

# Vini bianchi ticinesi



bottiglia da 75 cl

<b>Prà bianco 2018/9</b> <i>Chardonnay, sémillon, sauvignon</i>	<i>Gialdi Vini, Mendrisio</i>	<i>Fr.</i>	<b>32,00</b>
<b>Terre Alte 2016</b> <i>Chardonnay, sémillon, sauvignon</i>	<i>Gialdi Vini, Mendrisio</i>		<b>32,00</b>
<b>Contrada 2017/8</b> <i>Merlot</i>	<i>Gialdi Vini, Mendrisio</i>		<b>38,00</b>
		<i>3/8</i>	<b>24,00</b>
<b>Bianco rovere 2014/15</b> <i>Merlot vinificato in barrique</i>	<i>Gialdi Vini, Mendrisio</i>		<b>58,00</b>
<b>Elsbeth 2017/8</b> <i>Merlot</i>	<i>Cantina Fawino, Mendrisio</i>		<b>34,00</b>
<b>Bianco Parravicini 2018/9</b> <i>Merlot, Chardonnay</i>	<i>Cantina Parravicino, Corteglia</i>		<b>28,00</b>
<b>Bianco del San Giorgio 2018</b> <i>Chasselas, Chardonnay, Müller Thurgau, Pinot Grigio e Sauvignon</i>	<i>Cantina Fumagalli, Balerna</i>		<b>38,00</b>
<b>Elisir 2017</b> <i>Merlot50%, Chardonnay20%, Kerner20%. Sauvignon10%</i>	<i>Tenuta Trapletti, Coldrerio</i>		<b>34,00</b>
<b>Chardonnay Rovio 2016/7</b> <i>Chardonnay 100%</i>	<i>G. Chiesa, Rovio</i>		<b>49,00</b>
<b>Chardonnay 2015/6</b> <i>Chardonnay 90%, Merlot10%</i>	<i>Azienda Oberti, Mendrisio</i>		<b>49,00</b>
<b>Alma 2016/7</b> <i>Vino bianco Biologico medaglia ORO 2016</i>	<i>Azienda Bianchi, Arogno</i>		<b>49,00</b>
<b>Galanthus 2017</b> <i>Merlot100% barrique 6 mesi</i>	<i>Az. Castello di Cantone, Rancate</i>		<b>49,00</b>

## Vini bianchi italiani



bottiglia da 75 cl

<b>Gewürztraminer 2017</b> <i>Gewürztraminer</i>	<i>Lageder, Alto Adige</i>	39,00
<b>Müller Turgau 2016</b> <i>Müller Turgau</i>	<i>Lageder, Alto Adige</i>	37,00
<b>Pinot Grigio delle Venezie 2017</b> <i>Pinot Grigio Riff</i>	<i>Lageder, Alto Adige</i>	32,00
<b>Lugana San Vigilio 2018</b> <i>Turbiana</i>	<i>Selva Capuzza, Lombardia</i>	36,00
<b>Chardonnay dei Sassi Cavi 2018</b> <i>Chardonnay</i>	<i>Collavini, Friuli</i>	32,00
<b>Cà Brione 2016</b> <i>Sauvignon, Chardonnay, Manzoni, Nebbiolo</i>	<i>Nino Negri, Valtellina</i>	39,00
<b>Gemella 2018</b> <i>Sauvignon blanc</i>	<i>Bindella, Toscana</i>	38,00
<b>Perdaudin 2016</b> <i>Arneis 100%</i>	<i>Negro, Piemonte</i>	36,00

## Vini Rosati



<b>Terre Alte 2018</b> <i>Merlot</i>	<i>Gaildi-Brivio, Mendrisio</i>	32,00
<b>Rosato del S. Giorgio 2017/8</b> <i>Merlot</i>	<i>Fumagalli, Balerna</i>	36,00
<b>Oeil de Perdrix –Neuchatel 2017</b> <i>Pinot nero</i>	<i>Ch. D'Auvernier</i>	36,00
<b>Rosé di Alghero 2017/8</b> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah</i>	<i>Antinori, Toscana</i>	32,00
<b>Rosa di Luna 2018</b> <i>Chardonnay</i>	<i>Delea, Losone</i>	32,00

