

Antica Trattoria  
"al Bo S co"  
di Daniele Stefania



*Lista dei Vini*

# VINI SPUMANTI

## *Metodo Martinotti*

€

Treviso Prosecco Brut "la Volpe e l'Uva "	Vallis Mareni	16.00
Valdobbiadene Prosecco Sup. Extra Dry	Gregoletto	16.00
Conegliano Valdobbiadene Prosecco Sup. Brut	Bellenda	18.00
Valdobbiadene Prosecco Sup. Zero Grammi	Rebuli	18.00

## *Metodo Familiare "coi fondi"*

€

Verdiso Colli Trevigiani frizzante	Gregoletto-Veneto	13.00
Indigeno col Fondo frizzante "Sù Alto" '18 BIO	L'Antica Quercia-Veneto	16.00
Raboso del Piave "Redentor" '10	Tessere-Veneto	24.00
Naturalmente frizzante Rosso (Raboso)	Casa belfi-Veneto	16.00
Garganega Veneto '20 "La Gobbeta" BIO	Quota 101-Veneto	13.00
Moscato secco Veneto "Primaversa" BIO	Monteverza-Veneto	17.00
Emilia Bianco (Spergola) "Le Querciole" '20 BIO	Cà dei Noci-Emilia	23.00
Lambrusco di Sorbara "Radice"	Paltrinieri-Emilia	16.00
Zero Infinito frizzante (Solaris) BIO	Pojer e Sandri-Trentino	23.00

*\*prodotto non disponibile*

## *Metodo Classico*

€

Trento Ferrari Perlè Brut '16	Ferrari	50.00
Trento Ferrari Perlè Bianco Riserva Brut '07	Ferrari	58.00
Trento Ferrari Maximun Demi-sec	Ferrari	40.00
Trento Brut "Cuvèe '85" Brut	Cantine Monfort	24.00
A.A. Athesis Brut	Kettmeier	25.00
Brut Rosè (Chardonnay-Pinot Nero)	Pojer & Sandri	34.00
Alta Langa Pas Dosè '15	Pecchenino	29.00
Franciacorta Brut '12	Rizzini	36.00
Franciacorta Annamaria Clementi '03	Cà del Bosco	110.00
Franciacorta Brut "Cuvèe Prestige"	Cà del Bosco	43.00
Franciacorta Saten '15	Cà del Bosco	57.00
Franciacorta Dosage Zero '15	Cà del Bosco	57.00
Franciacorta Blanc de Noir Dosage Zero '08	Cà del Bosco	95.00
Bellaguardia Pas Dosè '15	Bellaguardia	31.00
Bellaguardia Extra Brut '15	Bellaguardia	31.00
Durello Pas Dosè "Montecchi" '13 "66 mesi"	Bellaguardia	38.00
Pinot Bianco Pas Dosè "1920" '16	Bellaguardia	38.00
D'Araprì Pas Dosè (Bombino Bianco-Pinot Nero)	D'Araprì	27.00
D'Araprì Brut Rosè (Montepulciano-Pinot Nero)	D'Araprì	30.00
Nerello Mascalese Terre Siciliane Brut '18	Murgo	24.00
Lambrusco di Sorbara "36" Brut '14	Cantine della Volta	27.00
Lambrusco di Sorbara Rosè Brut '16	Cantine della Volta	32.00
Christian Bellei (Sorbara) Brut '15	Cantine della Volta	32.00
Vallee d'Aoste Blanc de Morgex "Extreme" Extra Brut	C.M.B. de Morgex	27.00



## *Metodo Champenoise*

€

Cuvée Blanc de Noirs B. Nature "Fidèle" <b>BIO</b>	Vouette e Sorbée	75.00
Brut Tradition	Dourdon Viellard	49.00
Brut Tradition Grand Cru	Egly Ouriet	95.00
Brut Premier Cru "Les Vignes de Vrigny"	Egly Ouriet	80.00
Royale Réserve non Dosè	Philipponat	62.00
Blanc de Noirs Brut '09	Philipponat	100.00
Brut Premier Cru	Aubry	55.00
Blanc de Noir Extra Brut "La Closerie"	J. Prévost	110.00
Blanc de Noirs Premier Cru Ex. Brut C.S.M.I.'09	Philipponat	92.00
Blanc de Noirs Brut	Boizel	76.00
Blanc de Blancs Nature Grand Cru	Encry	80.00
Cuvée des Moines Brut	B. de Bellefon	55.00
Blanc de Blancs Brut Grand Cru	B. de Bellefon	75.00

