

LA CARTA DEI

# Vini

CASSETTA YORK



# Indice

	pagina
Le Bollicine	<b>3</b>
I Vini della Grandi Occasioni	<b>5</b>
I Vini Bianchi del Lazio	<b>7</b>
I Vini Bianchi del Nord Italia	<b>8</b>
I Vini Bianchi del Centro Italia	<b>9</b>
I Vini Bianchi del Sud Italia e delle Isole	<b>10</b>
I Vini Rossi del Lazio	<b>11</b>
I Vini Rossi del Nord Italia	<b>13</b>
I Vini Rossi del Centro Italia	<b>15</b>
I Vini Rossi del Sud Italia e delle Isole	<b>17</b>
I Vini Rossi Naturali	<b>19</b>
I nostri Rosé	<b>19</b>
Le piccole bottiglie da 375 cl	<b>20</b>



# Le Bollicine



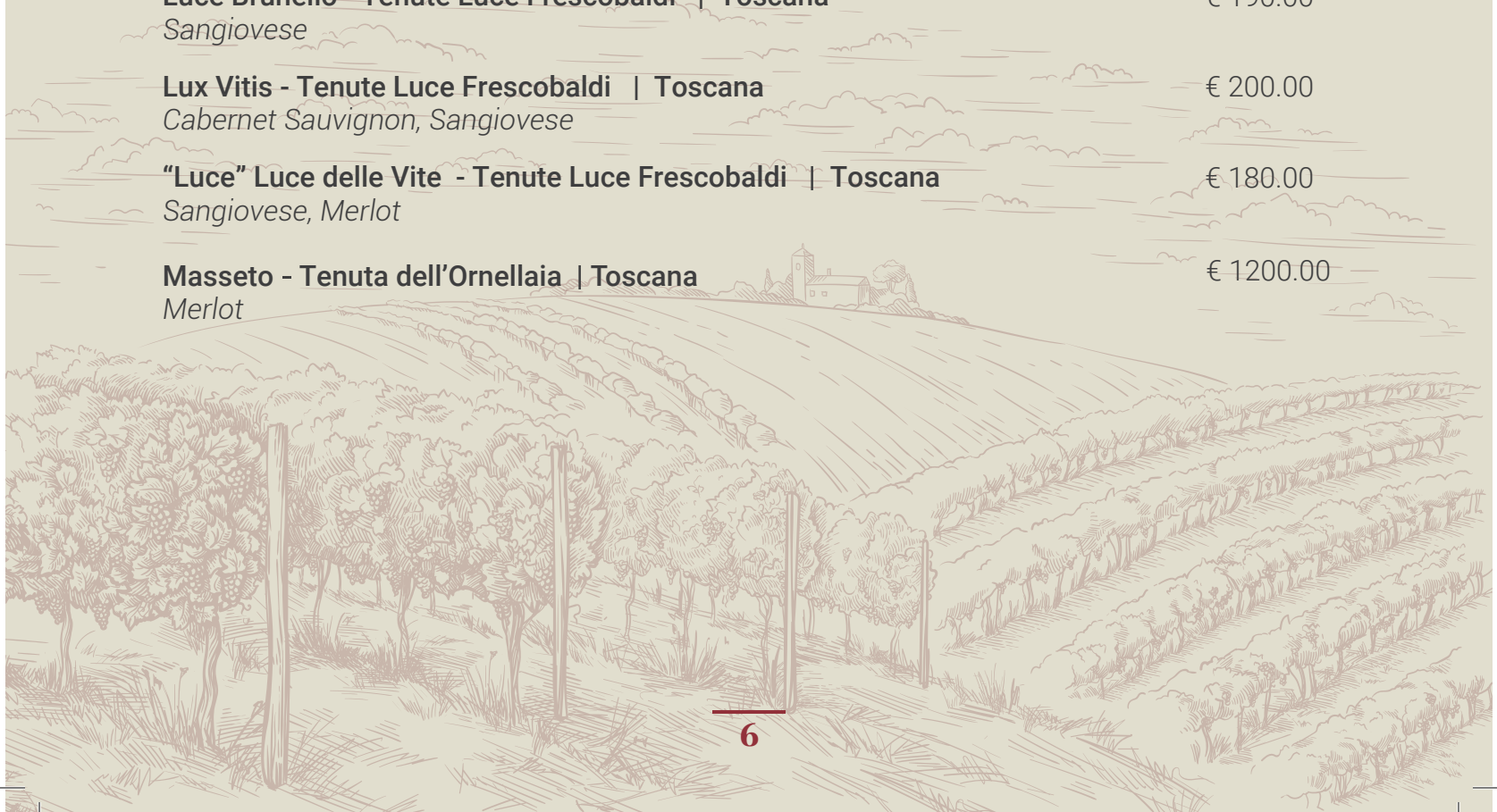
<b>Prosecco Trentasei Brut - Marsuret   Veneto</b> <i>Chardonnay, Glera</i>	€ 18.00
<b>Prosecco Millesimato - Marsuret   Veneto</b> <i>Glera, Verdiso, Bianchetta, Perera</i>	€ 26.00
<b>Brachetto d'Acqui - Banfi   Piemonte</b> <i>Brachetto</i>	€ 22.00
<b>Kius Brut millesimato - Marco Carpineti   Lazio</b> <i>Bellone</i>	€ 30.00
<b>Spumante Oppidum - Cantina Sant'Andrea   Lazio</b> <i>Moscato di Terracina</i>	€ 22.00
<b>Moscato d'Asti -La Spinetta   Piemonte</b> <i>Moscato Bianco</i>	€ 25.00
<b>Franciacorta Cuvèe 61 Extra Brut - Berlucchi   Lombardia</b> <i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	€ 40.00
<b>Franciacorta Cuvèe 61 Rosé - Berlucchi   Lombardia</b> <i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	€ 50.00
<b>Franciacorta Prestige Cuvèe - Ca' del bosco   Lombardia</b> <i>Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero</i>	€ 60.00
<b>Franciacorta Prestige Cuvèe Rosé - Ca' del bosco   Lombardia</b> <i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	€ 70.00
<b>Annamaria Clementi Franciacorta - Ca' del bosco   Lombardia</b> <i>Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero</i>	€ 160.00
<b>Annamaria Clementi Rosé Franciacorta - Ca' del bosco   Lombardia</b> <i>Pinot Nero</i>	€ 250.00
<b>Franciacorta Satèn - Bellavista   Lombardia</b> <i>Chardonnay</i>	€ 80.00
<b>Franciacorta Rosè - Bellavista   Lombardia</b> <i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	€ 90.00
<b>Maximum Blanc de Blancs - Ferrari   Trentino Alto Adige</b> <i>Chardonnay</i>	€ 45.00
<b>Maximum Rosé - Ferrari   Trentino Alto Adige</b> <i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	€ 60.00

