

Il Bacher

Carta dei Vini

Per vini al calice chiedere al personale

“Il Vino è uno dei maggiori segni di civiltà nel mondo”

Ernest Hemingway



Vino certificato biologico




Vino certificato Slow Wine

Bollicine Italiane

Blanc de Morger et La Salle Brut "Blanc du Blanc" 100% priè blanc Sosta sui lieviti 24 mesi	Valle d'Aosta Morgex et La Salle (AO)	Cave Mont Blanc	32,00
Alta Langa Metodo Classico Pas Dosè 2014 100% pinot nero Sosta sui lieviti 50 mesi	Piemonte Cocconato (AT)	Cocchi 	49,00
Trento DOC "Perlé" 2015 100% chardonnay	Trentino Trento (TN)	Ferrari	49,00
Trento DOC Millesimato 2015 100% chardonnay perlage	Trentino Ravina (TN)	Altemasi	25,00
Metodo Classico Brut 100% pinot nero	Trentino Canella (AT)	Luigi Coppo	29,00
Franciacorta pas dosé "Aligi Sassu" 2015 100% chardonnay	Lombardia Ome (BS)	Majolini	43,00
Franciacorta Brut 100% chardonnay Sosta sui lieviti 24 mesi	Lombardia Bornato (BS)	Biondelli 	34,00
Franciacorta Rosè Brut "La Capinera" 100% pinot nero	Lombardia Cologne (BS)	Vigneti Cenci	36,00
Franciacorta Brut DOCG 80% chardonnay, 20% pinot nero	Lombardia Ome (BS)	La Fiorita	26,00

Franciacorta Brut Saten 100% chardonnay Sosta sui lieviti 24 mesi	Lombardia Bornato (BS)	Biondelli 	39,00
"Vergomberra" Oltrepò Pavese Extra Brut Metodo Classico 80% pinot nero, 20% chardonnay Sosta sui lieviti 40 mesi	Lombardia Canneto Pavese (PV)	Verdi Bruno 	41,00
Ribolla Brut Friulana 100% ribolla gialla Sosta sui lieviti 24 mesi	Friuli Caneva (PN)	Diegros	24,00
Prosecco Conegliano Valdobbiadene DOCG "Miraval" Extra Dry 100% glera	Veneto Vittorio Veneto (TV)	Bellenda	21,00
Prosecco Conegliano Valdobbiadene DOCG "San Fermo" Brut 100% glera	Veneto Vittorio Veneto (TV)	Bellenda	21,00
"Febo" Malvasia Brut Metodo Classico 100% malvasia aromatica di Candia	Emilia Fontanelle (PR)	Bré del Gallo	19,00
Rubina Spumante Brut Rosé Metodo Charmat Lungo 100% barbera	Emilia Ozzano Taro (PR)	Monte delle Vigne	35,00
Blanc de Noirs Dosaggio zero, 2016 100% pinot nero	Emilia Ziano Piacentino	Lusenti	32,00
"Vigna al Vento" Metodo classico brut DOP 100% spergola	Emilia Jano di Scandiano (RE)	Aljano	33,00

Roncolo "1888" Metodo Classico 2015 50% pinot nero, 30% chardonnay, 20% pinot meunier	Emilia Roncolo (RE)	Venturini Baldini	22,00
"Cá del Vento" Rosé Lambrusco sorbara e grasparossa	Emilia Roncolo (RE)	Venturini Baldini 	16,00
"Dora" Rosé Metodo Classico 100% fortana	Emilia Fontanelle (PR)	Bré del gallo	19,00
Brut Riserva Metodo Millesimato 2013 100% verdicchio Sosta sui lieviti 30 mesi	Marche Loreto (AN)	Garofoli	39,00
Leggiadro, Brut Millesimato 2016 80% fiano, 20% malvasia bianca Sosta sui lieviti 30 mesi	Puglia Manduria (TA)	Produttori di Manduria	29,00
Extra Brut dell'Etna Millesimato 2011 100% nerello mascalese Sosta sui lieviti 72 mesi	Sicilia Santa Venerina (CT)	Tenuta San Michele	56,00
"Filighe" Brut Millesimato 2015 100% vermentino Sosta sui lieviti 48 mesi	Sardegna Usini (SS)	Cherchi	24,00

