



Carta dei vini

2017



OSTERIA

DA

*Pietro*



*Carta dei Vini 2017*

***OSTERIA DA PIETRO***

*Città di Castiglione delle Stiviere*

# *Alcuni vini da degustare al calice*

<i>Franciacorta Brut Vintage 2009</i>	<i>Majolini</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>Champagne Brut Grand Cru B.bs</i>	<i>Bonnaire</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Lugana Madre Perla 2011</i>	<i>Perla del Garda</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Montefalco 2014</i>	<i>Caprai</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Josef Rubino Alto Mincio 2015</i>	<i>L. Francesconi</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Le Cime Passito 2011</i>	<i>Az. Agr. Ricchi</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Moscato Naturale d'Asti 2016</i>	<i>F.lli Coppo</i>	<i>€ 6,00</i>

## *Mezze bottiglie da 0,375*

*Curtefranca bianco 2013*                      *Ca' del Bosco*                      € 15,00

*Curtefranca rosso 2011*                      *Ca' del Bosco*                      € 15,00

*Lagrein 2014*                                      *Sociale Termeno*                      € 15,00

*Rosso Montalcino 2013*                      *Col d'Orcia*                              € 14,00

# *Franciacorta East Lombardy 2017*

<i>Franciacorta F. I°</i>	<i>Uberti</i>	€ 40,00
<i>Franciacorta Prima Cuvèè Brut</i>	<i>Monterossa</i>	€ 35,00
<i>Franciacorta Brut Vintage 2009</i>	<i>Majolini</i>	€ 40,00
<i>Franciacorta Cuvèè Prestige</i>	<i>Ca' del Bosco</i>	€ 50,00
<i>Franciacorta Sansevé Saten</i>	<i>Monterossa</i>	€ 40,00
<i>Franciacorta Brut Saten</i>	<i>Majolini</i>	€ 40,00
<i>Franciacorta cuvèè Brut</i>	<i>Bellavista</i>	€ 50,00
<i>Franciacorta Brut Rosè</i>	<i>Uberti</i>	€ 45,00
<i>Franciacorta Saten 2012</i>	<i>Ca' del Bosco</i>	€ 60,00
<i>Franciacorta Dosage Zero 2012</i>	<i>Ca' del Bosco</i>	€ 60,00

## *Franciacorta*

<i>Franciacorta 2001 Ris. Moretti</i>	<i>Bellavista</i>	€ 100,00
<i>Anna Maria Clementi 1995</i>	<i>Ca' del Bosco</i>	€ 100,00
<i>Anna Maria Clementi 2001</i>	<i>Ca' del Bosco</i>	€ 100,00

# *Veneto Spumante Metodo Charmat*

*Prosecco Extradry Colmei*

*Jejo*

€ 25,00

## *Metodo Classico*

*Brut Durello*

*Dama del Rovere*

€ 25,00

*Brut Luigi Coppo*

*F.lli Coppo*

€ 35,00

*Brut Riserva Caterina 2001*

*Casa Caterina*

€ 45,00

*Brut Riserva Coppo 2008*

*F.lli Coppo*

€ 45,00

*Perlè Brut 2009*

*F.lli Lunelli*

€ 40,00

*Giulio Ferrari Brut 2004*

*F.lli Lunelli*

€ 100,00

*Brut Piero Coppo 1998*

*Coppo*

€ 110,00

## Champagne

<i>Brut 1er Cru</i>	<i>Aubry</i>	€ 60,00
<i>Brut Blanc des Blancs Grand Cru</i>	<i>Bonnaire</i>	€ 65,00
<i>Brut réserve Grand Cru</i>	<i>P. Bara</i>	€ 65,00
<i>Brut réserve</i>	<i>Charles Heidsieck</i>	€ 70,00
<i>Brut Blanc des Blanc Ay 2007</i>	<i>G. Chiquet</i>	€ 80,00
<i>Brut Blanc de Noir 2009</i>	<i>Philipponat</i>	€ 100,00
<i>Special Club Brut 2005</i>	<i>P. Bara</i>	€ 100,00
<i>Brut Vintage 2000</i>	<i>Charles Heidsieck</i>	€ 100,00
<i>Blanc des Millénaires 1995</i>	<i>Charles Heidsieck</i>	€ 195,00

