

# LITRO

CARTA DEI VINI

## VINI BIANCHI

165.00€	Trebbiano D'Abruzzo 2005 ABRUZZO • Trebbiano d'Abruzzo • Emidio Pepe	55.00€
20.00€	Katà CAMPANIA • Catalanesca Cantine • Olivella	44.00€
16.00€	Il Giusto Piglio Bianco LAZIO • Passerina • Macciocca	--.00€
16.00€	Monocromo LAZIO • Passerina • Macciocca	21.00€
20.00€	Vej Bianco Antico EMILIA ROMAGNA	
29.00€	Vej Bianco antico 2007 270gg. EMILIA ROM. • Malvasia di Candia Aromatica • Podere Pradarolo	
25.00€	Vej Bianco antico 2005 EMILIA ROM. • Malvasia di Candia Aromatica • Podere Pradarolo	
29.00€	Vej Bianco antico 2004 Riserva EMILIA ROM. • Malvasia di Candia Aromatica • Podere Pradarolo	--.00€
16.00€	Catavela EMILIA ROM. • Malvasia • Denavolo	32.00€
29.00€	Dinavolo 2008 EMILIA ROM. • Malvasia di Candia Aromatica, Marsanne, Ortrugo e un vitigno minore locale • Denavolo	18.00€
14.00€	Vino Bianco Casè EMILIA ROM. • Malvasia di Candia Aromatica, Ortrugo, altre località • Casè	18.00€
22.00€	Le Mole EMILIA ROM. • Malvasia Aromatica • Quarticello	24.00€
16.00€	Despina EMILIA ROM. • Malvasia di Candia • Quarticello	18.00€
16.00€	Ferrando EMILIA ROM. • Lambrusco Salamino • Quarticello	32.00€
18.00€	Monterosso Val d'Arda EMILIA ROM. • Malvasia, Moscato, Trebbiano R., Ortrugo, Sauvignon • Croci	28.00€
26.00€	Spungola EMILIA ROM. • Pignoletto • Alberto Tedeschi	14.00€
--.00€	Lubigo EMILIA ROM. • Ortrugoi • Croci	16.00€
28.00€	Gli Eremiti MARCHE • Verdicchio di Jesi • La Distesa	38.00€
18.00€	Terre Silvate MARCHE • Verdicchio di Jesi • La Distesa	30.00€
23.00€	San Martino TOSCANA • Trebbiano (Procanico), Malvasia, Ansonica • La Busatina	20.00€
42.00€	Gewurztraminer TOSCANA • Traminer Aromatico • Podere Concori	18.00€
28.00€	Biancospino TOSCANA • Trebbiano, Ravanese, Procanico, Malvasia • Campi di Fonterenza	42.00€
46.00€	Ribolla Gialla FRIULI • Ribolla gialla • Terpin	90.00€
20.00€	Quinto Quarto Bianco FRIULI • Terpin	90.00€
20.00€	Quinto Quarto Rebula FRIULI • Ribolla gialla • Terpin	60.00€
20.00€	Quinto Quarto Pinot Grigio FRIULI • Pinot Grigio • Terpin	20.00€
45.00€	Carat 2007 FRIULI • Tocai Friulano, Malvasia, Ribolla Gialla • Bressan	--.00€
75.00€	Grigio in Grigio FRIULI • Bressan	--.00€
70.00€	Vitovska annate: 2003 - 2004 - 2005 - 2006 - 2007 FRIULI • Vitovska • Vodopivec	--.00€
18.00€	Litro Bianco PIEMONTE • Vitigni autoctoni Piemontesi • Carussin	45.00€
18.00€	Il Carica L'Asino PIEMONTE • Carica l'Asino, Cortese • Carussin	20.00€
16.00€	Semplicemente Bianco PIEMONTE • Cortese • Bellotti	23.00€
--.00€	Montemarinò 2011 PIEMONTE • Cortese • Cascina degli Ulivi	17.00€
--.00€	Montemarinò 2008 PIEMONTE • Cortese • Cascina degli Ulivi	--.00€
30.00€	Filagnotti 2007 PIEMONTE • Cortese • Cascina degli Ulivi	--.00€
45.00€	Merla Bianca 2006 PIEMONTE • Sauvignon Blanc, Traminer Aromatico • Cascina degli Ulivi	--.00€
20.00€	Luna Bianca PIEMONTE • 4 vitigni autoctoni Piemontesi • Cascina Baricchi	18.00€
25.00€	Lumine 2012 PIEMONTE • Moscato D'Asti • Ca' D' Gal	--.00€
30.00€	Vigna Vecchia 2011 PIEMONTE • Moscato D'Asti • Ca' D' Gal	50.00€
60.00€	Vigna Vecchia 2005 PIEMONTE • Moscato D'Asti • Ca' D' Gal	18.00€
18.00€	Bianco Alpino TRENTINO ALTO ADIGE • Gewurztraminer • Furlani	45.00€
22.00€	Metodo Interotto Brut Natur TRENTINO ALTO ADIGE • Chardonnay, Pinot Nero • Furlani	33.00€
30.00€	Etna Bianco SICILIA • Carricante • Valcerasa	--.00€
26.00€	Eureka SICILIA • Chardonnay • Marabino	--.00€
20.00€	Muscatedda SICILIA • Moscato di Noto vinificato secco • Marabino	40.00€
16.00€	Falco Pellegrino SICILIA	22.00€
32.00€	Burja 2011 SLOVENIA • Malvasia 100%	20.00€
38.00€	Sancerre "Les Quarterons" FRANCIA • Sauvignon Blanc • S. Riffault	--.00€
60.00€	Matassa FRANCIA • Les Caves De Pyrene	--.00€

