

LA CARTA DEI VINI

Il Sommelier Alessandro,

spinto dalla grande passione per il mondo del vino è sempre alla ricerca di nuove etichette per dar modo alla nostra clientela di conoscere quei vini che provengono da piccole realtà dove la qualità prevale sulla quantità, dandovi l'occasione di conoscere i sapori e la storia dei territori.

Lasciatevi guidare in un'esperienza enogastronomica, perché un buon piatto e un buon vino ben abbinati sanno regalare grandi sensazioni.

CHAMPAGNE & CREMANT

Bott.

<i>Particules Crayeuses, Blanc de Blancs, Extra Brut</i>	
<i>Waris Larmandier</i>	71.00
<i>Chardonnay</i>	
<i>Chantemerle Blanc de Noir, Extra Brut, Julien Prelat</i>	94.00
<i>Pinot Nero</i>	
<i>Héritage Blanc de Meunier, André Heucq</i>	71.00
<i>Meunier 100%</i>	
<i>Grande Reserve, Mareuil le Port, Dehours e Fils</i>	71.00
<i>Petit Meunier, Chardonnay, Pinot Nero</i>	
<i>Veuve Clicquot Brut</i>	110.00
<i>Chardonnay, Pinot nero, Petit Meunier</i>	
<i>Louis Roederer Cristal 2006</i>	400.00
<i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	
<i>Perrier Jouet Belle Epoque 2013</i>	300.00
<i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	
<i>Cremant de Bourgnogne Brut, Famille Vincent</i>	59.00
<i>Chardonnay</i>	

CHAMPAGNE ROSE

<i>Ruinart Rosé</i>	190.00
<i>Chardonnay, Pinot nero</i>	
<i>Dom Perignon Rosé</i>	600.00
<i>Chardonnay, Pinot nero</i>	

SPUMANTI

Bott.

ITALIA – ALTO ADIGE

Extra Brut Cuvée Marianna Arunda 81.00

Pinot Nero, Chardonnay

Perpetuum, Dop Arunda 85.00

Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero

ITALIA – PIEMONTE

Astra, Metodo Classico, Blanc de Noirs Brut Nature 51.00

Nebbiolo

San Giorgio Erbaluce di Caluso

Spumante DOCG Millesimato, Cieck 55.00

Erbaluce

ITALIA – LOMBARDIA

Derbusco Cives Doppio Erre Di 64.00

Chardonnay e Pinot Nero

Ca del Bosco Saten Docg 105.00

Chardonnay, Pinot Bianco

Ziliani Brut Noir, Ziliani 68.00

Pinot Nero

Cruperdu Millesimato, Castello Bonomi 65.00

Chardonnay, Pinot Nero

ITALIA- VENETO

Docg Asolo Prosecco 500 39.00

Glera

Durello Diverso, Le Guaite di Noemi 65.00

Durello

SVIZZERA - TICINO

Blanc de Blanc Pas Dosé, Castello di Cantone 78.00

Chardonnay

SPUMANTI ROSE

Bott.

ITALIA – LOMBARDIA

*Ca del Bosco Rosé Docg
Chardonnay, Pinot Nero*

95.00

*Rosé, Castello Bonomi
Pinot Nero*

72.00

**ANNI, AMORE E BICCHIERI DI VINO,
SONO COSE CHE
NON SI DOVREBBERO MAI CONTARE.**

VINI BIANCHI SVIZZERA

Bott.

TICINO

<i>Dama Bianca, Az. Agr. Luigina</i>	<i>45.00</i>
<i>Merlot vinificato in bianco</i>	
<i>Pinot Bianco Ticino Doc, Tenimento dell'Ör</i>	<i>51.00</i>
<i>100% Pinot Bianco</i>	
<i>Bianco Rovere, Brivio Vini, Ticino Doc</i>	<i>63.00</i>
<i>Merlot Vinificato in Bianco</i>	
<i>Castello Luigi Bianco Ticino Doc,</i>	
<i>Az. Agr. Castello Luigi 2010</i>	<i>245.00</i>
<i>Chardonnay</i>	
<i>Chardonnay, Tamborini Vini</i>	<i>61.00</i>
<i>Chardonnay</i>	

VAUD

<i>Aigle Les Murailles, Chablais Aoc, Henry Badoux</i>	<i>48.00</i>
<i>Chasselas</i>	

GINEVRA

<i>Aligoté, Domaine des Bossons</i>	<i>39.00</i>
<i>Aligoté</i>	
<i>Sauvignon Gris, Domaine des Bossons</i>	<i>44.00</i>
<i>Sauvignon Gris</i>	

VINI BIANCHI ITALIA

Bott.

