

L'Orsteria dell'Orologio



Le Bollicine di Gerarda

"L'Educato" Brut Contadino - Ciro Picariello (Fiano 100%; 12% vol.) Campania	35 euro
Le Petite Gaule Du Matin Petillant Naturel - Frantz Saumon (Chenin 50%, Sauvignon Blanc 50%; 12,5% vol.) Montlouis Sur Loire	37 euro
La Perle Noire - Aymeric et Marceline Beaufort (Pinot Noir 100%; 12,5% vol.) Dions (Languedoc-Ruossillon)	29 euro
Le Petit Beaufort - Alice Beaufort (Pinot Noir 50%, Chardonnay 50%; 11% vol. - Millesime 2011) Prusly Sur Ource	36 euro
Champagne Chevreux Bournazel - La Parcelle (Pinot Meunier 100%; 12,2% vol.) Connigis	62 euro
Champagne Cuvèe N Blanc de Noire - Burgiois Diaz (Pinot Noir 70%, Pinot Meunier 30%; 12,5% vol.) Vallee de la Marne	60 euro
Cremant de Bourgogne Brut - Alice Beaufort (Pinot Noir 100%; 12% vol.) Prusly Sur Ource	40 euro
Val di Spin - Vignale di Cecilia (Glera e Garganega; 12% vol.) Veneto	18 euro

Vini Bianchi del Lazio

“Costa Fredda” Passerina del Frusinate 2014 - Carlo Noro 22 euro
(Passerina del Frusinate 100%; 13% vol.)

Capolemole 2015 - Marco Carpineti 22 euro
(Malvasia, Bellone, Trebbiano; 13% vol.)

Poggio della Costa 2015 - Sergio Mottura 27 euro
(Grechetto 100%; 14%vol.)

La Tour a Civitella 2014 - Sergio Mottura 33 euro
(Grechetto 100%; 14% vol.)

Colle dei Marmi 2014 - Az. Agricola Le Rose 24 euro
(Fiano 100%; 13% vol.)

Tufaio Bianco 2016 - Cantina del Tufaio 20 euro
(Malvasia del Lazio, Grechetto, Sauvignon; 13% vol.)

Calanchi di Vaiano 2015 - Paolo e Noemia D'amico 24 euro
(Chardonnay 100%; 13,5% vol.)

Falesia 2014 - Paolo e Noemia D'amico 30 euro
(Chardonnay 100%; 14% vol.)

Brecceto 2014 - Trappolini 22 euro
(Grechetto 100%; 13,5% vol.)

Grechetto 2015 - Trappolini 20 euro
(Grechetto 100%; 13,5% vol.)

Bollicine Italiane

TRENTINO ALTO ADIGE

Haderburg Brut - Haderburg 28 euro
(Chardonnay 85%, Pinot Nero 15%; 12,5% vol.)

Haderburg Hausmannhof Millesimato 2006 - Haderburg 43 euro
(Chardonnay 100%; 13% vol.)

LOMBARDIA

Franciacorta Brut - Il Mosnel 28 euro
(Chardonnay 60%, Pinot Bianco 30%, Pinot Nero 10%; 12% vol.)

Franciacorta EBB Millesimato 2011 - Il Mosnel 35 euro
(Chardonnay 100%; 12,5% vol.)

Franciacorta Dosaggio Zero - Arcari e Danesi 33 euro
(Chardonnay 100%; 12,5% vol.)

Franciacorta Brut Solo Uva - Az. Agricola Solo Uva 28 euro
(Chardonnay 100%; 12,5% vol.)

Franciacorta Dosaggio Zero Solo Uva - Az. Ag. Solo Uva 32 euro
(Chardonnay 100%; 12,5% vol.)

Bollicine Italiane

Prosecco Valdobbiadene Brut - Col Vettoraz
(Glera 100%; 11,5% vol.)

VENETO

20 euro

Frizzi Pop - Tenuta l'Armonia
(Pinot Bianco, Durello, Pinot Nero; 11,5% vol.)

18 euro

PIEMONTE

Jamais Metodo Classico - Cascina Baricchi
(Pinot Nero 70%, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viogner, Riesling, Chenin Blanc 30%; 12,5 % vol.)

28 euro

Et Voilà 2008 Metodo Classico - Cascina Baricchi
(Pinot Nero 100%; 12,5% vol.)

