

<b>BIANCO</b>	glas	fles
<b>Casa Soave Classic</b> <i>85% Garganega, 15% Trebbiano</i> <i>Fris/citrus/banaan/ananas</i>	€ 3,95	€ 20,5
<b>Cavit Chardonnay DOC</b> <i>100% Chardonnay</i> <i>Licht/fris/perzik/ananas</i>	€ 4,75	€ 24,75
<b>Pinot Grigio Gregoris</b> <i>Pinot Grigio</i> <i>Fris/citrus/groene appel/amandelen/walnoten</i>	€ 4,75	€ 24,75
<b>Sottovoce Sauvignon Blanc</b> <i>Sauvignon Blanc</i> <i>Kruidige tonen/fris/fruitig</i>	€ 5	€ 25,5
<b>Malvasia del Salento</b> <i>Malvasia</i> <i>Fris/vol/tropisch fruit/honing/vanille</i>	€ 5,50	€ 28,5
<b>Vecchia Torre Vermentino</b> <i>Vermentino</i> <i>Geel fruit/toast/soepel</i>	€ 6,5	€ 32,5
<b>Kellerei Kaltern Pinot Grigio "Soll"</b> <i>Pinot Grigio</i> <i>Vol/fris/ananas/rijpe peer/banaan/noten</i>	€ 7,25	€ 36,25
<b>Langhe DOC Favorita Valle del Olmo</b> <i>Vermentino</i> <i>Zacht/fris/exotisch fruit/bloemig</i>	€ 7,25	€ 36,25
<b>Masiano</b> <i>Pinot grigio, Verduzzo</i> <i>Gedroogde verduzzo druiven/citrus/bloemen/honing/perzik/abrikoos/fris/droog</i>	€ 7,25	€ 37,5
<b>Massolino Langhe Chardonnay</b> <i>100% Chardonnay</i> <i>Vol/rond/vet/hout/vanille/honing</i>	€ 7,5	€ 39

<p><b>Serego Alighieri Possessioni Bianco</b>  <i>Garganega, Sauvignon Blanc</i>  <i>Fruitig/perzik/peer/citrusfruit</i></p>		<p>€ 40</p>
<p><b>Passimento Bianco Romeo &amp; Juliet</b>  <i>Garganega</i>  <i>Citrus/perzik/amandelen/Zachte tannines/soepele afdronk.</i></p>		<p>€ 43,5</p>
<p><b>Bramito del Cervo Chardonnay</b>  <i>Chardonnay</i>  <i>Fruitig/zuiver/intens/meloen/rijp fruit</i></p>		<p>€ 54,5</p>
<p><b>Illivio</b>  <i>Pinot Bianco, Chardonnay</i>  <i>Elegant/vol/bloemen/vanille/wit fruit</i></p>		<p>€ 77,5</p>

<b>ROSATO</b>	glas	fles
<p><b>Rosato del Salento IGP</b>  <i>100% negroamaro del salento</i>  <i>Licht mousserend/fris/rood fruit/pruimen/vanille</i></p>	€ 3,95	€ 20,5
<p><b>Garofoli Komaros Rosato</b>  <i>100% Montepulciano</i>  <i>Fris/lichte kersen/witte perziken/mooie zuren</i></p>	€ 4,75	€ 24,75
<p><b>Bolla Bardolino Chiaretto Rose</b>  <i>65% Corvina, 25% Rondinella en 10% Molinara</i>  <i>Kersen/frambozen/bessen/rijpe druiven/fris/fruitig</i></p>	€ 5,50	€ 28,5

<b>ROSSO</b>	glas	Fles
<b>Casa Delle Vanezie Rosso</b> <i>Sangiovese, merlot</i> <i>Zachte/rijk/vol van smaak</i>	€ 3,95	€ 20,5
<b>Doppio Rosso</b> <i>Cabernet sauvignon, merlot, corvina</i> <i>Kersen/gedroogd fruit/kruidig</i>	€ 4,5	€ 23,5
<b>La Torre Primitivo</b> <i>Primitivo</i> <i>Pruimen/zoethout/donker rood fruit/soepel</i>	€ 5,25	€ 26,5
<b>Possessioni Rossa</b> <i>Corvina, molinara, sangiovese</i> <i>Vol/kersen/pruimen/kaneel</i>	€ 6	€ 30
<b>Re Sale – Primitivo del Salento IGP</b> <i>100% primitivo del salento</i> <i>Elegant/rond/kruidig/rijp bosfruit</i>	€ 6,5	€ 32,5
<b>Villa Marnia Chianti</b> <i>100% Sangiovese</i> <i>Kersen/zwarte bessen/lange krachtige afdrank</i>	€ 6,5	€ 32,5
<b>Kellerei Kaltern Blauburgunder</b> <i>Pinot Nero/Blauburgunder</i> <i>Framboos/bosbes/zacht/kruidigheid/aards</i>	€ 7,5	€ 37,5
<b>Barbera d'Alba Barrique Casaret</b> <i>Barbera</i> <i>fris rood fruit/soepel/lichte aardse ondertoon/delicaat</i>	€ 7,5	€ 37,5
<b>Chunky Red</b> <i>Zinfandel</i> <i>Amerikaans eiken/vol/cassis/chocolade/vanille/koffie/zoethout</i>	€ 7,25	€ 36,25
<b>Vecchia Torre Negroamaro</b> <i>Negroamaro</i> <i>Robijn rood/kersen/vanille/vol</i>	€ 7,5	€ 37,5