# Vini rossi ticinesi



		bottiglia da 75 cl
<b>Terre Alte 2015/6</b> <i>Merlot 100%</i>	<i>Gialdi Vini, Mendrisio</i>	Fr. 34,00
<b>Prà Rosso 2017</b> <i>Merlot 100%</i>	<i>Gialdi Vini, Mendrisio</i>	32,00
<b>Baiocco 2017</b> <i>Merlot 100%</i>	<i>Gialdi Vini, Mendrisio</i>	39,00 3/8 22,00
<b>Biasca Premium 2017</b> <i>Merlot 100%</i>	<i>Gialdi Vini, Mendrisio</i>	41,00 Magnum 150 cl 78,00
<b>Arzo 2015</b> <i>Merlot 100%</i>	<i>Gialdi Vini, Mendrisio</i>	62,00
<b>Riflessi d'Epoca 2016</b> <i>Merlot 100%</i>	<i>Gialdi Vini, Mendrisio</i>	62,00
<b>Sassi Grossi 2016</b> <i>Merlot 100%</i>	<i>Gialdi Vini, Mendrisio</i>	71,00
<b>Giornico Oro 2015</b> <i>Merlot 100%</i>	<i>Gialdi Vini, Mendrisio</i>	55,00
<b>Cantastorie 2017</b> <i>Merlot 100%</i>	<i>Cantina Fawino, Mendrisio</i>	34,00
<b>Musa 2017</b> <i>Merlot 100%</i>	<i>Cantina Fawino, Mendrisio</i>	54,00
<b>Meride 2017</b> <i>Merlot 100% barrique</i>	<i>Cantina Fawino, Mendrisio</i>	49,00
<b>Rosa dei Venti 2018</b> <i>Merlot 100%</i>	<i>Cantina Parravicini, Corteglia</i>	28,00
<b>La Crus 2017</b> <i>Merlot 100%</i>	<i>Cantina Parravicini, Corteglia</i>	32,00
<b>Gaio 2014/5</b> <i>Merlot 100%</i>	<i>Tenuta Trapletti, Coldrerio</i>	38,00
<b>Culdree 2015</b> <i>Merlot 100%</i>	<i>Tenuta Trapletti, Coldrerio</i>	98,00
<b>Merlot Rovio 2017</b> <i>Merlot 100%</i>	<i>G. Chiesa, Rovio</i>	49,00
<b>San Giorgio 2017</b> <i>Merlot 100%</i>	<i>G. Chiesa, Rovio</i>	52,00
<b>Campaccio 2017</b> <i>Merlot 100% riserva</i>	<i>Azienda Oberti, Mendrisio</i>	52,00

<b>Picaia 2019</b> <i>Merlot100% Biologico</i>	<i>Azienda Bianchi, Arogno</i>	39,00
<b>Cerus 2017</b> <i>Vino ROSSO Biologico med.ARGENTO 2016</i>	<i>Azienda Bianchi, Arogno</i>	49,00
<b>Negromante 2017</b> <i>Merlot50%,Syrah25%,Cabernet Franc 25% 14 mesi barrique</i>	<i>Az. Castello di Cantone, Rancate</i>	72,00
<b>Castello di Cantone 2016</b> <i>Merlot100% 18 mesi barrique</i>	<i>Az. Castello di Cantone, Rancate</i>	95,00
<b>Vecchia Masseria 2016</b> <i>Merlot100%</i>	<i>Vinattieri, Ligornetto</i>	52,00 3/8 26,00
<b>Roncaia 2016</b> <i>Merlot100%</i>	<i>Vinattieri, Ligornetto</i>	48,00
<b>Alinda 2014</b> <i>Merlot100%</i>	<i>Az. Agriloro, Genestrerio</i>	34,00
<b>Pinot Nero 2016</b> <i>Pinot Nero100%</i>	<i>Az. Agriloro, Genestrerio</i>	54,00
<b>Sottobosco 2016</b> <i>Merlot, cabernet, gamaret, cabernet franc</i>	<i>Az. Agriloro, Genestrerio</i>	72,00
<b>Casimiro 2015</b> <i>Merlot,arinarnoa,tannat,petit verdot, cabernet sauvignon, gamaret</i>	<i>Az. Agriloro, Genestrerio</i>	65,00
<b>Il Mattirolo 2016</b> <i>Merlot100%</i>	<i>Flli Valsangiacomo, Mendrisio</i>	34,00
<b>Roncobello 2016</b> <i>Merlot100%</i>	<i>Flli Valsangiacomo, Mendrisio</i>	42,00
<b>Gransegreto 2015</b> <i>Merlot100% Riserva</i>	<i>Flli Valsangiacomo, Mendrisio</i>	58,00