## Champagne Rosé

<i>Brut Grand Rosé de Bouzy</i>	<i>P. Bara</i>	€ 65,00
<i>Brut Rosé</i>	<i>Mathieu - Gandon</i>	€ 60,00
<i>Brut Rosé Réserve</i>	<i>Charles Heidsieck</i>	€ 70,00
<i>Brut Rosé</i>	<i>Ruinart</i>	€ 90,00

# *Bianco della Lombardia East Lombardy 2017*

<i>Meridiano Chardonnay 2014</i>	<i>Az. Agr. I Ricchi</i>	<i>€ 27,00</i>
<i>Lugana Le Fornaci 2015</i>	<i>Tommasi</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>Lugana Brolettino 2014</i>	<i>Ca' dei Frati</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Lugana Madre Perla 2011</i>	<i>Perla del Garda</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Chardonnay 1999</i>	<i>Ca' del Bosco</i>	<i>€ 90,00</i>
<i>Chardonnay 2000</i>	<i>Ca' del Bosco</i>	<i>€ 90,00</i>
<i>Chardonnay 2001</i>	<i>Ca' del Bosco</i>	<i>€ 90,00</i>

## *Bianco del Piemonte*

<i>Chardonnay Monferiole 2013</i>	<i>Flli Coppo</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Rossj-Bass 1999</i>	<i>A. Gaja</i>	<i>€ 95,00</i>



## *Bianco del Veneto*

<i>Custoza Amedeo 2014</i>	<i>Cavalchina</i>	€ 23,00
<i>Lugana Santa Cristina 2015</i>	<i>Zenato</i>	€ 26,00
<i>Soave Classico Calvarino 2013</i>	<i>Pieropan</i>	€ 32,00

## *Bianco dell' Alto Adige*

<i>Pinot Bianco 2015</i>	<i>Terlano</i>	€ 25,00
<i>Gewürztraminer 2016</i>	<i>Terlano</i>	€ 25,00
<i>Sauvignon Terlaner Winkl 2016</i>	<i>Terlano</i>	€ 30,00
<i>Pinot Bianco Vorberg 2014</i>	<i>Terlano</i>	€ 45,00
<i>Quarz Terlaner Sauvignon 2014</i>	<i>Terlano</i>	€ 50,00
<i>Quarz Terlaner Sauvignon 2008</i>	<i>Terlano</i>	€ 65,00
<i>Manna 2013</i>	<i>F. Haas</i>	€ 38,00
<i>Sauvignon Sanct Valentin 2014</i>	<i>Produttori San Michele</i>	€ 40,00

## *Bianco dell'Umbria, Emilia, Campania, Sicilia e Sardegna*

<i>Grecante 2015</i>	<i>A. Caprai</i>	€ 24,00
<i>Cervaro della Sala 2014</i>	<i>Castello Sala</i>	€ 50,00
<i>Chardonnay Selin del'Armari 2013</i>	<i>Luretta</i>	€ 35,00
<i>Greco di Tufo 2015</i>	<i>Mastroberardino</i>	€ 21,00
<i>Fiano d'Avellino 2015</i>	<i>Mastroberardino</i>	€ 21,00
<i>Chardonnay 2014</i>	<i>Planeta</i>	€ 40,00
<i>Le Vigne Nicche 2013</i>	<i>Terre Nere</i>	€ 45,00
<i>Vermentino Cala Silente 2015</i>	<i>Santadi</i>	€ 27,00

## *Bianco del Friuli*

<i>Sauvignon Collio 2013</i>	<i>L. Felluga</i>	€ 35,00
<i>Friulano Collio 2014</i>	<i>Toros</i>	€ 35,00
<i>Friulano Collio 2012</i>	<i>Borgo Tiglio</i>	€ 40,00
<i>Sauvignon Collio 2013</i>	<i>Venica</i>	€ 40,00
<i>Vitoska Origine 2012</i>	<i>P. Vodopivec</i>	€ 50,00
<i>Vitoska Anfora 2012</i>	<i>P. Vodopivec</i>	€ 50,00

