



# MENÙ *Vini*

*Grotto del Pan Perla*

## AL BICCHIERE

<i>Bollicine</i>	<b>VENTI 2019</b> <i>Metodo Classico</i>	<i>Bianco di Merlot</i>	<i>DOC TICINO, Tamborini</i>	<b>10.00</b>
	<b>PROSECCO Extra dry</b> <i>"La brunisca"</i>	<i>Glera</i>	<i>DOC TREVISO</i>	<b>7.00</b>
<i>Zini Bianchi</i>	<b>BIANCO DELLA CASA</b> <i>Rondinella</i>	<i>Pinot bianco, Chardonnay, Merlot</i>	<i>DOC TICINO, Tamborini</i>	<b>5.00</b>
	<b>TERRE DI GUIDO 2023 Bianco</b>	<i>Bianco di Merlot</i>	<i>DOC TICINO, Tamborini</i>	<b>7.00</b>
	<b>SAUVIGNON "LIVON" 2023</b>	<i>Sauvignon Blanc</i>	<i>DOC COLLIO, Az. Livon</i>	<b>8.00</b>
<i>Rosato</i>	<b>ROSÉ OSÉ 2023</b>	<i>Merlot</i>	<i>DOC TICINO, Tamborini</i>	<b>7.00</b>
<i>Zini Rossi</i>	<b>ROSSO DELLA CASA</b>	<i>Merlot</i>	<i>IGT TICINO, Tamborini</i>	<b>5.00</b>
	<b>VOLPETTONA 2021</b>	<i>Barbera d'Asti (Barrique)</i>	<i>DOCG BARBERA, Brema&amp;Tamborini</i>	<b>7.50</b>
	<b>SANTA RITA 2022</b> <i>Rosso di Valtellina</i>	<i>Nebbiolo (6 mesi Barrique)</i>	<i>DOC VALTELLINA, Mamete Prevostini</i>	<b>6.50</b>

## VINI IN BOTTIGLIA

<b>VENTI 2019 Metodo Classico</b>	<i>Bianco di Merlot</i>	<i>DOC TICINO, Tamborini</i>	<b>69.00</b>	
<b>MONTEROSSA BRUT, Prima Cuvée</b>	<i>Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco</i>	<i>DOCG FRANCIACORTA</i>	<b>79.00</b>	
<b>FLAMINGO ROSÉ Monterossa</b>	<i>Chardonnay, Pinot nero</i>	<i>DOCG FRANCIACORTA</i>	<b>89.00</b>	
<b>PIPER HEIDSIECK BRUT Champagne Brut</b>	<i>Pinot noir, Chardonnay, Meunier</i>	<i>AOC CHAMPAGNE</i>	<b>95.00</b>	
<b>ROSÉ OSÉ 2023</b>	<i>Merlot</i>	<i>DOC TICINO, Tamborini</i>	<b>45.00</b>	
<b>ROSÉ AURORE 2023</b>	<i>Grenache noir, Cinsault, Syrah</i>	<i>IGP FRANCIA, Pays d'Oc, Côté Mas</i>	<b>39.00</b>	
<b>IL ROSÉ 2023</b>	<i>Merlot</i>	<i>DOC TICINO, Paolo Basso</i>	<b>59.00</b>	

*Bollicine*

*Rosati*



*Bianchi*

SVIZZERA

ITALIA

<b>BIANCO "MOSAICO" 2022</b>	<i>Chardonnay, Sauvignon blanc</i>	<i>DOC TICINO, Tamborini</i>	<b>59.00</b>
<b>BIANCO ROVERE 2023</b>	<i>Bianco di Merlot</i>	<i>DOC TICINO, Brivio</i>	<b>75.00</b>
<b>CLOS DU BOUX 2020</b>	<i>Chasselas</i>	<i>AOC LAVAUX, Luc Massy</i>	<b>59.00</b>
<b>LES MURETTES 2022</b>	<i>Fendant</i>	<i>MAISON GILLIARD</i>	<b>42.00</b>
<b>CHARDONNAY 2023</b>	<i>Chardonnay</i>	<i>IGT DOLOMITI, Tramin</i>	<b>42.00</b>
<b>CUVÉE BIANCO 2022</b>	<i>Chardonnay, Pinot bianco, Sauvignon blanc</i>	<i>IGT DOLOMITI, Tramin</i>	<b>42.00</b>
<b>SAUVIGNON "LIVON" 2023</b>	<i>Sauvignon blanc</i>	<i>DOC COLLIO, Az.Agr. Livon</i>	<b>52.00</b>
<b>LUGANA 2023</b>	<i>Lugana</i>	<i>DOC LUGANA, Az. Agr. Monte del Frà</i>	<b>45.00</b>
<b>GRÜNER VELTLINER 2023</b>	<i>Grüner Veltliner</i>	<i>DOC ALTO ADIGE, Pacher Hof</i>	<b>49.00</b>

