



Trattoria San Carlo  
dal 1979

### *Vini bianchi*

Alto Adige .....	pag. 2
Friuli Venezia Giulia .....	pag. 2
Piemonte .....	pag. 4
Liguria.....	pag. 4
Campania .....	pag. 5
Sardegna .....	pag. 5

### *Vini rossi*

Alto Adige .....	pag. 6
Friuli Venezia Giulia .....	pag. 7
Veneto .....	pag. 7
Piemonte .....	pag. 8
Lombardia .....	pag. 10
Liguria .....	pag. 10
Toscana .....	pag. 11
Abruzzo .....	pag. 13
Puglia .....	pag. 13
Campania .....	pag. 14
Molise.....	pag. 14
Sicilia .....	pag. 14
Sardegna .....	pag. 14

*Vini francesi* pag. 15

*Bollicine* pag. 16

n.d. = non disponibile  
◇= bottiglia unica

Per i vini a bicchiere vi preghiamo di chiedere al personale di sala.



Trattoria San Carlo  
dal 1979

## Vini bianchi

### ***Alto Adige***

Chardonnay 2019 **St. Michael Eppan**

(Chardonnay) 13,5% vol

18,00 euro

Gewürztraminer 2019 **Kellerei Kaltern**

(Gewürztraminer) 14% vol

21,00 euro

### ***Friuli Venezia Giulia***

Sharis 2019 **Livio Felluga**

(Chardonnay 70%, Ribolla Gialla 30%) 12,5% vol

25,00 euro

Vinnae Ribolla Gialla 2019 **Jerman**

(Ribolla gialla) 12,5% vol

33,00 euro



Trattoria San Carlo  
dal 1979

Sauvignon "Ronco del Cerò" 2017 **Venica e Venica**

(Sauvignon) 13,5% vol

33,00 euro

Sauvignon del Collio 2018 **Az. Agr. Gradis'ciutta**

(Sauvignon) 13% vol

24,00 euro

Friulano del Collio 2018 **Az. Agr. Gradis'ciutta**

(Friulano) 12,5% vol

24,00 euro

Ribolla Gialla del Collio 2019 **Az. Agr. Gradis'ciutta**

(Ribolla) 12,50% vol

24,00 euro



Trattoria San Carlo  
dal 1979

### ***Piemonte***

Langhe Arneis Blangé 2018 **Az. Agr. Ceretto** (biologico)

(Arneis) 13% vol

27,00 euro

Gavi di Gavi "La Meirana" 2018 **Az. Agr. Broglia**

(Cortese) 13,5% vol

25,00 euro

### ***Liguria***

Vermentino Colli di Luni "etichetta grigia" 2019 **Cantine Lunae**

(Vermentino) 12,5% vol

20,00 euro

Bianchetta genovese 2019 "**Ū pastine**" **Az. Agr. Bisson**

(Bianchetta) 12,50% vol

22,00 euro



Trattoria San Carlo  
dal 1979

## **Campania**

Fiano di Avellino 2018 **Mastroberardino**

(Fiano) 12,5% vol

22,00 euro

Greco di Tufo "Vignadangelo" 2018 **Mastroberardino**

(Greco) 13,5% vol

23,00 euro

Falanghina Irpinia "Morabianca" 2018 **Mastroberardino**

(Falanghina) 13% vol

19,00 euro

## **Sardegna**

Vermentino di Sardegna 2019 **Az. Agr. Olianas** (biologico)

(Vermentino) 13% vol

21,00 euro

Capichera Vign'angena 2019 **Cantina Ragnedda**

(Vermentino) 13,5% vol

44,00 euro



Trattoria San Carlo  
dal 1979

## Vini rossi

### ***Alto Adige***

Pinot Nero Blauburgunder 2019 **Kellerei Kaltern**

(Pinot Nero) 13,5% vol

19,00 euro

Pinot Nero 2018 **St. Michael Eppan**

(Pinot Nero) 13% vol

11,00 euro (**mezza bottiglia**)

Cabernet Sauvignon Riserva "Doss" 2016 **Az. Agr. Giran**

(Cabernet Sauvignon) 14% vol

25,00 euro

Lagrein 2019 **St. Michael Eppan**

(Lagrein) 13,5% vol

19,00 euro

Kalterersee "Classico superiore" 2018 **Kellerei Kaltern**

(Schiava, Teroldego, Pinot nero) 12,5% vol

19,00 euro



Trattoria San Carlo  
dal 1979

### ***Friuli Venezia Giulia***

Vertigo 2017 **Livio Felluga**

(Merlot 60%, Cabernet Sauvignon 40%) 13% vol

24,00 euro

Refosco dal Peduncolo rosso 2017 **Az. Agr. La Sclusa**

(Refosco) 13% vol

17,00 euro

Merlot Colli Orientali del Friuli 2017 **Az. Agr. La Sclusa**

(Merlot) 13% vol

17,00 euro

Cabernet Franc del Collio 2015 **Az. Agr. Gradis'ciutta**

(Cabernet Franc) 13,5% vol

24,00 euro

### ***Veneto***

Valpolicella Ripasso Classico Superiore "Le Quare" 2017 **Az. Agr. Gamba**

(Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 20%, Molinara 10%) 14% vol

20,00 euro



Trattoria San Carlo  
dal 1979

### ***Piemonte***

**Nebbiolo Langhe 2018 Az. Agr. Franco Conterno**

(Nebbiolo) 14% vol

22,00 euro

**Nebbiolo Langhe 2018 Az. Agr. Franco Conterno**

(Nebbiolo) 14% vol

12,00 euro (**mezza bottiglia**)