PIEMONTE

Derthona, Timorasso, Claudio Mariotto 49.00
Timorasso

VENETO

Lugana Otella 38.00
Turbiana
Orestilla, Montonale 58.00
Lugana

LOMBARDIA

Corte del Lupo Bianco Doc, Curtefranca, Cà del Bosco 52.00
Chardonnay, Pinot Bianco

FRIULI VENEZIA GIULIA

Vinnae Igt, Jermann 59.00
Ribolla Gialla
Vintage Tunina Igt, Jermann 100.00
Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia Istriana di Picolit
I Clivi Malvasia 80 anni, I Clivi 56.00
Malvasia Istriana
Pinot Grigio, Sturm 49.00
Pinot Grigio
Collio Bianco, Korsic 45.00
Friulano, Ribolla Gialla, Chardonnay

TRENTINO ALTO ADIGE

Pinot Bianco Barthenau, Josef Joffstätter 71.00
Pinot Bianco
Gewürztraminer Lunare, Cantine Terlan 68.00
Gewürztraminer
Chardonnay St. Pauls Alto Adige Doc 39.00
Chardonnay

VINI BIANCHI ITALIA

Bott.

UMBRIA

Cervaro della Sala Igt, Marchesi Antinori

Chardonnay, Grechetto

98.00

Sauvignon Montemarte, Tenuta Morciano

Sauvignon

41.00

MARCHE

Gaiospino, Fattoria Coroncino

Verdicchio dei Castelli di Jesi Superiore

51.00

ABRUZZO

Mezzo Pieno, Colli Aprutini Trebbiano IGT

Trebbiano d'Abruzzo

51.00

CAMPANIA

Ciro 906, Ciro Piccariello

Fiano

68.00

SARDEGNA

Giba Bianco Vermentino di Sardegna, Cantina Giba

Vermentino

45.00

VINI BIANCHI FRANCIA

Bott.

BORGOGNA

<i>Mersault Aoc, Henri Delagrang</i>	<i>110.00</i>
<i>Chardonnay</i>	
<i>Batard Montrachet Grand Cru, Louis Latour 2003</i>	<i>400.00</i>
<i>Chardonnay</i>	
<i>Chardonnay Eclat de Calcaire, Pierre Girardin</i>	<i>69.00</i>
<i>Chardonnay</i>	

VINI BIANCHI MONDO

SLOVENIA

<i>Pinot Grigio Cru Selection Ramato, Marjan Simcic</i>	<i>46.00</i>
<i>Pinot Grigio</i>	

GERMANIA

<i>Riesling Winninger Trocken, Maximilian Knebel</i>	<i>51.00</i>
<i>Riesling</i>	

VINI ROSATI SVIZZERA

<i>Vispa Teresa, Agriloro</i>	45.00
<i>Galotta, Merlot, Sauvignon</i>	
<i>Oeil de Perdrix, Domaine Ch. d'Auvernier</i>	45.00
<i>Pinot Nero</i>	

VINI ROSATI ITALIA

LOMBARDIA

<i>Rosamara Valtenesi, Costaripa</i>	38.00
<i>Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera</i>	

TOSCANA

<i>Cappuccetto Rosa, Podere le Ripi</i>	41.00
<i>Sangiovese</i>	

SARDEGNA

<i>Anemone, Alghero Rosato Doc, Sella & Mosca</i>	45.00
<i>Cannonau</i>	

ORANGE WINE

ITALIA

<i>Conte Lucio Ramato, Pinot Grigio</i>	51.00
<i>Canna Torta, Igt Toscana Bianco</i>	51.00
<i>Trebbiano e Malvasia</i>	
<i>BackToSilence, Lugana Doc, Cantina Otella</i>	55.00
<i>Turbiana</i>	
<i>Imbevibile, Claudio Mariotto</i>	55.00
<i>Timorasso</i>	

