

## Bianchi aperti

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

## Rosati aperti

<b>Merlot rosato del ticino</b> Matasci	4.00
Vino rosato del mese <b>Scaia, Veneto, IGT 2022</b>	5.00

## Rossi Aperti

<b>Merlot della casa, 2020</b> Ferrari, Stabio	5.50
<b>Gurgò, 2018</b> 100% nero d'Avola Cantina Paolini, Marsala , Sicilia	6.00
Rosso del mese <b>Primitivo</b>	6.00
<b>Rosso di Montalcino, DOC 2020</b> Querceta, Montalcino	7.50

## Vini Bianchi Svizzeri

### Ticino

<b>Kerner "Maggia" 2020/'21</b>	39.00
Terreni alla Maggia , Ascona	
<b>Merlot bianco "Terre Alte", 2021</b>	39.00
Cantine vinicole Gialdi, Mendrisio	
<b>Pinot grigio, "Ramolo" 2020</b>	42.00
Cantine vinicole Gialdi, Mendrisio	
<b>Sauvignon bianco, 2021</b>	37.00
Azienda vinicola la Costa, Novazzano	
<b>Ibisco, Chardonnay Ticinese 2021</b>	42.00
Ferrari, Stabio	

## I nostri barriques

<b>Merlot bianco, "Bianco Rovere", 2020</b>	64.00
Giudo Brivio, Mendrisio	37,5 cl 45.00
<b>Volpe Alata, Chardonnay, 2020</b>	55.00
Huber, Monteggio	

### Vaud

<b>Dézaley "L'Arbalète", 2020</b>	51.00
Testuz, Epesses	

## Vini Bianchi Italiani

<b>Lugana, "I Frati" Doc 2021</b> Cantina Ca' dei Frati, Veneto	41.00
<b>Scaia Igt, Garganega- Trebbiano di Soave – Chardonnay 2021</b> Tenuta St. Antonio	36.00
<b>Chardonnay, Alto Adige, DOC, 2020</b> Lageder, Bolzano	39.00
<b>Pinot Grigio, Collio, DOC, 2021</b> M. Felluga, Gradisca d'Isonzo	44.00
<b>Vermentino, Colli di Luni DOC. 2020</b> Cantina Lunae	46.00
<b>Gavi " La Villa", DOC 2021</b> Villa Sparina, Gavi	45.00
<b>Arneis Roero, DOC, 2019/'20</b> B. Giacosa, Neive	54.00
<b>Vinnae, IGT 2020/'21</b> Jermann, Villanova di Farra (barrique)	58.00
<b>Sauvignon, "Quarz" DOC 2020</b> Cantina Terlan, Alto Adige	77.00
<b>Cervaro della Sala, VDT 2021</b> Marchesi Antinori, Firenze ( barrique)	95.00

## Vini rosati svizzeri

<b>Rosaspina, merlot rosato ticinese, 2020</b>		39.00
Ferrari, Stabio ( merlot 50%, Syrah 50%)		
<b>Oeil de Pedrix "Chateau d'Auvernier), 2019/'20</b>		51.00
Montmollin, Auvernier	37,5 cl	38.00

## Vini rossi ticinesi

<b>Merlot "Generoso", 2018/'19</b>		37.00
Fratelli Matasci SA, Tenero		
<b>Merlot "Beatrice" DOC, 2018/'19</b>		39.00
Cormano, Morbio Inferiore		
<b>Merlot "Riserva del Nonno", DOC, 2017</b>		41.00
Cantina del Nonno, Gordola		
<b>Merlot "Brissago Doc" 2016</b>		48.00
Azienda vitivinicola Chiappini, Brissago		
<b>Merlot "Riserva del Carmagnola", 2017/'18</b>		48.00
Carlevaro, Bellinzona		
<b>Merlot "Giornico Riserva oro" 2019/'20</b>		51.00
Gialdi, Giornico	50, cl	37.00
<b>Merlot " Tre Terre", 2019/'20</b>		49.00
Arnaboldi, Caverzasio		
<b>Merlot "Roncaia", 2018/'19</b>		51.00
Vinattieri, Ligornetto	37,5 cl	37.00
<b>Merlot "San Zeno", 2018/'19</b>		53.00
Tamborini, Lamone		
<b>Merlot " Fusto 4 ", 2020</b>		49.00
Huber, Monteggio		

## I nostri barriques

<b>Merlot barrique "Incanto"</b> Monticello vini, San Pietro		49.00
<b>Merlot barrique Castanar, 2019</b> Ferrari, Stabio		61.00
<b>Rosso di syrah "Loto", 2015</b> Ferrari, Stabio		59.00
<b>Merlot "Sinfonia", 2016/'17</b> Chiericati, Bellinzona		71.00
	37,5 cl	47.00
<b>Merlot "Ronco dei Ciliegi", 2018/'19</b> Azienda Mondò, Sementina		69.00
<b>Merlot "Castello di Morcote", 2020</b> Tenuta Castello di Morcote		69.00
<b>Merlot "Rubro", 2016</b> Valsangiacomo, Chiasso		78.00
<b>Merlot "Riflessi d' Epoca", 2019</b> G. Brivio, Mendrisio		75.00
<b>Merlot "Sassi Grossi", 2019/'20</b> Gialdi, Giornico		85.00

## Vini rossi italiani

<b>Dolcetto d'Alba, DOC, 2020</b> Vietti, Castiglione Falletto	39.00
<b>Barbera d'Asti " Le Orme", 2018/'19</b> Calamandrana	39.00
<b>Chianti classico" Castello Monsanto" DOCG, 2018/'19</b> F. Bianchi, Barberino Val d'Elsa	38.00
<b>Ripasso Valpollicella, DOC, 2018/'19</b> Monte forte d'Alpone, Veneto	47.00
<b>Rocca Rubia, Riserva DOC, 2017/'18</b> Santadi, Carignano del Sulcis, Sardegna	51.00
<b>Montepulciano nobile, DOCG, 2016/'17</b> Avignonesi, Montepulciano	54.00 37,5 cl 35.00
<b>Ca' del Pazzo, VDT, 2014/'2017</b> Tenuta di Caparzo, Montalcino , Siena	61.00
<b>Salice Salentino Rosso "Donna Lisa", 2017</b> Leone de Castris, Puglia	64.00
<b>Amarone della Valpollicella, DOC, 2015/'16</b> Cantina Colognola ai colli, Monforte d'Alpone	65.00
<b>Cabreo Rosso, "Il Borgo", 2017/'18</b> Tenute del cabreo, Pontassieve, Toscana	85.00
<b>Brunello di Montalcino, DOCG "Casanova di nevi"2016 /'17</b> Montalcino- Siena	95.00
<b>Barolo "Vietti", DOCG, 2016/'17</b> Castiglione	95.00
<b>Barbera" Bricco dell'uccellone", VDT, 2017</b> Bologna, Rocchetta Tanaro	105.00

## Vini dolci

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

## Spumanti e Champagne

<b>Prosecco "Villa Sandi"</b>	49.00	
Coppetta	8.00	
<b>Franciacorta Berlucchi Brut</b>	54.00	
Coppetta	9.00	
<b>Franciacorta Rosè "Antica Fratta", 2016</b>	58.00	
Essenza rosé		
Coppetta	11.00	
<b>Moet e Chandon , Imperial Brut</b>	90.00	
	37,5 cl	52.00
Flute		14.00