

• RISTORANTE •
la Punta ▶

Carta dei Vini
Wine List

Vini al bicchiere
Mezze Bottiglie
Vini da Dessert
Spumanti & Champagne
Vini Bianchi
Vini Rosé
Vini Rossi
Grandi Formati
I Grandi di Francia



VINI AL BICCHIERE / WINE BY THE GLASS

BIANCHI / WHITE

<i>Prosecco</i>		€ 6,00
<i>Soave Riserva</i>		€ 6,00
<i>Pinot Grigio Nals Margreid</i>		€ 6,00
<i>Chardonnay Nals Margreid</i>		€ 6,00
<i>Sauvignon Nals Margreid</i>		€ 6,00
<i>Opera Prevostini (Local Wine)</i>		€ 7,00

ROSSI / RED

<i>Campofiorin Masi</i>		€ 7,00
<i>Corvina Valpantena</i>		€ 6,00
<i>Chianti Classico Riserva Il Grigio</i>		€ 7,00
<i>Inferno Prevostini (Local Wine)</i>		€ 7,00
<i>Zerdi Cantrina</i>		€ 7,00
<i>Sassella Sommarovina</i>		€ 8,00
<i>Amarone Masi Costasera</i>		€ 13,00
<i>Brunello di Montalcino Campogiovanni</i>		€ 13,00

ROSATI / ROSE'

<i>Bardolino Chiaretto</i>		€ 5,00
<i>Lagrein Rosé Alois Lageder</i>		€ 6,00

Mezze Bottiglie Rossi *Half bottles Red Wine l 0,375*

<i>Campofiorin ripasso "Masi"</i>	€ 17,00
<i>Chianti Classico Riserva "Il Grigio"</i>	€ 18,00
<i>Lodola Nuova Montepulciano "Ruffino"</i>	€ 20,00
<i>Chianti Classico Riserva Ducale "Ruffino"</i>	€ 20,00
<i>Valcaleppio Riserva (Local Wine) Locatelli - Caffi</i>	€ 25,00
<i>Il Bruciato Bolgheri "Antinori"</i>	€ 25,00
<i>Sassella Sommarovina "Prevostini" (Local Wine)</i>	€ 30,00
<i>Amarone Costasera "Masi"</i>	€ 40,00
<i>Brunello di Montalcino "Caparzo"</i>	€ 40,00
<i>Brunello di Montalcino "Campogiovanni" - San Felice</i>	€ 40,00
<i>Barolo Oddero</i>	€ 40,00
<i>Tignanello</i>	€ 60,00
<i>Sassicaia</i>	€ 140,00
<i>Ornellaia</i>	€ 140,00

Mezze Bottiglie Bianchi *Half bottles White Wine l 0,375*

<i>Prosecco</i>	€ 14,00
<i>Pinot Grigio Alois Lageder</i>	€ 16,00
<i>Lugana Perla</i>	€ 16,00
<i>Chardonnay Ciampagnis Vieris</i>	€ 35,00
<i>Cervaro della sala Antinori</i>	€ 45,00
<i>Chardonnay Gaja e Rey</i>	€ 140,00

Vini da Dessert *Dessert Wine*

<i>Moscato d'Asti</i>	€ 27,00
<i>Vin Santo Serelle "Ruffino"</i>	€ 40,00
<i>Zibibbo Passito Morsi di Luce</i>	€ 40,00
<i>Ben Rye "Donna Fugata"</i>	€ 45,00
<i>Moscato di Scanzo "Locatelli Caffi" (Local Wine)</i>	€ 60,00

Vini da Dessert al Bicchiere *Dessert Wine by the glass*

<i>Moscato d'Asti</i>	€ 7,00
<i>Vin Santo Serelle "Ruffino"</i>	€ 8,00
<i>Zibibbo Passito Morsi di Luce</i>	€ 8,00