*\*prodotto non disponibile*

# VINI BIANCHI

## Veneto

		€
Serprino Frizzante C. E. s.a.	La Roccola	12.00
Garganega Veneto "Monte Comon" '20	Vignato	12.00
Garganega Tre Venezie (macerata) '18 <b>BIO</b>	Quota 101	15.00
Soave "Otto" '20	Prà	15.00
Soave Classico "Staforte" '17	Prà	19.00
Pinot Bianco Colli Trevigiani '19	Gregoletto	12.00
Pinot Bianco Colli Euganei '17	Vignalta	15.00
Chardonnay Veneto "Cynthus" '18/20	La Roccola	12.00
Bianco Veneto "+ che Bello" '17	La Montecchia	14.00
Moscato Secco Veneto "Sirio" '18	Vignalta	15.00
Moscato Fior d'Arancio secco C. E. '16	Maeli	16.00
Bianco Colli Euganei "Malterreno" '20 <b>BIO</b>	Quota 101	15.00
Bianco Veneto "Olivetani" '17 <b>BIO</b>	Cà Lustra	18.00
Bianco Veneto "Versavò" '19 <b>BIO</b>	Monteverza	16.00
Manzoni Bianco Colli Euganei '19 <b>BIO</b>	Quota 101	16.00
Manzoni Bianco Veneto "Pedevenda" '17 <b>BIO</b>	Cà Lustra	19.00
Vespaiolo Breganze '19 <b>BIO</b>	La Costa	17.00



\*prodotto non disponibile

## Trentino Alto Adige

€

Nosiola Vigneti delle Dolomiti '19	Pojer & Sandri	17.00
Pinot G. Vigneti delle Dolomiti "Graminè" '17	Longariva	19.00
Bronner Mitterberg "Ohm" '19	Abbazia Novacella	22.00
Müller Thurgau A.A. '20	Abbazia Novacella	16.00
Müller Thurgau Vigneti delle Dolomiti '19	Pojer & Sandri	17.00
Sylvaner A.A. '20	Abbazia Novacella	17.00
Kerner A.A. '18	Villscheider	22.00
Kerner Vigneti delle Dolomiti '18	Pelz	18.00
Kerner A.A. '20	Abbazia Novacella	17.00
Gewürztraminer A.A. '20	Abbazia Novacella	19.00
WeissWein Orange "Hora"	Abbazia Novacella	34.00
Riesling Trentino Sup. Valle di Cembra '17	Pelz	20.00
Sauvignon Vigneti delle Dolomiti '19	Pojer & Sandri	21.00
Pinot Bianco "Carnol" A.A. '19	Rottensteiner	20.00
Pinot Bianco A.A. "Quota" '18	Abbazia Novacella	34.00
Bianco V. delle Dolomiti "La Manina" '19 <b>BIO</b>	Manincor	17.00
Terlano A.A. "Reserve della Contessa" '18 <b>BIO</b>	Manincor	24.00

## Friuli Venezia Giulia

€

Friulano Collio '19	Simon Komjanc	15.00
Friulano Collio '14	Borgo del Tiglio	33.00
Friulano C.o.f. '19	Livio Felluga	25.00
Ribolla Gialla Collio '19	Korsic	17.00
Ribolla Gialla Venezia Giulia	Podversic Damjanc	55.00
Sauvignon C.o.f. '18	Grillo	17.00
Sauvignon Collio '19	Draga	16.00