# *Bianco della Francia*

<i>Pinot Gris 1989 Windsbuhl V. Tardive</i>	<i>Zind-Humbrecht</i>	<i>€ 190,00</i>
<i>Gewürztraminer Cuvée Laurence 2013</i>	<i>Dom. Weinbach</i>	<i>€ 85,00</i>
<i>Sancerre Cuvée Les Caillotes 2014</i>	<i>J.M. Roger</i>	<i>€ 37,00</i>
<i>Puligny Montrachet 2014</i>	<i>Chavy</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Chassagne Montrachet 2013</i>	<i>J.M Morey</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Chassagne Montrachet 2012</i>	<i>J.M. Morey</i>	<i>€ 75,00</i>
<i>Coullée de Serrant 1997</i>	<i>M.Joly</i>	<i>€ 170,00</i>

# *Rosso della Lombardia East Lombardy 2017*

<i>Lambrusco di Sabbioneta</i>	<i>Miglioli</i>	€ 18,00
<i>Josef Rubino Alto Mincio 2015</i>	<i>L. Francesconi</i>	€ 25,00
<i>Cabernet Ribò 2013</i>	<i>Az. Agr. Ricchi</i>	€ 25,00
<i>Terre Lunari 2009</i>	<i>Perla del Garda</i>	€ 25,00
<i>Ronchedone 2014</i>	<i>Ca' dei Frati</i>	€ 30,00
<i>Curtefranca 2013</i>	<i>Ca' del Bosco</i>	€ 30,00
<i>Carmenero 1998</i>	<i>Ca' del Bosco</i>	€ 75,00
<i>Carmenero 1999</i>	<i>Ca' del Bosco</i>	€ 75,00
<i>Maurizio Zanella 1995</i>	<i>Ca' del Bosco</i>	€ 90,00
<i>Pinero 1998</i>	<i>Ca' del Bosco</i>	€ 80,00
<i>Pinero 2000</i>	<i>Ca' del Bosco</i>	€ 80,00

## *Rosso del Piemonte*

<i>Istinto 2010 Uve Grignolino Bio.</i>	<i>Asotom</i>	€ 35,00
<i>Mondaccione Freisa 2006</i>	<i>Coppo</i>	€ 35,00
<i>Barbaresco 2013</i>	<i>R. Fenocchio</i>	€ 40,00
<i>Barbaresco Serraboella 2012</i>	<i>M. Rivetti</i>	€ 60,00
<i>Barbaresco docg Gallina1998</i>	<i>G. Rivetti</i>	€ 120,00
<i>Barbaresco docg Valeirano 1998</i>	<i>G. Rivetti</i>	€ 120,00
<i>Barbaresco docg Gallina1999</i>	<i>G. Rivetti</i>	€ 120,00
<i>Barbaresco docg Valeirano 1999</i>	<i>G. Rivetti</i>	€ 120,00
<i>Barbaresco docg Staderi 1999</i>	<i>G. Rivetti</i>	€ 120,00
<i>Barbera d' Asti Camp du Rouss 2014</i>	<i>Coppo</i>	€ 25,00
<i>Barbera Asti Ris. Famiglia 2003</i>	<i>Coppo</i>	€ 100,00

## *Rosso del Piemonte*

<i>Barolo Mosconi 2009</i>	<i>Conterno Fantino</i>	€ 75,00
<i>Barolo Acclivi 2009</i>	<i>Burletto</i>	€ 75,00
<i>Sorì San Lorenzo 1996</i>	<i>A. Gaja</i>	€ 350,00
<i>Sorì Tildin 1996</i>	<i>A. Gaja</i>	€ 350,00
<i>Costa Russi 1996</i>	<i>A. Gaja</i>	€ 350,00
<i>Sorì San Lorenzo 1997</i>	<i>A. Gaja</i>	€ 380,00
<i>Sorì Tildin 1997</i>	<i>A. Gaja</i>	€ 380,00
<i>Costa Russi 1997</i>	<i>A. Gaja</i>	€ 380,00
<i>Sperss 1997</i>	<i>A. Gaja</i>	€ 260,00
<i>Darmagi 1997</i>	<i>A. Gaja</i>	€ 260,00
<i>Conteisa Nebbiolo 1997</i>	<i>A. Gaja</i>	€ 220,00