Spumanti

<i>Prosecco di Valdobbiadene</i>	€ 26,00
<i>Franciacorta Prima Cuvee "Monterossa"</i>	€ 38,00
<i>Franciacorta Brut "Berlucchi"</i>	€ 40,00
<i>Trento Doc Ferrari Brut</i>	€ 45,00
<i>Franciacorta Saten "B.Pizzini"</i>	€ 50,00
<i>Franciacorta Brut Saten Millesimato "Villa"</i>	€ 50,00
<i>Oltrepo Pavese "Monsupello" Nature Pas Dosé</i>	€ 50,00
<i>Franciacorta Brut "Bellavista" La Scala</i>	€ 60,00
<i>Franciacorta Brut Cabochon "Monterossa"</i>	€ 80,00
<i>La Sconlca d'Antan Blanc de Blanc Millesimato</i>	€ 100,00
<i>Trento Doc Giulio Ferrari</i>	€ 140,00
<i>Franciacorta Vittorio Moretti "Bellavista"</i>	€ 140,00
<i>Franciacorta Annamaria Clementi "Cà del Bosco"</i>	€ 150,00

Spumanti Rosé

<i>Trento Doc Ferrari Brut Rosé</i>	€ 60,00
<i>Franciacorta Rosé Brolese "Villa Crespia"</i>	€ 48,00
<i>Franciacorta Rosé Boké "Villa"</i>	€ 70,00
<i>Franciacorta Rosé Millesimato "Bellavista"</i>	€ 80,00
<i>Franciacorta Rosé Cabochon "Monterossa"</i>	€ 160,00

Champagne / Champagne Rosé

<i>Moet et Chandon</i>	€ 75,00
<i>Veuve Clicquot</i>	€ 75,00
<i>Perrier Joüet</i>	€ 90,00
<i>Delamotte</i>	€ 90,00
<i>Bollinger</i>	€ 120,00
<i>Billecart - Salmon Réserve</i>	€ 130,00
<i>Perrier Joüet Belle Epoque</i>	€ 240,00
<i>Jaques Selosse</i>	€ 250,00
<i>Dom Pérignon</i>	€ 260,00
<i>Krug</i>	€ 280,00
<i>Cristal</i>	€ 300,00
<i>Salon</i>	€ 700,00
<i>Ruinart rosé</i>	€ 140,00
<i>Moet et Chandon rosé millesimato</i>	€ 140,00
<i>Bollinger Rosé</i>	€ 150,00
<i>Perrier Joüet Rosé</i>	€ 150,00

Vini Bianchi

LOMBARDIA (local wines):

<i>Chiavennasca "Bettini" (Local Wine)</i>	€ 28,00
<i>Lugana "Perla del Garda"</i>	€ 32,00
<i>Opera "Mamete Prevostini" (Local Wine)</i>	€ 36,00
<i>Riné "Cantrina"</i>	€ 38,00
<i>Terre di Franciacorta Curtefranca "Bellavista" Almaterra</i>	€ 38,00
<i>Ca'Brione "Negri" (Local Wine)</i>	€ 40,00
<i>Lugana Riserva "Sergio Zenato"</i>	€ 65,00
<i>Chardonnay "Bellavista" Convento S. Annunziata</i>	€ 80,00
<i>Chardonnay "Cà del Bosco"</i>	€ 100,00

TRENTINO ALTO ADIGE:

<i>Pinot Grigio "Nals Margreid"</i>	€ 30,00
<i>Chardonnay "Nals Margreid"</i>	€ 30,00
<i>Müller Thurgau "Alois Lageder"</i>	€ 32,00
<i>Sauvignon "Nals Margreid"</i>	€ 32,00
<i>Gewurztraminer "Nals Margreid"</i>	€ 32,00
<i>Chardonnay "Alois Lageder"</i>	€ 32,00
<i>Pinot Grigio "Alois Lageder"</i>	€ 32,00
<i>Sauvignon Praepositus "Abbazia di Novacella"</i>	€ 50,00
<i>Kerner Riesling Abbazia Nova Cella</i>	€ 50,00
<i>Kerner Sylvaner Abbazia Nova Cella</i>	€ 50,00
<i>Sauvignon "Stroblhof"</i>	€ 60,00
<i>Kerner Praepositus Abbazia Nova Cella</i>	€ 60,00
<i>Sauvignon Voglar "Peter Dipoli"</i>	€ 70,00
<i>Chardonnay "Löwengang"</i>	€ 70,00
<i>Chardonnay Riserva Baron Salvadori "Nals Margreid"</i>	€ 75,00

