

Loscottadito

VINI AL CALICE

PECORINO DI OFFIDA <i>bio</i>	<i>Aquilone</i>	<i>Ama Terra</i>	€ 5
VERDICCHIO DI JESI	<i>Terre delle Lame</i>	<i>Vignamato</i>	€ 5
VERDICCHIO DI MATELICA	<i>Colpaola</i>	<i>Tenuta Colpaola</i>	€ 5
RIBOLLA GIALLA	<i>BBK</i>	<i>Lis Neris</i>	€ 5
ROSATO DEL SALENTO	<i>Five Roses</i>	<i>Leone De Castris</i>	€ 5
BRUT DI VERDICCHIO <i>bio</i>	<i>Cuvee Tradition</i>	<i>Colonnara</i>	€ 5
CREMANT DE BOURGOGNE	<i>Blanc de Blanc</i>	<i>Andrè Delorme</i>	€ 5
ROSSO CONERO	<i>Il cacciatore di Sogni</i>	<i>La Calcinara</i>	€ 5

LE BOLLICINE

CHAMPAGNE	<i>Brut Reserve</i>	<i>Pol Roger</i>	€ 90
CHAMPAGNE	<i>Blanc De Blanc</i>	<i>Chateau de Bligny</i>	€ 65
FRANCIACORTA	<i>Dosaggio zero</i>	<i>Mosnel</i>	€ 39
FRANCIACORTA	<i>Saten</i>	<i>La Fiorita</i>	€ 37
TRENTO DOC	<i>Perlè</i>	<i>Ferrari</i>	€ 42
TRENTO DOC	<i>Maximun Rosè</i>	<i>Ferrari</i>	€ 40
CREMANT DE BOURGOGNE	<i>Grand Cuvee Brut</i>	<i>Veuve Ambal</i>	€ 28
CREMANT DE BOURGOGNE	<i>Rosè</i>	<i>Veuve Ambal</i>	€ 30
CREMANT DE BOURGOGNE	<i>Blanc De Blanc</i>	<i>Andrè Delorme</i>	€ 28
RIBONA metodo classico	<i>Jurek</i>	<i>Murola</i>	€ 30
METODO CLASSICO	<i>Ghislieri</i>	<i>Colonnara</i>	€ 30
BRUT DI VERDICCHIO	<i>Cuvee Tradition</i>	<i>Colonnara</i>	€ 22

I BIANCHI

VERDICCHIO DI MATELICA	<i>Petrara</i>	<i>Borgo Paglianello</i>	€ 22
VERDICCHIO DI MATELICA <i>ris.</i>	<i>Cambrugiano</i>	<i>Belisario</i>	€ 27
VERDICCHIO DI JESI <i>ris.</i>	<i>Ambrosia</i>	<i>Vignamato</i>	€ 35
VERDICCHIO DI JESI <i>ris.</i>	<i>Coroncino</i>	<i>Canestrari</i>	€ 25
VERDICCHIO DI JESI <i>ris.</i>	<i>Ylice</i>	<i>Poderi Mattioli</i>	€ 24
VERDICCHIO DI JESI <i>ris.</i>	<i>Anno Uno</i>	<i>Col Di Corte</i>	€ 23
VERDICCHIO DI JESI <i>ris.</i>	<i>Podium</i>	<i>Garofoli</i>	€ 29
VERDICCHIO DI JESI <i>ris.</i>	<i>Sartarelli</i>	<i>Tralivio</i>	€ 24
VERDICCHIO DI JESI <i>ris.</i>	<i>Stefano Antonucci</i>	<i>Santa Barbara</i>	€ 30
VERDICCHIO DI JESI <i>ris.</i>	<i>Casal Di Serra</i>	<i>Umani Ronchi</i>	€ 22
INCROCIO BRUNI 54 verdicchio – sauvignon	<i>Versus</i>	<i>Vignamato</i>	€ 24
PECORINO DI OFFIDA <i>bio</i>	<i>Aquilone</i>	<i>Ama Terra</i>	€ 22
CHARDONNAY		<i>Jermann</i>	€ 30
RIBOLLA GIALLA	<i>Vinnae</i>	<i>Jermann</i>	€ 30
PINOT GRIGIO		<i>Livio Felluga</i>	€ 28
CHARDONNAY E RIBOLLA	<i>Sharis</i>	<i>Livio Felluga</i>	€ 22
RIBOLLA GIALLA	<i>BBK</i>	<i>Lis Neris</i>	€ 22
SAUVIGNON		<i>Lis Neris</i>	€ 24
ARNEIS	<i>Blangè</i>	<i>Ceretto</i>	€ 26
GRILLO	<i>Sur Sur</i>	<i>Donnafugata</i>	€ 22
CHARDONNAY		<i>Planeta</i>	€ 35
CHABLIS		<i>Louis Moreau</i>	€ 39
BOURGOGNE ALIGOTE'		<i>Domaine Dubreuil</i>	
		<i>Fontaine</i>	€ 33
ROSATO DEL SALENTO	<i>Five Roses</i>	<i>Leone De Castris</i>	€ 25

VINI ROSSI

ROSSO CONERO	<i>Il Cacciatore dei Sogni</i>	<i>La Calcinara</i>	€ 23
PICENO SUPERIORE <i>bio</i>	<i>Ama</i>	<i>Ama Terra</i>	€ 26
SIRAH <i>bio</i>	<i>Il Topo</i>	<i>Ama Terra</i>	€ 32
BARBERA D'ALBA	<i>Piana</i>	<i>Ceretto</i>	€ 26

VINI 0% ALCOOL

BLANC DE BLANC	<i>Spumante</i>	<i>Franc Lizer</i>	€ 25
ROSE'	<i>Spumante</i>	<i>Franc Lizer</i>	€ 30
TRAMINER		<i>Franc Lizer</i>	€ 24
MERLOT		<i>Franc Lizer</i>	€ 24

VINI DA DESSERT

PORTO	<i>Vintage 2017</i>	<i>Van Zellers & Co.</i>	€ 6
SAUTERNES		<i>Franc Lizer</i>	€ 5
PEDRO XIMENEZ	<i>Don Px G. Reserva</i>	<i>Bodegas Toro Albalà</i>	€ 7