

**LA NOSTRA CARTA È LA DEDIZIONE
CHE CI RISERVIAMO PER DARVI SEMPRE UN
MOMENTO DI PIACERE E GIOIA ...**

DIRITTO DI TAPPO □

Gentile cliente,

*Lei e' un intenditore di vino, un collezionista di etichette pregiate ?
Il ristorante le da la possibilità di portare una bottiglia per Lei importante
e noi penseremo al servizio nel dettaglio
Il " Diritto di tappo " richiesto sara' di € 20,00 a bottiglia*

*Sperando di fare cosa gradita augura Buona Cena.
Il cantiniere Domenico Castellano con il suo Staff
VI AUGURANO BUONA CENA*

VINI AL BICCHIERE



***Ogni sera dalla nostra cantina verranno proposti dei vini per coloro che desiderano la
degustazione al bicchiere.***

Fate richiesta al nostro Cantiniere Domenico Castellano

Vini Bianchi € 4,00/6,00

Vini Rossi € 4,00/6,00

LE BIRRE SPECIALI



BIELLA
G. MENABREA E FIGLI

CASA FONDATA NEL 1846

	CL.	
Spillata Menabrea "piccola"	0,20	3,50
Spillata Menabrea "grande"	0,40	5,50
Menabrea Top restaurant 35 Light	0,75	16,00
Menabrea Top restaurant 55 Pils	0,75	16,00
Menabrea Top restaurant 75 Bock	0,75	17,00



Più tempo al birrino, più gusto alla birra

Birra artigianale Via dei birrai 32

Chiedi il catalogo per scegliere uno dei 7 gusti

0,75	32 Via dei Birrai	18,00
------	--------------------------	-------

32

32

32

32

32

32

32

32



Curmi

Audace

Oppale

Nebra

Atra

Admiral

Nectar

Tre+Due

Birra agricola artigianale Friulana



Bio Bionda "Nostrana"	0,33	6,00
Bio Bionda "Nostrana"	0,75	16,00
 Senza glutine ioi	0,50	12,00
Ipa Italia Pale Ale	0,33	6,00
Ipa Italia Pale Ale	0,75	15,00

BOLLICINE ITALIANE

Brut Oltrepo' Pavese "More" D.o.c. <i>Uve: Pinot nero 100%</i> Affinamento sui lieviti; 36 mesi		<i>Castello di Cigognola</i> <i>Gian Marco e Letizia Moratti</i>	24,00
Rose' Brut Oltrepo' Pavese "More ose'"D.o.c. <i>Uve: Pinot nero 100%</i> Affinamento sui lieviti; 18/24 mesi		<i>Castello di Cigognola</i> <i>Gian Marco e Letizia Moratti</i>	24,00
Franciacorta "Prima Cuvee" Brut D.o.c.g. <i>Uve: Chardonnay - Pinot Nero - Pinot Bianco</i>		<i>Monte Rossa</i>	29,00
Franciacorta D.o.c.g. brut "Saten" <i>Uve: Chardonnay</i>		<i>Monte Rossa</i>	29,00
Franciacorta D.o.c.g. brut "Rose'" <i>Uve: Chardonnay - Pinot Nero</i>		<i>Monte Rossa</i>	34,00
Franciacorta D.o.c.g. Cuve' Brut Alma <i>Uve: Chardonnay - Pinot Nero - Pinot Bianco</i>		<i>Bellavista</i>	36,00
Franciacorta D.o.c.g. Brut Prestige <i>Uve: Chardonnay - Pinot Nero - Pinot Bianco</i>		<i>Ca' del Bosco</i>	37,00
Franciacorta Brut DOCG "Blanc de Blanc" <i>Uve: Chardonnay 100%</i> <i>Affinamento su lieviti: minimo 2 anni</i>	2011	<i>Cavalleri</i>	28,00
Franciacorta Pas Dose' <i>Uve: Chardonnay 100%</i> <i>Affinamento su lieviti: minimo 44 Mesi</i>	2010	<i>Cavalleri</i>	34,00
Ribolla Gialla Extra Brut <i>Uve: Ribolla Gialla 100%</i>		<i>Puiatti</i>	25,00
Prosecco d.o.c.g. <i>Uve: Glera vendemmiata a mano</i>		<i>Col Vitoraz</i>	18,00 18,00
Prosecco Superiore d.o.c.g. Extra Dry "DIRUPO" <i>Uve: Prosecco100° -Viticoltura eroica o di montagna</i>		<i>Andreola</i> <i>Magnum</i>	18,00 36,00
Prosecco Sup. d.o.c.g. CRU "MAS de FER" <i>Uve: Prosecco100° -Viticoltura eroica o di montagna</i>		<i>Andreola</i> <i>Magnum</i>	18,00 36,00
Prosecco Superiore docg MILLESIMATO-DRY <i>Uve: Prosecco100° -Viticoltura eroica o di montagna</i>		<i>Andreola</i> <i>Magnum</i>	20,00 36,00