# I ROSSI

<b>PASSO DI TAMBO 2023</b>	<i>Merlot</i>	<i>DOC TICINO, Tamborini</i>	<b>45.00</b>
<b>TERRE DI GUDO 2021</b>	<i>Merlot</i>	<i>DOC TICINO, Tamborini</i>	<b>49.00</b>
<b>RISERVA FONDATORE 2021</b>	<i>Merlot (Barrique)</i>	<i>DOC TICINO, Sanzeno, Tamborini</i>	<b>59.00</b>
<b>PORZA 2021, S. Domenico</b>	<i>Merlot (Barrique)</i>	<i>DOC TICINO, Tamborini</i>	<b>69.00</b>
<b>TRENTALUNE 2021</b>	<i>Merlot (Barrique)</i>	<i>DOC TICINO, Tamborini</i>	<b>85.00</b>
<b>CASTELROTTO 2020</b>	<i>Merlot (18 mesi Barrique)</i>	<i>DOC TICINO, Tamborini</i>	<b>89.00</b>
<b>SELEZIONE D'OTTOBRE 2021</b>	<i>Merlot</i>	<i>DOC TICINO, Matasci</i>	<b>39.00</b>
<b>BIASCA PREMIUM 2022</b>	<i>Merlot (Barrique)</i>	<i>DOC TICINO, Gialdi</i>	<b>45.00</b>
<b>COMANO 2018</b>	<i>Merlot (Barrique)</i>	<i>DOC TICINO, Tamborini</i>	<b>95.00</b>
<b>GIORNICO ORO 2022</b>	<i>Merlot (Barrique)</i>	<i>DOC TICINO, Gialdi</i>	<b>55.00</b>
<b>SINFONIA BARRIQUE 2019</b>	<i>Merlot (24 mesi Barrique)</i>	<i>DOC TICINO, Chiericati Vini</i>	<b>85.00</b>
<b>CARATO 2021</b>	<i>Merlot</i>	<i>DOC TICINO, Delea</i>	<b>79.00</b>
<b>RIFLESSI D'EPOCA 2021</b>	<i>Merlot (14 mesi Barrique)</i>	<i>DOC TICINO, Brivio</i>	<b>99.00</b>
<b>SASSI GROSSI 2022</b>	<i>Merlot (18 mesi Barrique)</i>	<i>DOC TICINO, Gialdi</i>	<b>105.00</b>
<b>QUATTROMANI 2021</b>	<i>Merlot (16 mesi Barrique)</i>	<i>DOC TICINO, Brivio, Delea, Gialdi, Tamborini</i>	<b>115.00</b>
<b>DÔLE DES MONTS 2022</b>	<i>Pinot Noir, Gamay</i>	<i>AOC VALAIS, Gilliard</i>	<b>45.00</b>
<b>IL BOUQUET DI CHIARA 2020</b>	<i>Merlot (12 mesi Barrique)</i>	<i>DOC TICINO, Paolo Basso</i>	<b>59.00</b>
<b>IL ROSSO DI CHIARA 2020</b>	<i>Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc (Barrique)</i>	<i>DOC TICINO, Paolo Basso</i>	<b>95.00</b>
<b>PIAN MARNINO 2020</b>	<i>Merlot</i>	<i>DOC TICINO, Tiziano. Tettamanti</i>	<b>59.00</b>
<b>BONDOLA 2023</b>	<i>Bondola</i>	<i>DOC TICINO, Ronchi Biaggi</i>	<b>49.00</b>

SVIZZERA



ITALIA



<b>NEBBIOLO 2021</b>	<i>Nebbiolo (Barrique)</i>	<i>DOC LANGHE, Voerzio</i>	<b>55.00</b>
<b>DOLCETTO 2022</b>	<i>Dolcetto</i>	<i>DOCG DIANO D'ALBA, Abrigo Giovanni</i>	<b>45.00</b>
<b>BAROLO "CASTAGNI" 2020</b>	<i>Nebbiolo (Barrique)</i>	<i>DOCG BAROLO, Voerzio</i>	<b>99.00</b>
<b>SOMMAROVINA 2021</b>	<i>Nebbiolo (12 mesi Barrique)</i>	<i>DOCG VALTELLINA, Mamete Prevostini</i>	<b>69.00</b>
<b>AMARONE 2020 "La Groletta"</b>	<i>Corvina veronese, Rondinella</i>	<i>DOCG AMARONE, Corte Giara Allegrini</i>	<b>79.00</b>
<b>SANTA RITA 2022</b> <i>Rosso di Valtellina</i>	<i>Nebbiolo (6 mesi Barrique)</i>	<i>DOC VALTELLINA, Mamete Prevostini</i>	<b>42.00</b>
<b>MARJUN 2020</b>	<i>Pinot Noir</i>	<i>DOC ALTO ADIGE, Tramin</i>	<b>55.00</b>
<b>MAGLEN RISERVA 2018</b>	<i>Pinot Noir</i>	<i>DOC ALTO ADIGE, Tramin</i>	<b>79.00</b>
<b>LE DIFESE 2022</b>	<i>Cabernet sauvignon, Sangiovese</i>	<i>IGT TOSCANA, Tenuta San Guido</i>	<b>59.00</b>
<b>RUTE 2021</b>	<i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	<i>DOC BOLGHERI, Podere Guado Al Melo</i>	<b>59.00</b>
<b>LUCENTE 2020</b>	<i>Merlot, Sangiovese</i>	<i>Tenuta Luce Toscana</i>	<b>65.00</b>
<b>BRONZONE RISERVA 2018</b>	<i>Sangiovese (14 mesi Barrique)</i>	<i>DOCG TOSCANA, Belgardo, Morellino di Scansano</i>	<b>49.00</b>
<b>FONTERUTOLI 2020</b> <i>Chianti Classico</i>	<i>Sangiovese (12 mesi Barrique)</i>	<i>DOCG TOSCANA, Tenuta Mazzei</i>	<b>59.00</b>
<b>TORNATORE 2018</b> <i>Etna rosso</i>	<i>Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio</i>	<i>DOC ETNA, Tornatore</i>	<b>55.00</b>
<b>BURDESE 2018</b>	<i>Cabernet sauvignon, Cabernet franc</i>	<i>DOC PLANETA Sicilia</i>	<b>59.00</b>

