

## I vini consigliati

### Bollicine bianche

<b>JOLIE MARE NOSTRUM Extra dry Martinotti</b>	23	<b>FIRRIATO SICILIA Tenute Gelso Grande</b>	<i>Blend uve siciliane</i>	<i>La nostra bollicina della casa. Armonico, elegante e fruttato di erbe mediterranee, agrumi e frutta</i>	<b>26 €</b>
<b>DUBL BRUT BIANCO Metodo Classico</b>	21	<b>FEUDI SAN GREGORIO CAMPANIA</b>	<i>Greco</i>	<i>Vibrante, scorrevole, fine e avvolgente con note di agrumi, pesca bianca, fiori e mandorla amara</i>	<b>35 €</b>
<b>DUBL BRUT ROSE' Metodo Classico</b>	21	<b>FEUDI SAN GREGORIO CAMPANIA</b>	<i>Aglianico</i>	<i>Delicate note di frutti di bosco e ciliegia con toni floreali e agrumati. Sorso saporito, fragrante e scorrevole, rinfrescato da una bella mineralità</i>	<b>35 €</b>

### Bianchi fermi

<b>ZANE'</b>	23	<b>GHIO Bosio Alessandria</b>	<i>Caricalasino</i>	<i>Un vitigno antico prodotto da pochissime cantine nelle zone più montane tra Gavi e Acqui. Asciutto, fresco e minerale con un buon frutto nel finale</i>	<b>24 €</b>
<b>TIVITTI</b>	23	<b>MARILENA BARBERA Menfi</b>	<i>Inzolia</i>	<i>Profumi di agrumi, fiori di zagara, mandorle, ginestra e pesca bianca. Al sorso è ampiamente sapido e rinfrescante</i>	<b>25 €</b>
<b>VENUSA</b>	21	<b>VENISSA Venezia Is. Mazzorbo</b>	<b>VENETO</b> <i>Dorona</i>	<i>Uva quasi estinta dopo l'acqua alta del'66. Raro, molto sapido e di ottima struttura</i>	<b>55 €</b>

## LE CHICCHE

Troverete descizioni  
più dettagliate nelle  
rispettive pagine  
regionali

## BOLLICINE

CHAMPAGNE ZERO NATURE	TARLANT	FRANCIA Vallée de la Marne	Pinot nero 32% Chardonnay 32% Pinot meunier 32% Vitigni storici 4%	130 €
CHAMPAGNE LA PUCELLE <b>in arrivo</b> Extra brut premier Cru	PERSEVAL FARGE Montaigne de Reims	Pinot nero da un'unica parcella	Agrumi e mandorle con sorso appagante e di carattere. 72 mesi sui lieviti	130 €

## FERMI

ROSSJ BASS	21 GAJA	PIEMONTE	Chardonnay	115 €
DIDACUS	23 PLANETA	SICILIA	Chardonnay	115 €
SAVENNIERES CULEE' DE SERRANT	16 NICOLAS JOLY	FRANCIA LOIRA	Chenin blanc	150 €
RIESLING KABINETT ROTLACK	74 SCHLOSS JOHANNISBERG	RHEINGAU GERMANIA	Riesling	280 €
CERVARO DELLA SALA	21 CASTELLO DELLA SALA	UMBRIA	Chardonnay Grechetto	100 €
TERRE ALTE	20 LIVIO FELLUGA	FRIULI	Sauvignon Pinot Bianco Friulano	100 €
TROY	21 TRAMIN	ALTO ADIGE	Chardonnay	115 €
QUARZ	21 TERLANO	ALTO ADIGE	Sauvignon	80 €
VENISSA 0,500 Cl.	17 VENISSA	VENETO/VENEZIA	Dorona	100 €

## I MACERATI E GLI ORANGE WINE

Troverete descrizioni più dettagliate nella pagina regionale dei rispettivi vini

GORULI MTSVANE in anfora <b>In arrivo</b>	21	OUR WINE GEORGIA	GEORGIA	Mtsvane	48 €
OUA 2 in anfora	22	LA RICOLLA	LIGURIA	Vermentino	34 €
NINTEDENINTE In anfora	22	LA RICOLLA	LIGURIA	Bianchetta Genovese	34 €
AMMANO	22	BARBERA	SICILIA	Zibibbo secco	40 €
VINARANCIO	22	GHIO	PIEMONTE	Carica l'asino	35 €
ASSYRTIKO <b>in arrivo</b>	21	ARIOUSIOS	GRECIA	Assyrtiko	35 €

## MEZZE BOTTIGLIE

BIANCHI		Produttore	Regione	Uve	
LEONE D'ALMERITA 0,370	22	TASCA	SICILIA	MIX DI UVE SICILIANE	12 €
PROSECCO DI VALDOBBIADENE 0,370	22	REBULI	VENETO	Glerra	12 €
FRANCIACORTA BRUT 0,370	22	CONTADI CASTALDI	LOMBARDIA	Chardonnay/Pinot nero/Pinot bianco	24 €
ROSSI		Produttore	Regione	Uve	
BARBERA 0,370	21	DELLETTO	PIEMONTE		12 €
NEBBIOLO 0,370	21	DELLETTO	PIEMONTE		12 €
BAROLO 0,370	20	MASSOLINO	PIEMONTE		28 €

