

al Peck 

Carta dei Vini



Vini al calice / *Wines by the glass*

VINI SPUMANTI / SPARKLING WINES

Franciacorta Brut Peck 2009 Lombardia - <i>Pinot nero, Chardonnay, Pinot bianco</i>	10.00
Ribolla gialla spumante Collavini 2011 Friuli - <i>Ribolla gialla</i>	7.00
Champagne Perrier-Jouët Grand Brut <i>Pinot nero, Chardonnay, Pinot meunier</i>	11.50
Champagne Pommery Brut Apanage <i>Pinot nero, Chardonnay, Pinot meunier</i>	11.00
Ferrari Perlé Rosé 2009 Trentino Alto Adige - <i>Pinot nero, Chardonnay</i>	11.00
Champagne Laurent-Perrier Rosé <i>Pinot nero, Chardonnay, Pinot meunier</i>	16.50

VINI BIANCHI / WHITE WINES

Monteriole Chardonnay 2013 Coppo Piemonte - <i>Chardonnay</i>	9.50
Riesling Afix Jermann 2014 Friuli - <i>Riesling</i>	8.00
Verdicchio Riserva Misco 2013 Tenuta di Tavignano Marche - <i>Verdicchio</i>	8.50
Passobianco Passopisciaro 2014 Sicilia - <i>Chardonnay</i>	7.50
Hofstatt Pinot Bianco 2014 Cortaccia Trentino Alto Adige - <i>Pinot bianco</i>	7.50
Vermentino di Gallura Sciala Vigna Surrau 2015 Sardegna - <i>Vermentino</i>	6.00
Chablis Daniel Dampt 2013 Borgogna - <i>Chardonnay</i>	12.00
Cloudy Bay Sauvignon 2015 Nuova Zelanda - <i>Sauvignon blanc</i>	9.00
Meursault Vincent Girardin 2011 Borgogna - <i>Chardonnay</i>	13.00

VINI ROSSI / RED WINES

Schioppettino di Cialla 2010 Ronchi di Cialla Friuli - <i>Schioppettino</i>	10.00
Valtellina Valgella Cà Moréi Sandro Fay 2012 Lombardia - <i>Chiavennasca</i>	8.00
Barbera d'Alba 2013 Conterno Piemonte - <i>Barbera</i>	11.00
Amarone della Valpolicella Peck 2011 Veneto - <i>Corvina, Rondinella, Molinara</i>	9.50
Lagrein Hofstätter 2012 Trentino - <i>Lagrein</i>	8.00
Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma 2007 Abruzzo - <i>Montepulciano</i>	12.00
Bolgheri Guado al Tasso Antinori 2005 Toscana - <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah</i>	19.00
Lucente Frescobaldi 2013 Toscana - <i>Sangiovese, Merlot</i>	9.50
Nerojbleo Gulfi 2009 Sicilia - <i>Nero d'Avola</i>	6.50
Bourgogne David Duband 2011 Borgogna - <i>Pinot nero</i>	8.00
Château Gruaud Larose Saint-Julien 2005 Bordeaux - <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet franc, Petit verdot</i>	23.00
Clos de Los Siete 2012 Argentina - <i>Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	8.50

VINI DA DESSERT / DESSERT WINES

Passito di Pantelleria Ben Ryé 2012 Donna Fugata Sicilia - <i>Zibibbo</i>	10.00
Passito Comtess' St Michael-Eppan 2012 Trentino - <i>Gewürztraminer, Riesling, Sauvignon</i>	11.00
Château de Malle 2009 Sauternes Bordeaux - <i>Sauvignon blanc, Semillon blanc</i>	12.00



Vini al calice Peck

Peck's wines by the glass

VINI SPUMANTI / SPARKLING WINES

Prosecco di Valdobbiadene 2015	5.00
Franciacorta Brut 2009	10.00

VINI BIANCHI / WHITE WINES

Müller Thurgau 2014	5.00
Chardonnay 2015	5.00
Pinot Grigio 2014	5.00
Ribolla Gialla 2015	5.00
Sauvignon 2014	5.00
Soave Classico 2014	5.00

VINI ROSSI / RED WINES

Lambrusco Grasparossa	5.00
Bardolino 2014	5.00
Dolcetto d'Alba 2013	6.00
Barbera d'Alba 2013	6.00
Rosso di Montalcino 2014	6.00
Chianti Classico Riserva 2013	6.00
Nebbiolo d'Alba 2012	6.50
Barbaresco 2011	7.50
Brunello di Montalcino 2011	8.50
Barolo 2009	9.00
Amarone della Valpolicella 2011	9.50

VINI DOLCI / DESSERT WINES

Moscato d'Asti 2015	5.00
---------------------	------

Vini in bottiglia

Wines by bottle



Vini in bottiglia / *Wines by bottle*

VINI SPUMANTI / SPARKLING WINE

FRANCIACORTA

Brut 2009 Peck <i>Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Bianco</i>	48.00
Brut Vintage Collection 2011 Ca' del Bosco <i>Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero</i>	52.00
Satèn 2011 Ca' del Bosco <i>Chardonnay, Pinot Bianco</i>	54.00

