

## I vini consigliati

### Bollicine bianche

<b>Q NATURE</b> Classico	Metodo	22	<b>QUARTOMORO</b> SARDEGNA	Vermentino	<i>Sentori di frutta bianca e crosta di pane con finale sapido</i>	€ 33
<b>CREMANT BRUT D'ALSACE</b>		22	<b>LES VINS PIROUETTES</b> FRANCIA Alsazia		<i>Sentori di mela verde e fiori bianchi con nota finale di crosta di pane appena sfornato</i>	€ 35
<b>CHARME ROSE'</b> <b>SPUMANTE</b>			<b>FIRRIATO</b> Borgo Gualino	SICILIA	<i>Avvolgente e fruttato di melograno, anguria, susina, fragola e lampone. Consigliatissimo</i>	€ 27

### Bianchi fermi

<b>TIVITTI</b>		23	<b>MARILENA BARBERA</b> Menfi	Inzolia	<i>Profumi di agrumi, fiori di zagara, mandorle, ginestra e pesca bianca. Al sorso è ampiamente sapido e rinfrescante</i>	€ 25
<b>AMMANO</b>		23	<b>MARILENA BARBERA</b> Menfi Contrada Torrenova	Zibibbo secco	<i>Intenso e aromatico, ottenuto con macerazione sulle bucce. Zagara ed erbe balsamiche</i>	€ 40
<b>BEAUJOLAIS BLANC</b>		23	<b>CHATEAU CAMBON</b> FRANCIA	Chardonnay	<i>Frutta, fiori ed erbe aromatiche con finale sapido. Chardonnay di grande eleganza</i>	€ 26

SANCERRE PARADIS	CLOS	22	DOMAINE FOUASSIER FRANCIA Loira	Frutta, fiori ed erbe aromatiche con finale sapido. Chardonnay di grande eleganza	€ 35
---------------------	------	----	---------------------------------------	--	------

## 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 <b>in arrivo</b>		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 <b>in arrivo</b>		21	TERLANO ALTO ADIGE	Sauvignon	€ 80

VENISSA 0,500 Cl.	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

GORULI MTSVANE anfora	in	21	OUR WINE GEORGIA	GEORGIA	Mtsvane	€48
OUA 2 anfora	in	22	LA RICOLLA	LIGURIA	Vermentino	€ 34
NINTE DE NINTE 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		21	ARIOUSIOS	GRECIA	Assyrtiko	€ 35

## MEZZE BOTTIGLIE

BIANCHI			Produttore	Regione	Uve	
FALANGHINA		22	LA GUARDIENSE	CAMPANIA		€ 12
PROSECCO DI VALDOBBIADENE		22	REBULI	VENETO	Glerra	€ 12
FRANCIACORTA BRUT		22	CONTADI CASTALDI	LOMBARDIA	Chardonnay/Pinot nero/Pinot bianco	€ 24
ROSSI			Produttore	Regione	Uve	
BARBERA		21	DELLETTO	PIEMONTE		€ 12

NEBBIOLO	21	DELTETTO	PIEMONTE	€ 12
BAROLO	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	€ 60
<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	€ 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>	<b>TARLANT</b> <i>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***

