

## WINE LIST

*Tendete la bottiglia verso la luce; vedrete che i vostri sogni sono sempre sul fondo.*

### Vini Bianchi - White

BICCHIERE BOTTIGLIA

#### **Falanghina Del Sannio D.O.C.**

Vino dal sentore fruttato, fresco e gradevolmente agrumato. Ideale per accompagnare piatti leggeri della cucina quotidiana, piatti di mare o semplicemente come aperitivo.

*Cantine Ducato Sannita, Campania*

5,00 15,00

#### **La Pettegola Vermentino**

Vino di spiccata acidità, espressione aromatica, ricco e delicato. Si abbina egregiamente a piatti di pesce, crostacei e piatti di verdura.

*Cantine Banfi, Toscana*

19,00

#### **Colli Di Luni Etichetta Grigia Vermentino**

Vino deciso e morbido, note agrumate di cedro ed erbacee di salvia e rosmarino. Ottimo da degustare da solo o in abbinamento a piatti di pesce.

*Cantine Lunae Bosoni*

22,00

#### **Colli Di Luni Etichetta Nera Vermentino**

Vino morbido e profumato, armonico ed equilibrato con intense note floreali e fruttate. Ottimo l'abbinamento a piatti di pesce.

*Cantine Lunae Bosoni*

28,00

#### **Pitti Vermentino Bio Toscana I.G.P.**

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo intenso e persistente, ricco di note agrumate, floreali e fruttate in particolare pesca.

*Torre a Cenaia Pitti, Toscana*

6,00 16,00

#### **Guado Al Tasso Antinori Vermentino**

Vino nobile, intenso e fine con piacevoli sentori floreali, agrumi ed erbe aromatiche. Gusto fresco e fruttato, con una piacevole mineralità che gli conferisce sapidità e persistenza.

*Bolgheri, Toscana*

6,00 28,00

#### **Montecarlo Vermentino D.O.C. Biologico**

Colore giallo paglierino tenue, al naso risulta delicato, intenso e caratteristico con un bouquet floreale e di frutta fresca, ecco, vellutato ed aromatico. Ottimo con primi di pesce e antipasti ma anche come aperitivo.

*Fattoria La Torre, Toscana*

6,00 18,00

#### **Sauvignon Blanc Trentino D.O.C Bottega Vinai**

Color giallo con riflessi dorati. Al naso esprime aromi di fiori selvatici e agrumati. In bocca risulta fresco con una dose di mineralità che lo rendono equilibrato e piacevole alla bevanda. Si abbina bene a piatti di pesce.

*Cavit, Trentino*

6,00 20,00

#### **Emilio Primo I.G.T Vermentino**

Colore giallo paglierino, i profumi arrivano al naso in maniera intensa. Presenta un piacevole bouquet di fiori, note di nocciola, mandorla e frutti bianchi come la pesca bianca. In bocca è caratterizzato da una bella morbidezza ed ottima sapidità.

*Fattoria Terre del Marchesato, Toscana*

6,00 15,00

**Vivia Vermentino D.O.C Maremma**

Vino giallo paglierino tenue con piccato aroma di frutta fresca come ananas, agrumi, sambaco e pesca. Al palato ha una spiccata mineralità e stupisce per la prolungata freschezza e sapidità.

*Tenuta le Mortelle, Toscana*

6,00

25,00

**Pinot Grigio Trentino D.O.C Bottega Vinai**

Vinificato e affinato esclusivamente in acciaio nel bicchiere ha una veste color giallo paglierino. I profumi richiamano tonalità floreali e nuances più tendenti al fruttato. All'assaggio è di corpo leggero, equilibrato, piacevolmente fresco. Elegante per accompagnare primi e secondi piatti a base di pesce.

*Cavit, Trentino*

20,00

**Pinot Grigio Alto Adige D.O.C.**

Vino dalla colorazione limpida e fresca, con accennate note floreali che lo rendono leggero e versatile all'abbinamento di piatti a base di pesce.

*Cantina Valle Isarco*

6,00

23,00

**Chardonnay Trentino D.O.C Bottega Vinai**

All'esame visivo si manifesta con un colore giallo paglierino. Il naso è dominato da aromi fruttati come ananas e albicocca. All'assaggio è di corpo leggero, morbido, ben equilibrato.

*Cavit, Trentino*

6,00

19,00

**Chardonnay Livio Felluga**

Giallo paglierino intenso con riflesso dorato. Si apre con note floreali di mimosa, gelsomino, accompagnate da fragranze fruttate di mela renetta e pesca bianca. Prosegue con gradevoli sentori agrumati di lime e scorza di arancia, delicati frutti tropicali.