<b>Giulio Ferrari Riserva Del Fondatore - Ferrari   Trentino Alto Adige</b> <i>Chardonnay</i>	€ 190.00
<b>Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Rosé - Ferrari   Trentino Alto Adige</b> <i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	€ 280.00
<b>Champagne Cuvée Saint Pétersbourg - Veuve Clicquot   Champagne-Ardenna</b> <i>Pinot Noir, Chardonnay, Meunier</i>	€ 80.00
<b>Champagne Reserve Imperial - Moet &amp; Chandon   Champagne-Ardenna</b> <i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>	€ 100.00
<b>Champagne Ice Impérial - Moet &amp; Chandon   Champagne-Ardenna</b> <i>Pinot Nero, Meunier, Chardonnay</i>	€ 100.00
<b>Champagne Ice Rosé Impérial - Moet &amp; Chandon   Champagne-Ardenna</b> <i>Pinot Nero</i>	€ 120.00
<b>Champagne Nectar Impérial Rosé Dry - Moet &amp; Chandon   Champagne-Ardenna</b> <i>Pinot Nero, Meunier, Chardonnay</i>	€ 150.00
<b>Champagne Dom Pérignon Vintage - Moet &amp; Chandon   Champagne-Ardenna</b> <i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	€ 320.00
<b>Champagne Dom Pérignon Vintage Rosé - Moet &amp; Chandon</b> <b>Champagne-Ardenna</b> <i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	€ 600.00
<b>Champagne Krug Grande Cuvée - Joseph Krug</b> <b>Champagne-Montagne de Reims</b> <i>Pinot Nero, Chardonnay, Meunier</i>	€ 350.00
<b>Champagne Krug Rosé - Joseph Krug   Champagne-Montagne de Reims</b> <i>Pinot Nero, Chardonnay, Meunier</i>	€ 600.00
<b>Champagne Cristal - Louis Roederer   Champagne-Ardenna</b> <i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	€ 350.00
<b>Champagne Cristal Rosé - Louis Roederer   Champagne-Ardenna</b> <i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	€ 650.00
<b>Champagne Brut Gold - Armand de Brignac   Champagne-Ardenna</b> <i>Chardonnay, Pinot Nero, Meunier</i>	€ 420.00
<b>Champagne Brut Rosé - Armand de Brignac   Champagne-Ardenna</b> <i>Pinot Noir, Meunier, Chardonnay</i>	€ 600.00

# I Vini delle Grandi Occasioni

<b>Sfursat "5 stelle" - Nino Negri   Lombardia</b> <i>Nebbiolo</i>	€ 100.00
<b>Sagrantino di Montefalco "25° Anniversario" - Arnaldo Caprai   Umbria</b> <i>Sagrantino</i>	€ 120.00
<b>Saffredi - Fattoria Le Pupille   Toscana</b> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot</i>	€ 110.00
<b>Paleo Rosso - Le Macchiole   Toscana</b> <i>Cabernet Franc</i>	€ 250.00
<b>Merlot Ars Magna - Omina Romana   Lazio</b> <i>Merlot</i>	€ 115.00
<b>Monteverrano - Silvia Imperato   Campania</b> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Aglianico</i>	€ 100.00
<b>Barolo - Cordero di Montezemolo Enrico VI   Piemonte</b> <i>Nebbiolo</i>	€ 140.00
<b>San Leonardo - Tenute San Leonardo   Trentino</b> <i>Cabernet Sauvignon, Carménère, Merlot</i>	€ 145.00
<b>Il Sogno - Giancarlo Travaglini   Piemonte</b> <i>Nebbiolo</i>	€ 130.00
<b>Turriga - Argiolas   Sardegna</b> <i>Cannonau, Carignano, Bovale Sardo, Malvasia Nera</i>	€ 130.00
<b>Tignanello - Antinori   Toscana</b> <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	€ 150.00
<b>Testamatta - Bibi Graetz   Toscana</b> <i>Sangiovese, Colorino, Canaiolo</i>	€ 150.00
<b>Guado al Tasso - Antinori   Toscana</b> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot</i>	€ 170.00
<b>Amarone Classico della Valpolicella - Bertani   Veneto</b> <i>Corvina Veronese, Rondinella</i>	€ 180.00
<b>Amarone della Valpolicella Classico Superiore - Zenato   Veneto</b> <i>Corvina Veronese, Rondinella</i>	€ 150.00
<b>Flaccianello della Pieve - Fontodi   Toscana</b> <i>Sangiovese</i>	€ 180.00
<b>Brunello di Montalcino - Biondi Santi   Toscana</b> <i>Sangiovese Grosso</i>	€ 250.00
<b>Messorio - Le Macchiole   Toscana</b> <i>Merlot</i>	€ 300.00
<b>L'Apparita - Castello di Ama   Toscana</b> <i>Merlot</i>	€ 250.00