<b>CHAMPAGNE ROSATI</b>	<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>	<i>Pinot noir 80% Chardonnay 20%</i>	Un "garagista" dello Champagne. Due ettari di vigne a Verzenay mitico Cru delle montagne di Reims	<b>€ 65</b>
<b>CHAMPAGNE BRUT ROSE' GRAND CRU</b>	<b>CAMILLE SAVES</b> <i>Bouzy Montaigne 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>Montaigne de Reims</i>	<i>49% chardonnay, 34% pinot nero, 17% pinot meunier 12% di vino rosso</i>	Sentori di bacche rosse, frutti maturi e scorza d'arancia Ottima mineralità. 48 mesi sui lieviti. Solo 5000 bottiglie prodotte	<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' vino della miniera Metodo classico</b>	<b>II 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>FRANCIACORTA ROSE' BRUT</b> Metodo Classico	sboc. <b>CONTADI CASTALDI</b> 21 <b>LOMBARDIA</b>	<b>Chardonnay 65%.</b> <b>Pinot nero 35%</b>	<b>Sentori di petali di rosa, agrumi maturi, frutti di bosco e crosta di pane</b>	€ 45
<b>FRANCIACORTA ALMA ROSE' GRANDE CUVÉE</b> Metodo Classico	sboc. <b>BELLAVISTA</b> 23 <b>LOMBARDIA</b>	<b>Chardonnay.</b> <b>Pinot nero</b>	<b>Una delle maison che ha creato il mito della Franciacorta. Vino straordinario</b>	€ 60
<b>FRANCIACORTA ALMA ROSE' GRANDE CUVÉE</b> Magnum 1,5 Lt. Metodo Classico	sboc. <b>BELLAVISTA</b> 23 <b>LOMBARDIA</b>	<b>Chardonnay.</b> <b>Pinot nero</b>		€ 130
<b>NERO D'AVOLA Extra BRUT ROSE' Metodo</b> Classico Magnum 1,5 Lt.	17 <b>BAGLIO DEL CRISTO DI CAMPOBELLO SICILIA</b>		<b>Metodo classico millesimato '17 extra brut 50 mesi. Crosta di pane, petali di rosa</b>	€ 60

## 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>	23	<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>	€ 26
<b>PROSECCO DI VALDOBBIADENE</b>	23	<b>BORGIO MOLINO VENETO</b>	<b>Glera</b>	<b>Ampio fresco e setoso. Un Prosecco di grande beva e qualità</b>	€ 22
<b>CARTIZZE</b>	23	<b>BORGIO MOLINO VENETO</b>	<b>Glera</b>	<b>Ricco, fruttato ed aromatico. Un vino avvolgente e cremoso</b>	€ 36

<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		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



**ELI PAS DOSE'**  
**Il vino della miniera**  
**Metodo Classico**

*sboc* **L'AUTIN**  
**23 PIEMONTE**  
*Val Germanasca*

*Chardonnay 40%*  
*Pinot nero 50%*  
*Bianver 10%*

*Maturato 40 mesi a*  
*1000 metri di*  
*profondità nelle*  
*vecchie miniere di*  
*talco della Val*  
*Germanasca*

€ 35

**FRANCIACORTA BRUT**  
**Metodo Classico**

**21 FERGHETTINA**  
**LOMBARDIA**

*Chardonnay 95%*  
*Pinot nero 5%*

Fragrante, di prugna  
matura, albicocca,  
limone, fiori bianchi,  
biscotto e mandorla.  
Cremoso e sapido

€ 35

**FRANCIACORTA SATEN**  
**Metodo Classico**  
**Blanc de blancs**

**19 CONTADI CASTALDI**  
**LOMBARDIA**

*Chardonnay*

*Fresco e floreale con*  
*toni di pompelmo,*  
*lime e pesca gialla. 36*  
*mesi sui lieviti*

€ 45

**FRANCIACORTA ALMA**  
**Grande cuvèe zero**  
**Metodo Classico**

**19 BELLAVISTA**  
**LOMBARDIA**

*Chardonnay 90%*  
*Pinot Nero 10%*

30 mesi sui lieviti.  
Profumi di pane  
fresco, lievito, susine  
mirabelle, fiori bianchi  
e agrumi

€ 52

## I VINI ESTERI

**SANCERRE**  
**COMTE LAFOND**

**22 BARON DE**  
**LADOUCETTE**  
*Loira*

*Sauvignon blanc*

*Una delle cantine più*  
*antiche della Loira.*  
*Sapido e fresco con*  
*bouquet floreale e*  
*fruttato di fiori*  
*bianchi e sambuco*

