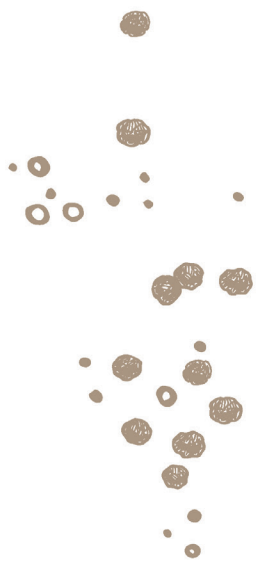
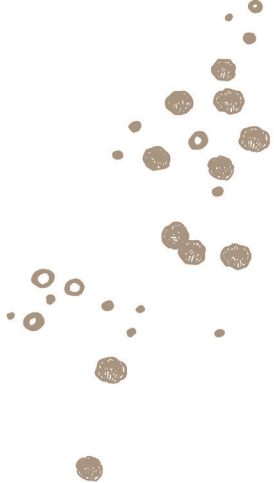


CARTEA DEI VINI



# FORME

FISH RESTAURANT & LOUNGE



# BOLLICINE

<b>BELLAVISTA FRANCIACORTA SATEN (BELLAVISTA)</b> <i>12.5%vol, LOMBARDIA, 100% CHARDONNAY</i>	70 €
<b>CA' DEL BOSCO FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE (CA' DEL BOSCO)</b> <i>12.5%vol, LOMBARDIA, 84% CHARDONNAY, 2% PINOT BIANCO, 14% PINOT NERO</i>	56 €
<b>METODO CLASSICO NATURE (MONSUPELLO)</b> <i>13%vol, LOMBARDIA, 90% PINOT NERO, 10% CHARDONNAY</i>	34 €
<b>METODO CLASSICO ROSÉ (MONSUPELLO)</b> <i>13,5%vol, LOMBARDIA, 90% PINOT NERO, 10% CHARDONNAY</i>	36 €
<b>FRANCIACORTA SATEN (BERLUCCHI '61)</b> <i>12.5%vol, LOMBARDIA, 100% CHARDONNAY</i>	32 €
<b>FRANCIACORTA ROSÉ (BERLUCCHI '61)</b> <i>12.5%vol, LOMBARDIA, 60% PINOT NERO, 40% CHARDONNAY</i>	34 €
<b>FERRARI PERLE' BRUT (FERRARI)</b> <i>12.5%vol, TRENTO, 100% CHARDONNAY</i>	50 €
<b>METODO CLASSICO BRUT (TASCA D'ALMERITA)</b> <i>13.5%vol, SICILIA, 100% CHARDONNAY</i>	40 €

# PROSECCO

<b>QUARTESE BRUT (RUGGERI)</b> <i>11.5%vol, VENETO, 100% GLERA</i>	27 €
<b>RUSTICO (NINO FRANCO)</b> <i>11%vol, VENETO, 100% GLERA</i>	18 €

# CHAMPAGNE

<b>CRISTAL 2012 (LOUIS ROEDERER)</b> <i>12%vol, FRANCIA, 40% CHARDONNAY, 60% PINOT NERO</i>	270 €
<b>DOM PERIGNON 2010</b> <i>12.5%vol, FRANCIA, 55% CHARDONNAY, 45% PINOT NERO</i>	250 €
<b>RUINART ROSE'</b> <i>12%vol, FRANCIA, 45% CHARDONNAY, 55% PINOT NERO</i>	120 €
<b>CANARD DUCHEN "CUVEE LEONIE"</b> <i>12%vol, FRANCIA, 40% PINOT NERO, 40% PINOT MEUNIER, 20% CHARDONNAY</i>	60 €

