

CARTA DEI VINI



PROPOSTE PER L'APERITIVO A FLUTE

Ca' del Bosco Cuvee Prestige	€ 12,00
Franciacorta d.o.c.g. Saten E. Gatti	€ 12,00
Franciacorta d.o.c.g. Rosè Mosnel	€ 12,00
Franciacorta d.o.c.g. Pas Dosè Mosnel	€ 12,00
Prosecco Astoria	€ 6,00
Champagne Perrier Jouet Gran Brut	€ 16,00

BIRRE ARTIGIANALI "BIRRIFICIO ITALIANO"

PRODOTTE A LURAGO MARINONE (CO) (€ 18.00 - BOTT. 75 CL)

B.i. WEIZEN (5°) - interpretazione del B.I. dello stile bavarese; 50% di malto di frumento, luppolatura leggera, profumo di banane e spezie con note erbacee; non filtrata, molto fresca e beverina.

TIPOPILS (5,2°) - prodotta per infusione di malti d'orzo con luppoli tedeschi da amaro e da aroma; profumo di luppolo con note di lievito e poi, dal malto, note di miele e cereali. Corpo deciso ma non invadente, finale amaro molto stuzzicante.

BIBOCK (doppio malto 6,2°) - birra ambrata e forte di ispirazione tedesca, anche se originalmente personalizzata! Colore ambrato arancio brillante, profumo di albicocca e pesca con luppolo erbaceo e speziato, il malto da' sentori di nocciola e caramello. Corpo ricco e pieno con retrogusto complesso.

AMBER SHOCK (doppio malto 7°) - Birra ambrata/scura, ricca e complessa, bouquet di agrumi, caramello, nocciole, corposa e densa **BOTT. 33 cl € 8,00**

ACQUA

S.Pellegrino/Panna da 0,75 lt	€ 4,00
S.Pellegrino/Panna da 50 cl	€ 2,00

VINI BIANCHI

Gavi di Gavi “La Meirana” d.o.c.g. (13,5°) <i>Az. Agr. Broglia Cortese</i>	‘18	<i>Piemonte</i>	€ 25,00
Roero Arneis d.o.c.g. “Vigna Renesio” (12,5°) <i>Az. Agr. Malvirà Arneis</i>	‘18	<i>Piemonte</i>	€ 25,00
Chardonnay “Rossj Bass” d.o.c. (13,5°) <i>Angelo Gaja Chardonnay</i>	‘15	<i>Piemonte</i>	€ 70,00
Chardonnay “Gaja & Rey” d.o.c. (13,5°) <i>Angelo Gaja Chardonnay</i>	‘12	<i>Piemonte</i>	€ 175,00
Timorasso Colli Tortonesi d.o.c. (14,5°) <i>Az. Agr. Boveri Timorasso</i>	‘18	<i>Piemonte</i>	€ 36,00
Curtefranca bianco “Corte del Lupo” d.o.c. <i>Ca’ del Bosco (13°) 80% Chardonnay, 20% pinot bianco</i>	‘18	<i>Lombardia</i>	€ 38,00
Capriano del C. sup. Bastian contrario d.o.c <i>Lazzari (14°) 100% Trebbiano</i>	‘13	<i>Lombardia</i>	€ 35,00
“Brolettino” Lugana d.o.c. (13,5°) <i>Ca’ dei Frati Turbiana 100%</i>	‘18	<i>Lombardia</i>	€ 29,00
Muller Thurgau d.o.c. (12,5°) <i>Cantina di Terlano Muller thurgau</i>	‘19	<i>Trentino A. A.</i>	€ 26,00
Gewurztraminer d.o.c. (14,5°) <i>Cantina di Terlano Gewurztraminer</i>	‘18	<i>Trentino A. A.</i>	€ 26,00
Gewurztraminer d.o.c. Nussbaumer (15°) <i>Cantina Tramin Gewurztraminer</i>	‘17	<i>Trentino A. A.</i>	€ 42,00
Sauvignon Winkl A.A. Terlano d.o.c. (13,5°) <i>Cantina di Terlano Sauvignon Blanc</i>	‘18	<i>Trentino A. A.</i>	€ 32,00
Sauvignon Quarz d.o.c. (14°) <i>Cantina di Terlano Sauvignon blanc</i>	‘16	<i>Trentino A. A.</i>	€ 59,00
Stoan A.A. d.o.c. (13,5°) <i>Cantina Tramin 65%Chardonnay, 8%P.bianco, 7%Gewurz., 20%Sauvignon</i>	‘17	<i>Trentino A. A.</i>	€ 42,00

