

***Le Rocche del Gatto Az. Agricola***  
***Albenga SV***



***VINI LIBERI***

**PIGATO D.O.C. 2020 13,5% VOL**

€ 27

Bianco territoriale fresco e marino, esprime con garbo e sincerità il territorio della Riviera Ligure di Ponente. Emana profumi mediterranei di agrumi, miele ed erbe aromatiche e ha un gusto molto fresco, morbido e succoso. Abbinamenti: carni bianche in umido, pasta al pesce.

**VERMENTINO D.O.C. 2020 13% VOL**

€ 27

Il miglior esempio del classico Vermentino Ligure, vinificato con una lunga macerazione pellicolare: fruttato e profondo, fresco e floreale. Un bianco dalla grande personalità, perfetto per accompagnare primi al pesto, e tutti i piatti di pesce della cucina Ligure.

***Cantine Lunae Bosoni Luni (SP)***



***ETICHETTA NERA***

**VERMENTINO COLLI DI LUNI D.O.C. 2021 13% VOL**

€ 35

Colore: giallo paglierino. Profumo: albicocca e pesca, fiori d'acacia e macchia mediterranea. Sapore: freschezza verticale e vibrante, sapidità corpo ampio e rotondo; finale lungo e persistente, frutta matura. Abbinamenti: pasta al pesto, pesce al forno.

***Terenzuola Az. Agricola (SP)***

**TERENZUOLA**

***VIGNEBASSE***

**VERMENTINO COLLI DI LUNI D.O.C. 2022 13,5% VOL € 27**

Colore: giallo paglierino, trasparente. Profumo: intenso e gradevole, con delle note aromatiche floreali e fruttate. Abbinamenti: antipastprimi piatti di mare, pasta fresca con ortaggi di stagione, totani in umido, orata al cartoccio.

## ***Cantine Litàn Riomaggiore (SP)***



***COSTA DE SÈRA***

**CINQUE TERRE D.O.C. 2019 14% VOL**

€ 45

Uve: Bosco, Vermentino, Albarola – Colore: giallo paglierino limpido. Profumo: bouquet intenso, complesso ed elegante. Sapore: piacevolmente sapido, minerale, con finale lungo e persistente. Abbinamenti: piatti di pesce, formaggi a stagionatura media

## ***Possa Az. Agricola Riomaggiore (SP)***



**CINQUE TERRE D.O.P. 2020 13,5% VOL “AAA”**

€ 45

Uve: Bosco, Albarola – Colore: giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo: Pino silvestre, agrumi dolci e noci, con finale mentolato. Sapore: fresco, leggero sapido e di grande beva. Abbinamenti: tutti i piatti di pesce, anche affumicato, carni bianche in umido.

## *Guado al Melo Toscana*



*L'AIRONE*

**VERMENTINO I.G.T. 2022 12,5% VOL**

€ 30

Colore: giallo paglierino chiaro e luminoso. Profumo: note di pompelmo, lievi accenni di frutta esotica e fiori bianchi. Sapore: Piacevole e armonico, sapido.  
Abbinamenti: piatti vegetariani, a base di pesce, uova e formaggi giovani.

## *Francesco Scanavino Cossano Belbo (CN)*



### *MOSAICO DI SOLE*

**ARNEIS D.O.C.G. 2020-2021 13% VOL**

€ 25

Colore: giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli. Profumo: delicato, fruttato, fresco e leggermente erbaceo. Sapore: secco, di buona acidità, buona struttura, sapido e persistente. Abbinamenti: antipasti e tutti i piatti di pesce.



## *Fontanafredda* **Serralunga d'Alba (CN)**

### *AMPELIO*

**CHARDONNAY LANGHE D.O.C. 2019 13,5% VOL**

€ 30

L'aroma è complesso ma fresco, fruttato, intenso, piacevolmente vanigliato. Il gusto è sapido, secco e morbido, armonico e di lunga persistenza.

### *MARIN*

**RIESLING LANGHE D.O.C. 2018 12,5% VOL**

€ 30

Colore: giallo paglierino quasi luminoso. Profumo: freschissimo con note di pesca bianca, agrumi e rosmarino. Sapore: l'ottima acidità e la grande sapidità gli donano un lungo retrogusto. Abbinamenti: antipasti a base di pesce, primi piatti leggeri, paste e risotti.

## *Borgogno Barolo (CN)*



**DERTHONA TIMORASSO D.O.C. 2018 14% VOL**

€ 60

Colore: giallo intenso, consistente e molto limpido. Profumo: pera, pesca, fiori d'acacia e biancospino. Sapore: secco, largo, caldo e morbido, corpo equilibrato e persistente. Abbinamenti: piatti di pesce, come alici e capesante.

## *Az. Agricola Malvirà Canale (CN)*



### **ROERO ARNEIS D.O.C.G. 2021 13% VOL BIO** € 28

Colore: giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Profumo: frutta fresca e agrumi. Sapore: fresco, sapido e fruttato. Abbinamenti: Caprese, crudités, pasta con verdure, pesce crudo e crostacei, formaggi.

### *S.S. TRINITÀ*

### **ROERO ARNEIS D.O.C.G. 2021 13% VOL BIO** € 38

Colore: giallo paglierino brillante. Profumo: floreale, fruttato, con sentori minerali. Sapore: fresco e fruttato, con agrumi e pietra focaia. Abbinamenti: antipasti, zuppa di pesce, pizza, risotti, formaggi freschi.

### *RENESIO*

### **ROERO ARNEIS D.O.C.G. 2021 13% VOL BIO** € 38

Colore: giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Profumo: floreale, fruttato, leggermente erbaceo, con pesca bianca. Sapore: grasso, quasi oleoso, sapido con finale dolce. Abbinamenti: sushi e sashimi, spaghetti ai frutti di mare, coniglio, formaggi freschi.

### **LANGHE D.O.C. RIESLING 2021 13% VOL** € 38

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo: fruttato con sentori leggermente aromatici e minerali. Sapore: sapido, con ricordi minerali. Abbinamenti: rane, pesci e crostacei crudi, piatti a base di verdura, formaggi di capra.

## *Castello di Lispida Monselice (PD)*



### *AMPHORA*

#### **BIANCO 2016 13% VOL “AAA”**

€ 45

Uve: Ribolla, Friulano – Frutta gialla, frutti bianchi, pietra focaia e miele si mescolano in una danza, rivelando una bocca decisa e intensa, ma sapida e fresca. Per un finale lungo e leggermente mandorlato, da accompagnare con un bel minestrone di verdure.

## *Serafini & Vidotto Azienda agricola Treviso*



### *PHIGAIA*

#### **IL BIANCO TRE VENEZIE I.G.T. 2018 12% VOL**

€ 36

Uve: Sauvignon 70%, Pinot Bianco 30% – Colore cristallino e lucente con tonalità verde paglierina. Sentori agrumati e vegetali, mineralità di pietra focaia, vaniglia. Ideale su crudité di crostacei e molluschi, risotto ai gamberi, trenette al pesto, frittura di calamari.

## *Livio Felluga Monselice (PD)*

### *SHARIS*

#### **BIANCO VENEZIA GIULIA I.G.T. 2021 13% VOL**

€ 36

Uve: Chardonnay, Ribolla gialla – Colore: giallo dorato luminoso. Profumo: sentori giovanili di acacia, vaniglia, mela golden e profumi esotici. Sapore: caratterizzato da vena sapida, deciso. Abbinamenti: asparagi, minestre di verdure, passati di legumi, pesce marinato.

