

## I vini consigliati

### Bollicine bianche

Q NATURE Classico	Metodo	22	QUARTOMORO SARDEGNA	Vermentino	<i>Sentori di frutta bianca e crosta di pane con finale sapido</i>	€ 38
1930 Greco brut Classico	Metodo	21	CANTINE DI MARZO CAMPANIA Tufo	Greco	<i>Producono dal 1647 e nel 1926 è stato il primo a produrre Greco di Tufo in versione spumante. Al gusto, crosta di pane, pesca gialla e frutta secca, con buona sapidità nel finale</i>	€ 33
<b>CHARME ROSE' SPUMANTE</b>			FIRRIATO Borgo Gualino	SICILIA	<i>Avvolgente e fruttato di melograno, anguria, susina, fragola e lampone. Consigliatissimo</i>	€ 27

### Bianchi fermi

LE BOIS DU CERF		22	DOMAINE VICO CORSICA	Vermentino	<i>Erbaceo e minerale con sentori di agrumi, mela verde e pera. Belle note di pietra bagnata</i>	€30
SAUVIGNON PRAEPOSITUS		23	ABBAZIA DI NOVACELLA ADIGE	ALTO	<i>Saporito e lunghissimo, chiude con un finale appena amarognolo</i>	€ 35
MOSCATO GIALLO		23	MANINCOR Lago di Caldaro		<i>Rotondo e fruttato. Aromatico come un Traminer ma più suadente</i>	€ 29

## 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 ROSE' de maceration Extra brut	BENOIT LAHAJE	FRANCIA Montaigne de Reims	Pinot noir	€ 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 CI.	17 VENISSA	VENEZIA	Dorona	€ 100
CLOS DE LA NEORE SANCERRE <b>MAGNUM</b>	19 VATAN	LOIRA	Sauvignon blanc	€ 650

## I MACERATI E GLI ORANGE WINE

Troverete descizioni  
più dettagliate nella  
pagina regionale dei  
rispettivi vini

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

## MEZZE BOTTIGLIE

### BIANCHI

			<i>Produttore</i>	<i>Regione</i>	<i>Uve</i>	
<b>LEONE D'ALMERITA</b>		22	<b>TASCA</b>	<b>SICILIA</b>	<b>Blend</b>	<b>€ 12</b>
<b>PROSECCO DI VALDOBBIADENE</b>		22	<b>REBULI</b>	<b>VENETO</b>	<b>Glerra</b>	<b>€ 12</b>
<b>FRANCIACORTA BRUT</b>		22	<b>CONTADI CASTALDI</b>	<b>LOMBARDIA</b>	<b>Chardonnay/Pinot nero/Pinot bianco</b>	<b>€ 24</b>

### ROSSI

			<i>Produttore</i>	<i>Regione</i>	<i>Uve</i>	
<b>BARBERA</b>		21	<b>DELLETTO</b>	<b>PIEMONTE</b>		<b>€ 12</b>
<b>NEBBIOLO</b>		21	<b>DELLETTO</b>	<b>PIEMONTE</b>		<b>€ 12</b>
<b>BAROLO</b>		20	<b>MASSOLINO</b>	<b>PIEMONTE</b>		<b>€ 28</b>

***“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>	<i>Due ettari di vigne a Verzenay mitico Cru delle montagne di Reims</i>	€ 60
<b>CHAMPAGNE GRAND CRU blanc de blancs</b>	<i>JACK LEGRAS Cote des Blancs</i>	<i>Chardonnay</i>	<i>Vigne tra Chouilly e Cramant. Floreale e rotondo</i>	€ 60
<b>CHAMPAGNE Grand Cru Brut Blanc de noir</b>	<i>GUY THIBAUT Montaigne de Reims</i>	<i>Pinot nero</i>	<i>Frutti di bosco, fiori rossi e brioche con note di sottobosco e un finale ammandorlato</i>	€ 80
<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>	€ 110
<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>	€ 130