PIEMONTE:

<i>Gavi "Cà Bianca"</i>	€ 34,00
<i>Arneis Blangé "Ceretto"</i>	€ 34,00
<i>Gavi "Villa Sparina"</i>	€ 36,00
<i>Gavi "La Toledana"</i>	€ 42,00
<i>Gavi "La Scolca" Etichetta Nera</i>	€ 60,00
<i>Rossy Bass "Gaja"</i>	€ 90,00
<i>Alteni di Brassica "Gaja"</i>	€ 130,00
<i>Chardonnay Gaja e Rey</i>	€ 260,00

TOSCANA:

<i>Vernaccia di San Gimignano "Guidi"</i>	€ 32,00
<i>Vermentino "Tua Rita"</i>	€ 36,00
<i>Chardonnay "Isole e Olena"</i>	€ 70,00
<i>Chardonnay "Monteverro" Barrique</i>	€ 150,00

Vini Bianchi

VENETO:

Lugana "Otella"	€ 30,00
Soave Lunalonga Cru "Balestri valda"	€ 35,00

UMBRIA:

Cervaro "Antinori"	€ 80,00
--------------------	---------

SARDEGNA:

Vermentino Mesa "Il Giunco"	€ 38,00
-----------------------------	---------

CAMPANIA:

Greco "Oppida Aminea"	€ 36,00
Falanghina "Oppida Aminea"	€ 36,00

SICILIA:

Chardonnay Gran Cru – "Rapitalà"	€ 50,00
Chardonnay "Planeta"	€ 55,00

FRIULI VENEZIA GIULIA:

Ribolla Gialla Collio "Attems"	€ 32,00
Vignis di Siris "Drius"	€ 38,00
Pinot Grigio "Jerman"	€ 42,00
Ribolla "Jerman"	€ 42,00
Friulano "Lis Fadis"	€ 45,00
Chardonnay "Jurosa" Lis Neris	€ 48,00
Chardonnay Ciampagnis "Vieris"	€ 50,00
Sauvignon "Lis Fadis"	€ 50,00
Sauvignon "Picol" Lis Neris	€ 55,00
Pinot Grigio Riserva "Griss" Lis Neris	€ 55,00
Pinot Grigio "Dessimis" vie di Romans	€ 60,00
Sauvignon Blanc "Vieris"	€ 60,00
Ribolla Gialla "Damijan"	€ 70,00
Nekay Tocai "Damijan"	€ 70,00
Jerman Were Dreams	€ 70,00
Jerman Vintage Tunina	€ 80,00
Dut'un Vie di Romans	€ 80,00
Bianco Breg "Gravner"	€ 110,00
Ribolla Gialla "Gravner"	€ 110,00
Pinot Grigio "Gravner"	€ 200,00

Vini Rosé

<i>Bardolino Chiaretto</i>	€ 25,00
<i>Lagrein "Alois Lageder"</i>	€ 32,00
<i>Impeto Rosé Montepulciano "Speranza"</i>	€ 32,00
<i>Rosa delle Siepi "Perla del Garda"</i>	€ 32,00
<i>Scalabrone "Antinori"</i>	€ 34,00
<i>Château de Pibarnon</i>	€ 65,00
<i>A. Rosato Toscana IGT "Antinori"</i>	€ 70,00

Vini Rossi

LOMBARDIA:

<i>Bonarda Rubiosa "Le fracce"</i>	€ 28,00
<i>Lambrusco di Grasparossa "Cleto Chiarli"</i>	€ 30,00
<i>Inferno "Prevostini"</i>	€ 36,00
<i>Zerdì "Cantrina"</i>	€ 38,00
<i>Grumello "Ortensio Lando"</i>	€ 42,00
<i>Chiavennasca Mazè "Negri"</i>	€ 42,00
<i>Inferno La Cruus "Prevostini"</i>	€ 45,00
<i>Sant'Andrea "Bettini" Tardivo</i>	€ 45,00
<i>Sassella Glicine "Sandro Fay"</i>	€ 45,00
<i>Sassella Somma Rovina "Prevostini"</i>	€ 45,00
<i>Valgella Ca'Morei "Sandro Fay"</i>	€ 48,00
<i>Valcalepio Riserva "Locatelli Caffi"</i>	€ 50,00
<i>Inferno Riserva "Carlo Negri"</i>	€ 55,00
<i>Nepomuceno "Cantrina"</i>	€ 55,00
<i>San Lorenzo "Mamete Prevostini"</i>	€ 55,00
<i>Vigneto Fracia "Negri"</i>	€ 60,00
<i>Bettini Botte n° 23 Riserva</i>	€ 60,00
<i>Rosso del Sebino "Maurizio Zanella-Cà del Bosco"</i>	€ 90,00
<i>Sforzato "Bettini"</i>	€ 70,00
<i>Sforzato Ronco del Picchio "Sandro Fay"</i>	€ 80,00
<i>Sforzato Corte di Cama "Prevostini"</i>	€ 85,00
<i>Sforzato Cà Rizieri "Rainoldi"</i>	€ 95,00
<i>Sforzato Albareda "Prevostini"</i>	€ 100,00
<i>Sforzato 5 Stelle "Negri"</i>	€ 110,00

TRENTINO ALTO ADIGE:

<i>Lagrein Riserva "Gries" Nals Margreid</i>	€ 50,00
<i>Pinot Nero Krafuss "Alois Lageder"</i>	€ 60,00
<i>Pinot Nero "Stroblhof"</i>	€ 60,00
<i>Pinot Nero Riserva "Praepositus" Abbazia di Novacella</i>	€ 65,00
<i>Lowengang Cabernet "Alois Lageder"</i>	€ 90,00
<i>Römigberg C.O.R. "Alois Lageder"</i>	€ 90,00
<i>Merlot MCM "Alois Lageder"</i>	€ 90,00

Vini Rossi

PIEMONTE:

<i>Barbera d'Asti Monte Bruna "Braida"</i>	€ 35,00
<i>Barbera d'Alba "Veglio"</i>	€ 40,00
<i>Barbera d'Asti La Generala "Bersano"</i>	€ 60,00
<i>Barbera d'Asti "Montalbera"</i>	€ 60,00
<i>Barbera d'Asti Bricco dell'Uccellone "Braida"</i>	€ 80,00
<i>Barbera d'Asti Bricco della Bigotta "Braida"</i>	€ 120,00
<i>Barbera d'Asti Ai Suma "Braida"</i>	€ 120,00
<i>Dolcetto d'Alba Ceretto "Rossana"</i>	€ 36,00
<i>Nebbiolo "Rocca dei Manzoni"</i>	€ 45,00
<i>Nebbiolo "Altare"</i>	€ 48,00
<i>Nebbiolo Angelo "Veglio"</i>	€ 50,00
<i>Nebbiolo D'Alba Bernardina "Ceretto"</i>	€ 60,00
<i>Cremes "Gaja"</i>	€ 60,00
<i>Sito Moresco "Gaja"</i>	€ 100,00
<i>Barbaresco "Produttori del Barbaresco"</i>	€ 65,00
<i>Barbaresco Bernardot "Ceretto"</i>	€ 150,00
<i>Barbaresco Faset "Ceretto" Bricco Asili</i>	€ 200,00
<i>Barbaresco "Gaja"</i>	€ 260,00
<i>Barolo "Rocca dei Manzoni"</i>	€ 60,00
<i>Barolo "Veglio"</i>	€ 70,00
<i>Barolo "C.Montezemolo"</i>	€ 70,00
<i>Barolo "Oddero"</i>	€ 80,00
<i>Barolo Riserva "Bersano"</i>	€ 90,00
<i>Barolo "Pio Cesare"</i>	€ 90,00
<i>Barolo "Altare"</i>	€ 95,00
<i>Barolo "Ceretto" Zocchera</i>	€ 100,00
<i>Barolo "Ceretto" Prapò</i>	€ 120,00
<i>Barolo Brunate "Ceretto"</i>	€ 150,00
<i>Barolo Bricco delle Rocche Brunate "Ceretto"</i>	€ 210,00
<i>Barolo Sperss "Gaja"</i>	€ 280,00
<i>Darmagj "Gaja"</i>	€ 300,00

Vini Rossi

TOSCANA:

<i>Chianti Classico "Volpaia"</i>	€ 32,00
<i>Chianti Classico Riserva Il Grigio "San Felice"</i>	€ 35,00
<i>Chianti Classico "Fonterutoli"</i>	€ 40,00
<i>Chianti Classico Riserva "Volpaia"</i>	€ 45,00
<i>Chianti Classico "Isole e Olena"</i>	€ 50,00
<i>Chianti Classico Gran Selezione Il Grigio "San Felice"</i>	€ 50,00
<i>Chianti Classico Riserva Ducale Oro "Ruffino"</i>	€ 55,00
<i>Chianti Classico Riserva Poggio Rosso "San Felice"</i>	€ 80,00
<i>Chianti Classico Riserva Badia di Passignano "Antinori"</i>	€ 80,00
<i>Il Bruciato Bolgheri "Antinori"</i>	€ 48,00
<i>Pugnitello "San Felice"</i>	€ 60,00
<i>Cont'Ugo Bolgheri "Antinori"</i>	€ 70,00
<i>Syrah "Stefano Amerigo"</i>	€ 70,00
<i>Nobile di Montepulciano Lodola Nuova "Ruffino"</i>	€ 38,00
<i>Nobile di Montepulciano Riserva "Corte La Flora"</i>	€ 60,00
<i>Nobile di Montepulciano Riserva "Bossona Dei"</i>	€ 90,00
<i>Brunello di Montalcino "Col d'Orcia"</i>	€ 60,00
<i>Brunello di Montalcino Campo Giovanni "San Felice"</i>	€ 70,00
<i>Brunello di Montalcino "Greppone Mazzi"</i>	€ 70,00
<i>Brunello di Montalcino "Costanti"</i>	€ 80,00
<i>Brunello di Montalcino "Caparzo"</i>	€ 80,00
<i>Brunello di Montalcino "Argiano"</i>	€ 100,00
<i>Brunello di Montalcino "Poggio Al Vento" Riserva</i>	€ 140,00
<i>Brunello di Montalcino Riserva "Caparzo"</i>	€ 140,00
<i>Brunello di Montalcino Casanova di Neri "Tenuta Nuova"</i>	€ 150,00
<i>Brunello di Montalcino Riserva "Costanti"</i>	€ 160,00
<i>Brunello di Montalcino Riserva "Il Quercione"</i>	€ 160,00
<i>Brunello di Montalcino Riserva "Canalicchio"</i>	€ 175,00
<i>Brunello di Montalcino "Biondi e Santi"</i>	€ 200,00
<i>Brunello di Montalcino "Poggio di Sotto"</i>	€ 250,00
<i>Brunello di Montalcino Riserva Cerretalto "Casanova di Neri"</i>	€ 250,00

Vini Rossi

TOSCANA:

Supertuscan

<i>Vigorello "San Felice"</i>	€ 60,00
<i>Casalferro "Barone Ricasoli"</i>	€ 70,00
<i>Modus "Ruffino"</i>	€ 70,00
<i>Guidalberto "Bolgheri"</i>	€ 80,00
<i>Romitorio "Ruffino"</i>	€ 80,00
<i>Grattamacco "Bolgheri"</i>	€ 90,00
<i>"Brancaia" Blu</i>	€ 90,00
<i>Cepparello "Isole Olena"</i>	€ 100,00
<i>Tignanello "Antinori"</i>	€ 120,00
<i>Testamatta n°1</i>	€ 140,00
<i>Solengo "Argiano"</i>	€ 140,00
<i>Guado al Tasso "Antinori"</i>	€ 160,00
<i>Paleo "Le Macchiole"</i>	€ 170,00
<i>Ornellaia "Tenuta dell'Ornellaia"</i>	€ 250,00
<i>Sassicaia "Tenuta S. Guido"</i>	€ 250,00
<i>Solaia Annata Diversa</i>	€ 260,00
<i>Solaia "Antinori"</i>	€ 300,00
<i>Redigaffi Merlot "Tau Rita"</i>	€ 350,00
<i>Masseto Merlot "Tenuta dell'Ornellaia"</i>	€ 1100,00

SICILIA:

<i>Nero D'Avola Passo Delle Mule "Duca di Salaparuta"</i>	€ 32,00
<i>Mille e una notte "Donnafugata"</i>	€ 90,00
<i>Duca Enrico "Duca di Salaparuta"</i>	€ 90,00

PUGLIA:

<i>Donnalisa Salice Salentino "Leone De Castris"</i>	€ 90,00
<i>Primitivo "Gianfranco Fino"</i>	€ 90,00

ABRUZZO:

<i>Montepulciano d'Abruzzo Riserva "Vigna Concetta" Speranza</i>	€ 50,00
<i>Montepulciano d'Abruzzo Riserva "Cvetic" Marina</i>	€ 50,00
<i>Montepulciano d'Abruzzo Riserva "Zanna" Illuminati</i>	€ 60,00

UMBRIA:

<i>Sagrantino di Montefalco "Colpetrone"</i>	€ 55,00
--	---------

Vini Rossi

VENETO:

<i>Campofiorin "Masi"</i>	€ 34,00
<i>Cabernet Sauvignon Scalicio "Balestri Valda"</i>	€ 38,00
<i>Valpolicella Ripasso "Zymè"</i>	€ 45,00
<i>Cresasso '04 (Corvina vendemmia tardiva)</i>	€ 60,00
<i>Fratta "Maculan"</i>	€ 110,00
<i>Valpolicella Superiore "Dal Forno"</i>	€ 130,00
<i>Valpolicella "Quintarelli"</i>	€ 130,00
<i>La Poja "Allegrini"</i>	€ 150,00

<i>Amarone Costasera "Masi"</i>	€ 75,00
<i>Amarone "Zenato"</i>	€ 75,00
<i>Amarone Costasera Riserva "Masi"</i>	€ 120,00
<i>Amarone Riserva "Zenato"</i>	€ 130,00
<i>Amarone Zymè Classico</i>	€ 140,00
<i>Amarone "Allegrini"</i>	€ 170,00
<i>Amarone Campolongo "Masi"</i>	€ 170,00
<i>Amarone Mazzano "Masi"</i>	€ 170,00
<i>Amarone Amarun Serego Alighieri "Masi"</i>	€ 180,00
<i>Amarone Dal Forno</i>	€ 350,00
<i>Amarone "Quintarelli"</i>	€ 350,00
<i>Amarone La Mattonara "Zymè" Riserva</i>	€ 400,00