#### **SAUVIGNON D.O.C. 2018 13% VOL**

€ 32

Un bianco tipicamente intenso, elegante e articolato. Dal gusto ampio, ricco, fresco e ed equilibrato. Grande freschezza, piacevole sapidità ed acidità equilibrata. Lungo e progressivo con richiami minerali, notevole persistenza. Abbinamenti: asparagi, legumi, pesce, zuppe.

## *Le Vigne di Zamò Udine*



**FRIULANO COLLI ORIENTALI D.O.C. 2018 13,5% VOL € 36**

Uve: Pinot grigio, Ribolla gialla, Riesling, Sauvignon – Colore giallo dorato con sfumature verdognole. Profumo: mela, crosta di pane e paglia. Sapore rinfrescante e vellutato di frutta ed erbe aromatiche, Abbinamenti: antipasti, primi di pesce o verdure. Ottimo come aperitivo.

**PINOT BIANCO COLLI ORIENTALI D.O.C. 2017 13% VOL € 45**

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo: acacia, gelsomino, sfumature di fieno e note di pesca. Sapore: fresco e sapido, di grande equilibrio, lunga persistenza; leggermente speziato nel retrogusto. Abbinamenti: secondi piatti a base di pesce o di carne bianca, crostacei.

## *Tiefenbrunner Bolzano*



*MERUS*

**GEWÜRZTRAMINER D.O.C.G. 2022 14% VOL € 30**

Colore: giallo brillante dorato. Profumo: uve mature e frutti canditi, con sentori di miele, spezie orientali, salvia e petali di rosa. Sapore: gusto pieno ed armonioso, con spiccata persistenza aromatica. Abbinamenti: pietanze asiatiche, crostacei e paté di fegato d'oca.

## ***Abbazia di Novacella Bolzano***



### **GEWÜRZTRAMINER D.O.C. 2022 14,5% VOL** € 28

Colore: giallo paglierino con riflessi oro. Profumo: rosa e litchi, chiodo di garofano, vaniglia, fichi dolci, pompelmo. Sapore: Pieno, aromatico, con retrogusto spiccato e persistente. Abbinamenti: pietanze al curry, patè di fegato d'oca, formaggi saporiti, pesce crudo ostriche.

### **GRÜNER VELTLINER D.O.C. 2022 13,5% VOL** € 26

Colore: giallo verdognolo. Profumo: Sentori di mela verde fresca. Sapore: Vivace e sapido al palato e con finale di pepe bianco. Abbinamenti: Antipasti a base di pesce, pesce cotto alla brace o al forno.

### **SYLVANER D.O.C. 2022 13,5% VOL** € 26

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo: sentori fragranti di erba medica, fiori di campo, pera e melone. Sapore: ricco, polposo, morbido e fresco: ottima struttura e freschezza. Abbinamenti: canederli e pasta ripiena agli spinaci, insalata di asparagi, crostacei e molluschi.

### **KERNER D.O.C. 2022 14% VOL** € 26

Colore: giallo paglierino. Profumo: pesca, albicocca e note di mandarino al naso. Sapore: Sapido, succoso e caldo al palato, con retrogusto minerale. Abbinamenti: sushi/sashimi, lucioperca affumicato con cavolo cappuccio, polenta con finferli.

## ***Lungarotti Az. Agraria Torgiano (PG)***



### ***IL POMETO***

#### **GRECHETTO I.G.T. 2022 13% VOL**

€ 18

Colore: giallo paglierino intenso, con riflessi verdognoli. Profumo: gelsomino, rosa, anice; ricorda la frutta esotica, ananas e agrumi. Sapore: Secco, bella struttura, caldo, è fruttato e leggermente amarognolo nel retrogusto. Abbinamenti: Zuppe e minestre, verdure, piatti speziati, funghi.

### ***AURENTE***

#### **CHARDONNAY DI TORGIANO D.O.C. 2018 13% VOL € 34**

Colore: giallo paglierino dorato. Profumo: frutta tropicale, banana e salvia. Sapore: delicata morbidezza, fragranza acida, finale fruttato; persistenza amarognola nel finale. Abbinamenti: risotti al tartufo, pesci arrosto, carni bianche, agnello, formaggi stagionati.

***Emidio Pepe***  ***Abruzzo***

**EMIDIO PEPE**

IN VINO VITA

#### **TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.C. 2017-18 13% VOL "AAA" € 62**

Colore giallo paglierino lucente e leggermente velato. Profumo: frutti bianchi maturi, frutta secca, girasole e creta. Gusto: secco, sapido e pieno in bocca, dalla beva piacevolmente imprecisa. Abbinamenti: antipasti di pesce, zuppa di pesce, pesce e crostacei al vapore, formaggi freschi.

## *Carranco Catania*



### *VILLA DEI BARONI*

#### **ETNA BIANCO D.O.C. 2020 12,5% VOL**

€ 50

Uva: Carricante – Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo: sentori fruttati e floreali di mela, agrumi, pesca bianca, erbe aromatiche. Sapore: sfiziosa sapidità, freschezza, alcolicità e morbidezza. Abbinamenti: pollame, secondi di carne bianca, pesce.

## *Feudo Montoni Palermo*



#### **GRILLO DELLA TIMPA D.O.C. 2022 13% VOL BIO**

€ 36

Uva: Insolia - Colore: giallo paglierino intenso. Profumo: pesca bianca, nespola, gelsomino e fiori di mandorla. Sapore: fresco, intenso, avvolgente, dalla marcata acidità. Abbinamenti: antipasti di pesce, crudité, sushi, pesce, carni bianche.

## *Mario Pala Sardinia (SU)*



### *SOPRASOLE*

#### **VERMENTINO DI SARDEGNA D.O.C. 2022 13,5% VOL € 30**

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo: aromi di fiori e erbe balsamiche. Sapore: piacevole ed elegante, di buona persistenza. Abbinamenti: antipasti e primi piatti di pesce, piatti vegetariani, formaggi freschi.

## *Ferraton Père & Fils Tain Francia*

FERRATON *f* PÈRE & FILS

### **LA TOURNÉE 2022 13% VOL**

€ 18

Uva: 80% Vermentino e 20% Chenin Blanc – Note fresche e leggermente sapide. Perfetto come aperitivo e con formaggi freschi o pesce di ogni tipo.

## *Chateau Roumieu Francia*



CHATEAU ROUMIEU

### **SAUTERNES A.S.C. 2019 13% VOL**

€ 70

Uve: 89% Sémillon, 10% Sauvignon, 1% Muscadelle – Colore: giallo dorato profondo. Profumo: ampio fine e ben equilibrato Sapore: espressione aromatica complessa, mandarino candito, fiori bianchi. Abbinamenti: Foie Gras, pollo arrosto, ostriche sgusciate, formaggi, dessert.

## *Louis Jadot Francia*



### **CHABLIS A.O.C. 2020 12,5% VOL**

€ 53

Uva: Chardonnay – Colore: giallo paglierino dai riflessi verdi. Profumo: ricordi di frutta fresca e un tocco floreale. Sapore: tanta eleganza, tanto equilibrio e la tipica bevuta armonica di questo terroir. Abbinamento: maiale, pesce grasso, frutti di mare.

### **MÂCON-LUGNY A.O.C. 2014 12,5% VOL**

€ 52

Uva: Chardonnay – Leggero, brioso, facile ad bere, questo vino secco presenta aromi di fiori bianchi e mela, con una nota di limone. Si abbina a pollame, pesce in padella o alla griglia e formaggi delicati come quelli di capra.

