

RESORT MIRAMONTI

Champagne:

Dom Pérignon	220,00€
Boellinger P.N	160,00€
Boellinger Special Cuvèe	80,00€
Boellinger Special Cuvèe Magnum	160,00€
Marc Chauvet	40,00€
Fromentin Leclapart	60,00€
Fromentin Leclapart Magnum	120,00€

Bollicine:

Cà del Bosco, Franciacorta Vintage Collection Dosage Zéro	65,00€
Cà del bosco, Franciacorta prestige Rosé	55,00€
Cà del bosco, Franciacorta	50,00€
Marchese Antinori, Blanc de Blanc	40,00€
Marchese Antinori, Cuvée Royale	35,00€
Marchese Antinori, Cuvée Royale Magnum (1,5 Lt)	70,00€
Leonia Frescobaldi, Brut	40,00€
La Torre Franciacorta Riserva Corsini Marco	60,00€

La Torre, Franciacorta Millesimato	38,00€
Bellussi Prosecco superiore	35,00€
La Torre, Franciacorta Brut	35,00€
Bellussi, Grand Cuvée Brut	30,00€
Bellussi, Prosecco DOC Rosè	32,00€
Cormons, Krehaun Metodo Classico 2020	28,00€
Cormons, Ribolla Gialla Brut	24,00€
Olivini, Lugana Brut	30,00€
Vini rosè:	
Santa Cristina, Giardino	25,00€
Tormaresca, Calafuria	25,00€
Vini Bianchi:	
Argiolas Merci Vermentino di Sardegna DOC	24,00€
Argiolas IS vermentino di Sardegna DOC	30,00€
Ornellaia, Poggio alle Gazze	55,00€
Frescobaldi, Benefizio	45,00€
Cà del bosco, Corte del lupo, 2017	45,00€
Cà del bosco, Corte del Lupo, 2020	50,00€
Jermann, Pinot Grigio	35,00€

Jermann Sauvignon	35,00€
Jermann traminer Aromatico	35,00€
Jermann Afix Riesling	35,00€
Jermann vinnae Ribolla Gialla	35,00€
Jermann Vintage Tunina	70,00€
Bellussi Lido 1932, Gewurztraminer	28,00€
Bellussi Lido 1932, Silvaner	28,00€
Bellussi Lido 1932, Kerner	28,00€
Bellussi Lido 1932, Mueller-Thurgau	26,00€
Tormaresca, Chardonnay, 2021	25,00€
Prunotto, Langhe Arneis, 2021	24,00€
Cormons, Pinot Bianco	24,00€
Cormons, Pinot Grigio	24,00€
Cormons, Chardonnay	24,00€
Cormons, Sauvignon	24,00€
Cormons, Ribolla Gialla	24,00€
Olivini, Lugana	25,00€
Olivini, Lugana Superiore Demesse Vecchie	30,00€
Terenzuola, Vermentino di Luni vigne basse	24,00€
Terenzuola, Vermentino di Luni Fosso di Corsano	30,00€
Antinori, Vermentino di Bolgheri	35,00€

Rocca di Castagnoli, Molino delle Balze Chardonnay 28,00€

Torre Saline Vermentino di Maremma 2021 25,00€

Vini rossi:

Ornellaia, Bolgheri, DOC, l'essenza 2014 335,00€

Ornellaia, Bolgheri Superiore DOC, l'eleganza, 2013 320,00€

La Casa, Caparzo, Brunello di Montalcino, (1,5 lt.) 160,00€

La Casa, Caparzo, Brunello di Montalcino, 2012 60,00€

Riserva Caparzo, Brunello di Montalcino, (1,5 lt.) 120,00€

Riserva Caparzo, Brunello di Montalcino, 2010 70,00€

Tenuta di San Guido Guidalberto 2020 70,00€

Sassicaia 2019 260,00€

Antinori Guado al Tasso, Bolgheri superiore, 2018 140,00€

Antinori, Tignanello, 2019 130,00€

Antinori, Tignanello, 2020 120,00€

Antinori, Pinot Nero della Sala, 2019 60,00€

Antinori, Il Bruciato, 2019 45,00€

Antinori, Il Bruciato 2020 40,00€

Villa Antinori, Chianti Classico Riserva, 2019 35,00€

Antinori, Peppoli, 2020 28,00€

Le Volte all'Ornellaia, 2019	35,00€
Le volte all'Ornellaia, 2019 magnum (1,5 lt.)	80,00€
Le Macioche, Brunello di Montalcino, 2009	110,00€
Le Macioche, Brunello di Montalcino, 2011	90,00€
Le Macioche, Brunello di Montalcino, 2012	80,00€
Tenuta San Guido le Difese, 2016 Magnum (1,5 lt.)	70,00€
Belpoggio, Brunello di Montalcino, Magnum (1,5 lt.)	140,00€
Belpoggio Brunello di Montalcino, 2016	80,00€
Belpoggio, brunello di Montalcino, 2017	60,00€
Belpoggio, Brunello di Montalcino Riserva	130,00€

Vini da dessert:

Ornellaia, ornis (calice)	12,00€
Ambar, Moscato (calice)	6,00€
Antinori, Muffato della Sala (0,5 lt.)	50,00€
Chateau Simon Sauterns (0,375 lt.)	27,00€
Graffetta Moscato di Noto 2020 Prasia	30,00€

Vini al bicchiere:

Marc Chauvet	14,00€
Bellussi, Grand Cuvèe	10,00€
Cormons, Pinot grigio	8,00€
Cormons, Pinot bianco	8,00€
Rocca di Castagnoli, Chianti Classico	8,00€
Belpoggio di Paolo	6,00€

Digestivi:

Amaro del Capo	6,00€
Jagermeister	6,00€
Disaronno	6,00€
Montenegro	6,00€
Amaro Cynar	6,00€
Limoncello	6,00€
Courvoiser, Premium Cognac	10,00€
Rum, Zacapa, Gran Reserva	14,00€