<b>Le Pergole Torte - Monteverdine   Toscana</b> <i>Sangiovese</i>	€ 350.00
<b>Ornellaia - Tenuta dell'Ornellaia   Toscana</b> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot</i>	€ 400.00
<b>Amarone Classico della Valpolicella - Quintarelli   Veneto</b> <i>Corvina e Corvinone, Rondinella, Cabernet, Nebbiolo, Croatina, Sangiovese</i>	€ 410.00
<b>Montepulciano d'Abruzzo - Valentini   Abruzzo</b> <i>Montepulciano</i>	€ 320.00
<b>Barbaresco - Gaja   Piemonte</b> <i>Nebbiolo</i>	€ 380.00
<b>Darmagi - Gaja   Piemonte</b> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</i>	€ 380.00
<b>Amarone Classico della Valpolicella - Dal Forno Romano   Veneto</b> <i>Corvina, Rondinella, Croatina, Oseleta</i>	€ 400.00
<b>Solaia - Antinori   Toscana</b> <i>Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Cabernet Franc</i>	€ 380.00
<b>Sassicaia - Tenuta San Guido   Toscana</b> <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	€ 500.00
<b>Sperss - Gaja   Piemonte</b> <i>Nebbiolo</i>	€ 450.00
<b>Massetino - Tenuta dell'Ornellaia   Toscana</b> <i>Merlot, Cabernet Franc</i>	€ 580.00
<b>Rosso di Montalcino - Biondi Santi   Toscana</b> <i>Sangiovese Grosso</i>	€ 100.00
<b>Luce Brunello - Tenute Luce Frescobaldi   Toscana</b> <i>Sangiovese</i>	€ 190.00
<b>Lux Vitis - Tenute Luce Frescobaldi   Toscana</b> <i>Cabernet Sauvignon, Sangiovese</i>	€ 200.00
<b>"Luce" Luce delle Vite - Tenute Luce Frescobaldi   Toscana</b> <i>Sangiovese, Merlot</i>	€ 180.00
<b>Masseto - Tenuta dell'Ornellaia   Toscana</b> <i>Merlot</i>	€ 1200.00



# I Vini Bianchi del Lazio



**Viognier - Casale del Giglio**

*Viognier*

€ 22.00

**Chardonnay - Casale del Giglio**

*Chardonnay*

€ 20.00

**Satrico - Casale del Giglio**

*Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano giallo*

€ 19.00

**Antinoo - Casale del Giglio**

*Blend di Viognier e Chardonnay*

€ 27.00

**Faro della Guardia - Casale del Giglio**

*Biancolella*

€ 40.00

**Radix - Casale del Giglio**

*Bellone con passaggio in anfora*

€ 60.00

**Hermes Diactoros II - Omina Romana**

*Viognier, Chardonnay, Petit Manseng*

€ 28.00

**Chardonnay - Omina Romana**

*Chardonnay*

€ 34.00

**Capolemole Bianco - Marco Carpineti**

*Bellone*

€ 23.00

**Moro - Marco Carpineti**

*Greco Moro*

€ 30.00

**Riflessi Frizzante - Cantina Sant'Andrea**

*Malvasia, Trebbiano*

€ 19.00

**Anthium - Casale del Giglio**

*Bellone*

€ 26.00

**Tellus - Cantine Falesco**

*Chardonnay*

€ 22.00

**Donnaluce - Poggio Le Volpi**

*Malvasia Del Lazio, Greco, Chardonnay*

€ 29.00

**Oppidum - Cantina Sant'Andrea**

*Moscato*

€ 21.00



# I Vini Bianchi del Nord Italia



<b>Ribolla Gialla - Livio Felluga   Friuli</b> <i>Ribolla Gialla</i>	€ 35.00
<b>Terre Alte - Livio Felluga   Friuli</b> <i>Friulano, Pinot Bianco, Sauvignon</i>	€ 90.00
<b>Sharis - Livio Felluga   Friuli</b> <i>Ribolla Gialla, Chardonnay</i>	€ 29.00
<b>Where Dreams - Jermann   Friuli</b> <i>Chardonnay</i>	€ 80.00
<b>Capo Martino - Jermann   Friuli</b> <i>Uve bianche autoctone del Friuli</i>	€ 80.00
<b>Ribolla Gialla Vinnæ - Jermann   Friuli</b> <i>Ribolla Gialla</i>	€ 32.00
<b>Vintage Tunina - Jermann   Friuli</b> <i>Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia</i>	€ 75.00
<b>Sauvignon - Jermann   Friuli</b> <i>Sauvignon</i>	€ 33.00
<b>Chardonnay - Jermann   Friuli</b> <i>Chardonnay</i>	€ 33.00
<b>Riesling - Falkenstein   Friuli</b> <i>Riesling</i>	€ 37.00
<b>Muller Thurgau - Elena Walch   Trentino</b> <i>Muller Thurgau</i>	€ 25.00
<b>Gewürztraminer - Elena Walch   Trentino</b> <i>Gewürztraminer</i>	€ 30.00
<b>Cinque Terre - Cantina Cinque Terre   Liguria</b> <i>Bosco, Albarola, Vermentino</i>	€ 35.00
<b>Petit Manseng - Franz Haas   Alto Adige</b> <i>Petit Manseng</i>	€ 40.00
<b>Pinot Bianco Lepus - Franz Haas   Alto Adige</b> <i>Pinot Bianco</i>	€ 30.00
<b>Pinot Grigio - Livio Felluga   Alto Adige</b> <i>Pinot Grigio</i>	€ 35.00
<b>Terlaner Bianco - Terlano   Alto Adige</b> <i>Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon Blanc</i>	€ 34.00