**Barbera d'Alba Superiore 2018 Az. Agr. Franco Conterno**

(Barbera) 14,5% vol

20,00 euro

**Dolcetto d'Alba 2018 Prunotto**

(Dolcetto) 13% vol

19,00 euro





Trattoria San Carlo  
dal 1979

Barbera del Monferrato "Trattoria San Carlo" 2019 **Az. Agr. La Cavaliera**

(Barbera) 13% vol

15,00 euro

Dolcetto di Ovada "Trattoria San Carlo" 2018 **Az. Agr. La Cavaliera**

(Dolcetto) 13% vol

15,00 euro

Dolcetto di Dogliani DOCG "Maestra" 2017 **Az. Agr. Gillardi**

(Dolcetto) 14% vol

21,00 euro

Barolo 2014 **Az. Agr. Gillardi**

(Nebbiolo) 14% vol

50,00 euro

Cremes Langhe 2016 **Gaja**

(Dolcetto 50%, Pinot Nero 50%) 13,5% vol

45,00 euro

Barbaresco Coste Rubin 2013 **Fontanafredda**

(Nebbiolo) 13,5% vol

46,00 euro



Trattoria San Carlo  
dal 1979

**Barbaresco 2014 Produttori del Barbaresco**

(Nebbiolo) 14% vol

42,00 euro

**Barolo Serralunga d'Alba 2012 Fontanafredda**

(Nebbiolo) 14% vol

46,00 euro

***Lombardia***

**Inferno Valtellina Superiore 2018 Az. Nino Negri**

(Nebbiolo/Chiavennasca) 13% vol

24,00 euro

***Liguria***

**Colli di Luni Rosso 2018 Cantine Lunae**

(Sangiovese, Canaiolo, Cilieggiolo) 13% vol

19,00 euro

**Rossese di Dolceacqua 2019 Az. Agr. Enzo Guglielmi**

(Rossese) 13,5% vol

19,00 euro



Trattoria San Carlo  
dal 1979

Rossese Riviera del Ponente 2019 **Az. Agr. Calvini**

(Rossese) 13,5% vol

12,00 euro (**mezza bottiglia**)

Ciliegiolo rosato 2018 **Az. Agr. Bisson**

(Ciliegiolo) 12% vol

18,00 euro

Ormeasco di Pornassio Superiore 2017 **Az. Agr. Lorenzo Ramò**

(Ormeasco) 13,5% vol

21,00 euro

### ***Toscana***

Le Volte dell'Ornellaia 2017

(Sangiovese 15%, Merlot 70%, Cabernet Sauvignon 15%) 13,5% vol

38,00 euro

Chianti 2018 **Tenuta Castiglioni Frescobaldi**

(Sangiovese 95%, Canaiolo 5%) 13% vol

16,00 euro



Trattoria San Carlo  
dal 1979

**Chianti Classico 2016 Lornano**

(Sangiovese) 14,5% vol

24,00 euro

**Morellino di Scansano 2017 Az. Agr. Boschetto di Montiano**

(Sangiovese) 13,5% vol

17,00 euro

**Campaccio 2011 Az. Agr. Terrabianca**

(Sangiovese 70%, Cabernet Sauvignon 30%) 13,5% vol

45,00 euro

**Brunello di Montalcino Val di Suga 2007 Tenimenti Angelini**

(Sangiovese) 14,5% vol

49,00 euro

**Morellino di Scansano 2016 Az. Agr. Terenzi**

(Sangiovese) 14% vol

10,00 euro (**mezza bottiglia**)



Trattoria San Carlo  
dal 1979

### ***Abruzzo***

Montepulciano d'Abruzzo 2017 **Az. Agr. Masciarelli**

(Montepulciano) 13,5% vol

16,00 euro

### ***Puglia***

Negroamaro del Salento 2016 **Vigne Sammarco**

(Negroamaro) 13,5% vol

17,00 euro

Primitivo di Manduria 2016 **Vigne Sammarco**

(Primitivo) 14% vol

17,00 euro



Trattoria San Carlo  
dal 1979

### ***Campania***

Aglianico Irpinia 2013 **Cantina Riccio**

(Aglianico) 13,5% vol

19,00 euro

### ***Molise***

Ramitello Biferno Rosso 2013 **Di Majo Norante**

(Montepulciano 80%, Aglianico 20%) 13,5% vol

20,00 euro

### ***Sicilia***

Nero d'Avola 2017 **Az. Agr. Morgante**

(Nero d'Avola) 14,5% vol

18,00 euro

### ***Sardegna***

Cannonau di Sardegna 2019 **Az. Agr. Olianas** (biologico)

(Cannonau 95%, Tintillu 5%) 14,5% vol

21,00 euro



Trattoria San Carlo  
dal 1979

## Vini francesi

**Pinot noir 2018 Domaine Arlaud Père & Fils**

(Pinot noir) 14% vol

60,00 euro

**Sancerre 2019 Domaine Delaporte Chavignol**

(Pinot noir) 13,5% vol

60,00 euro



Trattoria San Carlo  
dal 1979

## Bollicine



Prosecco di Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. Extra dry

11% vol

18,00 euro

Franciacorta Contadi Castaldi D.O.C.G. Prima cuvée brut

12,5% vol

33,00 euro

Champagne Brut Philipponnat

12% vol

65,00 euro

Champagne Brut Philipponnat Magnum

12% vol

130,00 euro