Pinot Bianco Ris. Vorberg d.o.c. (13,5°) <i>Cantina di Terlano</i> <i>Pinot bianco</i>	'15	Trentino A. A.	€ 44,00
Sylvaner d.o.c. "Lahner" (14°) <i>Taschlerhof</i> <i>Sylvaner</i>	'16	Trentino A. A.	€ 38,00
Kerner d.o.c. (13,5°) <i>Taschlerhof</i> <i>Kerner</i>	'18	Trentino A. A.	€ 32,00
Manzoni bianco Fontanasanta i.g.t. (12,5°) <i>Elisabetta Foradori (PROD. BIODINAMICA)</i> <i>100% Manzoni bianco</i>	'17	Trentino A. A.	€ 30,00
Sylvaner d.o.c. (13°) <i>Pacherhof</i> <i>Sylvaner</i>	'17	Trentino A. A.	€ 28,00
Prosecco di Valdobbiadene Sup. d.o.c.g. <i>Cantine Astoria</i> (11°) <i>100% Glera</i>		Veneto	€ 20,00
Prosecco di Valdobbiadene Mill. Sup.d.o.c.g <i>Cantine Astoria</i> (11,5°) <i>100% Glera</i>	'19	Veneto	€ 26,00
Pigato "Le Petraie" d.o.c. (14°) <i>Lupi</i> <i>Pigato</i>	'18	Liguria	€ 30,00
Vermentino "Le Serre" d.o.c. (13,5°) <i>Lupi</i> <i>Vermentino</i>	'18	Liguria	€ 30,00
Sauvignon "Tiare" Collio d.o.p. (13,5°) <i>Roberto Snidarcig</i> <i>Sauvignon (con vendemmia tardiva)</i>	'19	Friuli V.G.	€ 38,00
Pinot Grigio i.g.t. (13°) <i>Vinnaioli Jermann</i> <i>100% pinot grigio</i>	'18	Friuli V.G.	€ 29,00
Vintage Tunina Venezia G. i.g.p. (13°) <i>Vinnaioli Jermann</i> <i>40%Chard.,40% sauv., 5%ribolla, 10%malvasia istr., 5%picolit</i>	'16	Friuli V. G.	€ 63,00
Friulano Collio Ronco delle Cime d.o.c. (14°) <i>Venica & Venica</i> <i>100% friulano</i>	'17	Friuli V. G.	€ 33,00
Ribolla gialla "L'Adelchi" Collio d.o.c. (12,5°) <i>Venica & Venica</i> <i>Ribolla gialla</i>	'18	Friuli V.G.	€ 32,00
Malvasia Istriana i.g.t. (13°) <i>Eddy Kante</i> <i>100% malvasia istriana</i>	'16	Friuli V. G.	€ 30,00

