



Vini bianchi dell'Umbria

Grechetto dell' Umbria	14,00
Montefalco bianco DOC. (Moretti Omero) biologico	17,00
Aragon Umbria igt Vermentino – Grechetto (Castello di Corbara)	18,00



Vini bianchi d'Italia

Pecorino IGT (Terre di Chieti Umani Ronchi)	17,00
Passerina igt Marche (Umani Ronchi)	17,00
Verdicchio Castelli di Jesi DOC (Umani Ronchi)	16,00
Traminer igt Trevenezie (Borgo Molino)	19,00
Gewurztraminer DOC trentino (Meran)	22,00
Kerner Alto Adige (Meran)	24,00
Lugana DOP Veneto (Montrosor)	18,00
Savignon Suade IGT Trevenezie (Astoria)	18,00
Ribolla gialla IGT Venezia Giulia (Borgo Molino)	18,00
Falanghina Beneventano IGP Campania (Solopaca)	13,00
Falanghina d.o.c. Campania (Mastroberardino)	18,00
Fiano di Avellino DOCG Campania (Mastroberardino)	20,00
Greco di tufo DOCG Campania (Mastroberardino)	20,00
Anthilia DOP Sicilia (Donnafugata)	18,50
Lighea IGT Sicilia (Donnafugata)	21,00
Sur sur grillo DOC Sicilia (Donnafugata)	18,00
Soudade rosato Umbria IGT (Le cimate)	16,00



Vini rossi dell'Umbria

Rosso di Montefalco DOC (Tenuta Ermelinda)	14,00
Rosso di Montefalco DOC (Antonelli)	18,00
Rosso di Montefalco DOC biologico (Moretti Omero)	19,00
Sagrantino montefalco DOC biologico (Moretti Omero)	24,00
Macchieto rosso Umbria IGT. (sagrantino, cabernet, savignon) biologico (Moretti Omero)	24,00
La gaita del falco rosso Umbria IGT (Benedetti e Grigi)	14,00



Vini rossi d'Italia

Morellino di Scansano DOCG Toscana (Podere Casina)	17,00
Chianti classico Gallo Nero DOCG Toscana (Lilliano)	19,00
Valpolicella classico DOC Veneto (Ca Rugate)	17,00
Ripasso d' Amarone di Valpolicella DOP Veneto (Montresor)	22,00
Amarone della Valpolicella riserva DOCG Veneto (Rocca Sveva)	38,00
Cabernet Sauvignon DOC Venezia (Borgo molino)	17,00
Montepulciano d'Abruzzo DOC Mammuto (La Cascina del Colle)	29,00
Negroamaro IGT Puglia (Teanum) consigliato da pesce	17,00
Primitivo Puglia IGP Puglia (Teanum)	18,00
Mille e una notte DOC Contessa Entellina Sicilia (Donnafugata)	55,00
Tancredi IGP Sicilia (Donnafugata)	33,00
Angheli IGP Sicilia (Donnafugata)	27,00
Sedara DOC Sicilia (Donnafugata)	19,00



Bollicine

Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG (Borgo Molino)	18,00
Prosecco Valdobbiadene DOCG Cartizze (Borgo Molino)	25,00
Muller Thurgao delle venezie IGT (Astoria)	18,00
Chateau Blanc rose' extra dry	15,00
Glera extra dry cuv é e (Borgomolino)	16,00
Franciacorta DOCG (Curt del lac)	28,00
Berlucchi cuv é e imperiale Franciacorta DOCG	28,00
G.H.Mumm Champagne (Francia)	48,00



I vini al calice

Ogni sera selezioniamo vini bianchi e rossi da servire al calice per
accompagnare la tua cena al meglio.

Chiedi al nostro staff i vini selezionati per la serata.

Il vino secondo noi..

deve trasmettere emozioni, ricordi, territori, passioni e tradizione... la stessa passione che noi cerchiamo di offrire con i nostri piatti. E' con questi criteri che abbiamo selezionato i nostri vini, spesso senza tener conto delle etichette e dei marchi altisonanti ma chiudendo gli occhi e cercando sensazioni forti e autentiche che a noi hanno saputo regalare grandi emozioni.

Ricorda che la bottiglia che consumi al tavolo è tua e non devi necessariamente finirla...chiedi un sacchetto d'asporto e portala con te, avrai così l'opportunità di prolungare il piacere della nostra ospitalità anche a casa tua.

Buona degustazione.

Ristorante La smorfia