



FISHERMAN

Carta dei Vini

Il Fisherman dedica una particolare attenzione alla carta dei vini, per potervi offrire la migliore esperienza di abbinamento con i piatti che sceglierete.

Lo facciamo con lo scopo di potervi proporre sempre qualcosa di nuovo, un'offerta differenziata italiana ed estera, un incrocio tra i prodotti che la terra ed il mare ci offrono, e che noi umilmente trasformiamo, ed il frutto del lavoro di sapienti vignaioli.

Lo facciamo con lo scopo di darvi una proposta di vini che non sia banale ma forte espressione di identità e del pensiero che muove le nostre mani.

La Carta dei Vini del Fisherman è pensata per accompagnare quanto più possibile il nostro menù. Tra richiami alla cucina francese e note internazionali, i gusti spaziano da aromi fragranti e freschi fino a quelli più complessi e ricchi.

Differenziare la nostra proposta vino in questo senso Vi permetterà di trovare sicuramente il giusto abbinamento per il vostro gusto.

Ci auguriamo troviate il vino che più vi soddisfa!!



Quest'icona identifica i vini biologici, naturali e biodinamici

This icon identifies organic, natural and biodynamic wines

Dieses Icon kennzeichnet Bio-, Natur- und biodynamische Weine

Bevi responsabilmente!

a casa la bottiglia di vino ordinata e non completamente consumata.

Drink responsibly!

The bottle of wine ordered and not completely consumed.

Verantwortungsvoll trinken!

Al Torcio bietet seinen Gästen einen Weinbeutel-Service, den sie mit nach Hause nehmen können die Flasche Wein bestellt und nicht vollständig konsumiert.

Fischerman offre ai suoi ospiti il servizio di wine-bag, che consente di portare

a casa la bottiglia di vino ordinata e non completamente consumata.

Al Torcio offers its guests a wine-bag service, which allows them to take home the

bottle of wine ordered and not completely consumed.

Al Torcio bietet seinen Gästen einen Weinbeutel-Service, den sie mit nach


Hause nehmen können die Flasche Wein bestellt und nicht vollständig konsumiert.

I metodo Charmat Bollicine italiane prevalentemente della zona del Prosecco

s.a.	“Bareta” DOCG Valdobbiadene Superiore Brut <i>Merotto - Farra di Soligo (TV)</i>	€ 30
2021	“Integral” DOCG Valdobbiadene Superiore Extra Brut <i>Merotto</i>	€ 30
2021	“Cuvèe del Fondatore GRAZIANO MEROTTO” DOCG Valdobbiadene Superiore Brut <i>Merotto</i>	€ 45

I metodo Classico uvaggi classici dal gusto più morbido

s.a.	Brut R�serve AOC <i>Billecart & Salmon - Champagne Mareuil-sur-ay</i>	€ 120
2016	Royale R�serve Non Dos� AOC <i>Philipponnat - Champagne Mareuil-sur-ay</i>	€ 85
s.a.	“Extra R�serve “ Extra Brut AOC <i>Palmer & Co. - Champagne Reims</i>	€ 88
s.a.	Grande Cuv�e Brut ACBC <i>Veuve Ambal - Cr�m�nt de Bourgogne</i> <i>chardonnay 50% - pinot noir 30% - aligot� 10% - gamay 10%</i>	€ 45
s.a.	Brut Cuv�e DOCG Franciacorta <i>Contadi Castaldi - Adro (BS)</i>	€ 40
s.a.	Brut “Cuv�e Prestige” DOCG Franciacorta <i>C� del Bosco - Erbusco (BS)</i>	€ 60
s.a.	Brut “Cuv�e Prestige” Riserva 36� Edizione 12anni DOCG Franciacorta <i>C� del Bosco</i>	€ 136
2017	Dosaggio Zero DOCG <i>C� del Bosco</i>	€ 90
2016	Brut Perl� DOC Trento <i>Ferrari - Trento (TN)</i>	€ 70
2018	“Alexandre” Champagne 1� Cru AOC <i>Soutiran - Ambonnay Francia</i>	€ 85
2019	“Monsignore” Brut Alta Langa DOCG <i>Monsignore - Vicoforte (CN)</i>	€ 52
s.a.	Sainte Anne - Merfy Dosage Zero <i>Chartogne - tallet - Champagne</i>	€ 120
s.a.	“Tradition” Brut <i>Fernand Thill - Verzy Grand Cru - Champagne</i> <i>Chatrdonnay e Pinot Nero</i>	€ 95
s.a.	“Tradition Premier Cru” Brut <i>Gaston Chiquet - Champagne</i> <i>Chatrdonnay, Pinot Meunier e Pinot Nero</i>	€ 85
2020	“Rapha�l” Cremant D’Alsace non dos� ACAC <i>Le Vins Pirouettes - Ostheim FRANCIA</i>	€ 48