32 euro

Visage de Canaille Brut Rosè - Cascina Baricchi
(Nebbiolo 100%; 12% vol.)

32 euro

Champagne

MONTAGNE DI REIMS: Colline esposte a sud, caratterizzate da terreni gessosi dove il vitigno più coltivato è il pinot nero. Champagne strutturati ed importanti.

Marguet, Ambonnay

Cuvee Reserve Grand Crù "Elements 11"

(Pinot Nero 65%, Chardonnay 35%; 12,5% vol.)

Il 60% della vino base è vinificato in legno. Dosaggio 4 grammi per litro. Champagne potente ed elegante. Frutta rossa con bocca sapida e iodata.

56 euro

"Shaman" Rosè Grand Crù

(Chardonnay 70%, Pinot Nero 30%; 12,5% vol.)

Assemblaggio di una parte di pinot nero saignée con una parte di mosto bianco. Dosaggio 6 grammi per litro. Color buccia di cipolla, perlage delicato e avvolgente.

55 euro

"Grand Crù" Rosè Ambonnay 2011

(Chardonnay 58%, Pinot Nero 42%; 12% vol.)

Buccia di cipolla, perlage fine, delicato e avvolgente. Le note di frutti rossi si fondono perfettamente con quelle di spezie delicate e accenti iodati.

72 euro

Jean Paul Deville, Verzy

Champagne Carte Noire Brut

(Pinot Nero 90%, Chardonnay 10%; 12% vol.)

Ricco, grasso con naso piacevolmente ossidativo.

40 euro

Andrè Beaufort, Ambonnay

Champagne Brut reserve 1996

(Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%; 12% vol.)

Opulento e cremoso, sa di frutta gialla ed erbe di campo. Bocca di grande finezza, morbido, lungo.

120 euro

Champagne Grand Cru 1996

(Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%; 12% vol.)

Annata unica ed irripetibile.

155 euro

Champagne

COTE DE BLANCS: Come suggerisce il nome qui il vitigno principale è lo Chardonnay.
Terreni gessosi che regalano champagne eleganti.

Mallol Gantois, Cramant e Chouilly

Champagne Blanc De Blanc Brut

(Chardonnay 100%; 12%vol.)

Champagne di forte personalità. Sentori di miele e pane tostato. Palato armonico, delicato ed equilibrato.

42 euro

AUBE: Molti dei piccoli produttori emergenti si trovano qui.
Terreni con calcare che non si presenta sotto forma di gesso ma in forma marno - calcarea.
I vitigni utilizzati sono il pinot nero e lo chardonnay. Champagne scalpitanti e di carattere.

VAL-Frison, Ville Sur Arce

Champagne Goustan Brut Nature

(Pinot Nero 100%; 12,5% vol.)

Vinificazione in legno, 24 mesi sui lieviti, 2500 bottiglie. Teso e nervoso, lungo e secchissimo.
Entra in bocca sottile e poi inizia a sgomitare. Persistentissimo.

46 euro

Francis Boulard, Calroy Les - Hermonville

Champagne "Les Rachais" Brut Nature

(Chardonnay 100%; 12%vol.)

Prodotto con uve provenienti da una vigna vecchia di quasi 50 anni. Gioiello di casa Boulard.
Naso accattivante, fiori e pesca bianca. In bocca è tagliente, una spremuta di roccia con un pizzico di sale ed un tocco di agrume.

65 euro

VALLEE DE LA MARNE: Zona caratterizzata da sottosuolo gessoso che cede il passo a terreni più pesanti di tipo argillo-calcareo e infine argilloso. Vitigno principalmente adoperato è il Meunier che dona ai vini gusto rotondo e fruttato utilizzato dalla maggior parte dei produttori per le sue doti accattivanti. Trovano spazio anche il Pinot Noir e lo Chardonnay

Domaine Nowack - Vandières Vallee De La Marne

Champagne "Cru d'Origine"

(Chardonnay, Pinot Meunier; 12%vol.)

Micro cuvee unica. Note fresche di mela verde e pera e un tocco floreale.
Meravigliosamente interessante.

75 euro

Champagne "Les Bauchets"

(Pinot Noir; 12%vol.)

Champagne imponente. Il Pinot Noir dona una struttura elegante e setoso.
Eccezionalmente fine e delicato.