Metodo Classico Francia

Crémant d'Alsace Brut 70% pinot blanc, 20% riesling, 10% pinot gris	Domaine Allimant Laugner Alsazia	29,00
Crémant de Bourgogne Blanc de Blanc Brut 100% chardonnay	Pierre-Marie Chermette Bejoulais	34,00
Champagne Premier Cru Brut Herie Hoodie 90% meunier de reserve perpetuelle, 10% pinot nero Sosta sui lieviti 36 mesi	Roger Coulon Vrigny-Montagne de Reims	79,00
Champagne Rosé de Meunier Extra Brut 100% meunier	Laherte et Frères Chavot-Vallée de la Marne	78,00
Champagne Bollinger Special Cuvée 25% chardonnay, 15% pinot meunier, 60% pinot nero Sosta sui lieviti 36 mesi	Bollinger De Lattre De Tassigny	79,00
Champagne Grand Cru Blanc de Blanc Reserve Brut 100% chardonnay	Vazart Coquart Chouilly-Cotes de blancs	59,00
Dom Pérignon Vintage 2010 50% pinot nero, 50% chardonnay	Dom Pérignon Epernay	229,00
Champagne Blanc de Blanc Reserve 80% meunier, 20% pinot nero	J. Chartpentier Villers Sous Chatillon Vallée de la Marne	61,00

Vini del Territorio

D.O.C.G. e D.O.C. dell'Emilia-Romagna

Vini Bianchi del territorio

Fiocco di Rose 100% pinot nero	Lusenti Ziano Piacentino (PC) 	32,00
"Brezza di Luna" Brut 100% spergola	Aljano Jano di Scandiano (RE)	16,00
"Vigna al Vento" Metodo Classico Brut DOP 100% spergola	Aljano Jano di Scandiano (RE)	33,00
Malvasia "Callas" 100% malvasia aromatica di Candia	Monte delle Vigne Ozzano Taro (PR)	22,00
Malvasia "Poèm" 100% malvasia aromatica di Candia	Monte delle Vigne Ozzano Taro (PR)	15,00
"Emiliana" Malvasia frizzante 100% malvasia aromatica di Candia	Lusenti Ziano Piacentino (PC) 	19,00
Malvasia Vivace di Bacedasco 100% malvasia aromatica di Candia	La Caminà Bacedasco Basso (PC)	14,00
Ortrugo Vivace di Bacedasco	La Caminà	12,00

100% ortugo

Bacedasco Basso (PC)

"Febo" Malvasia Brut Metodo

Bré del Gallo

19,00






Classico

Fontanelle (PR)

100% malvasia aromatica di Candia

Vini Rossi del territorio



-  COLLI DI PARMA
-  REGGIANO
-  LAMBRUSCO SALAMINO DI SANTA CROCE
-  LAMBRUSCO DI SORBARA
-  LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO

LAMBRUSCO

Le province maggiormente vitate a lambrusco sono quelle di Modena, Reggio Emilia, Mantova e Parma. Anche se, se ne trovano coltivati un po' in tutta la pianura Padana.

Troviamo lambrusco addirittura in Puglia ed in Trentino dove viene chiamato "Enantio" che altro non è che la varietà "Lambrusco a Foglia frastagliata.

Le più conosciute e diffuse sono: Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Grasparossa, Lambrusco Maestri, Lambrusco Marani, Lambrusco Salamino, Lambrusco Barghi, Lambrusco Benetti, Lambrusco di Fiorano, Lambrusco Gonzaga, Lambrusco Montericco, Lambrusco Nobel, Lambrusco Oliva, Lambrusco Pjcol Ross, Lambrusco Viadanese.

