

# VINI BIANCHI

## MARCHE

**VERDICCHIO, PIERSANTI**

Verdicchio



6.1



30.5

**BACARETO, PIERSANTI (H)**

Verdicchio

6.9

34.5

## FRIULI

**SAUVIGNON, ALTURIS**

Sauvignon Blanc

6.5

32.5

## ALTO ADIGE

**CUVÉE T, CANTINA TRAMIN**

Chardonnay | Pinot Blanc | Sauvignon Blanc

6.8

34

## VENETO

**CUSTOZA, BENNATI**

Garganega | Trebbiano | Chardonnay

5.5

27.5

**CORNALÉ CHARDONNAY, BENNATI**

Chardonnay

5.9

29.5

**LE RIVE, VILLA SAN MARTINO**

Pinot Grigio

5.9

29.5

## PUGLIA

**TIMO, SAN MARZANO**

Vermentino

6.5

32.5

**EDDA BIANCO, SAN MARZANO (H)**

Chardonnay | Fiano | Moscatello

7.8

39

# VINI ROSSI

## ABRUZZO

**MONTEPULCIANO, CALDORA**

Montepulciano



6



29.5

## PUGLIA | SICILIA

**SALICE SALENTINO, CONTE MAZZINI**

Negroamaro

5.5

27.5

**PRIMITIVO DI MANDURIA, ZOLLA (H)**

Primitivo di Manduria

7

35

## TOSCANE

**CHIANTI, POGGIOTONDO (H)**

Sangiovese | Colorino | Canaiolo

6.8

34

**ROSSO DI MONTALCINO, POGGIO LANDI**

Sangiovese Grosso

8

40

## PIEMONTE

**FIRINA, CASCINA GARITINA**

Barbera d'Asti

6.8

34

## VENETO

**MONTI GARBI, T. SANT'ANTONIO (H)**

Valpolicella Ripasso Superiore

7.9

39.5

(H) = HOUTGELAGERD/ BARREL-AGED

# BOTTIGLIA DI BIANCO

## ALTO ADIGE | TRENTINO



<b>CLASSICO, CANTINA TERLANO (H)</b>	<b>39.5</b>
Chardonnay   Pinot Bianco   Sauvignon Blanc	
<b>VORBERG, CANTINA TERLANO (H)</b>	<b>59.5</b>
Pinot Bianco	
<b>QUARZ, CANTINA TERLANO (H)</b>	<b>94.5</b>
Sauvignon Blanc	
<b>LAFOA, SCHRECKBICHL (H)</b>	<b>59.5</b>
Chardonnay	
<b>PORER, ALOIS LAGEDER (H)</b>	<b>46.5</b>
Pinot Grigio	
<b>SANCT VALENTIN, ST. MICHAEL EPPAN (H)</b>	<b>58.5</b>
Sauvignon Blanc	
<b>FALLWIND RIESLING, ST. MICHAEL EPPAN</b>	<b>42.5</b>
Riesling	
<b>NUSSBAUMER, CANTINA TRAMIN (H)</b>	<b>52.5</b>
Gewurztraminer	

## FRIULI

<b>VALMASIA, LA TUNELLA</b>	<b>34.5</b>
Malvasia	
<b>COL MATISS, LA TUNELLA (H)</b>	<b>44.5</b>
Sauvignon Blanc	
<b>COL BAJE, LA TUNELLA (H)</b>	<b>44.5</b>
Pinot Grigio   Ramato Style	
<b>CHARDONNAY, JERMANN (H)</b>	<b>49.5</b>
Chardonnay	
<b>WHERE DREAMS, JERMANN (H)</b>	<b>79.5</b>
Chardonnay	

## MARCHE | UMBRIA

<b>PODIUM, GAROFOLI</b>	<b>43.5</b>
Verdicchio	
<b>SAN GIOVANNI DELLA SALE, ANTINORI</b>	<b>44.5</b>
Grechetto   Procanico   Viognier	
<b>CERVARO DELLA SALE, ANTINORI (H)</b>	<b>99.5</b>
Chardonnay   Grechetto	

## SICILIA

<b>LA FUGA, DONNAFUGATA</b>	<b>36.5</b>
Chardonnay	
<b>CHARDONNAY, PLANETA (H)</b>	<b>59.5</b>
Chardonnay	
<b>VIAFRANCIA, BAGLIO DI PIANETTO (H)</b>	<b>47.5</b>
Viognier	
<b>ETNA BIANCO, PLANETA (H)</b>	<b>48.5</b>
Carricante	

(H) = HOUTGELAGERD/ BARREL-AGED

# BOTTIGLIA DI BIANCO

## TOSCANA|PIEMONTE



<b>VISTAMARE, GAJA (H)</b>	79.5
Fiano   Viognier   Vermentino	
<b>POGGIO ALLE GAZZE, TENUTA ORNELLAIA (H)</b>	84.5
Sauvignon Blanc   Viognier   Vermentino	
<b>TIMORASSO, LA SPINETTA</b>	49.5
Timorasso	

## VENETO|LOMBARDIA

<b>PELUGAN, FELICIANA</b>	37.5
Trebbiano De Lugana	
<b>BROLETTINO, CA DEI FRATI (H)</b>	47.5
Trebbiano De Lugana	
<b>CORTE DEL LUPO, CA'DEL BOSCO (H)</b>	59.5
Chardonnay	
<b>CURTEFRANCA BIANCO, BELLAVISTA (H)</b>	69.5
Chardonnay	