***“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 GRAND CRU BRUT ROSE'</b>	<b>GUY THIBAUT</b> <i>Montaigne de Reims</i>	<b>Pinot noir 80%</b> <b>Chardonnay 20%</b>	Un "garagista" dello Champagne. Due ettari di vigne a Verzenay mitico Cru delle montagne di Reims	€ 65
<b>CHAMPAGNE BRUT ROSE' GRAND CRU</b>	<b>CAMILLE SAVES</b> <i>Bouzy</i> <i>Montaigne de Reims</i>	<b>Pinot noir 28%</b> <b>Chardonnay 60%</b> <b>uve rosse di Bouzy 12 %</b>	<i>Uno Champagne che appaga pienamente i più esigenti amanti dei rosè. Note di pane tostato con sentori di piccoli frutti rossi</i>	€ 70
<b>CHAMPAGNE CRU CUVEE' DE ROSE' Brut</b> Premiere	<b>PERSEVAL FARGE</b> <i>Montaigne de Reims</i>	<b>49% chardonnay,</b> <b>34% pinot nero,</b> <b>17% pinot meunier</b> <b>12% di vino rosso</b>	Sentori di bacche rosse , frutti maturi e scorza d'arancia Ottima mineralità. 48 mesi sui lieviti. Solo 5000 bottiglie prodotte	€ 76
<b>CHAMPAGNE ROSE' de maceration Extra brut</b>	<b>BENOIT LAHAJE</b> <i>Montaigne de Reims</i>	<b>Pinot noir</b>	Lahaje si colloca nell'olimpico dei migliori produttori. Biologico e biodinamico, deciso e senza fronzoli. Croccante, elegante, diretto e minerale. Rimane nel cuore.	€ 130

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

## BOLLICINE ROSATE

nome	anno	Produttore	Regione	Uve	descrizione	prezzo
CHARME ROSE' SPUMANTE		FIRRIATO Borgo Gualino	SICILIA		Avvolgente e fruttato di melograno, anguria, susina, fragola e lampone. Consigliatissimo	€ 27
ELI BRUT ROSE' vino della miniera Metodo classico	II 21	L'AUTIN PIEMONTE Val Germanasca		Pinot nero	Maturato 40 mesi a 1000 metri di profondità nelle vecchie miniere di talco della Val Germanasca	€ 36
MARCALBERTO ROSE' Metodo Classico	23	MARCALBERTO PIEMONTE Santo Stefano Belbo		Pinot nero Chardonnay	Frutti rossi, crosta di pane e lieviti. Energico e dinamico con ottimo finale sapido. Prima fermentazione in botti di rovere	€ 38
FRANCIACORTA ROSE' BRUT Metodo Classico	sboc 21	CONTADI CASTALDI LOMBARDIA		Chardonnay 65%. Pinot nero 35%	Sentori di petali di rosa, agrumi maturi, frutti di bosco e crosta di pane	€ 45
FRANCIACORTA ALMA ROSE' GRANDE CUVÉE Metodo Classico	sboc. 23	BELLAVISTA LOMBARDIA		Chardonnay. Pinot nero	Una delle maison che ha creato il mito della Franciacorta. Vino straordinario	€ 60

<b>FRANCIACORTA ALMA ROSE' GRANDE CUVÉE Magnum 1,5 Lt. Metodo Classico</b>	sboc. <b>BELLAVISTA 23 LOMBARDIA</b>	<b>Chardonnay. Pinot nero</b>	<b>€ 130</b>
----------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------	-----------------------------------	--------------

<b>NERO D'AVOLA Extra BRUT ROSE' Metodo Classico Magnum 1,5 Lt.</b>	<b>17 BAGLIO DEL CRISTO DI CAMPOBELLO SICILIA</b>	<b>Metodo classico millesimato '17 extra brut 50 mesi. Crosta di pane, petali di rosa</b>	<b>€ 60</b>
-----------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------

