

taverna  
— MOLINAZZO



## *Bollicine*

### *Piemonte*

<i>Et Voilà</i>	<i>Baricchi</i>	€ 40,00
<i>Baricchi Brut</i>	<i>Baricchi</i>	€ 40,00

### *Lombardia*

<i>Franciacorta Rosè</i>	<i>Lantieri</i>	€ 35,00
<i>Franciacorta Milles.to</i>	<i>Sparviere</i>	€ 30,00
<i>Franciacorta Rosè</i>	<i>Sparviere</i>	€ 30,00
<i>Franciacorta Satèn</i>	<i>Sparviere</i>	€ 30,00
<i>Franciacorta Cuvee</i>	<i>Ca del Bosco</i>	€ 40,00
<i>Franciacorta G. Cuvee</i>	<i>Bellavista</i>	€ 40,00
<i>Franciacorta Satèn</i>	<i>Villa</i>	€ 40,00

### *Sicilia*

<i>Metodo Class.</i>	<i>Gaudensius</i>	€ 30,00
<i>Terzavia Brut</i>	<i>De Bartoli</i>	€ 35,00
<i>Porta del Vento</i>	<i>Mira</i>	€ 27,00

## *Bollicine*

### *Trentino Alto Adige*

<i>Valentini</i>	<i>Vivalis</i>	€ 30,00
<i>Ferrari Perlè</i>	<i>Lunelli</i>	€ 40,00
<i>Ferrari Brut</i>	<i>Lunelli</i>	€ 40,00
<i>Pojer Rosè</i>	<i>Pojer e Sandri</i>	€ 35,00
<i>Trento Extra Brut Ris.</i>	<i>Maso Martis</i>	€ 40,00
<i>Trento Brut</i>	<i>Maso Martis</i>	€ 30,00
<i>Trento Dosaggio Zero</i>	<i>Maso Martis</i>	€ 40,00

### *Emilia-Romagna*

<i>Principessa Loretta</i>	<i>Loretta</i>	€ 25,00
<i>Torcularia Rosè</i>	<i>Az. Ag. Carra</i>	€ 15,00

### *Francia*

<i>Champagne Excellence</i>	<i>Gosset</i>	€ 60,00
<i>Champagne Rosè</i>	<i>Autreau</i>	€ 50,00
<i>Champagne Brut</i>	<i>Lanson</i>	€ 60,00
<i>Cremant Blanquette de Limon</i>		€ 20,00

## Vini Bianchi

### Piemonte

Roero Arneis	Prunotto	€ 18,00
Roero Arneis	Correggia	€ 20,00

### Friuli

Sauvignon	B.go Magredo	€ 15,00
Friulano (Tocai)	B.go Magredo	€ 15,00
Ribolla Gialla	Roncus	€ 22,00

### Trentino

Muller Thurgau	Vivalis	€ 15,00
Traminer	Maso Cantanghel	€ 23,00
Sot Sas	Maso Cantangher	€ 23,00
Pinot Grigio	Maso Cantangher	€ 23,00

# *Vini Bianchi*

## *Emilia-Romagna*

<i>Moscato</i>	<i>Lamoretti</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Malvasia</i>	<i>Lamoretti</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Sauvignon</i>	<i>Lamoretti</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Malvasia Talete</i>	<i>Cerdelli</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Malvasia Ferma</i>	<i>Cerdelli</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Sauvignon</i>	<i>La Tosa</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Sorrisi di Cielo</i>	<i>La Tosa</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Spumante Socrate</i>	<i>Cerdelli</i>	<i>€ 15,00</i>

# *Vini Bianchi*

## *Campania*

<i>Falanghia Serracielo</i>	<i>Feudi S. Gregorio</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Fiano d' Avellino</i>	<i>Picariello</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Greco di Tufo</i>	<i>Picariello</i>	<i>€ 22,00</i>

## *Sicilia*

<i>Chardonnay</i>	<i>Planeta</i>	<i>€ 30,00</i>
-------------------	----------------	----------------

