

## I vini consigliati

### Bollicine bianche

<b>VERMENTINO DI GALLURA BRUT</b> Metodo Classico	23	<b>QUARTOMORO SARDEGNA</b>	<i>Chardonnay 95% Pinot nero 5%</i>	Fiori, frutta bianca e crosta di pane. Fresco, vivace e con bella sapidità	30 €
<b>DUBL BRUT BIANCO</b> Metodo Classico	21	<b>FEUDI SAN GREGORIO CAMPANIA</b>	<i>Greco</i>	Vibrante, scorrevole, fine e avvolgente con note di agrumi, pesca bianca, fiori e mandorla amara	30 €
<b>DUBL BRUT ROSE'</b> Metodo Classico	21	<b>FEUDI SAN GREGORIO CAMPANIA</b>	<i>Aglianico</i>	Note di frutti di bosco e ciliegia. Sorso saporito e fragrante con bella mineralità	30 €
<b>ETNA BRUT GAUDENSIUS</b> Metodo Classico	22	<b>FIRRIATO SICILIA</b>	<i>Nerello Mascalese Etna</i>	Tutto lo splendido bouquet di profumi e aromi del suolo vulcanico	44 €

### Bianchi fermi

<b>COSTAMOLINO</b>	23	<b>ARGIOLAS Serdiana</b>	<i>Vermentino</i>	Delicato con note fruttate di susine, pesche, nespole, ananas ed erbe aromatiche	25 €
<b>RIESLING 2014</b>		<b>JERMANN FRIULI</b>		Aromi di frutta gialla, agrumi e ricordi minerali e floreali. Annata storica di grande qualità	38 €

<b>GRECHETTO</b>	<b>22</b>	<b>FONGOLI UMBRIA</b>	<b>Frutto di una macerazione sulle bucce. Delicato e di rara eleganza con sontuosa ricchezza di aromi</b>	<b>35 €</b>
------------------	-----------	-----------------------	---	-------------

**MEZZE BOTTIGLIE  
0,37**

<b>BIANCHI</b>		<i>Produttore</i>	<i>Regione</i>	<i>Uve</i>	
<b>FALANGHINA</b>	<b>23</b>	<b>LA GUARDIENSE</b>	<b>CAMPANIA</b>		<b>13 €</b>
<b>GEWURTZTRAMINER</b>	<b>23</b>	<b>HOFSTATTER</b>	<b>ALTO ADIGE</b>		<b>17 €</b>
<b>GAVI</b>	<b>23</b>	<b>MARCHESI DI BAROLO</b>	<b>PIEMONTE</b>		<b>13 €</b>
<b>ARNEIS</b>	<b>23</b>	<b>NEGRO</b>	<b>PIEMONTE</b>		<b>13 €</b>
<b>VERMENTINO</b>	<b>23</b>	<b>POGETTI</b>	<b>TOSCANA</b>		<b>13 €</b>
<b>PROSECCO DI VALDOBBIADENE</b>	<b>23</b>	<b>REBULI</b>	<b>VENETO</b>	<b>Glerra</b>	<b>13 €</b>
<b>FRANCIACORTA BRUT</b>	<b>23</b>	<b>CONTADI CASTALDI</b>	<b>LOMBARDIA</b>	<b>Chardonnay/Pinot nero/Pinot bianco</b>	<b>25 €</b>
<b>CHAMPAGNE TRADITION BRUT</b>		<b>ROUSSEAU</b>	<b>FRANCIA</b>	<b>Pinot noir Chardonnay</b>	<b>35 €</b>
<b>ROSSI</b>		<i>Produttore</i>	<i>Regione</i>	<i>Uve</i>	
<b>BARBERA</b>	<b>23</b>	<b>DELTETTO</b>	<b>PIEMONTE</b>		<b>13 €</b>
<b>NEBBIOLO</b>	<b>23</b>	<b>DELTETTO</b>	<b>PIEMONTE</b>		<b>13 €</b>
<b>DOLCETTO</b>	<b>23</b>	<b>MARCHESI DI BAROLO</b>	<b>PIEMONTE</b>		<b>13 €</b>
<b>PINOT NERO</b>	<b>23</b>	<b>HOFSTATTER</b>	<b>ALTO ADIGE</b>		<b>17 €</b>

<b>BARBARESCO</b>	<b>23</b>	<b>BELCOLLE</b>	<b>PIEMONTE</b>	<b>17 €</b>
<b>BAROLO</b>	<b>20</b>	<b>MASSOLINO</b>	<b>PIEMONTE</b>	<b>28 €</b>

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

#### **LE CHICCHE**

Troverete descizioni più  
dettagliate nelle rispettive  
pagine regionali

#### **BOLLICINE**

<b>CHAMPAGNE COLLECTION 244</b>		<b>LOUIS ROEDERER</b>	<b>FRANCIA</b> Vallée de la Marne	<b>Pinot nero 30%</b> <b>Chardonnay 44%</b> <b>Pinot meunier 18%</b>	<b>110 €</b>
-------------------------------------	--	-----------------------	--------------------------------------	--	--------------

