

La Valtellina è una nobilissima area viticola di grandi tradizioni e i suoi vini pregiati vantano un'origine antica, storici e letterati famosi ne hanno decantato in ogni tempo l'eccellenza. Dal rinascimento in poi i vini valtelinesi non sono mancati in nessuna mensa aristocratica o ecclesiastica europea e tutt'oggi la loro limitata produzione d.o.c.g.continua ad essere appannaggio della cerchia dei più raffinati intenditori.

Vini sfusi

1/4 di vino Bianco o Rosso di Valtellina , Rainoldi, Chiuro € 3.50

1/2 di vino Bianco o Rosso di Valtellina , Rainoldi, Chiuro € 6.50

Spumanti al bicchiere

1.dl flute di Prosecco di Valdobbiadene € 2.60

Vini al bicchiere

1. dl bianco Ghibellino casa vinicola Rainoldi, Chiuro € 3.50

1. dl bianco Sauvignon Grave del Friuli, Flli Pighin € 3.00

1. dl rosso Valt. Superiore Sassella Leusciatti Bruno € 3.00

1. dl rosso Morellino Toscana, Moris Farms € 3.00

e. = esaurito

Vini Rossi Valtellinesi

0,750 €

<i>Valgella Valtellina Superiore Sandro Fay</i>	04	14.50
<i>Cà Morei Valgella Valt.Superiore, Sandro Fay</i>	01	25.50
<i>Sassella riserva Le Barbarine, Fondazione Foianini</i>	01	21,50
<i>Sassella riserva Valt.Superiore, A. Rainoldi</i>	02	22.80
<i>Sassella Le Tense Valt. Superiore, N. Negri</i>	04	24.50
<i>Sassella La Priora, Caven</i>	02	21.50
<i>Sassella il Glicine Valt. Superiore, Sandro Fay</i>	03	23.00
<i>Sassella Sommarovina, Prevostini</i>	04	28.00
<i>Sassella Valt.Superiore Bruno Leusciatti</i>	04	15.00
<i>Grumello riserva Valt. Superiore, Plozza</i>	03	18.50
<i>Grumello del Buon Consiglio Valt. Sup. Ar.Pe.Pe. riserva</i>	95	30.80
<i>Grumello Sassorosso Valt. Superiore, N. Negri</i>	04	24.50
<i>Inferno Mazer Valt. Superiore, N. Negri</i>	04	24.50
<i>Inferno riserva Valt. Superiore, A. Rainoldi</i>	03	28.70
<i>Inferno Al Carmine, Caven</i>	02	21.50
<i>Inferno Nobili Valt. Superiore, S. Nobili</i>	02	14.80
<i>Maroggia Valt. Superiore</i>	02	20.00
<i>Corte di Cama Valt.Superiore, M. Prevostini</i>	04	38.00
<i>Il Crespino Valt. Superiore, A. Rainoldi</i>	04	28.00
<i>Sorel Valtellina, Nera</i>	00	22.60
<i>Prestigio Valt. Superiore, Triacca</i>	00	38.70
<i>Virtù Nebbiolo Pietro Triacca, Campascio Grigioni</i>	99	25.50
<i>Sirano Vinautori Valtellina</i>	04	26.50
<i>Garibalda Vinautori Valtellina</i>	01	46.50
<i>Fracia Valt .Superiore,N Negri</i>	04	36.50
<i>Corte della Meridiana, Sertoli Salis</i>	01	27.50
<i>Nebbiolo numero Uno Cantine Plozza Tirano</i>	03	72.50
<i>Sforzato Messere, Caven Camuna</i>	02	45.00
<i>Sfursat Valtellina, A. Rainoldi</i>	02	36.50
<i>Sfursat Cà Rizzieri Valtellina, A. Rainoldi</i>	01	46.80
<i>Sforzato Valtellina, Triacca</i>	99	38.70
<i>Sforzato Albareda Valtellina, M. Prevostini</i>	04	48.70
<i>Sfursat Cinque Stelle Valtellina N. Negri</i>	04	72.50
<i>Sforzato Ronco del Picchio Valtellina, Sandro Fay</i>	01	42.50
<i>Sforzato Canua Valtellina Sertoli Salis</i>	02	46.00
<i>Sforzato Futures Nera</i>	97	64.50
<i>Sfursat N. Negri</i>	03	48.50