## **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>1930 Greco Brut Metodo Classico</b>	<b>21</b>	<b>DI MARZO CAMPANIA Tufo</b>	<b>Greco di Tufo</b>	<b>Producono dal 1647 e nel 1926 è stato il primo a produrre la versione di Greco spumante. Al gusto, crosta di pane, pesca gialla e frutta secca, con buona sapidità</b>	<b>€ 33</b>

<b>GRILLO BRUT</b> Classico Magnum 1,5 Lt.	Metodo	17	<b>BAGLIO DEL CRISTO DI CAMPOBELLO SICILIA</b>		<i>Metodo classico millesimato '17 extra brut 50 mesi. Ginestra, pesca, pera e agrumi</i>	€ 60
<b>BOLLENERE Brut</b> Classico	Extra Metodo	21	<b>ANTICHI VINAI SICILIA</b> Versante nord est	<i>Nerello mascalese</i>	<i>48 mesi di affinamento sui lieviti. Vulcanico, minerale, sapido e cremoso</i>	€ 55
<b>CONTEA DI SCLAFANI</b> blanc de blancs Metodo Classico		19	<b>TASCA D'ALMERITA SICILIA</b> Contea di Sclafani	<i>Chardonnay</i>	<i>Le vigne sono immerse in un contesto di uliveti e frutteti. Una bollicina di qualità assoluta</i>	€ 46
<b>ALTA LANGA NATURE</b> senza solfiti aggiunti Metodo Classico <b>arrivo</b>		20	<b>MARCALBERTO PIEMONTE</b> Santo Stefano Belbo	<i>Pinot Nero</i>	<i>Una bottiglia da puristi. Lungo profondo, austero e sapido. Maturato in botti di rovere senza aggiunta di solfiti e filtrazioni</i>	€ 53
<b>TRENTO DOC</b> RISERVA LUNELLI		15	<b>FERRARI TRENTO</b>	<i>Chardonnay</i>	<i>72 mesi sui lieviti. Perfetto equilibrio di sensazioni varietali, di lievito tostato e spezie. L'elevazione in legno dona armonia e ricchezza. Finale di grande intensità e persistenza</i>	105 €
<b>KASKAL DOSAGGIO ZERO</b> 60 MESI Classico	Metodo	sboc 23	<b>RIVETTO PIEMONTE</b> Serralunga d'Alba	<i>Nebbiolo</i>	<i>Fiori, mandorle, agrumi maturi, crosta di pane e venature minerali. Un vero gioiello</i>	€ 64



<b>ELI PAS DOSE'</b> <b>Il vino della miniera</b> <b>Metodo Classico</b>	<i>sboc</i> <b>23</b>	<b>L'AUTIN</b> <b>PIEMONTE</b> <b>Val Germanasca</b>	<b>Chardonnay 40%</b> <b>Pinot nero 50%</b> <b>Bianver 10%</b>	<b>Maturato 40 mesi a</b> <b>1000 metri di</b> <b>profondità nelle</b> <b>vecchie miniere di</b> <b>talco della Val</b> <b>Germanasca</b>	<b>€ 35</b>
<b>FRANCIACORTA BRUT</b> <b>Metodo Classico</b>	<b>21</b>	<b>FERGHETTINA</b> <b>LOMBARDIA</b>	<b>Chardonnay 95%</b> <b>Pinot nero 5%</b>	<b>Fragrante, di prugna</b> <b>matura, albicocca,</b> <b>limone, fiori bianchi,</b> <b>biscotto e mandorla.</b> <b>Cremoso e sapido</b>	<b>€ 35</b>
<b>FRANCIACORTA SATEN</b> <b>Metodo Classico</b> <b>Blanc de blancs</b>	<b>19</b>	<b>CONTADI CASTALDI</b> <b>LOMBARDIA</b>	<b>Chardonnay</b>	<b>Fresco e floreale con</b> <b>toni di pompelmo,</b> <b>lime e pesca gialla. 36</b> <b>mesi sui lieviti</b>	<b>€ 45</b>
<b>FRANCIACORTA ALMA</b> <b>Grande cuvée zero</b> <b>Metodo Classico</b>	<b>19</b>	<b>BELLAVISTA</b> <b>LOMBARDIA</b>	<b>Chardonnay 90%</b> <b>Pinot Nero 10%</b>	<b>30 mesi sui lieviti.</b> <b>Profumi di pane</b> <b>fresco, lievito, susine</b> <b>mirabelle, fiori bianchi</b> <b>e agrumi</b>	<b>€ 52</b>

