



# LA CARTA DEI VINI

*La felicità, come un vino pregiato, deve essere assaporata a piccoli sorsi*

*Ludwig Feuerbach*

# INDICE

## I VINI ROSSI

<i>Lombardia</i>	<i>Pag. 4</i>
<i>Piemonte</i>	<i>Pag. 5</i>
<i>Trentino Alto Adige</i>	<i>Pag. 5</i>
<i>Toscana</i>	<i>Pag. 6</i>
<i>Veneto</i>	<i>Pag. 6</i>
<i>Friuli V. G.</i>	<i>Pag. 7</i>
<i>Umbria</i>	<i>Pag. 7</i>
<i>Abruzzo</i>	<i>Pag. 7</i>
<i>Puglia</i>	<i>Pag. 7</i>
<i>Sicilia</i>	<i>Pag. 8</i>
<i>Sardegna</i>	<i>Pag. 8</i>

## I VINI ROSATI

<i>Lombardia</i>	<i>Pag. 9</i>
<i>Toscana</i>	<i>Pag. 9</i>

## I VINI BIANCHI

<i>Lombardia</i>	<i>Pag. 10</i>
<i>Valle d'Aosta</i>	<i>Pag. 10</i>
<i>Toscana</i>	<i>Pag. 10</i>
<i>Piemonte</i>	<i>Pag. 10</i>
<i>Friuli V. G.</i>	<i>Pag. 11</i>
<i>Trentino Alto Adige</i>	<i>Pag. 11</i>
<i>Veneto</i>	<i>Pag. 11</i>
<i>Umbria</i>	<i>Pag. 12</i>
<i>Marche</i>	<i>Pag. 12</i>
<i>Campania</i>	<i>Pag. 12</i>
<i>Sicilia</i>	<i>Pag. 13</i>
<i>Sardegna</i>	<i>Pag. 13</i>

LE BOLLE ITALIANE

*Lombardia* Pag. 14

*Veneto* Pag. 15

*Trentino Alto Adige* Pag. 15

*Lazio* Pag. 15

GLI CHAMPAGNE

*Reims* Pag. 16

*Ay* Pag. 16

*Aube* Pag. 16

*Epernay* Pag. 16

LE MEZZE BOTTIGLIE Pag. 17

I VINI DA DESSERT Pag. 17

LE BIRRE ARTIGIANALI Pag. 18

# *I vini rossi*

## *LOMBARDIA*

CURTEFRANCA ROSSO “CORTE DEL LUPO” (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carmenere)	CA' DEL BOSCO _____	35 €
IL SERPENTE CON LA CRESTA (Shiraz della bergamasca)	CASA VIRGINIA _____	25 €
SASSELLA SUPERIORE (Chiavennasca)	NINO NEGRI _____	29 €
SFURSAT DI VALTELLINA “5 STELLE” (Chiavennasca)	NINO NEGRI _____	100€
VALTELLINA SUPERIORE “INFERNO” (Chiavennasca)	NINO NEGRI _____	30 €
VALCALEPIO ROSSO (Merlot/Cabernet Sauvignon)	IL CALEPINO _____	24 €
VIOLINO ESSENZA (Merlot/Cabernet Sauvignon)	CASA VIRGINIA _____	35 €

## PIEMONTE

BARBARESCO (Nebbiolo)	ELLI GIACOSA	45 €
BARBERA D'ALBA "BATTAGLIONE" (Barbera)	RENATO RATTI	38 €
BARBERA D'ASTI "BRICCO DELL'UCCELLONE" (Barbera)	BRAIDA	85 €
BARBERA "VISCONTE" (Barbera)	CANTINA DEL CIABOT	27 €
BAROLO BUSSIA (Nebbiolo)	ELLI GIACOSA	54 €
BAROLO DAGROMIS (Nebbiolo)	GAJA	125€
DOLCETTO D'ALBA "SAN ROCCO" (Dolcetto)	ELLI GIACOSA	24 €
DOLCETTO D'ACQUI (Dolcetto)	DEZZANI	24 €
MONFERRATO ROSSO "MONTEJ" (Barbera)	VILLA SPARINA	27 €
NEBBIOLO D'ALBA (Nebbiolo)	RENATO RATTI	42 €

