

# LA CARTA DEI VINI

## SPUMANTI ITALIANI METODO CLASSICO

### FRANCIACORTA


#### **Monterossa**

**CABOCHON Brut 2011**  € 48,00  
(pinot nero e chardonnay)

#### **Monzio compagni**

**Brut 2013** € 27,00  
(Chardonnay e pinot nero)

**Saten 2013** € 30,00  
(Chardonnay)

**Extra Brut 2009**  € 32,00  
(Chardonnay e pinot nero)

**Rosè 2012** € 28,00  
(Pinot nero e chardonnay)

#### **Uberti**

**Francesco 1°** € 25,00  
(Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero )

**Magnificentia Saten** € 40,00  
(Chardonnay)

**Comari del Salem 2009** € 48,00  
(Chardonnay e pinot bianco)

#### **Vezzoli**

**Brut S.A.** € 25,00  
(chardonnay)

#### **Majolini**

**Pas Dosè 2014** € 30,00  
(chardonnay)

**Blanc de Noir** € 36,00  
(Pinot nero)

**Vintage brut 2014** € 30,00  
(Chardonnay e pinot nero)

**Corte Fusia**  
**Brut** € 28,00  
(Chardonnay e pinot nero e pinot bianco)

**Saten** € 36,00  
(chardonnay)

**Rosè** € 38,00  
(Pinot nero)

### **TRENTINO ALTO ADIGE**

**Villa Rinaldi**  
**La Prima cuvèe Brut** € 28,00  
(Chardonnay)

**Rosè di Barricaia Brut 2004** € 55,00  
(Pinot Nero)

**Barricaia Brut 2005** € 50,00  
(Pinot nero e Chardonnay)

**Cremè Cuvée Storica Dry Sec 2006** € 55,00  
(Pinot nero e Chardonnay)

**Pisoni**  
**Brut Rosè 2013** € 25,00  
(Pinot nero)

**Brut Nature 2015** € 25,00  
(Chardonnay)

**Brut 2015** € 23,00  
(Cardonnay)

**Extra Brut 2007 Riserva** € 36,00  
(Chardonnay e pinot nero)

**Pojer & Sandri**  
**Brut Rosè** € 28,00  
(Pinot nero e Cherdonnay)

**Zero Infinito Bio** € 25,00  
(Müller Thurgau)

**Cuvee' extra brut 13' 14'** € 32,00  
(Pinot nero e Chardonnay)

## **SELEZIONE ITALIANA**

### **Cantine Coppo**

*Riserva Coppo (Pinot Nero e Chardonnay) 2013* € 38,00

*Luigi Coppo (Pinot Nero)* € 26,00

### **Soldati La Scolca**

*Brut* € 24,00  
(Cortese)

*Pas Dosè* € 25,00  
(Cortese)

*Brut Millesimato 2009* € 33,00  
(Cortese)

*Dantan Brut 2005* € 65,00  
(Cortese)

### **Colonnara**

*Luigi Ghisleri* € 22,00  
(Verdicchio)

### **Di Sipio**

*Brut* € 22,00  
(Chardonnay e pinot nero)

### **Cantina della Volta**

*D.D.R.* € 24,00  
(Lambrusco vinificato in bianco)

*Mattaglio* € 26,00  
(Pinot nero e chardonnay)

### **Pertinello**

*Extra Brut* € 25,00  
(Sangiovese vinificato in bianco)

### **Ottella**

*Brut Blanc de Blancs Met Clas.* € 25,00  
(Lugana)