 da uve Auxerrois, Pinot Blanc, Riesling e Pinot Gris

I metodo Classico Blanc de Blanc più cremosi e avvolgenti

s.a.	Blanc de Blancs Brut ACBC <i>Veuve Ambal - Cremant de Bourgogne</i> <i>chardonnay 60% - aligotè 40%</i>	€ 50
2017	Satèn DOCG Franciacorta <i>Contadi Castaldi - Adro (BS)</i>	€ 45
2016	Arneis Blanc de Blancs "Giovanni" Dosaggio.Zero DOCG Roero. <i>Angelo Negro - Monteu Roero (CN)</i>	€ 50
s.a.	"Initial" Grand Cru Blanc de Blancs Brut AOC <i>Jacques Selosse - Champagne</i>	€ 485
s.a.	"Blanc de Blancs" Brut <i>Fernand Thill - Verzy Grand Cru - Champagne</i>	€ 105
s.a.	Cuvée des Guides VSQ Metodo Classico Brut Nature <i>Cave Mont Blanc - Morgex (AO)</i> <i>Da uve Priè Blanc non riportate in etichetta</i>	€ 155
2019	Satèn DOCG Brut Millesimato Franciacorta <i>Monzio Compagnoni - Adro (BS)</i>	€ 60


I metodo Classico Blanc de Noir e Rosè, dalla spiccata nota acidula e gusto deciso

s.a.	Cuvée Brut Rosè AOC <i>Ruinart - Champagne Reims</i>	€ 180
s.a.	Brut Rosè AOC <i>Billecart & Salmon - Champagne Mareuil-sur-ay</i>	€ 130
2016	Blanc de Noir Extra Brut AOC <i>Philipponnat - Champagne Mareuil-sur-ay</i>	€ 160
s.a.	Rosè DOCG Franciacorta <i>Contadi Castaldi - Adro (BS)</i>	€ 45
2015	Brut Perlè Rosè DOC <i>Ferrari - Trento (TN)</i>	€ 90
2018	Nebbiolo D'Alba Metodo Classico Rosè "Maria Elisa" Extra Brut DOC <i>Angelo Negro - Monteu Roero (CN)</i>	€ 50
s.a.	Zero Dosage"Le Vignes de Mon Village" 100% Pinot Meunier <i>Famille Moussè - Cuisles - Champagne</i>	€ 110
s.a.	"Rosè Premier Cru" Brut <i>Gaston Chiquet - Champagne</i> <i>Chatrdonnay, Pinot Meunier e Pinot Nero</i>	€ 105
2018	Dosaggio zero Millesimato VSMC <i>Menti - Gambellara (VI)</i> <i>Da uve Durello e Garganega con macerazione di parte della massa</i>	€ 54
2018	Rosè DOCG Brut Millesimato Franciacorta <i>Monzio Compagnoni - Adro (BS)</i>	€ 65
2012	Riserva Noir DOCG Brut Nature Riserva Franciacorta <i>Monzio Compagnoni - Adro (BS)</i>	€ 90


Bianchi aromatici freschi, aromatici di buona acidità e bassa complessità. Quei vini che spalleggiano decisamente bene il pesce crudo

2022	Gewürztraminer DOC Alto Adige <i>Kellerei Kaltern - Caldaro (BZ)</i>	€ 30
2021	Moscato Giallo IGT Vigneti delle Dolomiti <i>Franz Haas - Montagna (BZ)</i>	€ 40
2021	"Manna" IGT Vigneti delle Dolomiti <i>Franz Haas</i> <i>Da uve Chardonnay, Riesling, Kerner, Sauvignon e Gewürztraminer</i>	€ 48
2022	Sauvignon Blanc "Marlborough" <i>Saint Clair Estate - New Zealand</i>	€ 32
2022	"La Manina" <i>Manincor - Caldaro (BZ)</i> <i>Da uve Pinot Bianco, Chardonnay e Sauvignon</i>	€ 32
2021	"Lafò" Sauvignon <i>Schreckbichl - Appiano (BZ)</i>	€ 55
2022	"Vistamare" <i>Cà Marcanda Gaja - Castagneto Carducci Maremma Toscana</i> <i>Da uve Vermentino e Viognier</i>	€ 75
2022	"San Vincenzo" <i>Anselmi - Monforte D'Alpone (VR)</i> <i>Garganega, Chardonnay, Sauvignon</i>	€ 32