62 euro

Vini Bianchi

VALLE D'AOSTA

Valle D'Aosta Petite Arvine 2015 - Grosjean
(Petit Arvine 100%; 13,5% vol.)

25 euro

Valle D' Aosta Muscat 2014 - Grosjean
(Moscato 100%; 13% vol.)

24 euro

PIEMONTE

Roero Arneis 2016 - Cornarea
(Arneis 100%; 13,5% vol.)

23 euro

Roero Arneis Enritard 2012 - Cornarea
(Arneis 100%; 13% vol.)

27 euro

Pinner 2014 - Cavallotto
(Pinot Nero 100%; 12,5% vol.)

27 euro

Coste di Riavolo 2012 - San Fereolo
(Riesling e Gewurztraminer; 13% vol.)

25 euro

Rossj Bass 2016 - Gaja
(Chardonnay 100%; 13,5% vol.)

54 euro

Gaia & Rey 2014 - Gaja
(Chardonnay 100%; 13,5% vol.)

150 euro

Derthona 2014 - Vigneti Massa
2015
(Timorasso 100%; 13% vol.)

27 euro

28 euro

Costa del Vento 2014 - Vigneti Massa
(Timorasso 100%; 14% vol.)

42 euro

Sterpi 2014
(Timorasso 100%; 13,5% vol.)

43 euro

Vini Bianchi

ALTO ADIGE

Pinot Bianco 2016 - Terlan

(Pinot Bianco 100%; 13,5% vol.)

20 euro

Müller Thurgau 2016 - Tramin

(Müller Thurgau 100%; 12,5% vol.)

20 euro

Gewurztraminer "Nussbaumer" 2015 - Tramin

(Gewurztraminer 100%; 15% vol.)

37 euro

Stoan 2015 - Tramin

(Chardonnay 60%; Sauvignon 20%; Pinot Bianco 8%; Gewurztraminer 7%; 14% vol.)

35 euro

Unterebner 2015 - Tramin

(Pinot Grigio 100%; 14% vol.)

33 euro

Kerner 2015 - Niklas

(Kerner 100%; 13,5% vol.)

28 euro

Gewurztraminer 2016 - Tramin

(Gewurztraminer 100%; 14% vol.)

24 euro

Sauvignon 2015 "La Foa" - Colterenzio

(Sauvignon 100%; 14,5% vol.)

40 euro

Pinot Bianco "Vorberg" 2014 - Terlan

(Pinot Bianco 100%; 14% vol.)

33 euro

"Nova Domus" 2014 - Terlan

(Pinot Bianco 60%; Chardonnay 30%; Sauvignon 10%; 14% vol.)

37 euro

Moscato Giallo 2016 - Meran

(Moscato Giallo 100%; 13,5% vol.)

19 euro

Vini Bianchi

ALTO ADIGE

Gewurztraminer "Lunare" 2015 - Terlan 36 euro
(Gewurztraminer 100%; 15% vol.)

Sauvignon "Quarz" 2015 - Terlan 36 euro
(Sauvignon 100%; 14% vol.)

Veltliner 2015 - Kuenhof 28 euro
(Veltliner 100%; 13,5% vol.)

LOMBARDIA

Lugana Riserva "Sergio Zenato" 2014 - Zenato 35 euro
"Sergio Zenato" 2007 57 euro
"Sergio Zenato" 2006 60 euro
(Trebiano di Lugana 100%; 13% vol.)

VENETO

Soave Castel Cerino 2015 - Filippi 21 euro
(Garganega 100%; 12,5% vol.)

Sauvignon Vulcaia 2015 - Inama 25 euro
(Sauvignon 100%; 13,5% vol.)

Sauvignon Vulcaia Fumè 2014 - Inama 45 euro
(Sauvignon 100%; 13% vol.)

FRIULI

Ribolla Gialla "Rijalla" 2016 - La Tunella 22 euro
(Ribolla Gialla 100%; 13% vol.)

Illivio 2014 - Livio Felluga 40 euro
(Pinot Bianco, Chardonnay, Picolit; 13% vol.)