# *Rosso del Veneto*

<i>Amarone Classico Superiore 1993</i>	<i>Quintarelli</i>	<i>€ 400,00</i>
<i>Amarone Classico Superiore 1995</i>	<i>Quintarelli</i>	<i>€ 400,00</i>
<i>Amarone Classico Il Bosco 2009</i>	<i>Cesari</i>	<i>€ 65,00</i>
<i>Bardolino Superiore Santa Lucia 2014</i>	<i>Cavalchina</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Valpolicella Classico Superiore Rafaél 2014</i>	<i>Tommasi</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Valpolicella Classico Superiore Ripasso 2014</i>	<i>Tommasi</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Valpolicella Classico Superiore 2008</i>	<i>G. Quintarelli</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Primofiore 2012</i>	<i>G. Quintarelli</i>	<i>€ 45,00</i>

# *Rosso della Toscana*

*Epibios Bio 2012* *Colombaiolo* € 30,00

*Chianti Classico Riserva 2010 Strada al Sasso* *Tenuta di Arceno* € 45,00

*Chianti Classico Gran Selezione 2009* *Badia a Passignano* € 45,00

*Montevertine 2013* *Az. Agr. Montevertine* € 50,00

*Brunello Montalcino 2010* *Col d'Orcia* € 40,00

*Brunello Montalcino 2010* *La Fiorita* € 65,00



# *Rosso della Toscana*

<i>Il Portico Merlot 2004</i>	<i>Fossi</i>	€ 65,00
<i>Sangiovese Poggio Enrico 1998</i>	<i>Carpineto</i>	€ 75,00
<i>Sangiovese-Syrah Molin Vecchio 1998</i>	<i>Carpineto</i>	€ 75,00
<i>Le Pergole Torte 2013</i>	<i>Az. Agr. Monteverdine</i>	€ 110,00
<i>L'Apparita 2004</i>	<i>C. Ama</i>	€ 260,00
<i>Lupicaia 2000</i>	<i>T. Terriccio</i>	€ 190,00
<i>Sassicaia 1998</i>	<i>M. Incisa</i>	€ 230,00
<i>Sassicaia 1999</i>	<i>M. Incisa</i>	€ 230,00
<i>Sassicaia 2000</i>	<i>M. Incisa</i>	€ 230,00
<i>Sassicaia 2001</i>	<i>M. Incisa</i>	€ 230,00

## *Rosso Alto Adige*

<i>Pinot Nero Mazzon 2012</i>	<i>Gottardi</i>	€ 40,00
<i>Pinot Nero 2013</i>	<i>F.Haas</i>	€ 35,00

## *Rosso dell'Emilia, Abruzzo e Umbria*

<i>Gutturnio Ala del Drago 2012</i>	<i>Luretta</i>	€ 25,00
<i>Montepulciano d'Abruzzo 2012</i>	<i>Villa Medoro</i>	€ 20,00
<i>Villa Gemma Montepulciano 1998</i>	<i>Masciarelli</i>	€ 80,00
<i>Montepulciano 2000</i>	<i>Valentini</i>	€ 150,00
<i>Montefalco rosso 2014</i>	<i>A. Caprai</i>	€ 25,00
<i>Pinot Nero 2014</i>	<i>Castello Sala</i>	€ 45,00

## *Vino della Puglia*

<i>Torcicoda Primitivo 2013</i>	<i>Tormaresca</i>	€ 28,00
---------------------------------	-------------------	---------

# *Magnum Bianchi e Rossi*

<i>Manna 2003</i>	<i>F. Haas</i>	<i>€ 90,00</i>
<i>Chardonnay 2002</i>	<i>Planeta</i>	<i>€ 90,00</i>
<i>Maurizio Zanella 1997</i>	<i>Ca' del Bosco</i>	<i>€ 160,00</i>
<i>Pinero 1998</i>	<i>Ca' del Bosco</i>	<i>€ 160,00</i>
<i>Barolo 1997</i>	<i>B. Mascarello</i>	<i>€ 240,00</i>
<i>Chianti d.o.c.g. Giorgio I° 1999</i>	<i>La Massa</i>	<i>€ 180,00</i>
<i>Terre Brune 1997 (3 LT)</i>	<i>Santadi</i>	<i>€ 250,00</i>