Bianchi minerali sapidi e golosi, quelli che "un sorso tira l'altro"

	2020	"Mesdi" <i>Casina Bric - Serralunga d'Alba (CN)</i> <i>Da varietà autoctone non riportate in etichetta</i>	€ 30
	2021	"Poldo" <i>Vignale di Cecilia - Baone (PD)</i> <i>Da uve tocai italico, Garganega e moscato</i>	€ 31
	2021	"Le Oche" Verdicchio IGT delle Marche <i>Fattoria San Lorenzo - Montecarotto (AN)</i>	€ 34
	2021	Catarratto <i>Porta del Vento - Camporeale (PA)</i>	€ 45
	2021	Roche Bèzigon Chenin Blanc 100% <i>Jean-Christophe Garnier - Anjou, Loira - Francia</i>	€ 55
	2020	"Effusion" Anjou AOC Chenin Blanc 100% <i>Domaine Patrick Baudouin - Anjou Loira - Francia</i>	€ 54
	2021	Gavi DOCG <i>Ottosoldi - Serravalle Scrivia (AL)</i> <i>Uve cortese in purezza</i>	€ 32
	2021	"Burattini" DOC Vermentino della Maremma Toscana <i>Azienda Guido F. Fendi</i>	€ 45
	2022	Carricante DOP Sicilia <i>Idda - Giarre (CT)</i>	€ 65
	2020	"Haus Klosterberg" Riesling dry <i>Markus Molitor - Mosella - Germania</i>	€ 39



Bianchi classico austero, secco e non aromatico. La tecnica italiana nei vitigni internazionali e non. Equilibrati e mai invasivi accanto al piatto

	2020	Chardonnay "Pietrabilanca" DOC Castel del Monte <i>Tenuta bocca di lupo Tormaresca - Minervino Murge (BT)</i>	€ 35
	2022	Lugana Marangona DOP <i>Marangona - Pozzolengo (BS)</i>	€ 32
	2022	"Capitel Foscario" <i>Anselmi - Monforte D'Alpone (VR)</i> <i>Garganega, Chardonnay minima percentuale</i>	€ 40
	2022	"Riserva della Contessa" Terlaner Classico <i>Manincor - Caldaro (BZ)</i> <i>Da uve Pinot Bianco, Chardonnay e Sauvignon</i>	€ 45
	2021	"Lafò" Chardonnay <i>Schreckbichl - Appiano (BZ)</i>	€ 55
	2022	"Fontanasanta" Manzoni bianco IGT Vigneti delle Dolomiti <i>Elisabetta Foradori - Mezzolombardo (TN)</i>	€ 43
	2021	"K" Collio bianco DOC <i>Edi Keber - Cormons (UD)</i> <i>Friulano, Malvasia e Ribolla gialla</i>	€ 48
	2021	Chardonnay "Bramito della Sala" IGT Umbria <i>Marchesi Antinori - Cortona (AR)</i>	€ 35
	2022	"Tino" Vermentino di Sardegna DOc <i>Mora & Memo - Sardinia (CA)</i>	€ 39

Bianchi complessi macerati, ossidati e alle volte maturati in anfora. Il vino come si faceva una volta, rude all'impatto, più passa il tempo più seduce

	2014	Ribolla IGT Venezia Giulia <i>Josko Gravner - Oslavia (GO) - vino naturale</i>	€ 105
	2020	"Sacrisassi" Colli orientali DOC <i>Le due Terre - Prepotto (UD)</i> <i>Friulano e ribolla gialla</i>	€ 58
	2019	Pinot Grigio "Grigioramato" DOC delle Venezie <i>Italo Cescon</i> <i>Vino naturale maturazione in anfora</i>	€ 45
	2022	"SP 68" bianco terre siciliane IGT <i>Arianna Occhipinti - Vittoria (RG)</i> <i>Albanello e Zibibbo</i>	€ 43
	2020	"Racina" Salina IGT <i>Salvatore D'Amico - Leni (ME)</i> <i>Inzolia, Catarratto e Malvasia</i>	€ 45