Vini Bianchi

FRIULI	
Sharjs 2016 - Livio Felluga (Chardonnay 50%, Ribolla Gialla 50%; 12,5% vol.)	26 euro
Terre Alte 2014 - Livio Felluga (Tocai Friulano, Pinot Bianco, Sauvignon; 13,5% vol.)	58 euro
Vigne 2015 - Zuani (Friulano 25%, Chardonnay 25%, Pinot Grigio 25%, Sauvignon 25%; 13% vol.)	28 euro
Zuani 2014 - Zuani (Friulano 25%, Chardonnay 25%, Pinot Grigio 25%, Sauvignon 25%; 13% vol.)	38 euro
Sacrisassi Bianco 2014 - Le Due Terre (Friulano 70%, Ribolla Gialla 30%; 13% vol.)	38 euro
Edi Keber Collio 2015 - Edi Keber (Malvasia istriana 30%, Ribolla gialla 20%, Tocai friulano 50%; 13% vol.)	30 euro
Malvasia del Collio 2015 - Princic (Malvasia 100%; 13,5% vol.)	34 euro
Chardonnay "Opoca" 2013 - Simcic (Chardonnay 100%; 14% vol.)	46 euro
Sauvignon "Opoca" 2013 - Simcic (Sauvignon 100%; 14% vol.)	46 euro
Vitovska 2014 - Kante (Vitovska 100%; 12% vol.)	30 euro
Ribolla Gialla 2012 - Damijan Podversic (Ribolla Gialla 100%; 14% vol.)	46 euro
Sauvignon Colli Orientali del Friuli 2015 - La Tunella (Sauvignon 100%; 13% vol.)	22 euro
Friulano 2015 - Picech (Friulano 100%; 13,5% vol.)	29 euro
Friulano 2015 - Miani (Friulano 100%; 14% vol.)	43 euro
EMILIA ROMAGNA	
Lubigo "Sur Lie" 2013 - Croci (Ortrugo 100%; 12,5% vol.)	18 euro

Vini Bianchi

Pigato Riviera Ligure di Ponente 2015 - Laura Aschero (Pigato 100%; 12,5% vol.)	26 euro
Vermentino Riviera Ligure di Ponente 2015 - Laura Aschero (Vermentino 100%; 12,5% vol.)	26 euro
LIGURIA	
Pecorino di Offida 2015 - Clara Marcelli (Pecorino 100%; 14,5% vol.)	20 euro
Passerina di Offida 2015 - Clara Marcelli (Passerina 100%; 12,5% vol.)	20 euro
Pecorino di Offida 2015 "Ciu' Ciu'" - Merlettaie (Pecorino 100%; 14% vol.)	20 euro
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore 2015 Andrea Felici (Verdicchio 100%; 13% vol.)	18 euro
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva "Il Cantico della Figura" 2013 - Andrea Felici (Verdicchio 100%; 13,5% vol.) PRIMO ARRIVO PREVISTO 2018	34 euro
Verdicchio di Matelica 2015 - Collestefano (Verdicchio 100%; 12,5% vol.)	20 euro
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore "Campo delle Oche" 2012 Fattoria San Lorenzo (Verdicchio 100%; 14,5% vol.)	30 euro
Il San Lorenzo 2004 - Fattoria San Lorenzo (Verdicchio 100%; 15% vol.)	60 euro
Verdicchio dei Castelli di Jesi 2013 - Villa Bucci (Verdicchio 100%; 13,5% vol.)	34 euro
ABRUZZO	
Trebbiano d'Abruzzo Riserva 2012 - Valentini (Trebbiano 100%; 12,5% vol.)	65 euro
Trebbiano d'Abruzzo 2015 "Le Vigne" - Faraone (Trebbiano 100%; 12,5% vol.)	18 euro

Vini Bianchi

Vista mare 2015 - Cà Marcanda
(Chardonnay, Sauvignon Blanc, Vermentino, Viogner; 13% vol.)

TOSCANA

33 euro

Fior D' Uva 2013 - Marisa Cuomo
(Ripoli 40%, Fenile 30%, Ginestra 30%; 14%vol.)

CAMPANIA

60 euro

Fiano di Avellino 2015 - Ciro Picariello
(Fiano100%; 14% vol.)

24 euro

Greco di Tufo 2015 - Ciro Picariello
(Greco 100%; 14% vol.)

24 euro

Fiano di Avellino 2013 - Guido Marsella
(Fiano 100%; 13,5% vol.)

