



# CONIGLIO BIANCO

MOLTO PIÙ CHE CUCINA MILANESE

LA CANTINA

×

Così come nel menù, metto tanta energia nella scelta dei vini da abbinare con attenzione. Mi piace il vino, lo venero. Il vino si beve e col vino si parla. Anzi, del vino si parla.

×



# BOLLCINE & CO.

SPARKLING WINES



## FRANCIACORTA

<b>Camossi extra brut</b> <i>70% Chardonnay, 30% Pinot nero</i> Camossi	€ 40,00
<b>Camossi Saten</b> <i>Chardonnay</i> Camossi	€ 42,00
<b>Francesco I</b> <i>75% Chardonnay, 15% Pinot nero, 10% Pinot Bianco</i> Uberti	€ 45,00
<b>Rosè Francesco I</b> <i>65% Chardonnay, 35% Pinot Nero</i> Uberti	€ 46,00
<b>Cà del Bosco Prestige</b> <i>75% Chardonnay, 10% Pinot Bianco, 15% Pinot Nero</i> Cà del Bosco	€ 48,00
<b>Teatro alla Scala</b> 2012 <i>72% Chardonnay, 28% Pinot Noir</i> Bellavista	€ 48,00
<b>Vintage Collection dosage Zero</b> Cà del Bosco	€ 85,00
<b>Anna Maria Clementi Cuveè</b> 2009 <i>20% Pinot Nero, 55% Chardonnay, 25% Pinot Bianco</i> Cà del Bosco	€ 145,00

## PUGLIA

<b>Brut Rosè "Rhoesia"</b> <i>Negroamaro</i> Cantele	€ 36,00
--	---------

## SICILIA

<b>Almerita Brut</b> <i>100% Chardonnay</i> Tasca D'Almerita	€ 45,00
--	---------



# BOLLICINE & CO.

SPARKLING WINES



## CHAMPAGNE

<b>Delamotte Brut</b> 375 ml.	€ 35,00
<b>Gustave Goussard Bio</b> <i>100% Pinot Noir</i>	€ 45,00
<b>Maurice Grumier Blanc de Noir</b> <i>80% Pinot Meunier, 20% Pinot Noir</i>	€ 48,00
<b>Alexandre Bonnet Blanc de Noir</b>	€ 48,00
<b>Delamotte Brut</b> <i>55% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 10% Pinot Meunier</i>	€ 60,00
<b>Billecart-Salmon Brut Reserve</b> <i>30% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier</i>	€ 65,00
<b>Bollinger Special Cuvée</b> <i>60% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 15% Meunier</i>	€ 68,00
<b>Soutiran Grand Cru Blanc de Noir</b>	€ 80,00
<b>Jacquesson Extra Brut "Cuvée 741"</b> <i>61% Chardonnay, 21% Pinot Meunier, 18% Pinot Noir</i>	€ 90,00
<b>Moët Chandon Brut Grand Vintage</b> 2009 <i>50% Pinot Noir, 36% Chardonnay, 14% Meunier</i>	€ 90,00
<b>Delamotte</b> <i>Blanc de Blanc</i>	€ 90,00
<b>Delamotte</b> 2008 <i>Blanc de Blanc</i>	€ 145,00
<b>Delamotte</b> 2007 <i>Blanc de Blanc</i>	€ 120,00
<b>Delamotte</b> 2002 <i>Blanc de Blanc</i>	€ 190,00
<b>Delamotte Collection</b> 1999 <i>Blanc de Blanc</i>	€ 190,00
<b>Delamotte Collection</b> 2000 <i>Blanc de Blanc</i>	€ 210,00
<b>Delamotte Collection</b> 2002 <i>Blanc de Blanc</i>	€ 280,00
<b>Bollinger Champagne "R.D."</b> 2004 <i>(66% Pinot Noir, 34% Chardonnay) (16 cru: 88% Gran Cru e 12% di Premiere Cru)</i>	€ 270,00



**BOLLICINE & CO.**  
SPARKLING WINES



<b>Ruinart Brut</b> <i>57% Pinot noir, 40% Chardonnay, 3% Pinot Meunier</i>	€ 70,00
<b>Delamotte Rosè</b> <i>80% Pinot Noir, 20% Chardonnay</i>	€ 90,00
<b>Ruinart Rosè Brut</b> <i>55% pinot Noir, 45% Chardonnay</i>	€ 110,00
<b>Dom Perignon Vintage 2009</b>	€ 210,00
<b>Salon 1999</b> <i>Blanc de Blanc</i>	€ 800,00
<b>Salon 2002</b> <i>Blanc de Blanc</i>	€ 900,00
<b>Salon 2004</b> <i>Blanc de Blanc</i>	€ 750,00
<b>Salon 2006</b> <i>Blanc de Blanc</i>	€ 750,00
<b>Salon 2007</b> <i>Blanc de Blanc</i>	€ 750,00