Malvasia Collio '19	Korsic	17.00
Malvasia Venezia Giulia '18	Skerk	39.00
Pinot Bianco Collio '18	Simon Komjanc	16.00
Pinot Grigio C.o.f. '19	Livio Felluga	25.00
Pinot Grigio Venezia Giulia '17	Ronco Severo	29.00
Chardonnay Collio '14	Borgo del Tiglio	33.00
Vitovska Venezia Giulia '19	Kocjancic Rado	22.00
Vitovska Venezia Giulia '15	Skerk	39.00
Kaplia Bianco Venezia Giulia (Tocai-Malvasia-Chardonnay) '16	Podversic Damjian	55.00

## *Altre Regioni*

€

Lugana '20	Cà Lojera-Lombardia	17.00
Curtefranca Bianco "Corte del Lupo" '18	Cà del Bosco-Lombardia	26.00
Timorasso "Derthona" '19	Vigneti Massa-Piemonte	25.00
Monferrato Bianco "Salidoro" '18	T. S. Caterina-Piemonte	20.00
Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. '18 <b>BIO</b>	La Staffa-Marche	16.00
Pecorino Abruzzo '20 <b>BIO</b>	Torre Beati-Abruzzo	17.00
Trebbiano D'abruzzo '19 <b>BIO</b>	Torre Beati-Abruzzo	17.00
Costa D'Amalfi Bianco (Falang-Biancolella) '20	Marisa Cuomo-Campania	21.00
Ischia Forastera '19	Cenatiempo-Campania	26.00
Fiano di Avellino '18	Vadiaperti-Campania	16.00
Lacrima Christi del Vesuvio '18	Villadora-Campania	16.00



Terre Siciliane Grecanico '20 <b>BIO</b>	Baroni Pianogrillo- <b>Sicilia</b>	14.00
Zibibbo Terre Siciliane "Grotta dell'Oro" '20	Hibiscus- <b>Sicilia</b>	30.00
Etna Carricante "Aurora" '20	I Vigneri- <b>Sicilia</b>	32.00
Sicilia Contea di Sclafani Chardonnay '15	Tenuta Regaleali- <b>Sicilia</b>	46.00
Vermentino di Sardegna "Orriu" '19	Quartomoro- <b>Sardegna</b>	15.00

## VINI ROSATI

€

V. Dolomiti Rosè "Belleamour" (Schiava) '20	Pravis- <b>Trentino</b>	13.00
Dolomiti Rosato "Vin dei Molini" '20	Pojer & Sandri- <b>Trent.</b>	18.00
A.A. Lagrein Rosè '20	Rottensteiner- <b>Trent.</b>	16.00
Cerasuolo D'Abruzzo "Rosa-ae" '20 <b>BIO</b>	Torre Beati- <b>Abruzzo</b>	15.00
Costa D'Amalfi Rosé (Aglianico-Piedirosso) '20	M. Cuomo- <b>Campania</b>	20.00

*\*prodotto non disponibile*

# VINI ROSSI

## Veneto

		€
Bardolino '18	Tantini G.	13.00
Raboso Veneto "Spezier" '11	Tessere	19.00
Tai Rosso Veneto '19	Vignato	12.00
Friularo di Bagnoli Classico '18	Dominio di Bagnoli	16.00
Friularo Bagnoli Classico Vendemmia Tardiva '13	Dominio di Bagnoli	30.00
Valpolicella Classico '20 <b>BIO</b>	Cà la Bionda	18.00
Valpolicella '20	Brigaldara	16.00
Valpolicella "Morandina" '19	Prà	17.00
Valpolicella "Cà Fui" '20 <b>BIO</b>	Corte Sant'Alda	19.00
Valpolicella Superiore "Case Vecie" '18	Brigaldara	23.00
Valpolicella Classico Sup. "Casalvegri" '18 <b>BIO</b>	Cà la Bionda	31.00
Valpolicella Sup. Ripasso "Balt" '18	Adalia	19.00
Valpolicella Sup. Ripasso "Morandina" '18	Prà	26.00
Valpolicella Classico Sup. Rip. "Malavoglia" '18 <b>BIO</b>	Cà la Bionda	31.00
Valpolicella Sup. Ripasso "Campi Magri" '17 <b>BIO</b>	Corte Sant'Alda	30.00
Valpolicella Sup. Ripasso "Il Vegro" '18	Brigaldara	25.00
Amarone della Valpolicella Classico '15	Cà la Bionda	59.00
Amarone della Valpolicella Classico '16	Brigaldara	55.00
Amarone della Valpolicella "Morandina" '13	Prà	65.00
Amarone della Valpolicella "Case Vecie" '13	Brigaldara	65.00
Amarone Valpolicella Ris. Valp. "B. delle Giare" '11	Tezza	79.00
Amarone della Valpolicella "Valmezzane" '13 <b>BIO</b>	Corte Sant'Alda	80.00
Turca Colli Euganei	La Montecchia	14.00
Carmenere Veneto "Progetto Recupero" '16	La Montecchia	19.00
Merlot Breganze "Masot" '16 <b>BIO</b>	La Costa	17.00
Merlot Colli Trevigiani	Gregoletto	13.00
Merlot Colli Euganei "Giaretta" '18	La Roccola	12.00
Merlot Colli Euganei "Silvano" '18 <b>BIO</b>	Quota 101	15.00

