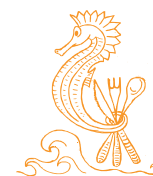




Vini Bianchi Maremma

Acquacheta Bio IGT	2017	Colle Petruccio	13,00
Vermentino 90% Malvasia 10% - Marrucheti			
Norcias Bio DOC	2017	Colle Petruccio	15,00
Vermentino - Marrucheti			
Stralunato IGT	2018	Colle Petruccio	12,00
Vermentino 50% Trappiano 25% Malvasia 25% - Marrucheti			
Lepido IGT	2018	Poggio Bestiale	13,00
Vermentino - Magliano			
Osa IGT	2017	Rascioni e Cecconello	14,00
Vermentino 85% Viogner 10% Sauvignon 5% - Osa			
Il Prunolo di Capalbio IGT	2018	Az. Agricola Salaiolo	13,00
Vermentino - Capalbio			
Brigante DOC	2018	Santalucia	13,00
Vermentino - Collecchio			
Vermentino di Montauto IGT	2018	Montauto	15,00
Vermentino 80% Malvasia 20% - Manciano			
La Pieve Bio DOC	2017	La Pieve	12,50
Vermentino Verdicchio Sauvignon Blanc - Arcille			
Calasole DOC	2018	Rocca Montemassi	15,00
Vermentino – Roccastrada			
Ansonica DOC	2018	Santalucia	14,00
Ansonica – Monte Argentario			
Eroica DOC	2018	Santalucia	25,00
Ansonica – Monte Argentario			



Ristorante Hippocampus

Il Prunolo di Capalbio IGT	2018	Az. Agricola Salaiolo	13,00
Ansonica - Capalbio			
Africo IGT	2018	Capo Duomo	17,00
Ansonica 90% Traminer 10% - Monte Argentario			
Poggio Argentato IGT	2017	Pereta Scansano	18,00
Sauvignon Blanc 60% Petit Manseng 25% Traminer 10% Semillon 5% – Monte Argentario			
Gessaia DOC	2018	Montauto	17,00
Sauvignon - Manciano			
Bianco di Pitigliano DOC	2018	Montauto	16,00
Trebiano 70% Malvasia 25% Chardonnay 5% - Manciano			
Trecò IGT (frizzante)	2017	Montauto	11,00
Trebiano – Pitigliano			
Vermentino	2017	Fertuna	17,00
Vermentino			

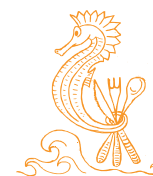
“Vino, gagliardo come la dea ragione, in te l’idea si fa suono e si colora il Mito”

Alda Merini



Vini Bianchi Nazionali

Gewurztraminer DOC	2017	Von Steeiger	14,00
Gewurztraminer – Trentino			
Amperg DOC	2017	Klaus Lentsch	18,00
Gewurztraminer – Trentino (Sud Tirolo Alto Adige)			
Riesling DOC	2017	Boem	15,00
Riesling – Trentino (Lavis)			
Muller Thurgao IGT frizzante	2017	Santa Margherita	15,00
Muller Thurgao – Trentino (Val di Cembra)			
Muller Thurgao DOC	2017	Cavit	14,00
Muller Thurgao – Trentino (Trentino)			
Pinot Grigio DOC	2017	Bastianich	20,00
Pinot Grigio – Friuli (Colli orientali)			
Ribolla Giallo DOP	2018	Kurtin	16,00
Ribolla giallo – Friuli (Cormons)			
Ribolla Giallo IGT	2017	Villa Folini	13,00
Ribolla giallo – Friuli (Collio)			
Sette Vigne DOC	2016	Rocco del gelso	17,00
Chardonnay – Friuli (Cormons)			
Chardonnay	2017	Kurtin	16,00
Chardonnay – Friuli (Cormons)			
Lugana DOC	2017	Cà dei Frati	16,00
Turbiana – Lombardia (Sirmione)			
Telos	2018	Tenuta Sant'Antonio	18,00
Garganega 80% Chardonnay 20% senza solfiti – Veneto (Verona)			