## TRENTINO ALTO ADIGE

LAGREIN (Lagrein)	SAN MICHELE APPIANO	26 €
LAGREIN (Lagrein)	ELENA WALCH	35 €
PINOT NERO "MECZAN" (Pinot nero)	HOFSTATTER	32 €
TEROLDEGO "VIGNETI DELLE DOLOMITI" (Teroldego)	FORADORI	40 €

## TOSCANA

BOLGHERI ROSSO "BECCAIA" (Cab. sauvignon, Merlot, Cab. franc, Petit verdot)	I TIRRENI	45 €
BRUCIATO (Cab. sauvignon, Merlot, Syrah)	TEN. GUADO AL TASSO	46 €
BRUNELLO DI MONTALCINO "PIAN DELLE VIGNE" (Sangiovese-biotipo Brunello)	MARCHESE ANTINORI	70 €
CAMARCANDA (Merlot, Cab. Sauvignon, Cab. Franc)	GAJA	190€
CHIANTI BIOLOGICO "CAMPOLUCE" (Sangiovese, Nero d'Avola)	SENSI	29 €
CHIANTI "I LECCIONI" (Sangiovese)	FRESCOBALDI	27 €
BOLGHERI ROSSO SUPERIORE (Cabernet sauvignon, Merlot, Sangiovese)	GRATTAMACCO	135€
HEBO (Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese)	PETRA	28 €
LUCENTE (Sangiovese, Merlot)	TENUTA LUCE	48 €
ROSSO DI MONTALCINO "PIAN DELLE VIGNE" (Sangiovese)	MARCHESE ANTINORI	34 €
SANGIOVESE "I VINI DEL MARE" - BELVENTO (Sangiovese)	PETRA	25 €
TIGNANELLO (Sangiovese, Cabernet sauvignon, Cabernet franc)	MARCHESE ANTINORI	120€

## VENETO

AMARONE (Corvina, Merlot, Rondinella, Oseleta)	TOMMASI	68 €
CAMPO DEL LAGO (Merlot)	INAMA	40 €
VALPOLICELLA CLASSICO (Corvina, Molinara, Rondinella)	ALLEGRIANI	27 €

## FRIULI VENEZIA GIULIA

CALABRONE (Refosco, Schioppettino, Merlot, Pignolo)	BASTIANICH _____	90 €
CABERNET SAUVIGNON (Cabernet sauvignon)	LIS NERIS _____	33 €
VERTIGO (Cabernet Sauvignon, Merlot)	LIVIO FELLUGA _____	27 €

## UMBRIA

MONTIANO (Sangiovese, Sagrantino, Merlot)	FALESCO _____	80 €
ROSSO DI MONTEFALCO (Sangiovese, Sagrantino, Merlot)	ARNALDO CAPRAI _____	30 €
VITIANO (Cabernet Sauvignon)	FALESCO _____	24 €

## ABRUZZO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO RISERVA (Montepulciano)	MARINA CVETIC _____	45 €
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO (Montepulciano)	MASCIARELLI _____	25 €

## LAZIO

TELLUS SYRAH IGP (Syrah)	FALESCO _____	27 €
-----------------------------	------------------	------

## PUGLIA

FICHIMORI (Negramaro, Syrah)	ANTINORI _____	25 €
PRIMITIVO DI MANDURIA "TALO" (Primitivo)	SAN MARZANO _____	28 €

## SICILIA

BELL'ASSAI (Frappato)	DONNAFUGATA	30 €
CONTESA DEI VENTI (Nero d'Avola)	DONNAFUGATA	28 €
FLORAMUNDI (Nero d'Avola, Frappato)	DONNAFUGATA	29 €

