



# **Terrazza Triennale**

*Osteria con vista*

## **Il Sommelier dell'Osteria**

*Vi consiglia*

# Spumanti Italiani

## Metodo Martinotti / Charmat

Il nome deriva dalle due persone che si sono ingegnate nello studio di questo processo di rifermentazione, il piemontese Federico Martinotti, che nel 1895 depositò il brevetto per l'invenzione di un processo di ottenimento dell'effervescenza in grandi recipienti, detti autoclavi. Nel 1907 il francese Eugène Charmat introdusse a livello industriale la produzione di spumanti elaborati in vasche d'acciaio a tenuta stagna anziché in bottiglia. Tale processo produttivo mantiene intatte le sensazioni fragranti, fruttate e floreali dei vini base spumantizzati.

### **Valdobbiadene Superiore Docg Brut**

2019 - Col Vettoraz - Veneto

11,5% vol. Glera 100%, le vigne si trovano sul Col Vettoraz, nel punto più elevato del Cartizze (400mt slm) nei pressi di Santo Stefano di Valdobbiadene e l'esposizione a Ovest permette una maturazione ideale.

**€ 30,00 Ristorante € 35,00 Bar**

### **Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Extra Dry**

2019 - Giustino B. Ruggeri

11,5% vol. Glera 100% Dedicato a Giustino Bisol, fondatore della cantina nel 1950. Dopo la vinificazione il vino riposa a bassa temperatura fino a primavera, quando entra in autoclave per la presa di spuma. Ne uscirà per l'imbottigliamento ai primi di giugno. Unico prosecco ad aver ricevuto per tre anni di seguito i tre bicchieri.

**€ 38,00 Ristorante € 45,00 Bar**

## Spumanti Italiani Metodo Classico

Da molti secoli si parla di effervescenza nei vini, è una fase onnipresente nel naturale processo fermentativo, che da almeno cinque secoli viene in un certo qual modo controllata dall'uomo.

In sostanza il vino che avete nel calice ha passato tutta la sua vita all'interno di un unico contenitore: la bottiglia dalla quale viene servito.

Durante i lunghi mesi e spesso anni durante i quali il vino sosta in bottiglie coricate, al fresco e al buio, i lieviti di fermentazione concedono caratteristiche organolettiche di alto profilo, rendono più complesso il vino e l'effervescenza si fa estremamente sottile e cremosa.

### **Trentodoc Perlè**

2015 - Ferrari - Trentino

12,5% vol. Chardonnay 100%, raccolta manuale a metà settembre, almeno 60 mesi sui lieviti.

**€ 48,00 Ristorante € 55,00 Bar**

### **Trentodoc Perlè Rosè**

2015 - Ferrari - Trentino

12,5% vol. Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%, raccolta manuale a metà settembre, almeno 60 mesi sui lieviti.

**€ 60,00 Ristorante € 70,00 Bar**

### **Trentodoc Perlè Zero 11**

S.A. - Ferrari - Trentino

12,5% vol. Chardonnay 100%, prende il millesimo della messa in bottiglia, mosaico di millesimi precedentemente affinati in acciaio, legno o vetro. Una volta imbottigliata, la cuvée matura un minimo 6 anni su lieviti selezionati in proprie colture.

**€ 80,00 Ristorante € 90,00 Bar**

### **Trentodoc Perlé Nero**

2010- Ferrari – Trentino

12,5% vol. Pinot Nero 100%, di vitigni a 400 slm, matura almeno 6 anni su lieviti selezionati.

**€ 90,00 Ristorante € 100,00 Bar**

### **Trentodoc Giulio Ferrari Riserva del Fondatore**

2008 - Ferrari – Trentino

12,5% vol. Chardonnay 100%, del vitigno di Maso Pianizza, raccolta manuale a metà settembre, almeno 10 anni sui lieviti.

**€ 155,00 Ristorante € 170,00 Bar**

### **D'Araprì Brut Rosè**

S.A. - D'Araprì - Puglia

13% vol. Montepulciano e Pinot Nero, permanenza sui lieviti di almeno 24 mesi nei sotterranei dell'antica cantina dell'azienda.

**€ 40,00 Ristorante € 50,00 Bar**

### **Oltrepò Pavese Brut Nature**

S.A. - Monsumello - Lombardia

13% vol. Pinot Nero 90% e Chardonnay 10%, affinamento in acciaio, 30 mesi sui lieviti.

**€ 39,00 Ristorante € 50,00**

### **Grande Annata Brut Rosè**

2014 – Mattia Vezzola – Lombardia

13% vol. Chardonnay 80% e Pinot Nero 20%, provenienti dalle vigne con migliore esposizione a sud dalle colline del Garda e vinificati per il 35% in piccole botti di rovere bianco.

**€ 60,00 Ristorante € 70,00 Bar**

### **Millesimato Pas Dosè**

2014 – Contratto - Piemonte

12,5% vol. Pinot Nero 80% e Chardonnay 20%, ottenuto da viti a 600 mt di altitudine circa, riposa sui lieviti 48 mesi, garantendo al vino ottima eleganza e persistenza.

**€ 45,00 Ristorante € 55,00 Bar**

## **Franciacorta**

Franciacorta è ormai nel Mondo sinonimo di qualità per quanto riguarda

la rifermentazione in bottiglia.

Oltre 100 produttori realizzano vini di fascino investendo risorse per lunghi periodi di tempo; il Franciacorta sosta in cantina diversi mesi in più rispetto agli altri metodo classico italiani e internazionali, questo garantisce complessità e struttura.

### **Franciacorta Docg Animante Brut**

S.A. - Barone Pizzini – Provaglio d'Iseo (Bs)

12% vol. Chardonnay 78%, Pinot Nero 18%, Pinot Bianco 4%, Cuvée di 25 vigneti differenti, vinificazione in acciaio, affinamento sui lieviti per 20 mesi. BIO

**€ 39,00 Ristorante € 50,00 Bar**

### **Franciacorta Docg Nature**

2016 – Barone Pizzini – Provaglio d'Iseo (Bs)

12% vol. Chardonnay 70%, Pinot Nero 30%, vinificazione in acciaio e barrique, affinamento a contatto con i lieviti per 30 mesi.

**€ 49,00 Ristorante € 60,00 Bar**

**Franciacorta Docg Rosé Brut**

2016 - Barone Pizzini – Provaglio d'Iseo (Bs)

12% vol. Pinot Nero 90%, Chardonnay 10% vinificazione in acciaio e barrique, affinamento a contatto con i lieviti per 30 mesi.

**€ 49,00 Ristorante € 60,00 Bar**

**Franciacorta Docg Cuvée Prestige Brut**

S.A. - Ca' del Bosco – Erbusco (Bs)

12,5% vol. Chardonnay 75%, Pinot Nero 15%, Pinot Bianco 10% provenienti da 113 vigne, minimo 25 mesi sui lieviti.

**€ 56,00 Ristorante € 65,00 Bar**

**Franciacorta Docg Cuvée Prestige Rosé Brut**

S.A. - Ca' del Bosco – Erbusco (Bs)

12,5% vol. Pinot Nero 75%, Chardonnay 25% Provenienti da 24 vigne, in media 36 mesi sui lieviti.