# VINI DEL NORD

## NORTHERN WINES



### LOMBARDIA - VINI BIANCHI

<b>Lugana "San Benedetto"</b> <i>Zenato</i>	€ 24,00
<b>Lugana "Brolettino"</b> <i>Cà dei Frati</i>	€ 28,00
<b>Reasling Monsaltus</b> <i>Marchesi di Montalto</i>	€ 24,00

### LOMBARDIA - VINI ROSATI

<b>Riviera del del Garda Classico "Rosa dei Frati"</b> <i>Ca'Dei Frati</i>	€ 24,00
---	---------

### LOMBARDIA - VINI ROSSI

<b>Bonarda "La Peccatrice"</b> <i>Bisi</i>	€ 19,00
<b>Pinot Nero "Però"</b> <i>Marchesi di Montalto</i>	€ 22,00
<b>Rosso Di Valtellina "Tèi"</b> <i>Nebbiolo Chiavennasca</i> <i>Sandro Fay</i>	€ 26,00
<b>Pinot Nero Riserva "Pizzotorto"</b> <i>Marchesi di Montalto</i>	€ 28,00
<b>Sassella "Le Tense"</b> <i>Nebbiolo Chiavennasca</i> <i>Nino Negri</i>	€ 29,00
<b>Ronchedone</b> <i>Groppello, Barbera, Sangiovese, Marzemino</i> <i>Cà dei Frati</i>	€ 29,00
<b>Rosso Valtellina</b> <i>Nebbiolo Chiavennasca</i> <i>Ar.Pe.Pe.</i>	€ 30,00
<b>Grumello</b> <i>Rainoldi</i>	€ 35,00

# VINI DEL NORD

## NORTHERN WINES



<b>Chiavennasca (Nebbiolo) "Il Pettiroso"</b> <i>Ar.Pe.Pe.</i>	€ 42,00
<b>Carteria Valtellina Superiore Valgella Riserva</b> <i>Chiavennasca Nebbiolo</i> <i>Sandro Fay</i>	€ 45,00
<b>Curtefranca "Corte del Lupo"</b> <i>38% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon, 22% Cabernet franc, 7% Carmenere</i> <i>Cà del Bosco</i>	€ 45,00
<b>Sassella "Il Glicine"</b> <i>(Nebbiolo Chiavennasca)</i> <i>Sandro Fay</i>	€ 42,00
<b>Sassella "Stella Retica"</b> <i>(Nebbiolo Chiavennasca)</i> <i>Ar.Pe.Pe</i>	€ 48,00
<b>Inferno Riserva</b> <i>Nebbiolo Chiavennasca</i> <i>Rainoldi</i>	€ 48,00
<b>Sfursat</b> <i>Nebbiolo Chiavennasca</i> <i>Rainoldi</i>	€ 55,00
<b>Grumello "Buon Consiglio"</b> <i>Chiavennasca</i>	€ 70,00
<b>Sassella Riserva "Rocce Rosse"</b> <i>Nebbiolo Chiavennasca</i> <i>Ar.Pe.Pe.</i>	€ 85,00
<b>Barbacarlo</b> <i>50% Croatina, 30% Uva rara, 20% Ughetta</i> <i>Az.agr.Barbacarlo</i> <i>Ar.Pe.Pe.</i>	€ 80,00
<b>Sfursat 5 Stelle</b> <i>Nebbiolo Chiavennasca</i> <i>Nino Negri</i>	€ 110,00

# VINI DEL NORD

NORTHERN WINES



## VALLE D'AOSTA - VINI ROSSI

**Chambave Superieur doc "Quatre Vignobles"** € 30,00  
*70% Petit Rouge, Pinot Nero, Fumin, 30% Gamay*  
*La Crotta Di Vigneron*