€60

<b>POUILLY FUME' COMTE LAFOND</b> <b>in arrivo</b>	<b>21</b>	<b>BARON DE LADOUCETTE Loira</b>	<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 Vieilles Vigne</b>	<b>21</b>	<b>GUY ROBIN Borgogna</b>	<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> <b>in</b> <b>anfora</b>	<b>22</b>	<b>OUR WINE GEORGIA</b>	<i>Mtsvane</i>	<i>Macerato intenso, che sembra quasi candito. Vino inebriante che si rivela fresco e sapido, fino ad un'esplosione di spezie e frutta</i>	<b>€48</b>
<b>CHARDONNAY ODEM</b>	<b>21</b>	<b>YARDEN ISRAELE</b>		<i>Proveniente dalle Altire del Golan, a quasi 1200 m di altitudine. Morbido con sentori di frutta esotica</i>	<b>€48</b>
<b>SANCERRE CLOS DE LA NEORE MAGNUM 1,5 Lt.</b>	<b>19</b>	<b>VATAN LOIRA</b>	<i>Sauvignon blanc</i>	<i>Un mito dell'enologia francese. Pochissime bottiglie e solo in versione magnum prodotte su Les Monts Damnès</i>	<b>€650</b>

<b>ASSYRTIKO</b>	<b>21</b> <i>ARIOUSIOS</i> <b>GRECIA</b> <i>Isola di Chios</i>	<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</i> <i>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</i> <i>JOHANNISBERG</i> <i>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>	Anno <i>Produttore e zona delle vigne</i>	<i>Uve</i>	<i>Descrizione</i>	<i>Prezzo</i>
-------------	---	------------	--------------------	---------------

<b>IL GRILLO</b> "Mare Nostrum"	23	<b>GIACOMO ARINI</b> Marsala	Grillo	<i>Un'azienda a conduzione familiare con cui collaboriamo da più di 20 anni. Fruttato, leggero, agrumato e floreale</i>	€ 24
<b>ALTAMORA</b> ETNA BIANCO	23	<b>ALTAMORA</b> Milo Etna Versante Sud-est 600 Mt. s.l.m.	Carricante	<i>Toni di frutta, pietra focaia ed erbe aromatiche. Sensazioni fumè e minerali</i>	€ 35
<b>MALVASIA FRANCAANGELO</b> <b>in arrivo</b>	23	<b>PUNTA ARIA</b> Isola di Vulcano/Lipari	Malvasia	Un vero "vino di mare": salato, iodato". Note molto nitide di mandorla e scorza di limone grattugiata. Sentori di zagara, erbe aromatiche e agrumi	€ 34
<b>ISOLA BIANCO</b>	23	<b>HIBISCUS</b> Isola di Vulcano	Inzolia e Catarratto	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.	€ 35

<b>TERRE ROSSE DI GIABBASCIO</b>	23	<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>	€ 25
<b>KIKE'</b>	23	<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>	€ 27
<b>TAIF</b>	23	<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>	€ 27
<b>CHARDONNAY VIGNA SAN FRANCESCO</b> <b>in arrivo</b>	21	<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>	€ 70
<b>CHARDONNAY</b>	22	<b>PLANETA</b> <i>Menfi</i>		<i>Vellutato, morbido e potente, con buona sapidità e finale lungo e minerale</i>	€ 40

<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</b>	<b>7</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>giorni di macerazione in anfora</b>						

<b>FAVINIA La Muciara</b>	<b>22</b>	<b>FIRRIATO</b> <i>Is. Favignana</i>	<b>Grillo Catarratto</b> <b>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>	<b>23</b>	<b>DEDICATO A MARIANNA</b> <i>Irpinia</i>		<b>Note floreali e tocchi di pesca e mela al palato. Buon equilibrio tra freschezza e sapidità.</b>	<b>€ 24</b>
<b>FIANO DI AVELLINO</b>	<b>23</b>	<b>LUNA NERA</b> <i>Irpinia</i>		<b>Floresale e fruttato di frutta esotica e ginestra. Secco, caldo ed elegante</b>	<b>€ 28</b>
<b>GRECO DI TUFO</b>	<b>23</b>	<b>LUNA NERA</b> <i>Irpinia</i>		<b>Morbido ed intenso con sentori fruttati di albicocca e mela</b>	<b>€ 28</b>
<b>CODA DI VOLPE</b>	<b>23</b>	<b>LUNA NERA</b> <i>Irpinia</i>		<b>Sfumature fruttate di limone, mandarino, pesca, pera e mela con toni minerali</b>	<b>€ 25</b>