BOLLICINE FRANCESI

CHAMPAGNE

Champagne Premier Cru Blanc de Blanc Brut <i>Uve: Chardonnay</i>	<i>Veuve Fourny</i>	37,00
Champagne Brut <i>Uve: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	<i>Perrier Jouet</i>	45,00
Champagne Brut Premier <i>Uve: Chardonnay – Pinot Nero</i>	<i>Louis Roderer</i>	49,00
Champagne Gran Rose' Brut <i>Uve: Pinot Nero – Chardonnay</i>	<i>Gosset</i>	75,00
Champagne Grand Reserve Brut <i>Uve: Chardonnay – Pinot Nero – Pinot Meunier</i>	<i>Gosset</i>	66,00

I ROSATI

FERMI

Rose' Riviera del Garda D.o.c. Rosa dei Frati <i>Uve: Gropello, Marzemino, Barbera, Sangiovese</i>	<i>Ca dei Frati</i>	22,00
Roseri "Valtenesi Chiaretto" <i>Gropello, Barbera, Sangiovese e Marzemino.</i>	<i>Ca' Maiol</i>	20,00

LE MEZZE BIANCHE

Vermentino Di sardegna "Giunco" <i>Uve: Vermentino di Sardegna</i>	<i>Mesa</i>	17,00
---	-------------	-------

LE MEZZE ROSSE

Ripasso Palazzo della Torre <i>Uve: Corvina, Rondinella, Sangiovese</i>	50CL	2011	<i>Allegrini</i>	18,00
Carignano del Sulcis D.o.c. "Buio" <i>Uve: Carignano Sardegna</i>	50CL		<i>Mesa</i>	18,00

DI GRANDE STRUTTURA

Amarone Classico <i>Uve: Corvina Veronese, Rondinella, Oseleta</i>	2009	<i>Allegrini</i>	58,00
Amarone della valpolicella Pietro dal Cero <i>Uve: Corvina, Corvinone, Rondinella e Croatina</i>	2009	<i>Ca dei Frati</i>	75,00
Barbaresco D.o.c.g. <i>Uve: Nebbiolo</i>		<i>Gaja</i>	135,00
Masseto tenuta dell'Ornellaia <i>Uve: 100%Merlot</i> <i>Affinamento: 14 mesi in barrique, 7 mesi in grandi Botti e 12 mesi in bottiglia</i>	2009	<i>Ornellaia</i>	560,00
Ornellaia Bolgheri DOC Superiore <i>Uve 56% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 10% Cabernet Franc, 7% Petit Verdot</i>	2010 2011	<i>Ornellaia</i>	129,00
Pinot nero Riseva "Vigna di Sant'Urbano" <i>Affinamento: 14 mesi in barrique, 7 mesi in grandi Botti e 12 mesi in bottiglia</i>	2011	<i>Hoffstatter</i>	59,00
Sassicaia Bolgheri <i>Uve: 85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc</i> <i>Affinamento: 24 mesi in barrique</i>	2009 2012	<i>Tenuta San Guido</i>	145,00 135,00
Tignanello I.G.T. <i>UVE: 80% Sangiovese, 5% Cabernet Franc, 15% Cabernet</i> <i>Affinamento: 12-14 mesi in barrique</i>	2012	<i>Antinori</i>	69,00
Turriga <i>Uve: Carignano del Sulcis</i> <i>Affinamento: 24 mesi in barriques e 14 mesi in bottiglia</i>		<i>Argiolas</i>	65,00

VINI BIANCHI

PIEMONTE

Arneis delle Langhe D.o.c Blange' <i>Uve: Arneis</i>	<i>Ceretto</i>	25,00
---	----------------	-------

LOMBARDIA

Pinot nero Oltrepo' D.o.c. Vinificato in Bianco <i>Uve: 100% Pinot Nero</i>	<i>Isimbarda</i>	18,00
--	------------------	-------