<b>CHAMPAGNE ROSE' de maceration Extra brut</b>		<b>BENOIT LAHAJE</b>	<b>FRANCIA</b> Montaigne de Reims	<b>Pinot noir</b>	<b>€ 130</b>
---	--	----------------------	---	-------------------	--------------

#### **FERMI**

<b>ROSSJ BASS</b>	<b>22</b>	<b>GAJA</b>	<b>PIEMONTE</b>	<b>Chardonnay</b>	<b>€ 115</b>
-------------------	-----------	-------------	-----------------	-------------------	--------------

<b>DIDACUS</b>	<b>22</b>	<b>PLANETA</b>	<b>SICILIA</b>	<b>Chardonnay</b>	<b>€ 115</b>
----------------	-----------	----------------	----------------	-------------------	--------------

<b>SAVENNIERES CULEE' DE SERRANT</b>	<b>17</b>	<b>NICOLAS JOLY</b>	<b>FRANCIA</b> <b>LOIRA</b>	<b>Chenin blanc</b>	<b>€150</b>
--	-----------	---------------------	--------------------------------	---------------------	-------------

<b>RIESLING KABINETT ROTLACK</b>	<b>74</b>	<b>SCHLOSS JOHANNISBERG</b>	<b>RHEINGAU GERMANIA</b>	<b>Riesling</b>	<b>€280</b>
--------------------------------------	-----------	---------------------------------	------------------------------	-----------------	-------------

<b>CERVARO DELLA SALA</b>	<b>22</b>	<b>CASTELLO DELLA SALA</b>	<b>UMBRIA</b>	<b>Chardonnay</b> <b>Grechetto</b>	<b>€ 100</b>
-------------------------------	-----------	--------------------------------	---------------	---------------------------------------	--------------

<b>TERRE ALTE</b>	<b>21</b>	<b>LIVIO FELLUGA</b>	<b>FRIULI</b>	<b>Sauvignon Pinot</b> <b>Bianco Friulano</b>	<b>€ 100</b>
-------------------	-----------	----------------------	---------------	--	--------------

<b>QUARZ</b>	<b>22</b>	<b>TERLANO</b>	<b>ALTO ADIGE</b>	<b>Sauvignon</b>	<b>€ 80</b>
--------------	-----------	----------------	-------------------	------------------	-------------

<b>VENISSA 0,500 Cl.</b>	17	<b>VENISSA</b>	<b>VENEZIA</b>	<i>Dorona</i>	<b>€ 100</b>
<b>CLOS DE LA NEORE SANCERRE MAGNUM</b>	19	<b>VATAN</b>	<b>LOIRA</b>	<i>Sauvignon blanc</i>	<b>€ 650</b>

**I MACERATI E GLI ORANGE WINE**

Troverete descizioni più dettagliate nella pagina regionale dei rispettivi vini

<b>ASSYRTIKO Macerato</b>	23	<b>ARIOUSIOS GRECIA</b> <i>Isola di Chios</i>	<i>Assyrtiko</i>	Intensità, calore e sapidità. Un vino che contrappone a potenza e alcol, sale e sfumature ossidative	<b>40 €</b>
<b>GORULI MTSVANE in anfora</b>	23	<b>OUR WINE GEORGIA</b>	<i>Mtsvane</i>	Vino inebriante che si rivela fresco e sapido, fino ad un'esplosione di spezie e frutta	<b>56 €</b>
<b>POP BIANCO Macerato</b>	23	<b>RADIKON FRIULI</b> <i>Gorizia</i>	<i>Ribolla, Friulano, Malvasia, Moscato</i>	Macerato intenso. Aromatico e persistente, ampio, salato e voluminoso	<b>32 €</b>
<b>COSTE AL VENTO in anfora</b>	23	<b>MARILENA BARBERA</b> <i>Menfi</i>	<i>Grillo</i>	Complesso ed armonioso, con profumi di frutta. Il sorso è lungo e sapido, arricchito da una vibrante freschezza salina	<b>30 €</b>

<b>OUA 2 In anfora</b>	23 <b>LA RICOLLA Golfo del Tigullio</b>	<i>Vermentino</i>	<b>Macerato e non filtrato. Sinuoso e morbido con sorso caldo e sapidità spazzante</b>	<b>45 €</b>
----------------------------	---	-------------------	--	-------------

<b>CHAMPAGNE BIANCHI</b>	<i>Produttore</i>	<i>Uve</i>	<i>Descrizione</i>	
------------------------------	-------------------	------------	--------------------	--

<b>CHAMPAGNE GRAND CRU BRUT</b>	<b>GUY THIBAUT Montaigne de Reims</b>	<i>Pinot noir 80% Chardonnay 20%</i>	<b>Due ettari di vigne a Verzenay mitico Cru delle montagne di Reims. Piacevole e di carattere</b>	<b>60 €</b>
-------------------------------------	---	--	--	-------------