## *De Moor Francia*



### *L'HUMEUR DU TEMPS*

#### **CHABLIS A.O.C. 2018 13% VOL**

€ 90

Uva: Chardonnay – Colore: giallo paglierino. Ricordi di mela e frutta esotica, sentori di ostrica. Fresco all'ingresso con richiami agrumati, molto piacevole, è morbido e minerale, di lunga persistenza. Abbinamenti: crudité, tartare di tonno, capesante.

## *Albert Pic Francia*



### *SAINT PIERRE*

#### **CHABLIS A.O.C. 2019 12,5% VOL**

€ 60

Uva: Chardonnay – Colore: giallo paglierino luminoso e brillante. Profumo: frutta tropicale, sentori di brioches. Sapore: sostenuta vena minerale e bellissima freschezza, intensità nel finale. Abbinamenti: pesce alla griglia, formaggi erborinati.

## *Domaine De L'Ecu*



#### **CLASSIC MUSCADET A.O.C. 2018-2020 12% VOL "AAA" BIO € 40**

Uva: Melon de Bourgogne – Colore: giallo paglierino. Profumo: scorza di limone, susine, cenni iodati e marini, mineralità. Sapore: frutta gialla, freschissimo, morbido e sapido. Abbinamenti: pasta alle verdure, formaggi freschi, frittura di pesce, tartare di pesce, risotti al pesce.

## *Fouassier*



### *LES GRANDS CHAMPS*

#### **SANCERRE A.O.C. 2018 13,5% VOL “AAA” BIO**

€ 45

Uva: Sauvignon – Colore: giallo paglierino. Profumo: frutta gialla polposa agrumi ed erbe aromatiche. Sapore: marino, minerale, burroso e morbido. Abbinamenti: verdure, pesce, formaggi freschi.

## *Ladoucette*



#### **POUILLY-FUMÉ A.O.C. 2018 12,5% VOL**

€ 85

Uva: Sauvignon Blanc – Colore: giallo paglierino dorato, dai riflessi verdolini. Profumo: sensazioni di pera, passion fruit e agrumi. Sapore: fragrante acidità, vena sapida e morbidezza. Note finali di affumicato. Abbinamenti: salmone affumicato, risotto gamberi e zucchine, formaggi.

## *Domäne Wachau - Austria*



### **RIESLING 2016 12% VOL**

€ 44

Colore: giallo verdolino con dettagli dorati. Profumo: albicocca, pesca bianca, scorza di limone, pepe bianco ed erbe montane. Sapore: intenso, e di corpo, di grande freschezza ed eleganza, con finale aromatico di frutta dolce. Abbinamenti: pesce, anche crudo.

## *Rias Baixas - Spagna*



### **ALBARIÑO DE FEFINANES D.O.C. 2016 13,5% VOL**

€ 46

Uva: Albariño - Colore: giallo paglierino carico quasi dorato. Profumo: frutta gialla ed esotica, banana, salvia. Sapore: opulento, salmastro, cremoso e persistente. Abbinamenti: spuntini, antipasti, pasta ai frutti di mare, piatti vegetariani.

## *Yarden - Israele*



### **CHARDONNAY GALILEE 2015 13,9% VOL**

€ 64

Colore: giallo dorato. Profumo: frutta, nota burrosa, legno. Sapore: morbido ma non dolce. Abbinamenti: pesce crudo, crostacei, risotto ai frutti di mare.

## *Gaston Hochar - Libano*



### **CHATEAU MUSAR 2010 12% VOL "AAA"**

€ 85

Uve: Obaideh e Merwah - Colore: giallo paglierino. Profumo: miele d'acacia, scorza d'arancia, pesca. Sapore: cremoso, ricco ma secco e intensamente agrumato, con sfumature mielate. Abbinamenti: antipasti, pesce, crostacei, formaggi freschi.

## VINI ROSE'

### *F. Scanavino - PIEMONTE*

#### *OSÈ ROSÈ*

ROSE' 2019 14% VOL

€ 22

Uve: Nebbiolo, Barbera - Colore: rosa tenue tendente al cerasuolo. Profumo: fresco e gradevole, note floreali e fruttate. Sapore: secco, di buona struttura, delicato ed elegante, morbido e leggero. Abbinamenti: antipasti leggeri, pesce, formaggi delicati.

### *Le Vigne Di Zamo' - FRIULI VENEZIA GIULIA*

#### **PINOT GRIGIO RAMATO**

COLLI ORIENTALI D.O.C. 2016 14% VOL

€ 36

Colore: rosa antico. Profumo: sentori di tiglio, fragola e ciliegia amarena, mandorla fresca nel finale. Sapore: pieno e fine, buon equilibrio, lungo finale. Abbinamenti: pesce, crostacei, primi piatti delicati, carni bianche e formaggi mediamente stagionati.

### *Pala - SARDEGNA*

#### *CHIARO DI STELLE*

ROSE' ISOLA DEI NURAGHI I.G.T. 2022 12,5% VOL

€ 25

Uve: Monica 40% Carignano 30% Cannonau 30% - Colore: rosa brillante, con riflessi di ciliegia. Profumo: ciliegia, lampone, mora, note floreali. Sapore: fresco, elegante e intenso buona persistenza. Abbinamenti: fritti di mare, antipasti, risotti di mare.

### *Chateau La Gordonne - FRANCIA*

**CÔTE DE PROVENCE 2020 12,5% VOL BIO**

€ 30

Uve: Grenache, Cinsault o Syrah - Colore: rosa tenue, freddo. Profumo: acqua di rose, lampone, pepe rosa e violetta. Sapore: frutti rossi, accenni salati, sorso morbido, succoso, ritorni speziati. Abbinamenti: Salade Niçoise, crudi di pesce, formaggi freschi.

# VINI ORANGE

## *Mèttola - PIEMONTE*

*MRS. ORANGE*

**LANGHE NASCETTA D.O.C. 2016 13% VOL**

€ 42

Uva: Nascetta - Colore: giallo aranciato, quasi ramato. Profumo: fiori di acacia, mela, pompelmo, frutti tropicali e miele. Sapore: secco, di buona struttura, delicato ed elegante, morbido e leggero. Abbinamenti: pesce, pesce crudo, formaggi freschi, crostacei.

## *Cantine Lunae Bosoni Luni (SP)*



### *AUXO*

#### **COLLI DI LUNI V.Q.P.R.D. 2020 13% VOL**

€ 24

Uva: Sngiovese, Canaiolo e Ciliegiole - Colore: rosso rubino intenso. Profumo: frutti di bosco, prugne, more di gelso, liquirizia pepe nero. Sapore: Caldo e avvolgente, di buona struttura e tannicità, persistente. Abbinamenti: affettati, salumi, formaggi stagionati, carni rosse e arrostiti.

### *CILIEGIOLO*

#### **LIGURIA DI LEVANTE I.G.T. 2021 13,5% VOL**

€ 30

Colore: rosso rubino brillante con riflessi aranciati. Profumo: delicato, fresco, fruttato. Sapore: armonico e piacevole con sentore di frutti rossi sul finale. Abbinamenti: ravioli, tortelli di magro, coniglio un umido, carni bianche.

## *Az. Agricola Malvirà Canale (CN)*



### **LANGHE D.O.C. NEBBIOLO 2019 13,5% VOL** € 36

Uva: Nebbiolo 100% - Colore: rosso rubino. Profumo: rosa appassita, lampone, tabacco, spezie. Sapore: equilibrato tra tannino e sapidità, con ingresso dolce. Abbinamenti: salumi, tajarin, pollo, selvaggina, hamburger.