Riesling Oltrepo' Doc. "Vigna Martina" <i>Uve: 100% Resling Renano</i>	<i>Isimbarda</i>	18,00
---	------------------	-------

Lugana D.o.c. "I Frati" <i>Uve: Turbiana</i>	<i>Ca' dei Frati</i>	22,00
---	----------------------	-------

Lugana D.O.P. "Molin" <i>Uve: Trebbiano di Lugana</i> Medaglia d'oro al Concorso di Bordeaux,Milano ExpoVip	<i>Ca Maiol</i>	21,00
--	-----------------	-------

VENETO

Soave Classico D.o.c. <i>Uve: Garganega</i>	<i>Pieropan</i>	19,00
--	-----------------	-------

Veneto I.g.t. "BidiBi" <i>Uve: Friulano -Sauvignon</i>	<i>Maculan</i>	19,00
---	----------------	-------

Pinot Grigio Alisa IGT <i>Uve: Pinot Grigio</i>	<i>Astoria</i>	18,00
--	----------------	-------

VINI BIANCHI

FRIULI

Ribolla Gialla I.g.t. "Vinnæ" <i>Uve: Ribolla Gialla -Tocai - Riesling</i>		<i>Jermann</i>	26,00
Pinot Grigio Venezia Giulia I.g.t. <i>Uve: Pinot Grigio</i>		<i>Jermann</i>	26,00
Vintage Tunina <i>Uve: Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia Istriana, Picolit</i>	2013	<i>Jermann</i>	52,00
Bianco delle Venezie I.g.t. Sharjs <i>Uve: Chardonnay - Ribolla Gialla</i>		<i>Felluga</i>	23,00
Sauvignon Isonzo D.o.c. <i>Uve: Sauvignon</i>		<i>Lis neris</i>	24,00
Fiore di campo <i>Uve: Tocai Friulano, Sauvignon Blanc, Riesling</i>		<i>Lis neris</i>	25,00
Chardonnay Isonzo D.o.c. Ciampagnis Vieris <i>Uve: Chardonnay</i>		<i>Vie di Romans</i>	27,00
Sauvignon Collio D.o.c. Ronco del Cero' <i>Uve: Sauvignon</i>		<i>Venica</i>	28,00

TRENTINO - ALTO ADIGE

Muller Thurgau I.g.t. Vivace <i>Uve: Muller Thurgau</i>		<i>Astoria</i>	18,00
Muller Thurgau Dolomiti I.g.t. Frizzante <i>Uve: Muller Thurgau</i>		<i>S. Margherita</i>	19,00
Muller Thurgau Le croci Trentino I.g.t. <i>Uve: Müller Thurgau</i>		<i>Zeni</i>	21,00
Gewurztraminer Alto Adige Doc <i>Uve: Gewurztraminer</i>		<i>Tiefenbrunner</i>	23,00
Muller Thurgau Doc Fedmarshall <i>Uve: Muller Thurgau</i> Il miglior vino dell'Alto Adige		<i>Tiefenbrunner</i>	29,00
Sauvignon Alto Adige D.o.c. Lahn <i>Uve: Sauvignon</i>		<i>S. Michele Appiano</i>	22,00
Pinot Bianco Alto Adige D.o.c. Shulthausen <i>Uve: Pinot Bianco</i>		<i>S. Michele Appiano</i>	21,00
Chardonnay Alto Adige D.o.c. <i>Uve: Chardonnay</i>		<i>Elena Walch</i>	22,00

VINI BIANCHI

CAMPANIA

Greco di Tufo D.o.c.g. <i>Uve: Greco</i>	<i>Mastroberardino</i>	21,00
Falanghina D.o.c. <i>Uve: Falanghina</i>	<i>Taburno</i>	19,00
Fiano di Avellino D.o.c. <i>Uve: Fiano</i>	<i>Mastroberardino</i>	21,00

SICILIA

Santagostino Baglio Soria Doc <i>Uve: Catarrato e Chardonnay</i>	<i>Firriato</i>	23,00
---	-----------------	-------

