

CARTA DEI VINI



PROPOSTE PER L'APERITIVO A FLUTE

Ca' del Bosco Cuvee Prestige	€ 12,00
Franciacorta d.o.c.g. Saten C.Bonomi	€ 12,00
Franciacorta d.o.c.g. Rosè Vezzoli	€ 12,00
Franciacorta d.o.c.g. Pas Dosè Vezzoli	€ 12,00
Prosecco Astoria	€ 6,50
Champagne Laurent Perrier La Cuvée	€ 16,00

ACQUA

Surgiva da 0,75 lt	€ 4,00
Surgiva da 0,50 lt	€ 2,00

VINI BIANCHI

Gavi di Gavi “La Meirana” d.o.c.g. (13,5°) <i>Az. Ag. Broglia Cortese</i>	'21	Piemonte	€ 30,00
Roero Arneis d.o.c.g. “Vigna Renesio” (13°) <i>Az. Agr. Malvirà Arneis</i>	'21	Piemonte	€ 30,00
Timorasso Colli Tortonesi d.o.c. (14,5°) <i>Az. Agr. Boveri Timorasso</i>	'19	Piemonte	€ 38,00
Curtefranca bianco “Corte del Lupo” d.o.c. <i>Ca' del Bosco (13°) 80% Chardonnay, 20% pinot bianco</i>	'21	Lombardia	€ 40,00
Petite Arvine Valle D'Aoste d.o.c. Vino Biologico <i>Grosjean (13,5°) 100% Petite Arvine</i>	'21	Val D'Aosta	€ 35,00
“Brolettino” Lugana d.o.c. (13°) <i>Ca' dei Frati Turbiana 100%</i>	'22	Lombardia	€ 32,00
Muller Thurgau d.o.c. (12,5°) <i>Cantina di Terlano Muller thurgau</i>	'22	Trentino A. A.	€ 30,00
Gewurztraminer d.o.c. (14°). <i>Cantina di Terlano Gewurztraminer</i>	'22	Trentino A. A.	€ 30,00
Gewurztraminer d.o.c. Nussbaumer (15°) <i>Cantina Tramin Gewurztraminer</i>	'21	Trentino A. A.	€ 48,00
Kreuth chardonnay d.o.c. (13,5°). <i>Cantina di Terlano Chardonnay</i>	'21	Trentino A.A.	€ 40,00
Sauvignon Winkl A.A. d.o.c. (13,5°) <i>Cantina di Terlano Sauvignon Blanc</i>	'22	Trentino A. A.	€ 40,00
Sauvignon Quarz d.o.c. (14°). <i>Cantina di Terlano Sauvignon blanc</i>	'21	Trentino A. A.	€ 78,00
Stoan A.A. d.o.c. (14°) <i>Cantina Tramin 65%Chardonnay, 8%P.bianco, 7%Gewurz., 20%Sauvignon</i>	'17	Trentino A. A.	€ 45,00
Pinot Bianco Ris. Vorberg d.o.c. (14°) <i>Cantina di Terlano Pinot bianco</i>	'15	Trentino A. A.	€ 65,00

