

## 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>	La nostra bollicina della casa. Armonico, elegante e fruttato	24 €
<b>DUBL BRUT BIANCO Metodo Classico</b>	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	35 €
<b>DUBL BRUT ROSE' Metodo Classico</b>	21	<b>FEUDI SAN GREGORIO CAMPANIA</b>	<i>Aglianico</i>	Note di frutti di bosco e ciliegia. Sorso saporito e fragrante con bella mineralità	35 €
<b>TRENTO DOC BRUT NATURE Metodo Classico</b>	22	<b>MOSE TRENTINO</b>	<i>Chardonnay Pinot nero</i>	60 mesi sui lieviti. Fiori bianchi e mela golden, sapidità e struttura. Pulito e verticale	€ 60
<b>Bianchi fermi</b>					
<b>IL GRILLO "Mare Nostrum"</b>	23	<b>GIACOMO ARINI Marsala</b>	<i>Grillo</i>	Un'azienda a conduzione familiare con cui collaboriamo da più di 20 anni. Fruttato e leggero	24 €
<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>TIVITTI</b>	23	<b>MARILENA BARBERA Menfi</b>	<i>Inzolia</i>	<b>Profumi di agrumi, fiori di zagara, mandorle, ginestra e pesca bianca</b>	<b>24 €</b>
<b>MEZZE BOTTIGLIE 0,37</b>					
<b>BIANCHI</b>		<i>Produttore</i>	<i>Regione</i>	<i>Uve</i>	
<b>FALANGHINA</b>	23	<b>LA GUARDIENSE</b>	<b>CAMPANIA</b>		<b>13 €</b>
<b>GEWURTZTRAMINER</b>	23	<b>HOFSTATTER</b>	<b>ALTO ADIGE</b>		<b>17 €</b>
<b>GAVI</b>	23	<b>MARCHESI DI BAROLO</b>	<b>PIEMONTE</b>		<b>13 €</b>
<b>ARNEIS</b>	23	<b>NEGRO</b>	<b>PIEMONTE</b>		<b>13 €</b>
<b>VERMENTINO</b>	23	<b>POGETTI</b>	<b>TOSCANA</b>		<b>13 €</b>
<b>PROSECCO DI VALDOBBIADENE</b>	23	<b>REBULI</b>	<b>VENETO</b>	<i>Glerra</i>	<b>13 €</b>
<b>FRANCIACORTA BRUT</b>	23	<b>CONTADI CASTALDI</b>	<b>LOMBARDIA</b>	<i>Chardonnay/Pinot nero/Pinot bianco</i>	<b>25 €</b>
<b>CHAMPAGNE TRADITION BRUT</b>		<b>ROUSSEAUX</b>	<b>FRANCIA</b>	<i>Pinot noir Chardonnay</i>	<b>35 €</b>
<b>ROSSI</b>		<i>Produttore</i>	<i>Regione</i>	<i>Uve</i>	
<b>BARBERA</b>	23	<b>DELTETTO</b>	<b>PIEMONTE</b>		<b>13 €</b>
<b>NEBBIOLO</b>	23	<b>DELTETTO</b>	<b>PIEMONTE</b>		<b>13 €</b>
<b>DOLCETTO</b>	23	<b>MARCHESI DI BAROLO</b>	<b>PIEMONTE</b>		<b>13 €</b>
<b>PINOT NERO</b>	23	<b>HOFSTATTER</b>	<b>ALTO ADIGE</b>		<b>17 €</b>
<b>BARBARESCO</b>	23	<b>BELCOLLE</b>	<b>PIEMONTE</b>		<b>17 €</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 Vallée de la Marne</b>	<i>Pinot nero 30% Chardonnay 44% Pinot meunier 18%</i>	<b>110 €</b>
<b>CHAMPAGNE ROSE' de maceration Extra brut</b>		<b>BENOIT LAHAJE</b>	<b>FRANCIA Montaigne de Reims</b>	<i>Pinot noir</i>	<b>€ 130</b>
<b>FERMI</b>					
<b>ROSSJ BASS</b>	22	<b>GAJA</b>	<b>PIEMONTE</b>	<i>Chardonnay</i>	<b>€ 115</b>
<b>DIDACUS</b>	22	<b>PLANETA</b>	<b>SICILIA</b>	<i>Chardonnay</i>	<b>€ 115</b>
<b>SAVENNIERES CULEE' DE SERRANT</b>	17	<b>NICOLAS JOLY</b>	<b>FRANCIA LOIRA</b>	<i>Chenin blanc</i>	<b>€ 150</b>
<b>RIESLING KABINETT ROTLACK</b>	74	<b>SCHLOSS JOHANNISBERG</b>	<b>RHEINGAU GERMANIA</b>	<i>Riesling</i>	<b>€ 280</b>
<b>CERVARO DELLA SALA</b>	22	<b>CASTELLO DELLA SALA</b>	<b>UMBRIA</b>	<i>Chardonnay Grechetto</i>	<b>€ 100</b>
<b>TERRE ALTE</b>	21	<b>LIVIO FELLUGA</b>	<b>FRIULI</b>	<i>Sauvignon Pinot Bianco Friulano</i>	<b>€ 100</b>
<b>QUARZ</b>	22	<b>TERLANO</b>	<b>ALTO ADIGE</b>	<i>Sauvignon</i>	<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>	<b>19</b>	<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>	<b>23</b>	<b>ARIOUSIOS GRECIA Isola di Chios</b>	<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>	<b>23</b>	<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>	<b>23</b>	<b>RADIKON FRIULI Gorizia</b>	<i>Ribolla, Friulano, Malvasia, Moscato</i>	Macerato intenso. Aromatico e persistente, ampio, salato e voluminoso	<b>32 €</b>
----------------------------	-----------	---------------------------------------	---	--	-------------