## PIEMONTE - VINI BIANCHI

**Nascetta "La Regina"** € 24,00  
*Braida*

**Blangè Bio Roero Arneis** € 29,00  
*Roero Arneis*  
*Ceretto*

## PIEMONTE - VINI ROSSI

**Dolcetto d'Alba** € 23,00  
*Sobrero*

**Dolcetto D'Alba "Rossana"** € 28,00  
*Ceretto*

**Barbera D'Asti "Montebruna"** € 28,00  
*Braida*

**Barbera D'Alba Superiore "La Pichetera "** € 25,00  
*Sobrero*

**Baccialè** € 29,00  
*60% Barbera, 20% Pinot Nero, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot*  
*Braida*

**Nebbiolo D'Alba** € 28,00  
*Sobrero*

**Gattinara** € 48,00  
*Nebbiolo*  
*Travaglini*

**Cremes** € 45,00  
*(50% Dolcetto, 50% Pinot Nero.)*  
*Gaja*





**VINI DEL NORD**  
NORTHERN WINES



<b>Sito Moresco</b> <i>85% Nebbiolo, 10% Barbera, 5% Merlot</i> Gaja	€ 69,00
<b>Barbera D'Asti "Bricco dell'Uccellone"</b> Braidà	€ 75,00
<b>Barbaresco</b> Ceretto	€ 65,00
<b>Barbaresco "Bernardot"</b> Ceretto	€ 95,00
<b>Barbaresco</b> Gaja	€ 280,00
<b>Barolo "Ciabot Tanasio"</b> Sobrero	€ 48,00
<b>Barolo</b> Ceretto	€ 85,00
<b>Barolo "Dagromis"</b> Gaja	€ 120,00
<b>Barolo "Bricco Rocche Brunate"</b> Ceretto	€ 140,00
<b>Barolo "Liste"</b> Damilano	€ 95,00
<b>Barolo "Cerequio"</b> Damilano	€ 120,00
<b>Barolo "Cannubi"</b> Damilano	€ 110,00
<b>Barolo "Cannubi Riserva"</b> Damilano	€ 280,00



# VINI DEL NORD

NORTHERN WINES



## TRENTINO ALTO ADIGE – VINI BIANCHI

<b>Pinot Grigio</b>	€ 24,00
<i>Andrian</i>	
<b>Moscato Giallo</b>	€ 22,00
<i>Moser</i>	
<b>Gewurztraminer</b>	€ 28,00
<i>Andrian</i>	
<b>Terlaner</b>	€ 29,00
<i>60% Pinot Bianco, 30% Chardonnay, 10% Sauvignon</i>	
<i>Kellerei Terlan</i>	
<b>Sauvignon Blanc "Winkl"</b>	€ 36,00
<i>Kellerei Terlan</i>	
<b>Gewurztraminer "Vigna Kolbenhof"</b>	€ 48,00
<i>Hofstatter</i>	
<b>Sauvignon "Quarz"</b>	€ 75,00
<i>Kellerei Terlan</i>	

## TRENTINO ALTO ADIGE – VINI ROSÈ

<b>Lagrein Rosè</b>	€ 23,00
<i>Cantine Andriano</i>	



**VINI DEL NORD**  
NORTHERN WINES



TRENTINO ALTO ADIGE – VINI ROSSI

<b>Lagrein</b>	€ 28,00
<i>Hofstatter</i>	
<b>Pinot Nero Mezzan</b>	€ 25,00
<i>Hofstatter</i>	
<b>Pinot Nero</b>	€ 38,00
<i>Franz Haas</i>	
<b>Pinot Nero "Sudtiroler Blauburgunder"</b>	€ 48,00
<i>Gottardi</i>	
<b>Pinot Nero</b>	€ 45,00
<i>Carlotto</i>	
<b>Pinot Nero "Riserva Mazon"</b>	€ 48,00
<i>Hofstatter</i>	
<b>Pinot Nero "Riserva Anrar"</b>	€ 60,00
<i>Cantine Andriano</i>	
<b>Pinot Nero "Schweizer"</b>	€ 75,00
<i>Franz Haas</i>	
<b>Pinot Nero "Barthenau Vigna S.Urbano" 2014</b>	€ 120,00
<i>Hofstatter</i>	
<b>Pinot Nero "Barthenau Vigna S.Urbano" 2010 / 2011 / 2012</b>	€ 170,00
<i>Hofstatter</i>	
<b>Pinot Nero "Barthenau Vigna S.Urbano" 2007 / 2008 / 2009</b>	€ 190,00
<i>Hofstatter</i>	