Sylvaner d.o.c. "Lahner" (14°). <i>Taschlerhof</i> <i>Sylvaner</i>	'20	Trentino A. A.	€ 40,00
Kerner d.o.c. (13,5°) <i>Taschlerhof</i> <i>Kerner</i>	'21	Trentino A. A.	€ 38,00
Prosecco di Valdobbiadene Sup. d.o.c.g. <i>Cantine Astoria</i> (11°) 100% Glera		Veneto	€ 26,00
Prosecco di Valdobbiadene Mill. Sup.d.o.c.g <i>Cantine Astoria</i> (11,5°) 100% Glera	'22	Veneto	€ 33,00
Pigato "Costa de Vigne" d.o.c. (14,5°) <i>Massimo Alessandri</i> <i>Pigato</i>	'22	Liguria	€ 32,00
Vermentino "Costa de Vigne" d.o.c. (14°) <i>Massimo Alessandri</i> <i>Vermentino</i>	'22	Liguria	€ 32,00
Sauvignon "Tiare" Collio d.o.p. (13,5°) <i>Roberto Snidarcig</i> <i>Sauvignon (con vendemmia tardiva)</i>	'22	Friuli V.G.	€ 40,00
Pinot Grigio i.g.t. (13°) <i>Vinnaioli Jermann</i> 100% pinot grigio	'21	Friuli V.G.	€ 36,00
Vintage Tunina Venezia G. i.g.p. (13°) <i>Vinnaioli Jermann</i> 40%Chard.,40% sauv., 5%ribolla, 10%malvasia istr., 5%picolit	'21	Friuli V. G.	€ 90,00
Friulano Collio Ronco delle Cime d.o.c. (14°) <i>Venica & Venica</i> 100% friulano	'20	Friuli V. G.	€ 42,00
Ribolla gialla "L'Adelchi" Collio d.o.c. (12,5°) <i>Venica & Venica</i> <i>Ribolla gialla</i>	'21	Friuli V.G.	€ 38,00
Malvasia Istriana i.g.t. (13°) <i>Eddy Kante</i> 100% malvasia istriana	'19	Friuli V. G.	€ 36,00
Cervaro i.g.t. (13°) <i>Tenuta Castello della Sala - Antinori</i> 90%Chardonnay, 10%grechetto	'21	Umbria	€ 84,00
Conte della Vipera i.g.t. (12,5°). <i>Tenuta Castello della Sala - Antinori</i> 80% Sauvignon, 20% semillon	'22	Umbria	€ 49,00
Verdicchio di Matelica d.o.c.g. Ris. "Mirum" <i>Fattoria La Monacesca</i> <i>Verdicchio</i> (14°)	'19	Marche	€ 42,00

Verdicchio di Jesi d.o.c.g. Classico Super. <i>Santa Barbara (Stefano Antonucci)</i> <i>Verdicchio (13,5°)</i>	'19	Marche	€ 37,00
Falanghina del Sannio "Serrocielo" d.o.c. <i>Feudi San Gregorio (13°)</i> <i>Falanghina</i>	'22	Campania	€ 28,00
Greco di Tufo "Cutizzi" d.o.c.g. (13°) <i>Feudi San Gregorio</i> <i>Greco</i>	'22	Campania	€ 28,00
Fiano di Avellino "Pietracalda" d.o.c.g. (13°) <i>Feudi San Gregorio</i> <i>Fiano</i>	'22	Campania	€ 28,00
Trebbiano Sup.d.o.c. "Castello di Semivicoli" <i>Masciarelli (13,5°)</i> <i>100% trebbiano</i>	'19	Abruzzo	€ 39,00
Trebbiano d.o.c. "Riserva Marina Cvetic" <i>Masciarelli (14°)</i> <i>100% trebbiano</i>	'21	Abruzzo	€ 58,00
Chardonnay "Pietrabilanca" d.o.c. (12,5°) <i>Tenuta Tormaresca PROD. BIOLOGICA</i> <i>90% chardonnay, 10% fiano minutolo</i>	'22	Puglia	€ 35,00
Etna bianco d.o.c. (12,5°). <i>Benanti</i> <i>90% Carricante, 10% Altri -catarratto, inzolia, grecanico, minella</i>	'21	Sicilia	€ 35,00
Carricante Sicilia i.g.t. (13°) <i>Calabretta – PRODUZ.BIODINAMICA</i> <i>100% Carricante</i>	'22	Sicilia	€ 39,00
I Grappoli del Grillo d.o.c. (13°) <i>De Bartoli. BIOLOGICO</i> <i>100% grillo</i>	'19	Sicilia	€ 40,00
Is Argiolas d.o.c. (14,5°) <i>Argiolas</i> <i>Vermentino di Sardegna</i>	'21	Sardegna	€ 33,00