**€ 75,00 Ristorante € 85,00 Bar**

**Franciacorta Docg Vintage Collection Brut**

2015 - Cà del Bosco – Erbusco (Bs)

12,5% vol. Chardonnay 65%, Pinot Bianco 13% e Pinot Nero 22%, 48 mesi di permanenza sui lieviti.

**€ 90,00 Ristorante € 100,00 Bar**

**Franciacorta Docg Riserva Cuvée Annamaria Clementi**

2009 - Cà del Bosco – Erbusco (Bs)

12,5% vol. Chardonnay 55%, Pinot Bianco 25%, Pinot Nero 20%, fermentazione in barrique e 7 anni in bottiglia sui lieviti.

**€ 150,00 Ristorante € 170,00 Bar**

**Franciacorta Docg "Alma" Gran Cuvée Brut**

S.A. - Bellavista – Erbusco (Bs)

12,5% vol. Chardonnay 80%, Pinot Nero 19%, Pinot Bianco 1%, oltre 24 mesi di affinamento sui lieviti.

**€ 48,00 Ristorante € 60,00 Bar**

**Franciacorta Docg Satèn Brut**

2014 - Bellavista – Erbusco (Bs)

12,5% vol. Chardonnay 100%. Il 40% fermenta in barrique, oltre 3 anni sui lieviti.

**€ 70,00 Ristorante € 85,00 Bar**

**Franciacorta DOCG Brut "Cruperdu"**

2011 - Castello Bonomi - Coccaglio (Bs)

12,5% vol. Chardonnay 70%, Pinot Nero 30%, vinificazione in acciaio e legno, segue un lungo affinamento sur lie per almeno 72 mesi.

**€ 55,00 Ristorante € 70,00 Bar**

**Franciacorta Docg Brut "Cuvée 22"**

S.A. - Castello Bonomi - Coccaglio (Bs)

12,5% vol. Chardonnay 100%, vinificazione in acciaio e presa di spuma in bottiglia per almeno 36 mesi.

**€ 35,00 Ristorante € 40,00 Bar**

**Franciacorta Docg Brut**

S.A. - Il Mosnel – Camignone, Passirano (Bs)

12% vol. Chardonnay 60%, Pinot Bianco 30%, Pinot Nero 10%; inox e piccola parte in barrique, 25 mesi sui lieviti.

**€ 38,00 - Magnum € 75,00 Ristorante € 50,00 - Magnum € 110,00 Bar**

**Franciacorta Docg "EBB" Extrad Brut**

2014. - Il Mosnel – Camignone, Passirano (Bs)

12% vol. Chardonnay 100%; Pressatura soffice dell'uva proveniente dai vigneti di proprietà nel Comune di Passirano con esposizione Est – Sud/Est. Rifermentazione in bottiglia per 36 Mesi.

**€ 60,00 Ristorante € 75,00 Bar**

### **Franciacorta Docg Rosé Pas Dosé**

2014. - Il Mosnel – Camignone, Passirano (Bs)

12% vol. Pinot nero 70%, Chardonnay 30%; Estrazione del “fiore”, cioè la prima frazione del succo, prima fermentazione in barrique per 6 mesi e presa di spuma per 36 mesi in cantine seicentesche.

**€ 60,00 Ristorante € 75,00 Bar**

### **Franciacorta Docg Satèn Brut**

2015 - Il Mosnel - Camignone, Passirano (Bs)

12% vol. Chardonnay 100%, maturazione in acciaio e il 15% in barrique, 36 mesi sui lieviti in bottiglia.

**€ 47,00 - Magnum € 93,00 € 60,00 – Magnum € 130 Bar**

### **Franciacorta Docg “QSaten”**

2015 - Quadra – Cologne (Bs)

12,5% vol. Chardonnay 80%, Pinot Bianco 20%, parte dello Chardonnay fermenta in legno, seguono 46 mesi di rifermentazione in bottiglia che donano a questo Saten grande cremosità e persistenza.

**€ 50,00 Ristorante € 60,00 Bar**

### **Franciacorta Docg “EretiQ”**

2013 – Quadra – Cologne (Bs)

12,5% vol. Pinot Bianco 50%, Pinot Nero 50%, un Franciacorta decisamente fuori dal coro, privato del suo caposaldo, lo Chardonnay, per una versione unica e mai vista.

Vinificato in parte in Barrique, seguono 48 mesi sui lieviti e imbottigliamento senza dosaggio.

**€ 65,00 Ristorante € 80,00 Bar**

## **Champagne**

Tra storia e mito il marchio Champagne gode di uno status d'eccellenza da oltre 300 anni, quando Dom Pérignon brevettò alcuni accorgimenti e soluzioni tecniche che ancora oggi fanno parte dell'aura mitologica che accompagna questo nome.

Territorio estremo, dove il clima freddo accompagna la lenta e stentata maturazione delle uve Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Meunier; il terreno spesso molto calcareo e gessoso fa il resto, donando acidità e mineralità senza pari.

Si distinguono due principali filosofie produttive: NM e RM, ovvero Négotiant Manipulant i primi, cioè grandi case che acquisiscono uve, mosti o vini in aree di eccellenza e li trasformano; gli RM sono invece i Récoltant Manipulant, vignaioli che hanno piccole proprietà e vinificano solo le proprie uve. Ci sono alcune principali aree produttive: la Côte de Blancs, dove domina il vitigno Chardonnay, la Montagne de Reims, dove domina il Pinot Nero, la Vallée de la Marne, dove è molto presente il Pinot Meunier ed una zona a sud, la Côte de Bar, dove torna a dominare il Pinot Nero.

### **R&L Legras Grand Cru Blanc de Blancs Brut**

S.A. - Chouilly (Côte des Blancs) - R.M.

12% vol. Chardonnay 100%, Grand Cru del comune di Chouilly dal cui suolo calcareo nasce questo vino simbolo della maison, dopo un sapiente assemblaggio di varie annate e un riposo sui lieviti 4 anni.

**€ 90,00 Ristorante € 110,00 Bar**

### **Larmandier Bernier Terre de Vertus 1er Cru Blanc de Blancs Non Dosé**

2012 - Vertus (Côte des Blancs) - R.M.

12,5% vol. Chardonnay 100%, single cru esposto a Sud-Est nel comune di Vertus, fermentazione spontanea, nessuna filtrazione o chiarifica e una sosta sui lieviti di 4 anni. Sboccatura manuale.

**€ 115,00 Ristorante € 130,00 Bar**

### **Drapier Quattuor “Blanc de Quatre Blancs”**

S.A. – Aube (Cote des Bar)

12% vol. Arbanne 25%, Petit Meslier 25%, Blanc Vrai 25%, Chardonnay 25%

Macerazione in acciaio inox, cui segue un invecchiamento in bottiglia di almeno 3 anni.

**€ 125,00 Ristorante € 140,00 Bar**

### **David Léclapart L'Apôtre 1er Cru Blanc de Blancs Extra Brut**

S.A. - Trepail (Montagne di Reims) – R.M.

12,5% vol. Chardonnay 100%, dalla parcella unica di vieilles vignes Pierre-Saint-Martin a Trepail. Conduzione biodinamica, fermentazione e affinamento in barrique, sosta sui lieviti per circa 70 mesi.

**€ 215,00 Ristorante € 230,00 Bar**

### **Ulysse Colin Les Maillons Blanc de Noirs Extra Brut**

S.A. - Congy (Vallée de la Marne) – R.M.

