



Caro ospite, ti offro la scelta tra questi vini perché li ritengo interessanti, adeguati ai piatti e al livello del locale nonché al gusto che ci piace proporre a chi si siede da noi. Fiduciosi che potrai trovare qualcosa di interessante, non esitare a confrontarti con noi per scegliere la bottiglia giusta: siamo qui per questo.

Spumanti Metodo Charmat o Martinotti

Leggeri, dai profumi fragranti, fruttati e floreali con riconoscimenti che spaziano dalla pera alla mela, dalla ginestra ai fiori di campo.

Al gusto si presentano con spiccata freschezza e di media struttura.

RIBOLLA GIALLA BRUT

Euro 22,00

Forchir - Friuli

-100% ribolla gialla

GAVI SPUMANTE "ROVERELLO"

Euro 20,00

Broglia - Piemonte

-100% cortese

GAVI SPUMANTE "ROVERELLO" ROSE'

Euro 20,00

Broglia - Piemonte

-100% cortese

PROSECCO BRUT

Euro 18,00

Forchir - Friuli

-100% glera

Brut Dianella

Euro 15,00

Dianella 1° - Toscana

-100% glera

*Vino non disponibile



Spumanti Metodo Classico, Franciacorta e Champagne

Dal perlage fine, numeroso e persistente, fragranti e complessi, con profumi che vanno dalla crosta di pane ai lieviti, dalla frutta bianca agli agrumi, alla frutta secca, ai fiori gialli e in taluni casi alle spezie.

Al gusto si presentano freschi, sapidi, equilibrati, intensi e di lunga persistenza gusto-olfattiva.

CHAMPAGNE

PALMER & CO AMAZONE Euro 300,00

Chardonnay: 50% Pinot Noir: 50%

Vini di riserva: 100% Affinamento sui lieviti: da 10 a 15 anni

PALMER & CO MILLESIME 2008 Euro 100,00

chardonnay 50 %, pinot noir 50 %

invecchiamento sui lieviti : 6 anni

PALMER & CO BLANC DE NOIR Euro 90,00

Pinot Noir: 50% Pinot Meunier: 50% Vini de Réserve: 35%

Invecchiamento sui lieviti: 4 anni

THIENOT BRUT VINTAGE 2008 Euro 100,00

-50% Pinot noir 50% Chardonnay, 7 anni sui lieviti

THIENOT BRUT ROSE' Euro 100,00

-45% pinot noir 35% Chardonnay 20% Pinot meunier, 3 anni sui lieviti

THIENOT BRUT Euro 85,00

-45% Chardonnay 35% Pinot nero 20% Pinot meunier, 3 anni sui lieviti

PASCAL DOUQUET HORIZON Euro 80,00

-100% Chardonnay, 3 anni sui lieviti

ARNOULD MICHEL & FILS GRAND CRU BRUT Euro 70,00

-100% Pinot Noir, 2 anni sui lieviti

VEUVE CLIQUOT BRUT Euro 60,00

-50% Pinot nero 20% Pinot meunier 30% Chardonnay

*Vino non disponibile



MOET ET CHANDON

Euro 60,00

-40%Pinot Noir 36%Meunier 24%Chardonnay

THIENOT BRUT 0.375

Euro 45,00

-45%Chardonnay 35%Pinot nero 20%Pinot meunier, 3 anni sui lieviti

BLANC DE BLANC

CASA CATERINA BRUT NATURE '60' 2012

Euro 50,00

Chardonnay 100%, no solfiti

60 mesi sui lieviti, az. Biodinamica, pas dose' - Lombardia

CASA CATERINA BRUT NATURE '36'