### **ROERO D.O.C.G. 2018 13,5% VOL BIO** € 40

Uva: Nebbiolo 100% - Colore: rosso rubino con riflessi aranciati. Profumo: viola, lampone, fragole e ribes nero. Sapore: elegante e persistente, tannini fitti e finale sapido: da meditazione! Abbinamenti: pasta, carni arrostate e grigliate, bourguignonne, formaggi di media stagionatura.

### *MOMBELTRAMO*

### **ROERO RISERVA D.O.C.G. 2018 14,5% VOL BIO** € 70

Uva: Nebbiolo 100% - Colore: rosso rubino con riflessi aranciati. Profumo: frutti neri, cioccolato, spezie, menta. Sapore: persistente, delicatamente tannico, con note di frutta e vaniglia. Abbinamenti: trippa e ceci, selvaggina, carni arrostate e grigliate, formaggi stagionati.

### *BOIOLO*

### **BAROLO D.O.C.G. 2018 14,5% VOL** € 90

Uva: Nebbiolo 100% - Colore: rosso rubino con riflessi aranciati. Profumo: spezie, frutti neri, ciliegia sotto spirito, menta e cacao. Sapore: persistente, delicatamente tannico, con note di frutta e vaniglia. Abbinamenti: agnello, filetto, brasati e arrostiti, selvaggina, formaggi stagionati.

## *Soc. Agricola Montalbera Asti*



### *LACCENTO*

**RUCHÉ** DI CASTAGNOLE MONF. D.O.C.G. 2021 14,5% VOL € 36

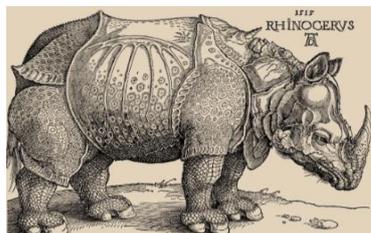
Colore: rosso rubino con riflessi violacei. Profumo: frutti di bosco, violetta passita e leggera speziatura. Sapore: caldo, morbido, piacevole trama tannica setosa, buona persistenza. Abbinamenti: secondi piatti di carne, anche arrosto.

### *LA TRADIZIONE*

**RUCHÉ** DI CASTAGNOLE MONF. D.O.C.G. 2021 14% VOL € 28

Colore: rosso rubino luminoso con riflessi violacei. Profumo: intenso, aromatico, fruttato, rosa rossa e geranio. Sapore: caldo, armonico, di corpo, gradevole e dal tannino leggero. Abbinamenti: pasta al sugo di carne, carne rossa in umido o arrosto.

## *La Spinetta Asti*



**LANGHE NEBBIOLO D.O.C. 2016 14% VOL** € 38

Colore: rosso rubino con riflessi granata. Profumo: ciliegia, lampone, tabacco e vaniglia. Buona intensità e complessità. Sapore: secco, caldo, dai tannini ben equilibrati, persistente. Abbinamenti: manzo, agnello, cacciagione, pollame.

*CA' DI PIAN*

**BARBERA D'ASTI D.O.C.G. 2015 14% VOL** € 40

Colore: rosso violaceo. Profumo: aromi di mirtillo, nocciolo di pesca, e china. Sapore: dotato di sorprendente freschezza, al palato si presenta armonioso ed equilibrato. Abbinamenti: spezzatino di vitello, cardo gobbo con fonduta.

**BARBARESCO GALLINA D.O.C. 2015 14,5% VOL** € 110

Colore: rosso granato intenso. Profumo: frutti di bosco, spezie orientali, scorza di agrumi. Sapore: inebria la bocca con la sua pienezza, lungo e persistente. Abbinamenti: primi al sugo di carne, arrostiti, carni rosse.

*STARDERI*

**BARBARESCO D.O.C.G. 2015 14,5% VOL** € 218

Le note speziate ma bilanciate di lampone e menta rendono questo vino inconfondibile. Grande annata! Abbinamenti: pasta al ragù di anatra, tagliatelle ai porcini, risotto al tartufo, tagliata alla griglia, arrostito di manzo, brasati, formaggi stagionati.

*CAMPE'*

**BAROLO D.O.C.G. 2015 14,5% VOL** € 250

Uva: Nebbiolo 100% - Colore: rosso granato profondo. Profumo: frutti neri, macchia mediterranea, erbe balsamiche, liquirizia, spezie selvatiche. Sapore: potente al palato, strutturato, ampio e complesso, grande freschezza e persistenza. Abbinamenti: carni arrostito, cacciagione, formaggi stagionati.

## ***Francesco Scanavino Cassano Belbo (CN)***



### ***L'IMPERATORE***

#### **LANGHE ROSSO D.O.C. 2016 14,5% VOL**

€ 24

Uve: Nebbiolo, Cabernet Sauv., Barbera d'Alba - Colore: rosso rubino intenso, con riflessi granata. Profumo: intenso, ampio, complesso, etereo, persistente nota legnosa. Sapore: armonico, vellutato, lunga persistenza. Abbinamenti: cacciagione, carni rosse grigliate, formaggi stagionati.

#### **BAROLO D.O.C.G. 2011 14% VOL**

€ 55

Colore: rosso granato brillante. Profumo: molto intenso e penetrante, sentori di viola e rosa canina. Sapore: asciutto, di corpo austero, affinandosi diventa vellutato e armonico, lunghissima persistenza. Abbinamenti: carni rosse, cacciagione, formaggi piccanti e stagionati.

## ***Agricola Mèttola Cuneo***



### ***MR. SCARLET***

#### **DOLCETTO D'ALBA D.O.C. 2015 13% VOL**

€ 40

Colore: rosso intenso con sfumature viola. Profumo: ciliegie, lamponi, more, prugne e spezie. Sapore: piacevolmente tannico, sapido e strutturato, con sentori di frutta. Abbinamenti: antipasti di terra, primi piatti gustosi tipici della cucina piemontese.

### ***SENSORY***

#### **LANGHE ROSSO D.O.C. 2015 14,5% VOL**

€ 45

Uve: Nebbiolo, Dolcetto - Colore: rosso vermiglio con sfumature granata. Profumo: lamponi, ribes, more, liquirizia e tabacco. Sapore: vellutato e dolce, retrogusto di liquirizia, cioccolato e spezie. Abbinamenti: piatti di carne, selvaggina, formaggi di media e lunga stagionatura.

## ***Gaja Barbaresco (CN)***

### **CRÉMES D.O.P. 2016 14% VOL**

€ 52

Uva: Dolcetto e Pinot Nero - Colore: rosso rubino carico con riflessi porpora. Profumo: ribes, amarena e fragola. Sapore: elegante, equilibrato, piacevole, notevole persistenza. Abbinamenti: pasta al sugo, tagliatelle ai funghi, carni arrosto, tagliata di manzo, formaggi di media stagionatura.

### ***SITO MORESCO***

### **LANGHE ROSSO D.O.C. 2015 14% VOL**

€ 50

Uva: Nebbiolo, Barbera, Merlot - Colore: rosso rubino. Profumo: frutti rossi, aromi erbacei. Sapore: strutturato, tannico, lunga persistenza. Abbinamenti: risotti, funghi, piatti di carne a lunga cottura.

## ***Rocche dell'Annunziata Piemonte***

### **BAROLO D.O.C.G. 2015 14% VOL**

€ 55

Colore: rosso granato. Profumo: intenso e molto ricco, con prevalenza di note speziate (cannella, liquirizia e vaniglia). Sapore: grande struttura, equilibrato e con finale lungo. Abbinamenti: carni rosse, brasati, selvaggina, formaggi stagionati.