12,5% vol. Pinot Nero 100%, vigne mediamente di 35 anni coltivate in regime biologico che nascono su suoli gessosi e silicei o argillosi e calcarei, vinificazione in botti di rovere e sosta sui lieviti di almeno 3 anni.

**€ 145,00 Ristorante € 160,00 Bar**

### **Egly-Ouriet V.P. Extra Brut**

S.A. - Ambonnay (Montagne de Reims) - R.M.

12,5% vol. Pinot Noir 70%, Chardonnay 30%, di cui 50% con vini di riserva. Una cuvée che nasce dalle vieilles vignes del comune di Ambonnay e rimane in cantina per un invecchiamento prolungato di 6 o 7 anni.

**€ 160,00 Ristorante € 175,00 Bar**

### **Egly-Ouriet Brut Rosè Grand Cru**

S.A. Ambonnay (Montagne de Reims) – R.M.

12,5% vol. Pinot Nero 65%, Chardonnay 35%, di cui circa il 40% con vini di riserva. Ottenuto dai grand cru più rinomati della Montagne de Reims, riposa 64 mesi sui lieviti, dando vita ad uno degli Champagne rosè più affascinanti ed eleganti in circolazione.

**€ 190,00 Ristorante € 200,00 Bar**

### **Philipponnat Royale Réserve Non Dosé**

S.A. - Mareuil-sur-Ay (Vallée de la Marne) – R.M.

12% vol. 65% Pinot Nero, 30% Chardonnay, 5% Meunier, due terzi delle uve provengono da 1er e Grand Cru negli areali di Ay, Mareuil-sur-Ay e Avenay. Vini di riserva per il 20-30%, fermentazione e invecchiamento in legno e sosta sui lieviti di almeno 3 anni.

**€ 90,00 Ristorante € 110,00 Bar**

### **Philipponnat Blanc de Noir Extra Brut**

2012 – Mareuil-sur-Ay (Vallée de la Marne) – R.M.

12% vol. Pinot nero 100% Fermentazione in parte in acciaio inox e in parte in legno con malolattica, matura poi in bottiglia sui propri lieviti per 70 mesi.

**€ 135,00 Ristorante € 150,00 Bar**

### **Dom Pérignon Brut**

2008 - Épernay (Vallée de la Marne) - N.M.

12,5% vol. Assemblaggio di Chardonnay e Pinot Nero, lunga evoluzione sui lieviti in bottiglia, da vigne Grand e Premier Cru.

**€ 285,00 Ristorante € 300,00 Bar**

### **Billecart-Salmon Brut Réserve**

S.A. - Mareuil-sur-Ay (Vallée de la Marne) - N.M.

12% vol. Pinot Nero, Chardonnay e Pinot Meunier. Nasce da una cuvée composta da tre differenti annate e matura sui lieviti in bottiglia per almeno 24 mesi nelle cantine sotterranee di Mareuil-sur-Ay.

**€ 80,00 Ristorante € 90,00 Bar**

### **Billecart-Salmon Brut Rosé**

S.A. - Mareuil-sur-Ay (Vallée de la Marne) - N.M.

12% vol. Chardonnay, Pinot Meunier e Pinot Nero. E' lo Champagne più famoso e rappresentativo della Maison di Mareuil-sur-Ay, riposa 48 mesi sui lieviti.

**€ 115,00 Ristorante € 130,00 Bar**

### **Jacquesson Grand "Vin Cuvée 743" Extra Brut**

S.A- Dizy (Vallée de la Marne) -N.M

12% vol. Chardonnay 57%, Pinot Meunier 22%, Pinot Nero 21%, le uve provengono esclusivamente da vigneti Gran Cru e Premiere Cru, con utilizzo per il 33% di vin de reserve. Seguono almeno 36 mesi sui lieviti.

**€ 120,00 Ristorante € 135,00 Bar**

# Vini Bianchi Italiani

## Valle D'Aosta

### Valle D'Aosta Doc Petite Arvine

2018 – Ottin

14,5% vol. Petite Arvine 100%, vino di montagna, le viti si trovano a 700 mt sul livello del mare. Vinificato in acciaio per preservare l'intensità e la piacevolezza dei profumi.

**€ 35,00 Ristorante € 45,00 Bar**

## Piemonte

### Colli Tortonesi Doc Derthona

2018 – Walter Massa

13,5% vol. Timorasso 100%, uve selezionate a mano e successiva fermentazione in vasche d'acciaio a contatto con le bucce.

Affinamento in bottiglia per 6 mesi.

**€ 36,00 Ristorante € 50,00 Bar**

### Roero Docg Arneis

2018 - Matteo Correggia

12,5% vol. Arneis 100%, fermentazione ed evoluzione in acciaio inox.

**€ 28,00 Ristorante € 40,00 Bar**

## Lombardia

### Curtefranca Doc Chardonnay

2015 - Ca' del Bosco

13% vol. Chardonnay 100%, fermentazione malolattica ed evoluzione per 9 mesi in barrique.

**€ 115,00 Ristorante € 130,00 Bar**

### Lugana Doc "Cà Lojera"

2019 - Cà Lojera

13% vol. Trebbiano di Lugana 100%, acini selezionati, pressatura soffice e fermentazione più affinamento esclusivamente in acciaio. Note floreali e fresche, spiccata mineralità ed un lieve accento mentolato.

**€ 28,00 Ristorante € 40,00 Bar**

## Veneto

### Soave Classico Doc "Calvarino"

2017 - Pieropan

12,5% vol. Garganega 70% Trebbiano di Soave 30%, il vigneto sorge nella zona classica del Soave su terreni vulcanici ricchi di argilla e tufi basaltici. Maturazione in vasche di cemento vetrificato a contatto con la feccia fine per un anno. BIO

**€ 32,00 Ristorante € 45,00 Bar**

## Trentino

### Trentino Doc Chardonnay "Villa Margon"

2018 - Tenute Lunelli

14% vol. Chardonnay 100%, vigneti alle pendici dei monti del Trentino tra i 3 e 600m con esposizione a sud-est sud-ovest.

Fermentazione in acciaio e in piccola parte in legno.

**€ 35,00 Ristorante € 45,00 Bar**

## **Alto Adige**

### **Alto Adige Doc Sauvignon Blanc “Lafòà”**

2018 - Colterenzio

13,5% vol. Sauvignon Blanc 100%, fermentazione per metà in acciaio e metà in barrique, 8 mesi di affinamento sui lieviti.

**€ 45,00 Ristorante € 55,00 Bar**

### **Alto Adige Doc Gewurztraminer “Aimè”**

2019 - Giralan

14,5% vol. Gewurztraminer 100%, fermentazione in acciaio, affinamento sui lieviti fini per 6 mesi.

**€ 35,00 Ristorante € 45,00 Bar**

### **Alto Adige Val Venosta Doc Pinot Bianco**

2016 - Falkenstein

12,5% vol. Pinot Bianco 100%, vendemmia effettuata a mano, i grappoli vengono trasportati in grandi botti di legno d'acacia dove avviene la fermentazione. Segue un affinamento sulle fecce per dieci mesi.

**€ 32,00 Ristorante € 45,00 Bar**

### **Alto Adige Val Venosta Doc Riesling**

2017 - Falkenstein

13% vol. Riesling 100%, vendemmia effettuata a mano, i grappoli vengono trasportati in grandi botti di legno d'acacia dove avviene la fermentazione.

