

Vini della Liguria

Pigato

<i>Az. Ag. Lupi "Vignamare"</i>	<i>Pieve di Teco</i>	<i>IM</i>	<i>€48,00</i>
<i>Az. Ag. Terre Rosse "Apogeo"-Finale Ligure</i>		<i>SV</i>	<i>€40,00</i>
<i>Az. Ag. Luca Deperì "Oro Castagno" - Ranzo</i>		<i>IM</i>	<i>€40,00</i>
<i>Az. Ag. Massimo Alessandri "Vigne Veggie" Ranzo</i>		<i>IM</i>	<i>€38,00</i>
<i>Az. Ag. Bio Vio "Bon in da Bon" - Bastia d'Albenga</i>		<i>SV</i>	<i>€36,00</i>
<i>Az. Ag. Lupi "Petraie"</i>	<i>Pieve di Teco</i>	<i>IM</i>	<i>€34,00</i>
<i>Az. Ag. Luca Deperì "Secagna" - Ranzo</i>		<i>IM</i>	<i>€34,00</i>
<i>Az. Ag. Terre Rosse - Finale Ligure</i>		<i>SV</i>	<i>€30,00</i>
<i>Az. Ag. Laura Aschero - Pontedassio</i>		<i>IM</i>	<i>€30,00</i>
<i>Az. Ag. Maria Donata Bianchi - Diano Aretino</i>		<i>IM</i>	<i>€30,00</i>
<i>Az. Ag. La Ginestraia -Poggio Cervo-</i>		<i>IM</i>	<i>€30,00</i>
<i>Az. Ag. Terre Bianche -Dolceacqua</i>		<i>IM</i>	<i>€30,00</i>
<i>Az. Ag. Massimo Alessandri "Costa de Vigne"-Ranzo</i>		<i>IM</i>	<i>€30,00</i>
<i>Az. Ag. Massaretti, Pippo Parodi - Albenga</i>		<i>SV</i>	<i>€30,00</i>
<i>Az. Ag. Cascina Praiè "Il Canneto" - Colla Micheri</i>		<i>SV</i>	<i>€30,00</i>
<i>Az. Ag. La Vecchia Cantina - Salea Albenga</i>		<i>SV</i>	<i>€30,00</i>
<i>Az. Ag. Ramoìno "Moie" - Sarol</i>		<i>IM</i>	<i>€30,00</i>
<i>Az. Ag. Durin Riserva "Le Braie" - Ortovero</i>		<i>SV</i>	<i>€30,00</i>

Vermentino

<i>Az. Ag. Lupi "Serre"</i>	<i>Pieve di Teco</i>	<i>IM</i>	<i>€30,00</i>
<i>Az. Ag. Terenzuola - Colli di Luni</i>		<i>SP</i>	<i>€30,00</i>
<i>Az. Ag. Cascina Terre Rosse - Finale L.</i>		<i>SV</i>	<i>€30,00</i>
<i>Az. Ag. Bio Vio "Aimone" - Albenga</i>		<i>SV</i>	<i>€30,00</i>
<i>Az. Ag. Maria Donata Bianchi - Diano Arentin</i>		<i>IM</i>	<i>€30,00</i>
<i>Az. Ag. Laura Aschero - Pontedassio</i>		<i>IM</i>	<i>€30,00</i>
<i>Az. Ag. Terre Bianche - Dolceacqua</i>		<i>IM</i>	<i>€30,00</i>
<i>Az. Ag. La Ginestraia -Poggio Cervo-</i>		<i>IM</i>	<i>€30,00</i>
<i>Az. Ag. La Vecchia Cantina - Salea Albenga</i>		<i>SV</i>	<i>€30,00</i>
<i>Az. Ag. Podere Grecale Sanremo</i>		<i>IM</i>	<i>€30,00</i>
<i>Az. Ag. Massimo Alessandri "Costa de Vigne" Ranzo</i>		<i>IM</i>	<i>€30,00</i>
<i>Az. Ag. Ramoìno - "Montenero" - Sarola</i>		<i>IM</i>	<i>€30,00</i>
<i>Az. Ag. Cascina Praiè</i>	<i>Colla Micheri</i>	<i>SV</i>	<i>€30,00</i>
<i>Az. Ag. Durin - Ortovero</i>		<i>SV</i>	<i>€30,00</i>

Bianchi Liguria

<i>Crescendo</i> (Pigato 100% coltivazione biodinamica ,non filtrato)	<i>Az Ag. Selvadolce Bordighera</i>	<i>IM</i>	<i>€55,00</i>
<i>Cinque Terre</i> (Albarola ,Bosco ,Vermentino)	<i>Az Ag. Crovara Manarola</i>	<i>SP</i>	<i>€45,00</i>
<i>Cinque Terre</i> (Vermentino ,Bosco ,Albarola)	<i>Az Ag. Terenzuola Riomaggiore</i>	<i>SP</i>	<i>€40,00</i>
<i>Lucraetio</i> (Moscatello di Taggia 100%)	<i>Az.Ag. Mammoliti Ceriana</i>	<i>IM</i>	<i>€35,00</i>
<i>Buzzetto</i> (Bozzetto 100%)	<i>Az Ag. Dionisia Turco Quiliano</i>	<i>SV</i>	<i>€28,00</i>
<i>Bianchetta Genovese</i>	<i>Az.Ag. Bisson</i>	<i>SP</i>	<i>€28,00</i>
<i>Lumassina</i>	<i>Az.Ag.Costamagna Noli</i>	<i>SV</i>	<i>€28,00</i>
<i>Lumassina "frizzante"</i>	<i>Az.Ag.Cascina Praie</i>	<i>IM</i>	<i>€25,00</i>

Rossi Liguria

<i>Rosso ...Se</i> (Rossese 100% coltivazione biodinamica ,non filtrato)	<i>Az.Ag.Selvadolce Bordighera</i>	<i>IM</i>	<i>€60,00</i>
<i>CervoRosso</i> (Petit Verdot)	<i>Az.Ag. Lupi Cervo</i>	<i>IM</i>	<i>€55,00</i>
<i>Ligustico</i> (Syrah, Granaccia)	<i>Az.Ag. Alessandri Massimo Ranzo</i>	<i>IM</i>	<i>€55,00</i>
<i>Luvaira</i> (Rossese Superiore)	<i>Az.Ag. Dringenberg Dolceacqua</i>	<i>IM</i>	<i>€45,00</i>
<i>Ormeasco di Pornassio</i>	<i>Az. Ag. Guglielame</i>	<i>IM</i>	<i>€40,00</i>
<i>Rossese</i>	<i>Az.Ag. Dringenberg Dolceacqua</i>	<i>IM</i>	<i>€38,00</i>
<i>Rossese</i>	<i>Az.Ag.Terre Bianche Dolceacqua</i>	<i>IM</i>	<i>€32,00</i>
<i>Granaccia</i>	<i>Az.Ag.Massimo Alessandri Albenga</i>	<i>SV</i>	<i>€32,00</i>

Valle d'Aosta

Blanc de Morgex et de la Salle *Piero Brunet* €38,00
(Prié Blanc 100% autoctono e franco di piede. Vino di alta montagna, secco, acidulo, sapido, delicato)

Piemonte

Rossj Bass *Gaja* *Barbaresco* €95,00
(Chardonnay 100% fermenta in vasche di acciaio 4\5 sett., matura in barrique 6\7 mesi, un vino che seduce il palato con tonalità vellutate)

Monterioolo *Coppo* *Canelli* *AT* €60,00
(Chardonnay 100% fermenta e matura in barrique per 9 mesi conferendo morbidezza e cremosità corposo, strutturato, caratterizzato da una fresca mineralità)

Timorasso "Pitasso" *Claudio Mariotto* *Colli Tortonesi* €55,00
(Timorasso 100% Autoctono, affina su fecce nobili in vasche d'acciaio. Il risultato è un vino ben strutturato, elegante, fresco, raffinato e di buona longevità)

Blangé *Ceretto* *Veza D'Alba* €32,00
(Arneis.. Vagamente pétillant con un gradevolissimo finale fruttato)

Gavi *Villa Sparina* *Monterotondo* *AL* €30,00
(Cortese 100% Vino piacevole ben equilibrato)

Arneis *Damilano* *Langhe* €28,00
(Arneis 100% Delicato, fresco, fruttato)

Lombardia

Lugana *Riserva Sergio Zenato* *Zenato* *Peschiera del Garda* €65,00
(Trebiano di Lugana 100% Questo lugana nasce dai vigneti più storici dell'azienda Podere Massoni) e solo in determinate annate che permettono una longevità di questo vitigno. Sergio Zenato ha creduto fin da subito nel Luganae ne ha proposto un affinamento in legno proprio per esaltare la longevità. La raccolta leggermente tardiva ci regala un'espressione unica di questo vitigno. La fermentazione avviene in parte in botte grande, in parte in barrique e in parte in acciaio per circa 15 giorni. segue periodo di affinamento per 18 mesi in barrique, un ulteriore affinamento in acciaio e 6 mesi in bottiglia. Vino di ottimo spessore, equilibrato e minerale con note agrumate e di frutta esotica.

Uccellanda *Bellavista* *Curtefranca* €65,00
(Chardonnay 100% situato su uno dei versanti più luminosi della Franciacorta. Da qui è possibile ammirare la conca morenica del lago di Iseo. Il mosto fermenta e poi matura per dodici mesi in botti di rovere da 228 litri. ulteriori sei mesi in bottiglia.)