<b>LAYLA</b>	<b>23</b>	<b>CANTINA MILLAMI SICILIA Marsala</b>	<i>Inzolia</i>	Prodotto senza uso di sostanze chimiche con macerazione sulle bucce. Aromi di macchia mediterranea, camomilla e miele.	<b>34 €</b>
--------------	-----------	--	----------------	--	-------------

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

<b>LES BRETECHES ROSE'</b>	23	<b>CHATEAU KEFRAYA LIBANO Valle della Beeka</b>	<i>Cinsault Tempranillo</i>	Ribes e lampone, note agrumate di pompelmo e limone. Equilibrato e morbido, con un finale fresco	<b>28 €</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>	Due ettari di vigne a Verzenay mitico Cru delle montagne di Reims. Piacevole e di carattere	<b>60 €</b>
<b>CHAMPAGNE GRAND CRU      blanc de blancs</b>		<b>JACK LEGRAS Cote des Blancs</b>	<i>Chardonnay</i>	Vigne tra Chouilly e Cramant. Floreale e ricco di sentori fruttati. Tutta la trama aromatica delle uve Chardonnay	<b>65 €</b>
<b>CHAMPAGNE Grand Cru Brut Blanc de noir <b>in arrivo</b></b>		<b>GUY THIBAUT Montaigne de Reims</b>	<i>Pinot nero</i>	Frutti di bosco, fiori rossi e brioche con note di sottobosco e un finale ammandorlato	<b>80 €</b>
<b>CHAMPAGNE COLLECTION 244</b>		<b>LOUIS ROEDERER Vallée de la Marne</b>	<i>Pinot nero 30% Chardonnay 44% 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>	<i>GUY THIBAUT 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>68 €</b>
<b>CHAMPAGNE BRUT ROSE' GRAND CRU</b>	<i>CAMILLE SAVES Bouzy Montaigne de Reims</i>	<i>Pinot noir 28% Chardonnay 60% uve rosse di Bouzy 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>	<i>PERSEVAL FARGE 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>78 €</b>
<b>CHAMPAGNE ZERO ROSE'</b>	<i>TARLANT de la Marne</i>	<i>Vallée Chardonnay 85% Pinot nero 15%</i>	Autentico fuoriclasse. Ricco di note di frutti di bosco, spezie e rabarbaro. Indimenticabile	<b>130 €</b>