Segue un affinamento sulle fecce per dieci mesi.

**€ 36,00 Ristorante € 50,00 Bar**

## **Friuli Venezia Giulia**

### **Goriška Brda Zgp Chardonnay Selekcija**

2016 - Simcic

13,5% vol. Chardonnay 100%, da viti a cavallo fra il Collio Sloveno e quello Italiano. Fermentazione a contatto con le bucce per 4 giorni, evoluzione 12 mesi in botti di rovere 3000 l e 6 mesi in botti di rovere da 500 l. Almeno altri 4 mesi in bottiglia.

**€ 46,00 Ristorante € 60,00 Bar**

### **Goriška BRDA ZGP Ribolla “Opoka”**

2017 - Simcic

13% vol. Ribolla 100%, da viti di oltre 60 anni a cavallo tra il collio sloveno e quello italiano. Fermentazione a contatto con le bucce, 18 mesi in botti di rovere di diverse misure e poi almeno un anno di affinamento in bottiglia

**€ 82,00 Ristorante € 100,00 Bar**

### **Ribolla Gialla Collio Doc “L’Adelchi”**

2019 - Venica&Venica

12,5% vol. Ribolla 100%, macerazione pellicolare di 14 ore alla quale segue un affinamento in acciaio e in parte in grandi botti di legno.

**€ 35,00 Ristorante € 45,00 Bar**

### **Collio Doc Malvasia “Pètris”**

2019 - Venica&Venica

13,5% vol. Malvasia 100%, macerazione di 18-24 ore e successiva fermentazione del 70% del mosto in botti grandi per 5 mesi.

**€ 34,00 Ristorante € 45,00 Bar**

### **Collio Doc Sauvignon “Ronco delle Mele”**

2019 - Venica&Venica

13,5% vol. Sauvignon 100%, lenta maturazione in vigna (esposizione nord-ovest) e fermentazione del 20% del mosto in botti grandi per 5 mesi.

**€ 60,00 Ristorante € 75,00 Bar**



### **Collio Doc Friulano “Ronco delle Cime”**

2018 - Venica&Venica

14% vol. Friulano 100%, macerazione di 18/24 ore e fermentazione del 40% del mosto in botti grandi per 5 mesi.

**€ 42,00 Ristorante € 55,00 Bar**

### **Venezia Giulia Igt “Confini”**

2011 - Lis Neris

14,5% vol. Gewurztraminer 40%, Pinot Grigio 40%, Riesling 20%, vigne sulla riva destra dell'Isonzo sul terreno di claps. Vendemmia tardiva di Gewurztraminer e Pinot Grigio, fermentazione in botti di rovere francese da 500 lt e maturazione negli stessi per 11 mesi.

**€ 50,00 Ristorante € 60,00 Bar**

### **Friuli Isonzo Doc Pinot Grigio Gris**

2017 - Lis Neris

14% vol. Pinot Grigio 100%, da un singolo vigneto sulla riva destra dell'Isonzo. Vendemmia manuale. Fermentazione iniziale in acciaio e poi in botti di rovere da 500 lt dove riposa sulle fecce fini per 11 mesi. Affinamento in bottiglia per almeno altri 12 mesi.

**€ 54,00 Ristorante € 65,00 Bar**

## **Marche**

### **Verdicchio Dei Castelli di Jesi Classico Superiore “Kypra”**

2018 - Ca' Liptra

13% vol. Verdicchio 100%, fermenta e affina in vasche di cemento, espressione autentica del territorio di Cupramontana contraddistinto da piacevole freschezza e persistenza sapida.

**€ 30,00 Ristorante € 40,00 Bar**

## **Abruzzo**

### **Abruzzo Doc Pecorino “Giocheremo coi Fiori”**

2019 - Torre dei Beati

13,5% vol Pecorino 100%, ottenuto da terreni calcareo-argillosi, fermenta in barrique e gioca su toni balsamici e speziati tipici del vitigno.

**€ 34,00 Ristorante € 45,00 Bar**

## **Lazio**

### **Lazio IGT Fioranello Bianco**

2018 - Tenuta di Fiorano

12,5% vol. Grechetto 50%, viognier 50%, le uve fermentano in acciaio con lieviti indigeni, dove rimangono ad affinare per sei mesi. Il risultato è un vino fresco, dal timbro morbido, con aromi erbacei.

**€ 28,00 Ristorante € 40,00 Bar**

## **Umbria**

### **Umbria IGT “Cervaro della Sala”**

2018 - Antinori

12,5% vol. Chardonnay 90%, Grechetto 10%, uve vinificate separatamente: lo Chardonnay svolge fermentazione malolattica in barrique, dove sosta per cinque mesi prima di essere unito al Grechetto

**€ 80,00 Ristorante € 100,00 Bar**

## Campania

### **Fiano di Avellino Doc**

2019 – Ciro Picariello

13,5% vol. Fiano 100%, 12 mesi di affinamento sulle proprie fecce in acciaio fanno di questo fiano un vino interessante e dal profilo complesso. Sapido e floreale, con un finale leggermente affumicato e al tempo stesso morbido ed intenso al palato.

**€ 34,00 Ristorante € 45,00 Bar**

### **Greco di Tufo Docg “Giallo d’Arles”**

2018 - Quintodecimo

13,5% vol. Greco 100% dal comune di Tufo, fermentazione per il 70% in tini di acciaio inox e per il 30% in barrique di rovere nuove.

**€ 65,00 Ristorante € 80,00 Bar**

### **Irpinia Falanghina Docg “Via del Campo”**

2019 - Quintodecimo

13,5% vol. Falanghina 100% dal comune di Mirabella Eclano, fermentazione per il 70% in tini di acciaio inox e per il 30% in barrique di rovere nuove.

**€ 65,00 Ristorante € 80,00 Bar**

## Sardegna

### **Vermentino di Sardegna Doc “Merì”**

2019 – Argiolas

13% vol. Vermentino 100%, da vigne con sottosuolo calcareo-argilloso, fermenta in acciaio per 15/20 giorni.

**€ 35,00 Ristorante € 45,00 Bar**

## Sicilia

### **Terre Siciliane Bianco Igt “SP68”**

2019 - Arianna Occhipinti

13% vol. Moscato di Alessandria 60%, Albanello 40%, dalla contrada Fossa di Lupo nelle campagne di Vittoria. Agricoltura biologica, macerazione di 15 gg a contatto con le bucce, affinamento di 6 mesi in vasche di cemento.

**€ 30,00 Ristorante € 40,00 Bar**

### **Terre Siciliane Igt “Grappoli Del Grillo”**

2018 – De Bartoli

12% vol. Grillo 100%, vendemmia manuale, affina per 12 mesi in acciaio al quale segue un periodo in legno di varie dimensioni.

**€ 45,00 Ristorante € 55,00 Bar**

### **Etna Bianco Doc “Fondo Filara”**

2019 - Nicosia

13% vol. Carricante 60%, Catarratto 40% vendemmia manuale, affinamento in vasche d'acciaio sulle fecce fini, segue un breve passaggio in tonneaux d'acacia.