## 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>	<b>22</b>	<b>ARGIOLAS</b> <i>Serdiana</i>	<b>Vermentino</b>	<b>Delicato con note fruttate di susine, pesche, nespole, ananas ed erbe aromatiche</b>	<b>€ 26</b>

## UMBRIA

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

***"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>	<b>Note di acacia, prugna, pesca gialla e mela renetta. Al palato si presenta intenso e pieno e di buon corpo</b>	<b>€ 34</b>
<b>PINOT GRIGIO RAMAT</b>	<b>23</b>	<b>JERMANN Ruttars</b>		<b>Colore leggermente ramato. Ricordi agrumati con note di erbe aromatiche e note minerali</b>	<b>€ 33</b>
<b>VINTAGE TUNINA</b>	<b>22</b>	<b>JERMANN Ruttars</b>	<b>Blend</b>	<b>Note di miele, fiori di campo e zagara con sentori fruttati di pesca e frutti esotici con speziature di zafferano</b>	<b>€ 85</b>



<b>TERRE ALTE</b>	<b>20</b>	<b>LIVIO FELLUGA Collio</b>	<b>Sauvignon 40% Pinot Bianco 30% Friulano 30%</b>	<b>Uno dei vini italiani più famosi nel mondo. Ricco e sapido con finale lungo di mandorle e note di salvia e bergamotto</b>	<b>€ 100</b>
<b>RONCO DELLE MELE</b>	<b>22</b>	<b>VENICA &amp; VENICA Collio</b>	<b>Sauvignon</b>	<b>Uno dei grandi Sauvignon italiani. Gli aromi sono di frutta tropicale, agrumi e foglia di pomodoro</b>	<b>€ 65</b>

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

## **ALTO ADIGE**

<b>nome</b>	<b>anno</b>	<b>Produttore e zona delle vigne</b>	<b>Uve</b>	<b>descrizione</b>	<b>prezzo</b>
<b>CHARDONNAY ST. VALENTIN</b>	<b>21</b>	<b>CANT.PRODUT. SAN MICHELE APPIANO Appiano</b>		<b>Aromi di agrumi, frutta tropicale ed erbe officinali</b>	<b>€ 50</b>
<b>SAUVIGNON ST. VALENTIN</b>	<b>21</b>	<b>CANT.PRODUT. SAN MICHELE APPIANO Appiano</b>		<b>Saporito e lunghissimo, chiude con un finale lungo ed appagante</b>	<b>€ 50</b>
<b>FALLWIND Sauvignon</b>	<b>23</b>	<b>CANT.PRODUT. SAN MICHELE APPIANO Appiano</b>		<b>Frutta a polpa gialla, l'ananas e la mela verde, l'uva spina e fiori di sambuco</b>	<b>€ 27</b>

<b>GEWURTZTRAMINER</b>	23	<b>CANTINE TRAMIN</b> <i>Località Sella</i>		<i>Ricco, fruttato ed aromatico. Tutto il piacere di un vino dell'Alto Adige</i>	€ 27
<b>KERNER</b>	23	<b>ABBAZIA DI NOVACELLA</b> <i>Bressanone</i>	<i>Kerner</i>	<i>Uva nata negli anni '20 dall'incrocio tra il Riesling e la Schiava Grossa. Floreale, minerale e fruttato. Sapido e succoso</i>	€ 27
<b>QUARZ</b> <b>in arrivo</b>	21	<b>TERLAN KELLEREI</b>	<i>Sauvignon</i>	<i>Un vino di grande spessore e rara eleganza. Sorso pieno ed elegante con venature sapide</i>	€ 80
<b>VORBERG Riserva</b>	22	<b>TERLAN KELLEREI</b>	<i>Pinot bianco</i>	<i>Sentori di pesca e ginestra si fondono a toni minerali e sapidi, sfumature di miele ed erbe aromatiche</i>	€ 50

## 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>
<b>OUA 2 In anfora</b>		<b>LA RICOLLA Golfo del Tigullio</b>	<b>Vermentino</b>	<b>Macerato e non filtrato con maturazione in anfora. Sinuoso e morbido con sorso caldo e sapidità spiazzante. Di grande tattilità e consistenza. Agricoltura eroica con vigne allevate sui terrazzamenti del Golfo del Tigullio</b>	<b>€ 34</b>