SLOVENIA

<i>Rebula White Label, Movia</i>	51.00
<i>Ribolla Gialla</i>	

VINI ROSSI SVIZZERA

<u>TICINO</u>	Bott.
<i>Sottobosco Rosso del Ticino Doc, Tenimento dell'Ör</i> <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Petit Verdot</i>	68.00
<i>Negramante, Castello di Cantone</i> <i>Sirah, Cabernet Franc, Merlot</i>	77.00
<i>Ungulus, Castello di Cantone</i> <i>Cabernet Franc</i>	160.00
<i>Castello Luigi Rosso Ticino Doc, Az. Agr. Castello Luigi 2013</i> <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot</i>	230.00
<i>Vinattieri Rosso Ticino Doc, Zanini Vini 2013</i> <i>Merlot</i>	230.00
<i>Il Bouquet di Chiara, Ticino Merlot, Paolo Basso</i> <i>Merlot</i>	41.00
<i>Quattro Mani Ticino Doc, Brivio Vini, Delea, Tamborini, Gialdi</i> <i>Merlot</i>	88.00
<i>Sinfonia Barrique Ticino Doc</i> <i>Merlot</i>	66.00
<i>Riflessi d'Epoca Ticino Doc, Brivio Vini</i> <i>Merlot</i>	81.00
<i>Alinda, Agriloro</i> <i>Merlot</i>	39.00
<i>Gemma dell'Est, Az. Agr. Luigina</i> <i>Merlot</i>	111.00
<i>Oro Rosso, Agriloro</i> <i>Merlot</i>	45.00
<i>Racconti Riserva, Cantina Sociale Mendrisio</i> <i>Merlot</i>	60.00
<i>Filari della Luna, Monzeglio Taverne</i> <i>Merlot</i>	55.00
<i>Merlot, Tamborini Vini</i> <i>Merlot</i>	79.00

VINI ROSSI ITALIA

Bott.

PIEMONTE

<i>Nizza Docg "Gavelli", Garesio</i>	<i>51.00</i>
<i>Barbera</i>	
<i>Nebbiolo Langhe, Crissante</i>	<i>41.00</i>
<i>Nebbiolo</i>	
<i>Barbera del Monferrato Superiore Docg, Angelini</i>	<i>55.00</i>
<i>Barbera</i>	
<i>Barbaresco Tre Stelle, Cascina delle Rose</i>	<i>110.00</i>
<i>Nebbiolo</i>	
<i>Barbaresco Autinbej Doc, Ca del Baio</i>	<i>49.00</i>
<i>Nebbiolo</i>	
<i>Barbera d'Alba Doc, Luciano Sandrone</i>	<i>52.00</i>
<i>Barbera</i>	
<i>Barbera d'Asti Bricco dell'Uccellone Docg, Braida</i>	<i>95.00</i>
<i>Barbera</i>	
<i>Gattinara Docg, Travaglini</i>	<i>52.00</i>
<i>Nebbiolo</i>	
<i>Barolo Serralunga Docg, Ferdinando Principiano</i>	<i>68.00</i>
<i>Nebbiolo</i>	
<i>Barolo Brunate, Ceretto</i>	<i>170.00</i>
<i>Nebbiolo</i>	

VALLE D'AOSTA

<i>Gamay, Lo Triolet</i>	<i>42.00</i>
<i>Gamay</i>	

EMILIA ROMAGNA

<i>Cecco, Il Poggiarello</i>	<i>45.00</i>
<i>Barbera, Bonarda, C. Sauvignon</i>	

VINI ROSSI ITALIA

Bott.

LOMBARDIA

<i>Corte del Lupo, Rosso Curtefranca Doc, Cà del Bosco</i>	<i>52.00</i>
<i>Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmenere</i>	
<i>Sfursat 5 Stelle Docg, Nino Negri</i>	<i>105.00</i>
<i>Chiavennasca</i>	
<i>Grumello Red Edition, Valtellina Superiore, Plozza</i>	<i>42.00</i>
<i>Chiavennasca</i>	

TRENTINO ALTO ADIGE

<i>Lagrein Steinraffler Doc, Hoffstätter</i>	<i>66.00</i>
<i>Lagrein</i>	
<i>Abraham Art, Weingut Abraham</i>	<i>130.00</i>
<i>Pinot Nero</i>	
<i>San Leonardo, Tenuta San Leonardo</i>	<i>119.00</i>
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenere</i>	
<i>Pinot Nero Riserva Matan, Pfitscher</i>	<i>75.00</i>
<i>Pinot Nero</i>	
<i>A.A. Valle Venosta Pinot Nero Doc, Cantina Merano</i>	<i>55.00</i>
<i>Pinot Nero</i>	

**E la ragione se ne andò
nella corrente del vino...**

VINI ROSSI ITALIA

Bott.