## VINI ROSSI

Montepulciano d'Abruzzo 2003 ABRUZZO • Montepulciano d'Abruzzo • Emidio Pepe	
Montepulciano d'Abruzzo Riserva 2009 ABRUZZO • Montepulciano d'Abruzzo • Praesidium	
Rabasco rosso ABRUZZO • Montepulciano • Rabasco	
Rabasco rosè ABRUZZO • Montepulciano • Rabasco	
Velius Rosso Asciutto 2005 EMILIA ROM. • Barbera, Croatina • Podere Pradarolo	
Trebbiolo EMILIA ROM. • Barbera 60%, Bonarda 40% • La Stoppa	
Macchiona 2007 EMILIA ROM. • Barbera 50%, Bonarda 50% • La Stoppa	
Barbera 2007 EMILIA ROM. • Barbera 100% • La Stoppa	
Rosso Pradarolo EMILIA ROM. • Barbera 90% Croatina 10% • Podere Pradarolo	
Lambrusco Frizzante Nero Maestri EMILIA ROM. • Lambrusco maestri, Lambrusco Grasparossa, Malbo gentile, Ancellotta • Quarticello	
Riva del Ciliegio 2003 EMILIA ROM. • Pinot Nero • Casè	
Riva del Ciliegio 2005 EMILIA ROM. • Pinot Nero • Casè	
Riva del Ciliegio 2011 EMILIA ROM. • Pinot Nero • Casè	
Gutturino EMILIA ROM. • Barbera, Bonarda • Croci	
Cabernet "Crown Domains" 2003 EMILIA ROM. • Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon • Bressan	
Pignol 2000 FRIULI • Pignolo • Bressan	
Pignol 2001 FRIULI • Pignolo • Bressan	
Schioppettino 2007 FRIULI • Ribolla Nera • Bressan	
Quinto Quarto Rosso FRIULI • Cabernet Sauvignon, Merlot • Terpin	
Civitella LAZIO • Il Giusto Piglio Rosso • Macciocca	
Il Giusto Piglio Rosso LAZIO • Il Giusto Piglio Rosso • Macciocca	
Irpinia Aglianico doc "Zi Filiciella" CAMPANIA • Aglianico • Picariello	
Taurasi CAMPANIA • Aglianico di Castelfranci • Boccella	
Vipit Vesuvio Rosso CAMPANIA • Piediroso • Cantine Olivella	
Gioviano 2009 CAMPANIA • Aglianico • Il Cancelliere	
Aglianico 2012 CAMPANIA • Aglianico • Il Cancelliere	
Litro Rosso PIEMONTE • Vitigni autoctoni Piemontesi • Carussin	
Semplicemente Rosso Igt PIEMONTE • Barbera, Dolcetto, altro • Bellotti	
Etoile 2007 PIEMONTE • Barbera 85%, Dolcetto 10%, Ancellotta 5% • Bellotti	
Asinoi PIEMONTE • Cortese • Carussin	
Dosset PIEMONTE • Dolcetto • Principiano	
Barolo Serralunga 2009 PIEMONTE • Nebbiolo • Principiano	
Dolcetto D'alba doc PIEMONTE • Dolcetto • Cascina Baricchi	
Brigante in Fuga 2004 - 2005 - 2006 - 2007 PIEMONTE • Pinot Nero • Cascina Baricchi	
Brigante in Fuga 2008 PIEMONTE • Pinot Nero • Cascina Baricchi	
Luna Rossa PIEMONTE • 4 vitigni autoctoni • Cascina Baricchi	
Luna Rosè PIEMONTE • 4 vitigni autoctoni • Cascina Baricchi	
Barbaresco PIEMONTE • Nebbiolo • Cascina Roccalini	
Dolcetto D'alba doc PIEMONTE • Dolcetto • Cascina Roccalini	
Grignolino PIEMONTE • Grignolino • Cascina Tavijn	
Vino Rosso PIEMONTE • Ruchè, Barbera • Cascina Tavijn	
Gattinara PIEMONTE • Nebbiolo • Nervi	