Euro 40,00

Chardonnay 100%, no solfiti

36 mesi sui lieviti, az. Biodinamica, pas dose' - Lombardia

FERRARI PERLE' BRUT

Euro 60,00

-100% Chardonnay (5 anni sui lieviti) - Trentino

FERRARI PERLE' BIANCO 2009

Euro 50,00

-100% Chardonnay, 8 anni sui lieviti - Trentino

FERRARI DEMI SEC

Euro 30,00

-100% Chardonnay - Trentino

FERRARI MAXIMUM BRUT

Euro 30,00

-100% Chardonnay - Trentino

SANTUS SATEN MILLESIMATO

Euro 40,00

-100%Chardonnay, 30 mesi sui lieviti - Lombardia

MONTELLORI PAS DOSE' MILLESIMATO BLANC DE BLANC

Euro 35,00

-100% Chardonnay (3 anni sui lieviti) - Toscana

*Vino non disponibile



UVAGGI

BELLAVISTA ALMA GRAN COUVÉE' <i>-22% Pinot nero 77% Chardonnay 1% Pinot bianco, 3 anni sui lieviti Lombardia</i>	Euro 55,00
FERRARI PERLE' ROSE' <i>-80% Pinot Nero 20% Chardonnay (5 anni sui lieviti) - Trentino</i>	Euro 60,00
CASA CATERINA BRUT NATURE '36' ROSE' <i>75% Pinot Noir - 25% Pinot Meunier, no solfiti az. Biodinamica, pas dose', 36 mesi sui lieviti - Lombardia</i>	Euro 45,00
BELLAVISTA ALMA GRAN COUVÉE' 0.375cl <i>-22% Pinot nero 77% Chardonnay 1% Pinot bianco - Lombardia</i>	Euro 32,00
F.LLI BERLUCCHI "FRECCIANERA" BRUT <i>-60% Chardonnay 30% Pinot Bianco 10% Pinot Nero, 2 anni sui lieviti Lombardia</i>	Euro 30,00
MAISON VERGNES BLANQUETTE DE LIMOUX CARTE NOIR BRUT <i>-3% Chardonnay, 93% Mauzac, 4% Chenin Blanc - Francia</i>	Euro 20,00

*Vino non disponibile



Vini Bianchi Fermi

I vini bianchi maturi presentano tonalità cromatiche che spaziano dal giallo paglierino al giallo dorato, con profumi intensi e complessi che ricordano i fiori d'acacia, il gelsomino, il tiglio, la frutta matura e in taluni casi presentano spiccate note minerali.

Al gusto sono strutturati, sapidi, persistenti ed equilibrati.

I vini bianchi giovani, anche aromatici, si presentano con eleganti profumi di mela golden, frutta a polpa bianca, frutta tropicale, fiori bianchi ed erbe aromatiche.

Al gusto sono sempre piacevolmente freschi e di buon equilibrio.

UVAGGI

CAPO MARTINO

Euro 75,00

German - Friuli

Tocai Friulano, Ribolla Gialla, Malvasia Istriana, Picolit

VINTAGE TUNINA

Euro 60,00

Jermann - Friuli

- Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia Istriana, Picolit

SHARIS

Euro 28,00

Livio Felluga - Friuli

- Chardonnay, Ribolla Gialla

RISERVA DELLA CONTESSA

Euro 27,00

Cantina Biodinamica Manincor - Alto Adige

- 60% Pinot Bianco 30% Chardonnay 10% Sauvignon Blanc

QUATER VITIS BIANCO

Euro 26,00

Firriato - Sicilia

Catarratto, Inzolia, Zibibbo e Carricante dell'Etna

LE SABBIE DELL'ETNA Etna Bianco D.O.C

Euro 24,00

Firriato - Sicilia

Carricante, Catarratto

POMINO

Euro 22,00

Frescobaldi - Toscana

Chardonnay, pinot bianco

***Vino non disponibile**



CORTESE

GAVI DOCG VECCHIA ANNATA 2009 <i>Broglia - Piemonte</i>	Euro 75,00
GAVI DOCG "BRUNO BROGLIA" <i>Broglia - Piemonte</i>	Euro 32,00
GAVI DOCG "LA MEIRANA" <i>Broglia - Piemonte</i>	Euro 25,00

SAUVIGNON

POUILLY-FUME' <i>Père & Fils - Francia</i>	<i>Gitton</i> Euro 45,00
VULCAIA FUME' <i>Inama - Veneto</i>	Euro 45,00
SAUVIGNON <i>Livio Felluga - Friuli</i>	Euro 36,00
SANCT VALENTIN SAUVIGNON <i>San Michele Appiano - Alto Adige</i>	Euro 34,00
SAUVIGNON <i>Jermann - Friuli</i>	Euro 30,00
SAUVIGNON "TANNENBERG" BIO <i>Cantina Biodinamica Manincor - Alto Adige</i>	Euro 29,00
SAUVIGNON <i>Ferruccio Sgubin - Alto Adige</i>	Euro 25,00
B.S.T. SAUVIGNON TOSCANO <i>Ambrogio e Giovanni Folonari - Toscana</i>	Euro 20,00