## ***Domenico Clerico Monforte d'Alba (CN)***



DOMENICO CLERICO

### ***CAPISME.E***

### **LANGHE NEBBIOLO D.O.C. 2018 14% VOL**

€ 46

Colore: rosso rubino tenue. Profumo: aromi balsamici, frutti rossi, cannella, pepe e tabacco. Sapore: caldo, fresco, pieno, sapido, dai tannini delicati, persistente. Abbinamenti: risotto ai funghi, carne rossa in umido, selvaggina, carni arrosto, formaggi stagionati.

## *Produttori del Barbaresco (CN)*



### **BARBARESCO D.O.C.G. 2016 14,5% VOL**

€ 40

Colore: rosso granato intenso. Profumo: lamponi, ribes, spezie, frutti neri, ciliegia e cacao. Sapore: frutti rossi, tannini potenti, grande struttura. Abbinamenti: paste all'uovo con sughi di carne, piatti di carne, formaggi di media stagionatura.

## *Torraccia del Piantavigna Ghemme (NO)*



### **GHEMME D.O.C.G. 2011 14,5% VOL**

€ 55

Uva: Nebbiolo e Vespolina - Colore: rosso granato profondo. Profumo: vino d'insolita potenza con profumi di ciliegia, liquirizia e spezie dolci. Sapore: pieno, piacevole sensazione vellutata, freschezza e persistenza. Abbinamenti: carni rosse, brasati, cacciagione, formaggi stagionati.

## *Castello di Lispida Monselice (PD)*



### **AMPHORA**

#### **ROSSO 2016 13% VOL "AAA"**

€ 26

Aromi di frutta, spezie e pietra focaia. Nel sorso si percepisce la sua pienezza succosa e la trama tannica particolarmente vellutata e piacevole.

## *Cantine Di Castignano (AP)*



### **LACRIMA DI MORRO D'ALBA D.O.C. 2018 13% VOL** € 30

Colore: rosso rubino con riflessi porpora. Profumo: molto pronunciato di violetta e garofano, visciole e prugne. Sapore: fresco, intenso e persistente. Abbinamenti: salumi tipici locali, ideale con il ciauscolo.

## *Ca' Marcanda Gaja (LI)*

CA' MARCANDA

### *PROMIS*

### **BOLGHERI D.O.C. 2015 13,5% VOL** € 40

Uve: Merlot, Syrah e Sangiovese - Colore: rosso rubino. Profumo: frutta matura, caffè, chiodo di garofano, tabacco, liquirizia e cioccolato fondente. Sapore: rotondo, ricco, succoso, tannico e persistente. Abbinamenti: pappardelle al ragù di cinghiale, pecorini stagionati.

## *Terenzuola Az. Agricola (MS)*

TERENZUOLA

### **VERMENTINO NERO TOSCANA I.G.T. 2022 13% VOL** € 28

Uve: Vermentino Nero 85%, altre uve rosse 15% - Colore: rosso porpora. Profumo: fresco e fruttato, con note di violette, spezie e frutti di bosco. Sapore: slanciato, fresco, leggero e dinamico, di ottima eleganza. Abbinamenti: piatti a base di pesce della tradizione toscana.

## ***Fattoria dei Barbi Montalcini (SI)***



### **CHIANTI D.O.C.G. 2020 14% VOL** € 20

Uve: Sangiovese, Canaiolo ed altri (3%) - Colore: rosso rubino vivace. Profumo: intensamente vinoso e fruttato con sentori di bacche rosse. Sapore: armonico, asciutto, sapido e leggermente tannico: buona persistenza. Abbinamenti: porchetta, lepre, trippa, bistecca alla fiorentina.

### **ROSSO DEI BARBI I.G.T. TOSCANA 2019 13,5% VOL** € 20

Colore: rosso rubino brillante. Profumo: fruttato, sentori di ciliegia, leggermente speziato, floreale. Sapore: fresco, vivace, leggermente tannico. Abbinamenti: affettati, primi piatti con sughi speziati, carni bianche, torte salate rustiche, formaggi di media stagionatura.

### **BRUSCO DEI BARBI I.G.T. TOSCANA 2019 13,5% VOL** € 22

Colore: rosso rubino intenso e vivace. Profumo: lamponi, fragoline di bosco, leggere note floreali. Sapore: ha bocca snella, fresca, fruttata, di grande piacevolezza. Abbinamenti: carni bianche, affettati, sughi speziati, formaggi di media stagionatura, pizza tradizionale.

## ***COLOMBINI***

### **BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. 2018 14,5% VOL** € 70

Colore: rosso rubino con riflessi granata. Profumo: frutti a bacca rossa, ciliegia, note agrumate, frutta candita e spezie. Sapore: strutturato, equilibrato e persistente, retrogusto di bacche rosse. Abbinamenti: carni rosse stufate, selvaggina, grigliate, arrostiti misti.

## ***COLOMBINI***

### **ROSSO DI MONTALCINO D.O.C. 2021 14% VOL** € 35

Colore: rosso rubino. Profumo: sentori di ciliegia, leggere note agrumate, frutta candita e spezie. Sapore: ampio e strutturato. Abbinamenti: affettati e salumi, pasta all'Amatriciana, tagliatelle ai funghi, tagliata di manzo, formaggi stagionati.



### *VIGNA DEL FIORE*

**BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. 2018 14,5% VOL** € 100

Colore: rosso rubino brillante. Profumo: fragola matura, rosa damascena, narciso, alloro, cioccolata amara. Sapore: opulento e ben strutturato, pepe nero, spezie dolci. Abbinamenti: carni rosse stufate, selvaggina, grigliate, arrosti misti, formaggi saporiti e stagionati.

### *RISERVA*

**BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. 2017 14,5% VOL** € 120

Colore: rosso rubino intenso e concentrato. Profumo: prugna, mora, liquirizia, cacao. Sapore: pieno, sorso persistente, tannini lunghi e finale lunghissimo. Abbinamenti: arrosti misti, carni brasate, cacciagione, formaggi a pasta dura saporiti e stagionati.

## *Banfi Montalcino (SI)*



**BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. 2016 14,5% VOL** € 30

Colore: rosso profondo con nuances granata. Profumo: dolce e complesso, prugna e ciliegia. Sapore: struttura potente con tannini morbidi e dolci, in perfetto equilibrio. Abbinamenti: carni rosse, selvaggina, piatti tartufati e formaggi forti.

## *Soc. Agricola Terenzi (GR)*



**MORELLINO DI SCANSANO D.O.C. 2020 14% VOL** € 25

Colore: rosso rubino intenso. Profumo: frutta rossa, viola, note speziate. Sapore: fresco, tannini ben bilanciati, morbidi e persistenti, grande armonia complessiva, ottima beva. Abbinamenti: carni alla brace, salumi e formaggi stagionati.

## *Lungarotti Az. Agraria Torgiano (PG)*



### *RISERVA*

**MONTEFALCO ROSSO D.O.C. 2019 15% VOL BIO** € 27

Uve: Sangiovese, Canaiolo e Ciliegiolo - Colore: rosso rubino con riflessi violacei. Profumo: china, spezie dolci, cannella, frutti rossi. Sapore: freschezza acida; tannino nel finale e spezie dolci. Abbinamenti: porchetta, zuppa di farro, gnocchi di ragù di chianina al timo, funghi porcini.