Corte del Lupo *Cà del Bosco* *Curtefranca* €60,00

(Chardonnay 80% Pinot Bianco 20% si ottiene da uve provenienti da 13 vigneti. Solo il mosto migliore di prima frazione dà origine a questo vino, vinificato per circa 1\4 in piccole botti di rovere la restante quota in acciaio. Le due frazioni dopo 8 mesi di affinamento sui lieviti si assemblano, ulteriore 5 mesi in bottiglia. La fragranza dello chardonnay e l'eleganza del pinot bianco conferiscono a questo vino un profilo olfattivo piacevole e intenso, frutta tropicale e agrumi. Il sorso è pieno avvolgente e asciutto con contorni minerali)

Brolettino “*Cà dei Frati*” (Riserva) *Sirmione* €45,00

(Turbiana 100%, fermentazione in acciaio, matura 10 mesi barrique. Un vino elegante, pieno e persistente)

Lugana *Cà dei Frati* *Sirmione* €30,00

(Trebiano di Lugana 100% Fruttato e floreale da giovane, con il passare del tempo si fa apprezzare per le sue note minerali)

Veneto

Massifitti *Suavia* *Fraz. Fitta Soave VR* €36,00

(Trebiano di soave 100%, matura in acciaio sulle fecce nobili per 15 mesi e 12 in bottiglia. Per dare vita a questo vino, l'azienda in collaborazione con la Facoltà Agraria di Milano, ha selezionato i vigneti più vecchi di Trebbiano coltivati a 300 metri s.l.m., e su un terreno di origine vulcanica con substrato basaltico si dà origine ad un vino fresco, avvolgente e di equilibrata tensione aromatica)

Friuli

Vintage Tunina *Jermann* *Collio* €85,00

(Sauvignon, Chardonnay, Ribolla, Malvasia, raccolta uve leggermente tardiva, fermentazione in acciaio, affinamento in botte da 60\80hl. Corposo, lo spettro aromatico è ricco, variegato e complesso)

Ronco delle Mele *Venica & Venica* *Collio* €68,00

(Sauvignon 100% fermentazione 20% in botti grandi, 80% in acciaio per 5 mesi. Raccolta delle uve diversificata. Impeccabile per precisione e rigore stilistico, erbaceo, fruttato e note affumicate)

Sauvignon “Piere” *Vie De Romans* *Isonzo* €55,00

(Sauvignon 100% affina 8 mesi sui lieviti in acciaio e ulteriore affinamento 10 mesi in bottiglia.

I molteplici sentori inebrianti al naso e persistenti al gusto. Sensuale e cremoso)

Collio *Edi Keber* *Collio* €55,00

(Friulano 70%, Malvasia 15%, Ribolla Gialla 15%) affinati per almeno 5 mesi in vasche di cemento. Un vero punto di riferimento del Collio. La struttura del Friulano, la freschezza della Ribolla e gli aromi speziati della Malvasia, conferiscono a questo vino una piacevole morbidezza supportata da una buona sapidità, sentori di pesca bianca, di mandorla e di cedro.

Flors Di Uis *Vie De Romans* *Isonzo* €48,00

(Malvasia 57%, Tocai 8% e Riesling 35% affina 8 mesi sui lieviti in acciaio: vino di buona ricchezza olfattiva e intensità, aromatico e avvolgente)

Ciampagnis **Vie De Romans** Isonzo €45,00
(Chardonnay 100% è un vino espressivo e avvolgente, vinificato e affinato in acciaio. Ricca e luminosa espressione del territorio dell'Isonzo. Ha un profumo fresco e floreale, con note di gelsomino, giglio, pera e agrumi. Al palato è armonico ed equilibrato di piacevole sapidità)

Vinnae **Jermann** Collio €38,00
(Ribolla 100%, vinificata in acciaio la ribolla è uno dei vini più ricchi di acidità e di medio corpo. asciutto, sapido, fruttato e minerale)

Malvasia secca "Pètris" **Venica & Venica** Collio €38,00
(Malvasia 100% fermentazione 60% in botti grandi da 25hl, 40% in acciaio per 5 mesi. Un vitigno semiaromatico con ampio bouquet, caldo e morbido per la generosa presenza della glicerina, io lo berrei con il fritto della Prua)

Pinot Grigio "Braide Grande" **Livon** Collio €32,00
(Pinot Grigio 100% fermentazione 30% in barrique, 70% in acciaio. Affinamento 8 mesi in acciaio per il 70% e 30% in barrique. Asciutto, pieno, quasi selvatico, sentori di spezie e fiori)

Sauvignon **Pecorari** Isonzo €30,00
(Sauvignon 100% Vinificato in acciaio, in grado di esaltare e valorizzare gli aromi più tipici del vitigno)

Ribolla gialla **Pecorari** Isonzo €30,00
(Ribolla 100% Vinificato in acciaio, leggermente fruttato, al gusto deciso, citrico)

Friulano Tocai **Vidussi** Collio €26,00
(Friulano 100% Vinificato in acciaio, leggermente fruttato, al sorso è fresco, saporito, lungo e leggermente ammandorlato)

Trentino Alto Adige

Gewurztraminer "Lunare" **Terlan** Terlano €75,00
(Gewurztraminer 100% affina 9 mesi sui lieviti 50% acciaio e 50% in botti grandi. Molto elegante con profumi complessi di grande armonia, una grande gioia per chi lo beve)

Giovo **Bergkellerei Passeier** S. Martino in Passiria (BZ) €60,00
(Chardonnay, Sauvignon, Solaris. Il giovane Konrad Pixner, è un vignaiolo appassionato e di raffinata competenza, il suo Giovo frutto dell'unione di tre vitigni è uno dei migliori vini d'Italia. Un vino intenso pulito e di infinita eleganza. Frutta esotica e spezie dolci. Sfoggia una cremosità da un lato ed una struttura dall'altro, equilibrato tra le parti. Fermentazione alcolica in barrique dove affina per 6 mesi e ulteriori 9 in bottiglia)

Vorberg **Terlan** Terlano €55,00
(Pinot Bianco 100% fermentazione in botti grandi e affina 12 mesi sui lieviti in botti grandi. Questo Pinot Bianco emozionante, sostanzioso e complesso, colpisce in modo particolare per la sua mineralità)

Riesling **Kofererhof** Valle Isarco €45,00
(Riesling 100%. Il segreto di questo vino sta nella vendemmia. La metà delle uve è raccolta appena pronta l'altra metà a raccolta tardiva. Vinificato in acciaio viene assemblato. Elegante, esotico e minerale)

Veltliner **Kofererhof** Valle Isarco €40,00
(Veltliner 100% Vitigno autoctono vinificato in acciaio, fresco, aromatico con sentori speziati al palato. Da provare con i nostri spaghetti aglio ,olio ,peperoncino e tartare di tonno)

Kreuth **Terlan** Terlano €40,00
(Chardonnay 100% affina 10 mesi sui lieviti 50% acciaio e 50% in botti grandi. Sentori di frutta ed erbe aromatiche si integrano a note speziate in un assaggio fresco, denso e coinvolgente)

Manna **Franz Haas** Montagna BZ €40,00
Il Manna seduce con un bouquet complesso e stratificato che riporta a note di sambuco ,pistacchi e petali di rose. Colpisce per la sua complessità e concentrazione combinata ad una eleganza morbida e minerale. Il riesling insieme al gewurztraminer e il kerner fermentano in acciaio, chardonnay e sauvignon ferm. in barrique, la cuvée affina per 10 mesi sui lieviti)

Kerner **Manni Nossing** Valle Isarco €38,00
(Kerner 100% vitigno resistente al gelo coltivato ad alte quote. Con le sue doti di pienezza e aromaticità, nel bicchiere narra poesia, soprattutto quando emergono le note di noce moscata)

Gewurztraminer **Elena Walch** Termeno BZ €34,00
(Gewurztraminer 100% vinificato in acciaio. Le caratteristiche di questo vitigno si rispecchiano nel suo bouquet dall'intensa aromaticità.)

Gewurztraminer "Joseph" **J. Hofstatter** Termeno BZ €30,00
(Gewurztraminer 100%. Ha una buona concentrazione ed una pronunciata vena aromatica)

Müller Thurgau **Foranerhof** Auna di Sotto BZ €30,00
(Müller Thurgau 100% questo vigneto si trova all'altitudine massima per le zone vinicole 800 metri . Qui il vigneto non si limita solo a sopravvivere. Grazie all'altitudine gli aromi di questo vino aromatico risultano straordinariamente pronunciati

Toscana

Vistamare **Ca' Marcanda Gaja** Bolgheri €60,00
(Vermentino 60% fermenta in acciaio dove vi affina per 6 mesi, Viognier 40% fermenta in barrique dove vi affina per qualche mese. Evoca alla beva un senso di spensieratezza, rotondo, intense sensazioni di agrumi canditi su sfondo marino)

Il Templare **Montenidoli** San Gimignano €55,00
(Coltivazione biologica. Vernaccia 80%, Trebbiano 15%, Malvasia Bianca 5% Affina 12 mesi in cemento vetrificato, 12 mesi in barrique e ulteriori 24 mesi in bottiglia. Complesso ,intrigante ,speziato con lungo retrogusto. Un vino che oltre alla storia ci regala un grande bianco. Leggere dietro l'etichetta il detto di San Bernardo)

Marche

Campo delle Oche Verdicchio Superiore *Fatt. San Lorenzo* €55,00

Montecarotto (Verdicchio 100% è un verdicchio elegante, espressivo, pervasivo e di pregio rustico, dal notevole retrogusto minerale e speziato reso intenso e complesso da un lungo affinamento diviso in tre momenti :2 mesi in cemento, 36 mesi sui lieviti in acciaio, 6 mesi in bottiglia. Mandorla, camomilla, zafferano ed altre erbe aromatiche, sono solo alcuni dei suoi piacevoli e delicati aromi.)