FORME

FISH RESTAURANT & LOUNGE

# VINI BIANCHI

CAPOLEMOLE BIO (CARPINETI) <i>13.5%vol, LAZIO, 100% BELLONE</i>	17 €
MORO BIO (CARPINETI) <i>14%vol, LAZIO, 80 % GRECO MORO, 20% GRECO GIALLLO</i>	26 €
FRASCATI EPOS (POGGIO LE VOLPI) <i>13%vol, LAZIO, 90% MALVASIA, 10% TREBBIANO</i>	22 €
DONNA LUCE (POGGIO LE VOLPI) <i>13%vol, LAZIO, 60% MALVASIA, 30% GRECO 10% CHARDONNAY</i>	25 €
GRECHETTO PROPIZIO BIO (GIANGIROLAMI) <i>13%vol, LAZIO, 100% GRECHETTO</i>	15 €
REGIUS BIO (GIANGIROLAMI) <i>13%vol, LAZIO, VIOGNER, SAUVIGNON, CHARDONNAY</i>	15 €
GRECHETTO LATOUR A CIVITELLA BIO (MOTTURA) <i>13,5%vol, LAZIO, 100% GRECHETTO</i>	36 €
PINOT GRIGIO (HOFSTÄTTER) <i>13.5%vol, ALTO ADIGE, 100% PINOT GRIGIO</i>	20 €
PINOT BIANCO (HOFSTÄTTER) <i>13.5%vol, ALTO ADIGE, 100% PINOT BIANCO</i>	20 €
PINOT BIANCO (SANCT VALENTINE) <i>14%vol, ALTO ADIGE, 100% PINOT BIANCO</i>	36 €
MULLER THURGAU (COLTERENZIO) <i>12.5%vol, ALTO ADIGE, 100% MULLER</i>	17 €
GEWURZTRAMINER KOLBENHOF (HOFSTÄTTER) <i>15%vol, ALTO ADIGE, 100% GEWURZTRAMINER</i>	54 €
GEWURZTRAMINER (COLTERENZIO) <i>14%vol, ALTO ADIGE, 100% GEWURZTRAMINER</i>	20 €
GEWURZTRAMINER LUNARE (TERLAN) <i>15%vol, ALTO ADIGE, 100% GEWURZTRAMINER</i>	63 €
CHARDONNAY (SANCT VALENTINE) <i>14%vol, ALTO ADIGE, 100 % CHARDONNAY</i>	40 €
CHARDONNAY (TERLAN) <i>13%vol, ALTO ADIGE, 100% CHARDONNAY</i>	20 €
SAUVIGNON INDRA (GIRLAN) <i>13.5%vol, ALTO ADIGE, 100% SAUVIGNON</i>	22 €
SAUVIGNON QUARZ (TERLAN) <i>14%vol, ALTO ADIGE, 100% SAUVIGNON</i>	70 €

FORME

FISH RESTAURANT & LOUNGE

SAUVIGNON WINKL (TERLAN) <i>13.5%vol, ALTO ADIGE, 100% SAUVIGNON</i>	31 €
SILVANER (ABBAZIA DI NOVACELLA) <i>13%vol, ALTO ADIGE, 100% SYLVANER</i>	23 €
SAUVIGNON RONCO DELLE MELE (VENICA) <i>13.5%vol, FRIULI, 100% SAUVIGNON</i>	62 €
SAUVIGNON BLANC (FEUDI DI ROMANS) <i>13%vol, FRIULI, 100% SAUVIGNON</i>	15 €
PINOT GRIGIO (JERMAN) <i>13%vol, FRIULI, 100% PINOT GRIGIO</i>	31 €
PINOT GRIGIO (FEUDI DI ROMANS) <i>12.5%vol, FRIULI, 100% PINOT GRIGIO</i>	15 €
PINOT BIANCO (JERMAN) <i>13%vol, FRIULI, 100% PINOT BIANCO</i>	31 €
PINOT BIANCO TALIS (COLLIO) <i>13.5%vol, FRIULI, 100% PINOT BIANCO</i>	30 €
PINOT BIANCO (FEUDI DI ROMANS) <i>12.5%vol, FRIULI, 100% PINOT BIANCO</i>	15 €
RIBOLLA GIALLA L'ADELCHI (VENICA) <i>12.5%vol, FRIULI, 100% RIBOLLA GIALLA</i>	34 €
RIBOLLA GIALLA RONCALTO (LIVON) <i>13%vol, FRIULI, 100% RIBOLLA GIALLA</i>	23 €
RIBOLLA GIALLA (FEUDI DI ROMANS) <i>12.5%vol, FRIULI, 100% RIBOLLA GIALLA</i>	15 €
CHARDONNAY (JERMAN) <i>13%vol, FRIULI, 100% CHARDONNAY</i>	34 €
CHARDONNAY (FEUDI DI ROMANS) <i>13%vol, FRIULI, 100% CHARDONNAY</i>	15 €
VINTAGE TUNINA (JERMAN) <i>13.5%vol, FRIULI, SAUVIGNON, CHARDONNAY, RIBOLLA GIALLA, MALVASIA</i>	80 €
CHARDONNAY PETITE ARVINE (LES CRETES) <i>13.5%vol, VALLE D'AOSTA, 100% CHARDONNAY</i>	24 €
BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE (VERVEY ALBERT) <i>12.5%vol, VALLE D'AOSTA, 100% PRIE BLANC</i>	33 €
CHARDONNAY DUEMILASEDICI (CA' DEL BOSCO) <i>13%vol, LOMBARDIA, 100% CHARDONNAY</i>	120 €
RIESLING (MONSUPELLO) <i>13.5%vol, LOMBARDIA, 100% RIESLING</i>	15 €