### *RUBESCO RISERVA*

**TORGIANO ROSSO D.O.C.G. 2017 14,5% VOL MAGNUM 1,5 l** € 180

Uve: Sangiovese e Colorino – Colore: rubino di grande intensità. Profumo: prugna, mora, viole appassite, pepe nero. Sapore: amarena sotto spirito, ribes nero, cioccolato, spezie e incenso. Abbinamenti: salumi, formaggi stagionati, selvaggina, carne in umido, carne arrosto e grigliata.

### *RUBESCO*

**ROSSO DI TORGIANO D.O.C. 2019 14% VOL** € 25

Uve: Sangiovese e Colorino – Colore: rubino di grande intensità. Profumo: prugna, mora, viole appassite, pepe nero. Sapore: amarena sotto spirito, ribes nero, cioccolato, spezie e incenso. Abbinamenti: salumi, formaggi stagionati, selvaggina, carne in umido, carne arrosto e grigliata.

### *L'UM*

**UMBRIA ROSSO I.G.T. 2019 13,5% VOL** € 22

Uve: Sangiovese e Merlot – Colore: rosso rubino brillante con riflessi violacei. Profumo: caldo e fruttato, marasca e frutta sotto spirito, caffè, spezie dolci e cacao. Sapore: ben calibrato nella spalla acida e nella trama tannica, buona persistenza. Abbinamenti: carni alla griglia.

## *Antonelli Montefalco (PG)*



**MONTEFALCO SAGRANTINO D.O.C.G. 2014 14,5% VOL** € 30

Colore: rosso rubino scuro brillante. Profumo: sentori fruttati, mora, prugna, note speziate. Sapore: secco, caldo, piacevolissimo e appagante; finissima trama tannica e grande persistenza. Abbinamenti: grigliate miste di carne, funghi porcini.

## *Carranco Catania*



**VILLA DEI BARONI**

**ETNA ROSSO D.O.C. 2017 14% VOL**

€ 55

Uva: Nerello Pascalese – Colore rosso rubino. Profumo: chiari sentori di frutti rossi, e floreali. Sapore: frutti rossi, fragola e amarena, pepe nero e rabarbaro; tannino sapido e setoso, bella persistenza. Abbinamenti: primi con sughi di carne, secondi di carne rossa.

## *Domaine de Villeneuve*



### *LES VIEILLES VIGNES*

**CHATEAUNEUF DU PAPE A.O.C. 2016 14,5% VOL “AAA”** € 95

Uva: Grenache, Mourvèdre, Cinsault e Syrah – Colore: rosso rubino intenso. Profumo: sentori di more, lamponi, note speziate e terrose. Sapore: tannini levigati e rotondi, sorso caldo e morbido, grande persistenza. Abbinamenti: secondi di carne rossa, salumi, formaggi erborinati.

## *Louis Jadot*



**BOURGOGNE PINOT NOIR A.O.C. 2014 12,5% VOL** € 45

Colore: rosso rubino brillante. Profumo: aromatico con note di composta di frutti rossi. Sapore: fresco al palato, lieve sentore di spezie da invecchiamento in barrique, tannini leggeri, levigati e rotondi. Abbinamenti: grigliate di carne, petto d'anatra, selvaggina.

## *Chateau De Roquefort*



### *LES MURES*

**CÔTE DE PROVENCE 2015 14% VOL “AAA”** € 65

Uva: Grenache, Cinsault, Syrah, Carignan e Clairette – Colore: rosso rubino. Profumo: note di ciliegia e prugna. Sapore: corposo, fresco, ben bilanciato, finale freschissimo e lungo. Abbinamenti: agnello, capretto, pernice, fagiano.

## *Dourthe*



*CHATEAU PEY LA TOUR*

**BORDEAUX SUP. RESERVE A.O.C. 2019 14,5% VOL**

€ 38

Uve: Merlot 88%, Cabernet Sauvignon 10%, Petit Verdot 2% – Colore: rosso granato. Profumo: frutti di bosco, ciliegia, mora e spezie. Sapore: pieno, setoso e persistente. Abbinamenti: manzo, vitello e cacciagione.

## ***Gaston Hochar - LIBANO***



### **CHATEAU MUSAR 1998 13,5% VOL “AAA”**

**€ 90**

Uva: Cabernet S., Cinsault e Carignan – Bellissimo nel colore, profuma di frutti neri, frutta macerata, cedro e legno fine, con tannini ancora decisi, struttura generosa e grane freschezza e profondità. Abbinamenti: carne rossa, selvaggina, barbecue, cucina etnica, formaggi.

### **CHATEAU MUSAR 2011 14% VOL “AAA”**

**€ 160**

Uva: Cabernet Sauvignon – intenso di frutta al naso, fresco, vivo, bilanciato, legno delicatissimo, con tannini ancora presenti. Ciliegia, china, tamarindo, uva spina e caffè. Abbinamenti: carne rossa speziata, selvaggina, barbecue, cucina etnica intensa, formaggi stagionati.

**PROSECCHI**

## *Ruggeri Valdobiadene*



### *MORBÌN CUVÉE*

Vino **Spumante** Metodo Italiano **Extra Dry** 11,5% Vol € 18

Colore: giallo paglierino cristallino, perlage fine e persistente. Profumo: mela gialla, pesca e fiori d'acacia. Sapore: fresco, morbido, su fondo sapido, finale piacevolmente fruttato ed aromatico. Abbinamenti: stuzzichini a base di salumi e formaggi. Ottimo anche col pesce e con le frittiture di verdura.

**Prosecco** Treviso D.O.C. 11% Vol € 22

Uve: Glera (>85%) e altre uve bianche del territorio (<15%) – colore paglierino tenue con riflessi verdolini e delicato perlage ottenuto per fermentazione naturale a pressione moderata (2 atm. circa). I profumi fruttati si ripetono al palato, fresco e abboccato. Abbinamenti: ottimo per l'aperitivo, si sposa con i salumi ed i formaggi di media stagionatura.

### *QUARTESE*

Valdobbiadene **Prosecco Superiore** D.O.C.G. Brut 11% Vol € 27

Uve: Glera (>85%) e altre uve bianche del territorio (<15%) – Colore: verdolino, brillante, spuma fitta e perlage fine e persistente. Profumo: intenso, molto elegante, con note di mela gialla e pesca a pasta bianca; equilibrio, delicatezza e piacevolmente acidulo e sapido. Abbinamenti: filetti di branzino ed orata, frutti di mare, crostacei e primi piatti delicati.

### *GIALL'ORO (cl 75)*

Valdobbiadene **Prosecco Superiore** D.O.C.G. Extra Dry 11% Vol € 27

Uve: Glera (>85%) e altre uve bianche del territorio (<15%) – Colore: giallo paglierino tenue con riflessi brillanti. Profumo: note fruttate di mela gialla e fiori bianchi di acacia. Sapore: abboccato e fresco, gradevolmente snello, bollicina piacevolmente sottile, buona freschezza e finale fruttato. Abbinamenti: verdure, carni bianche, formaggi delicati, specialità di pesce, come gli scampi crudi.

### *GIALL'ORO (cl 37,5)*

Valdobbiadene **Prosecco Superiore** D.O.C.G. Extra Dry 11% Vol € 18

***GIUSTINO B. Millesimato***

Valdobbiadene **Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Dry 11,5% Vol € 36**

Uve: Glera (>85%) e altre uve bianche del territorio (<15%) – Colore: giallo paglierino con una spuma fine e persistente. Profumo: ampio e fruttato, mela gialla, pesca, fiori d'acacia, pompelmo rosa. Sapore: armonico ed elegante, di buona pienezza e persistenza. Abbinamenti: stuzzichini o pasticcini salati, specialità di pesce.

