

# MENÙ WINE



**STRADA**

pasta, pizza & burger gourmet

## BOLLICINE

<b>Prosecco Valdobbiadene</b> <b>"Sutto" extradry DOCG</b> <i>100% Glera</i> <i>Sutto - Veneto</i>	<b>20€</b>
<b>Prosecco Rosé "Leila"</b> <b>Brut Millesimato DOC</b> <i>90% Glera 10% Pinot Nero</i> <i>Folledor - Veneto</i>	<b>20€</b>
<b>Cremant de Bourgogne</b> <b>Brut Blanc De Blancs</b> <i>100% Chardonnay</i> <i>Henry De Villamont - Francia</i>	<b>32€</b>
<b>Cremant de Bourgogne</b> <b>Rosé Brut</b> <i>50% Pinot Nero 30% Chardonnay 20% Gamay</i> <i>Henry De Villamont - Francia</i>	<b>32€</b>
<b>Franciacorta Brut DOCG</b> <i>80% Chardonnay 20% Pinot Nero</i> <i>Le Vedute-Lombardia</i>	<b>30€</b>
<b>Franciacorta Rosé Brut DOCG</b> <i>100% Pinot Nero</i> <i>Le Vedute-Lombardia</i>	<b>45€</b>
<b>Franciacorta "Boscherdor"</b> <b>Extra Brut Millesimato DOCG</b> <i>50% Chardonnay 50% Pinot Nero</i> <i>Bosio-Lombardia</i>	<b>50€</b>
<b>Champagne Drappier</b> <b>"Carte D'Or" Brut AOC</b> <i>75% Pinot Nero 15% Chardonnay 10% Pinot Meunier</i> <i>Drappier-Francia</i>	<b>65€</b>

## BIANCHI

<b>Ribolla Gialla "Collio" DOC</b> <i>100% Ribolla Gialla</i> <i>Ronco dei Tassi - Friuli Venezia Giulia</i>	<b>24€</b>
<b>Gewurztraminer</b> <b>"Festival AA" DOC</b> <i>100% Gewurztraminer</i> <i>Meran - Trentino Alto Adige</i>	<b>28€</b>
<b>Soave Classico</b> <b>"Monte Fiorentine" DOC</b> <i>90% Garganega 10% Trebbiano</i> <i>Ca'Rugate - Veneto</i>	<b>25€</b>
<b>Chardonnay "Trevenezie" IGT</b> <i>100% Chardonnay</i> <i>Geophora - Veneto</i>	<b>20€</b>
<b>Pinot Grigio delle Venezie</b> <b>"Tavo" DOC</b> <i>100% Pinot Grigio</i> <i>I Lauri - Veneto</i>	<b>20€</b>
<b>Sauvignon "Trevenezie" IGT</b> <i>100% Sauvignon</i> <i>Geophora - Veneto</i>	<b>20€</b>
<b>Passerina "Marche" IGT</b> <i>100% Passerina</i> <i>Tenuta Manoylo - Marche</i>	<b>20€</b>
<b>Pecorino "Falerio" DOC</b> <i>100% Pecorino</i> <i>Tenuta Manoylo - Marche</i>	<b>20€</b>
<b>Grechetto "Papalino" IGT</b> <i>100% Grechetto</i> <i>Ametis - Lazio</i>	<b>25€</b>
<b>Falanghina</b> <b>"San Salvatore" IGP</b> <i>100% Falanghina</i> <i>San Salvatore - Campania</i>	<b>25€</b>
<b>Trebbiano d'Abruzzo</b> <b>"Lume" DOC</b> <i>100% Trebbiano</i> <i>I Lauri - Abruzzo</i>	<b>20€</b>
<b>Grillo "Principe"</b> <b>Terre Siciliane IGP</b> <i>100% Grillo</i> <i>Spadafora - Sicilia</i>	<b>20€</b>
<b>Vermentino di Sardegna DOC</b> <i>100% Vermentino</i> <i>Audarya - Sardegna</i>	<b>22€</b>

## ROSÈ

<b>Lagrein Kretzer DOC</b> <i>100% Lagrein</i> <i>Dorigati - Alto Adige</i>	<b>24€</b>
<b>Cerasuolo d'Abruzzo</b> <b>"Chiola" DOC</b> <i>100% Montepulciano</i> <i>I Lauri - Abruzzo</i>	<b>20€</b>
<b>Tramart Rosé IGP</b> <i>100% Primitivo</i> <i>San Marzano - Puglia</i>	<b>20€</b>
<b>La Rouillère Cuvée</b> <b>LB Rosé AOC</b> <i>40% Grenache 30% Vermentino 30% Syrah</i> <i>Domaine-Saint Tropez Francia</i>	<b>32€</b>

## ROSSI

<b>Barbera D'Alba "Pelisa" DOC</b> <i>100% Barbera</i> <i>Monchiero Carbone - Piemonte</i>	<b>22€</b>
<b>Amarone della Valpolicella</b> <b>"Punta 470" DOCG</b> <i>45% Corvina 40% Corvinone 15% Rondinella</i> <i>Ca'Rugate - Veneto</i>	<b>55€</b>
<b>Valpolicella "Rio Albo" Doc</b> <i>45% Corvina 40% Corvinone 15% Rondinella</i> <i>Ca'Rugate - Veneto</i>	<b>24€</b>
<b>Montefalco Rosso Bio DOC</b> <i>75% Sangiovese 20% Sagratino 5% Merlot</i> <i>Moretti Omero - Umbria</i>	<b>27€</b>
<b>Rosso di Montalcino DOC</b> <i>100% Sangiovese</i> <i>Ventolaio - Toscana</i>	<b>22€</b>
<b>Chianti Superiore</b> <b>"Sassocupo" DOCG</b> <i>90% Sangiovese 10% Canaiolo</i> <i>Buccia Nera - Toscana</i>	<b>23€</b>
<b>Merlot "Mariù" IGP</b> <i>100% Merlot</i> <i>La Giannettola - Lazio</i>	<b>30€</b>
<b>Primitivo Bio "W'Heart" IGP</b> <i>100% Primitivo</i> <i>Barsento - Puglia</i>	<b>22€</b>
<b>Negroamaro "A-Mano" IGT</b> <i>100% Negroamaro</i> <i>A-Mano - Puglia</i>	<b>23€</b>
<b>Montepulciano D'Abruzzo</b> <b>"Bajo" DOC</b> <i>100% Montepulciano</i> <i>I Lauri - Abruzzo</i>	<b>20€</b>
<b>Sangiovese Terre di Chieti</b> <b>"Salto" IGP</b> <i>100% Sangiovese</i> <i>I Lauri - Abruzzo</i>	<b>20€</b>
<b>Syrah Terre Siciliane Bio IGP</b> <i>100% Syrah</i> <i>Principi di Spadafora - Sicilia</i>	<b>22€</b>
<b>Nero D'Avola Sicilia DOC</b> <i>100% Nero D'Avola</i> <i>Geophora - Sicilia</i>	<b>20€</b>
<b>Cannonau di Sardegna DOC</b> <i>100% Cannonau</i> <i>Audarya - Sardegna</i>	<b>22€</b>