Bianchi naturali a fermentazione spontanea, schietti e perfetto specchio delle caratteristiche dell'uva, una struttura più elevata e maggiore rotondità in bocca

	2020	Trebbiano D'Abruzzo DOC <i>Emidio Pepe - Torano Nuovo (TE) TripleA</i>	€ 75
	2020	"Bianco di Sassopra" Trebbiano 100% <i>Sassopra - Frascati (RM)</i> <i>Macerazione per il 30%</i>	€ 31
	2022	"Concori Bianco" <i>Podere Concori - Galliciano (LU)</i> <i>Pinot Bianco, Chenin Blanc</i>	€ 44
	2018	Pinot Grigio "BiancoGrigio" DOC delle Venezie <i>Italo Cescon</i> <i>Vino naturale maturazione in anfora</i>	€ 35

Bianchi gastronomici lunghi, corposi e strutturati, ma ancora di buona acidità e sapidità.
I vini di scuola francese che nascono per durare nel tempo

	2018	“Abbazia di Rosazzo” DOC Colli Orientali <i>Livio Felluga</i> <i>friulano, pinot bianco, sauvignon, malvasia, ribolla gialla</i>	€ 75
	2019	“Terre Alte” DOC Colli Orientali <i>Livio Felluga</i> <i>friulano, pinot bianco, sauvignon</i>	€ 90
	2020	Lugana Riserva “Fabio Contato” <i>Cà Maiol - Desenzano del Garda (BS) - turbiana</i>	€ 57
	2021	Sauvignon AOC Sancerre “Cuvée Marnes et Caillottes” <i>Jean-Max Roger - Buè (Cher) Francia</i>	€ 59
	2020	Savennières “Roche aux Moines” AOC Chenin Blanc 100% <i>Domaine aux Moines - Savennières Loire - Francia</i>	€ 80
	2020	Sauvignon “Lèon” AOC Pouilly Fumè <i>Jonathan Didier Pabiot Les Loges, Pouilly sur Loire - Francia</i>	€ 59
	2021	Sauvignon Blanc “Wairau Reserve” <i>Saint Clair Estate - New Zealand</i>	€ 50
	2021	“Capitel Croce” <i>Anselmi - Monforte D’Alpone (VR)</i> <i>Garganega, 100%</i>	€ 48
	2020	Chardonnay AOC Pernand-Vergelesses <i>Domaine Denis Pere et Fils - Côte de Baune - Borgogna - Francia</i>	€ 70
	2021	“Altabella” DOC Colli Maceratesi Ribona <i>Fontezoppa - Civitanova marche (MC)</i> <i>Da uve Maceratino o Ribona</i>	€ 46
	2016	“Sette Anni” Roero Arneis DOCG <i>Angelo Negro - Monteu Roero (CN)</i> <i>Bott 1 di 6230</i>	€ 62
	2021	“Ambra” Salina IGT <i>Salvatore D’Amico - Leni (ME)</i> <i>Inzolia, Catarratto e Nerello Mascalese</i>	€ 45
	2014	“Praiola” Salina IGT <i>Salvatore D’Amico - Leni (ME)</i> <i>Inzolia, Catarratto e Malvasia in botti di acacia</i>	€ 45
	2019	Viognier Galilee <i>Golan Heights Winery - Israele</i> <i>100% Viognier al 50% fermentato in barriques di rovere francese</i>	€ 45
	2019	“Mont de Milieu” Chablis Premier Cru AOP <i>Charly Nicolle - Fleys Borgogna FRANCIA</i> 100% Chardonnay	€ 65
	2020	“Pattes Luop” Vent d’Ange mise tardive Chablis ACC <i>Thomas Pico - Courgis Chablis Borgogna FRANCIA</i> 100% Chardonnay	€ 110
	2020	Chardonnay Côte d’Or ABCoC <i>Francois Mikulski - Meursault Borgogna FRANCIA</i> 100% Chardonnay	€ 120
	2021	“Cuvée Meursault” <i>Francois Mikulski - Meursault Borgogna FRANCIA</i> 100% Chardonnay da parcelle vendemmiate e vinificate separatamente e poi assemblate	€ 240