**Felsina****Brut***(Sangiovese, Chardonnay e pinot n.)*

€ 26,00

**San Giovanni****100% Extra Brut Metodo Classico***(Groppello)*

€ 24,00

**Fattori****RONCA' Brut Metodo Classico**

€ 23,00

***SPUMANTI ITALIANI METODO CHARMAT*****Bonfiglio****Pignoletto Frizzante**

€ 16,00

**Fiorini****Corte degli Attimi rosè***(Lambrusco di sorbara)*

€ 18,00

**Terre Al Sole***(lambrusco grapparossa)*

€ 19,00

**Montelliana****DOC Brut***(Prosecco)*

€ 16,00

***L'angolo della Francia***  
**CHAMPAGNE e BOLLICINE**

<b><i>Jacques Selosse</i></b> <i>Initial Gran Cru Blanc de Blanc</i> (Chardonnay)	€ 160,00
<b><i>Alan Mercier</i></b> <i>Cuvée Louis Hurtebisse Brut</i> (Chardonnay, pinot nero e pinot meunier)	€ 36,00
<b><i>Bonnet-Gilmert</i></b> <i>Grand Cru Blanc de Blanc Brut</i> (Chardonnay)	€ 40,00
<b><i>Brigandat</i></b> <i>Blanc de Noire</i> (Pinot nero)	€ 40,00
<b><i>Geoffroy</i></b> <i>Expression Premier Cru Brut</i> (Pinot meunier, pinot nero e Chardonnay)	€ 42,00
<b><i>Piollot</i></b> <i>Brut cuvée Reserve</i> (Pinot nero e Chardonnay)	€ 45,00
<b><i>Vranken</i></b> <i>Diamant Brut</i> (Champagne di casa Cartier) (Pinot nero e Chardonnay)	€ 40,00
<b><i>Paul Barà</i></b> <i>Brut Reserve</i> (Pinot nero e Chardonnay)	€ 50,00
<b><i>Billecart-Salmon</i></b> <i>Brut Reserve</i> (Pinot nero, pinot meunier e chardonnay)	€ 60,00
<b><i>Bollinger</i></b> <i>Special cuvée</i> (Pinot nero, pinot meunier e chardonnay)	€ 70,00
<b><i>Ruinart</i></b> <i>Brut Blanc de Blanc</i> (Chardonnay)	€ 70,00
<b><i>J-M Seleque</i></b> <i>Extra Brut</i> (Chardonnay)	€ 45,00
<b><i>Lamiable</i></b> <i>Rosè Gran Cru</i> (Pinot nero e Chardonnay)	€ 40,00
<b><i>Paul Barà</i></b> <i>Brut Grand Rosè</i> (Pinot nero)	€ 55,00

