

← LE BOLLICINE DALL'ITALIA →

METODO CLASSICO "PINUS LAETUS" 30 €

Az. Tenuta la Riva - Castelletto di Serravalle (BO)

Metodo classico da uve grechetto gentile vinificazione in acciaio sosta sui lieviti 60 mesi

FRANCIACORTA BRUT NATURE MILLESIMATO DOCG 37 €

A.Bosio - Corte Franca (BS)

Metodo classico da uve 70% Chardonnay 50% pinot nero vinificazione in acciaio sosta sui lieviti 40 mesi

FRANCIACORTA EXTRA BRUT MILLESIMATO DOCG "BOSCHEDOR" 45 €

A.Bosio - Corte Franca (BS)

Metodo classico 50% Chardonnay 50% pinot nero vinificazione in acciaio sosta sui lieviti 40 mesi

Valdobbiadene prosecco superiore doc 28 €

Ferrari 40 €

Berlucchi 40 €

Bellavista 60 €

Bellavista Magnum 130 €

Cà del Bosco 60 €

Cà del Bosco Magnum 130 €

Brut millesimato 25 €

Foss Marai 30 €

Ribolla gialla spumante 25 €

Perruzzet prosecco extra dry 25 €

Chardonnay 25 €

← CHAMPAGNE →

Lallier 80 €

Moet & Chandon Imperial 110 €

Moet Reserve imperial 120 €

Moet & Chandon Magnum 1.5l 230 €

Mumm 95 €

Veuve Clicquot 110 €

Champ Lallier Grand Rosè Brut 110 €

Dom Perignon Vintage cl 75 (2008) 430 €

Monmarthe 80 €

I BIANCHI

CAMPANIA

Falanghina	25 €
Greco di Tufo	25 €
Fiano di Avellino	25 €
Refiano Fiano di Avellino Tenuta Cavalier Pepe	25 €

EMILIA ROMAGNA

Pignoletto	22 €
------------	------

FRIULI VENEZIA GIULIA

RIBOLLA GIALLA DEL COLLIO DOC	28 €
--------------------------------------	------

Az. Komjane Alessio - San Floriano del Collio (GO)

Vino bianco ottenuto da uve ribolla gialla effettua vinificazione e affinamento in acciaio

Ribolla Gialla Fermo	25 €
Chardonnay	25 €

MARCHE

Pecorino	25 €
Passerina	22 €

LIGURIA

Vermentino	22 €
------------	------

SICILIA

CHARDONNAY "SCHIETTO"	30 €
------------------------------	------

Az. Principi di Spadafora - Monreale (PA)

Vino bianco ottenuto da uve chardonnay effettua vinificazione in cemento e affina in acciaio

TRENTINO ALTO ADIGE

Muller thurgau	22 €
----------------	------

GEWÜRZTRAMINER DELL'ALTO ADIGE DOC	28 €
---	------

Az. Besserehof - Fiè allo Sciliar (BZ)

Vino bianco ottenuto da uve gewürztraminer vinificazione e affinamento in acciaio

PINOT BIANCO "FLOWERS"	30 €
-------------------------------	------

Az. Von Blumen - Salorno (BZ)

Vino bianco ottenuto da uve pinot bianco svolge fermentazione in botte grande poi bottiglia

SAUVIGNON "FLOWERS"	30 €
----------------------------	------

Az. Von Blumen - Salorno (BZ)

Vino bianco ottenuto da uve sauvignon vinificazione in acciaio e affinamento in botte grande e poi bottiglia

VENETO

PINOT GRIGIO "RIVOLI"

30 €

Az. Roeno - Brentino Belluno (VR)

Vino bianco ottenuto da uve pinot grigio effettua vinificazione in legno e acciaio poi affina 12 mesi in acciaio e 12 in bottiglia

RIESLING RENANO "PRAECIPUUS"

32 €

Az. Roeno - Brentino Belluno (VR)

Vino bianco ottenuto da uve riesling renano effettua vinificazione e affinamento in acciaio

Valdobbiadene

20 €

Riesling Roeno

32 €

Foss Marai

30 €

I ROSATI



CAMPANIA

ROSATO "VETERE"

28 €

Az. San Salvatore 1988 - Giungano (SA)

Vino rosato ottenuto da uve aglianco effettua vinificazione e affinamento in acciaio

VENETO

Pinot rosa

25 €

PORTOGALLO

Lancers rosè frizzante

25 €

I ROSSI

←—————→

ABRUZZO

Montepulciano d'Abruzzo	25 €
Vino Nobile di Montepulciano	30 €

CAMPANIA

Aglianico bio	28 €
---------------	------

AGLIANICO DOC "CELSI"