<b>CHAMPAGNE GRAND CRU      blanc de blancs</b>	<b>JACK LEGRAS Cote des Blancs</b>	<i>Chardonnay</i>	<b>Vigne tra Chouilly e Cramant. Floreale e ricco di sentori fruttati. Tutta la trama aromatica delle uve Chardonnay</b>	<b>65 €</b>
---	--	-------------------	--	-------------

<b>CHAMPAGNE Grand Cru Brut Blanc de noir</b>	<b>GUY THIBAUT Montaigne de Reims</b>	<i>Pinot nero</i>	<b>Frutti di bosco, fiori rossi e brioche con note di sottobosco e un finale ammandorlato</b>	<b>80 €</b>
---	---	-------------------	---	-------------

<b>CHAMPAGNE COLLECTION 244</b>	<b>LOUIS ROEDERER</b> <i>Vallée de la Marne</i>	<i>Pinot nero 30%</i> <i>Chardonnay 44%</i> <i>Pinot meunier 18%</i>	Morbido e seducente, dal frutto ricco ed appagante. Sempre una certezza di alta qualità	<b>110 €</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%</i> <i>Chardonnay 20%</i>	Un "garagista" dello Champagne. Due ettari di vigne a Verzenay mitico Cru delle montagne di Reims	<b>68 €</b>
<b>CHAMPAGNE BRUT ROSE' GRAND CRU</b>	<b>CAMILLE SAVES</b> <i>Bouzy</i> <i>Montaigne de Reims</i>	<i>Pinot noir 28%</i> <i>Chardonnay 60%</i> <i>uve rosse di Bouzy</i> <i>12 %</i>	Uno Champagne che appaga pienamente i più esigenti amanti dei rosè. Note di pane tostato con sentori di piccoli frutti rossi	<b>70 €</b>
<b>CHAMPAGNE CRU CUVEE' DE ROSE' Brut Premiere</b>	<b>PERSEVAL FARGE</b> <i>Montaigne de Reims</i>	<i>49% chardonnay,</i> <i>34% pinot nero,</i> <i>17% pinot meunier</i> <i>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>78 €</b>

<b>CHAMPAGNE ZERO ROSE'</b>	<i>TARLANT de la Marne</i>	<i>Vallée</i>	<b>Chardonnay 85% Pinot nero 15%</b>	<b>Autentico fuoriclasse. Ricco di note di frutti di bosco, spezie e rabarbaro. Indimenticabile</b>	<b>130 €</b>
---------------------------------	--------------------------------	---------------	--	---	--------------

<b>CHAMPAGNE ROSE' de maceration Extra brut</b>	<i>BENOIT LAHAJE Montaigne de Reims</i>		<i>Pinot noir</i>	<b>Lahaje si colloca nell'olimpio dei migliori produttori. Biologico e biodinamico, deciso e senza fronzoli. Croccante, elegante, diretto e minerale. Rimane nel cuore.</b>	<b>135 €</b>
---	---	--	-------------------	---	--------------

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

#### **BOLLICINE ROSATE**

<b>nome</b>	<b>anno</b>	<b>Produttore</b>	<b>Regione</b>	<b>Uve</b>	<b>descrizione</b>	<b>prezzo</b>
<b>ROSE' DI ROSA Metodo Martinotti</b>	<b>23</b>	<b>MILAZZO VINI</b>	<b>SICILIA</b>	<b>Inzolia rosa Chardonnay</b>	<b>Ricco di sentori di frutti di bosco maturi, dal finale rotondo ed aromatico</b>	<b>26 €</b>
<b>MARCALBERTO ROSE' Metodo Classico</b>	<b>sbo 23</b>	<b>MARCALBERTO</b>	<b>PIEMONTE</b>	<b>Pinot nero Chardonnay</b>	<b>Frutti rossi, crosta di pane e lieviti. Energico con ottimo finale sapido</b>	<b>38 €</b>
<b>ELI BRUT ROSE' Il vino della miniera Metodo classico</b>	<b>23</b>	<b>L'AUTIN</b>	<b>PIEMONTE</b>	<b>Pinot nero</b>	<b>Maturato 40 mesi a 1000 metri di profondità nelle vecchie miniere di talcò della Val Germanasca</b>	<b>45 €</b>