APERTO DAL LUNEDI AL SABATO

dalle 7.00 alle 24.00

DOMENICA CHIUSO



INDIRIZZO & TELEFONO

Via Fratelli Bonnet, 5 • 00152 • Roma

+ 39.06 4544 7639

# LITRO

CARTA DEI VINI

## VINI ROSSI

34.00€	Mounbe 2006 <i>PIEMONTE • Nebbiolo • Cascina degli Ulivi</i>	--.00€
--.00€	Nibio Terre Rosse 2007 <i>PIEMONTE • Dolcetto di Monferrato a graspo rosso • Cascina degli Ulivi</i>	--.00€
--.00€	Nibio Terre Bianche 2006 <i>PIEMONTE • Dolcetto di Monferrato a graspo rosso • Cascina degli Ulivi</i>	--.00€
26.00€	Don Pasquale <i>SICILIA • Nero d'Avola • Marabino</i>	--.00€
--.00€	Don Paolo <i>SICILIA • Nero d'Avola, Syrah • Marabino</i>	--.00€
--.00€	Nero d'Avola Noto <i>SICILIA • Nero d'Avola • Marabino</i>	--.00€
--.00€	Nero d'Avola Noto Magnum <i>SICILIA • Nero d'Avola • Marabino</i>	--.00€
75.00€	La Querciola <i>TOSCANA • Sangiovese, Alicante • Massa Vecchia</i>	--.00€
42.00€	Chianti classico Le Trame 2010 <i>TOSCANA • Sangiovese, Colorino, Mammolo e Foglia Tonda • Le Bonce</i>	--.00€
23.00€	Il "5" <i>TOSCANA • Sangiovese, Colorino, Mammolo e Foglia Tonda • Le Bonce</i>	--.00€
95.00€	Brunello di Montalcino 2003 <i>TOSCANA • Sangiovese Grosso • Paradiso di Manfredi</i>	--.00€
36.00€	Rosso di Montalcino <i>TOSCANA • Sangiovese Grosso • Campi di Fonterenza</i>	60.00€
23.00€	Pettrosso <i>TOSCANA • Sangiovese • Campi di Fonterenza</i>	
24.00€	Lupetto <i>TOSCANA • Cabernet S. 90% - Sangiovese 10% • Campi di Fonterenza</i>	
42.00€	Il Cilieggiolo 2008 <i>TOSCANA • Cilieggiolo • La Busatina</i>	
90.00€	Il Cilieggiolo Magnum 2007 <i>TOSCANA • Cilieggiolo • La Busatina</i>	
23.00€	Terre Eteree <i>TOSCANA • Sangiovese, Cilieggiolo • La Busatina</i>	
23.00€	Stabia 2006 <i>LOMBARDIA • Nebbiolo, Russola e altri vitigni • Dossi Retici</i>	
22.00€	Cheverny Rosè <i>FRANCIA • Gamay, Pinot Noir • H. Villemade</i>	
110.00€	Pommard 2010 <i>FRANCIA • Pinot Noir • C. &amp; D. Derain</i>	
80.00€	Mercuray 2010 <i>FRANCIA • Pinot Noir, Pinot Beurot • C. &amp; D. Derain</i>	