LAMBRUSCO DI SORBARA

È la varietà più caratteristica e tipica della provincia di Modena, coltivata soprattutto tra i fiumi Secchia e Panaro. È storicamente presente anche nella provincia di Reggio Emilia (principalmente a Rubiera, Correggio, San Martino in Rio e dintorni).

Presenta un colore rubino molto tenue, rosato. Ha un'acidità sostenuta. Il profumo è delicato, ricorda la viola, il lampone, il ribes, il melograno.

LAMBRUSCO SALAMINO

Prende il nome dal grappolo che ricorda un piccolo salame. Pare sia originario dall'area di Santa Croce di Carpi, da cui si sarebbe in seguito diffuso sino ad arrivare alla vicina provincia di Reggio Emilia. Il Lambrusco ottenuto con uve di questa varietà ha solitamente caratteristiche intermedie tra il Sorbara ed il Grasparossa. Colore intenso, profumi intensi di piccola frutta rossa matura, delicatamente floreale. In bocca mostra equilibrio tra acidità e tannino, con un buon corpo e bella sapidità.

LAMBRUSCO GRASPAROSSA

La sua zona di elezione è Castelvetro anche se di recente ha trovato collocazione nel raggiano (principalmente a Scandiano, Quattrocastella e Casalgrande).

Si tratta dell'unico Lambrusco che ha trovato diffusione e si è acclimatato nei terreni di media ed alta collina di Modena, avendo minor esigenza termica per giungere a maturazione. Lambrusco dal color rosso rubino intenso con sfumature violacee. Profumi floreali e di frutti di sottobosco intensi. Il corpo è mediamente sostenuto, gusto pieno, tannino ben evidente e moderata acidità.

LAMBRUSCO MAESTRI




Originario del parmense, si è diffuso anche in tutta la provincia di Reggio Emilia e nel Modenese. Ne troviamo anche, seppur in quantità esigue, a Rovigo, Bologna, Cremona ed in modo considerevole in Puglia. La denominazione Colli di Parma Lambrusco DOP deve comprendere almeno per l'85% questa varietà. Il colore è di un rosso rubino intenso, cupo, con riflessi violacei. Dà origina a lambruschi scuri, dai profumi fragranti, vinosi, mediamente fruttati e dalle delicate note floreali.





Lambrusco 100% lambrusco maestri	Monte delle Vigne Ozzano taro (PR)	13,00
Lambrusco IGT Spumante 100% lambrusco maestri	Monte delle Vigne Ozzano taro (PR)	15,00
Lambrusco "Nebbia e Sabbia" 100% lambrusco maestri	Podere Crocetta Zibello (PR)	15,00
Lambrusco "Colli di Parma" 100% lambrusco maestri	Lamoretti Casatico (PR)	14,00
Lambrusco "Montelocco" 100% lambrusco maestri	Venturini Baldini Quattro Castella (RE)	16,00
		
Cabernet Franc 2011 100% cabernet franc	Monte delle Vigne Ozzano taro (PR)	39,00
Rosso Colli di Parma 70% barbera, 30% bonarda	Monte delle Vigne Ozzano taro (PR)	19,00
Nabucco 2013 70% barbera, 30% merlot	Monte delle Vigne Ozzano taro (PR)	42,00
Barbera "Argille" 2013 100% barbera	Monte delle Vigne Ozzano taro (PR)	41,00
"Le Mura della Casa Vecchia" barbera e merlot	La Caminà Bacedasco Basso (PC)	14,00
Gutturnio Vivace Colli Piacentini "RI-More" barbera e croatina	Il Baraccone Ponte all'Olio (PC)	18,00
Gutturnio Superiore "Colombaia" barbera e croatina	Il Baraccone Ponte all'Olio (PC)	18,00
Gutturnio Frizzante 60% barbera, 40% bonarda	Tollara Cortina (PC)	14,00