<b>ALMERITA BRUT ROSE' Metodo classico</b>	22	<i>TASCA D'ALMERITA SICILIA Contea Sclafani</i>	<i>Pinot nero</i>	Classe ed equilibrio, con tutto il carattere di un Pinot nero siciliano	<b>60 €</b>
<b>FRANCIACORTA ALMA ROSE' GRANDE CUVEE Metodo Classico</b>	sboc. 22	<i>BELLAVISTA LOMBARDIA</i>	<i>Chardonnay Pinot nero</i>	Una delle maison che ha creato il mito della Franciacorta. Vino straordinario	<b>67 €</b>
<b>SETTE ROSE Saignèe 84 mesi extra brut Metodo Classico</b>	sboc. 22	<i>BUVOLI VENETO Vicenza</i>	<i>Pinot nero</i>	Un tripudio di ribes, lampone e mora. Dopo questo vino è difficile tornare ad altri	<b>88 €</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>	23	<i>FIRRIATO SICILIA Tenute Gelso Grande</i>	<i>Blend uve siciliane</i>	La nostra bollicina della casa. Armonico, elegante e fruttato di erbe mediterranee, agrumi e frutta secca	<b>24 €</b>
<b>PROSECCO DI VALDOBBIADENE</b>	23	<i>BORGHO MOLINO VENETO</i>	<i>Glera</i>	Ampio fresco e setoso. Un Prosecco di grande beva e qualità	<b>22 €</b>



<b>CARTIZZE</b>	23	<b>BORGO MOLINO VENETO</b>	<i>Glera</i>	<b>Ricco, fruttato ed aromatico. Un vino avvolgente e cremoso</b>	<b>36 €</b>
<b>CONTEA DI SCLAFANI blanc de blancs Metodo Classico</b>	22	<b>TASCA D'ALMERITA SICILIA Contea di Sclafani</b>	<i>Chardonnay</i>	<b>Le vigne sono immerse in un contesto di uliveti e fruttati. Una bollicina di qualità assoluta</b>	<b>55 €</b>
<b>BOLLENERE Extra Brut Metodo Classico</b>	22	<b>ANTICHI VINAI SICILIA Versante nord est</b>	<i>Nerello mascalese</i>	<b>48 mesi di affinamento sui lieviti. Vulcanico, minerale, sapido e cremoso</b>	<b>€ 55</b>
<b>FRANCIACORTA BRUT Metodo Classico</b>	sboc 24	<b>FERGHETTINA LOMBARDIA</b>	<i>Chardonnay 95% Pinot nero 5%</i>	<b>Fragrante, di prugna matura, albicocca, limone, fiori bianchi, biscotto e mandorla</b>	<b>40 €</b>
<b>ELI PAS DOSE' Il vino della miniera Metodo Classico</b>	sboc 23	<b>L'AUTIN PIEMONTE Val Germanasca</b>	<i>Chardonnay 40% Pinot nero 50% Bianver 10%</i>	<b>Maturato 40 mesi a 1000 metri di profondità nelle vecchie miniere di talco della Val Germanasca</b>	<b>42 €</b>
<b>ALTA LANGA NATURE senza solfiti aggiunti Metodo Classico</b>	22	<b>MARCALBERTO PIEMONTE Santo Stefano Belbo</b>	<i>Pinot Nero</i>	<b>Una bottiglia da puristi. Lungo profondo, austero e sapido. Maturato in botti di rovere senza aggiunta di solfiti e filtrazioni</b>	<b>60 €</b>

<b>KASKAL DOSAGGIO ZERO 60 MESI Metodo Classico</b>	<i>sboc</i> 23	<b>RIVETTO PIEMONTE Serralunga d'Alba</b>	<i>Nebbiolo</i>	Fiori, mandorle, agrumi maturi, crosta di pane e venature minerali. Un vero gioiello	<b>66 €</b>
<b>CUVEE TRE Extra Brut Metodo Classico</b>	22	<b>BUVOLI VENETO Vicenza</b>	<i>Pinot nero</i>	Scorza di lime e bergamotto, fiori bianchi, cenni di crosta di pane, aromi di mela, pera e pesca	<b>65 €</b>
<b>FRANCIACORTA ALMA Grande cuvèe zero Metodo Classico</b>	<i>sboc.</i> 24	<b>BELLAVISTA LOMBARDIA</b>	<i>Chardonnay 90% Pinot Nero 10%</i>	30 mesi sui lieviti. Profumi di pane fresco, lievito, susine mirabelle, fiori bianchi e agrumi	<b>60 €</b>
<b>TRENTO DOC RISERVA LUNELLI Metodo Classico</b>	17	<b>FERRARI TRENTINO</b>	<i>Chardonnay</i>	72 mesi sui lieviti. Perfetto equilibrio di sensazioni varietali, di lievito tostato e spezie. L'elevazione in legno dona armonia e ricchezza	<b>105 €</b>

## I VINI ESTERI

<b>SANCERRE L'AUTENTIQUE</b>	23	<b>THOMAS LABAILLE FRANCIA Loira</b>	<i>Sauvignon blanc</i>	Sapido e fresco con bouquet floreale e fruttato di fiori bianchi e sambuco	<b>35 €</b>
<b>POUILLY FUME' COMTE LAFOND</b>	23	<b>BARON DE LADoucETTE FRANCIA Loira</b>	<i>Sauvignon blanc</i>	Unico ed inimitale. Al naso è ricco, intenso, ma sempre delicato	<b>64 €</b>