<b>Arneis Blangè Bio - Ceretto   Piemonte</b> <i>Arneis</i>	€ 38.00
<b>Rossj-Bass - Gaja   Piemonte</b> <i>Chardonnay</i>	€ 120.00
<b>Gaja &amp; Rey - Gaja   Piemonte</b> <i>Chardonnay</i>	€ 270.00

## I Vini Bianchi del Centro Italia

<b>Pecorino Eikos - Agriverde Biovegan   Abruzzo</b> <i>Pecorino</i>	€ 22.00
<b>Pecorino Castello di Semivicoli - Masciarelli   Abruzzo</b> <i>Pecorino</i>	€ 26.00
<b>Trebbiano d' Abruzzo Riserva Marina Cvetic - Masciarelli   Abruzzo</b> <i>Trebbiano d' Abruzzo</i>	€ 55.00
<b>Pecorino - Emidio Pepe   Abruzzo</b> <i>Pecorino</i>	€ 90.00
<b>Trebbiano d' Abruzzo - Valentini   Abruzzo</b> <i>Trebbiano</i>	€ 180.00
<b>Passerina - Boccaforname   Marche</b> <i>Passerina</i>	€ 20.00
<b>Verdicchio di Matelica - La Monacesca   Marche</b> <i>Verdicchio</i>	€ 25.00
<b>Cervaro della Sala - Antinori   Umbria</b> <i>Chardonnay, Grechetto</i>	€ 80.00
<b>Grecante - Arnaldo Caprai   Umbria</b> <i>Grechetto</i>	€ 32.00
<b>Conte della Vipera - Antinori   Umbria</b> <i>Sauvignon Blanc, Sémillon</i>	€ 40.00
<b>Vermentino Guado al Tasso Bolgheri - Antinori   Toscana</b> <i>Vermentino</i>	€ 35.00

# I Vini Bianchi del Sud e Isole



<b>Falanghina Serrocielo - Feudi di San Gregorio   Campania</b> <i>Falanghina</i>	€ 28.00
<b>Greco di Tufo Cutizzi - Feudi di San Gregorio   Campania</b> <i>Greco di Tufo</i>	€ 31.00
<b>Fiano di Avellino Pietracalda - Feudi di San Gregorio   Campania</b> <i>Fiano</i>	€ 31.00
<b>Furore Bianco Fiorduva - Marisa Cuomo   Campania</b> <i>Fenile, Ginestra, Ripoli</i>	€ 95.00
<b>Pietrabilanca -Tormaresca   Puglia</b> <i>Chardonnay, Fiano</i>	€ 31.00
<b>Vermentino di Gallura Karagnanj - Tondini   Sardegna</b> <i>Vermentino di Gallura</i>	€ 30.00
<b>Vermentino di Gallura Superiore Katala - Tondini   Sardegna</b> <i>Vermentino di Gallura</i>	€ 35.00
<b>Vermentino vendemmia tardiva - Capichera   Sardegna</b> <i>Vermentino</i>	€ 80.00
<b>Terre Bianche -Tenute Sella &amp; Mosca   Sardegna</b> <i>Torbato</i>	€ 25.00
<b>Etna Bianco Piano dei Daini - Tenute Bosco   Sicilia</b> <i>Carricante</i>	€ 33.00
<b>Cometa - Planeta   Sicilia</b> <i>Fiano</i>	€ 40.00
<b>La Fuga - Donnafugata   Sicilia</b> <i>Chardonnay</i>	€ 26.00
<b>Vigna di Gabri - Donnafugata   Sicilia</b> <i>Catarratto, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier</i>	€ 30.00
<b>Charme frizzante - Firriato   Sicilia</b> <i>Blend di vitigni autoctoni</i>	€ 23.00