# *Rosso della Francia*

<i>Cha. Haut Beausejour 2009</i>	<i>St. Estèphe</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Chateua De Pez 2010</i>	<i>St. Estèphe</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Sancerre rouge 2013 Beau Regard</i>	<i>Dom. Reverdy Ducroux</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Sancerre rouge 2013 Louys Marie</i>	<i>Dom. Reverdy Ducroux</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Cotes du Rhone 2015</i>	<i>Château Gigognan</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Bourgogne Haut Cotes Beaube 2014</i>	<i>J.L. Joillot</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>Chambolle Musigny Les Drazeyes 2011</i>	<i>Jadot</i>	<i>€ 95,00</i>
<i>Chambolle Musigny 2011</i>	<i>Berthau</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Gevrey-Chambertin 2013 Les Corvées</i>	<i>D. Tortochot</i>	<i>€ 75,00</i>
<i>Volnay Les Santenots 2010</i>	<i>Jadot</i>	<i>€ 85,00</i>
<i>Reserve de la Comtesse 2005</i>	<i>Pauillac</i>	<i>€ 140,00</i>
<i>Romanèe Saint-Vivant 2005</i>	<i>Dom. Romanèe Conti</i>	<i>€ 1.650,00</i>

## *Vini della Germania*

<i>Riesling Wachenheimer 2014</i>	<i>Dr. Bürklin-Wolf</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>Riesling Steinrich 2014</i>	<i>Clüsserath</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>Riesling Gimmeldingen 2014</i>	<i>Christmann</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>Winnigen Uhlen 0,375</i>		
<i>Riesling beerenauslese "R" 2001</i>	<i>Löwenstein</i>	<i>€ 100,00</i>
<i>Winnigen Uhlen 0,375</i>		
<i>Riesling auslese "L" 2000</i>	<i>Löwenstein</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Winnigen Uhlen 0,375</i>		
<i>Riesling trockenbeerenauslese 2001</i>	<i>Löwenstein</i>	<i>€ 290,00</i>

## *Vini Portogallo*

<i>Porto LBV 2009</i>	<i>Quinta do Noval</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Porto vintage 1967</i>	<i>Sandeman</i>	<i>€ 130,00</i>

## *Vini della California*

<i>Chardonnay Napa 2001</i>	<i>Ch. Montelena</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Zinfandel 2000</i>	<i>Ch. Montelena</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Cabernet Sauvignon 2000</i>	<i>Ch. Montelena</i>	<i>€ 140,00</i>

## *Vini della Nuova Zelanda ed Australia*

<i>Traditional 1997</i>	<i>Rosemount</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Cabernet Sauvignon 2002</i>	<i>Cape Mentelle</i>	<i>€ 46,00</i>
<i>Bin 407 Cabernet Sauvignon 1997</i>	<i>Penfolds</i>	<i>€ 45,00</i>

## *Vini dolci Italiani*

*(0,375)*

<i>Recioto di Soave La Broia 2000</i>	<i>M. Sartori</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Recioto Valpolicella 2001</i>	<i>M. Sartori</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Kaloro 2013</i>	<i>Tormaresca</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Vin Santo Carmignano 1993</i>	<i>Capezzana</i>	<i>€ 45,00</i>

*(0,500)*

<i>Passito di Pantelleria 2004</i>	<i>Mastronaro</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Moscato Passito Saracena 2005</i>	<i>C. Viola</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Marsala Riserva 30 anni</i>	<i>De Bartoli</i>	<i>€ 60,00</i>

*(0,750)*

<i>Moscato Naturale 2015</i>	<i>P. Coppo</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>Moscato Pantelleria 2004 Turbè</i>	<i>S. Murana</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>I Capitelli 2005</i>	<i>R. Anselmi</i>	<i>€ 50,00</i>

## *Vini dolci della Francia*

*(0,375)*

<i>Ch. D'Yquem 1993</i>	<i>Sauternes</i>	<i>€ 300,00</i>
<i>Ch. D'Yquem 1990</i>	<i>Sauternes</i>	<i>€ 340,00</i>

