

RISTORANTE POSTA CARONA

Vini in Bottiglia Bianchi

“SALVIANO” Orvieto Classico Prop.Fam.Incisa della Rocchetta	30.00
“ALBINO” Ticino Doc Bianco di Merlot Vinicola Carlevaro	32.00
“TERRE ALTE” doc Bianco di Merlôt Gialdi Ticino	33.00
“GRAND ARDECHE” Chardonnay A.C. Louis Latour Francia	36.00
“GEWÜRTZTRAMINER” Cortaccia SudTirolo	36.00
“SAUVIGNON” Bastianich Villa Orsone Friuli	37.00
“RIBOLLA GIALLA” Bastianich Villa Orsone Friuli	39.00
“BLANGE” Arneis Langhe DOC 2010 Ceretto Piemonte Wine Spectator 87/100	44.00
“POULLY FUISSE” 2011 Louis Latour AOC cote Maconnais	52.00
“BIANCO ROVERE” Guido Brivio	59.00
“BIANCO DI CADEMARIO” Cantina Monti	59.00
“VESPA BIANCO” Bastianich 45%Chardonnay, 45%Sauvignon e 10%Piccolit	62.00
“PLUS” 2007 Bastianich Colli Orientali Friuli DOC parz. appassito	65.00
“SAUVIGNON BLANC” IGT Adriano Kaufmann Beride	69.00
“MERSAULT” Louis Latour 2008 appellation Mersault controlée	82.00

Vini in Bottiglia Rossi Ticino

“SELEZIONE D’OTTOBRE” Merlot Matasci doc Ticino	31.00
“CASTELLO” Merlot Ticino Doc Terreni alla Maggia	31.00
“GENEROSO” Merlot Matasci doc Ticino	31.00
“MEZZANA” Merlot Ticino doc 2012	36.00
“SASSAREI” Merlot DOC Pelossi Carabbia	37.00
“PREMIUM” Merlot Biasca Ticino doc Gialdi	37.00
“PREMIUM” idem	50 cl. 27.00
“NA TRONADA” Merlôt Doc Ticino Ruggia Massagno	39.00
“LA LÜNA” Rosso del Ticino 80% Pinôt Noir + 20% Merlôt Ruggia Massagno	39.00
“COLLINA D’ORO” Merlot del Ticino Pelossi Carabbia	39.00
“BEATRICE” Merlot del Ticino Cormano Morbio Inferiore	32.00
“RISERVA DEL CARMAGNOLA” Carlevaro DOC Merlot	39.00
“TRE TERRE” Arnaboldi-Caverzasio	39.00
“TRE TERRE”	50 cl. 27.00
“GIORNICO” Merlot Riserva oro doc Gialdi	39.00
“GIORNICO” Merlôt Riserva oro doc Gialdi	50 cl. 28.00
“RUBINO” Kaufmann Beride	44.00
“RONCAIA” Idem	37.5 cl. 24.00
“ULTIMA GOCCIA” Merlôt Ticino 2009 Arnaboldi Ascona	59.00
“AMPELIO” 2007 Ticino Doc Vinicola Carlevaro Barrique 3 cappelli Veronelli	59.00
“CASTELLO DI MORCOTE” 2009	63.00
“ROVERE” Merlot Cantina Monti 2009	64.00
“RIVA DEL TASSO” 2011 Merlot - Cabernet Pelossi Carabbia	66.00

“AGRA RISERVA” 2011 Merlot Pelossi Carabbia		68.00
“LAMONE RISERVA” Pelossi Carabbia 2011		69.00
“NA TRONADA” Riserva Merlôt barr. 2009 Ruggia Massagno		69.00
“TERRAFERMA” Christian Zündel Malcantone 2010		69.00
“ROMPIDEE” Merlot del Ticino Arnaboldi Ascona Ticino		69.00
“ROMPIDEE” Merlot del Ticino	500 cl.	49.00
“ROMPIDEE” Merlot del Ticino	375 cl.	39.00
“SASSI GROSSI” Gialdi Sopraceneri		73.00
“MALCANTONE Cantina Monti 2009		79.00
“PIO DELLA ROCCA” 2008 A. Kaufmann Beride 80%Merlôt 20%Cabernet Sauvignon		84.00
“ORIZZONTE” Merlot e Cabernet (5%) Christian Zündel Malcantone 2009		84.00
“IL CANTO DELLA TERRA” Cantina Monti		148.00

