

## **Bianchi aperti**

<b>Sauvignon Wirkl, DOC, 2023</b> Cantina Terlan, Alto Adige	8.00
<b>Igher, bianco ticinese 2023</b> Cantina Zanini, Brissago	6.50
<b>Roero Arneis, 2023</b> Cascine Chicco	6.00
<b>Bianco di Merlot</b> Ligornetto	5.00
<b>Ibisco, Chardonnay Ticinese 2023</b> Ferrari, Stabio	6.50

## **Rosati aperti**

<b>Merlot rosato del ticino</b> Matasci	4.50
<b>Scaia, Veneto, IGT 2024</b>	5.00

## **Rossi Aperti**

<b>Merlot della casa, 2022</b> Ferrari, Stabio	6.00
<b>Gurgò, 2022</b> 100% nero d'Avola Cantina Paolini, Marsala , Sicilia	6.00
<b>Cantele Primitivo Puglia IGP 2022</b>	6.50
<b>Rosso di Montalcino, DOC 2020</b> Querceta, Montalcino	8.00

## Vini Bianchi Svizzeri

### Ticino

<b>Kerner "Maggia" 2022/23</b> Terreni alla Maggia , Ascona	42.00
<b>Merlot bianco "Terre Alte", 2022/23</b> Cantine vinicole Gialdi, Mendrisio	40.00
<b>Pinot grigio, "Ramolo" 2023</b> Cantine vinicole Gialdi, Mendrisio	42.00
<b>Sauvignon bianco, 2022</b> Azienda vinicola la Costa, Novazzano	41.00
<b>Ibisco, Chardonnay Ticinese 2023</b> Ferrari, Stabio	46.00

### I nostri barriques

<b>Merlot bianco, "Bianco Rovere", 2023</b> Giudo Brivio, Mendrisio	68.00	
	37,5 cl	45.00
<b>Volpe Alata, Chardonnay, 2022</b> Huber, Monteggio	55.00	

### Vaud

<b>Dézaley "L'Arbalète", 2022</b> Testuz, Epesses	51.00
--	-------

## Vini Bianchi Italiani

<b>Lugana, "Oasi Mantellina" DOC 2023</b> Allegrini, Veneto	44.00
<b>Chardonnay, Alto Adige, DOC, 2023</b> Lageder, Bolzano	40.00
<b>Pinot Grigio, Collio, DOC, 2023</b> M. Felluga, Gradisca d'Isonzo	44.00
<b>Vermentino, Colli di Luni DOC. 2022</b> Cantina Lunae	46.00
<b>Gavi "La Villa", DOC 2021</b> Villa Sparina, Gavi	45.00
<b>Arneis Roero, DOC, 2023</b> B. Giacosa, Neive	56.00
<b>Vinnae, IGT 2021</b> Jermann, Villanova di Farra (barrique)	58.00
<b>Sauvignon, "Quarz" DOC 2022</b> Cantina Terlan, Alto Adige	98.00
<b>Cervaro della Sala, VDT 2022</b> Marchesi Antinori, Firenze ( barrique)	110.00

## Vini rosati svizzeri

<b>Rosaspina, merlot rosato ticinese, 2022</b>		41.00
Ferrari, Stabio ( merlot 50%, Syrah 50%)		
<b>Oeil de Pedrix “Chateau d’Auvernier), 2023</b>		52.00
Montmollin, Auvernier	37,5 cl	33.00

## Vini rossi ticinesi

<b>Merlot “Generoso”, 2020</b>		39.00
Fratelli Matasci SA, Tenero		
<b>Merlot “Beatrice” DOC, 2019/’20</b>		41.00
Cormano, Morbio Inferiore		
<b>Merlot “Riserva del Nonno”, DOC, 2017</b>		41.00
Cantina del Nonno, Gordola		
<b>Merlot “Brissago Doc” 2018</b>		48.00
Azienda vitivinicola Chiappini, Brissago		
<b>Merlot “Giornico Riserva Oro” 2021/22</b>		51.00
Gialdi, Giornico	50, cl	39.00
<b>Merlot “ Tre Terre”, 2020</b>		49.00
Arnaboldi, Caverzasio		
<b>Merlot “Roncaia”, 2021/22</b>		53.00
Vinattieri, Ligornetto	37,5 cl	34.00
<b>Merlot “San Zeno”, 2020</b>		53.00
Tamborini, Lamone		
<b>Merlot “ Fusto 4 “, 2022</b>		51.00
Huber, Monteggio		

