

OSSO

MACELLERIA & FORNELLI

Carta dei vini

BOLLICINE

BIANCA VIGNA SPUMANTE ITALIANO	20€
CUVEE SURFINE FOSS MARAI	20€
BELLAVISTA CUVEE ALMA BRUT	40€

VINI ROSSI

CHIANTI <i>I SODI DEL PARETAIO Badia di Morrone</i>	21€
MORELLINO DI SCANSANO <i>Rocca delle Macie</i>	22€
LE VOLTE DELL'ORNELLAIA <i>Ornellaia</i>	27€
CHIANTI CLASSICO <i>Rocca delle Macie</i>	27€
BRUNELLO DI MONTALCINO <i>Col D'Orcia</i>	55€
LE SERRE NUOVE <i>Ornellaia</i>	59€
DOLCETTO DI DIANO D'ALBA <i>Brangero</i>	20€
BARBERA D'ALBA <i>Brangero</i>	20€
BARBARESCO <i>Gianolio</i>	32€
BAROLO <i>Brangero</i>	39€

BONARDA O.P. <i>Manuelina</i>	18€
SASSELLA LE TENSE <i>VALTELLINA SUPERIORE Nino Negri</i>	27€
MAZER <i>VALTELLINA SUPERIORE Nino Negri</i>	27€
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO <i>Masciarelli</i>	20€
LAGREIN <i>Terland</i>	24€
LAMBRUSCO OTELLO <i>Ceci</i>	20€
PINOT NERO MECZAN <i>J.Hofstatter</i>	24€
REFOSCO <i>DAL PEDUNCIOLO ROSSO Collavini</i>	21€
CAMPOFIORIN <i>VALPOLICELLA Masi</i>	24€
AMARONE CLASSICO <i>Masi</i>	79€

VINI ROSATI

CERASUOLO <i>Masciarelli</i>	18€
OTELLO ROSÈ <i>Ceci</i>	20€
SCALABRONE <i>Marchesi Antinori</i>	24€

VINI BIANCHI

PECORINO <i>Casal Thaulero</i>	18€
GEWURZTRAMINER <i>Girland</i>	25€
PINOT GRIGIO <i>B.B. Breganze</i>	17€
LUGANA <i>AZ. Agricola Santa Cristina</i>	22€
GRECO DI TUFO <i>Terredora di Paolo</i>	20€
BLANGÈ <i>Ceretto</i>	25€