<b>CHABLIS VILLAGE</b> Vieilles Vigne	23 <i>GUY ROBIN</i> <b>FRANCIA</b> <i>Borgogna</i>	<i>Chardonnay</i>	Biancospino e frutta bianca con toni di sottobosco e fiori di acacia. Sapido ed elegante	<b>50 €</b>
<b>GORULI MTSVANE</b> in anfora	23 <i>OUR WINE</i> <b>GEORGIA</b>	<i>Mtsvane</i>	Vino inebriante che si rivela fresco e sapido, fino ad un'esplosione di spezie e frutta	<b>56 €</b>
<b>ASSYRTIKO</b>	23 <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	<b>40 €</b>
<b>SAVENNIERES</b> CULEE' DE SERRANT	17 <i>NICOLAS JOLY</i> <b>FRANCIA</b> <i>Loira</i>	<i>Chenin blanc</i>	Vigna piantata dai monaci Cistercensi già nel 1130 e da allora si produce vino. Considerato uno dei migliori vini al mondo	<b>170 €</b>
<b>RIESLING KABINETT</b> ROTLACK	74 <i>SCHLOSS</i> <i>JOHANNISBERG</i> <b>GERMANIA</b> <i>Rheingau</i>	<i>Riesling</i>	Producono da 1200 anni. Castello legato alla storia già da Carlo Magno	<b>220 €</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> <i>Marsala</i>	<i>Grillo</i>	Un'azienda a conduzione familiare con cui collaboriamo da più di 20 anni. Fruttato, leggero, agrumato e floreale	24 €
<b>TERRE ROSSE DI GIABBASCIO</b>	23	<b>I CENTOPASSI</b> <i>Palermo</i>	<i>Catarratto</i>	Dedicato a Pio La Torre, vittima della mafia. Vigne allevate da Libera Terra sui terreni confiscati a Cosa Nostra	26 €
<b>TIVITTI</b>	23	<b>MARILENA BARBERA</b> <i>Menfi</i>	<i>Inzolia</i>	Profumi di agrumi, fiori di zagara, mandorle, ginestra e pesca bianca. Al sorso è ampiamente sapido e rinfrescante	24 €
<b>COSTE AL VENTO</b> 7 giorni di macerazione in anfora	23	<b>MARILENA BARBERA</b> <i>Menfi</i>	<i>Grillo</i>	Complesso ed armonioso, con profumi di frutta. Il sorso è lungo e sapido, arricchito da una vibrante freschezza salina	30 €
<b>KIKE'</b>	23	<b>FINA VINI</b> <i>Trapani</i>	<i>Traminer 90%. Sauvignon 10%</i>	Due uve del nord in vacanza in Sicilia. Nuance di frutta esotica candita, agrumi, zagara ed erbe aromatiche	27 €

<b>TAIF</b>	23	<b>FINA VINI</b> <i>Trapani</i>	<i>Zibibbo secco</i>	Il vino più siciliano di tutti. Aromatico, fruttato e minerale. Tutto il carattere mediterraneo	27 €
<b>SALINA</b>	23	<b>COLOSI</b> <i>Capo Faro</i> <i>Is. Eolie</i>	<i>Inzolia 50%.</i> <i>Catarratto 50%</i>	Vigne coltivate sui terrazzamenti tra Capo Faro e Porri. Sentori di frutta esotica e agrumi. Minerale e sapido	24 €
<b>ALTAMORA</b> <b>ETNA BIANCO</b>	23	<b>ALTAMORA</b> <i>Milo</i> <i>Etna</i> <i>Versante Sud-est</i> <i>600 Mt. slm</i>	<i>Carricante</i>	Toni di frutta, pietra focaia ed erbe aromatiche. Sensazioni fumè e minerali	38 €
<b>TIRSAT in arrivo</b>	23	<b>GURRA DI MARE</b> <i>Porto palo</i>	<i>Chardonnay</i> <i>Viogner</i>	Prodotto a pochi metri dal mare di Selinunte. Fresco, intenso e sapido con note di albicocca, pesche e spezie con finale di sbuffi di miele	28 €
<b>MALVASIA</b> <b>FRANCANGELO</b>	23	<b>PUNTA ARIA</b> <i>Isola di</i> <i>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	37 €

<b>FAVINIA La Muciara</b>	23	<b>FIRRIATO</b> <i>di Favignana Calamoni</i>	<i>Isola</i> <b>Grillo Catarratto Zibibbo</b>	Vigne a dieci metri dal mare sui terreni di Calamoni. Notevole sapidità e mineralità, effetto dell'influenza marina	<b>48 €</b>
<b>CHARDONNAY VIGNA SAN FRANCESCO</b>	22	<b>TASCA</b> <i>D'ALMERITA Contea di Sclafani</i>	<i>Chardonnay</i>	Vino di livello assoluto. Un caleidoscopio di sentori di frutta e fiori bianchi con toni speziati e burrosi	<b>77 €</b>
<b>CHARDONNAY</b>	23	<b>PLANETA</b> <i>Menfi</i>		Vellutato, morbido e potente, con buona sapidità e finale lungo e minerale	<b>42 €</b>
<b>DIDACUS</b>	21	<b>PLANETA</b> <i>Ulmo</i>	<i>Chardonnay</i>	Un'etichetta prestigiosa e di classe.. Profondo, corposo, fresco e con finale lungo, sapido e tostato. Edizione limitata	<b>120 €</b>