TRENTINO ALTO ADIGE

Giulio Ferrari Brut Ris. 2004 Ferrari <i>Chardonnay</i>	88.00
Ferrari Perlé Rosé 2009 Ferrari <i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	52.00

FRIULI VENEZIA GIULIA

Ribolla Gialla Spumante 2011 Collavini <i>Ribolla</i>	28.00
--	-------

VENETO

Prosecco Valdobbiadene Peck <i>Prosecco</i>	20.00
--	-------

CHAMPAGNE

"R" de Ruinart <i>Chardonnay, Pinot nero, Pinot Meunier</i>	62.00
Gran Brut Perrier-Jouët <i>Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero</i>	58.00
Grande Réserve Gosset <i>Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	68.00
Brut Grand Vintage 2006 Moët & Chandon <i>Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier</i>	78.00
Blanc de Blanc Ruinart <i>Chardonnay</i>	82.00
Brut Rosé Ruinart <i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	82.00
Brut Premier Louis Roederer <i>Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier</i>	60.00
Premiere Cuvée Bruno Paillard <i>Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	56.00
Dom Pérignon Brut 2006 <i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	180.00
Grande Cuvée Krug <i>Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier</i>	198.00
Brut Fernand Thill <i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	54.00
Cuvée Rosé Laurent Perrier <i>Pinot Nero</i>	88.00

VINI BIANCHI / WHITE WINES

PIEMONTE

Gavi Monterotondo 2011 Villa Sparina <i>Cortese</i>	40.00
Langhe Arneis Blangé 2015 Ceretto <i>Arneis</i>	25.00

VAL D'AOSTA

Chardonnay Cuvée Bois 2013 Les Crêtes <i>Chardonnay</i>	58.00
--	-------

TRENTINO ALTO ADIGE

Manna 2014 Franz Haas <i>Riesling, Chardonnay, Tramin, Sauvignon</i>	28.00
Gewürztraminer Kolbenhof Hoffstätter 2013 <i>Gewürztraminer</i>	32.00

FRIULI VENEZIA GIULIA

Chardonnay 2015 Peck <i>Chardonnay</i>	20.00
Müller Thurgau 2014 Peck <i>Müller Thurgau</i>	20.00
Ribolla Gialla 2015 Peck <i>Ribolla gialla</i>	20.00
Sauvignon Ronco delle Mele 2014 Venica <i>Sauvignon Blanc</i>	50.00
Where...Dreams... 2012 Jermann <i>Chardonnay</i>	50.00
Pinot Grigio 2014 Peck <i>Pinot Grigio</i>	20.00
Sauvignon 2014 Peck <i>Sauvignon Blanc</i>	20.00
Friulano Ronco delle Cime 2014 Venica <i>Friulano</i>	30.00

VENETO

Soave Capitel Foscarino 2014 Anselmi <i>Garganega, Chardonnay</i>	22.00
Soave 2014 Peck <i>Garganega, Chardonnay</i>	20.00