VINI BIANCHI ESTERI

Chablis “Les venerables” a.c.c. (12,5°) <i>Le Chablisienne</i> Chardonnay	‘20	<i>Borgogna</i> Chablis	€ 52,00
Chablis Le Vaillons Vieilles Vignes 1er Cru <i>Domaine La Roche</i> (12,5°) Chardonnay	‘20	<i>Borgogna</i> Yonne	€ 70,00
Bourgogne Tonnerre a.bt.c. (13°) <i>Dominique Gruhier</i> 100% Chardonnay	‘21	<i>Borgogna</i> Epineuil	€ 50,00
Pinot Gris Alsace “Les Argiles Blanches” <i>Domaine Gruss</i> (13,5°) Pinot gris	‘16	<i>Alsazia</i> Eguisheim	€ 30,00
Gewurztraminer Alsace A.O.C. <i>Domaine Zind Humbrecht</i> (14°) Gewurztraminer	‘19	<i>Alsazia</i> Turckheim	€ 40,00
Pouilly Fumé a.o.p. (13,5°) <i>Chateau de Tracy</i> Sauvignon Blanc	‘22	<i>Valle della</i> Loira - Pouilly	€ 55,00
Sancerre a.s.c. (12,5°) <i>Gitton</i> Sauvignon Blanc	‘20	<i>Valle della</i> Loira - Sancerre	€ 48,00
Riesling Kabinett Rotschiefer (9,5°) <i>Van Volxem</i> Riesling	‘20	<i>Germania</i> Mosella	€ 38,00
Rizling Stajerska Slovenija ESAUR. <i>Verus Vinogradi</i> (12,5°) Riesling	‘21	<i>Slovenia</i> Ormoz	€ 30,00
Sauvignon blanc “Founders Estate” (14°) <i>Beringer</i> Sauvignon blanc	‘16	<i>California</i> Napa Valley	€ 30,00

VINI ROSSI

Nebbiolo d'Alba "Valmaggioro" d.o.c. (13,5°) <i>L. Sandrone</i> <i>Nebbiolo</i>	'19	<i>Piemonte</i>	€ 49,00
Nebbiolo Langhe d.o.c. "Vigna Botti" (13°) <i>Pecchenino</i> <i>Nebbiolo</i>	'21	<i>Piemonte</i>	€ 38,00
Monferrato d.o.c. "Animo" (14,5°) <i>Az. Agr. Monteruello</i> <i>25% Pinot nero, 25% Cabernet, 25% Barbera, 25% Freisa</i>	'20	<i>Piemonte</i>	€ 30,00
Dolcetto d'Alba d.o.c. (13°) <i>L. Sandrone</i> <i>Dolcetto</i>	'21	<i>Piemonte</i>	€ 28,00
Dolcetto di Dogliani sup. d.o.c.g. SiriJermu <i>Pecchenino</i> <i>Dolcetto (14°)</i>	'21	<i>Piemonte</i>	€ 32,00
Barolo "Cannubi Boschis" d.o.c.g. (14°) <i>L. Sandrone</i> <i>Nebbiolo</i>	'05	<i>Piemonte</i>	€160,00
Barolo D.o.c.g. "Le Coste" <i>Pecchenino (14,5°)</i> <i>Nebbiolo</i>	'09	<i>Piemonte</i>	€ 80,00
Barolo D.o.c.g. "Sorano" di Serralunga d'A. <i>Claudio Alario (14,5°)</i> <i>Nebbiolo</i>	'09	<i>Piemonte</i>	€ 78,00
Barbaresco "Basarin" d.o.c.g. (14,5°) <i>Moccagatta</i> <i>Nebbiolo da Barbaresco</i>	'13	<i>Piemonte</i>	€ 65,00
Barbera D'Alba "Quass" d.o.c. (14,5°). <i>Pecchenino</i> <i>Barbera</i>	'20	<i>Piemonte</i>	€ 32,00
Bonarda Oltrepo vivace d.o.c. (13°) <i>Az. Agr. Montelio</i> <i>Barbera, croatina, uva rara</i>	'20	<i>Lombardia</i>	€ 24,00
Sfursat "Cinquestelle" d.o.c.g. (15,5°) <i>Nino Negri</i> <i>Chiavennasca</i>	'13	<i>Lombardia</i>	€ 85,00
Sfursat "Ronco del Picchio" d.o.c.g. (15°) <i>Fay</i> <i>Chiavennasca (nebbiolo di Vlatellina)</i>	'13	<i>Lombardia</i>	€ 60,00

