



### Le bibite

<i>Aranciata di arance del Gargano Lurisia</i>	6,00
<i>Chinotto a base di chinotti di Savona Lurisia</i>	6,00
<i>Gazzosa di limoni di Sorrento Lurisia</i>	6,00
<i>Birra analcolica Tourtel Peroni</i>	6,00
<i>"Tipopils" Birra del Birrificio Italiano</i>	9,00
<i>"Weizen" Birra del Birrificio Italiano</i>	9,00
<i>"Bibock" Birra del Birrificio Italiano</i>	9,00

### Le bollicine

<i>Champagne Le Clochard Gantorbe-Bouillot (80% P.N 20%Ch)</i>	88,00
<i>Champagne Carte d'Or Gantorbe. Bouillot</i>	78,00
<i>Champagne Larmandier-Bernier PC Longitude Blanc de Blanc</i>	110,00
<i>Champagne Orban Extra Brut</i>	78,00
<i>Champagne Fleury Rosé de Saignée</i>	110,00
<i>Champagne Les Vignes de Montgueux Blanc de Blanc</i>	96,00
<i>Annamaria Clementi Riserva 2009 Ca' del Bosco Lombardia **</i>	180,00
<i>Franciacorta "Brut" VC 2014 Ca' del Bosco Lombardia **</i>	92,00
<i>Franciacorta "Satèn" VC 2014 Ca' del Bosco Lombardia **</i>	92,00
<i>Franciacorta "Dosage Zéro" VC 2014 Ca' del Bosco Lombardia **</i>	92,00
<i>Franciacorta Dosage Zéro Noir" VC 2009 Ca' del Bosco Lombardia **</i>	148,00

### Vini bianchi magnum

<i>Bianco "Pitotti" 2010 (Verduzzo) Vignai da Duline Friuli Venezia Giulia **</i>	180,00
<i>Giallo di Tocai 2015 Vignai da Duline Friuli Venezia Giulia **</i>	160,00
<i>Pinot Bianco "Vorberg" 2008 Terlano Alto Adige **</i>	140,00
<i>Sauvignon "Vulcaia Fumé" 2016 Inama Veneto **</i>	110,00
<i>Soave Classico "Vigneti di Foscari" 2016 Inama Veneto **</i>	64,00
<i>Soave Classico "Vecchie Vigne - Contrada Salvarenza" 2011 Gini Veneto **</i>	130,00

### Vini rossi magnum

<i>Amarone della Valpolicella 2011 Roccolo Grassi Veneto *</i>	230,00
<i>Barbaresco "Rabajà" 2013 Produttori del Barbaresco Piemonte **</i>	170,00
<i>Chianti Classico Gran Selezione "San Lorenzo" 2011 Castello di Ama Toscana ***</i>	260,00
<i>Il Merlot 2006 Vignai da Duline Friuli Venezia Giulia **</i>	190,00
<i>Pinot Nero "Campo alle More" 2012 Gini Veneto **</i>	100,00
<i>Valpolicella Superiore 2013 Roccolo Grassi Veneto *</i>	140,00
<i>Valpolicella Superiore 2010 Quintarelli Veneto *</i>	280,00