# I Vini Rossi del Lazio

## **Shiraz - Casale del Giglio**

*Syrah*

€ 21.00

## **Madreselva - Casale del Giglio**

*Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot*

€ 35.00

## **Merlot - Casale del Giglio**

*Merlot*

€ 19.00

## **Matidia - Casale del Giglio**

*Cesanese*

€ 26.00

## **Petit Verdot - Casale del Giglio**

*Petit Verdot*

€ 24.00

## **Mater Matuta - Casale del Giglio**

*Syrah, Petit Verdot*

€ 60.00

## **Sodale - Cotarella**

*Merlot*

€ 35.00

## **Montiano - Cotarella**

*Merlot*

€ 80.00

## **Tellus - Cantine Falesco**

*Syrah*

€ 22.00

## **Sogno - Cantina Sant'Andrea**

*Cesanese, Merlot*

€ 35.00

## **Cesanese - Gabriele Magno**

*Cesanese*

€ 26.00

## **Hernicus - Coletti Conti**

*Cesanese*

€ 30.00

## **Capolemole Rosso - Marco Carpineti**

*Nero Buono, Montepulciano, Cesanese*

€ 26.00

## **Nzù Nero Buono (Anfora) - Marco Carpineti**

*Nero Buono*

€ 45.00

## **Dithyrambus - Marco Carpineti**

*Montepulciano, Nero Buono*

€ 45.00

## **Diana Nemorensis I - Omina Romana**

*Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot*

€ 25.00

## **Cesanese - Omina Romana**

*Cesanese*

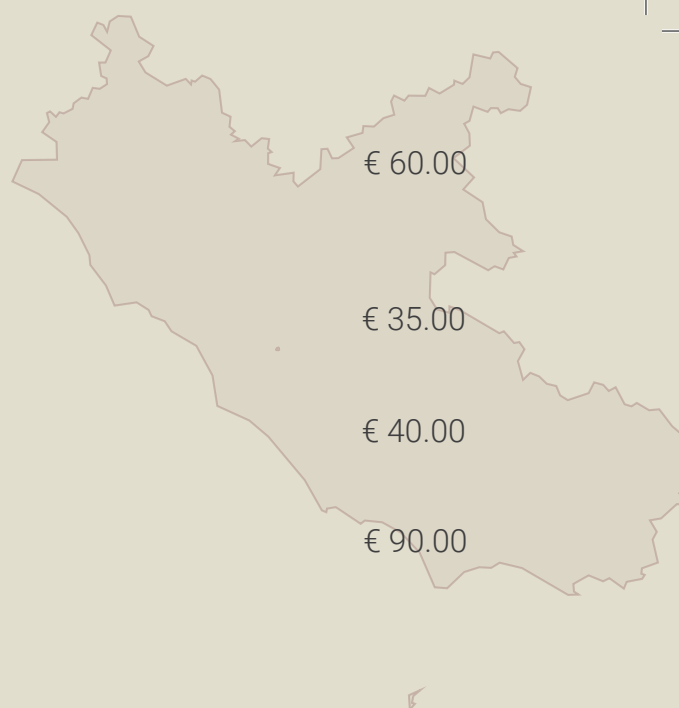
€ 45.00

**I Quattro Mori - Castel de Paolis**  
*Syrah, Petit Verdot, Merlot, Cabernet Sauvignon*

**Baccarossa - Poggio le Volpi**  
*Nero buono*

**Roma Doc Ed. Limitata - Poggio le Volpi**  
*Montepulciano, Syrah, Cesanese*

**Habemus - Agricola San Giovenale**  
*Grenache, Syrah, Carignano, Tempranillo*



# I Vini Rossi del Nord Italia



<b>Valpolicella Classico Superiore - Zenato   Veneto</b> <i>Corvina, Corvinella, Rondinone</i>	€ 26.00
<b>Valpolicella Classico Superiore Sant'Urbano - Speri   Veneto</b> <i>Corvina Veronese e Corvinone, Rondinella, Molinara</i>	€ 30.00
<b>Ripassa della Valpolicella -Zenato   Veneto</b> <i>Corvina, Rondinella, Oseleta</i>	€ 32.00
<b>Ripasso della Valpolicella - Speri   Veneto</b> <i>Corvina Veronese, Rondinella, Molinara</i>	€ 35.00
<b>Amarone della Valpolicella classico - Zenato   Veneto</b> <i>Corvina, Rondinella, Oseleta, Croatina</i>	€ 80.00
<b>Amarone della Valpolicella Classico - Speri   Veneto</b> <i>Corvina Veronese e Corvinone, Rondinella, Molinara</i>	€ 70.00
<b>Nebbiolo - Pio Cesare   Piemonte</b> <i>Nebbiolo</i>	€ 35.00
<b>Dolcetto d'Alba - Pio Cesare   Piemonte</b> <i>Dolcetto</i>	€ 27.00
<b>Barbera d'Alba - Pio Cesare   Piemonte</b> <i>Barbera</i>	€ 33.00
<b>Barolo - Marchesi di Barolo   Piemonte</b> <i>Nebbiolo</i>	€ 70.00
<b>Barbaresco - Marchesi di Barolo   Piemonte</b> <i>Nebbiolo</i>	€ 65.00
<b>Terre di San Leonardo - Tenuta San Leonardo   Trentino</b> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenère</i>	€ 24.00
<b>Villa Gresti - Tenuta San Leonardo   Trentino</b> <i>Merlot, Carmenère</i>	€ 46.00
<b>Teroldego - Foradori   Trentino</b> <i>Teroldego</i>	€ 35.00
<b>Pinot Nero - Terlan   Alto Adige</b> <i>Pinot Nero</i>	€ 35.00
<b>Monticol Riserva - Terlan   Alto Adige</b> <i>Pinot Nero</i>	€ 42.00
<b>Lagrein - Terlan   Alto Adige</b> <i>Lagrein</i>	€ 30.00