FORME

FISH RESTAURANT & LOUNGE

CHARDONNAY ROSSJ BASS (GAJA) <i>13%vol, PIEMONTE, 100% CHARDONNAY</i>	113 €
ARNEIS BLANGE' (CERETTO) <i>13%vol, PIEMONTE, 100% ROERO ARNEIS</i>	31 €
LA SCOLCA ETICHETTA NERA (GAVI DEI GAVI) <i>12%vol, PIEMONTE, 100% CORTESE</i>	43 €
SOAVE CLASSICO (PIERO PAN) <i>12%vol, VENETO, 100 % SOAVE</i>	19 €
LUGANA (CA' DEI FRATI) <i>13%vol, LIGURIA, 100% LUGANA</i>	20 €
TREBBIANO RISERVA (MASCIARELLI) <i>14%vol, ABRUZZO, 100% TREBBIANO</i>	53 €
PECORINO CASTELLO DI SEMIVICOLI (MASCIARELLI) <i>13.5%vol, ABRUZZO, 100% PECORINO</i>	22 €
PECORINO (BARONE VALFORTE) <i>13%vol, ABRUZZO, 100% PECORINO</i>	15 €
VERDICCHIO DI JESI (VILLA BUCCI) <i>13.5%vol, MARCHE, 100% VERDICCHIO</i>	26 €
CERVARO DELLA SALA (ANTINORI) <i>13%vol, UMBRIA, CHARDONNAY E GRECHETTO</i>	85 €
CHARDONNAY CONTE DELLA VIPERA (ANTINORI) <i>12.5%vol, UMBRIA, 100% CHARDONNAY</i>	38 €
VERMENTINO BOLGHERI (ANTINORI) <i>13%vol, TOSCANA, 100% VERMENTINO</i>	24 €
VERMENTINO LA PETTEGOLA (BANFI) <i>13%vol, TOSCANA, 100% VERMENTINO</i>	16 €
VERMENTINO VENDEMMIA TARDIVA (CAPICHERA) <i>14.5%vol, SARDEGNA, 100% VERMENTINO</i>	97 €
VERMENTINO VIGN'ANGENA (CAPICHERA) <i>13.5%vol, SARDEGNA, 100% VERMENTINO</i>	45 €
VERMENTINO MONTIDIMOLA VEND TARD (SURRAU) <i>14%vol, SARDEGNA, 100% VERMENTINO</i>	43 €
VERMENTINO SCIALA (SURRAU) <i>14%vol, SARDEGNA, 100% VERMENTINO</i>	26 €
VERMENTINO BRANU (SURRAU) <i>13.5%vol, SARDEGNA, 100% VERMENTINO</i>	18 €
CHARDONNAY PIETRABIANCA BIO (TORMARESCA) <i>12.5%vol, PUGLIA, 100% CHARDONNAY</i>	26 €

FISH RESTAURANT & LOUNGE

<b>ETNA BIANCO (FIRRIATO)</b> <i>13%vol, SICILIA, 100% CARRICANTE</i>	20 €
<b>ETNA BIANCO (BENANTI)</b> <i>12%vol, SICILIA, 100% CARRICANTE</i>	31 €
<b>CHARDONNAY VIGNA SAN FRANCESCO (TASCA CONTI D'ALMERITA)</b> <i>14%vol, SICILIA, 100% CHARDONNAY</i>	56 €
<b>GRILLO SUR SUR (DONNA FUGATA)</b> <i>12.5%vol, SICILIA, 100% GRILLO</i>	20 €
<b>MALVASIA PUNTINATA (ROMA)</b> <i>12.5%vol, LAZIO, 100% MALVASIA PUNTINATA</i>	18 €