## Vini bianchi

Bianco "Breg" 2010 Gravner (Sauvignon, Pinot Grigio, Chardonnay, Riesling Italice) FVG - macerato ***	106,00
Bianco "Morus Alba" 2015 Vignai da Duline (Sauvignon e Malvasia) FVG **	52,00
Bianco "Vecchie Vigne" (Malvasia, Friulano e Ribolla) 2015 Roncus Friuli Venezia Giulia **	65,00
Chardonnay "Ronco Pitotti" 2016 Vignai da Duline Friuli Venezia Giulia **	52,00
Chardonnay 2017 Maso Furlì Trentino **	36,00
Chardonnay 2016 Borgo del Tiglio Collio Friuli Venezia Giulia *	68,00
Chardonnay "Baracca" 2017 Miani Friuli Venezia Giulia *	92,00
Friulano 2016 Roncus Friuli Venezia Giulia **	39,00
Friulano 2016 Ronco Severo Friuli Venezia Giulia - macerato ***	52,00
Friulano 2017 Miani Friuli Venezia Giulia *	62,00
Garganega 2016 Elvira Veneto - non filtrato ***	26,00
Lugana "Montuna" 2017 (Turbiana) Montonale Lombardia ***	28,00
Malvasia 2015 Drius Isonzo Friuli Venezia Giulia *	26,00
Malvasia 2017 Roncus Friuli Venezia Giulia **	36,00
Manzoni Bianco 2016 Maso Furlì Trentino **	36,00
Prosecco di Valdobbiadene Brut 2017 Az. Agr. Barichel Veneto *	26,00
Prosecco Superiore Brut Nature 2017 Silvano Follador Veneto ***	36,00
Prosecco Superiore di Cartizze 2016 Silvano Follador Veneto ***	48,00
Pinot Bianco 2017 Dornach Tenuta Ansitz Alto Adige ***	42,00
Pinot Grigio 2017 Drius Isonzo Friuli Venezia Giulia *	26,00
Pinot Grigio 2017 Vignai da Duline Friuli Venezia Giulia **	42,00
Ribolla 2010 Gravner Friuli Venezia Giulia - macerato ***	106,00
Ribolla "Pettarin" 2017 Miani Friuli Venezia Giulia *	88,00
Ribolla Gialla 2016 Ronco Severo Friuli Venezia Giulia - macerato ***	56,00
Ribolla Gialla 2014 Podversic Friuli Venezia Giulia - macerato ***	72,00
Soave Classico "Otto" 2017 (Garganega) Prà Veneto **	28,00
Soave Classico "Vigneti di Foscari" (Garganega) 2016 Inama Veneto **	36,00
Sauvignon "Vulcaia" 2017 Inama Veneto **	26,00
Sauvignon 2017 Maso Furlì Trentino **	36,00
Sauvignon 2017 Miani Friuli Venezia Giulia *	62,00
Sylvaner 2017 KuenHof Alto Adige **	42,00
Veltliner 2017 KuenHof Alto Adige **	42,00
Vitovksa 2016 Skerk Carso Friuli Venezia Giulia **	52,00
Vitovska "Anfora" 2015 Vodopivec Friuli Venezia Giulia - macerato ***	88,00

## Al bicchiere/by the glass

Franciacorta "Essenza" Clarabella Lombardia **	9,00
Prosecco Sur Lie "La vigna di Ada" 2017 (dai nostri vigneti di Combai/from our vineyard of Combai) Veneto *	6,00
Chardonnay 2015 Drius Isonzo Friuli Venezia Giulia *	7,00
Falanghina del Sannio "Alba Mora" 2017 Morone Campania ***	7,00
Friulano "Jakot" 2014 Klinec Collio Sloveno - macerato ***	10,00
Ramandolo 2011 Anna Berra Friuli Venezia Giulia (dessert) *	9,00

