

## “ Vini Rossi “

	<i>Regione di Origine</i>		
<i>Amarone della Valpolicella</i>	<i>Veneto</i>	<i>Cl 75</i>	<i>€ 60.00</i>
<i>Barolo</i>	<i>Piemonte</i>	<i>Cl 75</i>	<i>€ 60.00</i>
<i>Brunello di “ Montalcino “</i>	<i>Toscana</i>	<i>Cl 75</i>	<i>€ 45.00</i>
<i>Nobile di Montepulciano</i>	<i>Toscana</i>	<i>Cl 75</i>	<i>€ 25.00</i>
<i>“ Oro degli Dei “ (Affinato in Barrique)</i>	<i>Campania</i>	<i>Cl 75</i>	<i>€ 18.00</i>
<i>Chianti Classico “ Lamole “</i>	<i>Toscana</i>	<i>Cl 75</i>	<i>€ 15.00</i>
<i>Chianti Classico “ Carpineto “ Gallo nero</i>	<i>Toscana</i>	<i>Cl 75</i>	<i>€ 18.00</i>
<i>Morellino di Scansano Riserva</i>	<i>Toscana</i>	<i>Cl 75</i>	<i>€ 18.00</i>
<i>Nero d'Avola igt</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Cl 75</i>	<i>€ 15.00</i>
<i>Cabernet - Sauvignon “ Forchir “</i>	<i>Friuli</i>	<i>Cl 75</i>	<i>€ 13.00</i>
<i>Sangiovese Superiore le Viole “ Bartolini “</i>	<i>Emilia Romagna</i>	<i>Cl 75</i>	<i>€ 13.00</i>
<i>Sangiovese Superiore “ Pandolfi “</i>	<i>Emilia Romagna</i>	<i>Cl 75</i>	<i>€ 15.00</i>
<i>Sangiovese di Romagna Superiore Riserva</i>	<i>Emilia Romagna</i>	<i>Cl 75</i>	<i>€ 18.00</i>
<i>Refosco “ Forchir “</i>	<i>Friuli</i>	<i>Cl 75</i>	<i>€ 13.00</i>
<i>Refosco “ Peduncolo Rosso “ S. Margherita</i>	<i>Veneto</i>	<i>Cl 75</i>	<i>€ 13.00</i>
<i>Merlot “ Forchir “</i>	<i>Veneto</i>	<i>Cl 75</i>	<i>€ 13.00</i>
<i>Lambrusco Amabile o Secco</i>	<i>Emilia Romagna</i>	<i>Cl 75</i>	<i>€ 12.00</i>
<i>Lambrusco Terre Verdiane</i>	<i>Emilia Romagna</i>	<i>Cl 75</i>	<i>€ 13.00</i>
<i>Sangiovese “Galavin” IGT Sfuso ( Lt 1)</i>	<i>Emilia Romagna</i>	<i>Cl 100</i>	<i>€ 10.00</i>
“ “ “ “ ( Lt ½)	“	<i>Cl 50</i>	<i>€ 5.00</i>
“ “ “ “ ( Lt ¼)	“	<i>Cl 25</i>	<i>€ 3.00</i>

## “ Vini Spumanti “

<i>Cartizze “ Bortolomiol “</i>	<i>Veneto</i>	<i>Cl 75</i>	<i>€ 30.00</i>
<i>Cesarini Sforza</i>	<i>Trentino Alto Adige</i>	<i>Cl 75</i>	<i>€ 20.00</i>
<i>Brachetto D'Asti “ Tosti “</i>	<i>Piemonte</i>	<i>Cl 75</i>	<i>€ 15.00</i>
<i>Cinzano D'Asti</i>	<i>Piemonte</i>	<i>Cl 75</i>	<i>€ 15.00</i>
<i>Prosecco di Valdobbiadene</i>	<i>Veneto</i>	<i>Cl 75</i>	<i>€ 15.00</i>

## “ Champenoise Italiani “

<i>Ferrari “ Brut “</i>	<i>Trentino</i>	<i>Cl 75</i>	<i>€ 35.00</i>
<i>Berlucchi “ Cellarius “</i>		<i>Cl 75</i>	<i>€ 35.00</i>

## “ Champagne “

<i>“ Don Perignon “</i>	<i>Francia</i>	<i>Cl 75</i>	<i>€ 170.00</i>
<i>“ Moët Chandon “</i>	“	<i>Cl 75</i>	<i>€ 60.00</i>