## *Sardegna*

<i>Vermentino di Gallura</i>	<i>Sa Conca</i>	<i>€ 23,00</i>
------------------------------	-----------------	----------------

## *Vini Rossi*

### *Piemonte*

<i>Barbera d'Alba</i>	<i>Fortemasso</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Langhe Nebbiolo</i>	<i>Fortemasso</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Langhe Nebbiolo</i>	<i>Cavallotto</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Dolcetto l'Alba</i>	<i>Prunotto</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Barolo Dragomis</i>	<i>Gaja</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Sito Moresco</i>	<i>Gaja</i>	<i>€ 50,00</i>

### *Friuli*

<i>Pinot Nero 2015</i>	<i>B.go Madrego</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Cabernet Sauvignon</i>	<i>Lis Neris</i>	<i>€ 25,00</i>

### *Alto Adige*

<i>Lago di Caldaro 2013</i>	<i>Traval Erste N.</i>	<i>€ 15,00</i>
-----------------------------	------------------------	----------------

### *Trentino*

<i>Teroldego 2015</i>	<i>Vivalis</i>	<i>€ 15,00</i>
-----------------------	----------------	----------------

# Vini Rossi

## Veneto

<i>Amarone 2008</i>	<i>Le Marognole</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Valpolicella Classico S.</i>	<i>Farina</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Valpolicella Ripasso</i>	<i>Farina</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Valpolicella Ripasso</i>	<i>Musella</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Amarone della Valpol</i>	<i>Farina</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>Brentino</i>	<i>Maculan</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Refosco</i>	<i>R. di Manzano</i>	<i>€ 20,00</i>

## Emilia-Romagna

<i>Vinnalunga 'F1</i>	<i>Lamoretti</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Colli di Parma Rosso</i>	<i>Lamoretti</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Lambrusco Eradito</i>	<i>Cerdelli</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Lambrusco Marcello</i>	<i>Ariola</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Gutturnio 2015</i>	<i>La Tosa</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Gutturnio Frizz.</i>	<i>Perini Et Perini</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Luna Selvatica 2012</i>	<i>La Tosa</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Sangiovese 2015</i>	<i>San Valentino</i>	<i>€ 12,00</i>



# Vini Rossi

## Toscana

<i>Chianti Classico 2013</i>	<i>Cast. di Radda</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Morellino di Scansano</i>	<i>Terenzi</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Le Volte 2013</i>	<i>Ornellaia</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Brunello Ugo Forte</i>	<i>San Giorgio</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Rosso Montalcino</i>	<i>San Giorgio</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Nobile Montepulciano</i>	<i>Poliziano</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Rosso Montepulciano</i>	<i>Az. Ag. Citille</i>	<i>€ 25,00</i>

## Abruzzo

<i>Rosso Montepulciano</i>	<i>Ponno</i>	<i>€ 12,00</i>
----------------------------	--------------	----------------

## Molise

<i>Ramitello</i>	<i>Di Majonorante</i>	<i>€ 20,00</i>
------------------	-----------------------	----------------

## *Vini Rossi*

### *Puglia*

*Primitivo di Manduria*      *Bosco Marino*      € 15,00

### *Sicilia*

*Nero d'Avola*      *Branciforte*      € 15,00

*Syrah*      *Branciforte*      € 15,00

*Tancredi*      *Donna Fugata*      € 30,00

*Merlot*      *Planeta*      € 30,00

### *Sardegna*

*Cannonau*      *Argiolas*      € 20,00

## *Vini da Dessert*

<i>Franciacorta Rosè Demisec</i>	<i>Az. Villa</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>Malvasia Moscato</i>	<i>Az. Carra</i>	<i>€ 13,00</i>
<i>Verduzzo Passito</i>	<i>R. di Manzano</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Malvagia</i>	<i>Cantine Binelli</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Ambar</i>	<i>Florio</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Sole d'Autunno Bio</i>	<i>Maso Martis</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>Moscato Rosa</i>	<i>Maso Martis</i>	<i>€ 30,00</i>