**Vranken**

*Diamant Brut Rosè (Champagne di casa Cartier) (Pinot nero)* € 45,00

**Ruinart**

*Brut Rosè (Pinot nero)* € 90,00

**CREMANT**

**Engel**

*Cremant D'Alsace Brut (Chardonnay)* € 22,00

**Jules Bertier**

*Brut Premier cuvee (Chardonnay)* € 20,00

**Marsigny**

*Cremant de Buorgogne Blanc de Noire Brut (Pinot nero)* € 22,00

*Cremant de Buorgogne Rosè Brut (Pinot nero)* € 22,00

**Vergnes**

*Cremant de Limoux Rosè Brut (Chardonnay; Chenin blanc e Pinot nero)* € 20,00

**M. Lorenz**

*Cremant d'Alsace Brut Rosè (Pinot nero)* € 20,00

**Metodo Classico dalla Germania**

**Eulenturm**

*Pinot Nero Rosè Brut Nature Mosel* € 20,00

**Metodo Ancestrale dalla Slovenia**

**Kabaj**

*Pèillant Naturel Rosè* € 23,00  
*(Pinot nero rifermentato in Bottiglia)*

### ***I bianchi di Francia***

#### ***Hunawikr***

*Gewurztraminer Riserva 'd'Alsazia 2017* € 26,00

*Riesling Riserva d'Alsazia 2017* € 26,00

#### ***Emile Durand***

*Chablis 2017 (Chardonnay)* € 18,00

#### ***Michel Laurent***

*Pouilly-Fumè 2015 (Sauvignon)* € 20,00

*Sancerre Grand Réserve 2015 (Sauvignon Blanc)* € 22,00

#### ***Jean Claude Boisset***

*Les Ursulines (Chardonnay) 2014* € 28,00

#### ***Darriet***

*Chateau la Martinique (Sauvignon blanc e Semillon) 2014* € 20,00

### ***I Rossi di Francia***

#### ***Jean Claude Boisset***





*Les Ursulines (Pinot nero) 2016* € 30,00

#### ***Armand Dartois***

*Chateauneuf-du Pape (Grenache e Syrah) 2017* € 24,00

## ***I VINI BIANCHI***

### ***TRENTINO ALTO ADIGE***

<b><i>Nals Margreid</i></b> <i>Gewurztraminer 2017</i>	€ 18,00
<i>Sirmian (Pinot Bianco Miglior Bianco d'Italia) 2017</i>	€ 24,00
<i>Chardonnay 2015</i>	€ 18,00
<b><i>Rielinger</i></b> <i>Kerner 2017</i>	€ 20,00
<i>Riesling 2017</i>	€ 25,00
<b><i>J. Hofstatter</i></b> <i>Barthenau Vigna S. Michele (Pinot Bianco) 2015</i>	€ 28,00
<i>De Vite (Sauv. P. Bianco Muller e Riesl)2017</i>	€ 18,00
<b><i>San Michele Appiano</i></b>	
<i>Schulthauser (Pinot Bianco)  2016</i>	€ 18,00
<i>Sanct Valentin (Pinot Bianco)  2015</i>	€ 32,00
<i>Sanct Valentin (Sauvignon)  2016</i>	€ 32,00
<b><i>Franz Haas</i></b> <i>Lepus (Pinot Bianco) 2017</i>	€ 20,00
<i>Manna (Riesl, Chard, Tram, Sauv.)  2016</i>	€ 30,00
<b><i>Pojer &amp; Sandri</i></b> <i>Faye (Chardonnay e Pinot Bianco) 2013</i>	€ 30,00
<i>Sauvignon 2016</i>	€ 18,00
<i>Nosiola 2018</i>	€ 17,00
<b><i>Abbazia di Novacella</i></b> <i>Kerner 2018</i>	€ 18,00
<i>Silvaner 2018</i>	€ 18,00
<i>Gewurztraminer 2018</i>	€ 18,00
<i>Sauvignon Praepositus 2017</i>	€ 24,00
<i>Pinot Grigio 2018</i>	€ 18,00



## **Castel Noarna**

*Nosiola* 2016 € 20,00

## **Alois Lageder**

*Guan (Chardonnay) BIO* 2015 € 20,00

## **VALLE D'AOSTA**

### **Les Cretes**

*Petite Arvine*  2018 € 20,00

### **Mont Blanc**

(vitigni autoctoni Valdostani)

€ 17,00

### **Maison Vevey Albert**

*Blanc de Morgex et de la Salle* 2016 € 27,00

## **FRIULI VENEZIA GIULIA**

### **Radikon**

*Ribolla Gialla* 0,500 NON FILTRATO 2009 € 28,00

### **Toros**

*Collio Pinot Bianco* 2016  € 26,00

*Collio Sauvignon* 2017 € 26,00

*Collio Chardonnay* 2016 € 26,00

### **Venica & Venica**

*Ronco Berlazza (Chardonnay)*  2017 € 18,00

*Ronco delle Mele (Sauvignon)*  2016 € 38,00

### **Tenuta Villa Nova**

*Pinot Grigio* 2018 € 16,00

*Traminer* 2017 € 16,00


### **Jermann**

*Vintage Tunina (Sauvig. Chard. Rib. Gial.Malv.)* 2015 € 50,00

### **Petrussa**

*Ribolla Gialla* 2018 € 20,00

## VENETO

<b>Otella</b>			
<b>Lugana</b>		2017	€ 17,00
<b>Molceo</b> ( <i>Lugana Riserva</i> )		2016	€ 22,00
<b>Fattori</b>			
<b>Danieli</b> ( <i>Soave Classico</i> )		2016	€ 14,00