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

## **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/Cesinali</i>	Note di pesca e mela. Bella persistenza con un buon equilibrio tra freschezza e sapidità	24 €
-------------------	----	---	--	------

<b>FIANO DI AVELLINO</b>	23	<b>LUNA NERA</b> <i>Irpinia/Cesinali</i>	Floresale e fruttato di frutta esotica e ginestra. Secco, caldo ed elegante	26 €
--------------------------	----	---	---	------

<b>GRECO DI TUFO</b>	23	<b>LUNA NERA</b> <i>Irpinia/Cesinali</i>	morbido ed intenso con sentori fruttati di albicocca. Fresco e con buona persistenza aromatica	26 €
----------------------	----	---	--	------

## SARDEGNA

nome	anno	<i>Produttore e zona delle vigne</i>	<i>Uve</i>	<i>descrizione</i>	<i>prezzo</i>
<b>COSTAMOLINO</b>	23	<b>ARGIOLAS</b> <i>Serdiana</i>	<i>Vermentino</i>	Delicato con note fruttate di susine, pesche, nespole, ananas ed erbe aromatiche	25 €

<b>SICUT ERAT</b> <b>in anfora</b> <b>arrivo</b>	<b>in</b>	22	<b>LA CONTRALTA</b> <i>Palau</i>	<i>Vermentino</i>	Nove mesi in anfora. Frutta gialla matura, fiori di mandorla, pasticceria e miele. Dorato intenso con finale sapido	54 €
--	-----------	----	-------------------------------------	-------------------	---	------

## 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 Premariacco</b>	<b>Ribolla gialla</b>	<b>Note di acacia, prugna, pesca gialla e mela renetta. Intenso e pieno e di buon corpo</b>	<b>28 €</b>
<b>POP BIANCO Macerato</b>	<b>23</b>	<b>RADIKON Gorizia</b>	<b>Ribolla, Friulano, Malvasia, Moscato</b>	<b>Macerato intenso. Aromatico e persistente, ampio, salato e voluminoso.</b>	<b>32 €</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>38 €</b>
<b>VINTAGE TUNINA</b>	<b>22</b>	<b>JERMANN Ruttars</b>	<b>Blend</b>	<b>Icone del vino Friulano. Note di miele, fiori di campo e zagara con sentori di pesca e frutti esotici</b>	<b>85 €</b>
<b>TERRE ALTE</b>	<b>20</b>	<b>LIVIO FELLUGA Como di Rosazzo</b>	<b>Sauvignon 40% Pinot Bianco 30% Friulano 30%</b>	<b>Tra i migliori vini bianchi del mondo. Ricco e sapido con finale lungo</b>	<b>96 €</b>
<b>RONCO DELLE MELE</b>	<b>22</b>	<b>VENICA &amp; VENICA Dolegna</b>	<b>Sauvignon</b>	<b>Uno dei grandi Sauvignon italiani. Gli aromi sono di frutta tropicale, agrumi e foglia di pomodoro</b>	<b>75 €</b>



## 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>SAUVIGNON</b>	23	<b>CANTINE TRAMIN Località Sella</b>		<b>Frutta a polpa gialla, l'ananas e la mela verde, l'uva spina e fiori di sambuco</b>	<b>27 €</b>
<b>KERNER</b>	23	<b>ABBAZIA DI NOVACELLA Bressanone</b>		<b>Piacevoli note floreali, sentori di pesca ed albicocca, con un delicato finale minerale</b>	<b>28 €</b>
<b>GEWURTZTRAMINER</b>	23	<b>ABBAZIA DI NOVACELLA Bressanone</b>		<b>Ricco, fruttato ed aromatico. Tutto il piacere di un vino dell'Alto Adige</b>	<b>28 €</b>
<b>CHARDONNAY ST. VALENTIN</b>	22	<b>CANT.PRODUT. SAN MICHELE APPIANO</b>		<b>Aromi di agrumi, frutta tropicale ed erbe officinali</b>	<b>54 €</b>
<b>SAUVIGNON ST. VALENTIN</b>	22	<b>CANT.PRODUT. SAN MICHELE APPIANO</b>		<b>Saporito e lunghissimo, chiude con un finale lungo ed appagante</b>	<b>54 €</b>
<b>QUARZ</b>	22	<b>TERLAN KELLEREI</b>	<i>Sauvignon</i>	<b>Un vino di grande spessore e rara eleganza. Sorso pieno ed elegante con venature sapide</b>	<b>96 €</b>