Merlot Colli Euganei "12 Mesi" <b>BIO</b>	Le Volpi	17.00
Merlot Colli Euganei "Sassonero" '17 <b>BIO</b>	Cà Lustra	23.00
Merlot Colli Euganei "Caovilla" '12	La Roccola	17.00
Cabernet Colli Trevigiani	Gregoletto	13.00
Cabernet Veneto "Campi d'Autunno" '20	Vignato Virgilio	12.00
Cabernet Franc Veneto "Particella 200" '19	La Montecchia	16.00
Cabernet Colli Euganei "8 Mesi" <b>BIO</b>	Le Volpi	15.00
Cabernet Colli Euganei "Poggio Ameno" '19 <b>BIO</b>	Quota 101	15.00
Cabernet Colli Euganei "Girapoggio" '16 <b>BIO</b>	Cà Lustra	24.00
Cabernet Ris. C. E. "Borgo delle Casette" '15	Il Filò delle Vigne	36.00
Rosso Veneto "Particella 28" '17	La Montecchia	16.00
Rosso Colli Euganei "Moro Polo" '16 <b>BIO</b>	Cà Lustra	16.00
Rosso Colli Euganei Riserva '16	Vignalta	21.00
Rosso Colli Euganei "Versacinto" '18 <b>BIO</b>	Montevera	21.00
Rosso Colli Euganei "Animaversa" '16 <b>BIO</b>	Montevera	34.00
Rosso Colli Euganei "Ortone" '16 <b>BIO</b>	Quota 101	21.00
Rosso Colli Euganei "24 mesi" <b>BIO</b>	Le Volpi	30.00
Rosso Veneto "Il Serro" '16	Il Mottolo	26.00
Rosso Colli Euganei "Natìo" '15 <b>BIO</b>	Cà Lustra	39.00
Rosso Colli Euganei "Arquà" '11	Vignalta	43.00
Rosso Colli Euganei "Gemola" '12	Vignalta	45.00
Rosso Colli Euganei "Villa Capodilista" '10	La Montecchia	32.00
Breganze Pinot Nero "Nero di Rosso" '12	Diesel Farm	42.00

\*prodotto non disponibile

## *Friuli Venezia Giulia*

€

Schioppettino di Prepotto C.o.f. '18	Grillo	21.00
Refosco del Peduncolo Rosso C.o.f. '16	Grillo	20.00
Refosco del Peduncolo Rosso C.o.f. '17	Livio Felluga	27.00
Refosco del Peduncolo Rosso C.o.f. '98	Livio Felluga	40.00
Tezzelenghe C.o.f. '16	Casella	22.00
Merlot Collio '18	Korsic	19.00
Merlot C.o.f. '17	Grillo	17.00
Merlot C.o.f. '20	Ronco Severo	22.00
Cabernet Franc C.o.f. '17	Grillo	18.00
Cabernet Sauvignon Collio '19	Simon Komjanc	15.00
Rosso Riserva C.o.f. "Sossò" '15	Livio Felluga	49.00
Merlot-Cabernet S. V. Giulia "Prelit Rosso" '16	Podversic Damjanc	55.00
Terrano Venezia Giulia '18	Skerk	38.00



