



RISTORANTIPICCIN.IT
arciana
r i s t o r a n t e

SPUMANTI

SPARKLING WINES

<i>PROSECCO BRUT D.O.C.G.</i>	La Tordera L 0,750	€ 35,0
<i>FRANCIACORTA BRUT</i> << organic wine >>	Barone Pizzini L 0,750	€ 49,0
<i>FRANCIACORTA ROSE'</i> << organic wine >>	Barone Pizzini L 0,750	€ 59,0

CHAMPAGNE

SPARKLING WINES

<i>CHAMPAGNE ROYAL RES. BRUT</i>	Philipponnat L 0,750	€ 80,0
<i>CHAMPAGNE MILLESIMATO</i> "Clos des Goisses 2002"	Philipponnat L 0,750	€ 200,0
<i>CHAMPAGNE SALON CUVEE' S</i>	Salon L 0,750	€ 490,0
<i>CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS</i>	Ruinart L 0,750	€ 130,0
<i>CHAMPAGNE ROSE'</i>	Moet & Chandon L 0,750	€ 130,0
<i>CHAMPAGNE BRUT</i>	Moet & Chandon L 0,375	€ 52,0
<i>CHAMPAGNE BRUT</i>	Moet & Chandon L 0,750	€ 100,0
<i>CHAMPAGNE DOM PERIGNON</i>	Moet & Chandon L 0,750	€ 250,0
<i>CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT</i> "La Grande Dame 2004"	V.C.Ponsardin L 0,750	€ 260,0
<i>CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT BRUT</i>	V.C.Ponsardin L 0,750	€ 100,0
<i>CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT BRUT</i>	V.C.Ponsardin L 0,375	€ 52,0

VINI BIANCHI

WHITE WINES

VENETO

<i>SOAVE FOSCARINO</i>	Az. Inama L 0,750	€ 30,0
<i>BIANCO (chardonnay)</i>	Bigai L 0,750	€ 30,0
<i>SAUVIGNON "Vulcaia Fumè"</i>	Az. Inama L 0,750	€ 45,0

FRIULI VENEZIA GIULIA

<i>PINOT GRIGIO</i>	Meroi L 0,750	€ 39,0
<i>SAUVIGNON</i>	Meroi L 0,750	€ 39,0
<i>CHARDONNAY C.O.F.</i>	Meroi L 0,750	€ 45,0
<i>MALVASIA</i>	I Clivi L 0,750	€ 39,0
<i>BRAZAN (friulano)</i>	I Clivi L 0,750	€ 39,0
<i>MALVASIA</i>	Borgo del tiglio L 0,750	€ 50,0
<i>MALVASIA SELEZIONE</i>	Borgo del tiglio L 0,750	€ 110,0
<i>STUDIO DI BIANCO</i>	Borgo del tiglio L 0,750	€ 110,0

VINI BIANCHI

WHITE WINE

TRENTINO ALTO ADIGE

GEWURZTRAMINER **Kellerei Kaltern** L 0,750 € 39,0

PIEMONTE

CHARDONNAY "Rossj-Basss" **Gaja** L 0,750 € 74,0

CHARDONNAY "Gaja & Rey" **Gaja** L 0,750 € 220,0

ABRUZZO

TREBBIANO **Masciarelli** L 0,750 € 40,0
"Castello di Semivicoli"

UMBRIA

CERVARO DELLA SALA **Marchesi Antinori** L 0,750 € 65,0
(chardonnay, grechetto)

SICILIA

GRECANICO "Alastro Planeta" **Planeta** L 0,750 € 39,0

VINI ROSSI

RED WINES

VENETO

<i>VALPOLICELLA RIPASSO</i>	Le Ragose L 0,750	€ 39,0
<i>AMARONE CLASSICO</i>	Le Ragose L 0,750	€ 60,0
<i>AMARONE BIOLOGICO (organic wine)</i>	Cantina Negrar L 0,750	€ 65,0
<i>AMARONE DELLA VALPOLICELLA</i>	Bertani L 0,750	€ 190,0
<i>AMARONE DELLA VALPOLICELLA</i>	Bertani L 0,750	€ 215,0
<i>AMARONE DELLA VALPOLICELLA</i>	Quintarelli L 0,750	€ 560,0
<i>MERLOT</i>	Toni Bigai L 0,750	€ 30,0
<i>CABERNET</i>	Toni Bigai L 0,750	€ 30,0
<i>ROSSO RISERVA (cabernet, merlot)</i>	Az. Vignalta L 0,750	€ 45,0
<i>CABERNET SAUVIGNON</i>	Le Ragose L 0,750	€ 45,0

FRIULI VENEZIA GIULIA

<i>MERLOT</i>	I Clivi L 0,750	€ 39,0
<i>ROSSO RISERVA</i>	Borgo del tiglio L 0,750	€ 80,0
<i>MERLOT "Dominin"</i>	Meroi L 0,750	€ 110,0
<i>REFOSCO "Dominin"</i>	Meroi L 0,750	€ 110,0