<b>CHAMPAGNE ROSE'</b> <b>de maceration</b> <b>Extra brut</b>	<i>BENOIT LAHAJE</i> <i>Montaigne de Reims</i>	<i>Pinot noir</i>	Lahaje si colloca nell'olimpico dei migliori produttori. Biologico e biodinamico, deciso e senza fronzoli. Croccante, elegante, diretto e minerale. Rimane nel cuore.	<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 Regione Zona delle vigne</b>	<b>Uve</b>	<b>descrizione</b>	<b>prezzo</b>
<b>ROSE' DI ROSA</b> <b>Metodo Martinotti</b>	<b>23</b>	<b>MILAZZO VINI</b> <b>SICILIA</b> <i>Campobello di Licata</i>	<i>Inzolia rosa</i> <i>Chardonnay</i>	Sentori di frutti di bosco maturi, dal finale rotondo ed aromatico	<b>26 €</b>
<b>MARCALBERTO</b> <b>ROSE'</b> <b>Metodo Classico</b>	<i>sboc</i> <b>23</b>	<b>MARCALBERTO</b> <b>PIEMONTE</b> <i>Santo Stefano Belbo</i>	<i>Pinot nero</i> <i>Chardonnay</i>	Frutti rossi, crosta di pane e lieviti. Energico con ottimo finale sapido	<b>38 €</b>
<b>ELI BRUT ROSE'</b> <b>Il vino della miniera</b> <b>Metodo classico</b>	<b>23</b>	<b>L'AUTIN</b> <b>PIEMONTE</b> <i>Val Germanasca</i>	<i>Pinot nero</i>	Maturato 40 mesi a 1000 metri di profondità nelle vecchie miniere di talco della Val Germanasca	<b>45 €</b>
<b>ALMERITA BRUT</b> <b>ROSE'</b> <b>Metodo</b> <b>classico</b>	<b>22</b>	<b>TASCA</b> <b>D'ALMERITA</b> <b>SICILIA</b> <i>Contea Sclafani</i>	<i>Pinot nero</i>	Classe ed equilibrio, con tutto il carattere di un Pinot nero siciliano	<b>60 €</b>
<b>TRENTO DOC ROSE'</b> <b>Extra brut</b> <b>Metodo</b> <b>Classico</b>	<b>22</b>	<b>MOSE</b> <b>TRENTINO</b>	<i>Pinot nero</i>	Gusto di piccoli frutti rossi. Ottima struttura ed equilibrio con finale freschissimo	<b>45 €</b>

<b>FRANCIACORTA ROSE' OPERA Metodo Classico</b>	22	<b>BONFADINI LOMBARDIA</b>	<i>Pinot nero Chardonnay</i>	Elegante e fine con note di frutti rossi e spiccata sapidità	<b>50 €</b>
<b>FRANCIACORTA ALMA ROSE' GRANDE CUVEE Metodo Classico</b>	sboc. 22	<b>BELLAVISTA LOMBARDIA</b>	<i>Chardonnay Pinot nero</i>	Una delle maison che ha creato il mito della Franciacorta. Vino straordinario	<b>67 €</b>
<b>SETTE ROSE Saignée 84 mesi extra brut Metodo Classico</b>	sboc. 22	<b>BUVOLI VENETO Vicenza</b>	<i>Pinot nero</i>	Un tripudio di ribes, lampone e mora. Dopo questo vino è difficile tornare ad altri	<b>88 €</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>	23	<b>FIRRIATO SICILIA Tenute Gelso Grande</b>	<i>Blend uve siciliane</i>	La nostra bollicina della casa. Armonico, elegante e fruttato di erbe officinali, agrumi e frutta secca	<b>24 €</b>
<b>PROSECCO DI VALDOBBIADENE</b>	23	<b>BORGHO MOLINO VENETO</b>	<i>Glera</i>	Ampio fresco e setoso. Un Prosecco di grande beva e qualità	<b>22 €</b>
<b>CARTIZZE</b>	23	<b>BORGHO MOLINO VENETO</b>	<i>Glera</i>	Ricco, fruttato ed aromatico. Un vino avvolgente e cremoso	<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>	Le vigne sono immerse in un contesto di uliveti e frutteti. Una bollicina di qualità assoluta	<b>55 €</b>