## **I VINI ESTERI**

<b>SANCERRE</b> <b>COMTE LAFOND</b>	<b>22</b>	<b>BARON DE</b> <b>LADOUCETTE</b> <b>Loira</b>	<b>Sauvignon blanc</b>	<b>Una delle cantine più</b> <b>antiche della Loira.</b> <b>Sapido e fresco con</b> <b>bouquet floreale e</b> <b>fruttato di fiori</b> <b>bianchi e sambuco</b>	<b>€60</b>
<b>POUILLY FUME'</b> <b>COMTE LAFOND</b>	<b>21</b>	<b>BARON DE</b> <b>LADOUCETTE</b> <b>Loira</b>	<b>Sauvignon blanc</b>	<b>Unico ed inimitale. Al</b> <b>naso è ricco, intenso,</b> <b>ma sempre delicato,</b> <b>con note floreali e di</b> <b>menta piperita. Al</b> <b>palato è equilibrato,</b> <b>vivace, fresco, dai</b> <b>richiami minerali e</b> <b>fruttati</b>	<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> anfora	in	<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 Alture del Golan, a quasi 1200 m di altitudine. Morbido con sentori di frutta esotica	<b>€48</b>
<b>SANCERRE CLOS DE LA</b> NEORE MAGNUM 1,5 Lt.		<b>19 VATAN</b> LOIRA	<i>Sauvignon blanc</i>	Un mito dell'enologia francese. Pochissime bottiglie e solo in versione magnum prodotte su Les Monts Damnès	<b>€650</b>
<b>ASSYRTIKO</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>SAVENNIERES CULEE' DE SERRANT</b>	<b>18</b> <i>NICOLAS JOLY Loira</i>	<i>Chenin blanc</i>	<i>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</i>	<b>€150</b>
------------------------------------------	-----------------------------------------	---------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------

<b>RIESLING KABINETT ROTLACK</b>	<b>74</b> <i>SCHLOSS JOHANNISBERG Rheingau Germania</i>	<i>Riesling</i>	<i>Producono da 1200 anni. Castello legato alla storia già da Carlo Magno. Il riferimento numero uno per il Riesling. Mezzo secolo di invecchiamento</i>	<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>	<i>GIACOMO ARINI Marsala</i>	<i>Grillo</i>	<i>Un'azienda a conduzione familiare con cui collaboriamo da più di 20 anni. Fruttato, leggero, agrumato e floreale</i>	<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. s.l.m.</i>	<i>Carricante</i>	<i>Toni di frutta, pietra focaia ed erbe aromatiche. Sensazioni fumè e minerali</i>	<b>€ 35</b>
<b>MALVASIA FRANCAANGELO</b> <b>in arrivo</b>	<b>23</b>	<b>PUNTA ARIA</b> <i>Isola di Vulcano/Lipari</i>	<i>Malvasia</i>	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>€ 34</b>
<b>ISOLA BIANCO</b>	<b>23</b>	<b>HIBISCUS</b> <i>Isola di Vulcano</i>	<i>Inzolia e Catarratto</i>	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>€ 35</b>
<b>TERRE ROSSE DI GIABBASCIO</b>	<b>23</b>	<b>CENTOPASSI</b> <i>San Giuseppe Jato</i>	<i>Catarratto</i>	<i>Dedicato a Pio La Torre, vittima della mafia. Vigne allevate da Libera Terra sui terreni confiscati a Cosa Nostra</i>	<b>€ 25</b>