Ristorante Hippocampus

Custoza	2017	Bolla	14,00
Custoza – Veneto (Valle Adige)			
Obizzo IGT	2017	Donna Olimpia 1898	17,00
Vermentino – Toscana (Bolgheri)			
Muss frizzante	2017	Volpi Sant’Ermo	11,00
Chardonnay – Toscana (Casciana Terme)			
Roma DOC	2017	Pallavicini	15,00
Malvasia puntinata – Lazio (Colli Romani)			
Poggio Triale IGT	2016	La Pazzaglia	16,00
Grechetto – Lazio (Castiglione in Teverina)			
Falanghina IGP	2017	Vigne Sannite	12,00
Falanghina – Campania (Beneventano)			
Falà DOP	2017	Vigne Storte	15,00
Falanghina – Campania (Sannio)			
Corvo Bianco IGT	2018	Duca Salaparuta	13,00
Grecanico insolia – Sicilia (Casteldaccia)			
Ghisu DOC	2017	Alinos	15,00
Vermentino – Sardegna (Olbia Tempio)			
Balari DOCG frizzante	2018	Cantine del Vermentino	14,00
Vermentino – Sardegna (Gallura)			
Santumicali DOCG	2018	Micali Atlantis	16,00
Vermentino di Gallura – Sardegna (Gallura)			
S’Eleme DOC	2017	Monti	14,00
Vermentino di Gallura – Sardegna (Gallura)			

*“Nei calici della mia meditazione bevo soltanto del vino biondo,
lo bevo solo con gli occhi, chiudendoli, e la vita passa come una vela lontana.”* Fernando Pessoa



Vini Rossi

Rotulaia IGT	2017	Rascioni e Cecconello	14,00
Ciliegiolo – Maremma (Fonteblanda)			
Ardente DOC	2015	Colle Petruccio	14,00
Sangiovese – Maremma (Campagnatico)			
Capomatto DOC	2016	Colle Petruccio	12,00
Sangiovese – Maremma (Campagnatico)			
Nonum DOCG	2016	Colle Petruccio	13,00
Sangiovese – Maremma (Campagnatico)			
La Pupille DOCG	2017	Le Pupille	14,00
Sangiovese 85% Alicante 10% Ciliegiolo 5% – Maremma (Piagge del Maiano)			
Poggio Valente IGT	2015	Le Pupille	28,00
Sangiovese – Maremma (Piagge del Maiano)			
Morellino di Scansano DOCG	2016	Moris Farms	14,00
Sangiovese 90% Merlot e Syrah 10% – Maremma (Massa Marittima)			
Roggiano DOCG	2017	Cantina del Morellino	12,00
Sangiovese 95% Alicante 5% – Maremma (Scansano)			
Pinot Nero	2017	Montauto	28,00
Pinot nero – Maremma (Manciano)			
Chianti classico DOCG	2016	Castello di Querceto	15,00
Sangiovese 92% Canaiolo, Colorino, Mammolo e Ciliegiolo 8% - Toscana (Greve in Chianti)			
Rosso di Montalcino DOC	2017	Banfi	22,00
Sangiovese – Toscana (Montalcino)			

*“E voi dove vi piace andate, acque turbamento del vino,
andate pure dagli astemi: qui c'è il fuoco di Bacco”*



Le Bollicine

Astoria Lounge Brut	Astoria	14,00
Uve tipiche trevigiane – Veneto (Tenuta Val de Brun)		
Astoria Lounge Cuvèe “Fashion Victim”	Astoria	16,00
Uve tipiche trevigiane – Veneto (Tenuta Val de Brun)		
Prosecco Superiore DOCG Extra Dry	Rebuli	16,00
Prosecco – Veneto (Valdobbiadene)		
Prosecco Extra Dry DOC Limited Edition	Maccari	13,00
Prosecco – Veneto (Conegliano)		
Prosecco Treviso Millesimato Brut DOC	Villa Marcello	14,00
Prosecco – Veneto (Fontanelle)		
Berlucchi '61 Brut	Berlucchi	30,00
Chardonnay 90% Pinot Nero 10% – Lombardia (Franciacorta)		
Ferrari Brut DOC	Ferrari	30,00
Chardonnay – Trentino (Val d'Adige)		
Prosecco Millesimato DOC Extra Dry	Toso	14,00
Prosecco 85% Chardonnay 15% – Piemonte (Cossano Belbo)		
Jadér Cuvée Brut Naonis	La Delizia	14,00
Uve tipiche friulane – Friuli (Pianura friulana)		
31 Line Prosecco Extra Dry DOC	La Delizia	15,00
Prosecco – Friuli (Pianura friulana)		