# BOTTIGLIA DI ROSSI

## ALTO ADIGE|TRENTINO



<b>PORPHYR, CANTINA TERLANO (H)</b>	84.5
Lagrein	
<b>TOR DI LUPO, CANTINO ANDRIAN (H)</b>	69.5
Lagrein	
<b>MATAN RISERVA, WEINGUT PFITSCHER (H)</b>	69.5
Pinot Nero	
<b>RESERVE DEL CONTE, MANINCOR (H)</b>	44.5
Lagrein   Merlot   Cabernet Sauvignon	
<b>AMISTAR, PETER SÖLVA (H)</b>	84.5
Lagrein   Merlot   Cabernet Sauvignon	

## ABRUZZO

<b>INDIO, CANTINA BOVE (H)</b>	34.5
Montepulciano   Cabernet Sauvignon	
<b>ORSUS RISERVA, FOSSO CORNO (H)</b>	42.5
Montepulciano	

## FRIULI

<b>PIGNOLO, LA TUNELLA (H)</b>	59.5
Pignolo	
<b>ARCIONE, LA TUNELLA (H)</b>	59.5
Pignolo   Schioppettino	

(H) = HOUTGELAGERD/ BARREL-AGED

# BOTTIGLIA DI ROSSI

## PIEMONTE



<b>BARBARESCO, ROBERTO SAROTTO (H)</b>	64.5
Nebbiolo	
<b>ESSENZE BAROLO, VITE COLTE (H)</b>	64.5
Nebbiolo	
<b>BAROLO BUSSIA, PRUNOTTO (H)</b>	99.5
Nebbiolo	
<b>SITO MORESCO, GAJA (H)</b>	89.5
Nebbiolo   Merlot   Cabernet Sauvignon	

## SICILIA

<b>TANCREDI, DONNAFUGATA (H)</b>	59.5
Nero d'Avola   Tannat   Cabernet Sauvignon	
<b>MILLE E UNA NOTTE, DONNAFUGATA (H)</b>	89.5
Nero d'Avola	

## TOSCANA

<b>CHIANTI CLASSICO, LAMOLE DI LAMOLE (H)</b>	39.5
Sangiovese	
<b>ROSSO DI MONTALCINO, PIETRANERA (H)</b>	42.5
Sangiovese Grosso	
<b>ROSSO DI MONTALCINO, CASANOVA DI NERO (H)</b>	49.5
Sangiovese Grosso	
<b>BRUNELLO, CASANOVA DI NERO (H)</b>	89.5
Sangiovese Grosso	
<b>BRUNELLO, ALTESINO (H)</b>	69.5
Sangiovese Grosso	
<b>BRUNELLO, LISINI (H)</b>	99.5
Sangiovese Grosso	
<b>INNO GLIO, TENUTA DI BISERNO (H)</b>	52.5
Syrah   Cabernet Franc   Merlot   Petit Verdot	
<b>TIGNANELLO, ANTINORI (H)</b>	199.5
Sangiovese   Cabernet Sauvignon   -Franc	
<b>BOLGHERI SUPERIORE, TENUTA ORNELLAIA (H)</b>	249.5
Merlot   Petit Verdot   Cabernet Sauvignon   -Franc	
<b>DESIDERIO, AVIGNONESII (H)</b>	84.5
Merlot	
<b>LUCENTE, TENUTA LUCE (H)</b>	62.5
Sangiovese   Merlot	
<b>CA' MARCANDO MAGARI, GAJA (H)</b>	109.5
Merlot   Cabernet Sauvignon   -Franc	
<b>CA' MARCANDO PROMIS, GAJA (H)</b>	79.5
Syrah   Merlot   Cabernet Sauvignon	

(H) = HOUTGELAGERD/ BARREL-AGED

# BOTTIGLIA DI ROSSI

## CAMPANIA|PUGLIA



**BLU ONICE, NATIV (H)**

42.5

Aglianico

**"F", SAN MARZANO (H)**

44.5

Negro Amaro

**PRIMITIVO 60 ANNI, SAN MARZANO (H)**

54.5

Primitivo Di Manduria

## LOMBARDIA| VENETO

**CASTAGNEDI AMARONE, T. SANT'ANTONIO (H)**

66.5

Corvina | Rondinella | Molinara

**AMARONE GRAAL, CORTE FIGARETTO (H)**

79.5

Corvina | Rondinella | Molinara

**SFURSAT, NINO NEGRI (H)**

57.5

Nebbiolo | Amarone stijl

**RONCHEDONE, CA DEI FRATI (H)**

57.5

Marzemino | Sangiovese | Cabernet Sauvignon

**CORTE DEL LUPO, CA'DEL BOSCO (H)**

59.5

Cabernet Sauvignon | Merlot | Cabernet Franc

# BOTTIGLIE GRANDI FORMATI

1.5L 3L

**CANTINA BOVE, INDIO (H)**

69.5

139.5

Montepulciano

**VITE COLTE, BARBERA D'ASTI (H)**

69.5

139.5

Barbera

**BISCARDO, NEROPASSO (H)**

64.5

125

Corvina | Corvinone | Cabernet

**MONTE GARBI, TENUTA SANT'ANTONIO (H)**

77.5

Valpolicella Ripasso Superiore

**VIGNETI DEL SALENTO, ZOLLA (H)**

69.5

Primitivo Di Manduria

(H) = HOUTGELAGERD/ BARREL-AGED

*il bacaro*

bar e cucina

@ILBACARO.MAASTRICHT