***“Chi beve solo acqua ha un segreto da nascondere”***  
***Charles Baudelaire***

<b>CHAMPAGNE BIANCHI</b>	<i>Produttore</i>	<i>Uve</i>	<i>Descrizione</i>	
<b>CHAMPAGNE GRAND CRU BRUT</b>	<i>GUY THIBAUT Montaigne de Reims</i>	<i>Pinot noir 80% Chardonnay 20%</i>	Due ettari di vigne a Verzenay mitico Cru delle montagne di Reims	<b>60 €</b>
<b>CHAMPAGNE GRAND CRU blanc de blancs</b>	<i>JACK LEGRAS Cote des Blancs</i>	<i>Chardonnay</i>	Vigne tra Chouilly e Cramant. Floreale e rotondo	<b>60 €</b>
<b>CHAMPAGNE LA PUCELLE Extra brut premier Cru in arrivo</b>	<i>PERSEVAL FARGE Montaigne de Reims</i>	<i>Pinot nero da un'unica parcella</i>	Agrumi e mandorle con sorso appagante e di carattere. 72 mesi sui lieviti	<b>130 €</b>
<b>CHAMPAGNE COLLECTION 244</b>	<i>LOUIS ROEDERER Vallée de la Marne</i>	<i>Pinot nero 30% Chardonnay 44% Pinot meunier 18%</i>	<i>Morbido e seducente, dal frutto ricco ed appagante</i>	<b>110 €</b>
<b>CHAMPAGNE ZERO NATURE</b>	<i>TARLANT Vallée de la Marne</i>	<i>Pinot nero 32% Chardonnay 32% Pinot meunier 32% Vitigni storici 4%</i>	<i>Secchissimo e sapido. Le singole parcelle vengono maturate in botti di legno vecchie. Nessuna filtrazione</i>	<b>130 €</b>

*“Siamo tutti mortali fino al primo bacio e al secondo bicchiere di vino.”  
Eduardo Hughes Galeano*

## **CHAMPAGNE ROSATI**

	<i>Produttore</i>	<i>Uve</i>	<i>Descrizione</i>	
<b>CHAMPAGNE ROSE' AOC PRIVEE'</b>	<b>COLLET</b> <i>Vallée de la Marne</i>	<i>Pinot noir 50% Chardonnay 40% Pinot meunier 10%</i>	<i>Nata nel 1921, è la più antica cantina di Ay. L'invecchiamento sui lieviti avviene nelle storiche e profonde cantine di gesso della zona. Rosato ampio e avvolgente.. 48 mesi almeno sui lieviti</i>	<b>66 €</b>
<b>CHAMPAGNE GRAND CRU BRUT ROSE'</b>	<b>GUY THIBAUT</b> <i>Montagne de Reims</i>	<i>Pinot noir 80% Chardonnay 20%</i>	<i>Un "garagista" dello Champagne. Due ettari di vigne a Verzenay mitico Cru delle montagne di Reims</i>	<b>65 €</b>
<b>CHAMPAGNE BRUT ROSE' GRAND CRU</b>	<b>CAMILLE SAVES</b> <i>Bouzy Montagne de Reims</i>	<i>Pinot noir 28% Chardonnay 60% uve rosse di Bouzy 12 %</i>	<i>Uno Champagne che appaga pienamente i più esigenti amanti dei rosè. Note di pane tostato con sentori di piccoli frutti rossi</i>	<b>70 €</b>
<b>CHAMPAGNE CRU CUVEE' DE ROSE' Brut Premiere</b>	<b>PERSEVAL FARGE</b> <i>Montagne de Reims</i>	<i>49% chardonnay, 34% pinot nero, 17% pinot meunier 12% di vino rosso</i>	<i>Sentori di bacche rosse , frutti maturi e scorza d'arancia Ottima mineralità. 48 mesi sui lieviti. Solo 5000 bottiglie prodotte</i>	<b>76 €</b>

<b>CHAMPAGNE ROSE' de maceration Extra brut</b>	<b>BENOIT LAHAJE Montaigne de Reims</b>	<i>Pinot noir</i>	Lahaje si colloca nell'olimpio dei migliori produttori. Biologico e biodinamico, deciso e senza fronzoli. Croccante, elegante, diretto e minerale. Rimane nel cuore.	<b>130 €</b>
---	---	-------------------	--	--------------

*“Un pasto senza vino è come un giorno senza sole.”  
Anthelme Brillat-Savarin*

## BOLLICINE ROSATE

<b>nome</b>	<b>anno</b>	<b>Produttore Regione Zona delle vigne</b>	<b>Uve</b>	<b>descrizione</b>	<b>prezzo</b>
<b>CHARME ROSE' SPUMANTE</b>		<b>FIRRIATO SICILIA Borgo Gualino</b>		<i>Avvolgente e fruttato di melograno, anguria, susina, fragola e lampone. Consigliatissimo</i>	<b>27 €</b>
<b>ELI BRUT ROSE' Il vino della miniera Metodo classico</b>	<b>21</b>	<b>L'AUTIN PIEMONTE Val Germanasca</b>	<i>Pinot nero</i>	<i>Maturato 40 mesi a 1000 metri di profondità nelle vecchie miniere di talco della Val Germanasca</i>	<b>36 €</b>
<b>MARCALBERTO ROSE' Metodo Classico</b>	<b>23</b>	<b>MARCALBERTO PIEMONTE Santo Stefano Belbo</b>	<i>Pinot nero Chardonnay</i>	<i>Frutti rossi, crosta di pane e lieviti. Energico e dinamico con ottimo finale sapido. Prima fermentazione in botti di rovere</i>	<b>38 €</b>
<b>ALMERITA BRUT ROSE' Metodo classico <b>in arrivo</b></b>	<b>19</b>	<b>TASCA D'ALMERITA SICILIA Contea Sclafani</b>	<i>Pinot nero</i>	<i>Classe ed equilibrio, con tutto il carattere di un Pinot nero siciliano</i>	<b>46 €</b>

<b>FRANCIACORTA ROSE' BRUT</b> Metodo Classico	sboc 21	<b>CONTADI CASTALDI LOMBARDIA</b>	<b>Chardonnay65%. Pinot nero 35%</b>	<b>Sentori di petali di rosa, agrumi maturi, frutti di bosco e crosta di pane</b>	<b>45 €</b>
<b>FRANCIACORTA ALMA ROSE' GRANDE CUVÉE</b> Metodo Classico	sboc. 23	<b>BELLAVISTA LOMBARDIA</b>	<b>Chardonnay. Pinot nero</b>	<b>Una delle maison che ha creato il mito della Franciacorta. Vino straordinario</b>	<b>60 €</b>
<b>FRANCIACORTA ALMA ROSE' GRANDE CUVÉE</b> Magnum 1,5 Lt. Metodo Classico		<b>BELLAVISTA LOMBARDIA</b>	<b>Chardonnay Pinot nero</b>	<b>Il formato magnum rimane il migliore per maturare un grande vino</b>	<b>130 €</b>