## PIEMONTE

<b>Ceretto</b>			
<b>Blangè</b> ( <i>Arneis</i> )		2016	€ 24,00
<b>Coppo</b>			
<b>Coste Bianche</b> ( <i>Chardonnay</i> )		2017	€ 18,00
<b>Orsolani</b>			
<b>La Rustia</b> ( <i>Erbaluce di caluso</i> )		2015	€ 18,00
<b>La Colombera</b>			
<b>Derthona</b> ( <i>Timorasso</i> )		2015	€ 22,00

## TOSCANA

<b>Tenimenti D'Alessandro</b>			
<b>Bianco del Borgo</b> ( <i>Viognier</i> )		2015	€ 16,00
<b>Cantine Leonardo Da Vinci</b>			
<b>Streda</b> ( <i>Vermentino</i> )		2017	€ 18,00

## LIGURIA

<b>Federeci</b>			
<b>Muri Grandi</b> ( <i>Vermentino</i> )		2016	€ 16,00
<b>Bruna</b>			
<b>u Baccan</b> ( <i>Pigato</i> )		2016	€ 32,00
<b>Majè</b> ( <i>Pigato</i> )		2017	€ 20,00

## LA ROMAGNA

### **Cantina San Biagio**

*Sabbiagialla* (Ravenna Bianco IGT) 2016 € 20,00

### **Tenuta Villa Rovere**

*Nanì* (Sauvigno Blanc) 2017 € 18,00

### **San Patrignano**

*Aulente* (Chardonnay, Sauvignon Blanc) 2017 € 13,00

### **Leone Conti**

*Progetto 1* (Albana) 2015 € 16,00

### **De Stefanelli**

*Opera 5* (Chard. Pinot Bomb). 2016 € 16,00

*Capriccio* (Riesling renano e Bomb) 2016 € 18,00

### **Torre**

*Vigna della Signora* (Chard. e Sauv.) 2015 € 18,00

### **Drei Donà**

*Il tornese* (Chardonnay e Riesling renano) 2016 € 16,00

## ABRUZZO

### **De Fermo**

*Don Carlino* (Pecorino) 2016 € 22,00

### **Masciarelli**

*Marina Cvetic* (Trebiano D'Abruzzo)  2015 € 30,00

### **Emidio Pepe**

*Trebiano*  2016 € 28,00

### **Di Sipio**

*Riesling* Terre di Chieti 2016 € 17,00

## MARCHE

### **Jano**

*Verdicchio Classico Superiore* 2017 € 26,00

### **Santa Barbara**

*Stefano Antonucci (Verd. Clas. Sup.)*  2015 € 22,00

### **Villa Bucci**

*Verdicchio Classico Riserva*  2016 € 45,00

*Verdicchio Classico Superiore* 2018 € 20,00

### **Cantina Offida**

*Offidella (Passerina)* 2017 € 18,00

### **Colonnara**

*Cuprese (Verdicchio Classico Superiore)* 2016 € 20,00

*Pecorino* 2016 € 18,00

### **Giuseppe Vitali**

*Gessara (Bianchetto del Metauro)* 2017 € 18,00

## CAMPANIA

### **Tenuta Cavalier Pepe**

*Nestor (Greco di tufo)* 2016 € 20,00

### **Cantina Sorrentino**

*Lacryma Christi del Vesuvio Bio* 2017 € 20,00

## SICILIA

### **Planeta**

*La Segreta (Grec. Chard. Fiano Viog.)* 2015 € 16,00

### **Al-Cantara**

*Luci Luci (Etna Bianco Carricante)* 2014 € 20,00

## CALABRIA

### **'A Vita**

*Leukò (Greco e gaglioppo) Bio* 2018 € 22,00