SARDEGNA

Vermentino di Gallura D.o.c.g. "Costamolino" <i>Uve: Vermentino</i>	<i>Argiolas</i>	19,00
Vermentino di Gallura D.o.c.g "Funtanaliras" <i>Uve: Vermentino</i>	<i>Cantina Vermentino</i>	20,00
Vermentino Classico Isola dei Nuraghi I.g.t. <i>Uve: Vermentino</i>	<i>Capichera</i>	37,00
Vermentino Di sardegna "Giunco" <i>Uve: Vermentino di Sardegna</i>	<i>Mesa</i>	22,00

VINI ROSSI

PIEMONTE

Barbera d'Alba D.O.C. <i>Uve: Barbera</i>		<i>Renato Ratti</i>	22,00
Dolcetto d'Alba D.O.C. "Colombe" <i>Uve: Dolcetto</i>		<i>Renato Ratti</i>	19,00
Nebbiolo d'Alba D.O.C. "Ochetti" <i>Uve: Nebbiolo</i>		<i>Renato Ratti</i>	26,00
Barolo "Marcenaco" <i>Uve: Nebbiolo</i> <i>Affinamento di 24 mesi in botte da 25 e 50hl</i>	2009	<i>Renato Ratti</i>	44,00
Gattinara Selezione D.O.C.G: <i>Uve: 100% Nebbiolo</i> <i>Affinamento di 24 mesi in botte e 3 mesi in bottiglia.</i>		<i>Travaglini</i>	27,00
Barbaresco D.o.c.g. <i>Uve: Nebbiolo</i>		<i>Prunotto</i>	37,00
Barolo D.O.C.G. <i>Uve: Nebbiolo 100%</i>		Prunotto	34,00
Barolo D.O.C.G <i>Uve: Nebbiolo 100%</i>		<i>Lo Zoccolaio</i>	35,00
Barbera D'asti D.o.c.g. Bricco Dell'Uccellone <i>Uve: Rocchetta Tanaro</i> <i>Affinamento: 12 mesi di in botti e 12 mesi in bottiglia</i>	2012	<i>Giacomo Bologna Braidà</i>	54,00
Gaia Sito Moresco <i>Uve: 85% Nebbiolo, 10% Barbera, 5% Merlot</i> <i>Affinamento: 18 mesi in barrique</i>	2011	<i>Gaja</i>	48,00
Cremes Langhe Gaja <i>Uve: Dolcetto 100%</i> <i>Affinamento: In botte, poi in bottiglia</i>	2012	<i>Gaja</i>	39,00
Barbaresco D.o.c.g. <i>Uve; Nebbiolo</i>	anno	<i>Gaja</i>	135,00

VINI ROSSI

LOMBARDIA

FRANCIACORTA

Curtefranca Rosso D.o.c. <i>Uve: Cabernet – Merlot – Barbera – Nebbiolo</i>	<i>Ca del Bosco</i>	24,00
Rosso di Ronchedone <i>Uve: Marzemino – Sangiovese – Cabernet</i>	<i>Ca dei Frati</i>	26,00
Garda classico rosso D.O.P. "Negresco" <i>Uve: Gropello, Barbera, Sangiovese e Marzemino.</i>	<i>Ca Maiol</i>	24,00
Lunga fermentazione sulle proprie bucce. Caldo,		

VALTELLINA

Inferno Valtellina superiore D.o.c.g. <i>Uve: Nebbiolo</i>	<i>Conti Sertoli Salis</i>	25,00
Sassella Valtellina Superiore D.o.c.g. <i>Uve: Nebbiolo</i>	<i>Conti Sertoli Salis</i>	23,00
Sforzato Canua <i>Uve: Nebbiolo</i>	<i>Conti Sertoli Salis</i>	38,00

OLTREPO' PAVESE

Bonarda vivace D.o.c. <i>Uve: Croatina comunemente chiamata Bonarda</i>	<i>Luciano Brega</i>	18,00
Barbera Oltrepo' pavese <i>Uva: barbera 100%</i>	<i>Luciano Brega</i>	18,00
Bonarda D.o.c. "Vigna delle More" <i>Uve: Croatina 100%</i>	<i>Isimbarda</i>	19,00
Barbera D.o.c. DODICIDODICI <i>Uve: Barbera 100%</i> <i>Affinamento; 8 mesi in botte grande e 8 in bottiglia</i>	2012 <i>Castello di Cigognola</i> <i>Gian Marco e Letizia</i>	19,00
Barbera D.o.c. LA MAGA <i>Uve: Barbera 100%</i> <i>Affinamento; 12 mesi in botte rovere e 24 in bottiglia</i>	<i>Castello di Cigognola</i> <i>Gian Marco e Letizia</i>	27,00
Barbera D.o.c. "Scaleo" <i>Uve: Barbera 100%</i> <i>Affinamento; Barrique poi in botte rovere e bottiglia</i>	<i>Castello di Cigognola</i> <i>Gian Marco e Letizia</i>	23,00