***“La sola arma che tollero, è un cavatappi.”***  
***Jean Carmet***

## **BOLLICINE BIANCHE**

<b>nome</b>	<b>anno</b>	<b>Produttore Regione Zona delle vigne</b>	<b>Uve</b>	<b>descrizione</b>	<b>prezzo</b>
<b>JOLIE MARE NOSTRUM Extra dry Martinotti</b>	<b>23</b>	<b>FIRRIATO SICILIA Tenute Gelso Grande</b>	<b>Blend uve siciliane</b>	<b>La nostra bollicina della casa. Armonico, elegante e fruttato di erbe mediterranee, agrumi e frutta secca</b>	<b>26 €</b>
<b>PROSECCO DI VALDOBBIADENE</b>	<b>23</b>	<b>BORGIO MOLINO VENETO</b>	<b>Glera</b>	<b>Ampio fresco e setoso. Un Prosecco di grande beva e qualità</b>	<b>22 €</b>
<b>CARTIZZE</b>	<b>23</b>	<b>BORGIO MOLINO VENETO</b>	<b>Glera</b>	<b>Ricco, fruttato ed aromatico. Un vino avvolgente e cremoso</b>	<b>36 €</b>

<b>CONTEA DI SCLAFANI</b> blanc de blancs Metodo Classico	19	<b>TASCA D'ALMERITA</b> SICILIA Contea di Sclafani	Chardonnay	<i>Le vigne sono immerse in un contesto di uliveti e frutteti. Una bollicina di qualità assoluta</i>	46 €
<b>GAUDENSIUS</b> ETNA BIANCO Metodo Classico <b>in arrivo</b>	21	<b>FIRRIATO</b> SICILIA Cavanera/Etna 800 Mt. s.l.m.	Nerello mascalese	<i>Tutte le grandi caratteristiche dovute al micro clima del vulcano</i>	44 €
<b>ALTA LANGA NATURE</b> senza solfiti aggiunti Metodo Classico	20	<b>MARCALBERTO</b> PIEMONTE Santo Stefano Belbo	Pinot Nero	<i>Una bottiglia da puristi. Lungo profondo, austero e sapido. Maturato in botti di rovere senza aggiunta di solfiti e filtrazioni</i>	53 €
<b>ALTA LANGA</b> SEI TREMENDA extra brut Metodo Classico	21	<b>MARCO CAPRA</b> PIEMONTE Santo Stefano Belbo	Pinot nero Chardonnay	<i>All'assaggio colpisce per la sua freschezza e mineralità, per la sua persistenza e piacevolezza. Fresco ed elegante</i>	45 €
<b>SAN GIORGIO BRUT</b> Metodo Classico Blanc de blancs	20	<b>CIECK</b> PIEMONTE Canavese	Erbaluce di Caluso	<i>Fruttato, floreale, morbidamente aromatico e cremoso. 36 mesi sui lieviti</i>	33 €
<b>ELI PAS DOSE'</b> Il vino della miniera Metodo Classico	sboc 23	<b>L'AUTIN</b> PIEMONTE Val Germanasca	Chardonnay 40% Pinot nero 50% Bianver 10%	<i>Maturato 40 mesi a 1000 metri di profondità nelle vecchie miniere di talco della Val Germanasca</i>	35 €
<b>FRANCIACORTA BRUT</b> Metodo Classico	21	<b>FERGHETTINA</b> LOMBARDIA	Chardonnay 95% Pinot nero 5%	<i>Fragrante, di prugna matura, albicocca, limone, fiori bianchi, biscotto e mandorla. Cremoso e sapido</i>	35 €



<b>FRANCIACORTA SATEN</b> Metodo Classico Blanc de blancs	<b>19</b> <i>CONTADI CASTALDI</i> <i>LOMBARDIA</i>	<i>Chardonnay</i>	<i>Fresco e floreale con toni di pompelmo, lime e pesca gialla. 36 mesi sui lieviti</i>	<b>45 €</b>
<b>FRANCIACORTA ALMA</b> Grande cuvèe zero Metodo Classico	<b>19</b> <i>BELLAVISTA</i> <i>LOMBARDIA</i>	<i>Chardonnay 90%</i> <i>Pinot Nero 10%</i>	<i>30 mesi sui lieviti. Profumi di pane fresco, lievito, susine mirabelle, fiori bianchi e agrumi</i>	<b>52 €</b>

***I veri intenditori non bevono vino: degustano segreti.***  
***Salvador Dalí***

## **I VINI ESTERI**

<b>SANCERRE</b> <b>COMTE LAFOND</b>	<b>22</b> <i>BARON DE</i> <i>LADOUCETTE</i> <i>Loira</i>	<i>Sauvignon blanc</i>	<i>Una delle cantine più antiche della Loira. Sapido e fresco con bouquet floreale e fruttato di fiori bianchi e sambuco</i>	<b>60 €</b>
<b>POUILLY FUME'</b> <b>COMTE LAFOND</b>	<b>21</b> <i>BARON DE</i> <i>LADOUCETTE</i> <i>Loira</i>	<i>Sauvignon blanc</i>	<i>Unico ed inimitale. Al naso è ricco, intenso, ma sempre delicato, con note floreali e di menta piperita. Al palato è equilibrato, vivace, fresco, dai richiami minerali e fruttati</i>	<b>60 €</b>