*Livio Felluga, Friuli*

30,00

**Sharis Delle Venezie I.G.T.**

Vino dalla colorazione giallo canarino con riflessi dorati. Profumo intenso, floreale e si sviluppa su note di frutta tropicale. Gusto vivace ed ottimo per l'abbinamento di piatti a base di pesce o verdure.

*Livio Felluga, Friuli*

6,00

25,00

**Ribolla Gialla Altùris**

Vino dal profumo elegante ed intenso, con note fruttate di pesca e fiori d'acacia che lo rendono al palato fresco, avvolgente e con sapidità persistente.

*Cantina Altùris, Friuli*

20,00

**Pinot Bianco D.O.C Peter Zemmer**

Vino dalla colorazione giallo paglierino brillante. Al naso risulta aromatico, con note di mela verde e leggermente speziato. L'aromaticità spiccata di questo vino si rispecchia al palato dove si percepiscono note minerali e fruttate, corpo deciso e giusto grado di acidità che ne esalta la freschezza.

*Peter Zemmer, Alto Adige*

20,00

**Gewürztraminer Trentino D.O.C.**

Vino dal gusto aromatico, speziato, ricordi di profumo di chiodi di garofano, fiori di arancio e rose. Gusti morbidi ed equilibrati prestano questo ottimo vino all'abbinamento di crostacei, gamberi, aragoste.

*Cantina Vivallis, Adige*

6,00

20,00

**Chardonnay Jermann I.G.T.**

Vinificato in bianco da uve chardonnay, dalla colorazione giallo paglierino brillante. Al naso si esprime con note fruttate di banana e mela golden matura. In bocca esalta particolarmente gli aromi naturali del vitigno. Piacevole l'abbinamento di piatti a base di pesce.

*Cantina Jermann, Friuli*

40,00



**Gewürztraminer D.O.C Kuenhof**

Colore giallo scintillante. Al naso si esprime note di rosa, litchi e noce moscata, accompagnati da aromi speziati. Ottima struttura e un equilibrio molto armonioso tra pienezza e acidità.

Kuenhof, Alto Adige Valle Isarco

32,00

**Blangè Ceretto Langhe D.O.C. Arneis**

Vino dal colore paglierino con profumazione di iris, mela, pompelino, mandorla ed erba fresca. All'assaggio si rivela fresco ed equilibrato. Ottimo per l'abbinamento di aperitivi.

Cantina Arnesi, Piemonte

7,00

30,00

**Cà dei Frati Lugana D.O.C.**

Vino fresco dotato di grande finezza ed eleganza con note delicate di fiori e balsamiche, sentori di albicocca e mandorla. Il vino acquisisce una sua complessità con sentori iodati, spezie e frutta candita.

Ca dei Frati, Lugano

22,00

*Vini rose' - Rose Wine***Cà Maiol D.O.C. Chiaretto Roseri**

Vino dalla colorazione rosa tenue e con intensa nota di fiori di pesco, melograno, pesca e mela. Al palato si rende soffice e morbido con buona persistenza e sapidità.

Cantina Valtènesi, Lugano

6,00

22,00

**Scalabrone Bolgheri Rosato**

Vino dalla colorazione rosa peonia, ricco e con profumazioni piacevoli di rosa, ciliegia ed erbe aromatiche. Ottimo l'abbinamento di piatti a base di pesce e crostacei.

Tenuta Guado al Tasso, Toscana

26,00

*Bollicine - Sparkling Bubbles***Millesimato Antica Terra Etra Dry**

Spumante Extra Dry dalla colorazione giallo paglierino, profumo tipico di fiori d'acacia e dal sapore fresco e brioso si presta all'abbinamento di antipasti e piatti di pesce, ottimo anche come aperitivo.

5,00

15,00

**Moscato Spumante Dolce**

Spumante molto aromatico con sentori di pesca, fiori e miele. Si sposa perfettamente con piatti a base di frutta, macedonie, dessert e pasticceria fresca.

Casa Collet

15,00

**Valdobbiadene Sup. D.O.C.G. Millesimato**

Vino prosecco extra dry dal colore giallo paglierino al palato risulta fresco, soffice e ben bilanciato e rilascia all'olfatto sentori di agrumi ed ananas. Ottimo da accompagnare a dolci, frutta o come aperitivo.

Torre Zecchei

6,00

19,00

**"PRIOR" Valdobbiadene Sup. D.O.C.G. Brut Millesimato** *Bortolomiol*

Vino dalla colorazione giallo paglierino prodotto con metodo Charmat con utilizzo di uve glera. Note nette di frutta quali mela verde e agrumi, accompagnate da freschi sentori vegetali.

20,00

**Prosecco di Valdobbiadene Bortolomiol***Bortolomiol*

Vino prosecco extra dry dal colore giallo paglierino brillante, sapore ricco e fruttato con note di agrumi, fiori bianchi. Si presta a tutte le occasioni, ideale anche come aperitivo.