Cervaro i.g.t. ^(13°) <i>Tenuta Castello della Sala - Antinori</i> 90%Chardonnay, 10%grechetto	'16	Umbria	€ 66,00
Conte della Vipera i.g.t. ^(12,5°) <i>Tenuta Castello della Sala - Antinori</i> 80% Sauvignon, 20% semillon	'18	Umbria	€ 35,00
Verdicchio di Matelica d.o.c.g. Ris. "Mirum" <i>Fattoria La Monacesca</i> Verdicchio ^(14°)	'15	Marche	€ 39,00
Verdicchio di Jesi d.o.c.g. Classico Super. <i>Santa Barbara (Stefano Antonucci)</i> Verdicchio ^(13,5°)	'17	Marche	€ 27,00
Falanghina del Sannio "Serrocielo" d.o.c. <i>Feudi San Gregorio</i> ^(13,5°) Falanghina	'19	Campania	€ 25,00
Greco di Tufo "Cutizzi" d.o.c.g. ^(13,5°) <i>Feudi San Gregorio</i> Greco	'19	Campania	€ 27,00
Fiano di Avellino d.o.c.g. ^(12,5°) <i>Terredora</i> Fiano	'17	Campania	€ 27,00
Furore Fiorduva Costa D'Amalfi d.o.c. ^(14°) <i>Marisa Cuomo</i> 30% fenile, 30% ginestra, 40% ripoli	'14	Campania	€ 69,00
Trebbiano d'Abruzzo d.o.c. ^(13,5°) <i>Emidio Pepe PROD. BIODINAMICA</i> 100% trebbiano	'17	Abruzzo	€ 50,00
Chardonnay "Pietrabanca" d.o.c. ^(13,5°) <i>Tenuta Tormaresca PROD. BIOLOGICA</i> 90% chardonnay, 10% fiano minutolo	'17	Puglia	€ 28,00
Etna bianco d.o.c. ^(13°) <i>Tenuta delle Terre Nere</i> 70%Carricante,30% Altri -catarratto, inzolia, grecanico, minella	'17	Sicilia	€ 32,00
Carricante Sicilia i.g.t. ^(13,5°) <i>Calabretta – PRODUZ.BIODINAMICA</i> 100%Carricante	'18	Sicilia	€ 30,00
I Grappoli del Grillo d.o.c. ^(12°) <i>De Bartoli</i> 100% grillo	'16	Sicilia	€ 38,00
Romangia bianco i.g.t. "Bianco" ^(15,5°) <i>Tenute Dettori – Badde Nigolosu – TRIPLE "A" - VEGAN</i> Uve tradizionali sarde	'18	Sardegna	€ 43,00
Is Argiolas d.o.c. ^(14,5°) <i>Argiolas</i> Vermentino di Sardegna	'18	Sardegna	€ 28,00

VINI BIANCHI ESTERI

Chablis (12,5°) <i>Chanson Pere et Fils</i> Chardonnay	'17	Yonne Chablis	€ 42,00
Chablis Le Vaillons Vieilles Vignes 1er Cru <i>Domaine La Roche</i> (12,5°) Chardonnay	'14' 15	Yonne Chablis	€ 60,00
Beaune Clos de Mouches Blanc 1er Cru <i>Chanson Pere & Fils</i> (13,5°) 100% Chardonnay	'08	Borgogna Cote de Beaune	€ 130,00
Corton – Charlemagne Grand Cru <i>Chanson Pere & Fils</i> (13,5°) 100% Chardonnay	'08	Borgogna Cote de Beaune	€ 190,00
Puligny-Montrachet a.c. <i>Chavy</i> (13°) Chardonnay	'14	Borgogna Cote de Beaune	€ 97,00
Pinot Gris Alsace “Les Argiles Blanches” <i>Domaine Gruss</i> (13,5°) Pinot gris	'16	Alsazia Eguisheim	€ 30,00
Gewurztraminer A.O.C. <i>Dopff Au Moulin</i> (13°) Gewurztraminer	'18	Alsazia Riquevihar	€ 35,00
Pouilly Fumè a.o.c. (12,5°) <i>Baron de Ladoucette</i> Sauvignon Blanc	'15	Valle della Loira - Pouilly	€ 50,00
Sancerre a.o.c. (12,5°) <i>Baron de Ladoucette</i> Sauvignon Blanc	'15	Valle della Loira - Sancerre	€ 50,00
Riesling trocken “Haus Klosterberg” (11,5°) <i>Markus Molitor</i> Riesling	'15	Germania Mosella	€ 29,00
Riesling trocken Whelener Sonnenhur G. Cru <i>Dr. Loosen</i> (12,5°) Riesling	'16	Germania Mosella	€ 54,00
Rizling Stajerska Slovenija <i>Verus Vinogradi</i> (13°) Riesling	'18	Slovenia Ormoz	€ 26,00
Gruner Veltliner trocken (10,5°) <i>Michael Gindl</i> 100% gruner veltliner	'12	Austria Weinviertel	€ 30,00
Chateau Musar (12,5°) <i>Chateau Musar – Prod. BIODINAMICO</i> Obaideh - Merwah	'06	Libano Bekaa Valley	€ 57,00
Sauvignon blanc “Napa Valley” (14°) <i>Beringer</i> Sauvignon blanc	'14	California Napa Valley	€ 50,00