*\*prodotto non disponibile*

## Trentino Alto Adige

		€
St. Magdalener Classico A.A. '20	Rottensteiner	15.00
St. Magdalener A.A.	Abbazia Novacella	14.00
Lago di Caldaro Classico Sup. "der Keil" '20 <b>BIO</b>	Manincor	24.00
Marzemino Trentino '19	Battistotti	13.00
Merlot Trentino '18	Battistotti	13.00
Teroldego Rotaliano '18	De Vigili	20.00
Teroldego Vigneti delle Dolomiti <b>BIO</b>	Foradori	25.00
Teroldego Vigneti d. Dolomiti "Granato" '15 <b>BIO</b>	Foradori	62.00
Lagrein A.A.'20	Abbazia Novacella	18.00
Lagrein "Vigne Vecchie" A.A. '18 <b>BIO</b>	Brunnenhof	26.00
Pinot Nero A.A. '20	Abbazia Novacella	20.00
Blauburgunder A.A. '19 <b>BIO</b>	Brunnenhof	26.00
Pinot Nero Vigneti delle Dolomiti '19	Pojer Sandri	21.00
Pinot Nero Trentino '18	Nicolodi	20.00
Pinot Nero V. delle Dolomiti "Rodel Pianezzi" '17	Pojer & Sandri	43.00
Pinot Nero A.A. "Mason" '19 <b>BIO</b>	Manincor	43.00
Vigneti Dolomiti R. "Reserve del Conte" '19 <b>BIO</b>	Manincor	25.00
Vallagarina San Leonardo '05	Tenuta S. Leonardo	75.00

\*prodotto non disponibile

## Piemonte

€

Grignolino d'Asti "Arlandino" '17/19	Tenuta S. Caterina	16.00
Grignolino d'Asti "Monferace" '16	Tenuta S. Caterina	42.00
Croatina "Pertichetta" '13	Vigneti Massa	26.00
Verduno Pelaverga "Basadone" '20	Castello di Verduno	22.00
Dolcetto d'Alba "Campot" '19	Castello di Verduno	16.00
Dolcetto di Dogliani "San Luigi" '19	Pecchenino	17.00
Dolcetto di Dogliani Sup. "Sirì d'jermu" '19	Pecchenino	21.00
Dolcetto di Ovada '16	Tacchino	15.00
Barbera d'Asti Superiore "Vignalina" '17/18	Tenuta S. Caterina	18.00
Barbera d'Asti Superiore "Setecapita" '16	Tenuta S. Caterina	30.00
Barbera d'Asti "Bricco dell'Uccellone" '15/16	Braida	65.00
Barbera d'Asti "Bricco della Bigotta" '15/16	Braida	65.00
Barbera d'Asti "Ai Suma" '15	Braida	75.00
Freisa d'Asti Superiore "Convento" '19	Stella	16.00
Nebbiolo Langhe "Viù" '20	Cascina Carlot	16.00
Nebbiolo Langhe '19	Cascina Morassino	25.00
Nebbiolo Langhe "Botti" '20	Pecchenino	20.00
Monferrato Rosso "Illegale" (Nebbiolo) '18	Tenuta S. Caterina	21.00
Gattinara '18	Travaglini	33.00
Barolo "San Giuseppe" '15	Pecchenino	49.00
Barolo "Aeroplanservaj" '06	Domenico Clerico	100.00
Barolo "Sarmassa" '16	Virna Borgogno	78.00
Barolo Bussia '04	Prunotto	65.00
Barbaresco "Morassino" '17	Cascina Morassino	44.00
Barbaresco "Rabajà" '17	Castello di Verduno	75.00
Barbaresco '01	Gaja	220.00