TOSCANA

<i>Biserno Toscana Igt</i>	<i>161.00</i>
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot</i>	
<i>Luce Igt, Tenuta Luce della Vite</i>	<i>190.00</i>
<i>Sangiovese, Merlot</i>	
<i>Cà Marcanda Bolgheri Doc, Gaja</i>	<i>225.00</i>
<i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot Sirah</i>	
<i>Il Bruciato, Bolgheri, Tenuta Guado al Tasso</i>	<i>49.00</i>
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Sirah, Cabernet Franc e Petit Verdot</i>	
<i>Poggio ai Ginepri, Rosso Bolgheri, Argentiera</i>	<i>45.00</i>
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Caberbet Franc e Petit Verdot</i>	
<i>Scapestrato, Imperiale</i>	<i>51.00</i>
<i>Merlot, Cabernet</i>	
<i>Brunello di Montalcino Docg, Biondi Santi</i>	<i>170.00</i>
<i>Sangiovese Grosso</i>	
<i>Rosso di Montalcino Doc, Ciacci Piccolomini d'Aragona</i>	<i>46.00</i>
<i>Sangiovese</i>	
<i>Tignanello Toscana Igt, Tenuta Tignanello Antinori</i>	<i>157.00</i>
<i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	
<i>Insoglio del Cinghiale, Toscana Igt, Tenuta Biserno</i>	<i>45.00</i>
<i>Cabernet, Sirah, Merlot, Petit Verdot</i>	
<i>Masseto Igt, Tenuta dell'Ornellaia 2017</i>	<i>900.00</i>
<i>Merlot</i>	
<i>Ornellaia Bolgheri Doc Superiore Tenuta dell'Ornellaia</i>	<i>280.00</i>
<i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot</i>	
<i>Le Serre Nuove Bolgheri Doc, Tenuta dell'Ornellaia</i>	<i>95.00</i>
<i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	
<i>Chianti Classico Docg, Gran Selezione Zingarelli</i>	<i>91.00</i>
<i>Sangiovese, Colorino</i>	
<i>Petit Sancaba Toscana Igt, Tenuta di Trinoro</i>	<i>51.00</i>
<i>Pinot Nero</i>	

VINI ROSSI ITALIA

Bott.

TOSCANA

<i>Sassicaia Bogheri Doc 2016, Tenuta San Guido</i>	<i>430.00</i>
<i>Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc</i>	
<i>Ghiaie della Furba, Rosso Toscana Igt, Ten. di Capezzana</i>	<i>71.00</i>
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Shyra</i>	
<i>Montevertine Toscana Igt, Montevertine</i>	<i>96.00</i>
<i>Sangiovese, Canaiolo, Colorino</i>	
<i>Le Pergole Torte, Montevertine</i>	<i>191.00</i>
<i>Sangiovese</i>	
<i>Il Pino di Biserno, Toscana Igt</i>	<i>85.00</i>
<i>Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot</i>	
<i>Brunello di Montalcino Docg, Ciacci Piccolomini d'Aragona</i>	<i>76.00</i>
<i>Sangiovese</i>	
<i>Chianti Classico Lamole Sonocosi Docg, Jurij Fiore e figlia</i>	<i>48.00</i>
<i>Sangiovese</i>	
<i>Le Cupole, Tenuta Trinoro</i>	<i>55.00</i>
<i>Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot</i>	
<i>Principe Bolgheri Podere Rosato</i>	<i>41.00</i>
<i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot</i>	

