



VINI AL CALICE LE NOSTRE PROPOSTE DEL MESE

Spumanti

	<i>Azienda</i>
<i>Prosecco di Valdobbiadene Brut 2005</i>	<i>Val d'Oca</i>
<i>Franciacorta Brut 2000</i>	<i>Villa</i>

Bianchi

<i>AA Mueller Thurgau 2004</i>	<i>Cantina Produttori di S. Michele Appiano</i>
<i>Collio Chardonnay Braide Mate 1999</i>	<i>Livon</i>
<i>Braide Alte 1999</i>	
<i>TdF Bianco Convento dell'Annunciata 1998 (Chard.)</i>	<i>Bellavista</i>
<i>TdF Bianco Uccellanda 1998 (Chardonnay)</i>	

Rossi

<i>Dolcetto d'Alba 2000</i>	<i>Serafino Enrico</i>
<i>Colli Bolognesi Cabernet Sauvignon Riserva 1999</i>	<i>Erioli</i>
<i>Rosso di Montalcino</i>	<i>Castello di Camigliano</i>
<i>Taurasi 2000 (Aglanico)</i>	<i>Feudi di S. Gregorio</i>

Dessert

<i>Dindarello Moscato del Veneto 2002 (Moscato fior d'arancio)</i>	<i>Maculan</i>
<i>Moscato Passito di Pantelleria Ben Ryé 2002</i>	<i>Donnafugata</i>

*Se desiderate un calice di vino diverso da quelli proposti, non esitate a chiedere.
Cercheremo di accontentarvi.*

*In alternativa, potete chiedere il vostro vino preferito e al termine del desinare
portarvi a casa la bottiglia con il suo tappo.*