## BOLLICINE

95.00€	Champagne Boulard B.d.B. <i>Chardonnay • Francis Boulard</i>
95.00€	Champagne Boulard Rosè <i>Pinot Noir 100% • Francis Boulard</i>
120.00€	Champagne Brut Millesime "Derriere l'Eglise" - André Beaufort <i>Beaufort</i>
75.00€	Champagne Brut Rosè Ambonnay Grand Cru <i>Beaufort</i>
110.00€	Ambonnay Rosè <i>Beaufort</i>
95.00€	Frison Brut Natur
115.00€	Frison Brut Rosè
38.00€	Pierre Frick Cremant
32.00€	Alfiere Spumante M.C. <i>EMILIA ROMAGNA • Ortrugo 100% • Az. Agr. Biod. Croci</i>
32.00€	Alfiere Rosè <i>EMILIA ROMAGNA • Az. Agr. Biod. Croci</i>
37.00€	Vej Bianco Antico M.C. <i>EMILIA ROMAGNA • Malvasia di Candia Aromatica 100% • Az. Agr. Biodin. Pradarolo</i>
40.00€	Spumante Brut M.C. Jamais <i>PIEMONTE • Pinot Nero 70%, Chardonnay 30%, Sauvignon blanc, Viognier, Riesling, Chenin Blanc • Cascina Baricchi</i>
26.00€	Spumante Dolce Regina di Felicità <i>PIEMONTE • Moscato 100% • Cascina Baricchi</i>
40.00€	Spumante Brut Et Voilà M.C. <i>PIEMONTE • Pinot Nero 100% • Cascina Baricchi</i>
44.00€	Visages <i>PIEMONTE • Cascina Baricchi</i>
30.00€	Belen Rosè Extra Brut <i>PIEMONTE • Az. Agr. Principiano</i>

## VINI DESSERT E MEDITAZIONE

	Ratafià <i>ABRUZZO • Montepulciano d'Abruzzo • Az. Agr. Praesidium</i>
	Il canto del ciò <i>EMILIA ROMAGNA • Termarina 100% • Az. Agr. P. Pradarolo</i>
	Frinire di Cicale <i>EMILIA ROMAGNA • Malvasia di Candia Aromatica 100% • Az. Agr. P. Pradarolo</i>
	Vigna Del Volta <i>EMILIA ROMAGNA • Malvasia di Candia Aromatica 95%, Moscato 5% • La Stoppa</i>
	Passito Sospiro di Vigna <i>PIEMONTE • Barbera 100% • Az. Agr. Carussin</i>
	Il Passito <i>PIEMONTE • Moscato 100% • Az. Agr. Cascina degli Ulivi</i>
	Sol Vino Passito <i>PIEMONTE • Moscato • Cerruti</i>
	Moscato di Noto della Torre <i>SICILIA • Moscato di Noto 100% • Az. Agr. Marabino</i>
	Passito Rosso <i>TOSCANA • Aleatico 100% • Az. Agr. Massa Vecchia</i>
	Vin Santo di Carmignano <i>TOSCANA • Trebbiano 80%, Malvasia 20% • Az. Agr. Biod. Fattoria Bacchereto</i>
	Sauternes <i>FRANCIA • Sémillon 80% - Sauvignon 15% - Muscadelle 5% • Chateau La Garenne</i>

APERTO DAL LUNEDI AL SABATO

dalle 7.00 alle 24.00

DOMENICA CHIUSO



INDIRIZZO & TELEFONO

Via Fratelli Bonnet, 5 • 00152 • Roma

+ 39.06 4544 7639