Vini Bianchi Valtellinesi

0,750 €

<i>Chiavennasca , A.Rainoldi.....</i>	07	10.50
<i>Ghibellino, A.Rainoldi.....</i>	06	19.50
<i>Cà Brione , N.Negri.....</i>	06	29.50
<i>Opera, Mamete Prevostini.....</i>	06	23.50
<i>Saga Sauvignon, I Vinautori.....</i>	05	25.50

Vini Bianchi

<i>Tocai del Collio Friuli, Livon.....</i>	07	16.50
<i>Chardonnay Vieris Isonzo del Friuli, Vie di Romans.....</i>	05	27.70
<i>Chardonnay del Collio Friuli Livon.....</i>	07	16.50
<i>Pinot grigio Desssimis Isonzo del Friuli, Vie di romans.....</i>	05	29.90
<i>Flor de uis Isonzo del Friuli, Vie di romans.....</i>	05	29.70
<i>Vintage Tunina Friuli, Jermann.....</i>	04	49.50
<i>Ribolla gialla del Collio, Roncalto.....</i>	06	20.50
<i>Sauvignon grave del Friuli, f.lli Pighin.....</i>	07	14.80
<i>Illivio , Colli Orientali del Friuli, Livio Felluga.....</i>	05	28.50
<i>Sauvignon Colli Orientali, Livio Felluga.....</i>	07	22.50
<i>Pinot grigio ramato Colli Orientali, Livio Felluga.....</i>	06	22.50
<i>Capo Martino Friuli, Jermann.....</i>	04	65.00
<i>Sauvignon Piere Isonzo del Friuli, Vie di romans.....</i>	05	29.70
<i>Braide Alte Friuli, Livon.....</i>	06	33.50
<i>Sauvignon del Collio, Valbuins Livon.....</i>	06	20.50
<i>Sauvignon Jermann</i>	07	21.50
<i>Villa Margon chardonnay Trentino, F.lli Lunelli</i>	04	16.50
<i>Mueller thurgau Alto Adige, San.Michele Appiano.....</i>	06	16.00
<i>Gewuerztraminer Alto Adige, San.Michele Appiano.....</i>	06	18.00
<i>Chardonnay St.Valentin Alto Adige, S.Michele Appiano.....</i>	05	30.50
<i>Sauvignon St.Valentin Alto Adige, S.Michele Appiano.....</i>	06	30.50

Vini Bianchi

0,750

€

<i>Ferrata Breganze <u>Veneto</u>, Maculan.....</i>	04	31.50
<i>Capitel Foscari <u>Veneto</u>, Anselmi.....0,375 San Vincenzo 7.80.</i>	07	19.50
<i>Pinot bianco <u>Veneto</u>, Vignalta.....</i>	06	16.50
<i>Pinot nero vivace Oltrepò Pavese <u>Lombardia</u>, Montespina.....</i>	07	12.50
<i>Cà del Bosco Franciacorta Lombardia M. Zanella..... 0.375 - 14.50.</i>	06	26.50
<i>Chardonnay Franciacorta Lombardia, M.Zanella.....</i>	02	74.50
<i>Pigato di Albenga <u>Liguria</u>, cascina dei Feipu dei Massaretti.....</i>	06	18.50
<i>Roero Arneis <u>Piemonte</u>, Bruno Giacosa.....</i>	07	23.50
<i>Gavi di Gavi <u>Piemonte</u>, La Scolca.....0.375 - 18.10.</i>	06	35.10
<i>Alteni di Brassica sauvignon <u>Piemonte</u>, A.Gaja.....</i>	99	59.50
<i>Rossj Bass chardonnay <u>Piemonte</u>, A.Gaja.....0.375-31.00</i>	06	60.00
<i>Gaja e Rey chardonnay <u>Piemonte</u>, A Gaja.....0.375 - 48.10 Anno 96....</i>	05	132.90
<i>Salcerella <u>Emilia Romagna</u> Tre Monti</i>	06	22.50
<i>Verdicchio <u>Marche</u>, Moncaro.....</i>	06	12.50
<i>Vernaccia di S. Gimignano <u>Toscana</u>, Terruzzi e Puthod.....</i>	07	18.50
<i>Cervaro della sala <u>Umbria</u>, Castello della sala..... 0.375 - 26.50.</i>	05	45.50
<i>Bramito, Chardonnay Castello della Sala.....</i>	07	22.00
<i>La Falangina <u>Campania</u>, Villa Matilde.....</i>	07	13.50
<i>Greco di tufo Vigna d'Angelo <u>Campania</u>, Mastroberardino.....</i>	07	18.50
<i>Fiano d'Avellino, <u>Campania</u>, Terre di Dora Terredora.....</i>	06	18.50
<i>Chardonnay di <u>Sicilia</u>, Planeta.....</i>	04	30.00
<i>Nozze d'oro, <u>Tasca d'Almerita</u>.....</i>	05	18.50
<i>Capichera <u>Sardegna</u>, F.Ili Ragnedda.....</i>	07	34.50
<i>Lagrein Rosato <u>Alto Adige</u>, San Michele Appiano.....</i>	07	14.50