VINI ROSSI

Nebbiolo d'Alba "Valmaggione" d.o.c. (13,5°) <i>L. Sandrone</i> <i>Nebbiolo</i>	'16	<i>Piemonte</i>	€ 45,00
Nebbiolo Langhe d.o.c. "Vigna Botti" (13°) <i>Pecchenino</i> <i>Nebbiolo</i>	'18	<i>Piemonte</i>	€ 30,00
Dolcetto d'Alba d.o.c. (13°) <i>L. Sandrone</i> <i>Dolcetto</i>	'18	<i>Piemonte</i>	€ 24,00
Dolcetto di Dogliani sup. d.o.c.g. SiriJermu <i>Pecchenino</i> <i>Dolcetto</i> (14°)	'17	<i>Piemonte</i>	€ 30,00
Barolo "Le Vigne" d.o.c.g. (14°) <i>L. Sandrone</i> <i>Nebbiolo</i>	'05	<i>Piemonte</i>	€150,00
Barolo "Le Vigne" d.o.c.g. (14,5°) <i>L. Sandrone</i> <i>Nebbiolo</i>	'10	<i>Piemonte</i>	€120,00
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</i> (14,5°) <i>Nebbiolo</i>	'09	<i>Piemonte</i>	€ 70,00
Barolo D.o.c.g. "Sorano" di Serralunga d'A. <i>Claudio Alario</i> (14,5°) <i>Nebbiolo</i>	'09	<i>Piemonte</i>	€ 70,00
Barbaresco "Basarin" d.o.c.g. (14,5°) <i>Moccagatta</i> <i>Nebbiolo da Barbaresco</i>	'06	<i>Piemonte</i>	€ 65,00
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°). ESAURITO <i>Pecchenino</i> <i>Barbera</i>		<i>Piemonte</i>	
Bonarda Oltrepo vivace d.o.c. (13°) <i>Az. Agr. Montelio</i> <i>Barbera, croatina, uva rara</i>	'18	<i>Lombardia</i>	€ 16,00
Sfursat "Cinquestelle" d.o.c.g. (15,5°) <i>Nino Negri</i> <i>Chiavennasca</i>	'15	<i>Lombardia</i>	€ 80,00