<b>CHABLIS VILLAGE</b> Vieilles Vigne	<b>21 GUY ROBIN</b> Borgogna	<i>Chardonnay</i>	<i>Biancospino e frutta bianca con venature di sottobosco e fiori di acacia. Sapido, elegante, fresco e tonico</i>	<b>45 €</b>
<b>GORULI MTSVANE</b> in anfora <b>in arrivo</b>	<b>22 OUR WINE</b> GEORGIA	<i>Mtsvane</i>	Macerato intenso, che sembra quasi candito. Vino inebriante che si rivela fresco e sapido, fino ad un'esplosione di spezie e frutta	<b>48 €</b>
<b>CHARDONNAY ODEM</b>	<b>21 YARDEN</b> ISRAELE		Proveniente dalle Ature del Golan, a quasi 1200 m di altitudine. Morbido con sentori di frutta esotica	<b>48 €</b>
<b>ASSYRTIKO</b> <b>in arrivo</b>	<b>21 ARIOUSIOS</b> GRECIA Isola di Chios	<i>Assyrtiko</i>	Sole, mare e vento si esprimono attraverso intensità, calore e sapidità. Un vino che contrappone a potenza e alcol, sale e sfumature ossidative e profondamente mediterranee. Macerato	<b>35 €</b>
<b>MUSAR JEUNE BLANC</b>	<b>20 CHATEAU MUSAR</b> LIBANO Valle della Beeka	<i>Chardonnay</i> <i>Vermentino</i> <i>Viogner</i>	Un vino bianco fresco, denso e potente. Agile e teso, al naso pare di entrare in un limoneto e subito dopo in un campo di frutta esotica	<b>32 €</b>

<b>SONOMA COAST</b> <b>arrivo</b>	<b>in</b>	<b>21 FRANCIS FORD COPPOLA USA</b>	<b>Chardonnay</b>	<b>Intensa espressione aromatica, con note di mela verde, pera, pesca e agrumi, arricchite da sfumature di fiori bianchi e una leggera tostatura</b>	<b>50 €</b>
<b>SAVENNIERES CULEE' DE SERRANT</b>		<b>18 NICOLAS JOLY Loira</b>	<b>Chenin blanc</b>	<b>Culeè de Serrant è il nome della vigna piantata dai monaci Cistercensi già nel 1130 e da allora si produce vino. Considerato uno dei migliori vini al mondo</b>	<b>150 €</b>
<b>RIESLING KABINETT ROTLACK</b>		<b>74 SCHLOSS JOHANNISBERG Rheingau Germania</b>	<b>Riesling</b>	<b>Producono da 1200 anni. Castello legato alla storia già da Carlo Magno. Il riferimento numero uno per il Riesling. Mezzo secolo di invecchiamento</b>	<b>280 €</b>

## SICILIA

<b>Nome</b>	<b>Anno</b>	<b>Produttore e zona delle vigne</b>	<b>Uve</b>	<b>Descrizione</b>	<b>Prezzo</b>
<b>IL GRILLO "Mare Nostrum"</b>	<b>23</b>	<b>GIACOMO ARINI Marsala</b>	<b>Grillo</b>	<b>Un'azienda a conduzione familiare con cui collaboriamo da più di 20 anni. Fruttato, leggero, agrumato e floreale</b>	<b>24 €</b>

<b>ALTAMORA ETNA BIANCO</b>	<b>23</b>	<b>ALTAMORA</b> <i>Milo</i> <i>Etna</i> <i>Versante Sud-est</i> <i>600 Mt. slm</i>	<b>Carricante</b>	<b><i>Toni di frutta, pietra focaia ed erbe aromatiche. Sensazioni fumè e minerali</i></b>	<b>35 €</b>
<b>MALVASIA FRANCAANGELO</b>	<b>23</b>	<b>PUNTA ARIA</b> <i>Isola di Vulcano/Lipari</i>	<b>Malvasia</b>	<b>Un vero “vino di mare”: salato, iodato”. Note molto nitide di mandorla e scorza di limone grattugiata. Sentori di zagara, erbe aromatiche e agrumi</b>	<b>34 €</b>
<b>ISOLA BIANCO</b>	<b>23</b>	<b>HIBISCUS</b> <i>Isola di Vulcano</i>	<b>Inzolia e Catarratto</b>	<b>Foreale e fruttato, con sentori minerali salmastri e che ricordano la macchia mediterranea. Al palato ha grande freschezza e sapidità, richiamando gli agrumi e forti sensazioni iodate.</b>	<b>35 €</b>
<b>TERRE ROSSE DI GIABBASCIO</b>	<b>23</b>	<b>CENTOPASSI</b> <i>San Giuseppe Jato</i>	<b>Catarratto</b>	<b><i>Dedicato a Pio La Torre, vittima della mafia. Vigne allevate da Libera Terra sui terreni confiscati a Cosa Nostra</i></b>	<b>25 €</b>

<b>MOZIA</b>	<b>23</b>	<b>TASCA D'ALMERITA</b> <i>Isola di San Pantaleo/Mozia</i>	<b>Grillo</b>	Freschezza sapida, con note succose e persistenti di frutta gialla matura con un finale piacevolmente salmastro	<b>35 €</b>
<b>KIKE'</b>	<b>23</b>	<b>FINA VINI</b> <i>Trapani</i>	<b>Traminer 90%. Sauvignon 10%</b>	<i>Due uve del nord in vacanza in Sicilia. Nuance di frutta esotica candita, agrumi, zagara ed erbe aromatiche</i>	<b>27 €</b>
<b>TAIF</b>	<b>23</b>	<b>FINA VINI</b> <i>Trapani</i>	<b>Zibibbo secco</b>	<i>Il vino più siciliano di tutti. Aromatico, fruttato e minerale. Tutto il carattere mediterraneo</i>	<b>27 €</b>
<b>CHARDONNAY VIGNA SAN FRANCESCO</b>	<b>21</b>	<b>TASCA D'ALMERITA</b> <i>Contea di Sclafani</i>	<b>Chardonnay</b>	<i>Vino di livello assoluto. Un caleidoscopio di sentori di frutta e fiori bianchi con toni speziati, burrosi e piacevolmente fumè</i>	<b>70 €</b>
<b>CHARDONNAY</b>	<b>22</b>	<b>PLANETA</b> <i>Menfi</i>		<i>Vellutato, morbido e potente, con buona sapidità e finale lungo e minerale</i>	<b>40 €</b>