<b>BOLLENERE</b> Extra Brut Metodo Classico	22	<b>ANTICHI VINAI</b> <b>SICILIA</b> <i>Versante nord est</i>	<i>Nerello mascalese</i>	48 mesi di affinamento sui lieviti. Vulcanico, minerale, sapido e cremoso	€ 55
<b>TRENTO DOC BRUT</b> <b>NATURE</b> Metodo Classico	22	<b>MOSE</b> <b>TRENTINO</b>	<i>Chardonnay</i> <i>Pinot nero</i>	60 mesi sui lieviti. Fiori bianchi e mela golden, sapidità e struttura. Pulito e verticale	€ 60
<b>FRANCIACORTA</b> <b>BRUT</b> Metodo Classico	<i>sboc</i> 24	<b>FERGHETTINA</b> <b>LOMBARDIA</b>	<i>Chardonnay 95%</i> <i>Pinot nero 5%</i>	Fragrante, di prugna matura, albicocca, limone, fiori bianchi, biscotto e mandorla	40 €
<b>ELI PAS DOSE'</b> Il vino della miniera Metodo Classico	<i>sboc</i> 23	<b>L'AUTIN</b> <b>PIEMONTE</b> <i>Val Germanasca</i>	<i>Chardonnay 40%</i> <i>Pinot nero 50%</i> <i>Bianver 10%</i>	Maturato 40 mesi a 1000 metri di profondità nelle vecchie miniere di talco della Val Germanasca	42 €
<b>ALTA LANGA NATURE</b> senza solfiti aggiunti Metodo Classico	22	<b>MARCALBERTO</b> <b>PIEMONTE</b> <i>Santo Stefano Belbo</i>	<i>Pinot Nero</i>	Una bottiglia da puristi. Lungo profondo, austero e sapido. Maturato in botti di rovere senza aggiunta di solfiti e filtrazioni	60 €
<b>KASKAL DOSAGGIO</b> <b>ZERO 60 MESI</b> Metodo Classico	<i>sboc</i> 23	<b>RIVETTO</b> <b>PIEMONTE</b> <i>Serralunga d'Alba</i>	<i>Nebbiolo</i>	Fiori, mandorle, agrumi maturi, crosta di pane e venature minerali. Un vero gioiello	66 €
<b>FRANCIACORTA</b> <b>SATEN CARPE DIEM</b> Metodo Classico	22	<b>BONFADINI</b> <b>LOMBARDIA</b>	<i>Chardonnay</i>	Elegante, con note di fiori d'arancio e agrumi. Toni minerali, spezie dolci e vaniglia	50 €

<b>FRANCIACORTA PAS OPERE' Extra Brut Metodo Classico</b>	<b>18</b>	<b>BELLAVISTA LOMBARDIA</b>	<i>Chardonnay 67% Pinot Nero 33%</i>	<b>72 mesi sui lieviti. Equilibrato, sapido, di personalità e raffinato, di elegante e vivace freschezza</b>	<b>85 €</b>
---	-----------	---------------------------------	--	--	-------------

<b>TRENTO DOC RISERVA LUNELLI Metodo Classico</b>	<b>17</b>	<b>FERRARI TRENTINO</b>	<i>Chardonnay</i>	<b>72 mesi sui lieviti. Perfetto equilibrio di sensazioni varietali, di lievito tostato e spezie. L'elevazione in legno dona armonia e ricchezza</b>	<b>105 €</b>
---	-----------	-----------------------------	-------------------	--	--------------

## I VINI ESTERI

<b>SANCERRE L'AUTENTIQUE</b>	<b>23</b>	<b>THOMAS LABAILLE FRANCIA Loira</b>	<i>Sauvignon blanc</i>	<b>Sapido e fresco con bouquet floreale e fruttato di fiori bianchi e sambuco</b>	<b>35 €</b>
----------------------------------	-----------	--	------------------------	---	-------------

<b>POUILLY FUME' COMTE LAFOND</b>	<b>23</b>	<b>BARON DE LADoucETTE FRANCIA Loira</b>	<i>Sauvignon blanc</i>	<b>Unico ed inimitale. Al naso è ricco, intenso, ma sempre delicato</b>	<b>64 €</b>
---------------------------------------	-----------	--	------------------------	---	-------------

<b>CHABLIS VILLAGE Vieilles Vigne</b>	<b>23</b>	<b>GUY ROBIN FRANCIA Borgogna</b>	<i>Chardonnay</i>	<b>Biancospino e frutta bianca con toni di sottobosco e fiori di acacia. Sapido ed elegante</b>	<b>50 €</b>
---	-----------	---	-------------------	---	-------------

<b>GORULI MTSVANE in anfora</b>	<b>23</b>	<b>OUR WINE GEORGIA</b>	<i>Mtsvane</i>	<b>Vino inebriante che si rivela fresco e sapido, fino ad un'esplosione di spezie e frutta</b>	<b>56 €</b>
-------------------------------------	-----------	-----------------------------	----------------	--	-------------