Verdicchio di Jesi "Classico Superiore" Bucci Montecarotto €35,00

(Verdicchio 100% affina 6 mesi in botte grande di rovere. Un bianco dal raffinato bouquet che spazia tra fiori, frutta bianca e finale mandorlato. Un grande classico, elevato ad eccellenza grazie alla speciale finezza propria del superiore)

Abruzzo

Marina Cvetic "Riserva" *Masciarelli* Chieti €50,00

(Trebiano d'Abruzzo 100% fermenta in legno da 15 a 30 giorni dove matura per circa 22 mesi. Quello che ne risulta è un bianco morbido, vellutato ed elegante, nonostante l'impressionante consistenza. Frutta matura con sentori di miele e vaniglia)

Umbria

Cervaro della Sala *Castello della Sala* *Ficulli TR* €90,00

(Chardonnay 85% che fermenta per 5 mesi in barrique, Grechetto 15% fermenta in acciaio. Assemblaggio finale in acciaio e affinamento in bottiglia per 10 mesi. Tra le più famose icone del vino Italiano, uno dei primi ad essere stato affinato in barrique anno 1985. Un vino intenso, complesso, fine e ben strutturato. Adatto all'invecchiamento, ma si fa apprezzare anche da giovane)

Luigi e Giovanna Orvieto Classico Superiore *Barberani* €55,00

(Grechetto 90% Trebbiano 10% Luigi e Giovanna non è un vino. O meglio prima di essere un vino, è la storia della famiglia Barberani. Una grande famiglia umbra capace di portare in Italia e nel mondo vini simbolo del territorio di Orvieto. Immersi nelle colline che si affacciano sul lago di Corbara dove il clima si fonde con le vigne e la muffa nobile compare sui grappoli. La particolare conformità del sottosuolo e la muffa nobile conferiscono a questo vino un'incredibile complessità.)

Grecante *Arnaldo Caprai* *Colli Martani* €35,00

(Grechetto 100% affina 3 mesi in acciaio e almeno 3 in bottiglia. Vino interessante, espressione di antiche tradizioni, piacevole di buona persistenza)

Lazio

Anthium *Casale del Giglio* *Anzio LT* €35,00

(Bellone 100% Affina 6 mesi in acciaio. Antiche viti a piede franco di oltre 60 anni su terreni marini dove è trovato il suo habitat ideale. Vino solare, si distingue per la sua sapidità e mineralità)

Campania

Fiano d'Avellino **Guido Marsella** **Summonte AV** **€40,00**
(Fiano 100% Matura 12 mesi sui lieviti in acciaio. E' stato il primo produttore di Fiano a fare uscire sul mercato i vini un anno dopo la vendemmia, reinterpretandolo in chiave di complessità aromatica e longevità. Piacevole le sfumature di affumicato.)

Neroametà **Mastroberardino** **Mirabella Eclano AV** **€34,00**
(Aglanico 100% vinificato in bianco, matura per circa 10 mesi sui lieviti e almeno 18 mesi in bottiglia. Un vino che si presta all'invecchiamento. Bouquet elegante, caratterizzato da ampie e complesse note floreali e agrumate, caratterizzato da un intenso retrogusto minerale)

Greco di Tufo **Novaserra Mastroberardino** **Motefusco AV** **€30,00**
(Greco 100% Vinificazione classica, affina 3\4 mesi in bottiglia. Un vino di buona struttura, dagli aromi ricchi e fruttati che richiamano sensazioni di frutta matura)

Falanghina **Feudi di San Gregorio** **Sannio BN** **€28,00**
Falanghina 100% Matura 5 mesi sui lieviti in acciaio. Bianco, giovane e leggero, di facile e pronta beva

Basilicata

Re Manfredi **Terre degli Svevi** **Venosa PZ** **€28,00**
(Müller70%, Gewürztraminer 30% Incuriosisce per il blend di uve utilizzate e coltivate in questa regione. Il suolo vulcanico e le forti escursioni termiche esaltano l'aromaticità delle uve. Accattivante il leggero tocco zuccherino nel finale.)

Puglia

Verdeca "Askos" **Masseria Li Veli** **Cellino San Marco** **€30,00**
(Verdeca 100% rientra nel progetto Askos di questa azienda, nato per selezionare e valorizzare i vitigni autoctoni pugliesi in via d'estinzione. Affina 3 mesi in acciaio. Un fruttato intenso, speziato)

Gelso Bianco **Podere 29** **Cerignola FG** **€28,00**
(Minutolo 100% vinificato in acciaio dove vi matura per circa 6 mesi. Dal bel colore giallo paglierino intenso, esprime al naso profumi dove a dominare sono i ricordi di fiori e frutta a polpa bianca con sentori tropicali. In bocca evidenzia una professione tridimensionale grazie a struttura, acidità e ricchezza aromatica che esaltano ampiezza, lunghezza e profondità)

Calabria

Grisara **Ceraudo** **Strongoli** **€30,00**
(Pecorello 100% affinato in acciaio, Vitigno autoctono recuperato da Roberto Ceraudo. Erbaceo, speziato con un piacevolissimo finale di agrume amarognolo)

Sicilia

Nsajar **Riofavara** Ispica RG €68,00
(Recunu,Cutrera,Rucignola. Sono vitigni la cui presenza in Sicilia viene fatta risalire alla metà del 1800 e di cui si era persa traccia in quanto poco produttivi. Vino vinificato in vasche d'acciaio. Le note minerali e la freschezza ricordano il mare , dotato di grande energia ed eleganza. Aromi da Riesling di grande livello ,bocca sapida calda ed avvolgente.Nsajar vuol dire ,provatelo)

Etna Bianco "Bianco di Sei" Palmento Costanzo €50,00
Fraz.Passopisciaro
(Carricante 90% Catarratto10% matura 10 mesi in acciaio con le fecce fini e 8 mesi in bottiglia. Coltivato su suolo composto da sabbie vulcaniche nere e rocce effusive che regalano al vino una decisa e gradevole impronta minerale. Intriganti sentori di buccia di limone ,miele e zenzero aprono a sfumature di salvia e menta. Con il nome "di Sei"si ricorda il numero della classificazione dell'Etna nella mappa scientifica dei vulcani attivi piu attivi del pianeta)

Carlo Hauner **Hauner** Salina €40,00
(Inzolia ,Catarratto e Grillo matura in acciaio e barrique e 6 mesi bottiglia. Vino di un giallo dorato brillante.al naso rivela le sue origini isolane. L'impatto e di grande finezza con evidenti note salmastre e leggermente vegetale.Frutta gialla matura,fiori di agrumi con sfumature di vaniglia e burro. Freschesca e sapidità in perfetta equilibrio con morbidezza e il caldo dell'alcool.)

Mozia grillo **Tasca d'Almerita** Isola S. Pantaleo €35,00
(Grillo 100% I suoli dell'isola di Mozia (antica isola Fenicia) derivano da fondali di origine marina. Importante la presenza di calcare ,che determina e influenza le caratteristiche organolettiche delle uve. La raccolta leggermente anticipata rispetto alla maturazione ideale, preserva qualche punto di acidità per mantenere la freschezza del sorso e la longevità che il bianco di Mozia ha saputo dimostrare negli anni.Emana profumi di fiori ,agrumi, erbe aromatiche e pepe bianco,dalla sapidità minerale e marina.Affina 5 mesi in vasche di acciaio.)

Etna Bianco **Pietradolce** Nord dell'Etna €35,00
(Carricante 100% matura 5 mesi in acciaio. Coltivato su un terreno unico al mondo,produce un vino fresco e vibrante, sapido e agrumato, dal corpo snello. Lava e mare trovano una perfetta armonia nel bicchiere)

Sant'Agostino "Baglio Soria" **Firriato** Trapani €35,00
(Catarratto vitigno autoctono che apporta corpo al vino, Chardonnay con breve fermentazione in barrique apporta eleganza e note di frutta esotica,fusione perfetta di carattere ed eleganza.
Il tutto immerso nell'incredibile scenario della riserva naturale delle Saline di Trapani
Affina di 6 mesi sulle fecce e 4 in bottiglia)

Vigna di Gabri **Donna Fugata** Nord di Sciacca €35,00
(Ansonica autoctono e una piccola parte di altri vitigni...85% affina in acciaio e 15% in barrique per 7 mesi, ulteriori 8 mesi in bottiglia. Un'etichetta ideata da Stefano Vitali ,racconta il legame tra Gabri la proprietaria e il suo cru.
Un vino, fine ed elegante al gusto, intenso e complesso al palato, di buona longevità)

Sardegna

Vermentino Classico Capíchera Arzachena OT €65,00

(Vermentino 100% fermenta in acciaio e matura in barrique per 5 mesi .Il nome Capíchera dal latino, caput erat "era la capitale", antico nome della famiglia .Prodotto per la prima volta nel 1980

La selezione delle uve e un terreno ricco di microelementi minerali conferiscono al vino sapidità, acidità, finezza e longevità)

Perda Píntà Giuseppe Sedilesu Mogoro OR €65,00

(Granazza di Mamoiada 100% fermenta in barriques dove vi matura per qualche mese.

Un bianco di grande struttura e potenza alcolica, unita ad una sontuosa morbidezza e reso scattante da una certa freschezza ,una fine mineralità e quasi un ricordo polveroso di tannini.