<b>DIDACUS</b>	<b>23</b>	<b>PLANETA Ulmo</b>	<b>Chardonnay</b>	<b>Un'etichetta prestigiosa e di classe.. Profondo, corposo, fresco e con finale lungo, sapido e tostato. Edizione limitata</b>	<b>115 €</b>
<b>SALINA</b>	<b>22</b>	<b>COLOSI Capo Faro Is. Eolie</b>	<b>Inzolia 50%. Catarratto 50%</b>	<b>Vigne coltivate sui terrazzamenti tra Capo Faro e Porri. Sentori di frutta esotica e agrumi. Mineralee e sapido</b>	<b>25 €</b>
<b>AMMANO</b>	<b>23</b>	<b>MARILENA BARBERA Menfi Contrada Torrenova</b>	<b>Zibibbo secco</b>	<b>Intenso e aromatico, ottenuto con macerazione sulle bucce. Zagara ed erbe balsamiche</b>	<b>40 €</b>
<b>TIVITTI</b>	<b>23</b>	<b>MARILENA BARBERA Menfi</b>	<b>Inzolia</b>	<b>Profumi di agrumi, fiori di zagara, mandorle, ginestra e pesca bianca. Al sorso è ampiamente sapido e rinfrescante</b>	<b>25 €</b>
<b>COSTE AL VENTO 7 giorni di macerazione in anfora</b>	<b>23</b>	<b>MARILENA BARBERA Menfi</b>	<b>Grillo</b>	<b>Complesso ed armonioso, con profumi di frutta. Il sorso è lungo e sapido, arricchito da una vibrante freschezza salina</b>	<b>27 €</b>
<b>FAVINIA La Muciara</b>	<b>22</b>	<b>FIRRIATO Is. Favignana</b>	<b>Grillo Catarratto Zibibbo</b>	<b>Vigne a dieci metri dal mare sui terreni di Calamoni. Notevole sapidità e mineralità, effetto dell'influenza marina</b>	<b>45 €</b>

## **CAMPANIA**

<b>nome</b>	<b>anno</b>	<b>Produttore e zona delle vigne</b>	<b>Uve</b>	<b>descrizione</b>	<b>prezzo</b>
<b>FALANGHINA</b>	23	<b>DEDICATO A MARIANNA</b> <i>Irpinia</i>		Al naso le note floreali sono molto piacevoli e spiccano note di pesca e mela, al palato ha una buona persistenza con un buon equilibrio tra freschezza e sapidità.	<b>24 €</b>
<b>FIANO DI AVELLINO</b>	23	<b>LUNA NERA</b> <i>Irpinia</i>		<i>Floresale e fruttato di frutta esotica e ginestra. Secco, caldo ed elegante</i>	<b>28 €</b>
<b>GRECO DI TUFO</b>	23	<b>LUNA NERA</b> <i>Irpinia</i>		<i>morbido ed intenso con sentori fruttati di albicocca. Fresco e con buona persistenza aromatica</i>	<b>28 €</b>
<b>CODA DI VOLPE</b>	23	<b>LUNA NERA</b> <i>Irpinia</i>		<i>Sfumature fruttate di limone, mandarino, pesca, pera e mela. Toni minerali con note di erbe aromatiche. Carnoso e ricco</i>	<b>25 €</b>

***"L'acqua divide gli uomini; il vino li unisce."***  
***Libero Bovio***

## SARDEGNA

<b>nome</b>	<b>anno</b>	<b>Produttore e zona delle vigne</b>	<b>Uve</b>	<b>descrizione</b>	<b>prezzo</b>
<b>COSTAMOLINO</b>	22	<b>ARGIOLAS</b> <i>Serdiana</i>	<b>Vermentino</b>	<i>Delicato con note fruttate di susine, pesche, nespole, ananas ed erbe aromatiche</i>	<b>26 €</b>
<b>VENTOU DE MA</b>	23	<b>U TABARKA</b> <i>Carloforte</i> <i>Is. San pietro</i>	<b>Vermentino</b>	<i>Ginestra, zagara, aromi di lime, pesca, frutta tropicale. Il sorso è ampio e morbido, con un frutto denso</i>	<b>27 €</b>

## UMBRIA

<b>CERVARO DELLA SALA</b>	21	<b>CASTELLO DELLA SALA</b> <i>Orvieto</i>	<b>Chardonnay 85%</b> <b>Grechetto. 15%</b>	<i>Leggendario. Uno dei vini italiani più famosi nel mondo. Note di scorze di agrumi, fiori di acacia e arancia candita</i>	<b>100 €</b>
---------------------------	----	--	--	---	--------------

## PUGLIA

<b>nome</b>	<b>anno</b>	<b>uve/regione</b>	<b>produttore</b>	<b>descrizione</b>	<b>prezzo</b>
<b>GRECO ARCHETIPO</b>	23	<b>L'ARCHETIPO</b> <i>Murgia Barese</i>	<b>Greco</b>	<i>Avvolgente, ricco e sapido. Agricoltura sinergica senza uso di sostanze di sintesi. No solfiti aggiunti</i>	<b>25 €</b>