20,00

**Altemasi D.O.C. Millesimato Metodo Classico** *Altemasi, Trento*

Tipico spumante classico del Trentino ottenuto da selezionate cuvée di chardonnay, coltivato nelle colline trentine possiede una spuma persistente con perlage minuto e con note fruttate di agrumi e pesca. Ottimo per aperitivi e pietanze a base di pesce.

7,00

28,00

**Altemasi Rosè D.O.C. Metodo Classico** *Altemasi, Trento*

Spumante Metodo Classico da vitigni chardonnay e pinot nero e dal colore rosa tenue, spuma bianca e perlage fine e continuo. Profumi che ricordano ciliegia matura, ribes, mela rossa. Il sapore è ricco, di buon equilibrio con retrogusto molto persistente. Abbinamento perfetto ad aperitivi.

30,00

**Particolare Brut Buonamico***Tenuta Buonamico, Toscana*

Spumantizzato con metodo Charmat, colorazione giallo paglierino con riflessi verdolini. Il profumo si apre con sensazioni floreali, di frutta a bacca bianca e sul finale pane tostato. Si presenta al gusto di piccata acidità e con un equilibrato tenore zuccherino. Il perlage fine e persistente.

20,00

**Gran Cuvée Particolare Brut Rosè Buonamico** *Tenuta Buonamico, Toscana*

Al calice la colorazione risulta di un rosa molto tenue. Il profumo è fragrante, fresco e fruttato con sfumature di amarena, lampone, fragola e rosa canina. Prodotto elegante e di perlage fine.

20,00

**Franciacorta D.O.C.G. Brut Fratus***Franciacorta*

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli e da un perlage persistente. Al naso propone un profumo aromatico e persistente con note di mandorle. Si abbina facilmente ad antipasti o aperitivi.

7,00

30,00

**Ugo Vezzoli Franciacorta Saten Brut D.O.C.G.***Ugo Vezzoli*

Perlage finissimo e persistente, il colore risulta giallo paglierino. Profumo sfumato ma deciso di frutta matura, accompagnato da delicate note di fiori bianchi e di frutta secca, anche tostata.

30,00

**Ferghettina Franciacorta Brut D.O.C.G.***Franciacorta*

Vino elegante, profumato ed intenso con perlage fine e persistente. Note profumate che spaziano dalla frutta matura e secca a sentori di fiori bianchi e vaniglia. Prodotto da Chardonnay 95% e Pinot Grigio 5%.

7,00

35,00

**Ferrari Perlè Millesimato Trento D.O.C.***Trento*

Vino dal fondo aromatico tipico dello Chardonnay assume un finale lieve e dal gusto mandorlato con grande persistenza. Si presta ad ogni occasione.

48,00



**Franciacorta Rosé Brut Bellavista D.O.C.G.***Bellavista*

80,00

Metodo Classico color rosa con bollicine che creano una soffice e bianca spuma, profumi di fragoline, prugna matura, erbe aromatiche e mandorla. Persistenza sapida e dai ricordi fruttati. Una bollicina perfetta ad essere accompagnata a piatti con crostacei, formaggi o ottimo anche come aperitivo.

**Franciacorta Bellavista***Franciacorta Alma Gran Cuvée*

58,00

Spuma bianca con eccellente persistenza. Colore giallo luminoso con evidenti riflessi verdognoli. Spiccata mineralità, abbraccia sfumature di frutta dolce, pasticceria e scorze di agrume. Adatto ad ogni occasione.

**Franciacorta Cà Del Bosco D.O.C.G. Brut Cuvée Prestige**

58,00

Elegante ed armonioso, strutturato e dal sapore persistente dona note e profumi floreali con aggiunta di aromi floreali. Si presta ottimamente ad ogni occasione.

*Mezze Bottiglie - Small Bottles 375ml**Cà Maiol Rosè D.O.C. Chiaretto Roseri*

12,00

*La Pettegolina Banfi Vermentino*

12,00

*Guado Al Tasso Antinori Vermentino*

15,00

*Montecarlo Vermentino D.O.C. Biologico*

12,00

*Particolare Brut Rosè Spumante Buonamico*

13,00

*Il Bruciato Bolgheri D.O.C. Guado al Tasso*

20,00

*Particolare Brut Spumante Buonamico*

12,00

*Vini Rossi - Red Wine***Chianti D.O.C.G.***Fattoria dell'Agresto Gasparri, Toscana*

5,00

15,00

Uve San Giovese e Canaiolo lavorato seguendo antiche tradizioni toscane. Vino gradevole e profumato ideale in abbinamento a piatti di carne rossa e selvaggina.