Az. Fiorentino - Paternopoli (AV)	28 €
Da uve aglianico effettuata vinificazione in acciaio poi affina in barriques	

EMILIA ROMAGNA

ROSSO BOLOGNA RISERVA "CAMERLOT"	30 €
---	------

Az. Tenuta la Riva - Castelletto di Serravalle (BO)
Vino rosso ottenuto da 50% merlot e 50% cabernet sauvignon effettuata vinificazione e affinamento in acciaio

SANGIOVESE MODIGLIANA RISERVA "REDINOCE"	30 €
---	------

Az. Balia di Zola - Modigliana (FC)
Vino rosso ottenuto da uve sangiovese effettuata vinificazione in acciaio poi affina 24 mesi in botte e 12 mesi in bottiglia

SANGIOVESE SUPERIORE RISERVA "DOMUS CAIA"	34 €
--	------

Az. Ferruci - Castelbolognese (RA)
Vino rosso ottenuto da uve sangiovese effettuata vinificazione in cemento poi affina 12 mesi in botte e 18 mesi in bottiglia

Sangiovese Superiore "La Segrestana"	20 €
--------------------------------------	------

Otello Oro	22 €
------------	------

FRIULI VENEZIA GIULIA

Refosco del Peduncolo Rosso	28 €
-----------------------------	------

MARCHE

Piceno biologico	28 €
------------------	------

PIEMONTE

BAROLO DOCG "CANNUBI"	125 €
------------------------------	-------

Az. Damilano - Barolo (CN)
Vino ottenuto da uve nebbiolo fermentazione in acciaio poi affina 24 mesi in legno

BAROLO DOCG "LE CINQUE VIGNE"	60 €
--------------------------------------	------

Az. Damilano - Barolo (CN)
Vino ottenuto da uve nebbiolo fermentazione in acciaio poi affina 24 mesi in legno

Barolo	60 €
--------	------

Barolo Damilano 2017	70 €
----------------------	------


RISTORANTE
VILLA MERAVILLE
www.villameraville.com


PUGLIA

Primitivo di Manduria	25 €
Primitivo Ronco di Sassi	35 €
Grande Alberone	25 €

SARDEGNA

Cannonau di Sardegna	25 €
----------------------	------

SICILIA

NERO D'AVOLA "SCHIETTO" 30 €

Az. Principi di Spadafora - Monreale (PA)

Vino rosso ottenuto da uve nero d'Avola effettua vinificazione in cemento poi affina 12 mesi in botte grande e poi bottiglia

CABERNET SAUVIGNON "SCHIETTO" 30 €

Az. Principi di Spadafora - Monreale (PA)

Vino rosso ottenuto da uve cabernet sauvignon effettua vinificazione in cemento poi affina 12 mesi in botte grande poi in bottiglia

ETNA ROSSO 30 €

TOSCANA

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 60 €

Az. Ventolaio - Montalcino (SI)

Vino rosso ottenuto da uve sangiovese vinificazione in acciaio affinamento in legno per 48 mesi

CHIANTI CLASSICO DEL GALLO NERO 28 €

Az. Tenuta di Lilliano - Castellina in Chianti (SI)

Vino rosso da uve sangiovese merlot e colorino vinificazione in cemento poi affina in cemento e acciaio

FRANCESCA ROMANA 40 €

Az. Terenzi - Scansano (GR)

Vino rosso da uve cabernet franc, cabernet sauvignon e merlot vinificazione in acciaio poi affina 18 mesi in legno e 6 in bottiglia

Chianti Classico Riserva 32 €

Rosso di Montalcino 30 €

Morellino di Scansano 25 €

TRENTINO ALTO ADIGE

Pinot nero 25 €

LAGREIN DUNKEL 28 €

Az. Dorigati - Mezzacorona (TN)

Vino rosso da uve lagrein effettua vinificazione in acciaio poi affina 12 mesi in botte e 6 in bottiglia

VENETO

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG "CROSARA DELLE STRIE" 60 €

Az. Corte Rugolin - Marano di Valpolicella (VR)

Vino rosso ottenuto da uve corvino corvinone e rondinella fermenta sulle bucce appassite poi affina 24 mesi in legno

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO DOC 30 €

Az. Corte Rugolin - Marano di Valpolicella (VR)

Vino rosso da uve corvina corvinone e rondinella fermenta sulle bucce dell'amarone poi affina 12 mesi in barrique

VALPOLICELLA CLASSICO 25 €

Az. Corte Rugolin - Marano di Valpolicella (VR)

Vino rosso da uve corvina, corvinone e rondinella vinificazione e affinamento in acciaio

Amarone Valpolicella Santoni 60 €

Cabernet Sauvignon 25 €

Merlot 25 €