Gutturnio Fermo Superiore 65% barbera, 35% bonarda	Tollara Cortina (PC)	14,00
"Villante" Cabernet sauvignon	Lusenti Ziano Piacentino (PC) 	24,00
"Alfredo" Fortana Vivace del Taro 95% fortana, 5% lambrusco maestri	Bré del Gallo Fontanelle (PR)	14,00
Fortana "Nebbia e Sabbia" 100% lambrusco maestri	Podere Crocetta Zibello (PR)	15,00
"Ficcanaso" Lambrusco Reggiano DOP 50% lambrusco grasparossa, 35% lambrusco maestri, 15% malbo gentile	Aljano Jano di Scandiano (RE)	14,00
"Settefilari" Lambrusco Reggiano DOP 85% lambrusco, montericco, barghi, maestri, marani, oliva e salamino, 15% malbo gentile	Aljano Jano di Scandiano (RE)	15,00
Ceregio Sangiovese Superiore Sangiovese, merlot, ancillotta	Fattoria Zerbina Marzeno (RA)	13,00
"Solco" Lambrusco Semisecco 100% lambrusco salamino	Paltrinieri Sorbara (MO)	13,00
"Radice" Lambrusco di Sorbara 100% lambrusco di Sorbara	Paltrinieri Sorbara (MO) 	17,00
"Il Bosco" Sangiovese Romagna 100% sangiovese	Il Pertinello Galeata (FC) 	14,00
"Petra Honori" Sangiovese Superiore di Romagna Riserva 100% sangiovese	Tenuta la Viola Bertinoro (FC)	18,00

"Centuplo" Rubicone IGP 100% centesimino	Tenuta Santa Lucia Mercato Saraceno (FC)	19,00
--	--	-------

Vini Bianchi Nazionali

Petite Arvine DOP 100% petit arvine	Val d'Aosta Introd (AO)	Lo Triolet	29,00
Gewurztraminer DOP 100% traminer aromatico	Val d'Aosta Introd (AO)	Lo Triolet	27,00
"Minaia" Gavi di Gavi DOCG 100% cortese	Piemonte Gavi (AL)	Nicola Bergaglio 	19,00
Riesling Renano Oltrepò Pavese 100% riesling renano	Lombardia Canneto Pavese (PV)	Bruno Verdi	21,00
Lugana 100% turbiana	Lombardia Raffa di Puegnago (BS) 	Pasini San Giovanni	19,00
Pinot Grigio 100% pinot grigio	Trentino Sarche (TN)	Fratelli Pisoni	18,00
"Latimis" Friuli Isonzi DOC 70% pinot bianco, 20% riesling, 10% traminer	Friuli-Venezia Giulia Cormons (GO)	Ronco del Gelso 	21,00
"Rjalla" Ribolla Gialla colli Orientali DOC 100% ribolla gialla	Friuli-Venezia Giulia Ipplis di Premariacco (UD)	Tunella	24,00
"Celsus" Vermentino Colli di Luni 100% vermentino	Liguria Castelnuovo Magra (SP)	La Colombiera	19,00

"Artemisia" IGP 100% malvasia puntinata	Lazio Genzano di Roma (RO)	Az. Agricola le Rose  	23,00
Pecorino Colline Pescaresi DOC 100% pecorino	Abruzzo Roseto degli Abruzzi (TE)	Abbazia di Propezzano	17,00
Fiano di Avellino DOCG 100% fiano	Campania Salza Irpina (AV)	Di Meo	24,00
Greco di Tufo DOCG 100% greco	Campania Salza Irpina (AV)	Di Meo	24,00
Carjanti 2017 IGT 100% carricante	Sicilia Chiaramonte (RG)	Gulfi  	35,00