## SARDEGNA

CANNONAU DI SARDEGNA "COSTERA" (Cannonau, Carignano, Bovale)	ARGIOLAS	26 €
CARIGNANO DEL SULCIS "BUIO" (Carignano)	MESA	27 €
"LIANTI" ISOLA DEI NURAGHI (Carignano, Syrah)	CAPICHERA	37 €



# *I vini rosati*

## *LOMBARDIA*

ROSA DEI FRATI (Barbera, Groppello, Marzemino, Sangiovese)	CA' DEI FRATI _____	28 €
---------------------------------------------------------------	------------------------	------

## *TOSCANA*

CALAFORTE ROSE' (Sangiovese, Syrah)	FRESCOBALDI _____	25 €
----------------------------------------	----------------------	------

## *LAZIO*

TELLUS SYRAH ROSATO (Syrah)	FALESCO _____	29 €
--------------------------------	------------------	------

## *PUGLIA*

CALAFURIA (Negroamaro)	TORMARESCA _____	27 €
---------------------------	---------------------	------

# I vini bianchi

## LOMBARDIA

CURTEFRANCA BIANCO "CORTE DEL LUPO" (Chardonnay, Pinot bianco, Pinot nero)	CA' DEL BOSCO	37 €
L'ORO DEL DIAVOLO (Chardonnay, Pinot grigio)	CASA VIRGINIA	24 €
LUGANA "BROLETTINO" (Turbiana)	CA' DEI FRATI	29 €

## VALLE D'AOSTA

PETIT ARVINE FLEUR (Petit Arvine)	LES CRETES	31 €
--------------------------------------	------------	------

## TOSCANA

VERMENTINO "CALAFORTE" (Vermentino)	FRESCOBALDI	24 €
VERMENTINO "I VINI DEL MARE" - BELVENTO (Vermentino)	PETRA	25 €
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO (Vernaccia e altre varietà)	CECCHI	24 €

## PIEMONTE

ARNEIS (Arneis)	DEZZANI	24 €
ARNEIS "BLANGE" (Arneis)	CERETTO	32 €
MONTEJ (Chardonnay, Sauvignon blanc)	VILLA SPARINA	25 €
RIESLING "RE DEI FIORI" (Riesling)	BRAIDA	26 €
ROSSJ-BASS (Arneis)	GAJA	95 €

## FRIULI VENEZIA GIULIA

PINOT GRIGIO COLLI ORIENTALI (Pinot grigio)	LIVIO FELLUGA	32 €
RIBOLLA GIALLA (Ribolla gialla)	BASTIANICH	26 €
RIBOLLA GIALLA (Ribolla gialla)	TENUTE DEL MORER	24 €
SAUVIGNON (Sauvignon)	JERMANN	32 €
VESPA (Chardonnay, Sauvignon, Picolit)	BASTIANICH	45 €

## TRENTINO ALTO ADIGE

CHARDONNAY (Chardonnay)	SAN MICHELE APPIANO	24 €
GEWURZTRAMINER (Gewurztraminer)	SAN MICHELE APPIANO	26 €
MOSCATO GIALLO “TURMHOF” (Moscato giallo)	TIEFENBRUNNER	29 €
MULLER THURGAU (Muller Thurgau)	SAN MICHELE APPIANO	25 €

## VENETO

PINOT GRIGIO (Pinot grigio)	TORRESELLA	24 €
SAN VINCENZO (Garganega, Chardonnay, Sauvignon blanc)	ANSELMI	27 €
SOAVE CLASSICO (Garganega)	INAMA	26 €
VULCAIA SAUVIGNON (Sauvignon)	INAMA	32 €

## UMBRIA

BRAMITO (Chardonnay)	CASTELLO DELLA SALA	28 €
CERVARO DELLA SALA (Grechetto)	CASTELLO DELLA SALA	65 €
VITIANO VERMENTINO (Vermentino)	FALESCO	24 €

