

## WINE LIST

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

### Vini Bianchi - White

		BICCHIERE	BOTTIGLIA
<b><i>Falanghina Del Sannio D.O.C.</i></b>	<i>Cantine Ducato Sannita, Campania</i>	5,00	15,00
<p>Vino dal sentore fruttato, fresco e gradevolmente agrumato. Ideale per accompagnare piatti leggeri della cucina quotidiana, piatti di mare o semplicemente come aperitivo.</p>			
<b><i>La Pettegola Vermentino</i></b>	<i>Cantine Banfi, Toscana</i>		19,00
<p>Vino di spiccata acidità, espressione aromatica, ricco e delicato. Si abbina egregiamente a piatti di pesce, crostacei e piatti di verdura.</p>			
<b><i>Colli Di Luni Etichetta Grigia Vermentino</i></b>	<i>Cantine Lunae Bosoni</i>		22,00
<p>Vino deciso e morbido, note agrumate di cedro ed erbeacee di salvia e rosmarino. Ottimo da degustare da solo o in abbinamento a piatti di pesce.</p>			
<b><i>Colli Di Luni Etichetta Nera Vermentino</i></b>	<i>Cantine Lunae Bosoni</i>		28,00
<p>Vino morbido e profumato, armonico ed equilibrato con intense note floreali e fruttate. Ottimo l'abbinamento a piatti di pesce.</p>			
<b><i>Pitti Vermentino Bio Toscana I.G.P.</i></b>	<i>Torre a Cenaia Pitti, Toscana</i>	6,00	16,00
<p>Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo intenso e persistente, ricco di note agrumate, floreali e fruttate in particolare pesca.</p>			
<b><i>Guado Al Tasso Antinori Vermentino</i></b>	<i>Bolgheri, Toscana</i>	6,00	28,00
<p>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.</p>			
<b><i>Montecarlo Vermentino D.O.C. Biologico</i></b>	<i>Fattoria La Torre, Toscana</i>	6,00	18,00
<p>Colore giallo paglierino tenue, al naso risulta delicato, intenso e caratteristico con un bouquet floreale e di frutta fresca. eccelso, vellutato ed aromatico. Ottimo con primi di pesce e antipasti ma anche come aperitivo.</p>			
<b><i>Sauvignon Blanc Trentino D.O.C Bottega Vinai</i></b>	<i>Cavit, Trentino</i>	6,00	20,00
<p>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 beva. Si abbina bene a piatti di pesce.</p>			
<b><i>Emilio Primo I.G.T Vermentino</i></b>	<i>Fattoria Terre del Marchesato, Toscana</i>	6,00	20,00
<p>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.</p>			



BICCHIERE BOTTIGLIA

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

Vino giallo paglierino tenue con piccato aroma di frutta fresca come ananas, agrumi, sambuco 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



BICCHIERE BOTTIGLIA

### ***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, pompelmo, 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 Coller*

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 rilancia 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* 20,00

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.

**Prosecco di Valdobbiadene Bortolomiol** *Bortolomiol* 20,00

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.

**Altemasi D.O.C. Millesimato Metodo Classico** *Altemasi, Trento* 7,00 28,00

Tipico spumante classico del Trentino ottenuto da selezionate cuvèe 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.

**Altemasi Rosè D.O.C. Metodo Classico** *Altemasi, Trento* 30,00

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.

**Particolare Brut Buonamico** *Tenuta Buonamico, Toscana* 20,00

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.

**Gran Cuvée Particolare Brut Rosè Buonamico** *Tenuta Buonamico, Toscana* 6,00 20,00

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.

**Franciacorta D.O.C.G. Brut Fratus** *Franciacorta* 7,00 30,00

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.

**Ugo Vezzoli Franciacorta Saten Brut D.O.C.G.** *Ugo Vezzoli* 30,00

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.

**Ferghettina Franciacorta Brut D.O.C.G.** *Franciacorta* 7,00 35,00

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%.

**Ferrari Perlè Millesimato Trento D.O.C.** *Trento* 48,00

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



BICCHIERE BOTTIGLIA

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

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.

*Bellavista*

80,00

### **Franciacorta Bellavista**

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 Alma Gran Cuvée*

58,00

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

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

58,00

## Mezze Bottiglie - Small Bottles 375ml

<i>Cà Maiol Rosè D.O.C. Chiaretto Roseri</i>	12,00
<i>La Pettegolina Banfi Vermentino</i>	12,00
<i>Guado Al Tasso Antinori Vermentino</i>	15,00
<i>Montecarlo Vermentino D.O.C. Biologico</i>	12,00
<i>Particolare Brut Rosè Spumante Buonamico</i>	13,00
<i>Il Bruciato Bolgheri D.O.C. Guado al tasso</i>	20,00

## Vini Rossi - Red Wine

BICCHIERE BOTTIGLIA

### **Chianti D.O.C.G.**

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

*Fattoria dell'Agresto Gasparri, Toscana*

5,00

15,00

### **Primitivo di Manduria D.O.C. Mandus**

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.

*Mandus, Puglia*

6,00

18,00

### **Morellino di Scansano D.O.C.G.**

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

*Cantina San Felo*

6,00

20,00

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

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.

*Bolgheri, Toscana*

8,00

38,00



**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
<b><i>Champagne Etienne Chèrrè Brut Tradition</i></b> 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	40,00
<b><i>Champagne Fromentin Leclapart</i></b> Perlage finissimo ,olfatto con in evidenza la boulangerie.	10,00	55,00
<b><i>Champagne G.H. Mumm Cordon Rouge</i></b> 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
<b><i>Champagne Brut Premier Louis Roederer AOC</i></b> 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, pan brioche.		90,00
<b><i>Champagne G.H. Bollinger Cordon Rouge</i></b> 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
<b><i>Champagne G.H. Mumm Magnum Cordon Rouge 1,5lt</i></b> 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
<b><i>Champagne Cristal Louis Roederer</i></b> 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
<b><i>Champagne Dom Perignon Vintage</i></b> 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