

# VINO IN BOTTIGLIA E ALLA MESCITA

## BOLLICINE



<b>Prosecco Doc Extra Dry</b> ~ PUNTOCUORE Glera ~ TRA LE COLLINE DI CONEGLIANO ~ Veneto (11°)	25,00 €	6,00 €
<b>Franciacorta Brut Gran Cuvèe</b> ~ Bellavista Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero ~ Lombardia (12,5°)	38,00 €	
<b>Satèn Franciacorta Docg</b> ~ Sol di Seta Chardonnay, Pinot Bianco ~ Lombardia (12,5°)	45,00 €	
<b>Rosè Franciacorta Docg</b> ~ Sol di Seta Chardonnay, Pinot Nero ~ Lombardia (12,5°)	45,00 €	
<b>Mille Bolle Rose' Brut</b> ~ SACCHETTO Merlot, Pinot Noir ~ Veneto (12°)	24,00 €	
<b>Champagne Blanc de Blancs</b> ~ Ernest Rapeneau 100% Chardonnay ~ Francia (12°)	80,00 €	
<b>Champagne Brut</b> ~ Ernest Rapeneau 45% Pinot Noir 45% Meunier 20% Chardonnay ~ Francia (12°)	70,00 €	

## ROSSI

<b>Langhe - Dolcetto d'Alba</b> ~ Demarie 100% Dolcetto ~ Piemonte (12,5°)	24,00 €	7,00 €
<b>Pinot Noir</b> ~ GIANNI TESSARI 100% Pinot Nero ~ Veneto (12,5°)	24,00 €	
<b>Lagrein</b> ~ ELENA WALCH 100% Lagrein ~ Alto Adige (13,5°)	28,00 €	
<b>Amarone della Valpolicella DOCG 2018</b> ~ Cantina Mizzon Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara ~ Veneto (15°)	70,00 €	
<b>Valpolicella</b> <b>Ripasso Superiore Doc 2018</b> ~ Cantina Mizzon Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara ~ Veneto (14°)	28,00 €	
<b>Chianti DOCG</b> ~ Il Palazzo Sangiovese, Colorino, Canaiolo ~ Toscana (14°)	24,00 €	7,00 €
<b>Chianti Riserva 2019 DOCG</b> ~ Il Palazzo Sangiovese, Colorino, Canaiolo ~ Toscana (14°)	28,00 €	
<b>Brunello Di Montalcino DOCG 2017</b> ~ Poggio al Carro ~ Sangiovese ~ Toscana (15°)	60,00 €	
<b>Cesanese Domus Vitae Romana IGT</b> AZ. VINICOLA SCHIAVELLA 100% Cesanese ~ Lazio (12,5°)	24,00 €	6,00 €
<b>Syrah IGP</b> ~ Amor Vitae Syrah 100% ~ Lazio (14,5°)	24,00 €	7,00 €
<b>Aeternum 2020 IGP</b> ~ Amor Vitae 80% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot ~ Lazio (14°)	28,00 €	
<b>Primitivo Cantalupi IGT</b> ~ CONTIZECCA 100% Primitivo ~ Puglia (14°)	24,00 €	

## BIANCHI



<b>Sauvignon Doc</b> ~ Elena Walch 100% Sauvignon ~ Alto Adige (13,5°)	26,00 €	
<b>Gewurztraminer Joseph Docg</b> ~ Hofstatter 100% Gewurztraminer ~ Alto Adige (14,5°)	26,00 €	
<b>Muller Thurgau Doc</b> ~ Kellerei Meran 100% Muller Thurgau ~ Alto Adige (13°)	24,00 €	
<b>Chardonnay Veneto igt</b> ~ Giannitessari 100% Chardonnay ~ Veneto (12,5°)	26,00 €	
<b>Soave Doc</b> ~ Gianni Tessari 100% Garganega e Trebbiano di Soave ~ Veneto (12,5°)	24,00 €	
<b>Ribolla Gialla Doc</b> ~ Cozzarolo 100% Ribolla Gialla ~ Friuli Colli Orientali (13°)	25,00 €	7,00 €
<b>Pinot Grigio</b> <b>Delle Venezie DOC</b> ~ Gianni Tessari 100% Pinot Grigio ~ VENETO (12°)	24,00 €	7,00 €
<b>Grechetto Umbria Igt</b> ~ Terre de trinci 100% Grechetto ~ Umbria (12,5°)	24,00 €	
<b>Passerina IGT</b> ~ Az. Vinicola Schiavella 100% Passerina ~ Lazio (12,5°)	24,00 €	
<b>Pecorino IGT</b> ~ Az. Vinicola Schiavella 100% Pecorino ~ Lazio (12,5°)	24,00 €	6,00 €
<b>Vermentino IGT</b> ~ Az. Vinicola Amor Vitae 100% Vermentino ~ Lazio (13°)	25,00 €	7,00 €
<b>LÙ, Terre di Sicilia Igp</b> ~ Gaetano Di Carlo 100% Catarratto ~ Sicilia (13°)	28,00 €	8,00 €
<b>Vermentino di Sardegna Doc</b> ~ Dolianova 100% Vermentino ~ Sardegna (13,5°)	25,00 €	
<b>Chablis Premier Cru</b> ~ Jean Marc Brocard 100% Chardonnay ~ Francia (13°)	45,00 €	

## ROSÈ E ROSATI

<b>Rosada Cannonau Doc</b> ~ Dolianova 100% Cannonau ~ Sardegna (13°)	24,00 €	
<b>Syrah Rosè IGT</b> ~ Az. Vinicola Amor Vitae 100% Syrah ~ Lazio (13°)	24,00 €	7,00 €
<b>Mille Bolle Rose' Brut</b> ~ SACCHETTO Merlot, Pinot Noir ~ Veneto (12°)	24,00 €	
<b>Rosè Franciacorta Docg</b> ~ Sol di Seta Chardonnay, Pinot Nero ~ Lombardia (12,5°)	45,00 €	



## APERITIVI

*Formula Aperitivo dalle 17.00 alle 20.00*

### Spezzafame Passpartout

10 €

1 Drink/Calice a scelta  
Nachos al forno, olive verdi +  
2 spezzafame del giorno

### Tagliere Passpartout

15 €

1 Drink/Calice a scelta  
Nachos al forno con salumi e formaggi laziali  
Giardiniera e bruschette

### Aperitivo Passpartout

20 €

1 Drink/Calice a scelta  
Nachos, salsa piccante, olive e  
Tagliere con salumi e formaggi laziali  
Giardiniera, bruschette, fritti + 2 spezzafame del giorno

## Voglia di cocktail?



#### SPRITZ

*aperol, prosecco e soda*

#### AMERICANO

*vermouth rosso, campari bitter e soda*

#### NEGRONI

*campari bitter, martini rosso, gin beefetter*

#### CYNAR SPRITZ

*amaro cynar, prosecco, soda*

#### HUGO

*lime, liquore di sambuco, prosecco e soda*

#### GARDEN FRUIT (ANALCOLICO)

*polpa di ananas, more, bergamotto spremuto,  
succo di cranberry*

I grandi classici della miscelazione e variazioni sui nostri drink

10 €