<b>KIKE'</b>	<b>23</b>	<b>FINA VINI</b> <i>Trapani</i>	<i>Traminer 90%. Sauvignon 10%</i>	<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>	<i>Zibibbo secco</i>	<i>Il vino più siciliano di tutti. Aromatico, fruttato e minerale. Tutto il carattere mediterraneo</i>	<b>€ 27</b>
<b>CHARDONNAY</b> <b>VIGNA SAN FRANCESCO</b>	<b>21</b>	<b>TASCA D'ALMERITA</b> <i>Contea di Sclafani</i>	<i>Chardonnay</i>	<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</b> <i>Ulmo</i>	<i>Chardonnay</i>	<i>Un'etichetta prestigiosa e di classe.. Profondo, corposo, fresco e con finale lungo, sapido e tostato. Edizione limitata</i>	<b>€ 115</b>

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

## CAMPANIA

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

<b>FALANGHINA</b>	23	<b>DEDICATO A MARIANNA</b> <i>Irpinia</i>		Note floreali e tocchi di pesca e mela al palato. Buon equilibrio tra freschezza e sapidità.	€ 24
<b>FIANO DI AVELLINO</b>	23	<b>LUNA NERA</b> <i>Irpinia</i>		<i>Floreale e fruttato di frutta esotica e ginestra. Secco, caldo ed elegante</i>	€ 28
<b>GRECO DI TUFO</b>	23	<b>LUNA NERA</b> <i>Irpinia</i>		<i>Morbido ed intenso con sentori fruttati di albicocca e mela</i>	€ 28
<b>CODA DI VOLPE</b>	23	<b>LUNA NERA</b> <i>Irpinia</i>		<i>Sfumature fruttate di limone, mandarino, pesca, pera e mela con toni minerali</i>	€ 25

## SARDEGNA

nome	anno	Produttore e zona delle vigne	Uve	descrizione	prezzo
<b>COSTAMOLINO</b>	22	<b>ARGIOLAS</b>	<i>Serdiana Vermentino</i>	<i>Delicato con note fruttate di susine, pesche, nespole, ananas ed erbe aromatiche</i>	€ 26

## UMBRIA

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

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

## 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	€ 34
<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	€ 33
<b>VINTAGE TUNINA</b>	<b>22</b>	<b>JERMANN Ruttars</b>	<b>Blend</b>	Note di miele, fiori di campo e zagara con sentori fruttati di pesca e frutti esotici con speziature di zafferano	€ 85
<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>	€ 100
<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>	€ 65

*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
QUARZ	21	TERLAN KELLEREI	Sauvignon	Un vino di grande spessore e rara eleganza. Sorso pieno ed elegante con venature sapide	€ 80

<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>
-------------	-------------	--------------------------------------	------------	--------------------	---------------

**OVA 2**  
**In anfora**

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

**Vermentino**

Macerato e non filtrato con maturazione in anfora. Sinuoso e morbido con sorso caldo e sapidità spazzante. Di grande tattilità e consistenza. Agricoltura eroica con vigne allevate sui terrazzamenti del Golfo del Tigullio

€ 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 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>	€ 28

<b>DERTHONA</b>	<b>23</b>	<b>CANTINA DI TORTONA</b> <i>Colli tortonesi</i>	<i>Timorasso</i>	<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>	€ 27
<b>VERBIAN</b>	<b>23</b>	<b>L'AUTIN</b> <i>Val Germanasca</i>	<i>Bian ver</i>	<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>	€ 26
<b>VINOARANCIO</b>	<b>23</b>	<b>GHIO</b> <i>Bosio</i> <i>Alessandria</i>	<i>Caricalasino</i>	<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>	€ 35
<b>DERTHONA</b> <b>COSTA DEL VENTO</b>	<b>19</b>	<b>WALTER MASSA</b> <i>Colli tortonesi</i>	<i>Timorasso</i>	<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>	€ 80