***“Bevo per rendere gli altri interessanti.”  
George Jean Nathan***

**FRIULI**

<b>nome</b>	<b>anno</b>	<b>uve/regione</b>	<b>produttore</b>	<b>descrizione</b>	<b>prezzo</b>
<b>RJGIALLA</b>	<b>23</b>	<b>LA TUNELLA Collio</b>	<b>Ribolla gialla</b>	Note di acacia, prugna, pesca gialla e mela renetta. Al palato si presenta intenso e pieno e di buon corpo	<b>34 €</b>
<b>VITOVSKA</b>	<b>23</b>	<b>KOCJANCIC RADO San Dorligo</b>		<i>L'uva che sfida il vento di Bora, che accarezza e striglia. Elegante, morbido e e sapido</i>	<b>30 €</b>
<b>PINOT GRIGIO RAMAT</b>	<b>23</b>	<b>JERMANN Ruttars</b>		Colore leggermente ramato. Ricordi agrumati con note di erbe aromatiche e note minerali	<b>33 €</b>
<b>TERRE ALTE</b>	<b>20</b>	<b>LIVIO FELLUGA Collio</b>	<b>Sauvignon 40% Pinot Bianco 30% Friulano 30%</b>	<i>Uno dei vini italiani più famosi nel mondo. Ricco e sapido con finale lungo di mandorle e note di salvia e bergamotto</i>	<b>100 €</b>
<b>RONCO DELLE MELE</b>	<b>22</b>	<b>VENICA &amp; VENICA Collio</b>	<b>Sauvignon</b>	<i>Uno dei grandi Sauvignon italiani. Gli aromi sono di frutta tropicale, agrumi e foglia di pomodoro</i>	<b>65 €</b>

*Alcuni non diventano mai folli. I loro vini devono essere proprio noiosi.  
Charles Bukowski*

## ALTO ADIGE

nome	anno	Produttore e zona delle vigne	Uve	descrizione	prezzo
CHARDONNAY ST. VALENTIN	21	CANT.PRODUT. SAN MICHELE APPIANO Appiano		Aromi di agrumi, frutta tropicale ed erbe officinali	50 €
FALLWIND Sauvignon	23	CANT.PRODUT. SAN MICHELE APPIANO Appiano		Frutta a polpa gialla, l'ananas e la mela verde, l'uva spina e fiori di sambuco	27 €
GEWURTZTRAMINER	23	CANTINE TRAMIN Località Sella		Ricco, fruttato ed aromatico. Tutto il piacere di un vino dell'Alto Adige	27 €
TROY	18	CANTINE TRAMIN Località Sella	Chardonnay	Tra i grandi Chardonnay del mondo. Monumentale	115 €
SAUVIGNON PRAEPOSITUS	23	ABBAZIA DI NOVACELLA Bressanone		Saporito e lunghissimo, chiude con un finale appena amarognolo	35 €
KERNER	23	ABBAZIA DI NOVACELLA Bressanone	Kerner	Uva nata negli anni '20 dall'incrocio tra il Riesling e la Schiava Grossa. Floreale, minerale e fruttato. Sapido e succoso	27 €
MOSCATO GIALLO	23	MANINCOR Lago di Caldaro		Coltivazione biodinamica e produzione Vegan. Il gusto è fruttato e delicatamente aromatico	29 €

<b>QUARZ</b>	<b>21</b>	<b>TERLAN KELLEREI</b>	<b>Sauvignon</b>	<b>Un vino di grande spessore e rara eleganza. Sorso pieno ed elegante con venature sapide</b>	<b>80 €</b>
--------------	-----------	------------------------	------------------	--	-------------

<b>VORBERG Riserva</b>	<b>22</b>	<b>TERLAN KELLEREI</b>	<b>Pinot bianco</b>	<b>Sentori di pesca e ginestra si fondono a toni minerali e sapidi, sfumature di miele ed erbe aromatiche</b>	<b>50 €</b>
------------------------	-----------	------------------------	---------------------	---	-------------

## VENETO

<b>nome</b>	<b>anno</b>	<b>Produttore e zona delle vigne</b>	<b>Uve</b>	<b>descrizione</b>	<b>prezzo</b>
<b>VENISSA 0,500 Cl.</b>	<b>17</b>	<b>VENISSA Venezia Isola Mazzorbo-Burano</b>	<b>Dorona</b>	<b>La Dorona è l'uva delle isole veneziane, considerata scomparsa dopo l'acqua alta del 1966. Riscoperta, viene riprodotta in sole 2000 bottiglie sull'isola di Mazzorbo. Lunga macerazione di 30 giorni. Miele, camomilla e spezie con finale sapido. L'etichetta è un foglia d'oro incisa a mano dai maestri Berta Battiloro di Cannaregio e la bottiglia cotta nelle vetrerie di Murano</b>	<b>100 €</b>

## LIGURIA

<b>nome</b>	<b>anno</b>	<b>Produttore e zona delle vigne</b>	<b>Uve</b>	<b>descrizione</b>	<b>prezzo</b>
-------------	-------------	--------------------------------------	------------	--------------------	---------------

**NINTE DE NINTE**  
**In anfora**

**LA RICOLLA**  
**Golfo del Tigullio**

**Bianchetta**  
**Genovese**

Un macerato e non filtrato, fresco, agile e accattivante. Si muove su profumi che spaziano dai fiori, alla frutta, fino a sfumature salmastre e terrose, rivelando la sua natura profonda e di personalità.

**34 €**

**OUA 2**  
**In anfora**

**LA RICOLLA**  
**Golfo del Tigullio**

**Vermentino**

Macerato e non filtrato. Sinuoso e morbido con sorso caldo e sapidità spazzante. Di grande tattilità e consistenza

**34 €**

## **PIEMONTE**

Alla ricerca di uve antiche e territoriali, spesso salvate dall'estinzione

<b>nome</b>	<b>anno</b>	<b>Produttore e zona delle vigne</b>	<b>Uve</b>	<b>descrizione</b>	<b>prezzo</b>
<b>AUTVIN vigne alte</b>	<b>23</b>	<b>GIULIANO BOSIO</b> <b>Almase</b>	<b>Baratuciat</b>	<b>Agricoltura eroica ed attenta alle biodiversità. Uva autoctona della Valsusa, prodotta da più di 150 anni e salvata dall'estinzione negli ultimi anni.. Dinamico, sapido, leggermente balsamico e ammandorlato con note di sambuco, biancospino, mela verde e pesca</b>	<b>28 €</b>