Sensazioni intense ed inusuali al naso, mela cotogna, mallo di noce, anice)

Vermentino Vign'angena Capíchera Arzachena OT €50,00

(Vermentino 100% Il nome Vign'angena nel dialetto gallurese significa vigna d'altri. Vinificato per la prima volta nel 1994, profumatissimo, minerale, intenso. è l'espressione del Vermentino di Gallura vinificato in acciaio)

Vermentino "Mattariga" Chessa Usini SS €38,00

(Vermentino 100% fermenta e matura in acciaio per 5 mesi,forte richiamo alla macchia mediterranea)

Francia

<i>Baron de L</i> 2018 (Sauvignon)	<i>Baron de Ladoucette</i>	€160,00
<i>Puligny-Montrachet</i> (Chardonnay)	<i>Vincent Girardin</i>	€150,00
<i>Sancerre "Comte Lafonde"</i> (Sauvignon)	<i>Baron de Ladoucette</i>	€60,00
<i>Chablis St. Martin</i> (Chardonnay)	<i>Domaine Laroche</i>	€48,00
<i>Pouilly-Fumé "La Rambarde"</i> (Sauvignon)	<i>Landrat & Guyollo</i>	€45,00
<i>Gewürztraminer "Gruss"</i>	<i>Les Roches Joseph</i>	€42,00
<i>Muscadet</i> (Melon de Bourgogne)	<i>"Royal Oyster" Marc Brédif</i>	€38,00

Israele

<i>Yarden</i> (Gewürztraminer)		€40,00
-----------------------------------	--	--------

ROSATI

Toscana

Aldobrandesca
(Aleatico)

Antinori

€45,00

Francia

Minuty Prestige

Cotes de Provence

€45,00

Trentino

20|26
(Merlot, Pinot Nero, Lagrein)

Elena Walch

€35,00

Liguria

Ros'è
(Granaccia, Mourvedre, Barbarossa)

Cascina Praiè

€30,00

Veneto

Chiaretto
(Groppello, Maesemino, Barbarossa)

Cà dei Frati

€30,00

Campania

Ros'aura
(Aglianico)

Feudi di San Gregorio

€30,00

Puglia

Terre Rosse
(Negroamaro)

Masseria Li Veli

€30,00

I ROSSI

Piemonte

Barolo "Pajana"	Clerico	Monforte d'Alba		€140,00
Barolo "Cannubi"	Marchesi di Barolo	Barolo		€110,00
Barbaresco "Vigneto Bordini"	La Spinetta	Castagnole Lanze		€90,00
Barbera d'Asti "Pomorosso"	Coppo	Sud Astigiano		€80,00
Nebbiolo "Arte"	Clerico	Monforte d'Alba		€70,00
Barbera La Luna e I Falò (12 mesi barriques)	"Nizza"	Vite Colte	Asti	€42,00
Nebbiolo d'Alba "Michet"	Marchesi di Barolo	Barolo		€35,00
Nebbiolo "Marghe"	Da Milano	La Morra Langhe		€35,00
Barbera d'Alba "Ruvei" (Barbera 85% Nebbiolo 15%)	Marchesi di Barolo	Barolo		€35,00
Mompertone (Barbera, Syrah)	Prunotto	Monferrato		€30,00

Lombardia

Carmenero (Carmenere 100%)	Cà del bosco	Passirano BS		€65,00
-------------------------------	--------------	--------------	--	--------

Friuli

Merlot	Edi Keber	Collio	Go	€60,00
--------	-----------	--------	----	--------

Trentino Alto Adige

Pinot Nero "L'Inticlarus riserva" Strada del vino BZ	Tiefenbrunner			€65,00
Pinot Nero "Marinushof"	Heinrich Pohl	Castelbezzo BZ		€55,00
Pinot Nero	Elena Walch	Strada del vino BZ		€35,00
Pinot Nero "Mezcan"	J.Hofstatter	Strada del vino BZ		€35,00
Lagrein	Elena Walch	Strada del vino BZ		€30,00
Rossara	Zeni	S. Michele all'Adige TN		€28,00

Veneto

<i>Amarone</i> <i>S. Ambrogio Valpolicella</i> (<i>Corvina, Rondinella, Corvinone</i>)	<i>“Riserva S. Zenato”</i>	<i>Zenato</i>	€130,00	
<i>Merlot</i>	<i>Sansonina</i>	<i>Peschiera del Garda</i>	€65,00	
<i>Cresasso</i> (<i>Corvina</i>)	<i>Zenato</i>	<i>Peschiera del Garda</i>	€60,00	
<i>Ripassa</i> (<i>Corvina, Rondinella, Oseleta</i>)	<i>Valpolicella Ripasso</i>	<i>Zenato</i>	<i>Peschiera del Garda</i>	€38,00

Toscana

<i>Sassicaia</i> (<i>Cabernet sauvignon, cabernet franc</i>)		<i>Tenuta S. Guido</i>	<i>Bolgheri LI</i>	€350,00
<i>Tignanello</i> (<i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc</i>)		<i>Antinori</i>	<i>San Casciano FI</i>	€150,00
<i>Brunello di Montalcino</i> <i>Montalcino SI</i> (<i>Sangiovese</i>)		<i>Greppone</i>	<i>Mazzi</i>	€90,00
<i>Chianti Classico</i> <i>Castellina in Chianti FI</i> (<i>Sangiovese 80% minimo Cabernet S., Merlot</i>)	<i>“Riserva Ducale”</i>		<i>Ruffino</i>	€65,00
<i>Le Difese</i> (<i>Sangiovese 30% Cabernet S. 70%</i>)		<i>Tenuta S. Guido</i>	<i>Bolgheri LI</i>	€55,00
<i>Il Bruciato</i> (<i>Cabernet sauvignon, Merlot, Syrah,</i>)		<i>Guado al Tasso</i>	<i>Bolgheri LI</i>	€55,00
<i>Rosso di Montalcino</i> <i>Montalcino SI</i> (<i>Sangiovese Grosso</i>)		<i>“Lo Scorno”</i>	<i>San Filippo</i>	€42,00
<i>Chianti Classico</i> <i>“Santedame”</i>			<i>Ruffino</i>	€42,00
<i>Tageto</i> (<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc</i>)		<i>Donna Olimpia</i>	<i>Bolgheri LI</i>	€35,00
<i>Vermentino Nero</i>	<i>Terenzuola</i>		<i>Fosdinovo MS</i>	€3000
<i>Morellino di Scansano</i>		<i>Col di Bacche</i>	<i>Magliano GR</i>	€28,00

Quasi Champagne

San Eize Brut Nature-Biológico André Beaufort €60,00
(Pinot Nero 80% Chardonnay 20%)

Champagne

Dom Pérignon Plénitude 2 Vintage 2002 €680,00
(Chardonnay 50%, Pinot Nero 50%)

R.D. Bollinger Récemment Dégorgée 2007 €400,00
(Pinot Nero 70%, Chardonnay 30%, 14 crus, di cui 91% Grands Crus e il 9% di Premier Crus)

Philipponnat 2012 "Le Clos des Goisses" €380,00
(Pinot Nero, Chardonnay)

Cristal 2014 Louis Roederer €360,00
(Chardonnay 55%, Pinot Nero 45%)

Dom Ruinart 2009 €320,00
(Chardonnay)

Krug Grande Cuvée €360,00
(Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier)

La Grande Dame 2008 Veuve Clicquot €320,00
(Chardonnay, Pinot nero)

Dom Pérignon 2010 Moet & Chandon €360,00
(Chardonnay 50%, Pinot Nero 50%)

Grand Siècle Laurent Perrier €320,00
(Chardonnay, Pinot Nero)

Belle Epoque 2013 Perrier Jouet €300,00
(Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay)

PN VZ16 Bollinger "Special Edition" €220,00
(Pinot Nero 100%)

Egly-Ouriet "Grand Cru" €250,00
(Pinot Nero 70%, Chardonnay 30% di cui circa il 50% con vini di riserva)

Pol Roger "Vintage" €200,00
(Pinot Noir 60%, Chardonnay 40%)

Bruno Paillard "Blanc de Blancs" €180,00
(Chardonnay)

Ruinart Blanc de Blancs €160,00
(Blend di 100% Premier Cru Chardonnay di diverse annate)

<i>Henri Giraud</i> (Pinot Nero 100%)	<i>“Hommage”</i>	€150,00
<i>Pol Roger</i> (Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay)	<i>“Pure extra brut”</i>	€150,00
<i>Jacquesson</i> (Pinot Nero 60%,Chardonnay 25%, Pinot Meunier 15%)	<i>“Cuvée Numero 744”</i>	€150,00
<i>Andrè Beaufort</i> (Chardonnay 20%, 80% Pinot Noir)	<i>“Ambonnay”</i>	€150,00
<i>Laurent-Perrier</i> 2008 (Chardonnay 52%, 48% pinot noir)	<i>“Brut millésimé”</i>	€140,00
<i>Henri Giraud</i> (Chardonnay 100%)	<i>“Blanc de Craie”</i>	€130,00
<i>Andrè Beaufort</i> (Chardonnay20%, 80% Pinot Noir)	<i>“Polisy”</i>	€130,00
<i>Bollinger</i> (Pinot Nero 60%, Chardonnay 25%, Pinot Meunier 15%)	<i>“Special Cuvée</i>	€120,00
<i>Philipponnat brut</i> (Pinot Nero 80% Chardonnay 20%)	<i>“Royale Réserve”</i>	€110,00
<i>Deutz</i> (Pinot Nero 1/3, Chardonnay 1/3, Pinot Meunier 1/3)	<i>“Brut Classic”</i>	€110,00
<i>Grand Gosset</i> (Pinot Nero 36%,Chardonnay 49%,Pinot Meunier 15%)	<i>“Brut ”</i>	€110,00
<i>Billecart Salmon</i> (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier)	<i>“Brut Réserve”</i>	€110,00
<i>Perrier Jouet</i> (Pinot Nero 45%,Pinot Meunier 22%,Chardonnay 33%)	<i>“Gran Brut”</i>	€110,00
<i>Bruno Paillard</i> (Pinot Nero 40%,Pinot Meunier 40%Chardonnay)	<i>“Extra Brut”</i>	€100,00
<i>Louis Roederer</i> (Pinot Noir 56% , Chardonnay 34%, Pinot Meunier 10%)	<i>“collection 24 ”</i>	€100,00
<i>Franck Bonville</i> (Chardonnay)	<i>“Blanc de Blanc”</i>	€100,00

