

APERITIVI / APERITIFS

Aperitivo 'MURO' con frutta fresca e prosecco	4.00
MURO's aperitif with fresh fruit and 'prosecco' sparkling wine	
Lo Spritz / Typical venetian aperitif	4.00
Calice di Prosecco / Prosecco by the glass	4.00

BOLLICINE / SPARKLING

Prosecco Brut, D.O.C.G, Zardetto, Veneto	20.00
Franciacorta Brut, Montenisa, Antinori, Lombardia	30.00
Champagne, Francia	da/from 60.00

VINI BIANCHI / WHITE WINES

Bianco di Custoza, Monte del Frà, Veneto	18.00
Soave "Monte Fiorentine", Cà Rugate, Veneto	20.00
Soave, Tedeschi, Veneto (0,375 lt.)	10.00
Lugana "Le Creete", Ottella, Veneto	20.00
Ribolla Gialla, Ronco delle Betulle, Friuli	22.00
Friulano, Vigna Bocois, Ronco delle Betulle, Friuli	22.00
Sauvignon Blanc, Aquila del Torre, Friuli	25.00
Sauvignon Blanc "Vit dai Maz", Aquila del Torre, Friuli	35.00
Riesling, Aquila del Torre, Friuli	25.00
Malvasia, Borgo San Daniele, Friuli	27.00
Pinot Grigio, Colterenzio, Alto Adige	20.00
Gewurtztraminer, Colterenzio, Alto Adige	20.00
Pinot Bianco "Strhaler", Stroblhof, Alto Adige	30.00
Chardonnay, Tormaresca, Puglia	20.00
Chardonnay "Pietra Bianca", Tormaresca, Puglia	30.00
Greco di Tufo "Cutizzi", Feudi di San Gregorio, Campania	22.00
Fiano di Avellino "Pietra Calda", Feudi di San Gregorio, Camp.	22.00
Cervaro della Sala, Castello della Sala, Antinori, Toscana	60.00
Bianco della casa, Sutto, Venezia	0,25 l 4.00
	0,50 l 7.00
	1 l 12.00

VINI ROSSI / RED WINES

Valpolicella “Capitel del Nicalò”, Tedeschi, Veneto		20.00
Valpolicella, Tedeschi, Veneto (0,375 lt.)		10.00
Ripasso di Valpolicella ‘Capitel San Rocco’, Tedeschi, Veneto		25.00
Corasco, Tedeschi, Veneto, (Corvina, Raboso, Refosco)		24.00
Amarone, Tedeschi, Veneto		60.00
Amarone, Tedeschi, Veneto (0,375 lt.)		30.00
Cabernet “Due Santi”, Zonta, Veneto		30.00
Cabernet Franc, Ronco delle Betulle, Friuli		25.00
Franconia, Ronco delle Betulle, Friuli		30.00
Merlot, Aquila del Torre, Friuli		25.00
Refosco, Aquila del Torre, Friuli		25.00
Pinot Nero Blauburgunder, Colterenzio, Alto Adige		22.00
Pinot Nero “Villa Nigra” Riserva, Colterenzio, Alto Adige		35.00
Pinot Nero “Pigeno”, Stroblhof, Alto Adige		30.00
Chianti Classico “Pèppoli”, Antinori, Toscana		27.00
Syrah “Achelo”, La Braccasca, Antinori, Toscana		22.00
Vino Nobile di Montepulciano, La Braccasca, Antinori, Toscana		35.00
Il Bruciato, Tenuta Guado al Tasso, Antinori, Toscana		35.00
Tignanello, Tenuta Tignanello, Antinori, Toscana		120.00
Solaia, Tenuta Tignanello, Antinori, Toscana		200.00
Brunello di Montalcino, Il Colle, Toscana		60.00
Chianti classico, Isole e Olena, Toscana		30.00
Cepparello, Isole e Olena, Toscana		100.00
Mompertone, Prunotto, Piemonte		24.00
Barolo DOCG, Prunotto, Piemonte		60.00
Barbaresco DOCG, Prunotto, Piemonte		60.00
Barolo, Brovia, Piemonte		80.00
Barbera d’Alba ‘Sori del Drago’, Brovia, Piemonte		25.00
Negramaro “Masseria Maine”, Tormaresca, Puglia		35.00
Primitivo “Torcicoda”, Tormaresca, Puglia		27.00
Nero d’Avola “Nero Jbleo”, Gulfi, Sicilia		27.00
Nero d’Avola Riserva, Gulfi, Sicilia		45.00
Cerasuolo di Vittoria, Gulfi, Sicilia		24.00
Rosè “Five Roses”, Leone De’Castris, Puglia		20.00
Raboso Fiore Vivace, Paladin, Veneto		18.00
Merlot, Vigna Dogarina, Campo di Pietra, Venezia	0,25 l	4.00
	0,50 l	7.00
	1 l	12.00