**€ 38,00 Ristorante € 50,00 Bar**

# Vini Bianchi Stranieri

## Francia

### **Chassagne Montrachet Aoc Morgeot 1er Cru**

2017-Vincent Girardin

13,5% vol. Chardonnay 100% Fermentazione in legno, evoluzione in barrique.

**€ 140,00 Ristorante € 160,00 Bar**

### **Sancerre Aoc Comte Lafond**

2017 - Baron de Ladoucette - Loira

12,5% vol. Sauvignon Blanc 100%, Dalla tenuta di Comte Lafonde a Pouilly-sur-Loire. Fermentazione lenta e affinamento di almeno 2 anni in acciaio.

**€ 55,00 Ristorante € 65,00 Bar**

### **Pouilly-Fumé Aoc**

2018 - Baron de Ladoucette - Loira

12,5% vol. Sauvignon Blanc 100%

Dalle cantine nel castello di Nozet a Pouilly-sur-Loire.

Vinificazione in piccoli fusti di acciaio e affinamento di 2/3 anni sempre in acciaio.

**€ 57,00 Ristorante € 70,00 Bar**

### **Muscadet Sèvre et Maine AOC "Vieilles Vignes"**

2016 – Bruno Comerais - Muscadet

12% vol. Melon de Bourgogne 100%

Da vigne vecchie oltre 40 anni, le uve passano 14 mesi in acciaio sulle proprie fecce. Lieviti indigeni

**€ 30,00 Ristorante € 40,00 Bar**

### **Savennieres Aoc Les "Vieux Clos"**

2015 - Nicolas Joly-Loira

14% vol. Chenin Blanc 100%

Coltivazione biodinamica, fermentazione in fusti di rovere di secondo passaggio, 6/8 mesi di affinamento in barrique di secondo passaggio. BIO

**€ 62,00 Ristorante € 75,00 Bar**

## Germania

### **Riesling Wehlener Sonnenuhr Spatlese**

2017 – Dr Loosen – Mosella

7,5% Vol. Riesling 100%, ottenuto dall'omonimo vigneto, molto scosceso e ricco di ardesia blu, conferisce al vino una grande acidità ed eleganza bilanciate da una presenza naturale di zuccheri.

**€ 70,00 Ristorante € 80,00 Bar**

### **Riesling Saarburger Rausch Spätlese**

1999 - Zilliken - Mosella

8% vol. Riesling 100%

Uve selezionate provenienti dall'omonimo vigneto, residuo zuccherino percettibile, lunghissima evoluzione.

**€ 90,00 Ristorante € 110,00 Bar**

## Austria

### **Gruner Veltliner Alte Reben**

2012 - Brundlmayer - Kamptal

13% vol. Gruner Veltliner 100%

Vigne vecchie di oltre 45 anni su suolo di origine antica povero pietroso, vinificazione in solo acciaio.

**€ 76,00 Ristorante € 90,00 Bar**

## Nuova Zelanda

### **Saint Clair Marlborough Premium Sauvignon**

2019 - Saint Clair - Marlborough

13% vol. Sauvignon Blanc 100%

Dalla Doctor's Creek Vineyard, una selezione delle migliori uve.

Vinificazione in acciaio.

**€ 32,00 Ristorante € 45,00 Bar**

## Vini Rosati

### Lombardia

#### **Valtènesi Doc "Rosamara"**

2019 - Costaripa

13% vol. Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera.

Ottenuto tramite vinificazione a "lacrime", il mosto fermenta ed evolve in parte in piccole botti di rovere.

**€ 32,00 Ristorante € 45,00 Bar**

### Alto Adige

#### **Alto Adige Lagrein Doc Rosé**

2019 - Colterenzio

12,5% vol. Lagrein 100%, da terreni morenico-alluvionali, dopo un breve contatto con le bucce e la vinificazione in bianco, il vino fermenta in acciaio e affina sui lieviti fini.

**€ 30,00 Ristorante € 40,00 Bar**

### Abruzzo

#### **Cerasuolo d'Abruzzo Doc "Rosa-ae"**

2019 - Torre dei Beati

13,5% vol. Montepulciano d'Abruzzo 100%, metà salasso dei rossi dopo premacerazione a freddo e metà pressatura diretta leggerissima delle uve non diraspate.

**€ 30,00 Ristorante € 40,00 Bar**

### Sicilia

#### **Etna Doc Rosato**

2019 - Graci

12,5% vol. Nerello Mascalese 100%, da viti allevate ad alberello su terreni vulcanici a 600 mt sul livello del mare, viene vinificato e affina in vasche di cemento.

**€ 35,00 Ristorante € 45,00 Bar**

### Provence

#### **Côtes-de-Provence Aoc "Corail Rosé"**

2019 - Chateau de Roquefort

12,5% vol. Grenache Noir, Syrah, Cinsault, Carignan, Cabernet Sauvignon. Macerazione pellicolare a bassa temperatura per una parte di Grenache e Cinsault, fermentazione spontanea in contenitori di acciaio e riposo sulle fecce per 6 mesi. BIO

**€ 35,00 Ristorante € 45,00 Bar**

# Vini Rossi Italiani

## Valle d'Aosta

### Val d'Aosta Dop Torrette Superieur

2017 – Ottin

13,5% vol. Petit Rouge 80%, Fumin 10%, Cornalin 10% vinificato in tini di legno per 10 mesi di cui 8 mesi sui lieviti.

**€ 35,00 Ristorante € 45,00 Bar**

## Piemonte

### Barbaresco Docg “Bordini”

2016– La Spinetta

14,5% vol. Nebbiolo 100%, Fermentazione alcolica per un periodo di 7giorni in rotofermentatori, affinamento in barriques di media tostatura per 20 mesi, successivo in vasche d'acciaio per 3 mesi.

**€ 85,00 Ristorante € 100,00 Bar**

### Barbaresco Docg “Valeirano”

2013 – La Spinetta

14,5% vol. Nebbiolo 100%, fermentazione alcolica per un periodo di 7 giorni in rotofermentatori, affinamento in barriques di media tostatura per 22 mesi e in bottiglia altri 12 mesi.

**€ 165,00 Ristorante € 180,00 Bar**

### Barbaresco Docg

2012 - Gaja

14% vol. Nebbiolo 100%, prodotto da uve di 14 vigneti ubicati nei comuni di Barbaresco e Treiso, fermentazione con macerazione sulle bucce in acciaio, cui segue un primo periodo di invecchiamento di 6 mesi in barriques di rovere francese e un ulteriore periodo dai 12 ai 20 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia.

**€ 280,00 Ristorante € 300,00 Bar**

### Barbaresco Docg “Sorì San Lorenzo”

2014 - Gaja

14% vol. Nebbiolo 100%, affinamento di un anno in barrique cui segue il secondo anno in botte grande. Il Sorì è la cima della collina esposta a Sud.

**€ 515,00 Ristorante € 530,00 Bar**

### Barolo Docg “Liste”

2014 – Borgogno

13,5% vol. Nebbiolo 100%, ottenuto dall'omonimo cru di Barolo, è un vino dalla grande personalità ed eleganza. Affina 4 anni in grandi botti di rovere di Slavonia e altri 6 mesi in bottiglia.