## Vini rossi

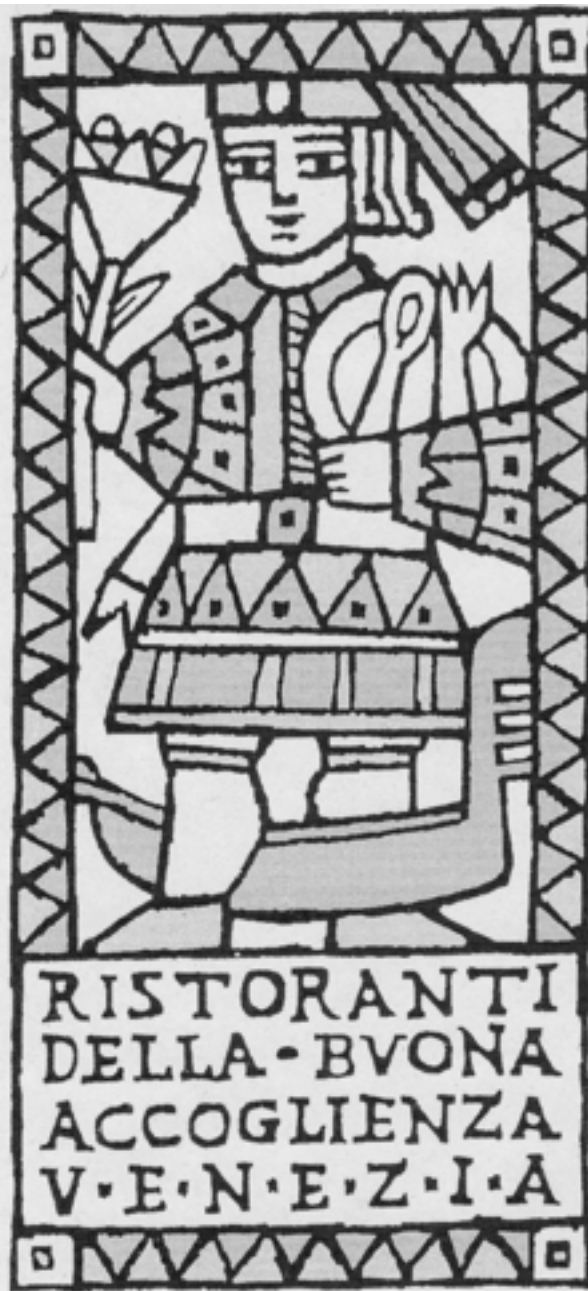
Amarone della Valpolicella 2013 Corte Sant'Alda Veneto ***	125,00
Amarone della Valpolicella 2013 (Corvina, Rondinella) Roccolo Grassi Veneto **	110,00
Amarone della Valpolicella 2001 (Corvina, Rondinella, Croatina, Oseleta) Dal Forno Veneto *	590,00
Amarone della Valpolicella 2004 (Corvinone, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Rondinella) Quintarelli Veneto	580,00
Barbaresco Riserva "Monte Stefano" 2013 Produttori del Barbaresco Piemonte **	92,00
Barbera d'Alba 2016 Matteo Correggia Piemonte *	36,00
Barolo "Bricco delle Viole" 2014 Vajra Piemonte **	118,00
Barolo "Monprivato" 2011 Giuseppe Mascarello e Figlio Piemonte *	158,00
Barolo "Monfortino" Riserva 2006 Giacomo e Giovanni Conterno Piemonte *	620,00
Brunello di Montalcino "Case Basse" 2005 Soldera Toscana *	560,00
Cabernet Franc, Sauvignon e Merlot "Rosso dell'Abazia" 2013 Serafini e Vidotto Veneto *	62,00
Chianti Classico 2016 Castello di Ama Toscana ***	48,00
Chianti Classico Gran Selezione "San Lorenzo" 2015 Castello di Ama Toscana ***	88,00
Grumello "Rocca de Piro" (Nebbiolo) 2015 Arpepe Valtellina Superiore Piemonte ***	64,00
Lambrusco dell'Emilia 2017 Camillo Donati Emilia Romagna ***	24,00
Merlot "Filip" 2012/13 Miani Cof Friuli Venezia Giulia *	180,00
Merlot "L'Apparita" 2014 Castello di Ama Toscana ***	270,00
Montepulciano d'Abruzzo 2012 Valentini Abruzzo *	380,00
Pinot Nero "Campo alle More" 2013 Gini Veneto **	48,00
Pinot Nero "Ronco Pitotti" 2015 Vignai da Duline Friuli Venezia Giulia **	90,00
Pinot Nero 2017 Dornach Tenuta Ansitz Alto Adige ***	42,00
Pinot Nero 2015 Dal Zocchio Trentino **	62,00
Primofiore 2014 (Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Corvina, Corvinone) Quintarelli Veneto *	76,00
Refosco dal Peduncolo Rosso "Morus Nigra" 2016 Vignai da Duline FVG **	68,00
Rosso del Bepi 2008 Quintarelli Veneto *	190,00
Rosso "Il San Lorenzo" 2004 (Syrah) Natalino Crognaletti Marche **	180,00
Rosso 2013 Miani (Merlot, Cab Franc, Cab Sauvignon, Tazzelenghe) Cof Friuli Venezia Giulia *	148,00
Rosso "Venusa" 2013 (Merlot, Cabernet) Terre di Venezia Isola di Mazzorbo Venezia *	58,00
Schioppettino 2015 Ronco Severo Friuli Venezia Giulia ***	48,00
Schioppettino 2017 Vignai da Duline Friuli Venezia Giulia **	42,00
Tai Rosso dei Colli Berici "Rosso Calbin" 2017 Pialli Veneto ***	24,00
Valpolicella "Ca' Fiui" 2017 Corte Sant'Alda Veneto ***	26,00
Valpolicella Superiore 2013 Roccolo Grassi Veneto **	52,00
Valpolicella Superiore 2010 (Corvina, Corvinone, Cabernet Franc) Quintarelli Veneto *	98,00
Vigna Montebuono 2004 Azienda Agricola Barbacarlo Lombardia ***	128,00