<i>Henri Giraud</i>	<i>“Esprit Nature”</i>	€100,00
<i>(Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%, la cuvée prevede un minimo di 50% di vini di riserva)</i>		
<i>Mailly</i>	<i>“Brut Réserve”</i>	€95,00
<i>(Pinot Nero 75% Chardonnay 25%)</i>		
<i>Doyard-Mahé</i>	<i>“Empreinte Brut”</i>	€95,00
<i>(Chardonnay)</i>		
<i>Devaux</i>	<i>“Blanc de noir coeur de bar”</i>	€90,00
<i>(Pinot Nero 100%)</i>		
<i>Champagne Rosé</i>		
<i>Dom Pérignon</i>	<i>2008 Rosé Moet & Chandon</i>	€580,00
<i>(Chardonnay 43%, Pinot Nero 57%)</i>		
<i>Belle Epoque</i>	<i>2013 Rosé Perrier Jouet</i>	€500,00
<i>(Pinot nero 50%, Chardonnay 45% Pinot Meunier 5%)</i>		
<i>Louis Roederer</i>	<i>Rosé</i>	€180,00
<i>(Pinot Noir 62%, Chardonnay 38%, il 20% vinificato in botte di legno)</i>		
<i>Deutz</i>	<i>Rosé</i>	€160,00
<i>(Pinot nero 82%, Chardonnay 10%, Vin Rouge 8%)</i>		
<i>Laurent-Perrier</i>	<i>Rosé</i>	€160,00
<i>(Pinot Nero, chardonnay)</i>		
<i>Henri Giraud</i>	<i>Rosé “Dame Jane”</i>	€160,00
<i>(Chardonnay 30% Pinot Nero 70% di cui il 6% vinificato in rosso)</i>		
<i>Billecart Salmon</i>	<i>Rosé</i>	€160,00
<i>(Chardonnay, pinot meunier, e pinot noir vinificato rosso)</i>		
<i>Bollinger</i>	<i>Rosé</i>	€160,00
<i>(Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier)</i>		
<i>Ruinart</i>	<i>Rosé</i>	€160,00
<i>(Chardonnay 45%, il 55% di Pinot Noir di cui il 18% vinificato in rosso)</i>		
<i>Andre Beaufort</i>	<i>Polisy Rosé</i>	€140,00
<i>(Pinot Noir, il 15% aggiunta di vino rosso.)</i>		
<i>Grand Gosset</i>	<i>Rosé</i>	€140,00
<i>(Chardonnay 56% Pinot Nero 35% 9% di vino rosso)</i>		
<i>Perrier Jouet</i>	<i>Blason Rosé</i>	€140,00
<i>(Pinot Nero)</i>		

Champagne Magnum

<i>Ruinart Blanc de Blancs</i> (Chardonnay)		€390,00
<i>Ruinart Rosé</i> (Chardonnay 45% Pinot Nero 55%)		€390,00
<i>Laurent Perrier</i> (Pinot Nero, chardonnay)	<i>Rosé</i>	€320,00
<i>Perrier Jouet</i> (Pinot Nero)	<i>Blason Rosé</i>	€320,00
<i>Deutz</i> (Pinot Nero)	<i>Brut Rosé</i>	€280,00
<i>Laurent Perrier</i> (Chardonnay 52%, 48% pinot noir)	<i>Brut millésimé</i>	€280,00
<i>Perrier Jouet</i> (Pinot Nero 40%, Pinot Meunier 40%, Chardonnay 20%)	<i>“Gran Brut”</i>	€240,00
<i>Philipponnat brut</i> (Pinot Nero 80% Chardonnay 20%)	<i>“Royale Réserve”</i>	€240,00
<i>Louis Roederer</i> (Pinot Noir 56%, Chardonnay 34%, Pinot Meunier 10%)	<i>“Collection 24”</i>	€240,00

Metodo Charmat

Cartizze	“Valdobbiadene”	€28,00
Rosé		€27,00
Prosecco	“Valdobbiadene”	€25,00

Metodo Classico Talento

Riserva Giulio Ferrari	Ravina TN	€180,00
<i>(Chardonnay 9 mesi barrique, 120 mesi sui lieviti)</i>		
Cà del Bosco Anna Maria Clementi	Erbusco BS	€180,00
<i>(Chardonnay 55%, Pinot Bianco 25%, Pinot Nero 20% 6mesi barrique,min 96 mesi sui lieviti)</i>		
Riserva Vittorio Moretti Bellavista	Erbusco BS	€180,00
<i>(Chardonnay 58, Pinot Nero 22% 9 mesi barrique,minimo 84 mesi sui lieviti)</i>		
Piero Coppo Riserva del Fondatore	Canelli AT	€180,00
<i>(Pinot Nero, Chardonnay 9 mesi barrique, 90 mesi sui lieviti)</i>		
Bellavista Pas Opere Millesimato	Erbusco BS	€95,00
<i>(Chardonnay 75%, Pinot Nero 5% 5 mesi barrique, 60 mesi sui lieviti)</i>		
Bellavista Saten Millesimato	Erbusco BS	€85,00
<i>(Chardonnay 45% barrique, 55% acciaio, 60 mesi sui lieviti)</i>		
Vintage Collection “Cà del Bosco” Saten	Erbusco BS	€85,00
<i>(Chardonnay 85%,pinot bianco 15% 5 mesi barrique, 48 mesi sui lieviti)</i>		
Vintage Collection “Cà del Bosco” Dosage Zéro	Erbusco BS	€85,00
<i>(Chardonnay 65%, Pinot Bianco 15%,Pinot Nero 22% 5 mesi barrique, 48 mesi sui lieviti)</i>		
Monte Rossa “Cabochon”	Bornato di Cazzago BS	€85,00
<i>(Chardonnay 70%, Pinot Nero 30% 6 mesi barrique, 40 mesi sui lieviti)</i>		
Marzaghe “Aureum”	Erbusco Bs	€80,00
<i>(Chardonnay 70%, Pinot Nero 30% 5 mesi barrique, 72 mesi sui lieviti)</i>		
Marchese Antinori “Conte Aimo”	Calino Bs	€80,00
<i>(Pinot Nero 80 mesi sui lieviti)</i>		
Marchese Antinori “Contessa Maggi”	Calino Bs	€80,00
<i>(Chardonnay 80% Pinot Nero 20% 60 mesi sui lieviti)</i>		
Valentino “Brut Zero”	Monforte D'Alba CN	€80,00
<i>(Chardonnay 9 mesi barrique, 120 mesi sui lieviti)</i>		

Bisson - "Abissi"	Dosage Zéro	Sestri Levante GE	€80,00
<i>(Bianchetta Genovese, Vermentino e Cimixia, 26 mesi sui lieviti, affinato sotto il livello del mare)</i>			
Lupi Vignamare	"Cervoclassico"	Extra Brut	€75,00
<i>Cervo IM (Uva a bacca rossa vinificato in bianco Rossese 100%, 28 mesi sui lieviti)</i>			
Abate Nero	"Riserva Cuvée dell'Abate"	Trento TN	€75,00
<i>(Chardonnay 120 mesi sui lieviti)</i>			
Lorenz Martini	"Comitissa" "Pas dosé"	Trento TN	€68,00
<i>(Pinot Bianco 50%, Chardonnay 35%, Pinot Nero 15% 36 mesi sui lieviti)</i>			
Marzaghe	"Millesimato"	Erbusco BS	€65,00
<i>(Chardonnay 80%, Pinot Nero 20% 5 mesi barrique 50%, 36 mesi sui lieviti)</i>			
Uberti	"Saten Magnificentia"	Erbusco BS	€65,00
<i>(Chardonnay 5 mesi barrique 70%, 40 mesi sui lieviti)</i>			
Enrico Serafino	"Pas Dosé Millesimato"	Alta Langa	€65,00
<i>(Pinot nero 72 mesi sui lieviti)</i>			
Durín	"Bàsura Obscura" "Pas dosé"	Albenga SV	€65,00
<i>(Pigato 5 mesi barrique 50%, 30 mesi sui lieviti)</i>			
La Vecchia Cantina	"U Bertu" "Pas Dosé"	Albenga SV	€65,00
<i>Millesimato" (Pigato 100% 24 mesi sui lieviti)</i>			
Marzaghe	Dosage Zéro	Erbusco BS	€60,00
<i>(Chardonnay 90%, Pinot Nero 10% 5 mesi barrique 50%, 30 mesi sui lieviti)</i>			
Cà del Bosco	"Cuvée Prestige"	Erbusco BS	€60,00
<i>(Chardonnay 75%, 15% pinot nero 10%, pinot bianco 25 mesi sui lieviti)</i>			
Abate Nero	"Domini Nero"	Trento TN	€60,00
<i>(Pinot Nero 60 mesi in bottiglia sui lieviti)</i>			
Ballabio	"Pas Dosé"	Casteggio PV	€60,00
<i>(Pinot Nero 100% almeno 40 mesi in bottiglia sui lieviti. 35% di vini di riserva)</i>			
Bellavista Alma		Erbusco BS	€60,00
<i>(Chardonnay 77%, Pinot Nero 22%, Pinot Bianco 1% 5 mesi barrique 35%, 40 mesi sui lieviti)</i>			
Haderburg	"Pas Dosé"	Pochi-Salorno BZ	€60,00