***ARGEÓ ROSÉ Millesimato***

**Prosecco D.O.C. Rosé Brut 2022 11,5% Vol**

**€ 25**

Uve: Glera (>85%) e Pinot Nero (<15%) – Colore: rosa tenue che ricorda le sfumature dei fiori di pesco. Spuma fitta e perlage vivace e fine. Profumo: frutti del sottobosco, ribes rosso, lampone. Sapore: fiori bianchi, piccoli frutti, rosmarino fresco; freschezza molto piacevole del Pinot Nero. Abbinamenti: piatti leggeri al pesto, sughi a base di funghi, dessert di frutta a base di fragole fresche.

# **SPUMANTI**

## *Francesco Scanavino*



### *CORBELLO*

**SPUMANTE EXTRA DRY *Metodo Martinotti* 11% VOL** € 30

70% Chardonnay-30% Cortese – Colore: giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli. Profumo: fruttato con sentori di mela e fiori di acacia. Sapore: fresco e fruttato. Abbinamenti: si adatta a tutto pasto e per la realizzazione di Cocktails.

### *DIAMANT BLANC*

**METODO CLASSICO MILLESIMATO 11% VOL** € 45

Uve: 80% Pinot nero, 20% Chardonnay - Colore: giallo paglierino brillante. Profumo: intenso e floreale con note di frutta fresca. Sapore: corposo ma allo stesso tempo morbido ed estremamente leggero armonico, vellutato, lunga persistenza. Abbinamenti: si accosta a tutto, dall'aperitivo al dolce.

### *DIAMANT ROSE'*

**METODO CLASSICO MILLESIMATO 11% VOL** € 50

Uve: 80% Pinot nero, 20% Chardonnay - Colore: rosa tenue ma brillante. Profumo: intenso e floreale con note di frutta fresca. Sapore: corposo ma allo stesso tempo morbido ed estremamente leggero armonico, vellutato, lunga persistenza. Abbinamenti: si accosta a tutto, dall'aperitivo al dolce.

## *Az. Agricola Malvirà*



### *RIVE GAUCHE*

**EXTRA BRUT METODO CHARMAT 11,5% VOL BIO** € 30

Colore: giallo paglierino scarico. Profumo: floreale, fruttato con pesca bianca e leggermente erbaceo. Sapore: equilibrato, sapido, perlage fine e persistente. Abbinamenti: insalate estive, pasta, pesce, frutti di mare, pollo.

### *RIVE GAUCHE ROSE'*

**EXTRA BRUT METODO CHARMAT 11% VOL BIO** € 30

Colore: rosa pallido (buccia di cipolla). Profumo: di piccoli frutti rossi, pesca bianca e richiami di melograno. Sapore: equilibrato, asciutto, fresco ma non aspro, perlage fine e persistente. Abbinamenti: ottimo come aperitivo...e con tutto!

## *Agricola Mèttola*



### *Mr. Fred*

**MOSCATO DOLCE Metodo Martinotti Lungo 7% VOL** € 30

Pesca, agrumi, lavanda e salvia. Ha un delicato profumo di moscato fresco, appena vendemmiato, dal colore delicatissimo. Abbinamenti: pasticceria secca, torta di nocciole, biscotti di meliga, panettone o pandoro; con qualsiasi dessert o come aperitivo.

# *Fontanafredda*



## *LIMITED EDITION*

### **ALTA LANGA BRUT D.O.C.G. 12,5% VOL**

€ 30

Uve: Pinot nero, Chardonnay – Colore: giallo paglierino con riflessi verdi. Profumo: ricorda il miele, la pesca a polpa bianca, il pompelmo ed il basilico. Sapore: sapido con una bolla avvolgente ed un finale dolce e lungo. Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, ma soprattutto – per la sua indiscussa personalità – rappresenta un modo eccellente per accompagnare tutte le portate.

## *BLANC DE BLANCS*

### **ALTA LANGA BRUT D.O.C.G. 12,5% VOL**

€ 40

Uva: Chardonnay – Colore: giallo paglierino. Profumo: rimandi molto intensi che ricordano la frutta secca, la crosta di pane, il miele. Sapore: fresco, fragrante e cremoso. Abbinamenti ottimo come aperitivo ma soprattutto – per la sua indiscussa personalità – rappresenta un modo eccellente per accompagnare con classe tutte le portate.

## *CONTESSA ROSA*

### **ALTA LANGA BRUT ROSÈ D.O.C.G. 12% VOL**

€ 48

Uve: Pinot nero, Chardonnay – Colore: rosa tenue con riflessi buccia di cipolla. Profumo: aromi di fiore d'arancio, melograno, chinotto, prugna nera, ginger, noce moscata, lavanda, basilico e un sottofondo di crema pasticcera. Sapore: la bolla è fine e persistente e l'acidità è in equilibrio con la nota dolce. Una sensazione minerale e sapida termina con un retrogusto di agrumi. Abbinamenti: ottimo come aperitivo, ma grazie alla sua indiscussa personalità, rappresenta soprattutto un modo eccellente per accompagnare con classe tutte le portate.

## *Lungarotti Az. Agraria*



### **SPUMANTE BRUT 12,5% VOL**

€ 36

Uve: Chardonnay e Pinot Nero - Colore: giallo paglierino con perlage a grana molto fine e persistente. Profumo: mandorla, nocciola, crosta di pane; molto intenso dalla chiusura floreale. Sapore: avvolgente, con spuma delicata e di grande persistenza; fruttato e di bella struttura, con acidità fresca e pulita, nel finale lascia un tocco agrumato. Abbinamento: ottimo aperitivo, è una scelta estremamente felice anche a tutto pasto. Fritto misto, orata al sale.

### **SPUMANTE BRUT ROSE' 12,5% VOL**

€ 36

Uve: Pinot Grigio e Sangiovese – Colore: buccia di cipolla limpido e brillante, con perlage a grana molto fine e persistente. Profumo: crosta di pane, glicine, rosa e nocciola. Sapore: vibrante freschezza e timbro decisamente mandorlato, con spuma delicata e di grande persistenza; progressione avvolgente, con un lieve tocco minerale nel retrogusto. Abbinamenti: salmone affumicato, carpaccio di manzo, terrina di foie gras, pizza, sushi, sashimi e tempura.

# CHAMPAGNE

## *Laurent-Perrier*



### ***BLANC DE BLANCS* BRUT NATURE 12,5% VOL**

€ 180

Uve: Chardonnay - Colore: bianco con effervescenza fine e persistente. Profumo: minerale con note di agrumi. Sapore: si esprime al palato con una presenza molto equilibrata per terminare con un finale fresco, molto agrumato. Grazie alla sua perfetta padronanza della vinificazione dello Chardonnay, un vitigno raro ed esigente, Laurent-Perrier offre il primo champagne 100% Chardonnay senza zuccheri aggiunti. Proveniente da un anno in cui la maturità consente un contenuto zuccherino naturale sufficiente, il Blanc de Blancs Brut Nature è un vino eccezionale.

### ***ULTRA* BRUT 12,5% VOL**

€ 180

Uve: Chardonnay 55%, Pinot Nero 45% - Colore: leggerissimo e cristallino. Profumo: intenso e complesso, di estrema freschezza con note di frutta (agrumi, frutti bianchi), fiori (caprifoglio) e note iodate, che donano un'estrema sensazione di freschezza. Questo vino arioso e delicato, di sorprendente lunghezza, è caratterizzato da una grande purezza, un finale lungo e non saturante. Precursore della categoria Brut Nature, Laurent-Perrier Ultra Brut è un vino senza zuccheri aggiunti, uno champagne nella sua forma più pura. Lanciata nel 1981, questa innovazione è un vero esempio del know-how della Maison, ottenuta esclusivamente da un anno selezionato per il suo perfetto equilibrio tra bella maturità e bassa acidità.