*Vino non disponibile



CHARDONNAY

CHABLIS PREMIER CRU "VAILLONS" <i>Drouhin-Vaudon - Francia</i>	Euro 70,00
CHABLIS <i>Drouhin – Vaudon - Francia</i>	Euro 45,00
CHABLIS "LES VILLES VIGNES" <i>Pascal Bouchard - Francia</i>	Euro 40,00
CABREO LA PIETRA TOSCANA I.G.T. <i>Ambrogio e Giovanni Folonari - Toscana</i>	Euro 38,00
BOURGOGNE CHARDONNAY <i>Pascal Bouchard - Francia</i>	Euro 35,00
CHARDONNAY 2013 <i>Planeta - Sicilia</i>	Euro 35,00
SANCT VALENTIN CHARDONNAY <i>San Michele Appiano - Alto Adige</i>	Euro 34,00
CHARDONNAY "SOPHIE" BIO <i>Cantina Biodinamica Manincor - Alta Adige</i>	Euro 29,00

GEWURZTRAMINER

SANCT VALENTIN GEWURZTRAMINER <i>San Michele Appiano - Alto Adige</i>	Euro 36,00
GEWURZTRAMINER <i>San Michele Appiano - Alto Adige</i>	Euro 25,00

*Vino non disponibile



PINOT

PINOT GRIGIO <i>Livio Felluga - Friuli</i>	Euro 35,00
SANCT VALENTIN PINOT GRIGIO <i>San Michele Appiano - Alto Adige</i>	Euro 34,00
PINOT GRIGIO <i>Ferruccio Sgubin - Alto Adige</i>	Euro 33,00
PINOT BIANCO <i>Ferruccio Sgubin - Alto Adige</i>	Euro 27,00
EICHHORN <i>Cantina Biodinamica Manincor - Alto Adige</i> <i>Pinot Bianco</i>	Euro 35,00
MARAVEIS <i>Cantina Forchir - Friuli</i> <i>Pinot Bianco</i>	Euro 22,00
PINOT GRIGIO <i>Cantina Forchir - Friuli</i>	Euro 22,00

RIBOLLA GIALLA

RIBOLLA GIALLA PETRUS <i>Ferruccio Sgubin - Alto Adige</i>	Euro 33,00
RIBOLLA GIALLA <i>Cantina Forchir - Friuli</i>	Euro 24,00

*Vino non disponibile



VERNACCIA DI S. GIMIGNANO

MONTENIDOLI CARATO <i>San Gimignano DOCG - Toscana</i>	Euro 31,00
MONTENIDOLI FIORE <i>San Gimignano DOCG - Toscana</i>	Euro 27,00
MONTENIDOLI TRADIZIONALE <i>San Gimignano DOCG - Toscana</i>	Euro 25,00

GARGANEGA

VIGNETO DU LOT SOAVE CLASSICO <i>Azienda Agricola Inama - Veneto</i>	Euro 34,00
VIN SOAVE <i>Azienda Agricola Inama - Veneto</i>	Euro 24,00

FRIULANO

FRIULANO <i>Livio Felluga - Friuli</i>	Euro 35,00
FRIULANO PETRUS <i>Ferruccio Sgubin - Alto Adige</i>	Euro 35,00
FRIULANO <i>Cantina Forchir - friuli</i>	Euro 22,00

*Vino non disponibile



VERMENTINO

VERMENTINO "COLLI DI LUNI" ETICHETTA NERA <i>Lunae - Liguria</i>	Euro 28,00
TINO VERMENTINO DI SARDEGNA <i>Mora&Memo - Sardegna</i>	Euro 26,00
VERMENTINO POGGIO AL SASSO <i>Cantine Montalcino - Toscana</i>	Euro 18,00
VERMENTINO TOSCANO <i>Lunardi - Toscana</i>	Euro 15,00