Vini Rossi

0,750 €

<i>Cà del bosco Franciacorta Lombardia, M.Zanella</i>	<i>0,375 . . 12.00.</i>	03	21.60
<i>Carmenero Cà del bosco Lombardia,M.Zanella.....</i>		98	64.90
<i>Maurizio Zanella Franciacorta Lombardia, M.Zanella.....</i>		98	90.50
<i>Rossese di Albenga, Liguria Cascina Feipù dei Massaretti.....</i>		06	18.50
<i>Dolcetto del Piemonte, Cordero di Montezemolo.....</i>		06	14.90
<i>Nebbiolo del Piemonte, Cordero di Montezemolo.....</i>		05	22.80
<i>Barbera d'Asti Pomorosso Piemonte Luigi Coppo e figli.....</i>		99	52.50
<i>Sito Moresco Piemonte, Gaja.....</i>	<i>0,375..24,50 anno.05.</i>	05	45.00
<i>Sito Rey Piemonte, Gaja.....</i>		99	56.50
<i>Barbaresc o Piemonte, Gaja</i>	<i>0,375 . 95.20 anno 98.</i>	91	185.50
<i>Barbaresco Piemonte, Cigliuti Vigne Erte.....</i>		03	60.50
<i>Barbaresco Piemonte, Falletto Bruno Giacosa</i>		99	81.90
<i>Darmagi Piemonte, Gaja.....</i>		93	194.50
<i>Barolo Sperss Piemonte, Gaja</i>	<i>0,375.. 97.50.</i>	94	194.20
<i>Barolo Sperss Piemonte, Gaja.....</i>		98	184.20
<i>Barolo Sperss Piemonte, Gaja.....</i>		90	390.00
<i>Barolo Enrico sesto Monfalletto Cordero di Montezemolo.....</i>		00	85.00
<i>Ai Suma Piemonte, Giacomo Bologna.....</i>		04	64.50
<i>Bricco dell'Uccellone Piemonte, Giacomo Bologna.....</i>	<i>0,375..27.50..anno.04</i>	03	52.50
<i>Brunello di Montalcino Toscana, San Felice Campogiovanni.....</i>		00-03	48.50
<i>Brunello di Montalcino Toscana, Casanova di Neri Cerretalto.....</i>		95	97.10
<i>Sor Ugo Toscana, Aia Vecchia.....</i>		03	49.50
<i>Le Pergole Torte Toscana, Fattoria di Monteverdine.....</i>		99-01	77.50
<i>Grattamacco Toscana, Piermario Meletti Cavallai.....</i>		98	64.50
<i>Chianti Classico Toscana, Berardenga F.Felsina.....</i>	<i>0.375...11.50..</i>	05	20.50
<i>Chianti Classico Toscana, Tenute Antinori Riserva.....</i>		01	32.50
<i>Poggio Rosso Chianti Classico Toscana, San Felice Riserva.....</i>		00	44.50
<i>Fontalloro Toscana, Berardenga F. Felsina.....</i>		03	46.50
<i>Vigorello Toscana, San Felice</i>		01	44.50
<i>Nobile di Montepulciano Toscana, Avignonesi.....</i>	<i>0,375. 14.50.</i>	03	27.50
<i>Merlot di Avignonesi Toscana, Il Desiderio.....</i>		04	59.50
<i>Tignanello Toscana, Piero Antinori.....</i>	<i>0,375. 41.50 anno 04..</i>	00	74.50
<i>Pugnitello Toscana, San Felice.....</i>		04	50,00

