

*Ristorante  
La Banca*

*The  
Wine  
Experience*

*Gentile Ospite,*

*vorremmo suggerirLe di affrontare la scelta del vino con un cuore leggero ed avventuroso. Intraprenda la Sua scelta con grande serenità, dimenticando criteri classici o accoppiate ormai consolidate. Sarà molto più importante, nella Sua scelta, che segua il desiderio di “viaggiare”... di compiere quel lungo viaggio che il vino, ogni vino, propone.*

*Solo così potrà compiere quel cammino attraverso antiche prove e tentativi, attraverso lunghe fatiche, attraverso territori diversi; bruciati dal sole, raffreddati da pesanti nebbie, scompigliati da venti del nord o da brezze salmastre, lungo pendii di colline, lungo vallate, pietraie .... quel viaggio che ogni vino racconta attraverso profumi e consistenze di sapori, aromi sottilmente nascosti o più apertamente percettibili.*

*Buon viaggio a Lei dunque!*

*La nostra ragionata, ma inevitabilmente ristretta, selezione dovrebbe consentirLe di compiere questo viaggio con il piacere di ritrovare esperienze note o di sperimentarne di nuove.*

*A Lei, adesso, la parola e grazie fin d'ora per la Sua attenzione e per la Sua “visita”.*



*Dear Guest,*

*we would like to suggest that you choose your wine with a light and adventurous heart. Confront this choice serenely, ignoring classic criteria or consolidated unions. It is important that, as you decide, you desire to “travel” ... to undertake that long journey that wine, every wine, proposes.*

*In this way you will be able to complete the journey through ancient tests and trials, the years of work, the different territories: burnt by the sun, cooled by the heavy fogs, ruffled by the northern winds or by sea breezes, over the hills, along the valleys, through the rocks ... that journey which every wine tells through its aromas and the consistence of its tastes, subtle, hidden aromas or more open, obvious ones.*

*We wish you a happy journey.*

*Our reasoned, but inevitably restricted selection should allow you to undertake this journey with the pleasure of reliving known experiences or of experimenting with new ones.*

*The choice, now, is yours and we thank you for your attention and your visit.*



## WINE REGIONS OF ITALY

## *Red Wines*

<i>.House Red,</i> <i>Lovely aroma and taste.</i>				<i>Italy</i>	<i>€ 20.00</i>
<i>Montepulciano Vicenne</i> <i>Grapes-</i> <i>100% Montepulciano.</i>	<i>Pietrantonj</i>	<i>Abruzzo</i>	<i>IGT</i>	<i>Italy</i>	<i>€ 22.00</i>
<i>Chianti Salchetto</i> <i>Grapes-</i> <i>Sangiovese and Canaiolo.</i>	<i>Colli Senesi</i>	<i>Tuscany</i>	<i>DOCG</i>	<i>Italy</i>	<i>€ 26.50</i>
<i>Merlot – Canto Rosso</i> <i>Grapes-</i> <i>Merlot</i>	<i>Endrizzi</i>	<i>Trentino</i>	<i>IGT</i>	<i>Italy</i>	<i>€ 24.90</i>
<i>Rosso Toscana</i> <i>Grapes-</i> <i>Mostly Sangiovese</i>	<i>Piccolomini</i>	<i>Tuscany</i>	<i>IGT</i>	<i>Italy</i>	<i>€ 25.00</i>
<i>Valpolicella Ripasso</i> <i>Grapes-</i> <i>Made with Corvina, Rondinella and Molinara grapes</i>	<i>Le Tobele</i>	<i>Veneto</i>	<i>DOC</i>	<i>Italy</i>	<i>€ 28.90</i>
<i>Dolcetto D'Alba</i> <i>Grapes-</i> <i>Made with Dolcetto</i>	<i>Sandrone</i>	<i>Piedmont</i>	<i>DOC</i>	<i>Italy</i>	<i>€ 28.90</i>
<i>Barolo</i> <i>Grapes-</i> <i>Barolo</i>		<i>Piemonte</i>	<i>DOC</i>	<i>Italy</i>	<i>€ 49.90</i>
<i>Amarone</i> <i>Grapes-</i> <i>Made with Corvina, Rondinella and Molinara grapes</i>	<i>Le Tobele</i>	<i>Veneto</i>	<i>DOC</i>	<i>Italy</i>	<i>€ 52.00</i>
<i>Shiraz</i> <i>Grapes-</i> <i>Shiraz</i>	<i>Rynamok,</i>			<i>Australia</i>	<i>€21.90</i>
<i>Fleurie Domaine, de la Bouroniere</i> <i>Grapes-</i> <i>Gamay</i>				<i>France</i>	<i>€28.90</i>