**Primitivo di Manduria D.O.C. Mandus***Mandus, Puglia*

6,00

18,00

Vino rosso molto persistente dal sapore dolce, raffinato ed elegante emana sentori di ciliege, prugne, cacao e vaniglia. Ideale da provare con piatti a base di formaggi di media stagionatura.

**Morellino di Scansano D.O.C.G.***Cantina San Felo*

6,00

20,00

Vino dalla persistenza gustativa forte, ricordi di frutta rossa come prugna, amarena e mirtilli. Esperienza olfattiva che porta al gusto della vaniglia, liquirizia, noce moscata e pepe nero.

**Il Bruciato Bolgheri D.O.C. Guado al Tasso***Bolgheri, Toscana*

8,00

38,00

Tannini dolci e trama fitta, retrogusto con note di frutti rossi e spezie dolci, possiede una struttura con salinità spiccata che conferisce a questo vino una bella armonia e persistenza gustativa.

**Il suono morbido di un sughero  
che viene stappato dalla bottiglia,  
ha il suono di un uomo che sta aprendo il suo cuore...**

## Champagne

BICCHIERE BOTTIGLIA

### **Champagne Etienne Chèrrè Brut Tradition**

Colore giallo chiaro limpido, al naso presenta sfumature di frutta bianca con una tonalità acidula. La bocca è piuttosto ricca, fresca, carnosa, con un registro aromatico fruttato maturo. Ottimo champagne conviviale per un aperitivo.

10,00 45,00

### **Champagne Fromentin Leclapart**

Perlage finissimo, olfatto con in evidenza la boulangerie.

10,00 55,00

### **Champagne G.H. Mumm Cordon Rouge**

Eleganza ed armonia, freschezza irresistibile, colore dorato con riflessi di giada, fragranza di agrumi associati a sentori di frutti carnosi come pesca ed albicocca.

80,00

### **Champagne Brut Premier Louis Roederer AOC**

Metodo Champenoise da vitigni selezionati ed affinato per 36 mesi sui lieviti. Giallo paglierino con riflessi dorati percorso da fini e persistenti bollicine. Al naso si presenta con sentori di pesca gialla, mango e cedro candito, di nocciola, psa brioché.

90,00

### **Champagne G.H. Bollinger Cordon Rouge**

Colore giallo oro con perlage fine e persistente, al naso si presenta intenso, fine e molto elegante. Al palato risulta secco, di gran corpo ed equilibrio. Ideale come aperitivo o in piatti a base di pesce.

100,00

### **Champagne G.H. Mumm Magnum Cordon Rouge 1,5l**

Eleganza ed armonia, freschezza irresistibile, colore dorato con riflessi di giada, fragranza di agrumi associati a sentori di frutti carnosi come pesca ed albicocca.

160,00

### **Champagne Cristal Louis Roederer**

Colore giallo oro con riflessi luccicanti, effervescenza vivace. Bouquet ricco e complesso di aromi fruttati aciduli e canditi, note agrumate, nocciola tostata e vaniglia.

300,00

### **Champagne Dom Perignon Vintage**

Prodotto secondo il metodo Champenoise. Colore giallo oro con perlage fine e persistente. Il profumo è intenso che va dalla mandorla fino a quelli di frutta secca e limone. Al palato è energico e caldo, si assaporano le note di frutta e di tostatura; il lungo finale ha un elegante tocco di amarezza.

350,00



## Vini liquorosi

<i>Vin Santo</i>	6,00
<i>Zibibbo di Sicilia</i>	6,00
<i>Malvasia di Sicilia</i>	6,00
<i>Pere williams e Cognac de Grande Champagne</i>	8,00
<i>Muffato Della Sala Antinori</i>	8,00

## Rum

<i>Pampero Aniversario Reserva Exclusiva</i>	7,00
<i>Rum Agricolo Mount Gay</i>	7,00
<i>Don Papa Rum (Filippine, invecchiato 7anni)</i>	9,00
<i>Diplomatico Ron de Venezuela (invecchiato 12anni)</i>	9,00
<i>Rum Zacapa 23 Anni Solera Gran Reserva</i>	10,00

## Whisky - Grappe - Cognac

<i>Glen Grant</i>	7,00
<i>Jack Daniel's</i>	7,00
<i>Oban Single Malt 14anni</i>	10,00
<i>Grappa Barricata Myricae Distilleria Zanin</i>	6,00
<i>Grappa Bianca Myricae Distilleria Zanin</i>	6,00
<i>18 Lune Distilleria Marzadro Grappa Stravecchia</i>	7,00
<i>Martell di Jean Martell(Francia)</i>	7,00
<i>Courvoisier Cognac Jarnac France</i>	7,00