## LAZIO

TELLUS CHARDONNAY (Chardonnay)	FALESCO	27 €
-----------------------------------	---------	------

## MARCHE

EVOE' (Passerina)	CIU CIU	26 €
----------------------	---------	------

## CAMPANIA

FALANGHINA (Falanghina)	DUCATO SANNITA	26 €
FIANO DI AVELLINO (Fiano)	MASTROBERARDINO	25 €
GRECO DI TUFO (Greco)	MASTROBERARDINO	26 €

## SICILIA

PASSI PERDUTI (Grillo)	DONNA FUGATA	26 €
PRIO (Catarratto)	DONNA FUGATA	24 €

## SARDEGNA

VERMENTINO "CALA SILENTE" (Vermentino)	SANTADI	21 €
VERMENTINO "VIGNA'NGENA" (Vermentino)	CAPICHERA	47 €

# Le Bolle

## LOMBARDIA

ANTINORI BLANC DE BLANCS (Chardonnay, Pinot bianco)	MARCHESE ANTINORI	39 €
ANTINORI CUVÉE ROYALE (Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco)	MARCHESE ANTINORI	34 €
ANTINORI ROSE' (Pinot nero)	MARCHESE ANTINORI	39 €
ANTINORI SATEN "DONNA CORA" (Chardonnay)	MARCHESE ANTINORI	45€
FERGHETTINA BRUT (Chardonnay, Pinot nero)	FERGHETTINA	32 €
FRANCIACORTA CUVÉE' PRESTIGE (Chardonnay, Pinot bianco, Pinot nero)	CA' DEL BOSCO	46 €
FRANCIACORTA CUVÉE' PRESTIGE MAGNUM 1,5LT (Chardonnay, Pinot bianco, Pinot nero)	CA' DEL BOSCO	92 €
FRANCIACORTA RISERVA ANNAMARIA CLEMENTI (Chardonnay, Pinot bianco, Pinot nero)	CA' DEL BOSCO	140€
FRANCIACORTA VINTAGE COLL. DOSAGE' ZERO (Chardonnay, Pinot bianco, Pinot nero)	CA' DEL BOSCO	65 €
MENO MENO (Chardonnay)	CASA VIRGINIA	25 €
NATURE BLANC (dosage zero) (Chardonnay)	CASA VIRGINIA	32 €
SETA ROSE' (Chardonnay, Shiraz)	CASA VIRGINIA	27 €

## VENETO

PROSECCO DI VALDOBBIADENE “DUPLAVILIS” (Glera)	VITICOLTORI PONTE	24 €
---------------------------------------------------	-------------------	------

PROSECCO “CARTIZZE” DI VALDOBBIADENE (Glera)	BISOL	35 €
-------------------------------------------------	-------	------

## TRENTINO ALTO ADIGE

BRUT “MAXIMUM” (Chardonnay)	FERRARI	42 €
--------------------------------	---------	------

GIULIO FERRARI RISERVA DEL FIONDATORE (Chardonnay)	FERRARI	190€
-------------------------------------------------------	---------	------

## LAZIO

BEST BRUT (Malvasia, Roschetto, Trebbiano)	FALESCO	24 €
-----------------------------------------------	---------	------

# *Gli Champagne*

## *REIMS*

CHARLES HEIDSIECK RESERVE (Chardonnay, Pinot nero, Pinot munier)	CHARLES HEIDSIECK _____	75 €
“R”DE RUINART BRUT (Chardonnay, Pinot nero, Pinot munier)	RUINART _____	85 €
RUINART ROSE’ (Chardonnay, Pinot nero)	RUINART _____	110 €
RUINART BLANC DE BLANCS (Chardonnay)	RUINART _____	110 €

## *AY*

PHILIPPONAT BRUT ROYAL RESERVE (Chardonnay, Pinot nero, Pinot munier)	PHILIPPONAT _____	75 €
PHILIPPONAT ROYAL RESERVE NON DOSE’ (Chardonnay, Pinot nero, Pinot munier)	PHILIPPONAT _____	78 €