## Toscana

€

Chianti Classico "Brolio" '19	Barone Ricasoli	21.00
Chianti Classico '17	Fattoria Rodano	20.00
Chianti Classico Gran Selezione "Colledilà" '15/18	Barone Ricasoli	70.00
Toscana "Casalferro" (Merlot) '13	Barone Ricasoli	42.00
Morellino di Scansano '16	Provveditore	21.00
Rosso di Montalcino '19	Corte dei Venti	26.00
Bolgheri "Orio" '18	Podere Castellaccio	20.00
Bolgheri Sup. "Guado al Tasso" '99/00/01	Antinori	80.00
Brunello di Montalcino '15 <b>BIO</b>	Az. Agr. Fornacella	43.00
Brunello di Montalcino '16	Corte dei Venti	58.00
Sangiovese Toscana "Dinostro" '19	Podere Castellaccio	18.00
Toscana "Nero del Tondo" (P. Nero) '03	Ruffino	38.00
Toscana "Cabreo il Borgo" (Sang. C. Sauv) '08	Folonari	39.00
Toscana "Il Pareto" (Cab. Sauvignon) '00	Nozzole	60.00
Toscana Romitorio di Santedame '98/99/00	Ruffino	60.00
Maremma Toscana "Saffredi" '00/01	Le Pupille	60.00

\*prodotto non disponibile

## Altre Regioni

€

Lambrusco dell'Emilia "Solco"	Paltrinieri- <b>Emilia</b>	13.00
Lambrusco Grasparossa Castelvetro <b>BIO</b>	La Piana- <b>Emilia</b>	14.00
Bonarda Frizzante Colli Piacentini '18	Torre Fornello- <b>Emilia</b>	14.00
Botticino "Colle degli Ulivi" '18 <b>BIO</b>	Noventa- <b>Lombardia</b>	20.00
Curtefranca Rosso "Corte del Lupo" '13/'16	Cà del Bosco- <b>Lombardia</b>	30.00
Sebino Pinot Nero Pinèro '98/99/00/11	Cà del Bosco- <b>Lombardia</b>	65.00
Rosso del Sebino "Zanella" '98/99	Cà del Bosco- <b>Lombardia</b>	60.00
Carmenere '98/99	Cà del Bosco- <b>Lombardia</b>	50.00
Rosso di Valtellina "450" '16	Balgera- <b>Lombardia</b>	29.00
Valtellina Sup. Grumello "Tell" '17	Faccinelli- <b>Lombardia</b>	32.00
Sforzato di Valtellina '02	Balgera- <b>Lombardia</b>	75.00
Rosso Conero "Julius" 18	S. Strologo- <b>Marche</b>	16.00
Lacrima di Morro d'Alba '20 <b>BIO</b>	L. Giusti- <b>Marche</b>	16.00
Montefalco Rosso "Arquatà" '16	Adanti- <b>Umbria</b>	18.00
Sagrantino Montefalco '11	Adanti- <b>Umbria</b>	36.00
Sagrantino Montefalco "25 anni" '98/00	Arnaldo Caprai- <b>Umbria</b>	80.00
Montepulciano d'Abruzzo '19 <b>BIO</b>	Torre Beati- <b>Abruzzo</b>	16.00
Montepulciano d'Abruzzo "Cocciapazza" '18 <b>BIO</b>	Torre Beati- <b>Abruzzo</b>	30.00
Costa d'Amalfi Furore Rosso '20	Marisa Cuomo- <b>Campania</b>	23.00
Ischia Per'è Palummo '19	Cenatiempo- <b>Campania</b>	19.00
Cacc'e mmite di Lucera "Agramante" '15 <b>BIO</b>	Petrilli- <b>Puglia</b>	26.00