**VORBERG**21 *TERLAN KELLEREI Pinot bianco*

Sentori di pesca e ginestra si fondono a toni minerali e sapidi, sfumature di miele ed erbe aromatiche

66 €

**VENETO**

nome	anno	Produttore e zona delle vigne	Uve	descrizione	prezzo
<b>VULCAIA SAUVIGNON FUME' in arrivo</b>	22	<i>INAMA Soave</i>		Dorato. Al naso è ampio e di piacevole intensità; i sentori di frutti tropicali e agrumi sono seguiti da note di spezie e caffè	64 €
<b>VENISSA 0,500 Cl.</b>	17	<i>VENISSA Venezia Isola Mazzorbo-Burano</i>	<i>Dorona</i>	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. L'etichetta è un foglia d'oro incisa a mano dai maestri Berta Battiloro di Cannaregio e la bottiglia cotta nelle vetrerie di Murano	140 €

**LIGURIA**

nome	anno	Produttore e zona delle vigne	Uve	descrizione	prezzo
------	------	-------------------------------	-----	-------------	--------

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

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

*Vermentino*

**Macerato e non  
filtrato con  
maturazione in  
anfora. Sinuoso e  
morbido con sorso  
caldo e sapidità  
spiazzante. Di grande  
tattilità e consistenza**

**45 €**

## **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> <i>Almase</i>	<i>Baratuciat</i>	<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>29 €</b>

<b>BLANCHET</b>	23	<i>LA RIVA' Bricherasio Blanchet</i>		Un vitigno rarissimo del Pinerolese. Note di erbe officinali, malva, salvia e assenzio con bel finale pulito e minerale	28 €
<b>DERTHONA</b>	23	<i>CANTINA DI TORTONA Colli tortonesi</i>	<i>Timorasso</i>	Un'altra uva salvata negli anni '80 dall'estinzione. Siamo sui colli Tortonesi Lunghissima sapidità con note di albicocca, tiglio e pietra focaia	30 €
<b>VERBIAN</b>	23	<i>L'AUTIN Val Germanasca</i>	<i>Bian ver</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	26 €

**DERTHONA  
STERPI**

21 **WALTER MASSA** *Timorasso*  
*Colli tortonesi*

Walter Massa è colui che ha reinventato il Timorasso ormai quasi scomparso negli anni '80. Note minerali e sapide con ricordi floreali e di miele. In bocca ha corpo importante, quasi opulento. Chiusura leggermente amara con vena minerale che continua lunga

**80 €**

**ROSSJ BASS**

23 **GAJA** *Chardonnay*  
*Langhe*

Basta il nome del produttore come garanzia di eccelsa qualità? Cenni di agrumi, zagara e biancospino con note morbidamente mielate e di pasticceria. Uno Chardonnay che vuole omaggiare nell'idea di Gaja, i grandi Borgogna

**115 €**

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

**ROSSI**

**nome**

anno *Produttore e zona* *Uve*  
*delle vigne*

*descrizione*

*prezzo*

**NERO D'AVOLA**

23 **PLANETA** *SICILIA* *Nero d'Avola*  
*Vittoria*

Genuino e schietto, con un gusto nitido e tannini gentili

**25 €**

<b>CERASUOLO DI VITTORIA</b>	23	<b>PLANETA</b> <i>Vittoria</i>	<b>SICILIA</b>	<i>Nero d'Avola 60%</i> <i>Frappato 40%</i>	L'unica docg siciliana riconosciuta. Rotondo, armonico e fruttato di marasche e susine	24 €
<b>FRAPPATO</b>	23	<b>GIACOMO ARINI</b> <b>SICILIA</b> <i>Marsala</i>		<i>Frappato</i>	Leggero, fruttato e molto piacevole. In estate ce lo concediamo anche fresco	22 €
<b>ETNA ROSSO</b>	23	<b>PLANETA</b> <b>SICILIA</b> <i>Etna</i> <i>Versante est</i> <i>510 metri s.l.m.</i>		<i>Nerello mascalese</i>	Spiccati sentori floreali e di frutti rossi. Tannini morbidi e grande bevibilità	35 €
<b>HARMONIUM</b>	19	<b>FIRRIATO</b> <b>SICILIA</b> <i>Baglio Soria</i>		<i>Nero d'Avola</i>	Note di piccoli frutti del sottobosco maturi, rabarbaro, pepe e cioccolato. Al palato è fresco, morbido, dal tannino equilibrato e sapido	48 €
<b>SAINCT VALENTIN</b> Pinot nero	22	<b>SAN MICHELE</b> <b>APPIANO</b> <b>ALTO ADIGE</b>		<i>Pinot nero</i>	Uno dei Pinot nero più rappresentativi per qualità. Uve solo dalle vigne migliori che donano al vino grazia, frutto, struttura e longevità	55 €