## *AUBE*

ALERAN BRUT SUPREME (Chardonnay, Pinot nero, Pinot munier)	ALERAN _____	53 €
DANY FEVRE (biodinamico) (Pinot nero)	DANY FEVRE _____	48 €

## *EPERNAY*

DOM PERIGNON CUVÉE (Chardonnay, Pinot nero)	MOET&CHANDON _____	350€
PERRIER JOUET “BELLE EPOQUE” (Pinot nero, Pinot munier, Chardonnay)	PERRIER JOUET _____	240€



## Le mezze bottiglie

FERGHETTINA BRUT FRANCIACORTA (Chardonnay, Pinot nero)	FERGHETTINA	20 €
FRANCIACORTA CUVÉE' PRESTIGE (Chardonnay, Pinot bianco, Pinot nero)	CA' DEL BOSCO	24 €
LUGANA PRESTIGE (Turbiana)	CA MAIOL	14 €
FALANGHINA DEL SANNIO (Falanghina)	SOLOPACA	13 €
VALPOLLICELLA CLASSICO (Valpolicella)	TOMMASI	13 €

## I vini da dessert

BEN RYE (passito di Pantelleria) 0,375ml (Zibibbo)	DONNA FUGATA	42 €
DOPO E PRIMA (il chinato) 0,750ml	CASA VIRGINIA	32 €
MOSCATO SPUMANTE 0,750ml (Moscato)	ABBAZIA S. GAUDENZIO	18 €
TRE FILER 0,375ml (Turbiana, Chardonnay, Sauvignon blanc)	CA' DEI FRATI	24 €
	Calice	8 €
	Calice	5 €
	Calice	5 €

# Le birre artigianali

## BIRRIFICIO "FIUMANA BREWERY"

(Capriate S. Gervasio)

FROZEN FRESH HOP                      Blonde Ale, 5,2 % Vol. Alc. IBU 40                                              6 €

*Bionda ad alta fermentazione dal colore giallo intenso. Prodotta con luppoli Cascade e Chinook "MADE IN CAPRIATE S.G." a KM 0, coltivati direttamente in loco nell'azienda agricola "Fiumana hopfarm". Nessun dry-hopping, solo luppoli in coni per assaporare totalmente il frutto della nostra terra.*

LEXUA                                              Double IPA, 7.2 % Vol. Alc. IBU 75                                              6 €

*Birra ad alta fermentazione dal colore ambrato. Corposa, amara e fruttata. Il suo alto contenuto alcolico e il taglio amaro si sposano elegantemente con i sapori dolci del malto e del luppolo americano che le donano note intense di frutta tropicale: un abbinamento ricercato e perfetto.*

## BIRRIFICIO "LA VILLANA"

(Vicenza)

PEONIA                                              Blanche, 4,8 % Vol. Alc.                                              6 €

*Birra bianca di ispirazione Belga. Al naso profumo di bergamotto, arancia amara e coriandolo. Fresca al palato, dove prevale il gusto delicato e leggermente acidulo. Leggera e dissetante.*

FRISCO                                              Ambrata, 5,6% Vol. Alc.                                              6 €

*Per cercatori d'oro, scaricatori di porto e bevitori seriali dallo spirito hippie. California common, uno stile nato alla fine dell'800 a San Francisco. Ambrata, leggermente amara e sapore maltato delicatamente caramellato, conseguenza dell'alta fermentazione e l'utilizzo di lieviti a bassa fermentazione. Ottima con carni bianche, salumi e formaggi.*

GATSBY                                              Rossa, 5,2% Vol. Alc.                                              6 €

*Extra special bitter in stile inglese ad alta fermentazione. Di basso grado alcolico; giustamente amara a causa dei luppoli australiani ed inglesi utilizzati. Di colore rosso, al naso sentori di pompelmo e lime; in bocca caramello conseguenza dei malti tostati utilizzati. Ottima con carni alla brace, formaggi, salumi e pizze.*