Vini Rossi Nazionali

Per Magnum da 1.5 l, chiedere al personale in base alle disponibilità

Nebbiolo "396" DOC 100% nebbiolo	Val d'Aosta Donnas (AO)	Piantagrossa	29,00
Pinot Noir Valle DOC 100% pinot nero	Val d'Aosta Introd (AO)	Lo Triolet	27,00
Nus Valle DOC 50% vien de Nus, 20% petit rouge, 30% coralin	Val d'Aosta Introd (AO)	Lo Triolet	26,00
Dolcetto d'Alba 100% dolcetto	Piemonte Serralunga d'Alba (CN)	Luigi Pira	19,00
Nebbiolo Langhe 100% nebbiolo	Piemonte Serralunga d'Alba	Luigi Pira	31,00

Barbera d'Alba 100% barbera	(CN) Piemonte Serralunga d'Alba	Luigi Pira	26,00
Barbera d'Asti 2016 "Bricco dell'uccellone" 100% barbera	(CN) Piemonte Rocchetta Tanaro (AT)	Braida	69,00
Barbera d'Asti "Solus Ad" 2000 100% barbera	Piemonte Canelli (AT)	Contratto	104,00
Barbera "La Monella" 100% barbera	Piemonte Tanaro (AT)	Braida	19,00
Nizza Barbera Vivace 100% barbera	Piemonte Cocconato (AT)	Cantine Bava	26,00
Serralunga Barolo 2017 100% Nebbiolo	Piemonte Serralunga d'Alba (CN)	Luigi Pira	53,00
Barbaresco 100% Nebbiolo	Piemonte Barbaresco (CN)	Albino Rocca	46,00
"Tre Vigne" Gattinara 2015 100% nebbiolo	Piemonte Gattinara (VC)	Travaglini	48,00
"Camp du Rouss" 2016 100% barbera	Piemonte Cannelli (AT)	Luigi Coppo	19,00
"Pizamei" Valtellina Superiore Riserva 100% nebbiolo	Lombardia Chiuro (SO)	Balgera	63,00
"Balt" Valpolicella Ripasso Corvina, corvina grossa, rondinella	Veneto Capovilla (VR)	Adalia	24,00
"Ruvaln" Amarone della Valpolicella 2016 Corvina, corvina grossa rondinella	Veneto Capovilla (VR)	Adalia	59,00
Valpolicella Ripasso "Le Plume" Corvina, rondinella, molinara	Veneto Verona (VE)	Giuseppe Campagnola	21,00

Valpolicella Classico "Le Bine" 40% rondinella, 5% molinara, 55% uve corvina e corvinone	Veneto Verona (VE)	Giuseppe Campagnola	18,00
Amarone della Valpolicella 2013 Corvina, corvina grossa rondinella	Veneto Mezzano di Sotto (VR)	Corte Sant'Alda	89,00
Amarone della Valpolicella Riserva 2011 70% corvina e corvinone veronese, 30% rondinella	Veneto Marano (VR)	Caterina Zardini	92,00
Lagrein de Weinfeld 100% lagrein	Trentino Calliano (TR)	Salizzoni	23,00
Marzemino 100% marzepino	Trentino Calliano (TR)	Salizzoni	19,00
San Leonardo Riserva 2015 Vigneti delle Dolomiti DOC Cabernet sauvignon, cabernet franc, carmenere	Trentino Avio (TN)	Salizzoni	91,00
"Angra" Alto Adige DOC 100% pinot nero	Trentino Nalles (BZ)	Nals Margreid	27,00
Merlot Isonzo Rive Alte DOC 100% merlot	Friuli-Venezia Giulia Cormons (GO)	Ronco del Gelso	29,00
"Arcione" Colli Orientali DOC 2016 Pignolo e schioppettino	Friuli-Venezia Giulia Ipplis di Premaricco (UD)	Tunella	39,00
Collio Merlot 2018 100% merlot	Friuli-Venezia Giulia Gorizia (GO)	Marco Sclaris	18,00
Cabernet Franc DOC 100% merlot	Friuli-Venezia Giulia Ipplis di Premaricco (UD)	Tunella	24,00