<b>DERTHONA</b>	<b>23</b>	<b>CANTINA DI TORTONA</b> <i>Colli tortonesi</i>	<b>Timorasso</b>	<i>Un'altra uva salvata negli anni '80 dall'estinzione. Siamo sui colli Tortonesi Lunghissima sapidità con note di albicocca, tiglio e pietra focaia</i>	<b>27 €</b>
<b>VERBIAN</b>	<b>23</b>	<b>L'AUTIN</b> <i>Val Germanasca</i>	<b>Bian ver</b>	<i>Uva delle valli alpine che si è salvata dall'estinzione in Val Chisone. Mineralità rocciosa e sensazioni di erbe balsamiche, agrumi, salvia e gelsomino</i>	<b>26 €</b>
<b>VINOARANCIO</b>	<b>23</b>	<b>GHIO</b> <i>Bosio</i> <i>Alessandria</i>	<b>Caricalasino</b>	<i>Un vitigno antico prodotto da pochissime cantine. Colore oro antico/arancio, che gli deriva dalla macerazione sulle bucce. Aroma di agrumi e canditi. Sapore fresco, tannico, di grande pulizia.</i>	<b>35 €</b>
<b>DERTHONA</b> <b>COSTA DEL VENTO</b>	<b>19</b>	<b>WALTER MASSA</b> <i>Colli tortonesi</i>	<b>Timorasso</b>	<i>Walter Massa è colui che ha reinventato il Timorasso ormai quasi scomparso negli anni '80. Fruttato, balsamico e speziato con sorso intenso, minerale ed elegante</i>	<b>80 €</b>

<b>ROSSJ BASS</b>	<b>21</b>	<b>GAJA Langhe</b>	<b>Chardonnay</b>	<b><i>Cenni di agrumi, zagara e biancospino con note morbidamente mielate e di pasticceria. Gaja un nome una garanzia di qualità</i></b>	<b>115 €</b>
-------------------	-----------	------------------------	-------------------	--	--------------

***“Il vino è il canto della terra verso il cielo.”  
Luigi Veronelli***

## **ROSSI**

<b>nome</b>	<b>anno</b>	<b><i>Produttore e zona delle vigne</i></b>	<b><i>Uve</i></b>	<b><i>descrizione</i></b>	<b><i>prezzo</i></b>
<b>NERO D'AVOLA</b>	<b>22</b>	<b>PLANETA</b>	<b><i>Nero d'Avola</i></b>	<b><i>Genuino e schietto, con un gusto nitido e tannini gentili. Senza solfiti aggiunti</i></b>	<b>25 €</b>
<b>CERASUOLO DI VITTORIA</b>	<b>22</b>	<b>PLANETA Vittoria</b>	<b><i>Nero d'Avola 60% Frappato 40%</i></b>	<b><i>L'unica docg siciliana riconosciuta. Rotondo, armonico e fruttato di marasche, susine e caramello. Potente ma fresco</i></b>	<b>24 €</b>
<b>I CANNETI</b>	<b>22</b>	<b>GIACOMO ARINI SICILIA Marsala</b>	<b><i>Frappato</i></b>	<b><i>Leggero, fruttato e molto piacevole. In estate ce lo concediamo anche fresco</i></b>	<b>22 €</b>

<b>ETNA ROSSO</b>	<b>22</b>	<b>PLANETA SICILIA Etna Versante est 510 metri s.l.m.</b>	<b>Nerello mascalese</b>	<b>Spiccati sentori floreali e di frutti rossi. Tannini morbidi e grande bevibilità.</b>	<b>33 €</b>
<b>HARMONIUM</b>	<b>19</b>	<b>FIRRIATO SICILIA Baglio Soria</b>	<b>Nero d'Avola</b>	<b>Al naso si avvertono i piccoli frutti del sottobosco maturi, rabarbaro, pepe e cioccolato. Al palato è fresco, morbido, dal tannino equilibrato e sapido. Uno dei grandi rossi siciliani</b>	<b>85 €</b>
<b>VIGNA DI NOE' TAURASI</b>	<b>7</b>	<b>CANTINA A CASA CAMPANIA Irpinia</b>	<b>Aglianico</b>	<b>Tabacco, ciliegie, frutti di bosco. Elegante, sinuoso e avvolgente con finale interminale e con un tocco di liquirizia</b>	<b>85 €</b>
<b>SAINCT VALENTIN Pinot nero</b>	<b>20</b>	<b>SAN MICHELE APPIANO ALTO ADIGE</b>	<b>Pinot nero</b>	<b>Uno dei Pinot nero più rappresentativi per qualità. Uve solo dalle vigne migliori che donano al vino grazia, frutto, struttura e longevità</b>	<b>63 €</b>
<b>PINOT NERO</b>	<b>22</b>	<b>TRAMIN ADIGE</b>	<b>ALTO Pinot nero</b>	<b>Sapore vellutato e morbido con sfumature leggermente floreali. Fine struttura tannica e buona freschezza</b>	<b>28 €</b>
<b>CAREMA</b>	<b>20</b>	<b>CANTINA PRODUTTORI DI CAREMA PIEMONTE</b>	<b>Nebbiolo</b>	<b>Note speziate di cannella, noce moscata e frutta sotto spirito. Morbido con note dolci di legno</b>	<b>32 €</b>