TRENTINO ALTO ADIGE

<i>LAGREIN</i>	Kellerei Kaltern L 0,750	€ 39,0
<i>PINOT NERO "Maso Reiner"</i>	Kettmeir L 0,750	€ 45,0

VINI ROSSI

RED WINE

PIEMONTE

<i>DOLCETTO D'ALBA</i>	Vietti	<i>L 0,750</i>	<i>€ 39,0</i>
<i>NEBBIOLO "Perbacco"</i>	Vietti	<i>L 0,750</i>	<i>€ 39,0</i>
<i>BAROLO "Castiglione"</i>	Vietti	<i>L 0,750</i>	<i>€ 65,0</i>
<i>MONFERRATO ROSSO "PIN"</i> <i>(nebbiolo + barbera)</i>	La Spinetta	<i>L 0,750</i>	<i>€ 45,0</i>
<i>BARBARESCO "Vigneto Bordini"</i>	La Spinetta	<i>L 0,750</i>	<i>€ 90,0</i>
<i>BARBARESCO "Vigneto Gallina"</i>	La Spinetta	<i>L 0,750</i>	<i>€ 210,0</i>
<i>BAROLO</i>	Gaja	<i>L 0,750</i>	<i>€ 90,0</i>
<i>BAROLO "Serralunga"</i>	Fontanafredda	<i>L. 1,500</i>	<i>€ 120,0</i>

TOSCANA

<i>CHIANTI RISERVA DUCALE</i>	Ruffino	<i>L 0,750</i>	<i>€ 39,0</i>
<i>NOBILE DI MONTEPULCIANO</i>	Poliziano	<i>L 0,750</i>	<i>€ 49,0</i>
<i>BRUNELLO DI MONTALCINO</i>	Banfi	<i>L 0,750</i>	<i>€ 65,0</i>
<i>BRUNELLO DI MONTALCINO</i>	Gaja	<i>L 0,750</i>	<i>€ 90,0</i>
<i>BRUNELLO DI MONTALCINO</i>	Biondi Santi	<i>L 0,750</i>	<i>€ 190,0</i>
<i>CABREO ROSSO "IL BORGO"</i>	Folonari	<i>L 0,750</i>	<i>€ 60,0</i>
<i>SOLAIA (cabernet sauvignon, merlot)</i>	Antinori	<i>L 0,750</i>	<i>€ 380,0</i>
<i>TIGNANELLO</i> <i>(sangiovese, cabernet s., cabernet f.)</i>	Antinori	<i>L 0,750</i>	<i>€ 130,0</i>
<i>SASSICAIA</i> <i>(cabernet sauvignon 85%, cabernet franc 15%)</i>	Tenute San Guido	<i>L 0,750</i>	<i>€ 360,0</i>

ABRUZZO

MONTEPULCIANO "Marina Cvetich" **Masciarelli** L 0,750 € 49,0

SICILIA

NERO D'AVOLA "Santa Cecilia" **Planeta** L 0,750 € 49,0

EMILIA ROMAGNA

LAMBRUSCO **Cleto Chiarli** L 0,750 € 39,0

VINI ROSATI *ROSE' WINES*

VENETO

BARDOLINO CHIARETTO **Corte Gardoni** L 0,750 € 35,0

ABRUZZO

CERASUOLO "Villa Gemma" **Az. Masciarelli** L 0,750 € 39,0

VINI DOLCI *SWEET WINES*

VENETO

RECIOTTO **Le Ragose** L 0,500 € 40,0

PIEMONTE

MOSCATO FRIZZANTE **Vietti** L 0,750 € 39,0

SICILIA

MALVASIA DELLE LIPARI **Hauner** L 0,500 € 40,0

LE MEZZE
HALF BOTTLE
WHITE WINES

<i>PINOT GRIGIO</i>		<i>L 0,375</i>	<i>€ 21,0</i>
<i>SAUVIGNON</i>		<i>L 0,375</i>	<i>€ 21,0</i>
<i>CHARDONNAY "Rossj-Bass"</i>	Gaja	<i>L 0,375</i>	<i>€ 37,0</i>

RED WINE

<i>CHIANTI RISERVA DUCALE</i>	Ruffino	<i>L 0,375</i>	<i>€ 21,0</i>
<i>AMARONE CLASSICO</i>	Le Ragose	<i>L 0,375</i>	<i>€ 32,0</i>
<i>BRUNELLO DI MONTALCINO</i>	Banfi	<i>L 0,375</i>	<i>€ 35,0</i>
<i>BRUNELLO DI MONTALCINO</i>	Gaja	<i>L 0,375</i>	<i>€ 45,0</i>
<i>BAROLO "Castiglione"</i>	Vietti	<i>L 0,375</i>	<i>€ 35,0</i>