Morellino di Scansano "Mago di O3" 100% morellino	Toscana Magliano in Toscana (GR)	Mantellassi	18,00
Morellino di Scansano "Santa Maria" 85% sangiovese, 15% cabernet sauvignon	Toscana Sieci (FI)	Frescobaldi	19,00
Nobile di Montepulciano 95% sangiovese, 5% canaiolo	Toscana Cortona (AR)	La Calonica	27,00
Rosso di Montepulciano DOCG 80% sangiovese, 20% canaiolo	Toscana Cortona (AR)	La Calonica	16,00
Montepulciano DOC 2017 Sangiovese, canaiolo	Toscana Alanno (PE)	Tocco	19,00
"Antero" Bolgheri Superiore DOC 100% merlot	Toscana Castagneto Carducci (LI)	Le Grascete	45,00
Syrah di Cortona DOC 100% syrah	Toscana Cortona (AR)	Stefano Amerighi	39,00
Verruzzo 2013 40% merlot, 25% cabernet franc, 25% cabernet sauvignon, 10% sangiovese	Toscana Capalbio (GR)	Monteverro	29,00
Chianti Classico DOCG 100% sangiovese	Toscana Radda di chianti (SI)	Monterinaldi 	21,00
Chianti Castiglioni 90% sangiovese, 10% merlot	Toscana Sieci (FI)	Frescobaldi	17,00
Cabernet DOC 2016 Merlot, syrah, cabernet franc, cabernet sauvignon	Toscana Radda di chianti (SI)	Frescobaldi	19,00
Brunello di Montalcino 100% sangiovese	Toscana Montalcino (SI)	Castello Tricerchi	49,00

Brunello di Montalcino 100% sangiovese	Toscana Montalcino (SI)	Tiezzi	64,00
Ornellaia "Le Volte" 50% sangiovese, 40% merlot, 10% cabernet sauvignon	Toscana Bolghieri (LI)	Tenuta Ornellaia	26,00
Montefalco Rosso Sangiovese, sagrantino	Umbria Montefalco (PG)	Fattoria Colleallodole	26,00
Sagrantino Collepiano 2016 100% sagrantino	Umbria Montefalco (PG)	Arnaldo Caprai	51,00
"Zanna" Montepulciano Riserva 100% montepulciano	Abruzzo Controguerra (TE)	Illuminati	38,00
"Kleos" aglianico 2017 100% aglianico	Campania Giungiano (SA)	Luigi Maffini	26,00
Primitivo di Manduria "Elegia" 2016 Gaglioppo, magliocco	Puglia Manduria (TA)	Produttori di Manduria	32,00
"Terre di Ausonia" IGT Gaglioppo, magliocco	Calabria Cirò Marina (KR)	Fattoria Montescudiero	23,00
"Nerojbleo" Sicilia IGT 100% nero d'avola	Sicilia Chiaromonte (RG)	Gulfi 	24,00
Cerasuolo di Vittoria Nero d'avola, frappato	Sicilia Chiaromonte (RG)	Gulfi 	26,00
Al Merat 2013 100% nero d'avola	Sicilia Santa Ninfa (TP)	Ferreri	29,00
Etna Rosso a Rina Nerello mascarese, nerello cappuccio	Sicilia Passopisciaro (CT)	Girolamo Russo	44,00
"Mammuthone" Cannonau DOC 2019 100% cannonau	Sardegna Mamoiada (NU)	Giuseppe Sedilesu 	27,00

"Ballu Tundu" Cannonau Riserva 2015 100% cannonau	Sardegna Mamoiada (NU)	Giuseppe Sedilesu 	39,00
Cannonau "Templum" 100% cannonau	Sardegna Tempio Pausania (SS)	Gallura	19,00