Vini Rossi

0,750 €

<i>Solaia Toscana, Piero Antinori</i>	97	196.50
<i>Solaia Toscana, Piero Antinori</i>	98	166.50
<i>Solaia Toscana, Piero Antinori</i>	99	146.50
<i>Solengo Toscana, Tenuta di Argiano</i>	97	115.00
<i>Solengo Toscana, Tenuta di Argiano</i>	99	85.20
<i>Mormoreto Cabernet Sauvignon Toscana, M. de' Frescobaldi</i>	01	56.00
<i>Lamaione Merlot Toscana, M. de' Frescobaldi</i>	98	51.50
<i>Luce Toscana, Marchesi de' Frescobaldi e Robert Mondavi</i>	97-98	99.80
<i>Lucente Toscana, Marchesi de' Frescobaldi e Robert Mondavi</i>	03	39.50
<i>Pinot Nero Toscana Castello di Ama Vigna il Chiuso</i>	91	60.00
<i>Morellino di Scansano Toscana, Moris Farms</i>	05	15.40
<i>Morellino di Scansano Toscana Moris Farm Riserva</i>	04	27.80
<i>Sassicaia Toscana, Tenuta San. Guido</i>	97	196.00
<i>Sassicaia Toscana Tenuta San. Guido</i>	98	146.00
<i>Sassicaia Toscana, Tenuta San. Guido</i>	99	136.00
<i>Sassicaia Toscana Tenuta San. Guido</i>	00	130.00
<i>Sassicaia Toscana, Tenuta San. Guido</i>	01	120.00
<i>Sassicaia Toscana, Tenuta San. Guido</i>	04	180.00
<i>Guidalberto Tenuta San Guido</i>	02	49.50
<i>Guado al Tasso Toscana, Antinori</i>	00	75.50
<i>Guado al Tasso Toscana, Antinori</i>	01	75.50
<i>Ornellaia Toscana, Tenuta dell'Ornellaia</i>	99	130.00
<i>Ornellaia Toscana, Tenuta dell'Ornellaia</i>	00	120.00
<i>Ornellaia Toscana, Tenuta dell'Ornellaia</i>	01	120.00
<i>Serre Nuove Toscana, Tenuta dell'Ornellaia</i>	04	47.50
<i>Petra Toscana Az. Agricola Petra Riserva</i>	99-01	42.50
<i>Saffredi Toscana, Fattoria le Pupille</i>	01	72.00
<i>Le Cupole di Trinoro Toscana Tenute di Trinoro</i>	04	44.00
<i>Greppicante Bolgheri Toscana I Greppi</i>	05	41.00
<i>Pinot Nero Umbria, Castello della Sala Antinori</i>	02	36.50
<i>Rosso di Montefalco Umbria Col santo</i>	02	19.50
<i>Sagrantino di Montefalco 25 Anni Umbria, Arnaldo Caprai</i>	01	79.80
<i>Sagrantino di Montefalco Umbria, Arnaldo Caprai Collepiano</i>	99	48.50
<i>Ruris Colsanto Umbria</i>	04	18.50
<i>Vitiano Falesco, Umbria</i>	04	15.00