**Gries Riserva - Terlano | Alto Adige**  
*Lagrein*

€ 40.00

**Porphyriserva - Terlan | Alto Adige**  
*Lagrein*

€ 75.00

**Refosco dal Peduncolo Rosso - Livio Felluga | Friuli**  
*Refosco*

€ 37.00

**Vertigo - Livio Felluga | Friuli**  
*Merlot, Cabernet Sauvignon*

€ 30.00

**Gattinara Riserva - Giancarlo Travaglini | Piemonte**  
*Nebbiolo*

€ 95.00

**Maurizio Zanella - Ca' Del Bosco | Lombardia**  
*Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot*

€ 90.00

**Corte del Lupo - Ca' Del Bosco | Lombardia**  
*Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carménère*

€ 40.00

**Pinèro - Ca' Del Bosco | Lombardia**  
*Pinot Nero*

€ 90.00

**Blau & Blau - Jermann | Friuli**  
*Franconia, Pinot Nero*

€ 35.00

**Mazè Valtellina Superiore - Nino Negri | Lombardia**  
*Nebbiolo*

€ 40.00

# I Vini Rossi del Centro Italia

<b>Morellino di Scansano Riserva Purosangue -Terenzi   Toscana</b> <i>Sangiovese</i>	€ 30.00
<b>Morellino di Scansano - Fattoria Le Pupille   Toscana</b> <i>Sangiovese, Alicante, Malvasia Nera</i>	€ 22.00
<b>Morellino di Scansano Riserva - Fattoria Le Pupille   Toscana</b> <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon</i>	€ 30.00
<b>Fontalloro - Fèlsina   Toscana</b> <i>Sangiovese</i>	€ 85.00
<b>Chianti classico - Castello di Ama   Toscana</b> <i>Sangiovese, Merlot, Cabernet Franc, Malvasia Nera</i>	€ 38.00
<b>Chianti classico Gran Selezione San Lorenzo - Castello di Ama   Toscana</b> <i>Sangiovese, Merlot, Malvasia Nera</i>	€ 60.00
<b>Haiku-Castello di Ama   Toscana</b> <i>Sangiovese, Cabernet Franc, Merlot</i>	€ 70.00
<b>Chianti Classico - Querciabella   Toscana</b> <i>Sangiovese</i>	€ 45.00
<b>Chianti Classico Riserva - Querciabella   Toscana</b> <i>Sangiovese</i>	€ 65.00
<b>Turpino - Querciabella   Toscana</b> <i>Cabernet franc, Syrah, Merlot</i>	€ 70.00
<b>Brunello di Montalcino Pian delle Vigne - Antinori   Toscana</b> <i>Sangiovese</i>	€ 80.00
<b>Bolgheri Rosso Stupore - Campo alle Comete   Toscana</b> <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah</i>	€ 35.00
<b>Le Serre Nuove dell'Ornellaia -Tenuta dell'Ornellaia   Toscana</b> <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot</i>	€ 80.00
<b>Guidalberto - Tenuta San Guido   Toscana</b> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	€ 70.00
<b>Le Difese - Tenuta San Guido   Toscana</b> <i>Cabernet Sauvignon, Sangiovese</i>	€ 65.00





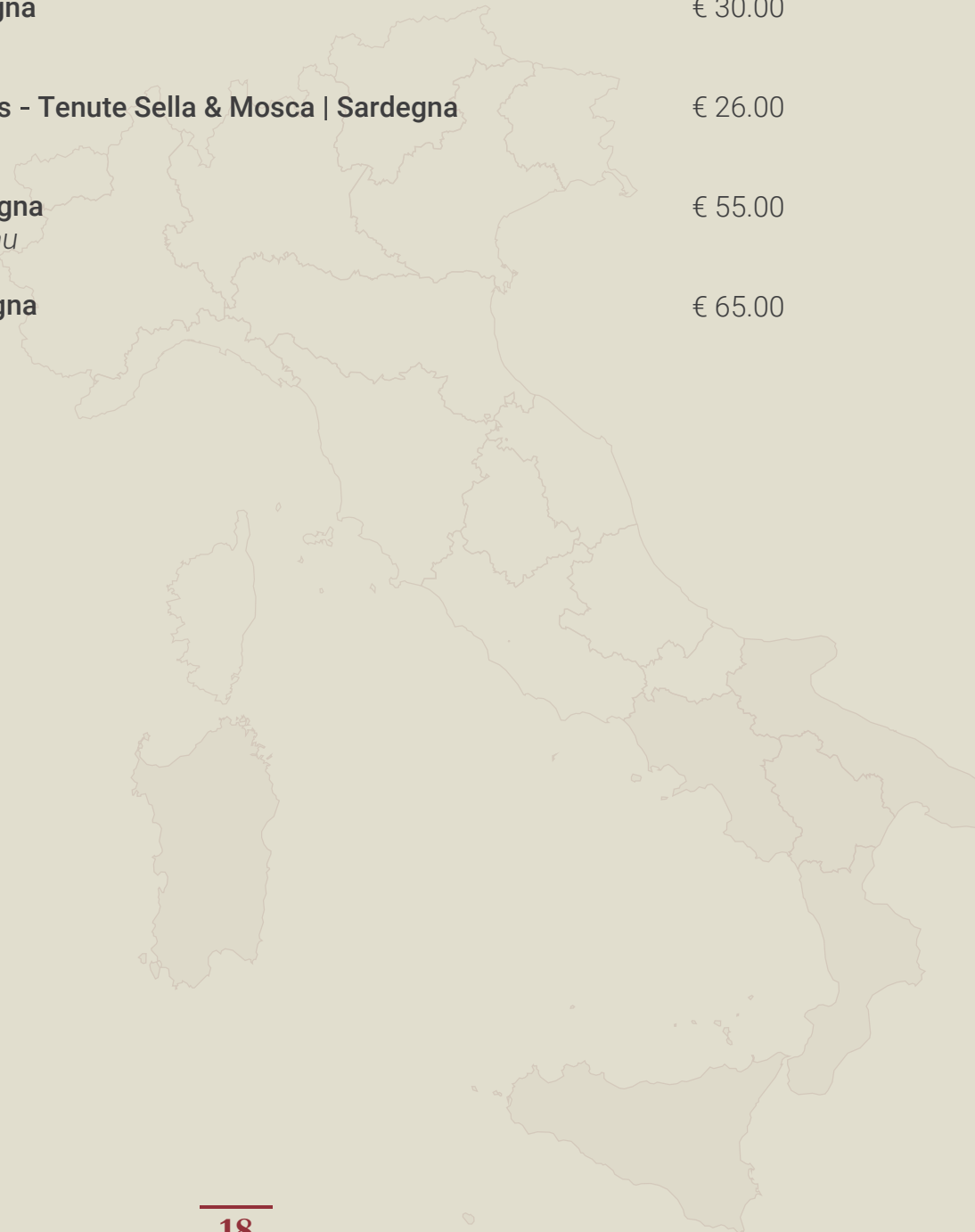
<b>Il Bruciato - Antinori   Toscana</b> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah</i>	€ 38.00
<b>Nobile di Montepulciano La Braccessa - Antinori   Toscana</b> <i>Sangiovese, Merlot</i>	€ 27.00
<b>Rosso di Montalcino Pian delle Vigne - Antinori   Toscana</b> <i>Sangiovese</i>	€ 32.00
<b>Montepulciano Riserva Iskra - Masciarelli   Abruzzo</b> <i>Montepulciano</i>	€ 48.00
<b>Montepulciano Riserva Marina Cvetic - Masciarelli   Abruzzo</b> <i>Montepulciano</i>	€ 40.00
<b>Montepulciano d'Abruzzo - Gianni Masciarelli   Abruzzo</b> <i>Montepulciano</i>	€ 22.00
<b>Montepulciano d'Abruzzo - Emidio Pepe   Abruzzo</b> <i>Montepulciano</i>	€ 80.00
<b>Montepulciano bio Eikos - Agriverde   Abruzzo</b> <i>Montepulciano</i>	€ 25.00
<b>Lacrima di Morro d'Alba Superiore Quercia Antica - Velenosi   Marche</b> <i>Lacrima</i>	€ 27.00
<b>Roggio del Filare Rosso Piceno Superiore - Velenosi   Marche</b> <i>Montepulciano, Sangiovese</i>	€ 55.00
<b>Verso Sera - Velenosi   Marche</b> <i>Montepulciano</i>	€ 80.00
<b>Don Luigi Riserva - Di Majo Norante   Molise</b> <i>Montepulciano, Aglianico</i>	€ 45.00
<b>Rosso di Montefalco - Arnaldo Caprai   Umbria</b> <i>Sangiovese, Sagrantino, Merlot</i>	€ 30.00
<b>Rosso di Montefalco Riserva - Arnaldo Caprai   Umbria</b> <i>Sangiovese, Sagrantino, Merlot</i>	€ 50.00
<b>Sagrantino di Montefalco Valdimaggio - Arnaldo Caprai   Umbria</b> <i>Sagrantino</i>	€ 65.00
<b>Lambrusco - Otello Ceci   Emilia Romagna</b> <i>Lambrusco</i>	€ 25.00