Sfursat "Ronco del Picchio" d.o.c.g. (15°) Fay Chiavennasca (nebbiolo di Valtellina)	'13	Lombardia	€ 58,00
Valgella - Valtellina sup. d.o.c.g. "Costa Bassa" Fay Chiavennasca	'15	Lombardia	€ 28,00
Sassella "Il Glicine" Valtellina sup. d.o.c.g. Fay (13,5°) Chiavennasca	'16	Lombardia	€ 43,00
Pinot nero A.A. Ris. Monticol d.o.c. (14°) Cantina di Terlano Pinot nero	'16	Trentino A.A.	€ 40,00
Lagrein d.o.c. (13°) Cantina di Terlano Lagrein	'18	Trentino A.A.	€ 25,00
St.Magdalener "Rieser" d.o.c. (13°) Nals Margreid Schiava	'18	Trentino A. A.	€ 25,00
Teroldego "Vigneti delle Dolomiti" i.g.t. (13°) Elisabetta Foradori PROD. BIODINAMICA Teroldego	'16	Trentino A. A.	€ 30,00
Teroldego "Sgarzon" Vigneti d.Dol. i.g.t. (13°) Elisabetta Foradori PROD. BIODIN. -VINIF.IN ANFORA Teroldego	'17	Trentino A.A	€ 45,00
Valpolicella Sup. Ripasso Monti Garbi d.o.c. Tenuta S. Antonio (14°) 70% Corvina, 20% rondinella, 5% croatina, 5% oseleta	'17	Veneto	€ 28,00
Amarone della Valpol. d.o.c. T. Bussola (17°) 75% Corvina, 20% rondinella, 5% molinara	'13	Veneto	€ 77,00
Amarone Classico d.o.c. (15°) Quintarelli 55% Corvina, 30% rondinella, 15% altre varietà	'03	Veneto	€ 290,00
Merlot d.o.c. Collio (13,5°) Venica & Venica Merlot	'17	Friuli V. G.	€ 25,00
Rosso di Montalcino d.o.c. (14°) Az. Agr. Casanova di Neri Sangiovese grosso	'17	Toscana	€ 35,00
Brunello di Montalcino d.o.c.g. (14,5°) Az. Agr. Casanova di Neri Sangiovese grosso	'10	Toscana	€ 75,00

Tignanello i.g.t. (13,5°) <i>Antinori</i> 75% Sangiovese, 20% cabernet sauvignon, 5% cabernet franc	'15	Toscana	€ 115,00
Ornellaia Bolgheri sup. d.o.c. (14,5°) <i>Tenute dell'Ornellaia</i> 52% Cab. sauvignon, 21% cab. franc, 22% merlot, 5% pet. verdot	'07 '09	Toscana	€ 220,00
Ornellaia Bolgheri sup. d.o.c. 25° ANN. (14,5°) <i>Tenute dell'Ornellaia</i> 52% Cab. sauvignon, 21% cab. franc, 22% merlot, 5% pet. verdot	'10	Toscana	€ 170,00
Sassicaia Bolgheri d.o.c. (14°) ESAUR. <i>Tenuta S. Guido</i> 85% Cabernet sauvignon, 15% cabernet franc	'10	Toscana	€ 190,00
Bolgheri rosso d.o.c (13,5°) <i>Tenuta Grattamacco</i> 60% Cab. Sauvignon-20% Cab. Franc-10% Merlot-10% Sang.	'17	Toscana	€ 35,00
Vino Nobile di Montepulciano d.o.c.g (14°) <i>Antinori – Tenuta La Braccessa</i> Prugnolo gentile	'16	Toscana	€ 30,00
Chianti cl. Ris. Poggio a'Fрати d.o.c.g. (14°) <i>Rocca di Castagnoli</i> 95% Sangiovese, 5% ciliegolo	'14	Toscana	€ 40,00
Chianti Classico Riserva d.o.c.g. (14°) <i>Castello di Ama</i> 80% Sangiovese, 20% merlot, cabernet franc, malvasia nera	'09	Toscana	€ 65,00
Sagrantino di Montefalco d.o.c.g. (14°) <i>Az. Agr. Adanti</i> Sagrantino	'11	Umbria	€ 40,00
Montepulciano d'Abruzzo d.o.c. (14°) <i>Emidio Pepe PROD. BIODINAMICA</i> Montepulciano	'17	Abruzzo	€ 50,00
Taurasi d.o.c.g. (13,5°) <i>Terredora</i> Aglianico	'12	Campania	€ 52,00
Primitivo Torcicoda i.g.t. (14°) <i>Tormaresca</i> 100% primitivo	'17	Puglia	€ 29,00
Primitivo di Manduria "60 anni" d.o.c. (14,5°) <i>Feudi San Marzano</i> 100% primitivo	'15	Puglia	€ 46,00
Etna rosso "San Lorenzo" d.o.c. (14,5°) <i>Girolamo Russo</i> 100% nerello mascalese	'16	Sicilia	€ 68,00