*(0,75)*

<i>Ch. Haut Bergeron 2003</i>	<i>Sauternes</i>	<i>€ 90,00</i>
<i>Ch. Guiraud 1999</i>	<i>Sauternes</i>	<i>€ 150,00</i>
<i>Ch. Doisy-Daene 1996</i>	<i>Barsac</i>	<i>€ 140,00</i>
<i>Ch. Doisy-Vedrines 1996</i>	<i>Barsac</i>	<i>€ 130,00</i>
<i>Ch. Nairac 1990</i>	<i>Barsac</i>	<i>€ 140,00</i>
<i>Ch. Suduiraut 1986</i>	<i>Sauternes</i>	<i>€ 170,00</i>
<i>Ch. La Tour Blanche 1995</i>	<i>Bommes</i>	<i>€ 150,00</i>
<i>Ch. Rieussec 1986</i>	<i>Sauternes</i>	<i>€ 100,00</i>
<i>Ch. D'Yquem 1986</i>	<i>Sauternes</i>	<i>€ 620,00</i>

## *Vini dolci dell'Ungheria*

<i>Tokaji Aszu 5 Puttonyos 1993</i>	<i>Hetszolo</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Tokaji Aszu 6 Puttonyos 1997</i>	<i>Dobogo</i>	<i>€ 90,00</i>



## *Distilla di Vinaccia*

<i>Grappa Po di Moscato</i>	<i>Poli</i>	€ 4,00
<i>Grappa Moscato Bianca</i>	<i>Domenis</i>	€ 4,00
<i>Grappa Picolit</i>	<i>Nonino</i>	€ 6,00
<i>Grappa Tocai</i>	<i>Nonino</i>	€ 4,00
<i>Grappa Moscato</i>	<i>Nonino</i>	€ 4,00
<i>Grappa Promis</i>	<i>Ca' Marcanda</i>	€ 4,00
<i>Grappa "Le Pergole Torte"</i>	<i>Montevertine</i>	€ 6,0

## *Marc de Bourgogne*

<i>Du clos de tart</i>	<i>Mommessin</i>	€ 10,00
<i>Marc de Bourgonge 1990</i>	<i>Romanèe Conti</i>	€ 15,00
<i>Fine Bourgonge 1991</i>	<i>Romanèe Conti</i>	€ 20,00

## *Distillati d'uva*

<i>Fragolino ÙE</i>	<i>Nonino</i>	€ 4,00
<i>Malvasia ÙE</i>	<i>Nonino</i>	€ 4,00
<i>Chardonnay 2000</i>	<i>VillaZarri</i>	€ 4,00
<i>Malvasia e Moscato "Uva Viva"</i>	<i>Poli</i>	€ 4,00
<i>Prime uve "Brunello di Montalcino"</i>	<i>Maschio-Bonaventura</i>	€ 15,00
<i>Prime uve "Moscato Rosa"</i>	<i>Maschio-Bonaventura</i>	€ 15,00
<i>Prime uve "Sagrantino di Montefalco"</i>	<i>Maschio-Bonaventura</i>	€ 15,00

## *Distillati di frutta*

<i>Acquavite di pere</i>	<i>Pojer e Sandri</i>	€ 3,00
<i>Ciliege selvatiche</i>	<i>Capovilla</i>	€ 8,00
<i>Mele cotogne</i>	<i>Capovilla</i>	€ 6,00
<i>Amarene e marasche</i>	<i>Capovilla</i>	€ 7,00
<i>Pere del Miele</i>	<i>Capovilla</i>	€ 8,00
<i>Prime Arance</i>	<i>Maschio-Bonaventura</i>	€ 4,00

## *Liquori*

<i>Nocino</i>	<i>Villa Zarri</i>	€ 3,00
<i>Cherry Brandy</i>	<i>Villa Zarri</i>	€ 3,00
<i>Breandy e caffè</i>	<i>Villa Zarri</i>	€ 3,00