# I Vini Rossi del Sud e Isole




<b>Terra Di Lavoro - Galardi   Campania</b> <i>Aglianico, Piediroso</i>	€ 70.00
<b>Piano di Montevergine Taurasi - Feudi di San Gregorio   Campania</b> <i>Aglianico</i>	€ 60.00
<b>Fuore Rosso Riserva - Marisa Cuomo   Campania</b> <i>Piediroso, Aglianico</i>	€ 75.00
<b>Dal Re - Feudi di San Gregorio   Campania</b> <i>Aglianico</i>	€ 30.00
<b>Negroamaro "Lu Ceppu" - Masca del Tacco   Puglia</b> <i>Negroamaro</i>	€ 24.00
<b>Primitivo Riserva "Li Filitti" - Masca del Tacco   Puglia</b> <i>Primitivo</i>	€ 33.00
<b>Susumaniello - Masca del Tacco   Puglia</b> <i>Susumaniello</i>	€ 27.00
<b>Negroamaro Jo - Gianfranco Fino   Puglia</b> <i>Negroamaro</i>	€ 75.00
<b>Primitivo Raccontami di Manduria - Vespa Vignaioli   Puglia</b> <i>Primitivo</i>	€ 60.00
<b>Primitivo Es - Gianfranco Fino   Puglia</b> <i>Primitivo</i>	€ 75.00
<b>Aglianico del Vulture Serpara - Re Manfredi   Basilicata</b> <i>Aglianico</i>	€ 46.00
<b>Il Repertorio - Cantine del Notaio   Basilicata</b> <i>Aglianico</i>	€ 35.00
<b>Cirò Riserva Duca di San Felice - Librandi   Calabria</b> <i>Gaglioppo</i>	€ 27.00
<b>Mille e una Notte - Donnafugata   Sicilia</b> <i>Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah</i>	€ 90.00
<b>Syrah Guarini Plus bio - Aldo Viola   Sicilia</b> <i>Syrah</i>	€ 40.00
<b>Etna Rosso Piano dei Daini - Tenute Bosco   Sicilia</b> <i>Nerello Mascalese</i>	€ 50.00
<b>Lucente Luce della Vite - Tenuta Luce Frescobaldi   Toscana</b> <i>Nerello Mascalese</i>	€ 50.00

<b>Cerasuolo di Vittoria - Tenute Nicosia   Sicilia</b> <i>Nero d'Avola, Frappato</i>	€ 25.00
<b>Sedara Nero d'Avola - Donnafugata   Sicilia</b> <i>Nero d'Avola, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah</i>	€ 23.00
<b>Sherazade - Donnafugata   Sicilia</b> <i>Nero d'Avola</i>	€ 27.00
<b>Barrua - Agricola Punica   Sardegna</b> <i>Carignano, Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	€ 70.00
<b>Il Frappato - Arianna Occhipinti   Sicilia</b> <i>Frappato</i>	€ 50.00
<b>SP 68 - Arianna Occhipinti   Sicilia</b> <i>Frappato, Nero d'avola</i>	€ 29.00
<b>Lianti - Capichera   Sardegna</b> <i>Carignano, Syrah</i>	€ 30.00
<b>Cannonau Riserva Dimonios - Tenute Sella &amp; Mosca   Sardegna</b> <i>Cannonau</i>	€ 26.00
<b>Korem - Argiolas   Sardegna</b> <i>Bovale, Carignano, Cannonau</i>	€ 55.00
<b>Assaje - Capichera   Sardegna</b> <i>Carignano, Syrah</i>	€ 65.00