<i>(Chardonnay 85% Pinot Nero 15% uve fermentate e affinate in acciaio (70%) e botti di rovere 30% 36 mesi sui lieviti)</i>			
Ferrari	"Perlé"	Trento TN	€60,00
<i>(Chardonnay 60 mesi sui lieviti)</i>			
Mosnel	Brut Nature Bio	Camignole BS	€60,00
<i>(Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco 24 mesi sui lieviti)</i>			
Contadi Castaldi	"Saten"	Adro BS	€60,00
<i>(87% chardonnay, 13% pinot bianco 7 mesi barrique 50%, 36 mesi sui lieviti)</i>			
Monte Rossa	"Saten"	Erbusco BS	€55,00
<i>(Chardonnay 5 mesi barrique 15%, 24 mesi sui lieviti)</i>			
Marzaghe	"Saten"	Erbusco BS	€55,00
<i>(Chardonnay 100% 40 mesi sui lieviti)</i>			
Ballabio	"Extra Brut"	Casteggio PV	€50,00
<i>(Pinot Nero 100% almeno 30 mesi in bottiglia sui lieviti 20% di vini di riserva)</i>			
Barone Pizzini	"Animante" (25 Cru) Bio		€50,00
<i>Provaglio d'Iseo BS (Chardonnay 78%, Pinot Nero 18%, Pinot Bianco 4% 20/30 mesi sui lieviti)</i>			
Coppo	"Brut-Luigi Coppo" Canelli AT		€50,00
<i>(Pinot Nero 24 mesi sui lieviti)</i>			
Zeni	"Maso Nero Riserva"	Trento TN	€50,00
<i>(Chardonnay 40 mesi sui lieviti)</i>			
Monte Rossa	"PR" "Brut"	Bornato di Cazzago BS	€45,00
<i>(65% Chardonnay, 35% vini di riserva 5 mesi barrique 50%, 24 mesi sui lieviti)</i>			
Haderburg	"Brut"	Pochi-Salorno BZ	€45,00
<i>(Chardonnay 85% Pinot Nero 15% 24 mesi sui lieviti)</i>			
Valentino	"Brut-Riserva Elena"	Monforte D'Alba CN	€45,00
<i>(Pinot Nero-Chardonnay 48 mesi sui lieviti)</i>			
Marzaghe	"Brut"	Erbusco BS	€45,00
<i>(Chardonnay 80%, Pinot Nero 20% 5 mesi barrique, 48 mesi sui lieviti)</i>			
Enrico Serafino	"Oudeis Brut Millesimato"	Alta Langa	€45,00
<i>(Chardonnay 15%, Pinot Nero 85% 6 mesi acciaio, 36 mesi sui lieviti)</i>			
Montenisa	"Brut"	S.Stefano BS	€44,00
<i>(Chardonnay, pinot bianco e una piccola percentuale pinot nero 36 mesi sui lieviti)</i>			

Tasca D'Almerita "Brut" *Palermo* *€45,00*
(Chardonnay 24 mesi sui lieviti)

Rosé

Bellavista Rosé Millesimato Erbusco BS €90,00
(Pinot Nero 38%, Chardonnay 62% 6 mesi in barrique 30%, 60 mesi in bottiglia sui lieviti)

Valentino "Brut Zero" Monforte D'Alba CN €80,00
(Pinot Nero 100% 60 mesi in bottiglia sui lieviti)

Cà del Bosco Rosé Erbusco BS €75,00
(Chardonnay 20%, pinot Nero 80% 8 mesi in barrique 20%, 30 mesi in bottiglia sui lieviti)

Mosnel "Rosé" Passirano BS €60,00
(Pinot Nero 70%, Chardonnay 30% 6 mesi in barrique, 36 mesi in bottiglia sui lieviti)

Ballabio "Rosè" Casteggio PV €60,00
(Pinot Nero 100% almeno 30 mesi in bottiglia sui lieviti. 20% di vini di riserva)

Monte Rossa Rosé Bornato di Cazzago BS €60,00
(Chardonnay 60%, Pinot Nero 40% 5 mesi in barrique 40%, 24 mesi in bottiglia sui lieviti)

Uberti Rosé "Francesco I" Erbusco BS
€60,00
(Chardonnay 60%, Pinot Nero 40% 30 mesi in bottiglia sui lieviti)

Abate nero "Rosè" Trento TN €55,00
(Pinot nero 18 mesi sui lieviti)

Marzaghe Rosé Erbusco BS €55,00
(Chardonnay 60%, Pinot Nero 40% 30 mesi sui lieviti)

Magnum

Bellavista *Rosè* *Erbusco BS* €160,00
(*Pinot Nero 38%, Chardonnay 62%* 6 mesi in *barrigue* 30%, 60 mesi in *bottiglia sui lieviti*)

Bellavista *Alma non dosato* *Erbusco BS* €150,00
(*Pinot Nero 10%, Chardonnay 90%* 15% in *barrigue*, 85% *acciaio* 60 mesi in *bottiglia sui lieviti*)

Cà bel Bosco *Cuvée Prestige* *Erbusco BS* €130,00
(*Chardonnay 75%, 15% pinot nero, 10% pinot bianco* 25 mesi sui *lieviti*)

Mosnel “*Rosé*” €130,00
(*Pinot Nero 40%, Chardonnay 40%, Pinot Bianco 20%* 7 mesi *barrigue* 20%, 24 mesi sui *lieviti*)

Barone Pizzini “*Animante*” (25 *Cru*) *Bio* €110,00
Provaglio d'Iseo BS
(*Chardonnay 78%, Pinot Nero 18%, Pinot Bianco 4%* 20/30 mesi sui *lieviti*)

Uberti *Brut* “*Francesco I*” *Erbusco BS*
€100,00
(*Chardonnay 60%, Pinot Nero 40%* 30 mesi in *bottiglia sui lieviti*)

Montenisa “*Brut*” €95,00
(*Chardonnay, pinot bianco e una piccola percentuale pinot nero* 36 mesi sui *lieviti*)

Vini da Meditazione

		<i>Bicchiere</i>	<i>Bottiglia</i>
<i>Sciacchetrà'</i>	<i>Corvara (375 ml)</i>		€80,00
<i>Barolo chinato Da Milano</i>	<i>(375 ml)</i>	€8,00	€40,00
<i>Porto 10 anni Quinta De La Rosa</i>		€8,00	
<i>Sherry Don PX Pedro Ximenez</i>	<i>(750 ml)</i>	€8,00	€60,00
<i>Sauternes Chateau Doisy Vedrines</i>	<i>(375 ml)</i>	€8,00	€45,00
<i>Passito di Pantelleria "Ben Ryé"</i>	<i>(375 ml)</i>	€8,00	€42,00
<i>Moscato passito di Trani "Kaloro"</i>	<i>(375 ml)</i>		€30,00
<i>Moscato passito Vite Colte</i>		€6,00	
<i>Pigato Passito</i>	<i>(375 ml)</i>	€8,00	€38,00

I nostri rum a bicchiere

“Forte, indiavolato e terribile “..... così era definito il liquore che accompagnava i momenti di riposo di marinai e pirati sulle rotte dei mari dei Caraibi. Il rum è probabilmente il più antico alcolico distillato e la sua epoca d'oro risale alla Cuba degli anni venti. Un detto giamaicano recita:

*“Dio fece sì, che gli uomini
si alzassero in piedi,
il rhum che si rimettessero distesi.”*

Dictator Perpetual XO (Colombia)

Questo rhum ha sede a Cartagena. Grazie alla privilegiata area geografica che garantisce raccolti di canna da zucchero di primissima qualità. Realizzato dalla distillazione di miele vergine della canna da zucchero, poi distillato in un moderno alambicco in acciaio inox e poi invecchiato in botti di rovere usate provenienti da Jerez e Porto. Profumo ipnotico di miele di castagno, vaniglia e caramella mou. Saperi che iniziano con spezie dolci e proseguono con caffè Colombiano. Una perfetta amalgama tra dolcezza e forza. Finale infinito.

Vol.40%

€24,00

Millionario XO (Perù)

Il rum Millionario xo è un distillato molto elegante del Perù, dagli aromi intensi, caldi e tropicali, maturato in botti di rovere per oltre 20 anni. Si esprime in un bouquet delicato e sottile di frutta secca, cannella e fine pasticceria. Il gusto è morbido e vellutato, armonico e molto elegante.

Vol.40%

€20,00

Demerara Rum 1998 15y(Guyana)

I rum imbottigliati sotto la collezione "Painting Caribe" appartengono ai migliori Rum Demerara, prodotti con il metodo discontinuo "Pot Still". Rum pregiati, invecchiati per lunghi anni e prodotti in quantità limitata. Le etichette raffigurano momenti di vita Caraibica. Dal bellissimo colore aranciato e dalle note floreali e dolci di zucchero grezzo, emerge questo rum fine ed elegante, non aggressivo. Al naso emergono note dolci di marzapane, zucchero a velo, panna, cioccolato bianco e leggere note fruttate e fresche di arancia e mandarino. In bocca è potente al punto giusto, con corpo medio e finale asciutto e pulito, lungo e mai aggressivo. Selezione speciale di 752 bottiglie. (Ultimi due anni invecchiato in botti di sherry).

Vol.43%

€18,00

Neisson vieux (Martinica) Rum agricolo: *piccola distilleria all'entrata di un villaggio di pescatori, l'unica di proprietà di una donna, è oggi reputata la miglior distilleria della Martinica e la famosa bottiglia rettangolare "zepol kare" ha una domanda nettamente superiore all'offerta. La Neisson utilizza varietà di canna da zucchero coltivate nelle piantagioni di proprietà a bassa resa ma estremamente profumate. La lenta fermentazione, 72 ore, la più lunga delle Antille, sviluppa una complessità aromatica unica. La distillazione è effettuata nella mitica colonna di rame Savalle del 1938 a 73°: distillazione, basso grado alcolico nello spirito di produrre un rum di grande struttura.*

Vol. 54,2%

€18,00

Don Papa 10 anni (Filippine):

Invecchiato 10 anni sull'isola delle Filippine di Negros. è un distillato molto ricco e concentrato, invecchiato in botti di quercia americana tostate nel clima tropicale delle Filippine. Ha un colore ambrato molto profondo dovuto al lavoro degli artigiani del rum, che non reintegrano i fusti dopo l'evaporazione.