<p><b>Campofior Vino Ripasso</b>  <i>Corvina, rondinella &amp; molinara</i>  <i>Rijpe kersen/zoete kruiden/frisse zuren/zachte tannines</i></p>	€ 8,5	€ 42,5
<p><b>Millefiori Appasimento</b>  <i>Corvina, Merlot, Cabernet sauvignon</i>  <i>Rijpe bramen/pruimen/kruidigheid/laurier/chocolade/vanille</i></p>	€ 7,5	€ 37,5
<p><b>Amarone della Valpolicella</b>  <i>Corvina, rondinella &amp; molinara</i>  <i>Vol/amandel/rijpe pruimen/violen/droge kersen/hint van rozijnen</i></p>	€ 14,5	€ 72,5
<p><b>Valpolicella Classico Superiore Ripasso "Marogne"</b>  <i>60% Corvina, 30% Rondinella, 10% Molinara</i>  <i>Violen/kersen/intens rood fruit/licht zoete afdronk/bittertje</i></p>		€ 39,5
<p><b>Casa Valpollicella Classico</b>  <i>Corvina/molinara/rondinella</i>  <i>Robijnrode kleur/delicate fruittonen/amandelen/full-bodied/fluweelzacht</i></p>		€ 42,5
<p><b>Abbona Dolcetto Dogliani 'Papa Celso'</b>  <i>Dolcetto 0,75/1,5</i>  <i>Rood fruit/vol/intens/kruidig</i></p>		€ 49.50 / € 99
<p><b>Gocce Primitivo di Manduria dop</b>  <i>100% primitivo</i>  <i>Hout gerijpt/vol/rijk/elegant/bessen/ingemaakt fruit</i></p> <p><i>Ook verkrijgbaar in 3 ltr fles met houten kist</i></p>		€ 69,5
<p><b>Barolo Bussia 2011</b>  <i>Nebbiolo</i>  <i>Stevig/bessen/aarde/tabac/zwarte peper/donkere kersen</i></p>		€ 72,5
<p><b>Luciente</b>  <i>Sangiovese</i>  <i>Zuiver/intens/bramen/zwarte bessen/kersen/pruimen/vanille</i></p>		€ 89,5
<p><b>Amarone Della Valpolicella</b>  <i>65% Corvina, 15% corvina grossa, 10% rondinella</i>  <i>Dieprood/eiken gerijpt/rode kersen/kruiden/rood fruit/mooie zuren</i></p>		€ 120

FRIZZANTE	glas	Fles
<b>Hypsos Spumante Brut</b> Chardonnay/Muller Thurgau/Sauvignon Blanc Wit fruit/meloen/mooie mousse	€ 6	€ 32,5
<b>Tor dell'Elmo - Brachetto rosé</b> <i>Brachetto</i> <i>Mousserend rood/fris/zoet/aardbeien</i>	€ 6	€ 32,5
<b>Masi Moxxé Spumante</b> <i>Pinot Grigio &amp; Verduzzo</i> <i>Zacht/droog/rijp fruit/appel/citrus</i>	€ 7	€ 37
<b>Prosecco di Valdobbiadene Spumante</b> <i>Prosecco</i> <i>Fraaie witte mousse/wit fruit/droge afdronk/Klein amandel bittertje</i>		€ 37,5

<b>DOLCE</b>	glas	
<p><b>Merlino “Dolomiti” vino liquoroso</b>  <i>Vol/fruit/kersen/rozijnen/cocoa/zoet/warm/fris</i></p>	€ 7	
<p><b>Perle “primitivo di Manduria” Dolce Naturale</b>  <i>DOCG 15+4% vol</i>  <i>100% primitivo</i>  <i>Vol/rijk/hout/kersen/rijpe pruimen/zwarte bessen/licht kruidig</i></p>	€ 6,5	
<p><b>Tor dell’Elmo - Brachetto rosé</b>  <i>Spumante</i>  <i>Mousserend rood/fris/zoet/aardbeien</i></p>	€ 6	
<p><b>Bosco del Merlo</b>  <i>100% Verduzzo</i>  <i>Licht zoet/fruitig</i></p>	€ 6,5	