## I nostri barriques

<b>Merlot barrique “Incanto”, 2020</b> Monticello vini, San Pietro	52.00
<b>Merlot barrique Castanar, 2020</b> Ferrari, Stabio	66.00
<b>Ticino D.o.c. Syrah “ Loto”, 2018</b> Ferrari, Stabio	70.00
<b>Merlot “ Sinfonia”, 2019</b> Chiericati, Bellinzona	83.00
	37,5 cl 52.00
<b>Merlot “Ronco dei Ciliegi”, 2019</b> Azienda Mondò, Sementina	74.00
<b>Merlot “Castello di Morcote”, 2021</b> Tenuta Castello di Morcote	74.00
<b>Merlot “Riflessi d’ Epoca”,2021</b> G. Brivio, Mendrisio	85.00
<b>Merlot “ Sassi Grossi“, 2022</b> Gialdi, Giornico	94.00
<b>Belvedere del Castello Luigi” D.o.c. , 2022</b> Rosso Ticino, Besazio Az. Luigi Zanini	145.00
<b>Merlot “Castello Luigi” D.o.c. , 2019</b> Rosso del Ticino, Besazio Az. Luigi Zanini	230.00

## Vini rossi italiani

<b>Dolcetto d'Alba, DOC, 2022</b> Vietti, Castiglione Falletto	41.00
<b>Chianti classico" Castello Monsanto" DOCG, 2022</b> F. Bianchi, Barberino Val d'Elsa	41.00
<b>Valpollicella Ripasso, classico superiore DOCG, 2022</b> Giuseppe Campagnola, Veneto	47.00
<b>Rocca Rubia, Riserva DOC, 2020</b> Santadi, Carignano del Sulcis, Sardegna	51.00
<b>Montepulciano nobile, DOCG, 2018/'19</b> Avignonesi, Montepulciano	55.00 37,5 cl 35.00
<b>Ca' del Pazzo, VDT, 2020</b> Tenuta di Caparzo, Montalcino , Siena	61.00
<b>Salice Salentino Rosso "Donna Lisa", 2019</b> Leone de Castris, Puglia	67.00
<b>Amarone della Valpollicella, classico riserva DOCG, 2018</b> Caterina Zardini, Veneto	95.00
<b>Cabreo Rosso, "Il Borgo", 2020</b> Tenute del cabreo, Pontassieve, Toscana	85.00
<b>Barolo "Vietti", DOCG, 2019</b> Castiglione	101.00
<b>Brunello di Montalcino, DOCG "Casanova di Neri" 2017/'18</b> Montalcino- Siena	110.00
<b>Barbera" Bricco dell'uccellone", VDT, 2019</b> Bologna, Rocchetta Tanaro	110.00

## Vini dolci

<b>Yanir, Moscato passito (0,5l)</b>		45.00
Degli otto Santi		
al bicchiere ( 1 dl)		11.00
<b>Moscato d'Asti, DOCG</b>		45.00
Giacomo Bologna, Rocchetta Tanaro		
al bicchiere ( 1 dl)		9.00

## Spumanti e Champagne

<b>Prosecco "Villa Sandi"</b>		52.00
Coppetta	1dl	8.50
<b>Franciacorta Berlucchi Brut</b>		64.00
Coppetta	1dl	11.00
<b>Franciacorta "Antica Fratta "Rosè</b>		80.00
Coppetta	1dl	12.00
<b>Moet e Chandon , Imperial Brut</b>		90.00
	37,5 cl	52.00
Flute		14.00

## Birre

Appenzeller " <b>Sonnwendlig</b> " Alkoholfrei	33cl	5.00
Appenzeller " <b>Santis Kristal</b> "	33cl	5.00
Birra Artigianale Ticinese Ciao " <b>Ambra</b> "	33cl	8.00
Erdinger Weissbier	50 cl	7.50
Moretti	33 cl	5.00