# I Vini Rossi Naturali



<b>Cesanese di Olevano Romano - Giacobbe Alberto   Lazio</b> <i>Cesanese</i>	€ 28.00
<b>Portami via Ciliegiole Bio - Podere Sassi   Lazio</b> <i>Ciliegiole</i>	€ 30.00
<b>Collepazzo di Olevano Bio - Riccardi Reale   Lazio</b> <i>Cesanese</i>	€ 30.00
<b>Tintilia Beat Bio - Agricolavinica   Molise</b> <i>Montepulciano</i>	€ 28.00
<b>Regina di Cuori IGP Bio - Tenuta Fornace   Lombardia</b> <i>Croatina</i>	€ 30.00
<b>Coccinella Bio - Viola Aldo   Sicilia</b> <i>Syrah</i>	€ 30.00

# I nostri Rosé

<b>Mjere - Calò   Puglia</b> <i>Negroamaro, Malvasia Nera Leccese</i>	€ 24.00
<b>Tellus - Falesco   Lazio</b> <i>Syrah</i>	€ 22.00
<b>Aldobrandesca - Antinori   Toscana</b> <i>Aleatico</i>	€ 50.00
<b>Cerasuolo d'Abruzzo - Emidio Pepe   Abruzzo</b> <i>Montepulciano</i>	€ 58.00
<b>San Greg - Feudi di San Gregorio   Campania</b> <i>Aglianico</i>	€ 24.00
<b>Pinot Nero - Franz Haas   Trentino Alto Adige</b> <i>Pinot Nero</i>	€ 35.00

# Le piccole bottiglie da 375 cl

## BIANCHI

<b>Riflessi Frizzante - Cantina Sant'Andrea   Lazio</b> <i>Malvasia, Trebbiano</i>	€ 10.00
<b>Satrico - Casale del Giglio   Lazio</b> <i>Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano</i>	€ 12.00
<b>Oppidum - Cantina Sant'Andrea   Lazio</b> <i>Moscato di Terracina</i>	€ 12.00
<b>Sharis - Livio Felluga   Friuli</b> <i>Chardonnay, Ribolla Gialla</i>	€ 15.00
<b>Gewürztraminer - Elena Walch   Trentino</b> <i>Gewürztraminer</i>	€ 18.00
<b>Ribolla Gialla Vinnæ - Jermann   Friuli</b> <i>Ribolla Gialla</i>	€ 18.00

## ROSSI

<b>Valpolicella - Zenato   Veneto</b> <i>Corvina, Rorvinella, Corvinone</i>	€ 13.00
<b>Ripassa della Valpolicella - Zenato   Veneto</b> <i>Corvina, Rondinella, Oseleta</i>	€ 18.00
<b>Amarone - Zenato   Veneto</b> <i>Corvina, Rondinella, Oseleta, Croatina</i>	€ 40.00
<b>Vertigo - Livio Felluga   Friuli</b> <i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	€ 15.00
<b>Morellino di Scansano - Fattoria Le Pupille   Toscana</b> <i>Sangiovese, Alicante, Malvasia Nera</i>	€ 13.00
<b>Shiraz - Casale del Giglio   Lazio</b> <i>Syrah</i>	€ 13.00
<b>Rosso di Montefalco - Arnaldo Caprai   Umbria</b> <i>Sangiovese, Sagrantino, Merlot</i>	€ 15.00
<b>Blau &amp; Blau - Jermann   Friuli Venezia Giulia</b> <i>Franconia, Pinot Nero</i>	€ 18.00
<b>Sedara - Donnafugata   Sicilia</b> <i>Nero d'Avola</i>	€ 12.00
<b>Montepulciano d'Abruzzo - Gianni Masciarelli   Abruzzo</b> <i>Montepulciano</i>	€ 13.00
<b>Montepulciano Marina Cvetic - Masciarelli   Abruzzo</b> <i>Montepulciano</i>	€ 20.00



**Qualche informazione:**

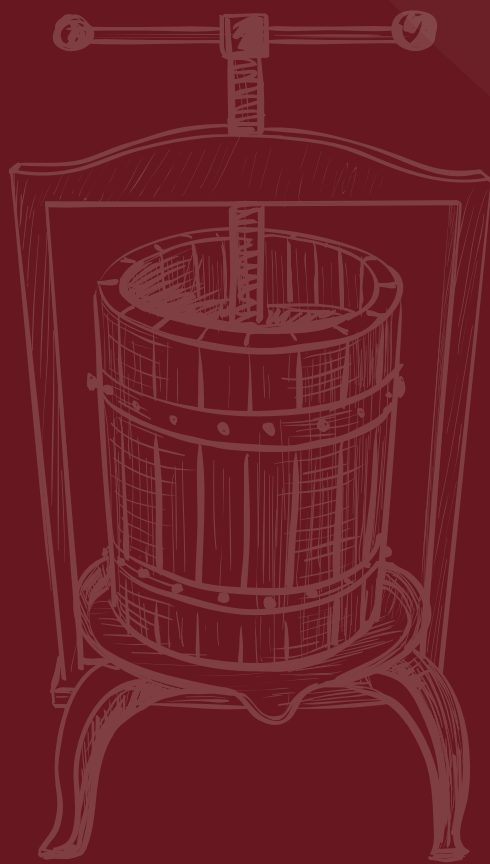
Per conoscere le annate di alcune grandi bottiglie, prima di ordinare, chiedere al nostro personale di sala

La nostra è una carta in continua evoluzione, cerchiamo di valorizzare il territorio e la nostra bella Italia

*Pierluigi*









casetta  york  
Ristorante