**€ 100,00 Ristorante € 110,00 Bar**

### Barolo Riserva Docg

2010 – 2006 - Borgogno

14,5% vol. Nebbiolo 100% Dai cru Le Liste, Fossati e Cannubi nel cuore del comune di Barolo, 6 anni in grandi botti di rovere di Slavonia

**2010 € 187,00 Ristorante € 200,00 Bar – 2006 € 206,00 Ristorante € 220,00 Bar**

### Barolo Docg “Sperss”

2014 - Gaja

14% vol. Nebbiolo 100%, Sperss è un termine dialettale che indica la “nostalgia”. Evoluzione di 12 mesi in barrique e 12 mesi in botti grandi di rovere.

**€ 300,00 Ristorante € 320,00 Bar**

### Roero Docg “La Val Dei Preti”

2016 - Matteo Correggia

14,5% vol. Nebbiolo 100%, dal comune di Canale, 18 mesi in barrique per il 50% nuove.

**€ 42,00 Ristorante € 55,00 Bar**

### **Barbera d'Alba Doc "Valletta"**

2018 – Claudio Alario

15% vol. Barbera 100% Uve provenienti da piante di oltre 60 anni, con basse rese per ettaro che ne garantiscono la qualità. Il vino matura in barriques di rovere, risultando così morbido e complesso al palato

**€ 36,00 Ristorante € 45,00 Bar**

### **Barbera d'Asti Docg "La Crena"**

2016 - Vietti

15% vol. Barbera 100% Da un vigneto piantato nel 1932 nel cuore di Agliano d'Asti, nella zona di La Crena, nasce questo vino che evolve per 16 mesi in barriques di rovere francese prima di essere imbottigliato senza filtrazione.

**€ 58,00 Ristorante € 70,00 Bar**

### **Dolcetto di Diano d'Alba Docg "Costa Fiore"**

2019 – Claudio Alario

14,5% vol. Dolcetto 100%, ottenuto da viti di oltre 50 anni di età da suoli ricchi di marne bianche a 500 mt di altitudine.

Fermenta e affina in acciaio per mantenere intatte la freschezza e la pienezza di frutto.

**€ 28,00 Ristorante € 40,00 Bar**

### **Langhe Nebbiolo Doc**

2018 – Ferdinando Principiano

13,5% vol. Nebbiolo 100%, da piante di 40 anni di età, affina 10 mesi in acciaio per preservare l'intensità e la freschezza dei profumi

**€ 32,00 Ristorante € 40,00 Bar**

### **Monferrato Rosso Doc Rouchet "Briccorosa"**

2014 - Scarpa

13% vol. Rouchet 100%, il cru Briccorosa è situato a un'altitudine di 400 mt slm; evoluzione di 12 mesi in acciaio inox e almeno 1 anno in bottiglia.

**€ 42,00 Ristorante € 55,00 Bar**

## **Lombardia**

### **Bergamasca Igt "M.A.S." Merlot**

Annata storica

2015 - Il Calepino

14,5% vol. Merlot 100%, prodotto solo nelle migliori annate. Vendemmia tardiva, affinamento in botte di rovere per 24 mesi.

**€ 52,00 Ristorante € 65,00 Bar**

### **Sebino Rosso Igt "Maurizio Zanella"**

2016 - Ca' del Bosco

13,5% vol. Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 25%, Cabernet Franc 25%, maturazione di 17 mesi in barrique nuove al 60%.

**€ 95,00 Ristorante € 110,00 Bar**

### **Valtellina Superiore Valgella Docg "Ca' Morei"**

2017 – Sandro Fay

13,5% vol. Nebbiolo (Chiavennasca 100%), uve ottenute dal Cru Ca' Morei, situato a 550 mt di altitudine, donano al vino eleganza e freschezza.

**€ 50,00 Ristorante € 60,00 Bar**

### **Sforzato di Valtellina Docg Sfursat "5 Stelle"**

2015 - Nino Negri

15,5% vol. Chiavennasca 100%, uve raccolte a ottobre e appassite fino ai primi di gennaio, 18 mesi in fusti di rovere.

**€ 90,00 Ristorante € 110,00 Bar**

## **Veneto**

### **Valpolicella Doc Classico**

2016 - Secondo Marco

13% vol. Corvina 70%, Corvinone 15%, Rondinella 10%, altre uve autoctone 5%. 6 mesi in vasche di cemento e 6 mesi in botte da 50ht.

**€ 30,00 Ristorante € 40,00 Bar**

### **Valpolicella Doc Classico Superiore Ripasso**

2015-Secondo Marco

14% vol. Corvina 60%, Corvinone 25%, Rondinella 10%, altre uve autoctone. Ripasso con le bucce di Amarone con macerazione per 10 giorni.

**€ 42,00 Ristorante € 55,00 Bar**

### **Amarone della Valpolicella Docg Classico**

2011-Secondo Marco

16% vol. Corvina 45%, Corvinone 45%, Rondinella 5%, altre uve autoctone. Vendemmia a mano, successivo appassimento per 120 giorni, macerazione sulle bucce per 45 giorni.

**€ 90,00 Ristorante € 110,00 Bar**

### **Amarone della Valpolicella Docg Classico**

2010 - Allegrini

15,5% vol. Corvina Veronese 90%, Rondinella 5%, Oseleta 5%, fermentazione in acciaio, maturazione in barrique nuove per 18 mesi, affinamento in bottiglia per 14 mesi.

**€ 120,00 Ristorante € 135,00 Bar**

### **Veronese Igt "La Poja"**

2013 - Allegrini

14,5% vol. Corvina Veronese 100%, fermentazione in acciaio inox, malolattica svolta naturalmente in barrique, maturazione in barrique nuove d'Allier per 20 mesi.

**€ 120,00 Ristorante € 135,00 Bar**

### **Veronese Igt "La Grola"**

2016 - Allegrini

14% vol. Corvina 90%, Oseleta 10%, fermentazione in acciaio inox, maturazione per 16 mesi in barrique di rovere francese di secondo passaggio, 10 mesi in bottiglia.

**€ 35,00 Ristorante € 45,00 Bar**

## **Alto Adige**

### **Alto Adige Doc Pinot Nero "Patricia"**

2018 - Giralan

13,5% vol. Pinot Nero 100%, affinamento in botti e barrique per 15 mesi.

**€ 35,00 Ristorante € 45,00 Bar**

## **Friuli Venezia Giulia**

### **Venezia Giulia Igt Refosco "Bottaz"**

2016 - Venica

13% vol. Refosco 100%, macerazione molto delicata per 20 giorni e affinamento in botti francesi. Messo in bottiglia senza filtrazione.

**€ 48,00 Ristorante € 60,00 Bar**

### **Goriska Brda Pinot Nero**

2017 - Marjan Simcic

13,5% vol. Pinot Nero 100%, fermentazione a contatto con le bucce per 14 gg, cui seguono 30 mesi di evoluzione in barrique.

**€ 58,00 Ristorante € 70,00 Bar**

### **Colli Orientali del Friuli Igt Merlot**

2017 - Le due Terre

13,5% vol. Merlot 100%, ottenute da un terreno particolare composto da marne e terre rosse ( le due terre appunto) affina 22 mesi in barrique prima di essere imbottigliato.

**€ 60,00 Ristorante € 70,00 Bar**

## **Emilia Romagna**

### **Lambrusco dell'Emilia Igt "Solco"**

2018 - Paltrinieri

11,5% vol. Lambrusco Salamino 100%, macerazione a contatto con le bucce per 2 giorni, poi rifermentazione in acciaio secondo il Metodo Charmat.