Rosati interessante compromesso tra leggerezza e acidità, spalleggiate da un po' di corpo.
Vini trasversali a tavola ed ottimi da aperitivo



2021	Cerasuolo D'abruzzo DOC <i>Emidio Pepe - Torano Nuovo (TE)</i> TripleA	€ 75
2021	"di Vera" Rosato <i>Fattoria San Lorenzo - Montecarotto (AN)</i> <i>Sangiovese, Montepulciano e Lacrima</i>	€ 30
2022	"Le Rose de Manincor" <i>Manincor - Caldaro (BZ)</i> <i>Merlot, Cabernet, Pinot Nero, Petit Verdot, Lagrein, Tempranillo, Syrah</i>	€ 45
2022	"Miraval" RosèAOP Cotes de Provence <i>Miraval - Cotes de Provence FRANCIA</i> <i>Cinsault, Grenache, Rolle, Syrah</i>	€ 63
2022	"è" Isola dei Nuraghi Rosè IGT <i>Mora & Memo - Serdiana (CA)</i> <i>50% Cannonau, 50% Monica di sardegna</i>	€ 38
2022	"Whispering Angel" Còte de Provence Rosè ACdPC <i>Caves D'Esclans - Sacha Lichine - La Motte (Francia)</i> <i>Da uve Grenache principalmente con Cinsault e Vermentino</i>	€ 58

Rossi da pesce leggeri, freschi dalla bevuta disinvolta, interessanti anche con qualche grado in meno

2021	Gamay AMP Morgon <i>Daniel Boulard - Corcelette (FRANCIA)</i>	€ 48
2021	Nebbiolo "Angelin" DOCG <i>Angelo Negro - Monteu Roero (CN)</i>	€ 30
2019	Lago di Caldaro Classico Superiore "Vernacius Solemnis" DOC AA <i>Laimburg - Caldaro (BZ)</i> <i>Schiava 100%</i>	€ 30
2021	"Sofi" IGT Vigneti delle Dolomiti <i>Franz Haas</i> <i>Da uve Lagrein 100%</i>	€ 30
2022	"Ammonite Rosso" IGT Veneto <i>Monte Brècale - Cinto Euganeo (VR)</i> <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Carmenere</i>	€ 32
2021	"Menzen" Schiava Vernatsch DOC AA <i>Schreckbichl - Appiano (BZ)</i>	€ 36

Rossi classici i vitigni internazionali, facili ma ben bilanciati. Quei vini che non stancano mai



2019	"Rompicapo" Merlot Tulipe IGT Veneto <i>Italo Cescon - vino naturale</i>	€ 45
2020	"Il Bruciato" DOC Bolgheri <i>Tenuta Guado al Tasso - Bolgheri (LI)</i> <i>Cabernet sauvignon, merlot e syrah</i>	€ 45
2021	Pinot Nero DOC Alto Adige <i>Kellerei Kaltern - Caldaro (BZ)</i>	€ 30
2021	Pinot Nero Riserva "Linticlarus" DOC A.A. <i>Tiefenbrunner - Cortaccia (BZ)</i>	€ 65
2020	Valpolicella Classico Superiore DOC <i>Zenato - Peschiera del Garda (VR)</i>	€ 32
2019	Valpolicella Classico Superiore di Ripasso DOC <i>Zenato</i>	€ 46
2019	Sangiovese Maremma Toscana DOC <i>Burattini Az. Guido F. Fendi - Roma (Rm)</i>	€ 48

Rossi importanti rotondi, avvolgenti, persistenti. Stanno bene anche da soli per puro vizio



2016	Raboso del Piave Riserva "Rabià" DOC Piave <i>Italo Cescon - Roncadelle di Ormelle (TV)</i>	€ 58
2017	Barbaresco DOCG <i>Gaja - Barbaresco (TO)</i>	€ 280
2013	Brunello di Montalcino DOCG <i>Biondi Santi - Montalcino (SI) - sangiovese 100%</i>	€ 230
2018	Toscana "Tignanello" sangiovese in purezza IGT <i>Tenute Tignanello - San Casciano in Val di Pesa (FI)</i>	€ 185
2011	Sagrantino Montefalco "Collepiano" DOCG <i>Arnaldo Caprai - Montefalco (PG)</i>	€ 93
2016	Rosso "Pin" DOC Monferrato <i>La Spinetta - Castagnole di Lanze (AT)</i> <i>nebbiolo e barbera</i>	€ 75
2018	"Bordini" DOCG Barbaresco <i>La Spinetta</i>	€ 72
2018	Amarone della Valpolicella Classico DOCG <i>Zenato - Peschiera del Garda (VR)</i>	€ 76
2017	"Castello della Sala" IGT Umbria <i>Castello della Sala - Orvieto (TR)</i> <i>Pinot Nero</i>	€ 75