## *Rosé Wines*

*Vicenne Cerasuolo*      *Pietrantonj*    *Abruzzo*    *DOC*    *Italy*      € 19.90  
*Grapes-*  
*Montepulciano d'Abruzzo*

## *White Wines*

*.House White,*      *Italy*      € 20.00  
*Lovely aroma and taste.*

*Trebbiano Vicenne*    *Pietrantonj*      *Abruzzo*      *DOC*    *Italy*      € 22.00  
*Grapes-*  
*Trebbiano.*

*Pinot Bianco*      *Endrizzi*      *Trentino*      *DOC*    *Italy*      € 23.90  
*Grapes-*  
*Pinot Bianco.*

*Pinot Grigio*      *Endrizzi*      *Trentino*      *DOC*    *Italy*      € 26.90  
*Grapes-*  
*100% Pinot Grigio*

*Sauvignon*      *Di Lenardo*      *Friuli*      *DOC*    *Italy*      € 26.90  
*Grapes-*  
*Sauvignon Blanc.*

*Vermentino*      *Argiolas*      *Sardegna*      *IGT*    *Italy*      €28.50  
*Grapes-*  
*Vermentino*

## *. France*

*Macon Village*      €22.90  
*Grapes-*  
*Chardonnay*

## *Sparkling Wines*

*Prosecco Frizzante Veneto    Cantina Endrizzi    Italy    € 29.00*

*Bollinger Champagne Special Cuvée    France    € 69.00*





## Wines by the Glass

### White

<i>House White,</i> <i>Lovely aroma and taste</i>				<i>Italy</i>	<i>€ 5.00</i>
<i>Pinot Bianco</i> <i>Grapes-</i>	<i>Endrizzi</i> <i>Pinot Bianco.</i>	<i>Trentino</i>	<i>DOC</i>	<i>Italy</i>	<i>€ 6.00</i>
<i>Macon Village</i> <i>Grapes-</i>	<i>Domaine Benas</i> <i>Chardonnay</i>			<i>France</i>	<i>€ 5.90</i>

### Red

<i>House Red,</i> <i>Lovely aroma and taste.</i>				<i>Italy</i>	<i>€5.00</i>
<i>Rosso Toscana</i> <i>Grapes-</i>	<i>Piccolomini</i> <i>Mostly Sangiovese</i>	<i>Tuscany</i>	<i>IGT</i>	<i>Italy</i>	<i>€ 6.25</i>
<i>Shiraz</i> <i>Grapes-</i>	<i>Runamok,</i> <i>Shiraz</i>			<i>Australia</i>	<i>€ 5.00</i>

### Rose'

<i>Vicenne Cerasuolo</i> <i>Grapes-</i>	<i>Pietrantonj</i> <i>Montepulciano d'Abruzzo</i>	<i>Abruzzo</i>	<i>DOC</i>	<i>Italy</i>	<i>€ 5.00</i>
--	--	----------------	------------	--------------	---------------

### Sparkling

<i>Prosecco Frizzante Veneto</i>		<i>Cantina Endrizzi</i>		<i>Italy</i>	<i>€ 7.25</i>
----------------------------------	--	-------------------------	--	--------------	---------------