

CARTA DEI VINI

L'ANGOLO DEI "TRIPLE A" agricoltori, artigiani, artisti

I vini "triple a" possono nascere solo da uve raccolte a maturazione fisiologica e perfettamente sane, da mosti ai quali non venga aggiunta nè anidride solforosa nè altri additivi.

L'anidride solforosa può essere aggiunta solo in minime quantità al momento dell'imbottigliamento.

Foradori Teroldego	28
Immich - Batterieberg Riesling Kabinett (bianco)	25
Berucci Raphael Cesanese Del Piglio	32

BOLLICINE

Nicola Gatta - Cuvée Nature 30 Lune Franciacorta	35
Eudald Massana - Cava "Eudald Massana Noya Eudald" Brut Nature Spagna	28
Azienda Agricola Marsuret - Treviso DOC Brut	22
Azienda Agricola D'Alessio - SciarRosè	25

BIANCHI

Cantina Cataldi Madonna - Malandrino trebbiano D'Abruzzo	22
Cantina Spinelli	
• La Tessa Pecorino	18
• La Tessa Trebbiano	18
• La Tessa Passerina	18

ROSATI

Cantina Spinelli	
• Tratturo Cerasuolo D'Abruzzo	18
• La Tessa Cerasuolo D'Abruzzo	18
Cantina Pietrantonj	
• Cerano Cerasuolo D'Abruzzo DOC Superiore	25
Cantina Filomusi Guelfi	
• Cerasuolo D'Abruzzo	25
Cantina Cataldi Madonna	
• Cerasuolo D'Abruzzo	25

ROSSI

Cantina Marramiero

- Incanto Montepulciano D'Abruzzo 20
- Inferi Mntepulciano D'Abruzzo 30

Cantina Cataldi Madonna

- Malandrino Mntepulciano D'Abruzzo 25

Cantina Pietrantonj

- Cerano Montepulciano D'Abruzzo 25

Cantine Spinelli

- La Tessa Montepulciano D'Abruzzo 18
- Tratturo Mntepulciano D'Abruzzo 18

Cantina Filomusi Guelfi

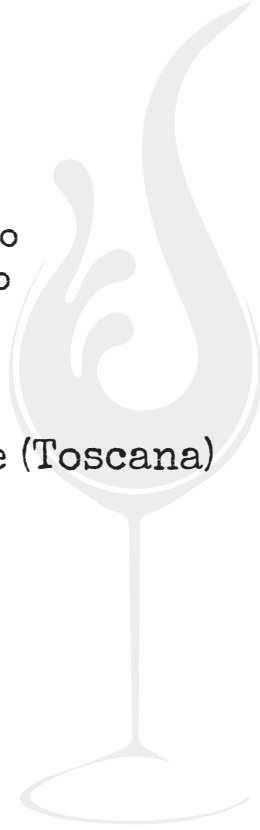
- Montepulciano D'Abruzzo 25

Paolo e Lorenzo Marchionne (Toscana)

- Rossovigliano Sangiovese 25

Borgogna Rivata (Piemonte)

- Bricot Langhe Nebbiolo 28



Barrett

Cafè & Restaurant



Barrett
Cafè & Restaurant