Vini in Bottiglia Rossi Italia Lombardia

“INFERNO” Giuseppe Rainoldi 2007		36.00
“SASSELLA” Giuseppe Rainoldi 2007 Riserva DOCG Valtellina Superiore		49.00
“ORTENSIO LANDO” 2008 Valtellina Superiore Luca Faccinelli		49.00
“SFURSAT DI VALTELLINA” 2009 Giuseppe Rainoldi		62.00

Vini in Bottiglia Rossi Italia Toscana

“PACTIO” Fertuna Gavorrano Maremma		36.00
“RUBIO” San Polo Montalcino Allegrini		36.00
“BIRILLO” Maremma Toscana 2010 Corsini W. Spectator 92/100 Cabernet-Merlot		39.00
“ROSSO DI MONTALCINO” Ciacci Piccolomini 2010		42.00
“LE DIFESE” Tenuta San Guido 0.75		42.00
“LE DIFESE” Tenuta San Guido	37.5cl	
“LODAI” Fertuna 2008 Sangiovese, Cabernet , Merlot Gavorrano Maremma		45.00
“MONTECUCCO” Sangiovese DOC Ciacci Piccolomini Wine Spectator 86/100		46.00
“QUERCIABELLA” Chianti Classico DOCG 2008 BIODINAMICO 375cl		32.00
“MESSIO” Sangiovese, Cabernet, Syrah, Merlot Gavorrano Maremma		56.00
“CELLOLE” San Fabiano in Calcinaia 2005 Riserva		56.00
“FABIUS ST. ANTIMO” Syrah (Montalcino) 2004 Ciacci Piccolomini 91/100 W. Spec.		68.00
“GUIDOALBERTO” Tenuta S. Guido 2009 2° vino Sassicaia 60%Cab.S.40%Merlôt		69.00
“GUIDOALBERTO” Tenuta S. Guido 2008 2° vino Sassicaia	37.5cl.	39.00
“MODUS” IGT Toscana 2007 Ruffino Wine Spectator 96 punti		72.00
“BRUNELLO DI MONTALCINO” 2003 Ciacci Piccolomini d’Aragona		75.00
“CA MARCANDA PROMIS” Angelo Gaja 2010 Toscana		85.00
“BRUNELLO DI MONTALCINO” 2003 Pian Rosso Riserva Ciacci Piccolomini		85.00
“SASSICAIA” Bolgheri 2008 Tenuta San Guido 85%Cabernet S., 15% Cabernet Franc		180.00

Vini in Bottiglia Rossi Italia Piemonte

“BRACCHETTO D’AQUI” DOCG Braida	33.00
“ABRIGO” Barbera d’Alba DOCG 2010 Vigna Roreto	34.00
“LE ORME” Barbera d’Asti Superiore DOC 2010 Michele Chiarlo	36.00
“DE LA ROCCHETTA” Grignolino d’Asti Giorgio Carnevale	39.00
“BARBERA D’ASTI SUPERIORE” Cascina del Frate	36.00
“ROSSANA” Dolcetto d’Alba 2010 Ceretto 89/100 Wine Spectator	42.00
“BOSCHI DI BERRI” Dolcetto (prefilossera) Marcarini 2010	42.00
“DOLCETTO D’ALBA DOC” Bruno Giacosa 2012 Wine Spectator 2012	44.00
“SANDRONE LUCIANO” Dolcetto d’Alba 2011 Wine Spectator 91 punti	43.00
“TRE VIGNE” Dolcetto d’Alba 2010 Vietti	44.00
“PIANA” Barbera d’Alba DOC 2010 Ceretto	42.00
“BARBERA D’ALBA DOC” Bruno Giacosa 2011 Wine Spectator 90/100	54.00
“BARBERA D’ALBA DOC” GD Vajra 2010	59.00
“CREMES” GAJA Angelo DOC 2011 Dolcetto e Pinot Nero	62.00
“SANDRONE LUCIANO” Barbera d’Alba 2008 Wine Spectator 91pt.	65.00
“LA SERRA” Barolo DOGC 2005 Marcarini la Morra 90/100 Wine Spectator	69.00
“SCARRONE” Vietti Barbera d’Alba DOC 2009 Wine Sp. 90/100	78.00
“ASJI” BARBARESCO Ceretto 2005 Wine Spectator 90 punti	78.00
“LA COURT NIZZA” Barbera d’Asti 2010 Michele Chiarlo	79.00
“LA GALLINA” Barbera d’alba DOC 2008 La Spinetta 88/100	79.00
“BARBERA D’ALBA SUPERIORE DOC” GD Vajra 2009 W.Spectator 90/100	79.00
“BRICCO ROCHE BRUNATE” Barolo DOCG 2003 92/100	110.00
“DAGROMIS” GAJA Angelo Barolo 2008	110.00
“SANDRONE LUCIANO” Barolo 2008 Le Vigne 93/100	170.00

