


## VINI DA DESSERT

<i>Vallée d'Aoste Chambave moscato pass. doc '15</i>	<b>lt. 0.375</b>	<i>La Crotta di Vegneron</i>	26.50 €
<i>Moscato d'Asti docg '19</i>	<b>lt. 0.75</b>	<i>Az. Ag. F. Perrone</i>	17.00 €
<i>Canelli Moscato d'Asti docg / dop '18</i>	<b>lt. 1.5</b>	 <i>Az. Ag. Villa Giada</i>	39.00 €
<i>Canelli Moscato d'Asti docg / dop '18</i>	<b>lt. 0.75</b>	 <i>Az. Ag. Villa Giada</i>	16.50 €
<i>Moscato d'Asti docg / dop '18</i>	<b>lt. 0.375</b>	 <i>Az. Ag. Villa Giada</i>	13.00 €
<i>Moscato d'Asti docg '19</i>	<b>lt. 0.75</b>	<i>F. Perrone</i>	17.00 €
<i>Moscato pass. "PassiOne" '15</i>	<b>lt. 0.75</b>	<i>Az. Ag. Fatt. San Giuliano</i>	28.00 €
<i>Piemonte Moscato pass. doc '13</i>	<b>lt. 0.375</b>	<i>Az. Ag. Fatt. San Giuliano</i>	20.00 €
<i>Barolo chinato</i>	<b>lt. 0.50</b>	<i>D. Borgogno - Cav. Bartolomeo</i>	27.00 €
<i>Barbera chinato</i>		<i>Az. Ag. Bussia Soprana</i> <b>al bicchiere</b>	4.00 €
<i>"Sole" da uve stramature di Ruché</i>	<b>lt. 0.375</b>	<i>L. Ferraris</i>	24.00 €
<i>Vermouth Berto "Ross da Travaj"</i>		<i>Ant. Dist. Quaglia</i> <b>al bicchiere</b>	3.00 €
<i>Vermouth bianco "1870"</i>		<i>Dogliotti 1870</i> <b>al bicchiere</b>	3.50 €
<i>Südtirol Gewurztraminer pass. "Comtess" doc '13</i>	<b>lt. 0.375</b>		
		<i>Cant. Prod. S. Michele Appiano</i>	28.50 €
<i>Südtirol Gewurztraminer vend. tardiva "Roen" doc '14</i>	<b>lt. 0.375</b>		
		<i>Cant. Tramin</i>	27.00 €
<i>Vino liquoroso "Merlino 16/02" (lagrein, brandy)</i>	<b>lt. 0.50</b>	<i>Pojer e Sandri</i>	30.50 €
		<b>al bicchiere</b>	5.50 €
<i>Veneto Orientale "Ad Nonam" igt '16</i>	<b>lt. 0.375</b>	<i>Ten. Mosole</i>	19.50 €
<i>Colli piacentini Vin Santo di Vigoleno doc '08</i>	<b>lt. 0.50</b>	<i>Az. Ag. Massina</i>	47.00 €

<i>Recioto della Valpolicella class. "Vigneti di Moron" doc '11</i>	<b>lt. 0.50</b>		
		<i>Cant. Valpolicella Negrar</i>	27.00 €
<i>Vin Santo di Gambellara "Vigne della Selva" class. doc '04</i>	<b>lt. 0.375</b>		
		<i>Cant. Colli Vicentini</i>	44.50 €
<i>Breganze Torcolato doc '07</i>	<b>lt. 0.375</b>	<i>Az. Ag. Miotti</i>	28.00 €
<i>Cof Picolit docg '13 - da agricoltura biologica -</i>	<b>lt. 0.375</b>	<i>Aquila del Torre</i>	34.00 €
<i>Vino di ghiaccio "Emozione di ghiaccio" '08 (malvasia di candia, moscato)</i>	<b>lt. 0.375</b>		
		<i>Az. Ag. Croci</i>	39.50 €
<i>Albana di Romagna pass. R.va docg '11</i>	<b>lt. 0.375</b>	<i>Gallegati</i>	26.00 €
<i>Vermouth "Etrusco Nero"</i>		<i>Ten. Fertuna</i>	<b>al bicchiere</b> 3.50 €
<i>Umbria "Muffato della Sala" igt '14</i>	<b>lt. 0.50</b>	<i>(traminer, riesling, sauv., semillon, grechetto)</i>	
		<i>Castello della Sala - Antinori</i>	34.50 €
<i>Vin Santo di Carmignano R.va doc '10</i>	<b>lt. 0.375</b>	<i>(90% trebbiano, 10% san colombano)</i>	
		<i>Ten. Capezzana</i>	39.50 €
<i>Vernaccia nera di Serrapetrona pass. "Zio Sergio" igt '14</i>	<b>lt. 0.50</b>		
		<i>Az. Ag. Podere sul Lago</i>	25.00 €
<i>Calabria moscato pass. Al Governo di Saracena igt '11</i>	<b>lt. 0.375</b>		
		<i>Feudo dei San Severino</i>	33.00 €
<i>Passito di Pantelleria "Solidea" doc '15</i>	<b>lt. 0.50</b>	<i>Az. Ag. Solidea</i>	29.50 €
<i>Terre Siciliane Zibibbo igt</i>		<i>Cant. Buffa</i>	<b>al bicchiere</b> 3.00 €
<i>Sauternes a.s.c. '15 - da agricoltura biologica -</i>	<b>lt. 0.375</b>		
		<i>Chateau Pascaud - Villefranche</i>	23.50 €
<i>Sauternes a.s.c. '09</i>	<b>lt. 0.75</b>	<i>Chateau Pascaud - Villefranche</i>	31.50 €
<i>Tokaji Aszu 6 Puttonyos 1997</i>	<b>lt. 0.375</b>	<i>Árpád-Hegy Pince</i>	48.50 €

## MARSALA

al bicch.

<i>Sup. Dolce 5 anni doc</i>	<i>Curatolo – Arini</i>	3.50 €
<i>Sup. R. va “Oro dolce” doc</i>	<i>Cant. Buffa</i>	4.00 €
<i>Sup. R. va Storica 1995 doc</i>	<i>Curatolo – Arini</i>	5.50 €

## PORTO

al bicch.

<i>White</i>	<i>J. W. Burmester</i>	4.00 €
<i>Tawny 10 years old</i>	<i>Wine &amp; Soul</i>	4.50 €
<i>Tawny 20 years old</i>	<i>Nieport</i>	6.50 €
<i>L.B.V. 2013</i>	<i>J. W. Burmester</i>	5.00 €

## SHERRY

al bicch.

<i>Pedro Ximenez « Don Zoilo » 12 y.o.</i>	<i>William &amp; Humbert</i>	4.50 €
<i>Pedro Ximenez Dulce Viejo Montilla – Moriles d.o.</i>	<i>Gracia Nhos</i>	4.00 €

## MADEIRA

al bicch.

<i>Finest full rich doce 5 years old</i>	<i>Henriques &amp; Henriques</i>	5.50 €
--	----------------------------------	--------