**VINI DEL NORD**  
NORTHERN WINES



FRIULI VENEZIA GIULIA - VINI BIANCHI

<b>Ribolla Gialla</b> <i>Tenuta Luisa</i>	€ 22,00
<b>Sauvignon</b> <i>Tenuta Luisa</i>	€ 24,00
<b>Sharis</b> <i>Ribolla Gialla, Chardonnay</i> <i>L. Felluga</i>	€ 25,00
<b>Friulano</b> <i>L. Felluga</i>	€ 35,00
<b>Abbazia di Rosazzo</b> <i>Friulano, Pinot Bianco, Sauvignon, Malvasia, Ribolla Gialla</i> <i>L. Felluga</i>	€ 48,00

FRIULI VENEZIA GIULIA - VINI ROSSI

<b>Refosco dal Peduncolo Rosso</b> <i>Tenuta Luisa</i>	€ 24,00
<b>Vertigo</b> <i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i> <i>L. Felluga</i>	€ 26,00
<b>Cabernet Franc</b> <i>Tenuta Luisa</i>	€ 24,00
<b>Cabernet Sauvignon "I Ferretti"</b> <i>Tenuta Luisa</i>	€ 30,00

# VINI DEL NORD

## NORTHERN WINES



### VENETO – VINI BIANCHI

**Soave** € 24,00  
*Pieropan*

### VENETO – VINI ROSATI

**Chiaretto Bardolino** € 19,00  
*Zenato*

### VENETO – VINI ROSSI

**Valpolicella Classico** € 21,00  
*Speri*

**Valpolicella Ripasso "Ripassa"** € 30,00  
*Zenato*

**Amarone della Valpolicella Classico** € 70,00  
*80% Corvina, 10% Rondinella, 10% Oseleta e Croatina*  
*Zenato*

**Amarone della Valpolicella Classico "Vigneto Monte Sant'Urbano"** € 75,00  
*Corvina veronese e corvinone 70%, Rondinella 25%, Molinara 5%*  
*Speri*

**Amarone Classico Riserva "Sergio Zenato"** € 125,00  
*80% Corvina, 10% Rondinella, 10% Oseleta e Croatina*  
*Zenato*

### EMILIA ROMAGNA – VINI ROSSI

**Lambrusco 1928** € 18,00  
*Cavicchioli*



# VINI DEL CENTRO

CENTRAL WINES



## TOSCANA - VINI BIANCHI

**Trebbiano Bianco di Toscana Biologico** € 29,00  
*Tenuta di Capezzana Conte Contini Benacossi*

## TOSCANA - VINI ROSATI

**Rosato di Carmignano "Vin Ruspo"** € 20,00  
**80% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Canaiolo**  
*Tenuta di Capezzana Conte Contini Benacossi*

## TOSCANA - VINI ROSSI

**Barco Reale di Carmignano Bio** € 20,00  
**70% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc e 10% Canaiolo**  
*Tenuta di Capezzana Conte Contini Benacossi*

**Morellino di Scansano** € 22,00  
*Melini*

**Morellino di Scansano** € 28,00  
*Jacopo Biondi Santi*

**Chianti Classico "Pagliarese"** € 24,00  
*Felsina*

**Rosso di Montalcino** € 24,00  
*Col D'Orcia*

**Le Difese** € 35,00  
**70% Cabernet Sauvignon, 30% Sangiovese**  
*Tenuta San Guido*

**Nobile di Montepulciano** € 36,00  
**100% Sangiovese**  
*Avignonesi*

**Sassoalloro** € 35,00  
**Sangiovese grosso**  
*Jacopo Biondi Santi*

**Trefiano Carmignano Riserva Bio** € 48,00  
**Sangiovese 70%, Cabernet Sauvignon 20%, Canaiolo 10%**  
*Tenuta di Capezzana Conte Contini Benacossi*



# VINI DEL CENTRO

CENTRAL WINES



<b>Merlot "Desiderio" Bio</b> <i>Avignonesi</i>	€ 65,00
<b>Guidalberto</b> <b>60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot</b> <i>Tenuta San Guido</i>	€ 65,00
<b>Chianti Classico Ama</b> <i>Castello di Ama</i>	€ 36,00
<b>Villa Donoratico Bolgheri</b> <b>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</b> <i>Argentiera</i>	€ 38,00
<b>Chianti Classico Gran Selezione "Badia a Passignano"</b> <i>Antinori</i>	€ 65,00
<b>Chianti Classico Riserva "Rancia"</b> <i>Felsina</i>	€ 65,00
<b>Chianti Classico "San Lorenzo"</b> <i>Castello di Ama</i>	€ 75,00
<b>Tignanello</b> <b>85% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc</b> <i>Antinori</i>	€ 120,00
<b>Solaia</b> <b>75% Cabernet Sauvignon, 20% Sangiovese, 5% Cabernet Franc</b> <i>Antinori</i>	€ 290,00
<b>Siepi</b> <b>50% Sangiovese, 50% Merlot</b> <i>Castello di Fonterutoli Mazzei</i>	€ 190,00
<b>L'Apparita 2015</b> <b>100% Merlot</b> <i>Castello di Ama</i>	€ 240,00
<b>L'Apparita 2010</b> <b>100% Merlot</b> <i>Castello di Ama</i>	€ 300,00
<b>Brunello di Montalcino</b> <i>Col D'Orcia</i>	€ 48,00



