

Bianchi aperti

Sauvignon Wirkl, DOC, 2020 Cantina Terlan, Alto Adige	7.50
Igher, bianco ticinese 2021 Cantina Zanini, Brissago	6.00
Vino bianco del mese Roero Arneis, 2020 Cascine Chicco	5.50
Bianco di Merlot Ligornetto	4.50
Ibisco, Chardonnay Ticinese 2020 Ferrari, Stabio	6.00

Rosati aperti

Merlot rosato del ticino Matasci	4.00
Vino rosato del mese Bardolino 2020	5.50

Rossi Aperti

Merlot della casa, 2020 Ferrari, Stabio	5.50
Gurgò, 2018 100% nero d'Avola Cantina Paolini, Marsala , Sicilia	6.00
Heba Rosso di Toscana Fattoria di Magliano	7.00
Rosso del mese Primitivo, 2018	6.00

Vini Bianchi Svizzeri

Ticino

Punto 202 , Viognier-Chardonnay-Kerner-Merlot 2020	36.00
Cantina soc. Mendrisio	
Kerner “Maggia” 2020/'21	39.00
Terreni alla Maggia , Ascona	
Merlot bianco “Terre Alte”, 2021	39.00
Cantine vinicole Gialdi, Mendrisio	
Pinot grigio, “Ramolo” 2019/`20	42.00
Cantine vinicole Gialdi, Mendrisio	
Sauvignon bianco, 2019/'20	37.00
Azienda vinicola la Costa, Novazzano	
Ibisco, Chardonnay Ticinese 2020	42.00
Ferrari, Stabio	

I nostri barriques

Merlot bianco, “Bianco Rovere”, 2020	64.00
Giudo Brivio, Mendrisio	37,5 cl 45.00
Volpe Alata, Chardonnay, 2020	55.00
Huber, Monteggio	

Vaud

Dézaley “L'Arbalète”, 2020	51.00
Testuz, Epesses	

Vini Bianchi Italiani

Asiotus, Chardonnay/Sauvignon Blanc, 2020 Vino Enigmatico, Cantina M.G.M Priocca	34.00
Lugana, lago di Garda, DOC, 2021 Cantina ca' del Merlo, Seiterre	37.00
Scaia Igt, Garganega- Trebbiano di Soave – Chardonnay 2021 Tenuta St. Antonio	36.00
Chardonnay, Alto Adige, DOC, 2018/'19 Lageder, Bolzano	39.00
Pinot Grigio, Collio, DOC, 2019/'20 M. Felluga, Gradisca d'Isonzo	44.00
Vermentino, Colli di Luni DOC. 2020 Cantina Lunae	46.00
Gavi " La Villa", DOC 2021 Villa Sparina, Gavi	45.00
Arneis Roero, DOC, 2019/'20 B. Giacosa, Neive	54.00
Vinnae, IGT 2020/'21 Jermann, Villanova di Farra (barrique)	58.00
Cervaro della Sala, VDT 2020 Marchesi Antinori, Firenze (barrique)	85.00

Vini rosati svizzeri

Rosaspina, merlot rosato ticinese, 2019/'20		39.00
Ferrari, Stabio (merlot 50%, Syrah 50%)		
Oeil de Pedrix "Chateau d'Auvernier), 2019/'20		51.00
Montmollin, Auvernier	37,5 cl	38.00

Vini rossi ticinesi

Merlot "Generoso", 2018/'19		37.00
Fratelli Matasci SA, Tenero		
Merlot "Beatrice" DOC, 2018/'19		39.00
Cormano, Morbio Inferiore		
Merlot "Riserva del Nonno", DOC, 2016/'17		41.00
Cantina del Nonno, Gordola		
Merlot "Brissago Doc" 2016		48.00
Azienda vitivinicola Chiappini, Brissago		
Merlot "Riserva del Carmagnola", 2017/'18		48.00
Carlevaro, Bellinzona		
Merlot "Giornico, Riserva oro" 2018/'20		51.00
Gialdi, Giornico	50, cl	37.00
Merlot " Tre Terre", 2019/'20		49.00
Arnaboldi, Caverzasio		
Merlot "Roncaia", 2018/'19		51.00
Vinattieri, Ligornetto	37,5 cl	37.00
Merlot "San Zeno", 2018/'19		53.00
Tamborini, Lamone		
Merlot " Fusto 4 ", 2018/'19		49.00
Huber, Monteggio		

I nostri barriques

Merlot barrique “Incanto” Monticello vini, San Pietro	49.00
Merlot barrique Castanar, 2019 Ferrari, Stabio	61.00
Merlot “ La Mattinata”, barrique Delea, Losone Dedicato al tenore Ottavio Palmieri	57.00
Rosso di syrah “Loto”, 2015 Ferrari, Stabio	59.00
Merlot “ Sinfonia”, 2016 Chiericati, Bellinzona	71.00 37,5 cl 47.00
Merlot “Ronco dei Ciliegi”, 2017/'18 Azienda Mondò, Sementina	69.00
Merlot “Castello di Morcote”, 2019/'20 Tenuta Castello di Morcote	69.00
Merlot “Rubro”, 2016 Valsangiacomo, Chiasso	78.00
Merlot “Riflessi d’ Epoca”,2018/'19 G. Brivio, Mendrisio	75.00
Merlot “ Sassi Grossi“, 2018/'19 Gialdi, Giornico	81.00
Merlot, “Rosso di Sera”, 2016/'17 E. Klausener, Trevano	76.00

Vini rossi italiani

Dolcetto d'Alba, DOC, 2018/'19 Bruno Giacosa, Neive	39.00
Barbera d'Asti " Le Orme", 2018/'19	39.00
Chianti classico" Castello Monsanto" DOCG, 2018/'19 F. Bianchi, Barberino Val d'Elsa	38.00
Ripasso Valpollicella, DOC, 2018/'19 Monte forte d'Alpone, Veneto	47.00
Rocca Rubia, Riserva DOC, 2017/'18 Santadi, Carignano del Sulcis, Sardegna	51.00
Montepulciano nobile, DOCG, 2016/'17 Avignonesi, Montepulciano	54.00 37,5 cl 38.00
Ca' del Pazzo, VDT, 2014/'2017 Tenuta di Caparzo, Montalcino , Siena	65.00
Salice Salentino Rosso "Donna Lisa", 2017 Leone de Castris, Puglia	64.00
Amarone della Valpollicella, DOC, 2015/'16 Cantina Colognola ai colli, Monforte d'Alpone	65.00
Cabreo Rosso, "Il Borgo", 2016 Tenute del cabreo, Pontassieve, Toscana	85.00
Brunello di Montalcino, DOCG "Casanova di nevi"2016 /'17 Montalcino- Siena	95.00
Barolo "Vietti", DOCG, 2016/'17 Castiglione	95.00
Barbera" Bricco dell'uccellone", VDT, 2017 G. Bologna, Rocchetta Tanaro	105.00

Vini dolci

Yanir, Moscato passito (0,5l)	45.00
Degli otto Santi al bicchiere (1dl)	10.00
Moscato d'Asti, DOCG	49.00
Giacomo Bologna, Rocchetta Tanaro Al bicchiere (1 dl)	9.00

Spumanti e Champagne

Prosecco "Villa Sandi"	49.00	
Coppetta	8.00	
Franciacorta Berlucchi Brut	54.00	
Coppetta	9.00	
Franciacorta Berlucchi Rosè	58.00	
Coppetta	9.50	
Moet e Chandon , Imperial Brut	90.00	
	37,5 cl	52.00
Flute		14.00