In bocca ha un ingresso discreto per poi allargarsi in un bouquet intenso di vaniglia, frutta tropicale, cacao, liquirizia e cioccolato.

Il sorso corposo, dolce, articolato e di grande impatto.

Vol.43%

€16,00

Zacapa Centenario 23 anni (Guatemala): invecchiato di produzione limitata. È il risultato ultimo di una speciale miscela di rum "anejos". Per il suo bouquet è considerato il "cognac" dei rum. Colore rame. Ricco morbido e sontuoso. Distillato esclusivamente da miele vergine di canna.

Vol.40%

€16,00

Brugal 1888 Doblemente Anejado (Rep. Dominicana) agricolo:

Il rum Gran Riserva 1888 di Brugal è un rum originario della Repubblica Dominicana che porta nel nome l'anno dell'inaugurazione aziendale, oggi riproposto in una veste rinnovata. La selezione dei cask che compongono il rum finale è infatti affidata ai maestros roneros della quinta generazione di Brugal. Doppia invecchiato, questo rum affina per 10 anni in botti di rovere americano che in precedenza contenevano il bourbon e per ulteriori 4-6 anni in botti di rovere rosso spagnolo ex-sherry oloroso. Di colore ambra scuro alla vista, questo rum si apre al naso con intense sensazioni di frutta secca accompagnate da delicate note legnose al palato risulta dolce e lungo, con toni burrosi e zuccherati, con un finale appena sapido e caramellato.

Vol.40%

€16,00

Matusalem 23 anni (Repubblica Dominicana) :

Questo rum è un blend di rum ottenuto con metodo solera, che consiste nell'ordinare le botti destinate all'invecchiamento in quattro o cinque file sovrapposte, riempite a partire da quella più alta. Dopo un periodo di tempo stabilito, il contenuto delle botti superiori viene travasato nelle botti sottostanti.

Le botti rimaste in parte vuote vengono rabboccate con del rum più giovane. Ripetuto per diverse volte durante il periodo dell'invecchiamento. Questo periodo permette al rum di assorbire e mescolare sapori distinti e unici. Anche se è prodotto in Repubblica Dominicana, i fondatori della distilleria erano spagnoli esperti nel metodo solera. Il nome deriva dal modo di dire "più vecchio di Matusalemme". Rum apprezzato da Ernest Hemingway.

Vol.40%

€16,00

Clement vieux XO (Martinica) rum agricolo: Questo rum viene fatto invecchiare un minimo di 6 anni in fusti di quercia. Ha così acquistato una bella maturità e prende la sua grande complessità dall'uso alternativo di fusti nuovi e di fusti che hanno contenuto Bourbon. Il produttore, Homere Clement, è considerato il padre dei rum agricoli.

Vol.42%

€16,00

Mezan 10 anni (Belize): Mezan seleziona ed imbottiglia i migliori rum caraibici. Tutti i rum di Mezan sono senza coloranti, zuccheri additivi aggiunti. Questo rum è stato scelto perché rappresenta lo stile della nazione. È invecchiato per dieci anni in botti ex bourbon leggermente tostate.

I primi sei anni di invecchiamento in Belize e successivamente gli altri quattro in Europa. Al naso emergono aromi di legno accompagnati da sentori di vaniglia. In bocca risulta morbido, elegante e dal fine persistente.

Vol. 46%

€14,00

R.L. Seal's (Barbados): La distilleria si trova al sud dell'isola dove la brezza calda dei Caraibi dolcemente accarezza questo rum nell'invecchiamento. Al naso si presenta con aromi di cioccolato di caffè e vaniglia integrati da sentori di frutta fresca e mandarino che si ritrovano sul palato.

Vol. 46%

€14,00

Botran 19 anni Solera (Guatemala): rappresenta il culmine della linea Botran. È invecchiato per diciannove anni in barrique selezionate. Il metodo Solera consente di dare grande omogeneità al prodotto. Morbido ed equilibrato, con un finale lungo ed elegante.

Vol. 40%

€14,00

Flor de Caña 7 anni (Nicaragua): color ambra, aromi di cacao, sciroppo d'acero, lampone/fragola, frutto della passione e complesse note di legno di quercia. Al palato ricco e dolce ma con un carattere legnoso equilibrato con un lungo finale.

Vol.40%

€14,00

Ron Dos Maderas 5+5(Caraibi)

In un primo momento riposa nel suo luogo di origine del Caraibo (Guyana e Barbados) in botti di rovere americano per 5 anni. Successivamente viene trasferito negli stabilimenti di Williams & Humbert a Jerez, Andalusia, Spagna, dove passerà l'ultima fase del suo processo d'invecchiamento, 5anni in botti che previamente hanno conservato l'internazionale premiato Vino di Jerez Don Cortado.

Questo processo in due fasi, fa diventare il Dos Maderas, un rum stagionato speciale e unico al mondo con bouquet, sapori e aromi, incomparabili. Deve sottolinearsi la sua singolare morbidezza

Vol.40%

€14,00

Dzama 3 anni (Madagascar): *I grandi miscelatori della distilleria Dzama producono i migliori rum del continente africano .Il 3 y.o., nonostante il breve invecchiamento, ha un palato incredibilmente completo di buccia di arancia candita, caffè e vaniglia . Molto gustoso.*

Vol.52%

€12,00

Distillati

<i>Bas Armagnac Veuve Goudoulin "1980"</i>	€22,00
<i>Bas Armagnac Château de Ravignan "2009"</i>	€18,00
<i>Bas Armagnac Samalens 15 anni</i>	€16,00
<i>Cognac Drouet "Cuvée Ulisse XO"</i>	€20,00
<i>Cognac François Peyrot XO</i>	€20,00
<i>Cognac Jean Fillioux Napoleon</i>	€18,00
<i>Cognac A.E.D'or VSOP Selection</i>	€10,00
<i>Calvados Château du Breuil 2002</i>	€20,00
<i>Calvados Alexander et Pauline Desfriches 10 Anni</i>	€16,00
<i>Calvados Christian Drouin 5 Anni</i>	€10,00
<i>Whisky Kurayoshi Pure malt 12yo Cask finish bourbon Giappone</i>	€24,00
<i>Whisky Nikka Taketsuru Blended malt Giappone</i>	€18,00
<i>Whisky Caol Ila 12yo Single malt Islay Scozia</i>	€18,00
<i>Whisky Glenturret 12yo Single malt Highland Scozia</i>	€16,00
<i>Whisky AKASHI pure malt Giappone</i>	€16,00
<i>Whisky Penderyn Single malt Cask Finish Madeira Galles</i>	€16,00
<i>Whisky The Balvenie 12yo Single malt Double Wood Scozia</i>	€16,00
<i>Whisky Lagavulin 16 anni Single malt Islay Scozia</i>	€14,00
<i>Whisky Oban 14anni West Highland Scozia</i>	€14,00
<i>Whisky Laphroaig 10 anni Single malt Islay Scozia</i>	€12,00
<i>Acquavite "Composita" Berta (aquavite)</i>	€8,00
<i>Grappa di Sassicaia (barrique)</i>	€16,00
<i>Grappa Poli Barrique Solera di Famiglia</i>	€14,00
<i>Grappa di Barbera Roccanivo Berta (barrique)</i>	€14,00
<i>Grappa di Moscato Carlo Bocchino (cask finish Sauternes)</i>	€12,00
<i>Grappa di Barbaresco Carlo Bocchino (cask finish Barbaresco)</i>	€12,00
<i>Grappa di Barolo Carlo Bocchino (cask finish Barolo)</i>	€12,00
<i>Grappa Marc de Champagne Moet & Chandon (servita fredda)</i>	€12,00
<i>Grappa di Moscato 5 anni Marolo (barrique)</i>	€8,00
<i>Grappa Poli moscato</i>	€8,00
<i>Grappa Moscato "Valdavi" Berta</i>	€7,00
<i>Grappa Pigato Marolo</i>	€7,00
<i>Grappa Vermentino Marolo</i>	€7,00
<i>Grappa Barbaresco Marolo</i>	€7,00

Amari differenti

- Fragrante “Amaro insolito”** €6,00
Un amaro prodotto a Sorrento, un tenore alcolico pari al 21%. Una vecchia ricetta di famiglia rosmarino, scorze di limone, ed una segreta miscela di erbe della costa. Senza aggiunta di correttori di acidità e conservanti chimici 21% vol.
- 1890 Classico Quaglia** €6,00
Un amore di origine Piemontese. Piacevolmente complesso e raffinato, caldo e vellutato al palato con netti sentori di china e artemisia. Ispirato ad una ricetta di fine 1800. Grado alcolico 25% vol.
- 1890 Balsamico Quaglia** €6,00
Lieve note balsamiche e mentolate accompagnano le spezie amare in una danza di sentori che stupiscono il palato 19% vol.
- Stomatica Foletto** €6,00
Di origine Alto Adige, rinforza il ventricolo e facilita la digestione. Fino al 1990 era registrata come specialità farmaceutica. Viene prodotta oggi dalla stessa famiglia di farmacisti con lo stesso metodo artigianale di macerazione delle droghe per 24 mesi in piccole botti da 480lt. Estremamente amara e tannica con note tostate e affumicate. Per chi ama gli amari, AMARI Grado alcolico 32% vol.
- Proibito Foletto** €6,00
Di origine Alto Adige. Fresco, officinale e deciso con note balsamiche. Al palato esplose in un concentrato di sapori fra l'amaro ed il dolce che lo rendono perfetto come dopo cena Grado alcolico 38% vol
- Martina Martina** €6,00
Un antica ricetta Piemontese che risale al 1908. Oggi rivisitato nella confezione si pone quale amaro di erbe di altissima gamma, toni fortemente amaricati si fondono elegantemente con le note balsamiche delle spezie, generando un elisir unico nel suo genere. Grado alcolico 38%
- Jefferson Vecchio Magaz. Doganale** €6,00
Un amaro della Calabria. Dal caratteristico gusto mediterraneo. Al naso si presenta con intensi profumi di agrumi. Morbido e liscio ben equilibrato con un finale persistente e amaricante. Grado alcolico 30%vol
- Amaro Camatti Briganti** €6,00
Un amaro tipico genovese ottenuto dalla infusione di fiori, erbe, radici. Ha un sapore amaro gradevole e delicato di genziana e china con toni mentolati e un persistente finale di amaretto Grado alcolico 20% vol.
- Majora Fratelli Mazza** €6,00
Il Majora della distilleria siciliana è un infuso di scorze Citrus Aurantium, arance amare siciliane. Il liquore accoglie tutti i morbidi sentori della maggiorana creando un delicato aroma 28% vol.
- Nepeta Fratelli Mazza** € 6,00
Ottenuto dall'infuso di nepitella, che conferisce al liquore le sue note erbacee che si lasciano percepire al naso. Altro ingrediente è il limone di Siracusa IGP donando un sentore amarognolo 28% vol.