# VINI DEL CENTRO

CENTRAL WINES



**Brunello di Montalcino "Pian delle Vigne"** € 80,00

*Antinori*

**Brunello di Montalcino "Pieve Santa Restituta"** € 80,00

*Gaja*

**Brunello di Montalcino "Vigna Ferrovia"** € 220,00

*Antinori*

**Brunello di Montalcino "Vigna Loreto" 2007** € 160,00

*Mastrojanni*

**Brunello di Montalcino "Il Greppo" 2004** € 240,00

*Franco Biondi Santi*

**Brunello di Montalcino "Il Greppo" 2007** € 220,00

*Franco Biondi Santi*

**Brunello di Montalcino "Il Greppo" 2012** € 180,00

*Franco Biondi Santi*

**Brunello di Montalcino "Il Greppo Riserva" 2011** € 440,00

*Franco Biondi Santi*

**Sassicaia 2015** € 490,00

**85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc**

*Tenuta San Guido*

**Sassicaia 2016** € 490,00

**85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc**

*Tenuta San Guido*

## LAZIO – VINI BIANCHI

**Luna Mater** € 29,00

**50% Malvasia Bianca di Candia, 30% Malvasia, 10% Greco, 10% Bombino**

*Fontana Candida*

## LAZIO – VINI ROSSI

**Merlot "Kron"** € 35,00

*Fontana Candida*

**Merlot "Montiano"** € 45,00

*Falesco*





# VINI DEL CENTRO

CENTRAL WINES



## MARCHE – VINI BIANCHI

- Verdicchio Castelli di Jesi Sup. "Casal di Serra"** € 24,00  
*Umani Ronchi*
- Verdicchio "Vecchie Vigne"** € 30,00  
*Umani Ronchi*

## MARCHE – VINI ROSSI

- Rosso Conero Riserva "Cumaro"** € 30,00  
*Montepulciano*  
*Umani Ronchi*
- Pelago** € 45,00  
**50% Cabernet Sauvignon ,40% Montepulciano, 10% Merlot**  
*Umani Ronchi*

## UMBRIA – VINI BIANCHI

- Chardonnay "Bramito"** € 28,00  
*Castello della Sala*
- Torgiano Bianco "Torre di Giano Vigna Il Pino"** € 45,00  
**Trebbiano, Grechetto, Vermentino**  
*Lungarotti*
- Conte della Vipera** € 38,00  
**80% Sauvignon Blanc, 20% Semillon**  
*Castello della Sala*
- Cervaro della Sala** € 70,00  
**Chardonnay, Grechetto**  
*Castello della Sala*

## UMBRIA – VINI ROSSI

- Rubesco Rosso di Torgiano** € 22,00  
**Sangiovese Colorino**  
*Lungarotti*
- Torgiano Riserva "Rubesco Vigna di Monticchio"** €70,00  
**Sangiovese**  
*Lungarotti*



# VINI DEL SUD

## SOUTHERN WINES



### ABRUZZO – VINI BIANCHI

<b>Villa Gemma Colline Teatine</b>	€ 21,00
<i>Trebbiano D'Abruzzo, Cococciola, Pecorino</i>	
<i>Masciarelli</i>	
<b>Trebbiano D'Abruzzo</b>	€ 45,00
<i>Marina Cvetic</i>	

### ABRUZZO – VINI ROSSI

<b>Montepulciano</b>	€ 35,00
<i>Marina Cvetic</i>	
<b>Montepulciano "Villa Gemma"</b>	€ 70,00
<i>Masciarelli</i>	

### CAMPANIA – VINI BIANCHI

<b>Falanghina "Corte di Giso"</b>	€ 23,00
<i>Terredora DiPaolo</i>	
<b>Fiano di Avellino</b>	€ 23,00
<i>Terredora DiPaolo</i>	
<b>Greco di Tufo</b>	€ 23,00
<i>Terredora DiPaolo</i>	
<b>Fiano</b>	€ 60,00
<i>Quintodecimo</i>	