**Il vino non si beve soltanto, si annusa, si
osserva, si gusta, si sorseggia e...
se ne parla.**

VINI ROSSI ITALIA

VENETO

<i>Kairos, Cantina Zymé</i>	105.00
<i>Assemblaggio di 15 vitigni</i>	
<i>Valpolicella Superiore Doc, Le Guaite di Noemi</i>	55.00
<i>Corvina, Rondinella, Corvinone e altre uve</i>	
<i>Amarone della Valpolicella Docg, Le Guaite di Noemi</i>	91.00
<i>Corvina, Rondinella, Corvinone e altre uve</i>	
<i>Canova Amarone della Valpolicella Docg</i>	113.00
<i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara</i>	
<i>Amarone della Valpolicella Classico Docg, Quintarelli</i>	320.00
<i>Corvina, Corvinone, Rondinella</i>	
<i>Amarone della Valpolicella Docg, Masi Costasera</i>	79.00
<i>Corvina, Rondinella, Molinara</i>	
<i>Valpolicella Superiore Mazzacana, Alessandro Benini</i>	45.00
<i>Corvina, Corvinone, Rondinella</i>	

CAMPANIA

<i>Aglianico Irpinia, Bellaria</i>	44.00
<i>Aglianico</i>	
<i>Taurasi Radici Docg, Mastroberardino</i>	80.00
<i>Aglianico</i>	

CALABRIA

<i>160 Anni Igt, Ippolito</i>	56.00
<i>Gaglioppo</i>	
<i>Cirò Classico, Librandi</i>	40.00
<i>Gaglioppo</i>	

VINI ROSSI ITALIA

Bott.

PUGLIA

*Es Igt, Gianfranco Fino
Primitivo*

98.00

SICILIA

*Etna Rosso Contrade Nuove Doc, Giovanni Rosso
Nerello Mascalese*

51.00

SARDEGNA

Turriga Igt, Argiolas

Cannonau, Bovale Sardo, Carignano, Malvasia Nera

99.00

Ghiranda Ocruarana, Teularju

Cannonau

63.00

**L'età è solo un numero. E' del tutto
irrilevante a meno che, naturalmente, non
vi capiti di essere una bottiglia di vino.**

VINI ROSSI FRANCIA

Bott.

FRANCIA - BORDEAUX

Cheval Blanc Bordeaux St. Emilion Grand Cru 2007 1'960.00

Château Cheval Blanc

Cabernet Franc

Lynch Bages Bordeaux Pauillac Grand Cru 2007 335.00

Château Lynch Bages

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

FRANCIA – CÔTE DU RHONE

Châteauneuf du Pape Côte du Rhone, Château Cabrieres 99.00

Shiraz, Grenache, Mourvedre

FRANCIA – BOURGOGNE

Pommard AOP Les Vignots, Pierre Girardin 94.00

Pinot Nero

Bourgogne Pinot Noir, “Le Croquamots” 49.00

Domaine Agnès Paquet

Pinot Nero

**Il bello del vino è che, per due ore, i tuoi
problemi sono di altri.**

VINI ROSSI MONDO

SLOVENIA

Pinot Noir Cru Selection, Marjan Simcic 59.00
Pinot Nero

AUSTRALIA

Clementine, Woodlands 65.00
Cabernet Sauvignon, Malbec, Petit Verdot, Merlot, Cabernet Franc
Pinot Nero H. Valley Brokenwood 66.00
Pinot Nero

SUD AFRICA

Pinotage Kanonkop Wine Estate, Stellenbosch 69.00
Pinotage 100%

**Una donna e un bicchiere di vino soddisfano
ogni bisogno; chi non beve e non bacia è
peggio che morto.**

Vini DA DESSERT

0.5 DL Bott.

ITALIA

Recioto della Valpolicella Docg, 9.00
Angelorum Masi

Corvina, Rondinella, Molinara

Vin Santo Santa Cristina Valdichiana Doc 10.00
Trebbiano e Malvasia

Muffato della Sala Umbria Igt, Marchesi Antinori 12.00
Sauvignon blanc, Grechetto, Gewürztraminer, Riesling

Erbaluce di Caluso Passito Alladium, Cieck 9.00
Sauvignon blanc, Grechetto, Gewürztraminer, Riesling

Moscato d'Asti, Saracco 7.50
Moscato

FRANCIA

Jurancon, Belle Garde Cuvee Thibault 11.00 81.00
Petit Manseng, Gros Manseng

Sauternes Premier Crus Superior Aoc 650.00
Château d'Yquem

Semillon, Sauvignon Blanc

Château Doisy – Védrines – 2°cru Classé 13.00
Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle

Chi beve solo acqua ha un segreto da nascondere.