



MILLELIRE

RISTORANTE

A discrezione del ristorante
tutti i Vini vengono serviti al bicchiere.

A secondo della tipologia:

da 5,00 a 12,00€.

(Per i grandi vini minimo 2 bicchieri)

SPUMANTI ITALIANI

Prosecco sup Valdobbiadene Extra Dry		
Gemin	Veneto	22,00
Conegliano Val. Bosco di Ciga Brut		
Adami	Veneto	26,00
Portofino dosage zero "Abissi"		
Bisson	Liguria	45,00
Trento Brut Riserva 50 M		
Maso Poli	Trentino	45,00
Trento extra brut "Giulio Ferrari"		
Ferrari	Trentino	130,00
Trento Brut "Silvo"nature sur lie Bio 0,5lt		
Villa Persani	Trentino	20,00
Franciacorta Brut Blanc de Blancs		
Monogram	Lombardia	38,00
Franciacorta Millesimato Dosage Zerò		
Monogram	Lombardia	40,00
Franciacorta Brut "Golf" Bio		
Barone Pizzini	Lombardia	38,00
Franciacorta Saten Millesimato Bio		
Barone Pizzini	Lombardia	42,00
Franciacorta Rosè Brut Millesimato Bio		
Barone Pizzini	Lombardia	42,00
Franciacorta Brut "Milledì" Blanc de Blancs		
Ferghettina	Lombardia	45,00
Franciacorta "Anna Maria Clementi"		
Cà del Bosco	Lombardia	120,00
Franciacorta Saten Pas Dosè Bio		
Cavalleri	Lombardia	60,00
Franciacorta Brut "Cabochoon"		
Monterossa	Lombardia	85,00

Franciacorta Brut Saten		
Le Marchesine	Lombardia	45,00
D'Antan Brut		
La Scolca	Piemonte	85,00
Rosè Dosaggio Zero 120 mesi		
Erapcrife	Piemonte	60,00
A.A. Classico Brut		
Haderburg	Alto Adige	85,00
Pàs Dosè metodo Classico		
D'Arapri	Puglia	30,00

CHAMPAGNE

Champagne Reserve Brut		
Billecart Salmon		65,00
Champagne Special Cuvée		
Bollinger		75,00
Champagne Brut Rosè		
Laurent Perrier		85,00
Champagne Blanc de noirs		
Philipponat		95,00
Champagne Brut " R de Ruinart"		
Ruinart		80,00
Champagne Brut Rosè		
Ruinart		110,00
Champagne Initiale Brut		
Jacques Selosse		195,00
Champagne Gran Cuvée		
Krug		210,00
Champagne Brut		
Dom Perignon		230,00

VINI BIANCHI

Campo degli Ulivi (blended di 3 uve)		
Poderi delle Rocche	Imola	14,00
Albana in anfora georgiana "Vitalba"		
Tre Monti	Imola	28,00
Rebola Bio		
San Valentino	S. Martino in Venti	22,00
Pignoletto "Bersot" Ancestrale Bio		
Az. Agr. Gradizzolo	Emilia	17,00
Roero Arneis		
Cornarea	Piemonte	20,00
Soave classico "Grisela"		
Tessari	Veneto	18,00
Lugana doc		
Cà Lojera	Veneto	18,00
Trentino Nosiola Bio		
Maso Grener	Trentino	20,00
Trentino Sauvignon "Vigna Tratta" Bio		
Maso Grener	Trentino	20,00
"G bianco" (chardonnay/pinot bianco/sauvignon)		
Gaierhof	Trentino	14,00
Trentino Müller Thurgau		
Gaierhof	Trentino	18,00
Trentino Chardonnay		
Gaierhof	Trentino	18,00
Trentino Gewurztraminer		
Maso Poli	Trentino	20,00
Trentino Riesling renano		
Maso Poli	Trentino	20,00
Trentino Manzoni 780 slm Vindimian		
Rudi Vindimian	Trentino	22,00

A.A. Pinot Bianco		
Terlano	Alto Adige	25,00
A.A. Gewurztraminer "Feld"		
Armin Kobler	Alto Adige	29,00
A.A. Gewurztraminer		
Laimburg	Alto Adige	20,00
A.A. Goldmuskateller (moscato giallo)		
Petruskellerei	Alto Adige	19,00
A.A. Valle Venosta Riesling		
Falkenstein	Alto Adige	35,00
COF Friulano		
Petrucco	Friuli	18,00
Collio Bianco Bio uve autoctone-intern.		
Roncus	Friuli	20,00
COF Ribolla gialla		
Petrucco	Friuli	18,00
Ribolla in anfora Bio		
Gravner	Friuli	78,00
COF Sauvignon		
Petrucco	Friuli	18,00
Collio Sauvignon "Ronco delle Mele" Bio		
Venica & Venica	Friuli	55,00
COF Pinot Grigio ramato		
Specogna	Friuli	25,00
COF Pinot grigio		
Vigneti Le Monde	Friuli	18,00
Verdicchio class. Riserva "San Paolo" Bio		
Pievalta	Marche	22,00
Pecorino "Bakan" Bio		
Cantine Torri	Abruzzo	18,00
Passerina "Bakan" colli Aprutini Bio		
Cantine Torri	Abruzzo	18,00

Trebbiano d'Abruzzo Bio		
Rosarubra	Abruzzo	22,00
Greco di Tufo Bio		
San Paolo	Campania	19,00
Falanghina Campi Flegrei Bio		
La Sibilla	Campania	18,00
Biancolella		
Casa D'Ambra	Ischia	22,00
Etna bianco		
Murgo	Sicilia	18,00
Vermentino di Sardegna in anfora Bio		
Olianas	Sardegna	20,00

VINI ROSSI

Romagna Sangiovese superiore Bio		
Poderi delle Rose	Faenza	14,00
Sangiovese sup. "Tre Rocche"		
Nicolucci	Predappio	18,00
Sangiovese superiore "Scabi" Bio		
San Valentino	S. Martino in Venti	18,00
Trentino Pinot nero "Vigna Bindesi" Bio		
Maso Grener	Trentino	24,00
Collio Cabernet Franc		
Petrucchi	Friuli	18,00
Bolgheri "Poggio ai Ginepri" (cabernet sauvignon/syrah)		
Tenuta Argentiera	Toscana	25,00
Primitivo del Salento "Piluna"		
Castello Monaci	Puglia	15,00
Rosato del Salento Negroamaro		
Emera	Puglia	18,00

DOLCI & PASSITI

		<u>calice bottiglia</u>	
Albana docg Passito "Soprano"			
Tenuta Uccellina	Romagna	5,00	25,00
Moscato d'Asti naturale			
Castion	Piemonte	-	19,00
Malvasia di Castelnuovo Don Bosco			
Cascina Gilli	Piemonte	-	19,00
Passito di Pantelleria 0,375 Bio			
Ferrandes	Pantelleria	8,00	45,00
Moscato di Samos Passito liquoroso			
Coop Vitic. Samos	Grecia	5,00	22,00
Pedro Ximenez Solera			
Contado de Huelva	Spagna	5,00	25,00

BIRRA

Val-Dieu Cuvée 800			
Belgio	btg 0,75		14,00
Blanche de Namur			
Belgio	btg. 0,33		7,00
Val-Dieu Triple			
Belgio	btg 0,33		6,50



M I L L E L I R E

R I S T O R A N T E