Vini Rossi

0,750 €

<i>Amarone Santurbano <u>Veneto</u>, Speri.....</i>	<i>0,375-35.50.anno.03</i>	98-03	66.50
<i>Cabernet Sauvignon Ferrata Veneto, Maculan.....</i>		97	60.60
<i>Gemola Vignalta.....</i>		01	41.50
<i>Rosso Riserva (Merlot e Cabernet) Vignalta.....</i>		03	18.00
<i>Cabernet Sauvignon Realda Veneto, Anselmi.....</i>	<i>0,375-10.50</i>	03	19.50
<i>Cabernet Sanct Valentin <u>Alto Adige</u>, St. Michele Appiano.....</i>		02	38.60
<i>Lagrein Sanct Valentin Alto Adige, St. Michele Appiano.....</i>		04	39.50
<i>Pinot Nero Riserva Alto Adige, St. Michele Appiano.....</i>		04	23.00
<i>Cabernet Riserva Alto Adige, St. Michele Appiano.....</i>		02	23.00
<i>Voos dai Ciamps <u>Friuli</u>, Gianfranco Gallo.....</i>		99	33.80
<i>Merlot del Collio Friuli, F.lli Pighin.....</i>		01	15.00
<i>Pignolo Colli Orientali del Friuli Ronchi di Manzano.....</i>		05	25.00
<i>Thea Sangiovese, <u>Emilia Romagna</u> Tre Monti.....</i>		04	27.50
<i>Rosso Conero Riserva <u>Marche</u>, Vigneto del parco Moncaro.....</i>		03	21.50
<i>Villa Gemma Montepulciano <u>d'Abruzzo</u>, Masciarelli.....</i>		99	62.60
<i>Montepulciano d'Abruzzo Marina Cvetic.....</i>		00	22.00
<i>Don. Luigi <u>Molise</u>, Di Majo Norante.....</i>		99	33.50
<i>Ramitello Molise, di Majo Norante.....</i>		03	15.50
<i>Montiano <u>Lazio</u>, Falesco.....</i>	<i>0,375...21.50</i>	03	39.50
<i>Serpico <u>Campania</u>, Feudi di San Gregorio.....</i>		00	62.50
<i>Aglianico Campania, Terredora.....</i>	<i>0,375-8.50</i>	05	15.00
<i>Taurasi Campania, Fatica contadina Terredora</i>		00	34.50
<i>Falerno del Massico Vigna Camarato Villa Matilde.....</i>		99	47.50
<i>Primitivo Cretaia Di Maio Norante , <u>Puglia</u>.....</i>		05	18.50
<i>Gravello Val di Neto, <u>Calabria</u> F.lli Librandi.....</i>		03	39.50
<i>Merlot <u>Sicilia</u>, Planeta.....</i>		03	31.00
<i>Cabernet Sauvignon e franc, Burdese Sicilia Planeta.....</i>		02	31.00
<i>Santa Cecilia Sicilia, Planeta.....</i>		03	33.50
<i>Rosso del Conte Tasca d'Almerita.....</i>		99	39.50
<i>Rocca Rubia riserva , <u>Sardegna</u> Carignano del Sulcis . Santadi.....</i>		04	25.00
<i>Terre Brune Sardegna, Cantina Sociale di Santadi.....</i>	<i>0,375- 26.50.</i>	03	52.50
<i>Turriga Sardegna, Argiolas.....</i>		99-00	72.50

Spumanti

0,750 €

<i>Prosecco di Valdobbiadene d.o.c. extra dry</i>		14.50
<i>Cartizze di Valdobbiadene</i>		20.00
<i>Brut di Pinot del Friuli, F.lli Pighin</i>		16.50
<i>Brut Rosè Valtellina A.Rainoldi</i>		24.50
<i>Cà del Bosco Brut, M.Zanella</i>		33.00
<i>Giulio Ferrari Riserva del Fondatore F.lli Lunelli</i>	97	97.50
<i>Ferrari Brut Perlè Trento, F.lli Lunelli</i>		38.00
<i>Contadi e Castaldi Franciacorta Saten, Moretti</i>		33.50
<i>Bellavista Cuveè Brut</i>		0,375 – 19.80..... 35.80
<i>Bellavista Gran Cuveè Saten</i>		55.00

Champagne

<i>Roederer Brut Premier</i>	0,375 – 36.50.	65.00
<i>Roederer Blanc de Blanc</i>	00	95.00
<i>Roederer Brut Rosè</i>	00	95.00
<i>Lallement Brut Rosè</i>		70.00
<i>Bollinger Special Cuvee</i>		70.00
<i>Perrier Jouët Grand brut</i>		60.00
<i>Bènard Pitois Brut</i>		45.00
<i>Claude Cazals Carte Or Blanc de Blanc</i>		60.00
<i>Cristal Roedere r</i>	00	190.00
<i>Krug Grand Cuveè Brut</i>		190.00
<i>Dom Perignon</i>	99	190.00