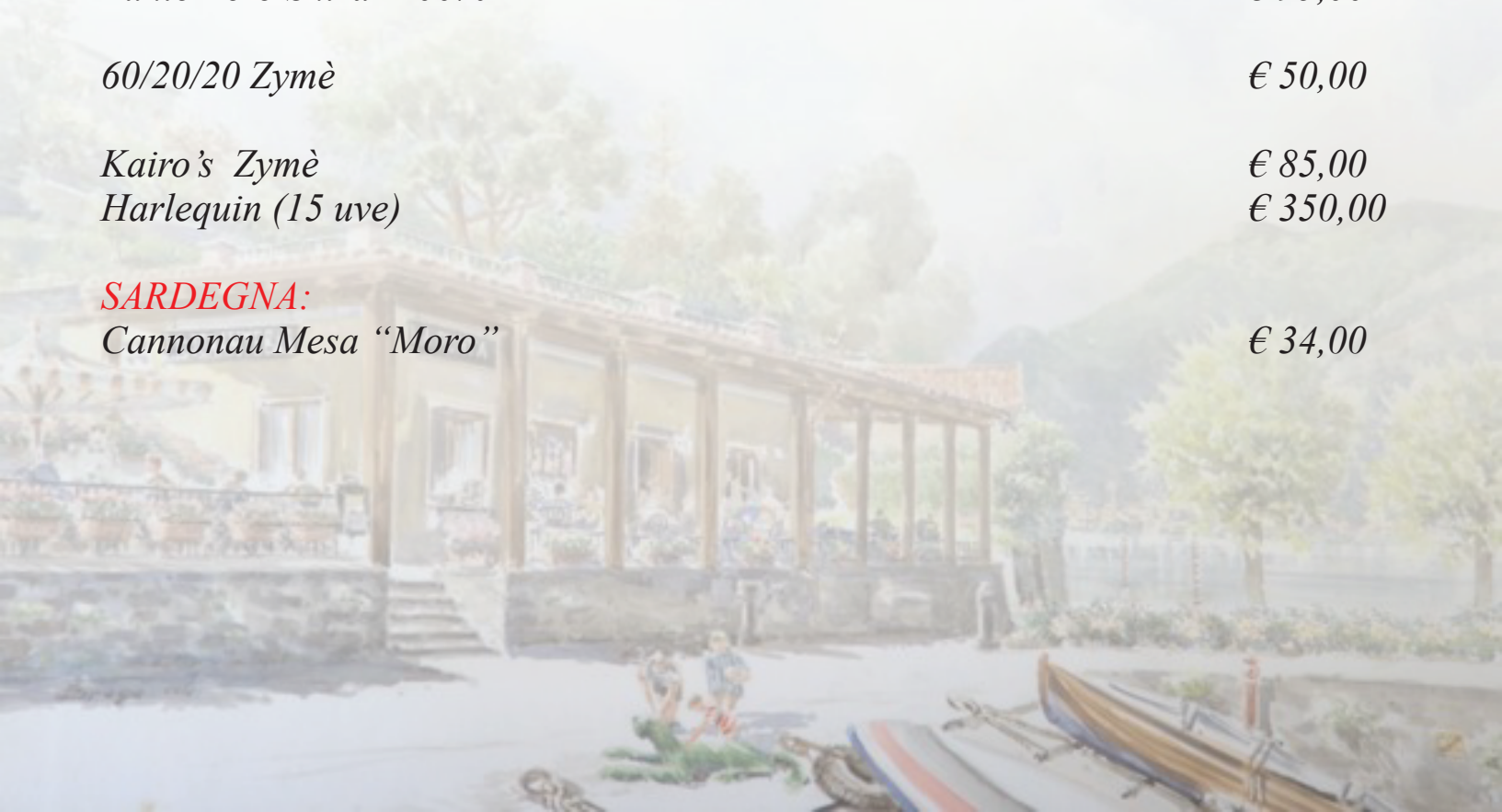
<i>Punto Zero Merlot 100%</i>	€ 95,00
<i>Punto Zero Shiraz 100%</i>	€ 95,00

<i>60/20/20 Zymè</i>	€ 50,00
----------------------	---------

<i>Kairo's Zymè</i>	€ 85,00
<i>Harlequin (15 uve)</i>	€ 350,00

SARDEGNA:

<i>Cannonau Mesa "Moro"</i>	€ 34,00
-----------------------------	---------



Magnum l 1,5

<i>Campofiorin "Masi"</i>	€ 70,00
<i>Brancaia Tre</i>	€ 70,00
<i>Chianti Classico Riserva Il Grigio "San Felice"</i>	€ 70,00
<i>Ca Morei Valgella "Sandro Fay"</i>	€ 100,00
<i>Chianti Classico Riserva Gran Selezione "Il Grigio"</i>	€ 100,00
<i>Brunello di Montalcino Campogiovanni "San Felice"</i>	€ 140,00
<i>Poggio Rosso Riserva "San Felice"</i>	€ 150,00
<i>Vigorello "San Felice"</i>	€ 150,00
<i>Amarone Costasera "Masi"</i>	€ 160,00
<i>Kayro's "Zymé"</i>	€ 180,00
<i>Sfurzat 5 Stelle "Nino Negri"</i>	€ 200,00
<i>Barolo "Ceretto"</i>	€ 200,00
<i>Brancaia Blu "Brancaia"</i>	€ 200,00
<i>Sforzato Albareda "Prevostini"</i>	€ 210,00
<i>Costasera Amarone Riserva "Masi"</i>	€ 220,00
<i>Fratta "Maculan"</i>	€ 250,00
<i>Barbaresco Faset "Ceretto" Bricco Asili</i>	€ 450,00
<i>Sassicaia "Tenuta San Guido"</i>	€ 600,00
<i>Barbaresco "Gaja" '97</i>	€ 800,00
<i>Sperss "Gaja" '97</i>	€ 800,00
<i>Amarone "Romano dal Forno"</i>	€ 1200,00
<i>Franciacorta Vittorio Moretti "Bellavista"</i>	€ 300,00
<i>Franciacorta Meraviglioso "Bellavista"</i>	€ 1200,00