Vini in bottiglia / *Wines by bottle*

VINI BIANCHI / WHITE WINES

LOMBARDIA

Chardonnay 2011 Ca' del Bosco 78.00
Chardonnay

ABRUZZO

Trebbiano d'Abruzzo Marina Cvetic 2012 Masciarelli 40.00
Trebbiano

UMBRIA

Cervaro della Sala 2014 Antinori 56.00
Chardonnay, Grechetto

TOSCANA

Vermentino 2014 Antinori 20.00
Vermentino

MARCHE

Verdicchio Tralivio 2012 Sartarelli 20.00
Verdicchio

Verdicchio dei Castelli di Jesi 2012 Tenuta Tavignano 25.00
Verdicchio

CAMPANIA

Fiano di Avellino 2012 Guido Marsella 28.00
Fiano

PUGLIA

Pietrabianca 2013 Tormaresca 24.00
Chardonnay, Fiano

SARDEGNA

Vermentino Capichera 2014 Ragnedda 52.00
Vermentino

Vermentino Sciala 2015 Vigne Surrau 27.00
Vermentino

SICILIA

Chardonnay 2014 Planeta 32.00
Chardonnay

Chiarandà 2012 Donnafugata 38.00
Ansonica, Chardonnay

VINI ROSSI / RED WINES

PIEMONTE

Barbera d'Alba 2013 Peck 21.00
Barbera

Barolo 2009 Peck 42.00
Nebbiolo

Dolcetto d'Alba 2013 Peck 20.00
Dolcetto

Pin 2011 La Spinetta 42.00
Nebbiolo, Barbera

Barbera d'Alba Peiragall 2013 Marchesi di Barolo 25.00
Barbera

Grignolino 2014 Fratelli Biletta 20.00
Grignolino

Barolo Bussia 2010 Prunotto 75.00
Nebbiolo

Barolo Cannubi 2011 Marchesi di Barolo 65.00
Nebbiolo

Barbaresco Martinenga 2011 Marchesi di Gresy 58.00
Nebbiolo

Barbaresco Gallina 2010 La Spinetta 110.00
Nebbiolo

TRENTINO ALTO ADIGE

Pinot Nero Barthenau 2012 J.Hofstatter 83.00
Pinot Nero

Teroldego 2013 Foradori 28.00
Teroldego

Pinot Nero St.Valentin 2011 St Michael Eppan 36.00
Pinot Nero

FIULI VENEZIA GIULIA

Merlot dal Pic 2009 Collavini 28.00
Merlot

Refosco dal peduncolo rosso 2014 Collavini 20.00
Refosco

VENETO

Amarone della Valpolicella 2011 Peck 44.00
Corvina, Rondinella, Molinara

Amarone Costasera 2011 Masi 46.00
Corvina, Rondinella, Molinara

Bardolino 2014 Peck 20.00

Veronese La Grola 2011 Allegrini 25.00
Corvina, Rondinella, Syrah, Sangiovese



Vini in bottiglia / *Wines by bottle*

VINI ROSSI / RED WINES

LOMBARDIA

Bonarda Costa del Sole 2015 Adorno <i>Croatina</i>	18.00
Curtefranca Rosso 2012 Ca' del Bosco <i>Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon</i>	22.00
Valtellina Inferno 2011 Nino Negri <i>Chiavennasca, Pignola e Merlot</i>	26.00
Maurizio Zanella 2009 Ca' del Bosco <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</i>	62.00

EMILIA ROMAGNA

Lambrusco Grasparossa Secco Peck	18.00
----------------------------------	-------

UMBRIA

Sagrantino Montefalco 2009 Falesco <i>Sagrantino</i>	55.00
---	-------

TOSCANA

Rosso di Montalcino 2014 Peck <i>Sangiovese</i>	20.00
Chianti Classico Riserva 2013 Peck <i>Sangiovese</i>	21.00
Brunello Montalcino 2009 Peck <i>Sangiovese</i>	40.00
Rosso di Montalcino Poggio alle Mura 2013 Banfi <i>Sangiovese</i>	22.00
Morellino di Scansano Riserva 2011 Val delle Rose <i>Sangiovese</i>	28.00
Il Bruciato 2014 Antinori <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah</i>	28.00
Chianti Cl. Ris. Badia a Passignano 2010 Antinori <i>Sangiovese</i>	48.00
Lucente 2013 Frescobaldi <i>Merlot, Sangiovese</i>	38.00
Nardo 2003 Montepeloso <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon</i>	94.00
Brunello di Montalcino 2011 Pian delle Vigne Antinori <i>Sangiovese</i>	65.00

VINI ROSSI / RED WINES

TOSCANA

Guado al Tasso 2006 Antinori <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot</i>	98.00
Luce 2012 Frescobaldi <i>Sangiovese, Merlot</i>	112.00
Ornellaia 2011 Ornellaia <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot</i>	165.00
Sassicaia 2012 Tenuta San Guido <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	165.00
Masseto 2012 Ornellaia <i>Merlot</i>	570.00
Scrio 2001 Le Macchiole <i>Merlot, Cabernet, Syrah</i>	120.00

ABRUZZO

Villa Gemma Montepulciano d'Abruzzo 2007 Masciarelli <i>Montepulciano d'Abruzzo</i>	63.00
--	-------

PUGLIA

Masseria Negroamaro Maimè 2011 Tormaresca <i>Negroamaro</i>	33.00
--	-------

CALABRIA

Cirò Duca San Felice 2009 Librandi <i>Gaglioppo</i>	18.00
--	-------

SARDEGNA

Korem 2011 Argiolas <i>Bovale Sardo, Carignano, Cannonau</i>	44.00
Carignano del Sulcis Rocca Rubia 2013 Santadi <i>Carignano</i>	26.00

SICILIA

Nerojbleo 2011 Gulfi <i>Nero d'Avola</i>	28.00
Syrah 2010 Planeta <i>Syrah</i>	32.00
Passopisciaro 2013 <i>Nerello Mascalese</i>	40.00
Contrada Nero d'Avola 2009 Cos <i>Nero D'Avola</i>	55.00



Vini in bottiglia / *Wines by bottle*

VINI ROSATI / ROSÉ WINES

LOMBARDIA

Bardolino Chiaretto 2015 Zenato 20.00
Corvina, Rondinella, Molinara

TOSCANA

Scalabrone Tenuta Guado al Tasso 2014 20.00
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

VINI DA DESSERT / DESSERT WINES

PIEMONTE

Moscato D'Asti 2015 Peck 75 cl 18.00
Moscato Bianco

VENETO

Recioto Capitelli 2011 Anselmi 37,5 cl 35.00
Garganega

PUGLIA

Primitivo di Manduria Dolce 2012 Attanasio 75 cl 35.00
Primitivo

SICILIA

Ben Rye Passito di Pantelleria 2012 Donnafugata 37,5 cl 40.00
Zibibbo

BORDEAUX SAUTERNES

Château Clos Haut Peyraguey 2006 75 cl 62.00
Semillon Blanc, Sauvignon Blanc

Château d'Yquem 2008 37,5 cl. 150.00
Semillon Blanc, Sauvignon Blanc