# Vini rossi italiani



bottiglia da 75 cl

<b>Il Bacialè 2015</b> <i>Barbera, Pinot nero, Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	<i>Braida, Piemonte</i>	Fr. 39,00
<b>Montebruna 2016</b> <i>Barbera</i>	<i>Braida, Piemonte</i>	39,00 3/8 22,00 Magnum 150 cl 74,00
<b>Bricco dell'Uccellone 2016</b> <i>Barbera</i>	<i>Braida, Piemonte</i>	82,00 3/8 46,00 Magnum 150 cl 145,00
<b>Barbera d'Alba-Bertu 2016</b> <i>Barbera</i>	<i>Negro, Piemonte</i>	38,00
<b>Nebbiolo – Angelin 2016</b> <i>Nebbiolo</i>	<i>Negro, Piemonte</i>	34,00
<b>Barbaresco-Basarin 2016</b> <i>Nebbiolo</i>	<i>Negro, Piemonte</i>	52,00
<b>Barolo Serralunga Alba 2014</b> <i>Nebbiolo</i>	<i>Negro, Piemonte</i>	78,00
<b>Bonarda Oltrepò Pavese 2017</b> <i>Pinot Grigio</i>	<i>Montefio, Lombardia</i>	29,00
<b>Lambrusco – Corleto 2017</b> <i>Turbiana</i>	<i>Villa di Corlo, Emilia Romagna</i>	35,00
<b>Inferno - Mazè 2016</b> <i>Nebbiolo</i>	<i>Negri, Valtellina</i>	45,00
<b>Sassella – Le Tense 2016</b> <i>Nebbiolo</i>	<i>Negri, Valtellina</i>	39,00
<b>Sfursat 2011</b> <i>Nebbiolo</i>	<i>Negri, Valtellina</i>	58,00
<b>Sfursat 5 Stelle 2015</b> <i>Chardonnay</i>	<i>Negri, Valtellina</i>	86,00
<b>Terre di San Leonardo 2015</b> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenère</i>	<i>S. Leonardo, Trentino</i>	39,00
<b>Il Bruciato 2017/8</b> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah</i>	<i>Antinori, Toscana</i>	46,00 Magnum 150 cl 82,00

<b><i>Insoglio del Cinghiale 2016</i></b> <i>Syrah, Cabernet franc, Merlot, Petit verdot</i>	<i>Tenuta di Biserno, Toscana</i>	46,00 3/8 24,00 Magnum 150 cl 82,00
<b><i>Le Volte dell'Ornellaia 2016</i></b> <i>Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon</i>	<i>Ornellaia, Toscana</i>	49,00 Magnum 150 cl 92,00
<b><i>Le Serre Nuove l'Ornellaia 2014</i></b> <i>Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon</i>	<i>Ornellaia, Toscana</i>	82,00
<b><i>Ornellaia –Bolgheri 2014</i></b> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet franc, Petit Verdot</i>	<i>Ornellaia, Toscana</i>	195,00
<b><i>Le Difese 2017</i></b> <i>Cabernet Sauvignon, Sangiovese</i>	<i>San Guido, Toscana</i>	42,00
<b><i>Guidalberto 2016</i></b> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	<i>San Guido, Toscana</i>	56,00
<b><i>Brunello di Montalcino 2011</i></b> <i>Sangiovese</i>	<i>Antinori, Toscana</i>	92,00
<b><i>Tignanello 2014</i></b> <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	<i>Antinori, Toscana</i>	115,00
<b><i>Guado al Tasso-Bolgheri 2014</i></b> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot</i>	<i>Antinori, Toscana</i>	115,00
<b><i>Sassicaia 2016</i></b> <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	<i>San Guido, Toscana</i>	245,00



## *Vini rossi Spagna*

<b><i>Celeste</i></b> <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	36,00
<b><i>Gran Coronas</i></b> <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	34,00
<b><i>Gran Sangre de Toro</i></b> <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	32,00