

# VINI AL BICCHIERE

## WINE BY THE GLASS

### RED

<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC</b> <i>SCRIANI, 2012, VENETO</i>	£ 18,00
<b>BAROLO DOCG</b> <i>RINALDI, 2012, PIEMONTE</i>	£ 16,50
<b>CHIANTI RUFINA DOCG " CEDRO"</b> <i>FATTORIA LAVACCHIO, 2015, TOSCANA</i>	£ 7,50
<b>LAGREIN TRENINO DOC "ATHESIM FLUMEN"</b> <i>CANTINA ALDENO, 2016, TRENINO</i>	£ 7,50
<b>MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC "TRINITA"</b> <i>(Barrique), MARCHESI DE' CORDANO, 2012, ABRUZZO</i>	£ 8,50
<b>NEBBIOLO LANGHE DOC</b> <i>BUSSIA SOPRANA, 2013, PIEMONTE</i>	£ 9,00
<b>RUCHE' DI CASTAGNOLE MONFERRATO " PRONO BIS"</b> <i>CANTINE SANT'AGATA, 2014, PIEMONTE</i>	£ 9,00
<b>SALENTO IGT "QUOTA 29"</b> <i>(Primitivo), MENHIR, 2013, PUGLIA</i>	£ 6,00
<b>TERRE SICILIANE IGP "MAGARÌA"</b> <i>(60% Nero d'Avola - 40% Cabernet Sauvignon), Barrique, DE GREGORIO, 2012, SICILIA</i>	£ 7,50
<b>TOSCANA ROSSO IGT "ROSSO DI VERRAZZANO"</b> <i>CASTELLO DI VERRAZZANO, 2014, TOSCANA</i>	£ 6,00
<b>VALPOLICELLA DOC CLASSICO SUPERIORE RIPASSO</b> <i>STERZA, 2015, VENETO</i>	£ 7,50
<b>ROSSO IGT UMBRIA " LE LUCREZIE"</b> <i>(Sangiovese, Merlot, Montepulciano, Cilieggiolo) TUDERNUM, 2016, UMBRIA</i>	£ 5,50



## WHITE

<b>COCCOCIOLA COLLINE PESCARESI IGT "BRILLA"</b> <i>MARCHESI DE' CORDANO, 2016, ABRUZZO</i>	£ 6,50
<b>COLLI DI SALERNO BIANCO IGT "COSTACIELO"</b> <i>(Fiano, Falanghina), LUNAROSSA, 2015, CAMPANIA</i>	£ 7,50
<b>FRIULI AQUILEA DOC "TRAMINER"</b> <i>(Traminer), CA' BOLANI, 2015, FRIULI</i>	£ 8,00
<b>RAVENNA IGP "SAN MICHELE"</b> <i>ZINI, 2015, EMILIAROMAGNA</i>	£ 7,00
<b>PINOT GRIGIO PIAVE DOC</b> <i>Organic, Vegan, PIZZOLATO, 2016, VENETO</i>	£ 6,50
<b>SOAVE CLASSICO DOC "FONTE"</b> <i>CANOSO, 2016, VENETO</i>	£ 7,00
<b>LE LUCREZIE - BIANCO IGT UMBRIA</b> <i>(Grechetto, Trebbiano, Garganega), TUDERNUM, 2016, Miklus, UMBRIA</i>	£ 5,50

## ROSÉ

<b>CHIARETTO DEL GARDA DOC "I MITI"</b> <i>TENUTA ROVEGLIA, 2016, LOMBARDIA</i>	£ 7,00
<b>ROCCA DI MONTEMASSI DOC "SYROSA"</b> <i>(Syrah), ROCCA DI MONTE MASSI, 2016, TOSCANA</i>	£ 7,00

## SPARKLING WINE

<b>METODO CLASSICO</b> (Méthode Champenoise)	
<b>FRANCIACORTA VILLA BRUT DOCG "EMOZIONE" MILLESIMATO</b> <i>(Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco), VILLA, 2013, LOMBARDIA</i>	£ 10,00
<b>OLTRENERO "CUVEE" BRUT</b> <i>(Pinot Nero), TENUTA IL BOSCO, 2015, LOMBARDIA</i>	£ 9,00
<b>TERRAZZE DELL'ETNA BRUT ROSÉ MILLESIMATO</b> <i>(Pinot Nero, Nerello Mascalese), TERRAZZE DELL'ETNA, 2013, SICILIA</i>	£ 11,00



## SPARKLING WINE

### METODO MARTINOTTI (Méthode Charmat)

<b>PROSECCO FRIZZANTE DOC</b> <i>(Glera), PIZZOLATO, VENETO</i>	£ 6,50
<b>VERDICCHIO BRUT CUVEE TRADICION</b> <i>COLONNARA, MARCHE</i>	£ 7,50

## SWEET

<b>MARSALA SUPERIORE DOLCE DOC "THE THOUSAND"</b> <i>MOTHIA, SICILIA</i>	£ 7,50
<b>PASSITO VENETO IGT "ALBA CHIARA"</b> <i>PIZZOLATO, VENETO</i>	£ 8,50
<b>VISNER DI PERGOLA" SELEZIONE</b> <i>( Vin Visciole), TONELLI, MARCHE</i>	£ 7,50
<b>VIN SANTO DEL CHIANTI DOC "CASTELLO DEL TREBBIO"</b> <i>CASTELLO DEL TREBBIO, TOSCANA</i>	£ 7,50
<b>ZIBIBBO LIQUOROSO "PORTA NORD"</b> <i>MOTHIA, SICILIA</i>	£ 7,50