Dolci coccole per il palato... come tutti i dolci appagano l'anima



2018	"In Sè" Manzoni Bianco Vendemmia tardiva IGT Veneto <i>Italo Cescon</i> <i>vino naturale</i>	€ 48
2019	Sauternes ASC <i>Château Gravas - Bordeaux Francia</i>	€ 46

CARTA DELLE BIRRE



PRODOTTE DAL BIRRIFICIO "VERTIGA" *Rossano Veneto (VI)*
UNA SELEZIONE DI BIRRE ARTIGIANALI DI CARATTERE, DISTINTIVE DELLO
STILE BRASSICO CHE INTERPRETANO.

"Domabianca" Blanche - 33cl. - 4.4% vol.	€ 7
"Bislacca" Amber Ale - 33cl. - 5.7% vol.	€ 7
"Bajadera" Indian Pale Ale - 33cl. - 5.6% vol.	€ 7
"Orzobruno" Stout dark beer - 33cl. - 6.0% vol.	€ 7
"Moonella" German Ale - 33cl. - 4.8% vol.	€ 7
"Indomitus" Belgian Blond Ale - 33cl. - 6.8% vol.	€ 7

Carta dei calici



Le Bollicine

s.a.	"Bareta" DOCG Valdobbiadene Superiore Brut <i>Merotto - Farra di Soligo (TV)</i>	€ 6
s.a.	"Extra R�serve " Extra Brut AOC <i>Palmer & Co. - Champagne Reims</i>	€ 15
2018	Nebbiolo D'Alba Metodo Classico Ros� "Maria Elisa" Extra Brut DOC <i>Angelo Negro - Monteu Roero (CN)</i>	€ 9
s.a.	Brut Cuv�e DOCG Franciacorta <i>Contadi Castaldi - Adro (BS)</i>	€ 7
2017	Sat�n DOCG Franciacorta <i>Contadi Castaldi - Adro (BS)</i>	€ 8

I Bianchi

	2022	Ribolla gialla DOC Colli Orientali <i>Livio Felluga</i>	€ 7
	2021	"Ambra" Salina IGT <i>Salvatore D'Amico - Leni (ME)</i> <i>Inzolia, Catarratto e Nerello Mascalese</i>	€ 7
	2021	"San Vincenzo" <i>Anselmi - Monforte D'Alpone (VR)</i> <i>Garganega, 100%</i>	€ 7
	2020	Lugana Riserva "Fabio Contato" <i>C� Maiol - Desenzano del Garda (BS) - turbiana</i>	€ 10
	2022	Gewürztraminer DOC Alto Adige <i>Kellerei Kaltern - Caldaro (BZ)</i>	€ 7


I Bianchi in miscita Coravin

		2014	Ribolla IGT Venezia Giulia <i>Josko Gravner - Oslavia (GO) - vino naturale</i>	€ 18
		2018	"Abbazia di Rosazzo" DOC Colli Orientali <i>Livio Felluga</i> <i>friulano, pinot bianco, sauvignon, malvasia, ribolla gialla</i>	€ 12

I Rossi

	2021	"Menzen" Schiava Vernatsch DOC AA <i>Schreckbichl - Appiano (BZ)</i>	€ 6
	2019	Valpolicella Classico Superiore di Ripasso DOC <i>Zenato</i>	€ 8
	2021	Pinot Nero DOC Alto Adige <i>Kellerei Kaltern - Caldaro (BZ)</i>	€ 7
	2021	Gamay AMP Morgon <i>Daniel Boulard - Corcelette (FRANCIA)</i>	€ 8

I Dolci

	2018	"In S�" Manzoni Bianco Vendemmia tardiva IGT Veneto <i>Italo Cescon</i> <i>vino naturale maturato in anfora</i>	€ 12
	2019	Sauternes ASC <i>Château Gravas - Bordeaux Francia</i>	€ 12