# Whisky

<i>Caol-Ila 1990</i>	<i>Islay</i>	<i>€ 8,00</i>
<i>Caol-Ila 1984 Full Proof</i>	<i>Islay</i>	<i>€ 13,00</i>
<i>Bowmore Cask Strength</i>	<i>Islay</i>	<i>€ 8,00</i>
<i>Caol Ila 10 anni</i>	<i>Islay</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>Bunnahabhain 1992</i>	<i>Islay</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Glen Moray 17 anni Duncan Taylor</i>	<i>Speyside</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Port Ellen 1979</i>	<i>Islay</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Rosebank 1992</i>	<i>Lowlands</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Talisker 10 anni</i>	<i>Sky</i>	<i>€ 4,00</i>

# Whisky

<i>Springbank 10 anni</i>	<i>Highlands</i>	<i>€ 13,00</i>
<i>Glen Garioch 11 anni</i>	<i>Highlands</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Strathisla 11 anni</i>	<i>Highlands</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Linkwood 15 anni</i>	<i>Highlands</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>Tambowie 8 anni</i>	<i>Highlands</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Glen Rothes 1990</i>	<i>Highlands</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>Scapa 1989</i>	<i>Highlands</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Highland Park 1992</i>	<i>Highlands</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Macallan-Glenlivet Horæ Solaris</i>	<i>Highlands</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>Longmon-Glenlivet 15 anni</i>	<i>Highlands</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Linkwood-Glenlivet 14 anni</i>	<i>Highlands</i>	<i>€ 6,00</i>

## Rhum

<i>Clement V.O.</i>	<i>Martinica</i>	€ 4,00
<i>Clement Cuvèe Homere</i>	<i>Martinica</i>	€ 8,00
<i>Bally 12 anni</i>	<i>Martinica</i>	€ 6,00
<i>Macouba 12 anni</i>	<i>Martinica</i>	€ 8,00
<i>J.M. Reserve X.O</i>	<i>Martinica</i>	€ 7,00
<i>J.M. Vieux 1998</i>	<i>Martinica</i>	€ 8,00
<i>El Dorado Demerara 12 anni</i>	<i>Guyana</i>	€ 4,00
<i>Matusalem 15 anni</i>	<i>Cuba</i>	€ 4,00

## Armagnac & Cognac

<i>Bas Armagnac v.s.o.p.</i>	<i>Samalens</i>	€ 5,00
<i>Bas Armagnac Hors d'Age</i>	<i>Dartigalongue</i>	€ 4,00
<i>Bas Armagnac 1983</i>	<i>Dartigalongue</i>	€ 5,00
<i>Bas Armagnac Hors d' age</i>	<i>Laberdolive</i>	€ 9,00
<i>Bas Armagnac 1982</i>	<i>Laberdolive</i>	€ 13,00
<i>Cognac Grand Champagne XO</i>	<i>Delamain</i>	€ 7,00
<i>Cognac Privilège v.s.o.p.</i>	<i>Hennesey</i>	€ 4,00
<i>Cognac V Grand Champagne</i>	<i>Park</i>	€ 7,00
<i>Cognac Fins Bois</i>	<i>Gabriel &amp; Andreu</i>	€ 8,00
<i>Cognac Napoléon Vieille Grand Champagne Jean</i>	<i>Fillioux</i>	€ 7,00

## *Brandy*

<i>Brandy Italiano 10 anni</i>	<i>Villa Zarri</i>	€ 3,00
<i>Brandy Italiano 13anni</i>	<i>Villa Zarri</i>	€ 4,00
<i>Brandy Italiano 14 anni</i>	<i>Villa Zarri</i>	€ 6,00
<i>Brandy Italiano 15anni</i>	<i>Villa Zarri</i>	€ 7,00
<i>Brandy Italiano 18 anni</i>	<i>Villa Zarri</i>	€ 11,00
<i>Brandy Carlos I</i>	<i>Pedro Domencq</i>	€ 3,00
<i>Brandy Cardenal Mendoza</i>	<i>Sanchez Romate Anos</i>	€ 4,00

## *Calvados*

<i>Calvados 12 anni</i>	<i>Lecompte</i>	€ 8,00
<i>Calvados 15 anni</i>	<i>Lecompte</i>	€ 6,50
<i>Calvados 8 anni</i>	<i>Roger Groult</i>	€ 6,00
<i>Calvados Venerable</i>	<i>Roger Groult</i>	€ 8,00