Vini in Bottiglia Rossi Italia Veneto

“ISIMBARDA” Bonarda Oltre Pò Pavese 100% Croatina frizzante	34.00
“RIPASSO” Valpolicella Classico Superiore DOC 2010 Fratelli Speri Pedemonte	38.00
“VISTORTA” 2009 Brandolini d’Adda	49.00
“VESPA ROSSO” 2009 BASTIANICH Friuli 50%Merlot30%Refosco 20%Cabernet	52.00
“AMARONE VALPOLICELLA M’TE S. URBANO” DOCC 2007 W.spectator 91/100	89.00
“CALABRONE” 2008 BASTIANICH Friuli Refosco,Cabernet,Schioppettino,Pignolo	95.00

Vini in Bottiglia Rossi Italia Molise e Puglia

“CONTADO” Riserva DiMajo Norante Aglianico DOC 3bicch. gambero rosso	34.00
“ES” Primitivo di Manduria 2011 GIANFRANCO FINO	98.00

Vini in Bottiglia Rossi Francia

“GRAND ENCLOS DU CHATEAU CERONS” 2008 Graves	45.00
“CHATEAU QUERCY” St. Emilion grand cru	0.375 35.00

“CHATEAU TOUR HAUT CAUSSAN” Haut Medoc Cru Bourgeois 2000	59.00
“LES COMBES” Pommard 100% Pinot Noir Agnès Paquet 2009 Bourgogne	64.00
“HAUT FAUGERES” St.Emilion Grand Cru 2005 Wine Spectator 90/100	68.00
“SAVIGNY-LES-BEAUNE” 2007 Louis Latour Pinot Noir Bourgogne	74.00
“CHATEAUX L’ENCLOS” 2000 Pomerol AOC Wine Spectator 88/100	79.00
“CHATEAUX MOULIN-SAINT GEORGES” 2002 Grand Cru St.Emilion 90/100	79.00
“CHATEAUX MARQUIS DE TERME” Margau 4° Cru classé 2003	87.00
“CHATEUX DU TERTRE” Margaux 5eme cru classe	92.00
“CHATEAUX DURFORT-VIVIENS” Margaux 2° Cru 2001 Wine Spectator 90/100	94.00
“CHATEAU BROUSTET” 2001 Sauternes Barsac 2° Crù Classé W.Spect. 93/100	89.00
“CHATEAU RAUZAN-SEGLA” Margaux 2eme cru classé 2006 92/100 W.Spect.	195.00

Vini in Bottiglia Rossi Cile

”VIGNA VON SIEBENTHAL” Parcela # 7 (produttore ticinese)	32.00
”VIGNA VON SIEBENTHAL” Carabantes Syrah 2010 (produttore ticinese)	49.00

Magnum (1.5 lt.)

“CONTADO” Aglianico Molise Di Majo Norante	69.00
“VISTORTA” Merlôt Conte Brandolini d’Adda 2005	89.00
“LE DIFESE” Tenuta San Guido 2011	92.00
“LODAI” Tenuta Fertuna	97.00
“ULTIMA GOCCIA” 2010 Ticino DOC	129.00
“CASTELLO DI MORCOTE” 2009	132.00
“ROVERE” Cantina Monti 2009	134.00
“AMPELIO” 2005 DOC Merlot Carlevaro	135.00
“GUIDOALBERTO” 2010 Tenuta San Guido	148.00
“PROMIS” GAJA Angelo Ca’Marcanda IGT 2008 90/100 W. Spectetor	165.00
“MALCANTONE” Rosso dei Ronchi “Cantina Monti” 2007	167.00
“ROMPIDEE” 2009 Merlot del Ticino DOC	169.00

Spumanti e Champagnes

Prosecco extra dry Casa Coller	35.00
Franciacorta Brut “Quadra”	42.00
Franciacorta Brut “Quadra” MAGNUM”	95.00
Franciacorta Brut Millesimé Q34 2007	69.00
Châmpagne “AYALA” brut Majeur	89.00
Châmpagne “AYALA” brut Majeur 375 cl.	45.00

Passiti & Moscato & Sauterns

“CHATEAU BROUSTET” 2001 Sauternes Barsac 2° Crù Classé	12.00
“SEMILLON” 2006 Adriano Kaufmann Beride	14.00
“APIANAE” Moscato Reale del Molise	6.00
“BRICCO QUAGLIA” Moscato d’Asti Naturale DOCG.	29.00