### ***BRUT CUVÉE ROSÉ* 12,5% VOL**

€ 180

Uva: Pinot Nero - Un abito elegante il cui colore evolve naturalmente da una bella tonalità lampone a sfumature salmone. Un naso schietto di straordinaria freschezza e un'ampia tavolozza di frutti rossi: lampone, ribes, fragola, amarena. Un attacco franco e sapido per questo vino morbido e rotondo. Al palato offre la sensazione di tuffarsi in un cesto di frutti rossi appena raccolti. Dal 1968, Laurent-Perrier ha sviluppato la padronanza di un know-how molto particolare e raro nello Champagne: la macerazione. La Cuvée Rosé offre l'espressione più ricca e sottile del Pinot Nero. Questo champagne rosé si caratterizza per i suoi aromi intensi di frutti rossi freschi, grande intensità e tanta freschezza.

## ***Billecart-Salmon***

CHAMPAGNE  
**BILLECART  
SALMON**

### **BRUT NATURE 12,5% VOL**

€ 160

Colore: L'intensità visiva del colore dorato tenue è valorizzata dalla nitidezza di un insieme limpido e brillante. Profumo: I sentori fruttati si mescolano e moltiplicano con gli aromi di fiori, frutta secca e pan brioche, esaltati dalla nota sottile di limone della verbena. Sapore: Approccio tattile ampio e armonioso, preservato da una tensione minerale. Ventaglio gustativo accattivante al palato con note di biscotto e frutti bianchi con semi. Abbinamenti: Da degustare con pietanze prelibate: carpaccio di vitello, capesante alla griglia e pesce crudo marinato agli agrumi.

### **EXTRA BRUT 12,5% VOL**

€ 160

30% di Pinot Noir della Montagna di Reims e della Grande Valle della Marna; 30% di Chardonnay di diversi cru della Marna; 40% di Meunier della Valle della Marna e dei Coteaux Sud d'Eprenay.

### **BRUT RESERVE 12,5% VOL**

€ 100

Colore: con i suoi riflessi giallo oro pallido, si distingue per le bollicine fini e la spuma abbondante e persistente. Profumo: Vino maturo con un tocco di freschezza floreale che libera sentori di frutta fresca e pera matura. Sapore: Attacco al palato schietto e preciso, seguito da un'eccezionale sensazione di freschezza. Un bouquet ricco, frutto dell'invecchiamento in cantine tradizionali. Abbinamenti: perfetto per qualsiasi occasione e come aperitivo. Accompagna piatti semplici o elaborati.

## ***Perrier-Jouët***



### **Belle Epoque 2011-2012 (Limited Ed. Bottiglia a LED)**

€ 350

Uve: Chardonnay 50%, Pinot Noir 45%, Pinot Meunier 5% - Colore: giallo tenue dorato, con riflessi verdognoli e perlage brioso e vivace. Profumo: agrumi, pesca bianca, pera e pompelmo, ananas e fiori primaverili, marzapane e spezie dolci. Sapore: marcatamente minerale ma comunque rotondo e setoso, con una persistenza elegante e lunga. Abbinamenti: pesce, crostacei o carne bianca. Da sorseggiare insieme all'aragosta alla catalana.

## ***Michel Mailliard***



### **Alexia Rosé Cuvée**

€ 80

Uve: Chardonnay 90%, Pinot Nero 10% - Colore: rosa chiaro. Profumo: di petali di rosa e fragoline di bosco. Sapore: piccoli frutti rossi, finale setoso e fresco. Abbinamenti: perfetto come aperitivo e in abbinamento a piatti a base di pesce come tonno o salmone.

## ***Bollinger***



### **Brut Special Cuvée**

€ 120

Uve: Pinot Noir 60%, Chardonnay 25%, Pinot Meunier 15% - Colore: giallo dorato con perlage fine. Profumo: fruttato e speziato con sentori di mela tostata, composta di pesca e crosta di pane. Sapore: Fresco, ricco, lungo e vivace, sapido ed elegante. Abbinamenti: pesce e crostacei al vapore, pesce alla griglia, tartare di pesce, Sushi e Sashimi.

## *Philipponnat*



### **Brut Réserve Royale A.O.C. 2016**

€ 100

Uve: 65% Pinot Nero, 30% Chardonnay, 5% Pinot Meunier - Colore: giallo dorato brillante con riflessi ambrati, reso ancora più elegante da una spuma a grana finissima e persistente. Profumo: sentori floreali e leggermente tostati, insieme a nuance di frutti rossi, agrumi e miele. Sapore: delicatamente vinoso, ampio e strutturato, con aromi fruttati e un lungo finale che sciorina leggere note di biscotto e di pane fragrante. Abbinamenti: Sushi o comunque, più in generale, piatti di pesce crudo.

## *Pommery*



### **Brut A.O.C. Royal**

€ 100

Uve: 34% Pinot Nero, 33% Chardonnay, 33% Pinot Meunier - Colore: giallo pallido con leggeri riflessi verdi. Profumo: vivace e fresco, con note aperte di agrumi, fiori bianchi e piccoli frutti di bosco. Sapore: piccoli frutti di bosco, gusto rotondo, ampio, delicato e con una bella lunghezza. Abbinamenti: ideale come aperitivo.

## *A. Viot & Fils*



### **Brut Nature Dosage Zéro 12% Vol Lungarotti Experience**

€ 85

Uve: 50% Pinot Nero, 40% Chardonnay, 10% Pinot Meunier - Colore: giallo pallido brillante. Profumo: sentori di noci, nocciole e pane tostato. Sapore: speziato con carattere forte e nota finale di cannella e liquirizia. Abbinamenti: aperitivo, antipasti, frutti di mare, pesce, crostacei, formaggi.

## *Alain Bailly*



CHAMPAGNE  
ALAIN BAILLY

### **Cuvée Fleur De Vigne Brut 12% *Lungarotti Experience***

€ 100

Uve: 34% Pinot Nero, 33% Chardonnay, 33% Pinot Meunier - Grande aroma complesso, burroso e minerale. Palato semplice e delicato. Equilibrio verso un'acidità vibrante, mineralità pietrosa. Abbinamenti: salmone, tonno, frutti di mare, formaggi dolci e a pasta molle.

## *Taittinger*



CHAMPAGNE  
**TAITTINGER**  
*Reims*

### **Brut Réserve**

€ 100

Uve: 40% Chardonnay, 30% Pinot Nero, 30% Pinot Meunier - Colore: giallo paglierino dorato brillante, con bollicine fini e una mousse discreta e persistente. Profumo: aromi fruttati e di brioche, fragranze di pesca e fiori bianchi combinate con note di baccello di vaniglia. Sapore: armonioso in bocca, il vino è delicato, rivelando deliziosi tocchi fruttati e mielosi. Abbinamenti: aperitivo e a tutto pasto, antipasti con crostacei, primi e secondi di pesce.

## *Domaine Saint Just*



*1948*

### **Crémant de Loire 12,5% Vol**

€ 65

Uva: Chenin Blanc - Perlage finissimo caratterizzato da caldi sentori di mandorla e noce, ben bialnciati da profumi fruttati di mela cotogna. Una bollicina equilibrata, calda e corposa, mai aggressiva e di buona intensità. Abbinamenti: antipasti crudi di mare, insalata di pesce, primi piatti di pesce, Sushi e sashimi