

I vini sono in vendita  
anche per ASPORTO  
a prezzo SCONTATO



AL  
TAVOLO

ASPORTO  
per 1 bott.

## VINI BIANCHI ITALIANI

Vino	Produttore	Anno		
<b>Valle d'Aosta</b>				
<i>Blanc De Morgex et De La Sale</i>	Cave Mont Blanc	2017	<b>19,00</b>	13,00
<b>Piemonte - Liguria</b>				
<i>Erbaluce Tre Ciochè</i>	Silva (Piemonte)	2018	<b>15,00</b>	9,00
<i>Timorasso Colli Tortonesi</i>	Poggio (Piemonte)	2016	<b>18,00</b>	12,00
<i>Cinqueterre (Albana, Vermentino, Bosco)</i>	Forlini Cappellini (Liguria)	2018	<b>33,00</b>	25,00
<b>Trentino Alto Adige</b>				
<i>Gewurztraminer</i>	Petruskellerei	2018	<b>20,00</b>	14,00
<i>Pinot Bianco</i>	Petruskellerei	2018	<b>18,00</b>	12,00
<i>Sylvaner Valle Isarco</i>	Petruskellerei	2018	<b>18,00</b>	12,00
<i>Sauvignon</i>	Petruskellerei	2018	<b>19,00</b>	13,00
<i>Pinot bianco</i>	Castel Sallegg	2018	<b>19,00</b>	13,00
<i>Moscato Giallo</i>	Castel Sallegg	2018	<b>19,00</b>	13,00
<i>Moscato Giallo</i>	Rottensteiner	2019	<b>20,00</b>	14,00
<i>Pinot Bianco</i>	Gilfenstein	2019	<b>27,00</b>	17,00
<i>Kerner</i>	Gilfenstein	2019	<b>26,00</b>	16,00
<i>Pinot Bianco Schulthausen</i>	S:M. Appiano	2019	<b>24,00</b>	15,00
<i>Riesling Montiggl</i>	S.M.Appiano	2019	<b>25,00</b>	16,00
<i>Gewurztraminer</i>	S.M.Appiano	2019	<b>23,00</b>	14,00
<i>Chardonnay</i>	S.M.Appiano	2019	<b>18,00</b>	12,00
<i>Rulander Perlato (P.Grigio ramato)</i>	Salizzoni	2018	<b>18,00</b>	12,00
<b>Friuli V. Giulia - Slovenia</b>				
<i>Traminer</i>	Tarlao	2018	<b>18,00</b>	12,00
<i>Sauvignon Collio</i>	Bolzicco	2018	<b>18,00</b>	12,00
<i>Collio Bianco</i>	Borgo del Tiglio	2017	<b>24,00</b>	16,00
<i>Malvasia del Carso</i>	Bajta Sales	2018	<b>28,00</b>	17,00
<i>Vitovska Carso</i>	Bajta Sales	2015	<b>28,00</b>	17,00
<i>Ograde Carso (Malva.Sauv.Vitoska.P bianco)</i>	Skerk	2016	<b>27,00</b>	18,00
<i>Vitovska Carso</i>	Skerk	2016	<b>35,00</b>	25,00
<i>Pinot Bianco</i>	Drius	2018	<b>20,00</b>	13,00
<i>Capo Martino</i>	Jerman	2006	<b>45,00</b>	39,00
<i>Pinot grigio</i>	Specogna	2017	<b>22,00</b>	13,00
<i>Tocai (Friulano)</i>	Specogna	2017	<b>22,00</b>	13,00
<i>Nestri bianco</i>	Meroi	2018	<b>22,00</b>	13,00
<i>Tocai (Friulano)</i>	Meroi	2018	<b>34,00</b>	23,00
<i>Chardonnay</i>	Meroi	2018	<b>36,00</b>	25,00
<i>Pinot Grigio Colli Orientali</i>	Meroi	2018	<b>25,00</b>	18,00
<b>Veneto</b>				
<i>Soave Superiore Il Casale</i>	Vicentini	2016	<b>25,00</b>	14,00
<i>Soave Pietra Antica</i>	Cantina Monteforte	2018	<b>10,00</b>	6,00
<i>Custoza</i>	Tantini	2018	<b>14,00</b>	8,50
<i>Chiaretto Bardolino (rosè)</i>	Tantini	2018	<b>15,00</b>	9,50
<i>Manzoni</i>	Serafini-Vidotto	2018	<b>15,00</b>	9,50