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

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

## **ROSSI**

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

<b>ETNA ROSSO</b>	22	<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>	€ 33
<b>HARMONIUM</b>	19	<b>FIRRIATO SICILIA Baglio Soria</b>	<b>Nero d'Avola</b>	<b>Note di 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>	€ 85
<b>VIGNA DI NOE' TAURASI</b>	7	<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>	€ 85
<b>SAINCT VALENTIN Pinot nero</b>	20	<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>	€ 63
<b>PINOT NERO</b>	22	<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>	€ 28
<b>CAREMA</b>	20	<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>	€ 32

<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</b>	<b>19</b>	<b>MONTARIBALDI PIEMONTE Langhe</b>	<b>Barbera</b>	<b>Senzioni di ciliegia matura, amarena e spezie. Strutturato ed elegante</b>	<b>€ 29</b>
<b>SITO MORESCO</b>		<b>21</b>	<b>GAJA PIEMONTE Langhe</b>	<b>Nebbiolo 35% Merlot 35% Cabernet 30%</b>	<b>Fine e di grande purezza, ricco di sentori di piccoli frutti rossi. Fruttato, elegante ed armonioso con tannini setosi.</b>	<b>€ 78</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>BARBARESCO MERUZZANO</b>		<b>19</b>	<b>ORLANDO ABRIGO PIEMONTE</b>	<b>Nebbiolo</b>	<b>Bouquet ricco che richiama le note di ciliegie e frutti rossi. In bocca è compatto, con tannini ben presenti ma morbidi</b>	<b>€ 49</b>
<b>BARBARESCO MONTERSINO</b>		<b>17</b>	<b>SAN BIAGIO PIEMONTE</b>	<b>Nebbiolo</b>	<b>Caldo, pieno, potente ed avvolgente con sentori di tabacco, violetta e frutti rossi maturi</b>	<b>€ 45</b>

<b>BAROLO DOCG</b>	<b>19</b>	<b>PRUNOTTO PIEMONTE</b>	<b>Nebbiolo</b>	<b>Ampio, nitido e coinvolgente, con sentori di fiori secchi, viole, ginepro e frutti di bosco in confettura</b>	<b>€ 65</b>
<b>BAROLO MONVIGLIERO</b>	<b>18</b>	<b>CADIA PIEMONTE</b>	<b>Nebbiolo</b>	<b>Sentore di rosa accompagnata della liquirizia. Al palato la potenza alcolica è ben calibrata con i sentori di frutta</b>	<b>€ 58</b>
<b>PERNARD VERGELESSES 1er Cru</b>	<b>20</b>	<b>DOMAINE CHANSON FRANCIA Borgogna</b>	<b>Pinot nero</b>	<b>Una delle più antiche cantine della Borgogna, producono vini dal 1750. Vigne nella zona 1er Cru ai piedi della collina di Corton</b>	<b>€ 65</b>

## 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>	<b>22</b>	<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>	<b>23</b>	<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>	<b>23</b>	<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>	<b>22</b>	<b>ALTA MORA SICILIA Etna</b>	<b>Nerello Mascalese</b>	<b><i>Gusto sottile e sapido con sensazioni di fiori di pesco ed erbe selvatiche</i></b>	<b>€ 34</b>
<b>SOLARTE</b>	<b>21</b>	<b>SOLARTE PUGLIA Salento</b>	<b>Negroamaro</b>	<b><i>Richiami di frutta rossa e marasca. Al palato è freschissimo, persistente e dal finale lungo</i></b>	<b>€ 26</b>

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