**€ 28,00 Ristorante € 35 Bar**

### **Sangiovese Superiore Romagna Doc "Godenza"**

2016 - Noelia Ricci

13% vol. Sangiovese 100%, 7 mesi in acciaio, di cui 4 sui lieviti, e 6 mesi in bottiglia.

**€ 30,00 Ristorante € 40,00 Bar**

## **Toscana**

### **Chianti Classico Docg**

2016 - Isole e Olena

13,5% vol. Sangiovese 80%, Canaiolo 15%, Syrah 5%, maturazione per il 5% in barrique e per il restante in legno da 27 e 40 hl.

**€ 40,00 Ristorante € 50,00 Bar**

### **Rosso di Montalcino Doc "Le Ragnaie"**

2017 - Le Ragnaie

13,5% vol. Sangiovese Grosso 100%, dalle vigne di Passo del Lume Spento, ovvero il punto più alto di tutto il comprensorio di Montalcino, a circa 600 metri sul livello del mare.

**€ 35,00 Ristorante € 45,00 Bar**

### **Brunello di Montalcino Docg**

2013 - Il Poggione

14,5% vol. Sangiovese Grosso 100%, dalle vigne più vecchie dell'azienda situata a Sant'Angelo in Colle a 10 km a Sud di Montalcino. 36 mesi di maturazione in botti di rovere francese da 30 e 50 hl.

**€ 78,00 Ristorante € 90,00 Bar**

### **Brunello di Montalcino Docg**

2013 - Conti Costanti

14% vol. Sangiovese 100%, matura 18 mesi in tonneau, altri 18 mesi in botti di rovere Slavonia, altri 12 mesi in bottiglia.

**€ 90,00 Ristorante € 100,00 Bar**

### **Bolgheri Superiore Doc "Impronte"**

2016 - Giorgio Meletti Cavallari

14% vol. Cabernet Sauvignon 70%, Cabernet Franc 30%, 14 mesi in barrique nuove.

**€ 58,00 Ristorante € 70,00 Bar**



### **Bolgheri Superiore Doc "Guado Al Tasso"**

2016 - Antinori

14% vol. Cabernet Sauvignon 55%, Merlot 25%, Cabernet Franc 18%, Petit Verdot 2%, maturazione in barrique nuove.

**€ 150,00 Ristorante € 170,00 Bar**

### **Toscana Igt "Tignanello"**

2016 - Antinori

14% vol. Sangiovese 80%, Cabernet Franc 5%, Cabernet Sauvignon 15%, 14 mesi in barrique di rovere.

**€ 120,00 Ristorante € 140,00 Bar**

### **Toscana Igt "Paleo"**

2015 - Le Macchiole

14% vol. Cabernet Franc 100%, dai vigneti di Bolgheri. Macerazione di 20 gg ed evoluzione di 18 mesi in barrique per il 75% nuove e per il 25% di secondo passaggio.

**€ 120,00 Ristorante € 140,00 Bar**

### **Toscana Igt "Guidalberto"**

2017 - Tenuta San Guido

14% vol. 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 15 mesi di affinamento in barrique francesi e in piccola parte americane.

**€ 58,00 Ristorante € 70,00 Bar**

### **Toscana Igt "Le Difese"**

2018 - Tenuta San Guido

13,5% vol. 70% Cabernet Sauvignon, 30% Sangiovese, 12 mesi in barrique francesi e americane

**€ 35,00 Ristorante € 45,00 Bar**

### **Toscana Igt Podere della Civettaja Pinot Nero**

2017 - Podere della Civettaja

13% vol. Pinot Nero 100%, grande espressione toscana del pinot nero, ottenuto da vigne ad oltre 500 mt di altitudine.

Affina 12 mesi in barrique e in parte in vasche di cemento.

**€ 58,00 Ristorante € 70,00 Bar**

### **Nobile di Montepulciano DOCG "Salco"**

2015 - Salcheto

14% vol. Prugnolo gentile 100% "Salco" nell'antica lingua toscana, indica l'albero del salice, dai cui rami tradizionale si otteneva il "vinco", con il quale si legavano le viti. Riposa due anni in tonneau e botte grande e si completa con tre anni di affinamento in bottiglia.

**€ 50,00 Ristorante € 60,00 Bar**

## **Marche**

### **Lacrima di Morro D'Alba Superiore Doc**

2017 - Marotti Campi

13,5% vol. Lacrima 100%, dopo una pressatura soffice, macerazione a contatto con le bucce per 10-14 giorni, fermentazione in vasche d'acciaio, 12 mesi in piccole botti usate di rovere francese e 6 mesi in bottiglia.

**€ 28,00 Ristorante € 40,00 Bar**

## **Lazio**

### **Lazio Igt Fioranello Rosso**

2016 - Tenuta di Fiorano

14% vol. Cabernet Sauvignon 100%, raccolta manuale delle uve, fermentate poi in acciaio ed affinate in grandi botti per 12 mesi. Grande equilibrio tra acidità e tannino, caratteristiche note speziate tipiche del vitigno.

**€ 30,00 Ristorante € 40,00 Bar**

## Umbria

### Montefalco Sagrantino Docg "Carapace"

2015 – Tenuta Castelbuono

15% vol. Sagrantino 100%, le uve sono raccolte manualmente nel mese di Ottobre. In seguito ad una macerazione a freddo, il vino fermenta in tini di legno per 15-20 giorni, ai quali segue una maturazione di 24 mesi in botte grande e 12 mesi in bottiglia.

**€ 42,00 Ristorante € 55,00 Bar**

## Abruzzo

### Montepulciano d'Abruzzo Doc

2017 - Emidio Pepe

13,5% vol. Montepulciano d'Abruzzo 100%, uve pigiate con i piedi in tini di legno, fermentazioni in vasche di cemento vetrificato, nessuna filtrazione o chiarifica. BIO

**€ 60,00 Ristorante € 70,00 Bar**

## Campania

### Costa d'Amalfi DOC "Furore Rosso"

2018 – Marisa Cuomo

13,5% vol. Piediroso 50%, Aglianico 50%, uve raccolte a mano su terrazzamenti fino a 550 mt slm, macerazione sulle bucce e affinamento di 6 mesi in barriques di rovere francese di secondo passaggio.

**€ 32,00 Ristorante € 45,00 Bar**

## Puglia

### Salento Primitivo Igt "Es"

2017 - Gianfranco Fino

16,5% vol. Primitivo 100%, da vigne di 60 anni, leggero appassimento in pianta, affinamento 9 mesi in barrique di rovere francese 50% nuove e 50% di secondo passaggio.

**€ 72,00 Ristorante € 90,00 Bar**

### Salento Negroamaro Igt "Jo"

2017 - Gianfranco Fino

14,5% vol. Negroamaro 100%, da vigne di 40 anni evoluzione per 12 mesi in barrique.

**€ 65,00 Ristorante € 75,00 Bar**

## Basilicata

### Aglianico del Vulture Superiore Docg "Damaschito"

2015 - Grifalco

13,5% vol. Aglianico 100%, ottenuto dall'omonimo cru, i suoli vulcanici contribuiscono a garantire al vino grande finezza e sapidità. Affinamento in botti di rovere prima della messa in commercio.