• RISTORANTE •
la Punta ▶

I Grandi di Francia

<i>Chateau Batailley</i>	€ 80,00
<i>Chateau du Tertre-Margaux 2004</i>	€ 80,00
<i>Chateau Croix de Gay 2002</i>	€ 110,00
<i>Chateau Du Domaine de l'Eglise 2005</i>	€ 110,00
<i>Chateau Montrose 2002</i>	€ 120,00
<i>Chateau Trottevieille 2001 - 2005</i>	€ 110,00 € 180,00
<i>Chateau Lascombes Margaux 2003</i>	€ 210,00
<i>Chateau Leoville Saint - Julien 2001</i>	€ 280,00
<i>Chateau Cos D'Estournel 2003</i>	€ 570,00
<i>Chateau Mouton Rothschild 2003</i>	€ 670,00
<i>Chateau Hout - Brion 2003</i>	€ 960,00
<i>Chateau Cheval Blanc 2003</i>	€ 1000,00
<i>Chateau Ausone GC Classe A 2001</i>	€ 1450,00
<i>Chateau Lafite Rothschild 2002</i>	€ 1500,00
<i>Chateau Margaux 2002 / 2003</i>	€ 1520,00
<i>Chateau Lafite Rothschild 2003</i>	€ 1700,00
<i>Chateau Latour 2003</i>	€ 1920,00
<i>Chateau Petrus 2001</i>	€ 3700,00
<i>Chateau Rieussec Sauternes 2001</i>	€ 310,00
<i>Chateau D'Yquem Sauternes 2005</i>	€ 820,00
<i>Chateau D'Yquem Sauternes 1999 Magnum</i>	€ 1750,00



• RISTORANTE •
la Punta ▶

CAFFETTERIA

<i>Espresso</i>	€ 2,50
<i>Caffè Americano</i>	€ 4,00
<i>Thé</i>	€ 4,00
<i>Cappuccino</i>	€ 4,00
<i>Cioccolata</i>	€ 5,00
<i>Cioccolata con panna</i>	€ 5,50
<i>Latte macchiato</i>	€ 4,00

BIBITE

<i>Bibite / Soft Drink</i>	€ 5,00
<i>Succhi di frutta / Juice</i>	€ 5,00
<i>Acqua minerale 0,75 l</i>	€ 4,00
<i>Thè freddo</i>	€ 5,00
<i>Birra / Beer</i>	€ 6,00

DESSERT

<i>Torta alle noci / Walnut cake</i>	€ 7,00
<i>Crostata alla marmellata / Jam tart</i>	€ 6,00
<i>Tiramisù</i>	€ 7,00
<i>Crème caramel</i>	€ 7,00
<i>Mousse al cioccolato / Chocolate mousse</i>	€ 7,00
<i>Tortino fondente al cioccolato / Warm chocolate cake</i>	€ 8,00
<i>Panna cotta con frutti di bosco / Panna cotta with mixed berries</i>	€ 8,00
<i>Crème Brûlée</i>	€ 7,00
<i>Affogato al caffè / Ice-cream with coffee</i>	€ 8,00
<i>Fragole / Strawberrys</i>	€ 7,00
<i>Affogato al liquore / Ice-cream with liqueur</i>	€ 9,00
<i>Fragole con gelato / Strawberrys with ice cream</i>	€ 8,00
<i>Frutti di bosco / Mixed berries</i>	€ 8,00
<i>Frutti di bosco con gelato / Mixed forest fruits with ice-cream</i>	€ 9,00

APERITIVI

<i>Aperitivi analcolici</i>	€ 5,00
<i>Aperitivi alcolici</i>	€ 6,00
<i>Spritz</i>	€ 7,00
<i>Prosecco</i>	€ 5,00
<i>Cocktail</i>	€ 10,00

LIQUORI

<i>Amari</i>	€ 5,00
<i>Liquori nazionali</i>	€ 5,00
<i>Liquori esteri</i>	€ 7,00

DISTILLATI

<i>Grappe</i>	€ 5,00 / € 12,00
<i>Whisky</i>	€ 5,00 / € 35,00