## 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 autoctono 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 Colli tortonesi</b>	<b>Timorasso</b>	<b>Un'altra uva salvata negli anni '80 dall'estinzione. Siamo sui colli Tortonesi Lunghissima sapidità con note di albicocca, tiglio e pietra focaia</b>	<b>€ 27</b>
<b>VERBIAN</b>	<b>23</b>	<b>L'AUTIN Val Germanasca</b>	<b>Bian ver</b>	<b>Uva delle valli alpine che si è salvata dall'estinzione in Val Chisone. Mineralità rocciosa e sensazioni di erbe balsamiche, agrumi, salvia e gelsomino</b>	<b>€ 26</b>

<b>VINOARANCIO</b>	<b>23</b>	<b><i>GHIO Bosio Alessandria</i></b>	<b><i>Caricalasino</i></b>	<b>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</b>	<b>€ 35</b>
<b>DERTHONA COSTA DEL VENTO</b>	<b>19</b>	<b><i>WALTER MASSA Colli tortonesi</i></b>	<b><i>Timorasso</i></b>	<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>	<b>€ 80</b>
<b>ROSSJ BASS</b>	<b>21</b>	<b><i>GAJA Langhe</i></b>	<b><i>Chardonnay</i></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>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>	<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>	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	€ 48
<b>TAURASI</b>	<b>18</b>	<b>DI MARZO CAMPANIA Tufo</b>	<b>Aglianico</b>	<i>Prugne, visciole e amarene, con un accattivante corredo di spezie e liquirizia. Solo 2000 bottiglie prodotte</i>	€ 45
<b>VIGNA DI NOE' TAURASI</b>	<b>7</b>	<b>CANTINA A CASA CAMPANIA Irpinia</b>	<b>Aglianico</b>	Tabacco, ciliegie, frutti di bosco. Elegante, sinuoso e avvolgente con finale interminale e con un tocco di liquirizia	€ 85
<b>SAINCT VALENTIN Pinot nero</b>	<b>20</b>	<b>SAN MICHELE APPIANO ALTO ADIGE</b>	<b>Pinot nero</b>	<i>Uno dei Pinot nero più rappresentativi per qualità. Uve solo dalle vigne migliori che donano al vino grazia, frutto, struttura e longevità</i>	€ 55
<b>PINOT NERO</b>	<b>22</b>	<b>TRAMIN ADIGE</b>	<b>ALTO Pinot nero</b>	<i>Sapore vellutato e morbido con sfumature leggermente floreali. Fine struttura tannica e buona freschezza</i>	€ 30

<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>BARBERA NIZZA CIPRESSI</b>	<b>I</b>	<b>21</b>	<b>MICHELE CHIARLO PIEMONTE Calamandrana</b>		<b><i>Ampio, strutturato, impressiona per la sua fresca morbidezza e rotondità; finale piacevolmente sapido</i></b>	<b>€ 33</b>
<b>BRICCO DELL'UCCELLONE</b>		<b>19</b>	<b>BRAIDA PIEMONTE</b>	<b>Barbera d'Asti</b>	<b><i>Un vini mitico. Lunghissimo, morbido ed equilibrato con bouquet di aromi ricchissimo</i></b>	<b>€ 92</b>
<b>UCELINE ROSSO</b>	<b>MONFERRATO</b>	<b>17</b>	<b>CASCINA CASTLET PIEMONTE</b>	<b>Uvalino</b>	<b><i>Uva quasi scomparsa. Bouquet ampio e intenso, con sentori di frutta matura e spezie dolci. Al palato è caldo, avvolgente e di lunga persistenza aromatica</i></b>	<b>€ 44</b>
<b>CAREMA</b>		<b>20</b>	<b>CANTINA PRODUTTORI DI CAREMA PIEMONTE</b>	<b>Nebbiolo</b>	<b><i>Note speziate di cannella, noce moscata e frutta sotto spirito. Morbido con note dolci di legno</i></b>	<b>€ 32</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</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>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***