Etna rosso “A Rina” d.o.c. (13,5°) <i>Girolamo Russo</i> 95% nerello mascalese – 5% nerello cappuccio	‘16	<i>Sicilia</i>	€ 37,00
Costera Cannonau d.o.c. (14°) <i>Cantine Argiolas</i> Cannonau	‘18	<i>Sardegna</i>	€ 25,00
Turriga i.g.t. Isola dei Nuraghi (14°) <i>Cantine Argiolas</i> 85% Cannonau, 5% carignano, 5% malvasia nera, 5% bovale	‘13	<i>Sardegna</i>	€ 90,00

VINI ROSATI

Lagrein rosè d.o.c. (13,0°) <i>Cantina Tramin</i> Lagrein	‘19	<i>Alto Adige</i>	€ 22,00
Costa d’Amalfi rosato d.o.c. (13,5°) <i>Marisa Cuomo</i> 50% aglianico, 50% piedirosso	‘17	<i>Campania</i>	€ 28,00
“Calafuria” rosato Salento i.g.t. (12°) <i>Tormaresca</i> 100% negroamaro	‘19	<i>Puglia</i>	€ 22,00

VINI ROSSI ESTERI

Chateau Clarke (13°) <i>Barone E. De Rothschild</i> 70% Merlot – 30% cabernet sauvignon	'08	<i>Bordeaux</i> <i>Medoc</i>	€ 40,00
Nuits Saint Georges (13°) <i>Chanson Pere & Fils</i> 100% pinot noir	'10	<i>Borgogna</i> <i>Cote de Nuits</i>	€ 65,00
Bourgogne "App. Bourgogne controlee" <i>Faiveley</i> (12,5°) ESAU. <i>Pinot noir</i>	'15	<i>Borgogna</i> <i>Cote de Beaune</i>	
Cabernet Sauvignon "Sonoma County" (13,5°) <i>Francis Ford Coppola</i> <i>Cabernet Sauvignon</i>	'16	<i>California</i> <i>Sonoma C.</i>	€ 50,00

VINI DA DESSERT

Moscato d'Asti "vintage" d.o.c.g. (7°) <i>Fontanafredda</i> <i>Moscato d'Asti</i>		<i>Piemonte</i>	€ 29,00
Recioto della Valp. Le Peagne 0.500 cl d.o.c.g. <i>Vaona</i> (13°) 50% Corvina, 50% altri vitigni	'15	<i>Veneto</i>	€ 32,00
Kabir (12°) <i>Donnafugata</i> <i>Moscato di Pantelleria</i>	'16	<i>Sicilia</i>	€ 45,00
Sauternes (14°) <i>Chateau Simon</i> <i>Semillon, sauvignon, muscadelle</i>	'10	<i>Graves</i> <i>Barsac</i>	€ 48,00
Eiswein 0.375 cl (11°) <i>Payer</i> 100% Gruner Veltliner	'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.)
Chardonnay d.o.c. '19 – Forchir (Friuli)	€ 5,50	€ 17,00
Muller thurgau '19 – Terlano (A.Adige)	€ 6,50	€ 20,00
Vermentino di Sardegna '20 – Cant. Mesa	€ 5,50	€ 17,00
Lagrein rosè d.o.c. '18 – C.Tramin (A.Adige)	€ 6,00	€ 18,00
<u>Proposta del giorno</u>	<u>€ 7,50</u>	<u>€ 24,00</u>

ROSSI

	<i>BICCHIERE</i> (15 cl.)	<i>CARAFFA</i> (50 cl.)
Rosso di Toscana i.g.t '18 – Felsina	€ 5,50	€ 17,00
448 (lagrein – pinot nero) i.g.t. '18 – Giran (A.Adige)	€ 6,00	€ 18,00
Primitivo Torcicoda i.g.t '17 – Tormaresca (Puglia)	€ 7,50	€ 24,00
<u>Proposta del giorno</u>	<u>€ 9,00</u>	<u>€ 27,00</u>

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