## SARDEGNA

### **Tondini**

*Karagnany (Vermentino di Gallura Sup)* 2016 € 20,00

## **I VINI ROSSI**

### **LA ROMAGNA**

#### **Giovanni Madonia**

**Ombroso** (Sangiovese Superiore Riserva)  2015 € 26,00

#### **Ca Longa**

**Michelangiolo** (Sangiovese Superiore Riserva)  2015 € 28,00

#### **Tenuta Pertinello**

**Il Sasso** (Sangiovese Superiore Riserva)  2011 € 32,00

**Il Pertinello** (Sangiovese Superiore) 2018 € 20,00

#### **San Patrignano**

**Avi** (Sangiovese Superiore Riserva)  2014 € 25,00

**Montepirolò** (Cabernet Sauvignon) 2015 € 24,00

#### **Tre monti**

**Petrignone** (Sangiovese Superiore Riserva) 2016 € 18,00

#### **Villa Papiano**

**I Probi di Papiano** (Sangiovese Superiore Riserva)  2014 € 18,00

#### **Fattoria Zerbina**

**Pietramora** (Sangiovese Superiore Riserva)  2015 € 30,00

**Marziano** (Sang. Caber. Merl. Syr.)  2012 € 30,00

#### **Villa Venti**

**Primo Segno** (Sangiovese Superiore) Bio 2016 € 18,00

#### **Villa Bagnolo**

**Utis** (Cabernet Sauv. e Franc) 2015 € 38,00

**Alloro** (Sangiovese, Cabernet Sauv. e Franc) 2016 € 20,00

**Sorgara** (Sangiovese Superiore) 2015 € 18,00

#### **Drei Donà**

**Magnificat** (Cabernet Sauv.)  2013 € 30,00

#### **Tenuta Casali**

**Damianus** (Cabernet Sauvignon)  2015 € 24,00

**Fattoria Nicolucci**

*Vigna del Generale* (Sangiovese Superiore Riserva)  2016 € 38,00

**I Sabbioni**

*Le Liti* (Sangiovese Superiore) 2016 € 18,00

*Oriolo* (Sangiovese Oriolo) DOP 2016 € 28,00

**La Berta**

*Olmatello* (Sangiovese Superiore Riserva) 2013 € 26,00

**Sativino**

*Lucarè* (Sang. Caber. e Merlot) 2016 € 18,00

*Maestroso* (Sangiovese Superiore Riserva) 2016 € 30,00

**VALLE D'AOSTA****Le Cretes**

*Torrette* (Petit Rouge) 2016 € 18,00

*Fumin* 2017 € 18,00

**TRENTINO ALTO ADIGE****Franz Haas**

*Pinot Nero* 2016 € 28,00

**Castel Sallegg**

*Lagrein* 2017 € 18,00

*Cabernet Sauvignon Rieserva* 2013 € 30,00

**Abbazia di Novacella**

*Praepositus* Pinot Nero riserva 2015 € 42,00

*Pinot Nero* 2016 € 22,00

*St. Magdalener* (Schiava) 2017 € 20,00

**Erste+Neue**

*Puntay* (Cabernet sauvignon) Riserva 2012 € 38,00

**Pojer & Sandri**

*Faye Rosso* (Cab.Sauv. Franc Merlot e Lagrein) 2013 € 38,00

## VENETO

### Zenato

*Amarone della Valpolicella Classico*  2013 € 48,00

### Villa Rinaldi

*Valpolicella Classico Superiore Ripasso* 2015 € 34,00

### Masi

*Castasera Amarone Vino dell'anno*   
(Corvina, rondinella e Molinara) 2015 € 50,00