**€ 58,00 Ristorante € 70,00 Bar**

## Sicilia

### Cerasuolo di Vittoria "Cos"

2016 – Cos

13% vol. Frappato 60%, Nero d'Avola 40%, da viti piantate su terre rosse, affina in botti di Slavonia

**€ 35,00 Ristorante € 45,00 Bar**

### **Etna Rosso Doc “N\*Anticchia”**

2015 - Pietro Caciorgna

13,5% vol. Nerello Mascalese 100%, da vigne a 750 metri sul versante nord dell'Etna, 18 mesi in rovere francese.

**€ 65,00 Ristorante € 75,00 Bar**

### **Terre Siciliane Rosso Igt “Archimede”**

2014 - Marabino

14% vol. Nero d'Avola 100%, biodinamico da una vigna del 1970, 20 mesi in botti di rovere da 60 hl. BIO

**€ 38,00 Ristorante € 50,00 Bar**

### **Terre Siciliane Igt “Il Frappato”**

2018 – Arianna Occhipinti

12,5% vol. Frappato 100%, da vecchie viti di frappato, vino davvero unico e originale. Macera 30 giorni sulle bucce per poi affinare 14 mesi in botti di rovere si Slavonia.

**€ 48,00 Ristorante € 60,00 Bar**

### **Terre Siciliane Igt Mille e una notte**

2015 - Donna Fugata

13,5% vol. Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah e altre uve, 14 mesi in barrique di rovere francese nuove.

**€ 75,00 Ristorante € 90,00 Bar**

## **Sardegna**

### **Isola dei Nuraghi Igt Turriga**

2014 - Argiolas

14,5% vol. Cannonau, Carignano, Bovale Sardo e Malvasia Nera, da suolo calcareo medio ciottoloso con strati rocciosi, 18-24 mesi in barrique di rovere francese.

**€ 100,00 Ristorante € 120,00 Bar**

## **Vini Rossi Stranieri**

### **Francia**

#### **Nuits-Saint-Georges AOC**

2016 – Arnoux-Lachaux – Borgogna

Pinot Nero 100% Da vigneti situati nel cuore della Côte-d'Or, nasce questo vino frutto di un'attenta raccolta manuale, vinificato in acciaio e successivamente affinato in barriques per 20 mesi.

**€ 120,00 Ristorante € 140,00 Bar**

#### **Château Camensac Haut Medoc 5em Cru**

2010 - Medoc - Bordeaux

13,5% vol. Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 40%, da vigne di 35 anni di età media.

**€ 86,00 Ristorante € 100,00 Bar**

#### **Bourgogne Aoc “Cuvée Gravel”**

2018 - Maréchal - Borgogna

13% vol. Pinot Nero 100%, barrique vecchie da 1 a 6 anni, lieviti indigeni, non filtrato.

**€ 50,00 Ristorante € 60,00 Bar**

#### **Crozes – Hermitage**

2018 – Jann Chave – Cotes du Rhone

13% vol. Syrah 100%. Vendemmia manuale; diraspamento totale; 20% demimuids (600 lt), 80% acciaio; lieviti autoctoni.

**€ 50,00 Ristorante € 60,00 Bar**

### **Moulin a Vent**

2018 – Terres Dorees – Beaujolais

12,5% vol. Gamay 100%. Prestigiosa denominazione del Beaujolais, Moulin-À-Vent deve il suo nome ad un antico mulino situato sul confine tra il Rodano e la Saona e Loira.

**€ 45,00 Ristorante € 55,00 Bar**

## **Argentina**

### **Mendoza Cheval des Andes**

2011 - Cheval des Andes - Mendoza

15% vol. Malbec 69%, Cabernet Sauvignon 21%, Petit Verdot 10%, Grand Cru argentino che nasce dall'unione dell'eccezionale terroir di alta quota di Terrazzas de los Andes e l'indiscutibile savoir-faire di Chateau Cheval Blanc.

Affinamento in barrique per 18 mesi.

**€ 100,00 Ristorante € 110,00 Bar**

# **Vini Dolci, da Meditazione, Conversazione e Liquorosi**

## **Italia**

### **Passito di Pantelleria Ben Ryé**

2017 - Donnafugata - Sicilia

14,5% vol. Moscato d'Alessandria o Zibibbo 100%, appassimento al sole, vinificazione in acciaio, affinamento 7 mesi in vasca e 12 mesi in bottiglia.

0,375 L - **€ 45,00 – 10€/calice Ristorante € 55,00 Bar**

### **Sulif Sebino IGT Passito**

2015 - Il Mosnel - Lombardia

15% vol. Chardonnay 100%, uve raccolte a fine agosto e appassite fino a novembre, 18 mesi in barrique.

0,375 L - **€ 36,00 – 8€/calice Ristorante € 50,00 Bar**

### **Moscato d'Asti Docg**

2019 – Prunotto

5% vol. Moscato Bianco di Canelli, uve raccolte a mano, pigiate e sottoposte a pressatura soffice.

0,750 L - **€ 28,00 Ristorante € 40,00 Bar**

### **Colli Orientali del Friuli Picolit Docg**

2007 - Vigne di Zamò - Friuli Venezia Giulia

12% vol. Picolit 100%, tre mesi di appassimento in fruttai, fermentazione in barrique e affinamento di 2 anni.

Travasato poi in piccole botticelle di rovere da 50 lt per ulteriori 3 anni.

0.375 L - **€ 90,00 Ristorante € 100,00 Bar**

### **Recioto di Soave Classico Docg Le Colombare**

2012 - Pieropan - Veneto

12% vol. Garganega 100%, selezione dei grappoli più spargoli appassiti fino a febbraio, 2 anni in rovere da 25 hl  
0,500 L - € 50,00 Ristorante € 60,00 Bar

### **Moscato di Noto "Moscato della Torre"**

2016 - Marabino - Sicilia

12% vol. Moscato d'Alessandria o Zibibbo 100%, biodinamico, appassimento sui graticci e vinificazione in acciaio.

0,500 L - € 40,00 Ristorante € 50,00 Bar

### **Vin Santo del Chianti Classico Doc**

2008 - Toscana

13% vol. Malvasia 50%, Trebbiano 50%, vendemmia manuale e appassimento su stuoie fino a Febbraio. Viene poi travasato in caratelli e vi rimane per almeno 7 anni.

0,375 L - € 65,00 Ristorante € 70,00 Bar

## **Francia**

### **Sauternes Castelnau de Suduiraut**

2009 - Bordeaux

14% vol. Sémillon e piccola parte di Sauvignon, dai vigneti più precoci di Château de Suduiraut.

0,750 L - € 53,00 Ristorante € 70,00 Bar

## **Spagna**

### **Sherry Oloroso Pata de Gallina Almacenista**

S.A. - Emilio Lustau - Andalusia

20% vol. Palomino Fino 100%, dalla più vecchia solera della cantina viene creato questo sherry di oltre 20 anni, in origine un Palo Cortado evoluto poi come un Oloroso.

0,500 L - € 57,00 Ristorante € 70,00 Bar

## **Portogallo**

### **Porto Tawny 10 anni**

S.A. - Quinta Do Noval - Valle del Douro

19,5% vol. Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Cão e Sousão, le diverse annate maturano in vecchi barili di rovere nel cuore della Valle del Douro.

0,750 L - € 52,00 Ristorante € 65,00 Bar