Sassella Valtellina sup. d.o.c.g. <i>Rainoldi</i> (14°) <i>Nebbiolo di Valtellina</i>	'20	Lombardia	€ 36,00
Pinot nero A.A. Ris. Monticol d.o.c. (14°) <i>Cantina di Terlano</i> <i>Pinot nero</i>	'20	Trentino A.A.	€ 45,00
Lagrein Ris. "Mantsch" d.o.c. (13,5°) <i>Colterenzio</i> <i>Lagrein</i>	'19	Trentino A.A.	€ 30,00
St.Magdalener d.o.c. (12,5°) <i>Colterenzio</i> <i>Schiava</i>	'21	Trentino A. A.	€ 30,00
Teroldego "Vigneti delle Dolomiti" i.g.t. (13°) <i>Elisabetta Foradori PROD. BIODINAMICA</i> <i>Teroldego</i>	'20	Trentino A. A.	€ 36,00
Teroldego "Sgarzon" Vigneti d.Dol. i.g.t. (13°) <i>Elisabetta Foradori PROD. BIODIN. -VINIF.IN ANFORA</i> <i>Teroldego</i>	'17	Trentino A.A.	€ 45,00
Valpolicella Sup. Ripasso Monti Garbi d.o.c. <i>Tenuta S. Antonio</i> (14°) <i>70% Corvina, 20% rondinella, 5% croatina, 5% oseleta</i>	'20	Veneto	€ 32,00
Amarone della Valpol. d.o.c. <i>T. Bussola</i> (17°) <i>75% Corvina, 20% rondinella, 5% molinara</i>	'17	Veneto	€ 99,00
Merlot d.o.c. Collio (13,5°) <i>Venica & Venica</i> <i>Merlot</i>	'19	Friuli V. G.	€ 30,00
Rosso di Montalcino d.o.c. (14°) <i>Az. Agr. Casanova di Neri</i> <i>Sangiovese grosso</i>	'21	Toscana	€ 45,00
Brunello di Montalcino d.o.c.g. "Tenuta Nuova" <i>Az. Agr. Casanova di Neri.</i> (14,5°) <i>Sangiovese grosso</i>	'18	Toscana	€ 158,00
Brunello di Montalcino d.o.c.g. (14,5°) <i>Az. Agr. Casanova di Neri</i> <i>Sangiovese grosso</i>	'17	Toscana	€ 88,00
Tignanello i.g.t. (13,5°) <i>Antinori</i> <i>75% Sangiovese, 20% cabernet sauvignon, 5% cabernet franc</i>	'19	Toscana	€ 154,00
Ornellaia Bolgheri sup. d.o.c. (14,5°) <i>Tenute dell'Ornellaia</i> <i>52% Cab.sauvignon, 21% cab.franc, 22% merlot, 5% pet.verdot</i>	'09	Toscana	€ 319,00
Bolgheri rosso d.o.c (14°) <i>Tenuta Grattamacco</i> <i>60% Cab.Sauvignon-20% Cab. Franc-10% Merlot-10% Sang.</i>	'21	Toscana	€ 45,00

Vino Nobile di Montepulciano d.o.c.g. (14°) <i>Antinori – Tenuta La Braccasca</i> <i>Prugnolo gentile</i>	'19	Toscana	€ 39,00
Chianti cl. Ris. Poggio a'Fрати d.o.c.g. (14°) <i>Rocca di Castagnoli</i> <i>95% Sangiovese, 5% cilieggiolo</i>	'16	Toscana	€ 45,00
Chianti Classico Riserva d.o.c.g. (14°) <i>Castello di Ama</i> <i>80% Sangiovese, 20% merlot, cabernet franc, malvasia nera</i>	'09	Toscana	€ 65,00
Sagrantino di Montefalco d.o.c.g. (14°) <i>Az. Agr. Adanti</i> <i>Sagrantino</i>	'12	Umbria	€ 45,00
Montepulciano d'Abruzzo Ris. M. Cvetic d.o.c. (14°) <i>Masciarelli</i> <i>Montepulciano</i>	'18	Abruzzo	€ 44,00
Primitivo Torcicoda i.g.t. (14,5°) <i>Tormaresca</i> <i>100% primitivo</i>	'20	Puglia	€ 36,00
Primitivo di Manduria "Raccontami" d.o.p. (15,5°) <i>Cantine Bruno Vespa</i> <i>100% primitivo</i>	'19	Puglia	€ 46,00
Negroamaro Salento i.g.p. "Il Fedale" (14°) <i>Cantine Bruno Vespa</i> <i>100% negroamaro</i>	'19	Puglia	€ 30,00
Etna rosso "San Lorenzo" d.o.c. (14,5°) <i>Girolamo Russo</i> <i>100% nerello mascalese</i>	'16	Sicilia	€ 68,00
Etna rosso d.o.c. (14°) <i>Benanti</i> <i>80% nerello mascalese – 20% nerello cappuccio</i>	'21	Sicilia	€ 30,00
Costera Cannonau d.o.c. (14°) <i>Cantine Argiolas</i> <i>Cannonau</i>	'21	Sardegna	€ 30,00
Turriga i.g.t. Isola dei Nuraghi (14°) <i>Cantine Argiolas</i> <i>85% Cannonau, 5% carignano, 5% malvasia nera, 5% bovale</i>	'13	Sardegna	€ 90,00