VINI ROSSI

TOSCANA

Morellino di Scansano D.o.c. <i>Uve: Sangiovese - Alicante - Malvasia Nera</i>		<i>Le Pupille</i>	20,00
Chianti Classico D.O.C.G. <i>Uve: Sangiovese in purezza</i>		<i>Colle Lungo</i>	20,00
Chianti Classico Campocerchi <i>Riserva</i> D.O.C.G. <i>Uve: Sangiovese in purezza</i>		<i>Colle Lungo</i>	32,00
Chianti Classico D.O.C.G. <i>Uve: Sangiovese - Colorino -Pugnitello</i>		<i>San Felice</i>	22,00
Rosso di Montalcino <i>Uve:Sangiovese Grosso</i>		<i>San Polo</i>	23,00
Brunello Di Montalcino <i>Uve:Sangiovese Grosso</i>		<i>San Polo</i>	36,00
Brunello di Montalcino " <i>Campo Giovanni</i> " <i>Uve: Sangiovese 100%</i>	2010	<i>San felice</i>	36,00
Toscana I.G.T. " <i>Le Difese</i> " <i>Uve: Cabernet - Sangiovese</i>		<i>Tenuta San Guido</i>	28,00
Le Volte dell'Ornellaia Toscano I.G.T. <i>Uve: Sangiovese - Merlot - Cabernet Sauvignon</i>		<i>Ornellaia</i>	28,00
Bolgheri D.O.C. " <i>Bruciato</i> " <i>Uve: Cabernet - Merlot - Syrah</i>		<i>Antinori</i>	28,00
Bolgheri Superiore D.O.C. " <i>Sondraia</i> " <i>Uve: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</i>		<i>Poggio al Tesoro</i>	28,00
Tignanello I.G.T. <i>UVE: 80%Sangiovese, 5%Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon</i>	2012	<i>Antinori</i>	69,00
Sassicaia Bolgheri <i>Uve: 85%Cabernet Sauvignon, 15%Cabernet Franc</i>	2009 2012	<i>Tenuta San Guido</i>	135,00
Ornellaia Bolgheri DOC Superiore <i>UVE: 56%Cabernet Sauvigno, 27%Merlot, 10%Cabernet Franc, 7%Petit Verdot</i>	2010 2011	<i>Ornellaia</i>	129,00
Masseto tenuta dell'Ornellaia <i>Uve: 100%Merlot</i>	2009	<i>Ornellaia</i>	570,00

VINI ROSSI

VENETO

Cabernet Sauvignon "Icona " Doc <i>Uve: Cabernet Sauvignon</i>		<i>Astoria</i>	18,00
Cabernet Franc Clamore Rosso I.g.t. <i>Uve: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Marzemino.</i>		<i>Astoria</i>	18,00
Valpolicella classico Doc <i>Uve: Corvina Veronese, Rondinella, Molinara</i>	2014	<i>Allegrini</i>	21,00
Valpolicella Doc Superiore <i>Uve: Corvina Veronese, Rondinella, Molinara</i>	2013	<i>Allegrini</i>	24,00
Valpolicella Ripasso Doc <i>Uve: 85% Corvina Veronese, 5% Rondinella e 10% Merlot.</i>	2012	<i>Bertani</i>	22,00
Ripasso Palazzo della Torre <i>Uve: Corvina, Rondinella, Sangiovese</i>	2012	<i>Allegrini</i>	24,00
Ripassa Valpolicella Superiore D.o.c. <i>Uve: Corvina - Molinara - Rondinella</i>		<i>Zenato</i>	27,00
Merlot IGT "Brentino " <i>Uve: 55% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon</i>		<i>Maculan</i>	23,00
Amarone della Valpolicella DOCG <i>Uve; Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, 5% Cabernet</i>		<i>Sartori</i>	38,00
Amarone della Valpolicella "Corte Giara" <i>Uve: Corvina Veronese, Rondinella</i>		<i>Allegrini</i>	35,00
Amarone Classico <i>Uve: Corvina Veronese, Rondinella, Oseleta</i>	2009	<i>Allegrini</i>	58,00