28 euro

Falanghina "Poggi Reali" 2015 - Guido Marsella
(Falanghina 100%; 13% vol.)

20 euro

Acquavigna 2014 - Selvanova
(Pallagrello 100%; 13% vol.)

20 euro

Oyster 2013 - Joaquin
(Greco 100%; 13% vol.)

60 euro

Vino della Stella 2013 - Joaquin
(Fiano 100%; 13,5% vol.)

52 euro

Vini Bianchi

Eureka 2015 - Marabino

(Chardonnay 100%; 12,5% vol.)

20 euro

Muscatedda 2015 - Marabino

(Moscato di Noto 100%; 13% vol.)

20 euro

Chianta Etna bianco 2015 - Cir o Biondi

(Carricante, cataratto, minnella; 12% vol.)

48 euro

"T" Trebbiano 2014 - Francesco Guccione

(Trebbiano 100%; 13,5% vol.)

34 euro

"C" Catarratto 2014 - Francesco Guccione

(Catarratto 100%; 12,5% vol.)

34 euro

Zibibbo 2015 - Barraco

(Zibibbo 100%; 13% vol.)

30 euro

Grillo 2014 - Barraco

(Grillo 100%; 13% vol.)

30 euro

SARDEGNA

Dettori Bianco 2016 - Dettori

(Vermentino 100%; 14,5% vol.)

29 euro

Renosu 2014 - Dettori

(Vermentino, moscato di sennori; 13% vol.)

20 euro

Mattariga d.o.c 2015 - Chessa

(Vermentino 100%; 14% vol.)

22 euro

I Riesling

Riesling "Westerberg" 2013 - Kumpf et Meyer
(Riesling 100%; 12,5% vol.)

Riesling Gran Cru - Andrè Kientzler

"Geisberg" 2013
(Riesling 100%; 13,5% vol.)

"Kirchberg de Ribeauville" 2014
(Riesling 100%; 13% vol.)

"Schoenenbourg" 2015
(Riesling 100%; 13% vol.)

Riesling Federspiel Steinterrassen 2014 - Hirtzberger
(Riesling 100%; 12% vol.)

Riesling Kremstal Sprinzenberg 2008 - Geyerhof
(Riesling 100%; 13% vol.)

Riesling 2015 Urgestein - S. Gobelsburg Schloss
(Riesling 100%; 12,5% vol.)

Riesling f 36 2012 - Stigler
(Riesling 100%; 13% vol.)

Riesling f 36 2010 - Stigler
(Riesling 100%; 13% vol.)

Riesling f 16 Trocken 2015 - Peter Lauer
(Riesling 100%; 11,5% vol.)

Riesling Trocken 2014 Urzig Wurzgarten - Monchhof
(Riesling 100%; 12,5% vol.)

Riesling Rausch Kabinett 2014 - Zilliken
(Riesling 100%; 7,5% vol.)

Riesling 2014 Marienburg Kabinett - Clements Busch
(Riesling 100%; 12,5% vol.)

Riesling Kaiton 2015 - Kuenhof
(Riesling 100%; 13% vol.)

ALSAZIA

30 euro

66 euro

48 euro

48 euro

AUSTRIA

42 euro

29 euro

30 euro

GERMANIA

48 euro

45 euro

28 euro

34 euro

38 euro

38 euro

ITALIA

30 euro

Oltre i Confini...

MRR Rebula 2007 - Ferdinand
(Ribolla Gialla 100%; 12,5% vol.)

Burja 2015 - Bela
(Malvasia Istriana 30%, Ribolla Gialla 30%, Riesling italico 30%, Zelen 10%; 13,5% vol.)

Vorgeschmack 2015 - Martin Arndorfer
(Gruner Veltliner 80%, Riesling 20%; 12,5% vol.)

Aligotè 2012 - Domaine Digioia Royer
(Aligotè 100%; 12,5% vol.)

Pinot 2014 Blanc de Noir - Pierre Frick
(Pinot Nero 100%; 12% vol.)

SLOVENIA

40 euro

31 euro

AUSTRIA

23 euro

FRANCIA

29 euro

32 euro

Vini Rossi

Pinot Nero Blauburgunder 2015 - Tramin
(Pinot Nero 100%; 13,5% vol.)

Barolo Bricco Boschis 2009 - Cavallotto
(Nebbiolo 100%; 14,5% vol.)