<b>BRAMATERRA</b>	<b>18</b>	<b>ANZIVINO PIEMONTE Gattinara</b>	<b>Nebbiolo Vespolina Croatina</b>	<b>Intenso e complesso con note floreali di viola e fruttate di lampone, evolve in speziato, liquirizia, cuoio; vellutato con sottofondo amarognolo</b>	<b>32 €</b>
<b>GATTINARA</b>	<b>20</b>	<b>ANZIVINO PIEMONTE Gattinara</b>	<b>Nebbiolo</b>	<b>Sapore asciutto e armonico, di grande complessità. Struttura e importanza non tolgono spazio ad equilibrio e armonia</b>	<b>38 €</b>
<b>RUCHE</b>	<b>22</b>	<b>MASSIMO MARENGO PIEMONTE Castagnole Monferrato</b>		<b>Intenso e persistente di rosa e viola, molto fruttato, armonico con una tendenza all'amabile</b>	<b>24 €</b>
<b>VERDUNO PELAVERGA</b>	<b>22</b>	<b>CADIA PIEMONTE Roddi</b>	<b>Pelaverga</b>	<b>Gusto di fragole e spezie. Morbido e dal retrogusto amarognolo</b>	<b>24 €</b>
<b>NEBBIOLO GAMBARIN</b>	<b>21</b>	<b>MONTARIBALDI PIEMONTE Langhe</b>	<b>Nebbiolo</b>	<b>Fruttato, terroso ed austero, con sentori di violetta, spezie e piccoli frutti rossi.</b>	<b>26 €</b>
<b>BARBERA D'ALBA GIR</b>	<b>DU 19</b>	<b>MONTARIBALDI PIEMONTE Langhe</b>	<b>Barbera</b>	<b>Senszioni di ciliegia matura, amarena e spezie. Strutturato ed elegante</b>	<b>29 €</b>
<b>BARBARESCO PALAZZINA</b>	<b>19</b>	<b>MONTARIBALDI PIEMONTE Langhe</b>	<b>Nebbiolo</b>	<b>Affinato circa venti mesi, di cui una parte in legno. Potente e corposo ma dai tannini gentili e non amaricanti</b>	<b>35 €</b>



<b>SITO MORESCO</b>	<b>21</b>	<b>GAJA PIEMONTE Langhe</b>	<b>Nebbiolo 35% Merlot 35% Cabernet 30%</b>	<b><i>Fine e di grande purezza, ricco di sentori di piccoli frutti rossi. Fruttato, elegante ed armonioso con tannini setosi.</i></b>	<b>78 €</b>
<b>BARBARESCO MERUZZANO</b>	<b>19</b>	<b>ORLANDO ABRIGO PIEMONTE</b>	<b>Nebbiolo</b>	<b><i>Bouquet ricco che richiama le note di ciliegie e frutti rossi. In bocca è compatto, con tannini ben presenti ma morbidi</i></b>	<b>49 €</b>
<b>BARBARESCO MONTERSINO</b>	<b>17</b>	<b>SAN BIAGIO PIEMONTE</b>	<b>Nebbiolo</b>	<b><i>Caldo, pieno, potente ed avvolgente con sentori di tabacco, violetta e frutti rossi maturi</i></b>	<b>45 €</b>
<b>BAROLO DOCG</b>	<b>19</b>	<b>PRUNOTTO PIEMONTE</b>	<b>Nebbiolo</b>	<b><i>Ampio, nitido e coinvolgente, con sentori di fiori secchi, viole, ginepro e frutti di bosco in confettura</i></b>	<b>65 €</b>
<b>BAROLO MONVIGLIERO</b>	<b>18</b>	<b>CADIA PIEMONTE</b>	<b>Nebbiolo</b>	<b><i>Sentore di rosa accompagnata della liquirizia. Al palato la potenza alcolica è ben calibrata con i sentori di frutta</i></b>	<b>58 €</b>
<b>PERNARD VERGELESSES 1er Cru</b>	<b>20</b>	<b>DOMAINE CHANSON FRANCIA Borgogna</b>	<b>Pinot nero</b>	<b><i>Una delle più antiche cantine della Borgogna, producono vini dal 1750. Vigne nella zona 1er Cru ai piedi della collina di Corton</i></b>	<b>83 €</b>

***“Il vino prepara i cuori e li rende più pronti alla passione.”***  
***Ovidio***

## VINI ROSATI FERMI

Ormai buonissimi.  
Poche etichette ben  
selezionate

<b>nome</b>	<b>anno</b>	<b>Produttore e zona delle vigne</b>	<b>Uve</b>	<b>descrizione</b>	<b>prezzo</b>
<b>AMAI</b>	22	<b>SAN MARZANO PUGLIA Salento</b>	<b>Susumaniello</b>	<b>Frutti di bosco, arancia e tè verde. Ricco e fresco</b>	<b>25 €</b>
<b>CERASUOLO D'ABRUZZO</b>	23	<b>LA VALENTINA ABRUZZO Spoltore</b>	<b>Cerasuolo</b>	<b>Aromi di fragoline di bosco e agrumi su una struttura delicata e minerale</b>	<b>22 €</b>
<b>HANAMI</b>	23	<b>FINA WINES SICILIA Trapani</b>	<b>Merlot</b>	<b>Note floreali di pesco, gelsomino e zagara. Fruttato di amarena, pesca tabacchiera e mirtilli neri</b>	<b>26 €</b>
<b>ALTAMORA ETNA ROSATO</b>	22	<b>ALTA MORA SICILIA Etna</b>	<b>Nerello Mascalese</b>	<b>Gusto sottile e sapido con sensazioni di fiori di pesco ed erbe selvatiche</b>	<b>34 €</b>
<b>ETNA ROSATO</b>	22	<b>COTTANERA Etna</b>	<b>SICILIA Nerello Mascalese</b>	<b>Gusto di iris, glicini e rose con sentore di erbe balsamiche</b>	<b>29 €</b>
<b>SOLARTE</b>	21	<b>SOLARTE PUGLIA Salento</b>	<b>Negroamaro</b>	<b>Richiami di frutta rossa e marasca. Al palato è freschissimo, persistente e dal finale lungo</b>	<b>26 €</b>
<b>SERRA LORI</b>	23	<b>ARGIOLAS SARDEGNA Serdiana</b>	<b>Cannonau e altre uve sarde</b>	<b>Delicato e fruttato, con note di rosa, fragoline e piccoli frutti rossi</b>	<b>22 €</b>















