### Campofiorin

(Corvina, rondinella e Molinara) 2016 € 20,00

### Bonacosta


*Valpolicella Classico* 2018 € 17,00

### Ottella

*Roses Roses* (Corvina veronese, Lagrein, Rondinella) 2017 € 18,00

## PIEMONTE

### Coppo

*Camp du Rouss* (Barbera d'Asti)  2017 € 22,00

*L'Avvocata* (Barbera d'Asti)  2016 € 18,00

### La Cà Nova

*Montefico* (Barbaresco) 2015 € 30,00

### Podere Luigi Einaudi

*Dolcetto Doliani Superiore TECC*  2015 € 25,00

*Dolcetto Doliani*  2014 € 20,00

### Barbera

2013 € 20,00

### Luigi Pira

*Serralunga Barolo*  2013 € 40,00

### Langhe Nebbiolo

2014 € 18,00

### Terredavino

*Valdolmo* (Nebbiolo d'Alba) 2012 € 20,00

## TOSCANA

### Tenuta Greppo

*Biondi-Santi* (Brunello di Montalcino)  2012 € 150,00

### Col D'Orcia

*Brunello di Montalcino* 2012 € 32,00

### Poliziano

*Asinone* (Nobile di Montepulciano) *Una delle annate più premiate* 2015 € 52,00

*Nobile di Montepulciano*  2013 € 28,00

### Felsina

*Berardenga* (Chianti Classico) 2016 € 20,00

*Fontalloro* (Chianti Classico) 2015 € 48,00

### Castello di farnetella

*Syrah* 2009 € 40,00

## UMBRIA

### Perticaia

*Montefalco Rosso* 2015 € 18,00

*Sagrantino di Montefalco*  *Una delle annate più premiate* 2013 € 35,00

### Lungarotti

*Rubesco Torgiano* (Sangiovese e Colorino) 2014 € 18,00

## MARCHE

### Villa Bucci

*Pongelli* (Rosso Piceno) 2012 € 17,00

## MOLISE

### Di Majo Norante

*Contado* (Alianico riserva)  2014 € 22,00

## ABRUZZO

### Fantini Farnese

*Cinque Autoctoni Miglior rosso 2017* S.A. € 38,00

### Zaccagnini

*Chronicon* (Montepulciano d'Abruzzo DOP)  2014 € 22,00

### N. Di Sipio

*Montepulciano d'Abruzzo DOP* 2014 € 18,00



<b>Agriverde</b> <i>Plateo (Montepulciano)</i>	2009	€ 38,00
<b>Emidio Pepe</b> <i>Montepulciano d'Abruzzo Bio</i>	2016	€ 38,00
<b>Masciarelli</b> <i>Marina cvetic (Montepulciano d'Abruzzo Riserva)</i>	 2011	€ 28,00
<b>De Fermo</b> <i>Le Cincie (Cerasuolo Montepulciano) Biodinamico</i>	2016	€ 24,00
<b>Concrete</b> ( <i>Montepulciano d'Abruzzo DOC</i> )	2017	€ 22,00



### **CAMPANIA**

<b>Salvatore Molettieri</b> <i>Vigna cinque querce Taurasi</i>	2007	€ 45,00
<b>Feudi di San Gregorio</b> <i>Rubrato (Aglianico Irpinia)</i>	2016	€ 28,00
<b>Az Agr. Silvia Imaparato</b> <i>Montevetrano (cabernet sauv. Aglianico e Merlot)</i>	2007	€ 55,00
<b>Giuseppe Apicella</b> <i>Costa d'Amalfi (Aglianico Tintore)</i>	2016	€ 20,00

### **BASILICATA**

<b>Basilisco</b> <i>Teodosio (Aglianico delle Vulture)</i>	2015	€ 18,00
---	------	---------

### **SICILIA**

<b>Planeta</b> <i>Plumbago (Nero D'avola)</i>	2012	€ 18,00
<b>Firriato</b> <i>Quater Rosso (Nero d'av. Perricone, frappato, nerello)</i>	 2012	€ 22,00
<b>Santagostino</b> ( <i>Nero d'Avola e syrah</i> )	 2012	€ 24,00
<b>Le Sabbie dell'Etna</b> ( <i>Etna Rosso Nerel Masc. e Capp. Firriato</i> )	2015	€ 22,00

**LE MEZZE 0,375**

<b>San Patrignano</b> <i>Aulente Rosso</i>	2015	€ 7,00
<b>Tenuta Casali</b> <i>Sangiovese Superiore</i>	2016	€ 8,00
<b>Terre degli Eremi</b> <i>Montepulciano d'Abruzzo</i>	2013	€ 8,00
<b>Zaccagnini</b> <i>Montepulciano d'Abruzzo</i> 	2013	€ 12,00
<b>Poliziano</b> <i>Nobile di Montepulciano</i> 	2014	€ 16,00
<b>Feudi San Gregorio</b> <i>Greco di Tufo</i>	2016	€ 10,00
<b>Berlucchi</b> <i>Franciacorta Brut</i>		€ 13,00