



## Vini rossi

<b>Dolcetto d'Alba</b> <i>Vino rosso rubino tendente al violaceo nella schiuma. Ideale con affettati, minestre, vitello e manzo.</i>	<b>Piemonte</b>	<b>14,00</b>
<b>Barbera DOC</b> <i>Biodinamico di colore granato intenso. Gusto pieno, morbido e caldo. Ottimo con qualsiasi tipo di piatto.</i>	<b>Piemonte</b>	<b>14,00</b>
<b>Bonarda DOC</b> <i>Vino dal colore rosso rubino intenso, dal profumo intenso e gradevole. Ideale con carni rosse e salumi.</i>	<b>Lombardia</b>	<b>13,00</b>
<b>Refosco</b> <i>Vino rosso granato dal profumo intenso e gradevole. Ottimo con carne alla griglia e selvaggina.</i>	<b>Friuli</b>	<b>14,00</b>
<b>Morellino di Scansano</b> <i>Vino rosso rubino dal sapore asciutto, austero, caldo, leggermente tannico. Ottimo con spezzatini di carne.</i>	<b>Toscana</b>	<b>15,00</b>
<b>Chianti Borgo Salcetino</b> <i>Vino rosso granato dal profumo intenso. Si serve con piatti di formaggi stagionati o carni rosse.</i>	<b>Toscana</b>	<b>16,00</b>
<b>Montepulciano DOC</b> <i>Vino rosso rubino dal profumo intenso e sapore asciutto. Ideale con carni e formaggi.</i>	<b>Abruzzo</b>	<b>16,00</b>
<b>Nero d'Avola</b> <i>Rosso cupo dal profumo intenso e ricco. Ideale con sughi di carne e formaggi stagionati.</i>	<b>Sicilia</b>	<b>14,00</b>
<b>Cannonau DOC</b> <i>Vino sardo che ben si abbina a piatti di carne molto strutturati, brasati e selvaggina.</i>	<b>Sardegna</b>	<b>14,00</b>

### ROSSI 375 cl

<b>Dolcetto 375 cl</b>	<b>Montaribaldi</b>	<b>Piemonte</b>	<b>8,00</b>
<b>Chianti 375 cl</b>	<b>Livon</b>	<b>Toscana</b>	<b>8,00</b>