Nero d'Avola Sicilia "Dèracine" '19

Frappato Terre Siciliane '20

Rosso "I Vigneri" '20

Barone Pianogrilli-**Sicilia** 16.00

Barone Pianogrilli-**Sicilia** 17.00

Salvo Foti-**Sicilia** 32.00

Cannonau di Sardegna "Orriu" '18

Carignano del Sulcis Ris. "Rocca Rubia" '18

Carignano del Sulcis Sup. '15

Isola dei Nuraghi "Korem" 01

Quartomoro-**Sardegna** 16.00

Santadi-**Sardegna** 26.00

Terre Brune-**Sardegna** 55.00

Argiolas-**Sardegna** 35.00



*\*prodotto non disponibile*

# VINI DA DESSERT

## Veneto

		€
Moscato Fior d'Arancio C.E. Spumante 750 ml	La Roccola	15.00
Moscato Fior d'Arancio C.E. Spumante 750 ml <b>BIO</b>	Quota 101	16.00
Moscato C.E. "LH" 500 ml	Vignalta	20.00
Fior d'Arancio Passito C.E. '19 500 ml	Parco del Venda	16.00
Fior d'Arancio C.E. " Il Gelso di Lapo '16 375 ml <b>BIO</b>	Quota 101	28.00
Fior d'Arancio Passito C.E. "Alpiane" '16 375 ml	Vignalta	33.00
Ravel passito (Trebbiano, Malvasia) '15 375 ml	Ca' Lojera	20.00
Breganze Torcolato '13 375 ml	Maculan	28.00
Recioto della Valpolicella '16 375 ml	Brigaldara	31.00
Recioto della Valpolicella "Roasan" '16 500 ml	Adalia	35.00
Veneto Raboso Passito "Rebecca" '05 500 ml <b>BIO</b>	Tessere	30.00
Veneto Marzemino Passito '12 500 ml <b>BIO</b>	Cà Lustra	22.00
Nero Musquè '18 500 ml	Cà Lustra	33.00

## Trentino Alto Adige

		€
Ferrari Maximun Demi-sec 750 ml	Ferrari	40.00
Vigneti Dolomiti "10 vendemmie" Riesling 500 ml	Pelz	28.00
Vigneti Dolomiti Bianco "Essenzia" '16 375 ml	Pojer & Sandri	29.00
Moscato Rosa A.A. "Preapositus" '17 375 ml	Abbazia Novacella	35.00
Vino Santo Trentino '05 <b>P. Slow Food</b> 375 ml <b>BIO</b>	Francesco Poli	48.00
Rosso Fortificato "Merlino" 500ml	Pojer e Sandri	35.00

## Friuli Venezia Giulia

€

Verduzzo Friulano C.o.f. '17 500 ml	Grillo	16.00
Ramandolo '11 500 ml	Berra Anna	26.00

## Altre Regioni

€

Moscato D'asti "Fiori di Campo" 750 ml	C. Carlot- <b>Piemonte</b>	15.00
Barolo Chinato 500 ml	Conterno- <b>Piemonte</b>	40.00
Toscana Bianco Passito "Granello" '18 500 ml	B. Ricasoli- <b>Toscana</b>	28.00
Vin Santo del Chianti Cl. "Brolio" '11 500 ml	B.Ricasoli- <b>Toscana</b>	31.00
Lazio Bianco Muffato "Oro Villa Puri" '09 500 ml	Villa Puri- <b>Lazio</b>	20.00
Moscato del Molise Passito "Apianae" '13 500 ml	D.M.Norante- <b>Molise</b>	27.00
Malvasia delle Lipari Passito "Cudì" '10 375 ml	Colosi- <b>Sicilia</b>	26.00
Terre Siciliane Passito "Hira" '16 500 ml	Colosi- <b>Sicilia</b>	21.00
Terre Siciliane Passito "D. d'Almerita" '17 500 ml	Regaleali- <b>Sicilia</b>	28.00
Moscato Pantelleria Passito "Martingana" '98 500	Murana- <b>Sicilia</b>	60.00
Marsala Fine 750 ml	Alagna- <b>Sicilia</b>	15.00
Sicilia Zibibbo Liquoroso 750 ml	Angileri- <b>Sicilia</b>	15.00
Latinia Vendemmia Tardiva '09 375 ml	Santadi- <b>Sardegna</b>	30.00
Moscato di Samos Passito V.D.L. 750 ml	C.V.Samos- <b>Grecia</b>	20.00





Alghero (SS) - Via Valmarana 13  
T. 049 640021  
[www.anticatrattoriaalbosco.com](http://www.anticatrattoriaalbosco.com)  
[anticatrattoriaalbosco@virgilio.it](mailto:anticatrattoriaalbosco@virgilio.it)