<b>PINOT NERO</b>	23	<b>TRAMIN ALTO ADIGE Termeno</b>	<i>Pinot nero</i>	Sapore vellutato e morbido con sfumature leggermente floreali. Fine struttura tannica e buona freschezza	30 €
<b>NEBBIOLO I LIONI</b>	23	<b>DELLETTO PIEMONTE Canale</b>	<i>Nebbiolo</i>	Fruttato, terroso ed austero, con sentori di violetta, spezie e piccoli frutti rossi	26 €
<b>BARBERA D'ALBA BRAME'</b>	23	<b>DELLETTO PIEMONTE Canale</b>	<i>Barbera</i>	Senszioni di ciliegia matura, amarena e spezie. Strutturato ed elegante	23 €
<b>CAREMA in arrivo</b>	22	<b>CANTINA PRODUTTORI DI CAREMA PIEMONTE</b>	<i>Nebbiolo</i>	Note speziate di cannella, noce moscata e frutta sotto spirito. Morbido con note dolci di legno	32 €
<b>BARBERA NIZZA I CIPRESSI</b>	21	<b>MICHELE CHIARLO PIEMONTE Calamandrana</b>		Rotondo, di buona struttura, fresco e lievemente balsamico sullo sfondo. Buona vena sapida sul finale	33 €
<b>BRICCO DELL'UCCELLONE</b>	20	<b>BRAIDA PIEMONTE Rocchetta Tanaro/Asti</b>	<i>Barbera d'Asti</i>	Un vini mitico. Lunghissimo, morbido ed equilibrato con bouquet di aromi ricchissimo	92 €

**RAMIE  
PINEROLESE DOC**

20 **DANIELE  
COUTANDIN  
PIEMONTE**  
*Pomaretto*

*Avanà, Becuet,  
Chatus, Avarengo*

I vigneti sono allevati su piccoli fazzoletti di terreno a 800 metri slm. sui terrazzamenti della collina di Pomaretto, nel Pinerolese. Agricoltura eroica. Uve locali considerate in estinzione. Un vero gioiello prodotto in sole 600 bottiglie circa. Il vino è intenso e ricco di sentori di frutta rossa, spezie e cacao con note di foglia di tabacco

**60 €**

**UCELINE  
MONFERRATO ROSSO**

17 **CASCINA CASTLET** *Uvalino*  
**PIEMONTE**  
*Costigliole d'Asti*

Uva quasi scomparsa. Aromi di frutta matura e spezie dolci. Al palato è caldo, avvolgente e di lunga persistenza aromatica

**44 €**

**SITO MORESCO**

21 **GAJA** *Nebbiolo 35%*  
**PIEMONTE** *Merlot 35%*  
*Langhe Barbaresco Cabernet 30%*

Fine e di grande purezza, ricco di sentori di piccoli frutti rossi. Fruttato, elegante ed armonioso con tannini setosi.

**85 €**



<b>BARBARESCO MERUZZANO</b>	<b>20</b>	<b>ORLANDO ABRIGO PIEMONTE d'Alba</b>	<i>Nebbiolo Diano</i>	<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 La Morra</b>	<i>Nebbiolo</i>	<b>Caldo, pieno, potente ed avvolgente con sentori di tabacco, violetta e frutti rossi maturi</b>	<b>48 €</b>
<b>BAROLO DOCG</b>	<b>19</b>	<b>PRUNOTTO PIEMONTE Alba</b>	<i>Nebbiolo</i>	<b>Ampio, nitido e coinvolgente, con sentori di fiori secchi, viole, ginepro e frutti di bosco in confettura</b>	<b>75 €</b>
<b>BAROLO MONVIGLIERO</b>	<b>18</b>	<b>CADIA PIEMONTE</b>	<i>Nebbiolo Roddi</i>	<b>Sentore di rosa accompagnata della liquirizia. Al palato la potenza alcolica è ben calibrata con i sentori di frutta</b>	<b>60 €</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>	22	<b>SAN MARZANO PUGLIA Salento</b>	<i>Susumaniello</i>	Frutti di bosco, arancia e tè verde. Ricco e fresco	25 €
<b>CERASUOLO D'ABRUZZO</b>	23	<b>LA VALENTINA ABRUZZO Spoltore</b>	<i>Cerasuolo</i>	Aromi di fragoline di bosco e agrumi su una struttura delicata e minerale	24 €
<b>HANAMI</b>	23	<b>FINA WINES SICILIA Trapani</b>	<i>Merlot</i>	Note floreali di pesco, gelsomino e zagara. Fruttato di amarena, pesca tabacchiera e mirtilli neri	27 €
<b>ALTAMORA ETNA ROSATO</b>	23	<b>ALTA MORA SICILIA Etna</b>	<i>Nerello Mascalese</i>	Gusto sottile e sapido con sensazioni di fiori di pesco ed erbe selvatiche	36 €
<b>SOLARTE</b>	23	<b>SOLARTE PUGLIA Salento</b>	<i>Negroamaro</i>	Richiami di frutta rossa e marasca. Al palato è freschissimo, persistente e dal finale lungo	26 €

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





