### CAMPANIA – VINI ROSSI

<b>Taurasi "Fatica Contadina"</b>	€ 48,00
<i>Terredora DiPaolo</i>	
<b>Aglianico "Terra D'Eclano"</b>	€ 70,00
<i>Quintodecimo</i>	
<b>Taurasi Riserva</b>	€ 190,00
<i>Quintodecimo</i>	



**VINI DEL SUD**  
SOUTHERN WINES



MOLISE – VINI ROSSI

**Tintilia del Molise** € 26,00  
*Di Majo Norante*

PUGLIA – VINI BIANCHI

**Fiano "Alticelli"** € 20,00  
*Cantele*

**Chardonnay "Teresa Manara"** € 22,00  
*Cantele*

**Chardonnay "Sei Settembre"** € 45,00  
*Cantele*

PUGLIA – VINI ROSSI

**Primitivo** € 18,00  
*Cantele*

**Salice Salentino Riserva** € 20,00  
*Cantele*

**Negroamaro "Maru"** € 20,00  
*Castello Monaci*

**Primitivo "Artas"** € 45,00  
*Castello dei Monaci*

**Amativo** € 36,00  
**60% Primitivo, 40% Negroamaro**  
*Cantele*

**Primitivo "Fanoi"** € 52,00  
*Cantele*

**Primitivo "ES"** € 65,00  
*Gianfranco Fino*



# VINI DEL SUD

SOUTHERN WINES



## CALABRIA – VINI BIANCHI

**Critone** € 20,00  
*Chardonnay, Sauvignon*  
*Librandi*

## CALABRIA – VINI ROSSI

**Gaglioppo "Cirò Riserva Duca San Felice"** € 24,00  
*Librandi*

**Gravello** € 39,00  
*Gaglioppo, Cabernet Sauvignon*  
*Librandi*

## SARDEGNA – VINI BIANCHI

**Vermentino di Sardegna "Is Argiolas"** € 28,00  
*Argiolas*

**Samas igt isola dei Nuraghi** € 28,00  
*Varietà Sarde 80%, varietà Francesi 20%*  
*Agripunica*

## SARDEGNA – VINI ROSSI

**Perdera** € 24,00  
*Monica e piccola parte di Bovale e Carignano*  
*Argiolas*

**Montessu igt isola dei Nuraghi** € 30,00  
*60% autoctone, 40% Francesi*  
*Agripunica*



# VINI DEL SUD

## SOUTHERN WINES



### SICILIA – VINI BIANCHI

<b>Malvasia secca di Salina "Dydime"</b>	€ 32,00
<i>Tasca D'Almerita</i>	
<b>Nozze D'Oro</b>	€ 32,00
<b>68% Inzolia, 32% Sauvignon Tasca</b>	
<i>Tasca D'Almerita</i>	
<b>Chardonnay "Vigna San Francesco"</b>	€ 60,00
<i>Tasca D'Almerita</i>	

### SICILIA – VINI ROSSI

<b>Frappato "1607"</b>	€ 21,00
<i>Avide</i>	
<b>Cerasuolo di Vittoria Classico "Etichetta nera"</b>	€ 22,00
<b>70% Nero D'Avola, 30% Frappato</b>	
<i>Avide</i>	
<b>Cygnus</b>	€ 28,00
<b>60% Nero D'avola, 40% Cabernet Sauvignon</b>	
<i>Tasca D'Almerita</i>	
<b>Faro</b>	€ 40,00
<b>55% Nerello Mascalese, 25% Cappuccio, 10% Nocera, 10% Nero D'Avola</b>	
<i>Le Casematte</i>	
<b>Nerello Mascalese Etna " Il Tascante"</b>	€ 58,00
<i>Tasca D'Almerita</i>	
<b>Frappato</b>	€ 55,00
<i>A.Occhipinti</i>	
<b>Faro Palari</b>	€ 55,00
<b>50% Nerello Mascalese, 30% Cappuccio, 10% Nocera, 10% Galatena</b>	
<i>Palari</i>	
<b>Cabernet Sauvignon</b>	€ 65,00
<i>Tasca D'Almerita</i>	



**Osteria al Coniglio Bianco** • Alzaia Naviglio Grande, 12 - 20144 Milano  
Tel. 02.58100910 • [info@alconigliobianco.it](mailto:info@alconigliobianco.it) • [www.alconigliobianco.it](http://www.alconigliobianco.it)