TRENTINO - ALTO ADIGE

Teroldego Rotalino <i>Uve: Teroldego</i>		<i>Zeni</i>	22,00
Lagrein Riserva Alto Adige D.o.c. <i>Uve: Lagrein</i>		<i>Hofstatter</i>	23,00
Pinot Nero Vigna S. Urbano <i>Uve: Pinot Nero</i> <i>Affinamento; 14mesi in barrique, 7 mesi in botte e 14 mesi inbottiglia</i>	2011	<i>Hofstatter</i>	56,00
<i>Pinot Nero Alto Adige D.o.c.</i> <i>Uve: Pinot Nero</i>		<i>Elena Walch</i>	25,00
Cabernet Alto Adige D.o.c. <i>Uve: Cabernet Franc- Cabernet Sauvignon</i>		<i>S.Michele Appiano</i>	22,00

VINI ROSSI

FRIULI

Cabernet Sauvignon Isonzo Venezia Giulia I.g.t. <i>Uve: Cabernet Sauvignon</i>	<i>Lis Neris</i>	24,00
Rosso Friuli Venezia Giulia I.g.t. Vertigo <i>Uve: Merlot - Cabernet Sauvignon</i>	<i>Livio Felluga</i>	22,00
Refosco dal peduncolo Rosso Colli Orientali D.o.c. <i>Uve: Refosco</i>	<i>Rocca Bernarda</i>	20,00

EMILIA ROMAGNA

Nero di Lambrusco 1813 I.g.t. <i>Uve: Lambrusco Maestri</i>	<i>Otello</i>	20,00
--	---------------	-------

LAZIO

Shiraz Lazio I.G.T. "Tellus" <i>Uve: Shiraz</i>	<i>Falesco</i>	19,00
--	----------------	-------

ABRUZZO

Montepulciano D'Abruzzo D.o.c. Riparosso <i>Uve: Montepulciano</i>	<i>Illuminati</i>	18,00
---	-------------------	-------

MOLISE

Aglianico Molise D.o.c. Riserva Contado <i>Uve: Aglianico</i>	<i>Di Majo Norante</i>	22,00
--	------------------------	-------

PUGLIA

Negramaro Orus Salento I.g.t. <i>Uve: Negramaro</i>	<i>Vinosia</i>	19,00
--	----------------	-------

CAMPANIA

Aglianico del Taburno D.o.c. <i>Uve: Aglianico - Sangiovese - Merlot</i>	<i>Cantina del Taburno</i>	19,00
---	----------------------------	-------

ischia

VINI ROSSI

SICILIA

Nero D'Avola Chiaromonte Sicilia I.G.T. <i>Uve: Nero D'Avola</i>	<i>Firriato</i>	20,00
Etna Rosso D.O.C. <i>Uve: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio</i>	<i>Firriato</i>	19,00

SARDEGNA

Carignano del Sulcis D.O.C. "Baie di Palmas " <i>Uve: Carignano</i>	<i>Santadi</i>	19,00
Carignano del Sulcis D.O.C. "Grotta Rossa " <i>Uve: Carignano</i>	<i>Santadi</i>	19,00
Monica di Sardegna D.O.C. "Antigua" <i>Uve: Monica 85%, Carignano 15%</i>	<i>Santadi</i>	19,00
Cannonau di Sardegna D.o.c. Costera <i>Uve: Cannonau, Carignano e Bovale</i>	<i>Argiolas</i>	22,00
Turriga <i>Uve: Carignano del Sulcis</i> <i>Affinamento: 24 mesi in barriques e 14 mesi in bottiglia</i>	<i>Argiolas</i>	65,00
Carignano del Sulcis "Terre Brune" <i>Uve: 95% Carignano e 5% Bovaleddu</i> <i>Affinamento: 18 mesi in barriques e 12 mesi in bottiglia</i>	<i>Santadi</i>	48,00
Carignano del Sulcis D.o.c. "BUIO" <i>Uve: Carignano Sardegna</i> <i>Affinamento: 6/8 mesi in vasca di cemento e 3 mesi in bottiglia</i>	<i>Mesa</i>	22,00
Carignano del Sulcis D.o.c. "BUIO BUIO" <i>Uve: Carignano Sardegna</i> <i>Affinamento: 10 mesi in barriques e 6 mesi in bottiglia</i>	<i>Mesa</i>	29,00