Vini Rosati

Rubina Spumante Brut Rosé Metodo Charmat Lungo 100% barbera	Emilia Ozzano Tarò (PR)	Monte delle Vigne	35,00
Franciacorta Rosé Brut "La Capinera" 100% pinot nero	Lombardia Cologno (BS)	Vigneti Cenci	36,00
"Dora" Metodo Classico 100% fortana	Emilia Fontanelle (PR)	Bré del gallo	19,00
"Fiocco di Rose" vivace 100% pinot nero	Emilia Ziano Piacentino (PC)	Lusenti 	17,00
"Rosé" Alto Adige Lagrein, merlot, pinot nero	Trentino Nalles (BZ)	Nals Margreid	21,00
"Eressia" Barbagia 100% cannonau	Sardegna Mamoiada (NU)	Giuseppe Sedilesu 	24,00
"Cá del Vento" Rosé Lambrusco sorbara e grasparossa	Emilia Roncolo (RE)	Venturini Baldini 	16,00

Vini Bianchi mezze bottiglie

Sauvignon Colli Orientali 100% sauvignon	Friuli-Venezia Giulia Premariacco (UD)	La Tunella	13,00
Vermentino Colli di Luni 100% vermentino	Liguria Castelnuovo magra (SP)	La Colombiera	9,00
"Grecante" Grechetto 100% grechetto	Umbria Montefalco (PG)	Arnaldo Caprai	15,00
Falanghina Campania IGT 100% falanghina	Campania Salza Irpina (AV)	Di Meo	13,00

Vini Rossi mezze bottiglie

"Bosco" Sangiovese di Romagna 100% sangiovese	Emilia Galeata (FC)	Pertinello 	14,00
Ceregio Sangiovese Superiore Sangiovese, merlot, ancillotta	Emilia Marzeno (RA)	Fattoria Zerbina	9,00
Rosso Colli di Parma 70% barbera, 30% bonarda	Emilia Ozzano Tarò (PR)	Monte delle Vigne	9,00
Nabucco 2016 70% barbera, 30% merlot	Emilia Ozzano Tarò (PR)	Monte delle Vigne	14,00
Lambrusco Spumante 100% lambrusco maestri	Emilia Ozzano Tarò (PR)	Monte delle Vigne	9,00

Gutturnio Frizzante 60% barbera, 40% bonarda	Emilia Cortina (PC)	Tollara	14,00
"Mentore" Morellino di Scansano 100% sangiovese	Toscana Magliano di Toscana (GR)	Mantellassi	9,00
Morellino di Scansano "Santa Maria" 85% sangiovese, 15% cabernet sauvignon	Toscana Sieci (FI)	Frescobaldi	9,00
Chianti Classico Gallo Nero 100% sangiovese	Toscana Radda di Chianti (AN)	Monterinaldi 	13,00
Chianti Castiglioni 90% sangiovese, 10% merlot	Toscana Sieci (FI)	Frescobaldi	12,00
"Piancarda" Rosso Conero 100% montepulciano	Marche Loreto (AN)	Garofoli	11,00

Vini passiti e da Dessert

"Oro tra le Vigne" Malvasia dolce vivace 0.75 cl 100% malvasia aromatica di Candia	Emilia Ziano Piacentino (PC)	Lusenti	15,00
Tre Filér Spumante Dolce 0.35 cl Turbiana, chardonnay, sauvignon blanc	Lombardia Sirmione (BS)	Cà dei Frati	19,00
"Castelbeseno" Moscato Passito 0.5 cl 100% moscato giallo	Trentino Calliano (TN)	Salizzoni	23,00
Recioto della Valpolicella DOCG 0.50 cl Corvina, corvinone, rondinella	Veneto Mezzane (VR)	Adalia	43,00