<i>Chardonnay Rialto Colli Euganei Vò</i>	<b>Cantina Colli Euganei</b>	2018	<b>16,00</b>	8,00
<i>Soave Runcata</i>	<b>T.Corte Giacobbe</b>	2017	<b>20,00</b>	13,00
<i>Capitel Croce</i>	<b>Anselmi</b>	2018	<b>20,00</b>	13,00
<i>Custoza Sup.Amedeo</i>	<b>Cavalchina</b>	2017	<b>18,00</b>	12,00
<i>Custoza Sup. Cà del Magro</i>	<b>Monte del Frà</b>	2017	<b>19,00</b>	12,00
<i>Massifitti (100% trebbiano)</i>	<b>Suavia</b>	2017	<b>18,00</b>	13,00
<i>Vulcaia Fumè (Sauvignon)</i>	<b>Inama</b>	2017	<b>37,00</b>	27,00
<b>Lombardia</b>				
<i>Chardonnay</i>	<b>Cà del Bosco</b>	2015	<b>80,00</b>	65,00
<i>Lugana</i>	<b>Cà Lojera</b>	2018	<b>17,00</b>	11,50
<i>Lugana San Vigilio</i>	<b>Selva Capuzza</b>	2018	<b>17,00</b>	11,00
<b>Emilia Romagna</b>				
<i>Albana Romagna secco (Emilia Romagna)</i>	<b>Zavelloni</b>	2018	<b>13,00</b>	
<b>Marche</b>				
<i>Passerina Nuà</i>	<b>Casalis Douhet</b>	2017	<b>13,00</b>	7,50
<i>Ribona Villa Casalis</i>	<b>Casalis Douhet</b>	2018	<b>15,00</b>	9,00
<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi</i>	<b>Sartarelli</b>	2018	<b>15,00</b>	9,00
<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi</i>	<b>Vignamato</b>	2018	<b>13,00</b>	7,50
<b>Abruzzo</b>				
<i>Pecorino "Giocheremo tra i fiori"</i>	<b>Torre dei beati</b>	2016	<b>16,00</b>	10,00
<i>Pecorino Yamada</i>	<b>Ciccio Zaccagnini</b>	2018	<b>13,00</b>	6,50
<i>Pecorino</i>	<b>Nicodemi</b>	2019	<b>15,00</b>	8,00
<i>Cerasuolo (rosato)</i>	<b>Nicodemi</b>	2019	<b>16,00</b>	9,00
<i>Trebbiano</i>	<b>Nicodemi</b>	2019	<b>16,00</b>	9,00
<b>Umbria</b>				
<i>Cervaro della Sala</i>	<b>Antinori</b>	2017	<b>50,00</b>	37,00
<b>Campania</b>				
<i>Asprinio d'Aversa Vite maritata</i>	<b>I Borboni</b>	2017	<b>18,00</b>	10,00
<i>Coda di Volpe Lunajanca</i>	<b>I Borboni</b>	2017	<b>18,00</b>	10,00
<i>Greco Due Chicchi</i>	<b>Benito Ferrara</b>	2017	<b>19,00</b>	12,00
<i>Falanghina Gran Tifeo (Ischia)</i>	<b>Cenatiempo</b>	2017	<b>15,00</b>	9,00
<i>Furore Costa d'Amalfi (Falanghina-Biancolella)</i>	<b>Marisa Cuomo</b>	2018/19	<b>25,00</b>	18,00
<b>Puglia</b>				
<i>Verdeca</i>	<b>Feudi salentini</b>	2019	<b>15,00</b>	9,00
<i>Malvasia Bianca</i>	<b>Feudi salentini</b>	2019	<b>15,00</b>	9,00
<b>Sardegna</b>				
<i>Vermentino di Sardegna "Villa Solais"</i>	<b>Santadi</b>	2019	<b>14,00</b>	7,50
<i>Pedraia (Nuragus)</i>	<b>Santadi</b>	2019	<b>15,00</b>	8,50
<i>Nuragus - NRG</i>	<b>Orriu - Quartomoro</b>	2013	<b>22,00</b>	15,00
<b>Sicilia</b>				
<i>Salina bianco</i>	<b>Salvatore D'Amico</b>	2014	<b>25,00</b>	15,00
<i>Silenzio (Pantelleria)</i>	<b>Coste Ghirlanda</b>	2013	<b>38,00</b>	27,00
<i>Carricante - Terre Siciliane</i>	<b>Calabretta</b>	2015	<b>18,00</b>	13,00