## Al bicchiere/by the glass

Barbaresco 2014 Produttori del Barbaresco Piemonte **	12,00
Cabernet "Due Santi" 2015 Zonta Veneto **	10,00
Chianti Classico 2015 (Sangiovese, Canaiolo, Colorino) Castello della Paneretta Toscana *	7,00
Il Frappato 2016 Occhipinti Sicilia ***	8,00
Prime Rose 2017 (Negroamaro) Masseria Li Veli Puglia * rosato	7,00
Refrontolo Passito 2014 Azienda Agricola Valdella Veneto (dessert) *	9,00

## *I distillati e i liquori*

<i>Antica Distilleria Quaglia Vermouth del Professore Bianco 2015 Piemonte</i>	7,00
<i>Antica ricetta Vermouth Rosso Carpano Piemonte</i>	7,00
<i>Amaro Braulio Riserva 2014 Valtellina Lombardia</i>	7,00
<i>Amaro Averna Riserva "Don Salvatore" Sicilia</i>	7,00
<i>Amaro Importante "Jefferson" Vecchio Magazzino Doganale Calabria</i>	7,00
<i>Vecchio Amaro del Capo Calabria</i>	7,00
<i>Frangelico con distillato di Nocciola Piemonte</i>	7,00
<i>Borgo Scuro Grappa Classica Veneto</i>	7,00
<i>Borgo Scuro Grappa Invecchiata Veneto</i>	9,00
<i>Borgo Scuro Grappa Barrique Veneto</i>	12,00
<i>Capovilla Grappa di Bassano Veneto</i>	7,00
<i>Capovilla Distillato di Pesche Saturno Veneto</i>	12,00
<i>Capovilla Distillato di Prugne Selvatiche Veneto</i>	12,00
<i>Capovilla Grappa di Ribolla di Gravner Veneto</i>	12,00
<i>Capovilla Distillato di Ciliegie Duroni Veneto</i>	12,00
<i>Capovilla Distillato di Albicocche Veneto</i>	12,00
<i>Cappellano Barolo Chinato Piemonte</i>	9,00
<i>Marolo Grappa di Barolo 12 anni Piemonte</i>	12,00
<i>Pojer e Sandri Acquavite di Pere Trentino</i>	7,00
<i>Pojer e Sandri Acquavite di mele cotogne Trentino</i>	7,00
<i>Antinori Brandy Toscana</i>	8,00
<i>Distilleria Aquileia Prugna Friuli Venezia Giulia</i>	6,00
<i>La Dispensa di Amerigo China China artigianale Emilia Romagna</i>	7,00
<i>La Dispensa di Amerigo Fernet Artigianale Emilia Romagna</i>	7,00
<i>La Dispensa di Amerigo Rosolio di Rose Emilia Romagna</i>	7,00
<i>Lazzaroni Amaretto Saronno Lombardia</i>	7,00
<i>Lazzaroni Sambuca Lombardia</i>	7,00
<i>Limoncello di Sorrento Il Convento IGP Campania</i>	7,00
<i>Liquore alla liquirizia Il Convento IGP Campania</i>	7,00
<i>Liquore al chinotto di Savona Liguria</i>	7,00
<i>Liquore di mirto Il Convento Campania</i>	7,00
<i>Montanar Acquavite di vino 1974 Alto Grado Piemonte</i>	9,00
<i>Chartreuse Jaune France</i>	8,00
<i>Chartreuse Verte France</i>	8,00
<i>GinMare Mediterranean Gin Spain</i>	8,00
<i>Gin Hendrick's Scotland</i>	8,00
<i>Gin Monkey 47 Germany</i>	9,00
<i>Gin Mayfair England</i>	9,00
<i>Porto Colheita 2003 Burmeister Portugal</i>	12,00
<i>Porto Late Bottled Vintage 2013 Burmeister Portugal</i>	9,00
<i>Porto Extra Dry White Burmeister Portugal</i>	7,00
<i>Sherry Ximénez-Spinola Jerez</i>	7,00
<i>Vodka Citadelle France</i>	9,00
<i>Vodka Ciroc France</i>	9,00
<i>Vodka Grey Goose France</i>	9,00



[www.veneziaristoranti.it](http://www.veneziaristoranti.it)  
e-mail: [info@veneziaristoranti.it](mailto:info@veneziaristoranti.it)