## VINI ROSATI

<b>GJOLA CARICAGIOLA COLLI DEL LIMBARA (SURRAU)</b> <i>12.5%vol, SARDEGNA (GALLURA), 100% CARICAGIOLA</i>	29 €
<b>CERASUOLO D'ABRUZZO SUPERIORE "VILLA GEMMA" (MASCIARELLI)</b> <i>14%vol, ABRUZZO, 100% MONTEPULCIANO</i>	24 €
<b>VALFORTE ROSÉ CERASUOLO D'ABRUZZO (BARONE DI VALFORTE)</b> <i>12.5%vol, ABRUZZO, 100% MONTEPULCIANO D'ABRUZZO</i>	16 €
<b>CIPRESSETO SANTA CRISTINA (ANTINORI)</b> <i>11.5%vol, TOSCANA, 85% SANGIOVESE, 15% CANAILO</i>	16 €
<b>BOLGHERI ROSATO 'SCALABRONE' (ANTINORI)</b> <i>12%vol, TOSCANA, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, SYRAH E VARIE</i>	23 €
<b>REGALEALI NERELLO MASCALESE "LE ROSE" (TASCA D'ALMERITA)</b> <i>12%vol, SICILIA, 100% NERELLO MASCALESE</i>	16 €
<b>ROSATO "FIVE ROSES" (LEONE DE CASTRIS)</b> <i>12.5%vol, PUGLIA (SALENTO), 90% NEGROAMARO, 10% MALVASIA NERA</i>	18 €



# VINI ROSSI

<b>SAGRANTINO DI MONTEFALCO "COLLEPIANO" 2016 (CAPRAI)</b> <i>13,5%vol, UMBRIA, 100% SAGRANTINO</i>	47 €
<b>PINOT NERO "PATRICIA" GIRLAN 2018</b> <i>13,5%vol, ALTO ADIGE/SUDTIROL, 100% PINOT NOIR</i>	28 €
<b>NEBBIOLO "PERBACCO" VIETTI</b> <i>13,5%vol, ALTO ADIGE/SUDTIROL, 100% PINOT NOIR</i>	28 €
<b>LAGREIN (ELENA WALCH)</b> <i>13,5%vol, ALTO ADIGE/SUDTIROL, 100% LAGREIN</i>	22 €
<b>PRIMITIVO DI MANDURIA "LI RENI" (MASSERIA LI RENI - BRUNO VESPA)</b> <i>15%vol, PUGLIA, 100% PRIMITIVO</i>	18 €
<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA (TOMMASI)</b> <i>15%vol, VENETO, CORVINA 50%, CORVINONE 15%, RONDINELLA 30%, OSELETA 5%</i>	64 €
<b>BACCAROSSA (POGGIO LE VOLPI)</b> <i>13,5%vol, LAZIO, NERO BUONO 100%</i>	35 €
<b>ROSSO "CAPOLEMOLE" (MARCO CARPINETI)</b> <i>14%vol, SICILIA, NERO BUONO 60%, MONTEPULCIANO 30%, CESANESE 10%</i>	22 €
<b>CESANESE DEL PIGLIO "SAN MAGNO" (CORTE DEI PAPI)</b> <i>13%vol, LAZIO, 100% CESANESE</i>	32 €
<b>INCONTRO AL CIRCEO ROSSO (CANTINE SANT'ANDREA)</b> <i>13%vol, LAZIO, 85% MERLOT, 15% SAN GIOVESE</i>	17 €
<b>CHIANTI "LA BONCIA" (BINDI SERGARDI)</b> <i>13,5%vol, TOSCANA, 100% SANGIOVESE</i>	16 €
<b>ETNA ROSSO "LE SABBIE DELL'ETNA" (FIRRIATO)</b> <i>13,5%vol, SICILIA, NERELLO MASCALESE, NERELLO CAPPUCCIO</i>	20 €
<b>AGLIANICO DEL VULTURE (D'ANGELO RIONERO)</b> <i>13,5%vol, BASILICATA, 100% AGLIANICO</i>	18 €