VINI ROSATI

Lagrein rosè d.o.c. (13,0°) <i>Cantina Tramin Lagrein</i>	'22	<i>Alto Adige</i>	€ 26,00
Roletto rosato (12,5°) <i>Tenuta Rolej nebbiolo</i>	'21	<i>Piemonte</i>	€ 25,00
Cerasuolo d'Abruzzo d.o.p. (13,5°). <i>Vigna Madre BIO 100% montepulciano d'Abruzzo</i>	'21	<i>Abruzzo</i>	€ 26,00
"Calafuria" rosato Salento i.g.t. (12°) <i>Tormaresca 100% negroamaro</i>	'22	<i>Puglia</i>	€ 28,00
Etna rosato d.o.c. (13,5°). <i>Benanti 100% nerello mascalese</i>	'21	<i>Sicilia</i>	€ 30,00
Cote d'Aix-en-Provence a.o.p. Rosè (13°) <i>Maison Saint Aix Grenache, Syrah</i>	'21	<i>Francia</i>	€ 36,00

VINI ROSSI ESTERI

Chateau Clarke (13°) <i>Barone E. De Rothschild 70% Merlot – 30% cabernet sauvignon</i>	'08	<i>Bordeaux Medoc</i>	€ 40,00
Pinot Noir "Domaine de Valmoissine" <i>Louis Latour (13°) Pinot noir</i>	'21	<i>Provenza Var</i>	€ 40,00
Cabernet Sauvignon "Sonoma County" (13,5°) <i>Francis Ford Coppola Cabernet Sauvignon</i>	'18	<i>California Sonoma C.</i>	€ 50,00

VINI DA DESSERT

Moscato d.o.c. "La Genisia" (7°) <i>Torrevilla</i> <i>Moscato OP</i>		<i>Lombardia</i>	€ 24,00
Recioto della Valp. Le Peagne 0.500 cl d.o.c.g. '17 <i>Vaona</i> (13°) <i>50% Corvina, 50% altri vitigni</i>		<i>Veneto</i>	€ 35,00
Kabir (12°) <i>Donnafugata</i> <i>Moscato di Pantelleria</i>	'20	<i>Sicilia</i>	€ 45,00
Sauternes (14°) <i>Chateau Simon</i> <i>Semillon, sauvignon, muscadelle</i>	'11	<i>Graves</i> <i>Barsac</i>	€ 48,00
Eiswein 0.375 cl (11°) <i>Payer</i> <i>100% Gruner Veltliner</i>	'10	<i>Austria</i> <i>Burgenland</i>	€ 30,00

PROPOSTE DI VINO A BICCHIERE

BIANCHI

	<i>BICCHIERE</i> (15 cl.)	<i>CARAFFA</i> (50 cl.)
Muller Thurgau d.o.c. '22 – Terlano (A.Adige)	€ 7,50	€ 22,00
Trebbiano sup. d.o.c. '19 “Castello di Semivicoli” – Masciarelli	€ 9,50	€ 27,00
Vermentino d.o.c. '22 – Mesa (Sardegna)	€ 6,50	€ 20,00
Calafuria rosè Salento i.g.t. '22 – Tormaresca	€ 7,50	€ 22,00
Roero Arneis “Vigna Renesio” d.o.c.g. '21 – Malvirà (Piemonte)	€ 7,50	€ 22,00

ROSSI

	<i>BICCHIERE</i> (15 cl.)	<i>CARAFFA</i> (50 cl.)
Merlot d.o.c. Collio '19 – Venica & Venica (Friuli)	€ 7,50	€ 22,00
Teroldego i.g.t. '20 (Prod. Biodin.) – E.Foradori (Trentino)	€ 9,50	€ 27,00
Etna rosso d.o.c '21 – Benanti (Sicilia)	€ 7,50	€ 22,00

Vini da dessert al calice (10 CL):

Recioto della Valp. Le Peagne d.o.c.g	€ 8,00
Kabir Donnafugata	€ 8,00
Sauternes Barsac	€ 8,00