VERDICCHIO

VERDICCHIO DI MATELICA RISERVA DOCG MIRUM <i>Monacesca - Marche</i>	Euro 36,00
VERDICCHIO DI MATELICA DOCG <i>Monacesca - Marche</i>	Euro 24,00

MOSCATO

CHANBAVE MUSCAT VALLE'E D'AOSTE D.O.P. <i>Rosset - Valle d' Aosta</i> <i>Moscato bianco</i>	Euro 27,00
CUE' <i>Cantina Marilina - Sicilia</i> <i>Moscato</i>	Euro 24,00
MOSCATO GIALLO BIO <i>Cantina Biodinamica Manincor - Alto Adige</i>	Euro 27,00

*Vino non disponibile



Vini di tutta Italia

Dalle alpi alle isole, da classici come i vini campani a espressioni del territorio come i vini dell'etna, per scoprire vitigni autoctoni, espressioni della nostra cultura del buon vino.

ETNA BIANCO d.o.c. CALDERARA SOTTANA Sicilia <i>Tenuta Terre Nere - Sicilia</i> <i>Caricante</i>	Euro 60,00
TRAMINER AROMATICO <i>Jermann - <u>Friuli</u></i>	Euro 35,00
AFIX RIESLING <i>Jermann - Friuli</i>	Euro 35,00
SOPRAQUOTA 900 <i>Rosset - Val d'Aosta</i> <i>Petit arvine</i>	Euro 30,00
KERNER <i>Abbazia di Novacella - Alto Adige</i>	Euro 30,00
FEDELIE ROSATO <i>Cantina Marilina - Sicilia</i> <i>Nero d'avola non filtrato, vino mosso</i>	Euro 26,00
MULLER THURGAU <i>San Michele Appiano - Alto Adige</i>	Euro 25,00
PALLAGRELLO BIANCO IGT "CAIATI" <i>Michele Alois - Campania</i>	Euro 25,00
DONNA PAOLINA FIANO D'AVELLINO <i>Michele Alois - Campania</i>	Euro 25,00
DONNA PAOLINA GRECO DI TUFO <i>Michele Alois - Campania</i>	Euro 25,00

*Vino non disponibile



MONTENIDOLI "CANAILOLO" ROSE' <i>-100%Canaiolo – Toscana</i>	Euro 25,00
JASMIN <i>Firriato - Sicilia</i> <i>Zibibbo secco</i>	Euro 24,00
SECCA DEL CAPO <i>Cantine colosi - Sicilia</i> <i>Malvasia</i>	Euro 24,00
FALANGHINA CAULINO IGT <i>Michele Alois - Campania</i>	Euro 22,00
FIANO DI AVELLINO <i>Poderi Sarno - Campania</i>	Euro 22,00
VINO BIANCO TOSCANO <i>Fattoria Dianella - Toscana</i> <i>-100%Trebbiano</i>	Euro 10,00

*Vino non disponibile



Vini Rossi

BRUNELLO DI MONTALCINO 2011 <i>Fattoria dei Barbi</i>	Euro 50,00
BOURGOGNE PINOT NOIR <i>Pascal Bouchard - Francia</i>	Euro 35.00
LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2015 <i>-Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon</i>	Euro 35,00
PINOT NERO 2015 <i>Cantina Biodinamica Manincor - Alto Adige</i>	Euro 35,00
ST. IPPOLITO 2016 <i>Cantine Leonardo da Vinci</i> <i>-Sangiovese, Merlot, Syrah</i>	Euro 30,00
KALTERERSEE KEIL <i>Cantina Biodinamica Manincor - Alto Adige</i> <i>Schiava</i>	Euro 27,00
BOLGHERI ROSSO 2015 <i>Fattoria Ceralti</i> <i>-Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	Euro 27,00
ROSSO DI MONTALCINO 2014 <i>Fattoria dei Barbi</i>	Euro 22,00
CHIANTI RISERVA DOCG 2015 <i>Cantine Leonardo da Vinci</i>	Euro 20,00
IL MORO <i>Montellori</i> <i>-70% Sangiovese 30% Cabernet e merlot</i>	Euro 18,00
VINO ROSSO TOSCANO <i>Fattoria Dianella</i>	Euro 10,00

*Vino non disponibile



*Vino non disponibile