Schioppettino 2009 - Bressan
(Schioppettino 100%; 13% vol.)

Pinot Nero 2006 - Bressan
(Pinot Nero 100%; 13% vol.)

Pinot Nero 2013 - Le Due Terre
(Pinot Nero 100% ; 13% vol.)

Sacrisassi Rosso 2012 - Le Due Terre
(Refosco 50%, Schioppettino 50%; 13,5% vol.)

Ammaria 2014 - Cantina del Tufaio
(Cabernet Sauvignon, Merlot ; 14,5% vol.)

Cesanese di Olevano Romano 2015 "Silene" - Damiano Ciolli
(Cesanese 100%; 13,5% vol.)

Cesanese di Olevano Romano 2012 "Cirsium" - Damiano Ciolli
(Cesanese 100%; 14,5% vol.)

Paterno 2013 - Trappolini
(San Giovese 100%; 13% vol.)

"Colleferno" Cesanese del Piglio 2013 - Carlo Noro
(Cesanese 100%; 14% vol.)

Montevetrano 2013 - Montevetrano
(Cabernet Sauvignon, Merlot, Aglianico; 13,5% vol.)

Core 2014 - Montevetrano
(Aglianico 100%; 13,5% vol.)

Givry 1^{er} Crù 2011 "Clos Salomon" - Clos Salomon
(Pinot Nero 100%; 13% vol.)

Pinot Nero 2015 - Pierre Frick
(Pinot Nero 100%; 13% vol.)

ALTO ADIGE

20 euro

PIEMONTE

60 euro

FRIULI

35 euro

40 euro

32 euro

36 euro

LAZIO

28 euro

18 euro

30 euro

26 euro

25 euro

CAMPANIA

49 euro

25 euro

FRANCIA

45 euro

35 euro

Vini bianchi mezze bottiglie

Gewurztraminer 2016 - Tramin
(Pinot Nero 100%; 14% vol.)

Ribolla Gialla 2015 - La Tunella
(Ribolla 100%; 13% vol.)

Sauvignon 2015 - La Tunella
(Sauvignon 100%; 13% vol.)

ALTO ADIGE

12 euro

FRIULI

10 euro

10 euro

Vini rossi mezze bottiglie

Pinot Nero "Blauburgunder" 2015 - Tramin
(Pinot Nero 100%; 13,5% vol.)

ALTO ADIGE

10 euro

Vini Dolci

Roen 2014 - Tramin
(Gewurztraminer 90%, Riesling 10%; 10% vol.)

Volentin 2011 - Tramin
(Moscato rosa 100%; 11% vol.)

Sol 2011 - Cerruti
(Moscato Giallo 100%; 15% vol.)

Sol Botrytis - Cerruti
(Moscato Giallo 100%; 15% vol.)

Tarasco 2011 - Cornareza
(Arneis 100%; 12,5% vol.)

Recioto della Valpolicella "Dulcis" 2015 - Spada
(Corvina, Rondinella, Molinara; 12,5% vol.)

Emozione di Ghiaccio 2008 - Croci
(Malvasia di Candia 70%, Moscato 30%; 11% vol.)

Cannellino 2015 - Villa Simone
(Malvasia Puntinata 100%; 12,5% vol.)

ALTO ADIGE

Al calice

6 euro

6 euro

PIEMONTE

6 euro

7 euro

6 euro

VENETO

7 euro

EMILIA ROMAGNA

9 euro

LAZIO

5 euro

Vini Dolci

Marsala Superiore "Vigna la Miccia" - De Bartoli
(Zibibbo 100%; 18,5% vol.)

Bukkuram "Padre della Vigna" 2008 - De Bartoli
(Zibibbo 100% 14,5% vol.)

Marsala Superiore Riserva Storica - Curatolo Arini
(18% vol.)

Fleurs de Sureau - Distillerie Artisanale Cazottes
Villeneuve Sur Vère
(17% vol.)

Pedro Ximenez 12 anni Don Zoilo - Williams & Humbert
Jerez de la Frontera
(18% vol.)

Porto Tawny Niepoort - Porto
(19,5% vol.)

SICILIA

Al calice

6 euro

12 euro

5 euro

FRANCIA

6 euro

SPAGNA

6 euro

PORTOGALLO

5 euro