

*I nostri consigli per un buon bicchiere*

**Bianchi**

<b>Champagne, Gaston Chiquet Brut</b> Uve, Meunier, Chardonnay e Pinot Noir	<b>flute</b>	<b>12.50</b>
<b>Bianco Ticinese», Antica Osteria doc 2008</b> Uve, diversi vitigni <b>Guido Brivio</b>	<b>4.50</b>	<b>34.00</b>
<b>Vigneti delle Dolomiti, igt 2009</b> Uve, Pinot Grigio <b>Azienda Pravis - Trento</b>	<b>6.00</b>	<b>42.00</b>

**Rossi**

<b>Cannonau di Sardegna, riserva doc 2006</b> Uve, Cannonau <b>Sella &amp; Mosca</b>	<b>7.00</b>	<b>49.00</b>
<b>Villa Borghetti, Valpolicella Classico doc 2006</b> Uve, Corvina e molinara <b>Azienda Pasqua</b>	<b>5.00</b>	<b>35.00</b>

*I Vini della Rassegna **Lugano di Gusto***

**Bianchi:** Quinta da Lagoalva, vini regional Tejo 2008

*Fr. 5.20 - Fr. 36.00 bott.*

Vallado - Douro doc 2008

*Fr. 6.00 - Fr. 42.00 bott.*

**Rossi:** Marquês de Borba - Alentejo 2008

*Fr. 5.50 - Fr. 38.00 bott.*

Herdade Dos Grous 2008

*Fr. 8.00 - Fr. 58.00 bott.*

**Per finire...** Porto Seguro 10 ans D'age - MO Fr. 8.00