Come in un puzzle, scegli i tasselli e componi il tuo Gin Tonic...

anche se le tue scelte saranno sbagliate sarai sempre felice di bere un buon Gin Tonic

€ 14,00

Gin Arte *prodotto in Toscana..*

Bottiglia creata dal pittore olandese Lou Thissen, in onore della grande pittrice Frida Kahlo. Questo gin è un dry molto aromatico, ben equilibrato e avvolgente. Al palato risulta asciutto e pieno, con un ottimo equilibrio fra le note floreali e quelle balsamiche. Le bacche di ginepro raccolte esclusivamente in alcune aree appenniniche della Toscana . Nepitela, Cartamo, Reseda Odorata, Robbia, Guado di Montefeltro, alcuni dei pregiati e rari botanicals di questo Gin.

Gin Gil Italian Peated *prodotto in Calabria..*

Gin ottenuto bruciando il ginepro con torba proveniente dalla Sila che gli conferisce un piacevolissimo retrogusto affumicato. Si utilizza ginepro di "bassa quota" e limoni IGP di Rocca Imperiale

Gin Mare *prodotto in Spagna..*

L'equilibrio tra gli ingredienti tradizionali mediterranei; timo, rosmarino selvatico, l'oliva e il basilico crea un profilo aromatico del Gin Mare notevolmente diverso rispetto ad altri gin.

Gin koval..

E' la prima distilleria artigianale che ha visto la luce a Chicago dal tempo del proibizionismo. Al naso regala un bouquet fresco e fragrante, le bacche di ginepro si uniscono a sfumature di pepe, cardamomo, di agrumi, e di pietra focaia. Buon corpo e buona persistenza

Gin Macaja..

Il gin artigianale creato dalla distilleria Bocchino. Da una vecchia ricetta di famiglia di infusi rivisitata nasce Macaja, gin dalle ottime sensazioni ricche di essenze agrumate e botaniche

Gin Più Cinque..

Un gin nato con un metodo artigianale come la distillazione discontinua a bagnomaria per mantenere l'identità del gin dry. Di aspetto cristallino, stupisce sin da subito per il suo deciso impatto olfattivo di note agrumate e fresche . Gusto deciso secco e lungamente avvolgente botaniche

Tonica Three Cents

E' una tonica secca e leggera ,prodotta con il 50% in meno di zucchero, ma senza compromettere il carattere e sapore Nel 1900 si poteva ordinare al bar "plain" l'unica tonica ,costava due centesimi, con un centesimo extra si poteva avere una tonica aromatizzata, da qui il nome three cents

Tonica Fentimans Premium

Questa tonica è stata la prima della storia prodotta dalla fermentazione di ingredienti botanici. Leggermente effervescente, morbida e non troppo secca.

Tonica Fentimans Pink Grapefruit ..

Questa tonica stupisce per il suo meraviglioso colore, ma anche per il suo gusto delizioso. Pompelmo, arancia, ginepro e citronella si uniscono per creare una bevanda unica.

Tonica Fever-Tree Premium

Questa tonica nasce dalla miscelazione di oli vegetali con acqua di fonte e chinino della Repubblica del Congo e arance amare del Messico. Liscia senza particolari aromatizzazioni

1/2 bott. Bianchi da 375 ml

Rossj-Bass	Gaia	€50,00
Cervaro della Sala	Antinori	€50,00
Sauvignon "Piere"	Vie De Romans	€28,00
Gewurztraminer	Elena Walch	€17,00
Lugana	"Cà dei Frati"	€17,00
Rosa dei Frati	"Lugana" Rosè	€17,00
Pigato	"Liguria"	€17,00
Vermentino	"Liguria"	€17,00

1/2 bott. Bollicine da 375 ml

Prosecco valdobbiadene	€17,00
Cà del Bosco Cuvée Prestige	€30,00
Bellavista Cuvée Alma	€30,00
Champagne Perrier Jouet Grand Brut	€55,00
Champagne Deutz "Brut"	€55,00
Champagne Deutz "Rosé"	€65,00
Champagne Ruinart "Rosé"	€80,00
Champagne Ruinart "Blanc de Blancs"	€80,00

1/2 bott. Rossi da 375ml

Tignanello 1\2bott	Az. Antinori	€75,00
Barbera d'Asti	"Pomorosso" Az. Coppo	€45,00
Amarone 1\2bott	Az. Zenato	€40,00
Chianti Classico	Az. Querciabella	€25,00
Ripasso (Veronese, Rondinella, Sangiovese)	Az. Zenato	€20,00
Pinot nero	Az. Elena Walch	€18,00
Rossese	Az. Terre Bianche	€18,00

*"...bevete il vino,
questa è la vita eterna,
questo è ciò che Vi darà la giovinezza.
Questa è la stagione del vino,
delle rose e
degli amici ubriachi.
Siate felici,
questo momento è la Vostra vita."*

Proposte di vini al bicchiere

Bollicine

<i>San Eize Biologico</i>	<i>€8,00</i>
<i>André Beaufort (Quasi Champagne)</i>	
<i>Bollicine Metodo Classico</i>	<i>€8,00</i>
<i>Prosecco Valdobbiadene</i>	<i>€7,00</i>

Bianchi

<i>Pigato Liguria</i>	<i>€7,00</i>
<i>Vermentino Liguria</i>	<i>€7,00</i>
<i>Gewurztraminer</i>	<i>€7,00</i>
<i>Ribolla</i>	<i>€7,00</i>
<i>Chardonnay</i>	<i>€7,00</i>
<i>Sauvignon</i>	<i>€7,00</i>
<i>Tocai Friulano</i>	<i>€7,00</i>

Rossi

<i>Rossese Dolceacqua</i>	<i>€8,00</i>
<i>Pinot Nero Alto Adige</i>	<i>€8,00</i>

<i>Negroamaro Puglia</i>	<i>€8,00</i>
<i>Nebbiolo</i>	<i>€8,00</i>
<i>Barbera</i>	<i>€8,00</i>

Rosè

<i>Rosato</i>	<i>€7,00</i>
---------------	--------------

Le Birre

Birrificio Scola

Birra "La volpe e' arrivata all'uva" Castelbianco SV 50cl €10,00

Una birra che nasce in Val Pennavaire con l'impianto di un luppolo strappato al bosco, proprio di fronte al ristorante di famiglia Scola. Una birra pensata per la ristorazione. La semplicità del malto Pilsener, la luppolatura moderata, il mosto utilizzato di uve Pigato, concorrono ad esaltare gli aromi e la fresca acidità. 6% vol

Birrificio Cà del Brado

Birra "U' baccabianca" Rastignano BO 37,5cl €12,00

E' una Iga con 10% di uva Grechetto. Il mosto affina per 6\7 mesi in botte con le bucce in macerazione. Ne risulta una birra di colore ambrato, con aromi floreali frutta gialla matura ed eleganti note di ossidazione. 7,9% vol

Birrificio Nadir

Birra "Montefollia" Sanremo IM 33cl €8,00

Questa birra nasce dalla collaborazione tra il birrificio Nadir ed il frantoio Roi di Badalucco. Ispirata alle birre prodotte un tempo nelle fattorie, deve la sua rusticità all'impiego di foglie d'ulivo taggiasca di colore chiaro brillante, al naso regala sensazioni di frutta esotica, sensazioni speziate e floreali. Il corpo esile conduce ad un amaro moderato. 6,2% vol.

Birrificio Del Golfo

Birra "Anciua" La Spezia SP 33cl €8,00

Birra dorata in stile Kolsch dal sapore leggermente fruttato e debolmente amaro, note fresche e beverina, con sentori di crosta di pane e luppolo erbaceo. 4,6% vol.

Birrificio Maltus Faber

Birra "Bianca" Genova GE 33cl €8,00

Di colore dorato chiaro. l'aroma fine e leggermente agrumato è ottenuto grazie alla scelta accurata di lievito e luppolo. al palato morbida e con un amaricatura lieve ma avvertibile. 4,7% vol.

Birrificio Ceci

Birra "Blonde" Parma PA 50cl €10,00

Le delicate note luppolate, le leggere sensazioni speziate e agrumate, appaiono discrete ed eleganti. Al gusto da accenni di dolcezza che lasciano immediatamente spazio a un sorso abbastanza secco 4,9% vol.

Birrificio Ceci

Birra "Ambrata" Parma PA 50cl €10,00

L'intensa nota amara agrumata del luppolo e le delicate note di caramello hanno come effetto un interessante armonia. La tostatura evidente trova nel finale un' amaricante persistente e al contempo delicato- 5,8% vol.