Passerina (2015) Marche Igt</i>		
<b>La Monacesca</b>	<b>Mirum</b>	<b>€ 50.00</b>
<i>Verdicchio di Matelica Riserva(2013) Docg</i>		
<b>La Staffa</b>	<b>Verdicchio Dei Castelli di Jesi</b>	<b>€ 26.00</b>

*Verdicchio dei Castelli di Jesi superiore(2015) Doc*

**Umbria**

**Castello di Corbara** **Orzalume** € 26.00

*Greghetto; Sauvignon Blanc (2015) Umbria Igt*

**Antinori** **Cervaro della Sala** € 65.00

*Chardonnay, Grechetto (2014) Umbria Igt*

**Abruzzo**

**Emidio Pepe** **Trebbiano d'Abruzzo** € 45.00

*Trebbiano d'Abruzzo (2014) Trebbiano d'Abruzzo Doc*

**Ausonia** **Machaon** € 28.00

*Pecorino d'Abruzzo (2015) Pecorino Doc*

**Lazio**

**Migliaccio** **Ponza** € 55.00

*Biancolella di Ponza (2015) IGT*

**Eremo Tuscolano** **Frascati Superiore** € 30.00

*Malvasia del Lazio, Malvasia di Candia, Trebbiano, Bombino (2013) Docg*

**Occhipinti** **Fremito** € 30.00

*Greghetto (2015) IGP*

**Falesco** **Ferentano** €40.00

*Roschetto (2013) IGP*

**Campania**

**Caggiano** **Bechar** € 30.00

*Fiano di Avellino (2015) Docg*

**Caggiano** **Devon** € 30.00

*Greco di Tufo (2015) Docg*

**Masseria Felicia** **Sinopea** € 24.00

*Falanghina (2015) Igt*

**Marisa Cuomo** **Furore Bianco** € 36.00

*Falanghinae;biancolella Costa d'Amalfi (2015) Doc*



**Cenatiempo** **Forastera** € 36.00  
*Forastera Ischia (2015) Doc*

**Villa Dora** **Vigna del Vulcano** € 36.00  
*Coda di Volpe, Falanghina (2013) Lacryma Cristi del Vesuvio Doc*

### *Puglia*

**Giancarlo Ceci** **Panascio** € 20.00  
*Bombino Bianco Bio (2015) Castel del Monte Doc*

**Giancarlo Ceci** **Pozzo Sorgente** € 26.00  
*Chardonnay Bio (2015) Castel del Monte Doc*

### *Sicilia*

**Tenute terre Nere** **Etna Bianco** € 36.00  
*Carricante;Catarratto;Grecanico;Minnella (2015) Etna Bianco Doc*

**D'Amico** **Tenuta Val di Chiesa** € 38.00  
*Catarratto, Insolia, Malvasia delle Lipari (2015) Salina Bianco Igp*

**Funaro** **Pinzeri Bio** € 24.00  
*Grillo Terre siciliane(2015)*

**Alice Bonaccorsi** **Valcerasa** € 34.00  
*Carricante (2012) Etna Bianco Doc*

**Castellucci Miano** **Shiarà** € 40.00  
*Catarratto (2015) Doc*

### *Sardegna*

**Argiolas** **Is Argiolas** € 28.00  
*Vermentino (2015) Vermentino di Sardegna Doc*

**Capichera** **Vermentino** € 50.00

*Vermentino (2014) Isola dei Nuraghi Igt*

**Pedra Majore** **I Graniti** **€ 30.00**

*Vermentino di Gallura (2015) Doc*

## ***Vini Rosati Italiani***

### ***Trentino***

**Toblino** **Schiava** **€ 20.00**

*Schiava Vigneti delle Dolomiti*

### ***Puglia***

**Giancarlo Ceci** **Parchitello** **€ 18.00**

*Bombino Nero Castel del Monte Doc*

### ***Sardegna***

**Santadì** **Tre Torri** **€ 20.00**

*Carignano Carignano Del Sulcis Doc*

## ***Francia***

**Chaude Ecuelle** **Chablis** **€ 42.00**

*Chardonnay (2014)*

**Guy Saget** **Pouilly-Fumè** **€ 48.00**

*Sauvignon (2015) Loire*

**Jo Landron** **La Louvetrie** **€ 32.00**

*Muscadet Sèvre et Maine (2015)*

**Paul Herpe** **Chardonnay** **€ 30.00**

*Chardonnay (2015) Pys D'oc*

## ***Germania***

**Weingut Molitor** **Trocken** **€46.00**

*Riesling (2008)*

## ***Slovenia***

**Jakoncic** **Rebula** **€36.00**

*Ribolla Gialla (2015)*

## ***Sudafrica***

**SomerBosch** **Sauvignon Blanc** **€34.00**

*Sauvignon Blanc (2015) StellenBosch*

## ***Vini Rossi Italiani***

### ***Alto Adige***

**Tiefenbrunner** **Turmhof** **€ 30.00**

*Lagrein (2014) Alto Adige Doc*

**Tiefenbrunner** **Turmhof** **€ 30.00**

*Pinot Nero (2014) Alto Adige Doc*

### ***Friuli Venezia Giulia***

**Bosco del Merlo** **Roggio Dei Roveri Riserva** **€ 36.00**

*Refosco dal Peduncolo Rosso (2012)Lison Pramaggiore Doc*

### ***Marche***

**Il Pollenza** **Il Pollenza** **€ 60.00**

*Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot (2009)Marche Igt*