<b>ASSYRTIKO</b>	23	<b>ARIOUSIOS</b> <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 CULEE' DE SERRANT</b>	17	<b>NICOLAS JOLY</b> <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 ROTLACK</b>	74	<b>SCHLOSS JOHANNISBERG</b> <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	<b>Produttore e zona delle vigne</b>	<b>Uve</b>	<b>Descrizione</b>	<b>Prezzo</b>
<b>IL GRILLO "Mare Nostrum"</b>	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	<b>24 €</b>
<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	<b>26 €</b>

<b>TIVITTI</b>	23 <b>MARILENA BARBERA Menfi</b>	<i>Inzolia</i>	Profumi di agrumi, fiori di zagara, mandorle, ginestra e pesca bianca. Al sorso è ampiamente sapido e rinfrescante	<b>24 €</b>
<b>COSTE AL VENTO</b> 7 giorni di macerazione in anfora	23 <b>MARILENA BARBERA Menfi</b>	<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>KIKE'</b>	23 <b>FINA VINI Trapani</b>	<i>Traminer 90%. Sauvignon 10%</i>	Due uve del nord in vacanza in Sicilia. Nuance di frutta esotica candita, agrumi, zagara ed erbe aromatiche	<b>27 €</b>
<b>TAIF</b>	23 <b>FINA VINI Trapani</b>	<i>Zibibbo secco</i>	Il vino più siciliano di tutti. Aromatico, fruttato e minerale. Tutto il carattere mediterraneo	<b>27 €</b>
<b>SALINA</b>	23 <b>COLOSI Capo Faro Is. Eolie</b>	<i>Inzolia 50%. Catarratto 50%</i>	Vigne coltivate sui terrazzamenti tra Capo Faro e Porri. Sentori di frutta esotica e agrumi. Mineralee e sapido	<b>24 €</b>

<b>ALTAMORA ETNA BIANCO</b>	23	<b>ALTAMORA</b> <i>Milo Etna Versante Sud-est 600 Mt. slm</i>	<i>Carricante</i>	Toni di frutta, pietra focaia ed erbe aromatiche. Sensazioni fumè e minerali	<b>38 €</b>
<b>TIRSAT</b>	23	<b>GURRA DI MARE</b> <i>Porto palo</i>	<i>Chardonnay 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	<b>28 €</b>
<b>MALVASIA FRANCANGELO</b>	23	<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>37 €</b>
<b>FAVINIA La Muciara</b>	23	<b>FIRRIATO</b> <i>di Favignana Calamoni</i>	<i>Isola Grillo Catarratto Zibibbo</i>	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	<i>PLANETA Menfi</i>		Vellutato, morbido e potente, con buona sapidità e finale lungo e minerale	42 €
-------------------	----	--------------------------	--	--	------

<b>DIDACUS</b>	21	<i>PLANETA Ulmo</i>	<i>Chardonnay</i>	Un'etichetta prestigiosa e di classe.. Profondo, corposo, fresco e con finale lungo, sapido e tostato. Edizione limitata	120 €
----------------	----	-------------------------	-------------------	--	-------

***"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	<i>DEDICATO A MARIANNA 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	<i>LUNA NERA Irpinia/Cesinali</i>		Floresale e fruttato di frutta esotica e ginestra. Secco, caldo ed elegante	26 €
<b>GRECO DI TUFO</b>	23	<i>LUNA NERA Irpinia/Cesinali</i>		morbido ed intenso con sentori fruttati di albicocca. Fresco e con buona persistenza aromatica	26 €

## 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>	23	<b>ARGIOLAS Serdiana</b>	<b>Vermentino</b>	<b>Delicato con note fruttate di susine, pesche, nespole, ananas ed erbe aromatiche</b>	<b>25 €</b>
<b>SICUT ERAT in anfora</b>	22	<b>LA CONTRALTA Palau</b>	<b>Vermentino</b>	<b>Nove mesi in anfora. Frutta gialla matura, fiori di mandorla, pasticceria e miele. Dorato intenso con finale sapido</b>	<b>54 €</b>

## FRIULI

<b>nome</b>	<b>anno</b>	<b>uve/regione</b>	<b>produttore</b>	<b>descrizione</b>	<b>prezzo</b>
<b>RJGIALLA</b>	23	<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>	23	<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>	23	<b>JERMANN</b> <i>Ruttars</i>		Colore leggermente ramato. Ricordi agrumati con note di erbe aromatiche e note minerali	38 €
<b>VINTAGE TUNINA</b>	22	<b>JERMANN</b> <i>Ruttars</i>	<i>Blend</i>	Icone del vino Friulano. Note di miele, fiori di campo e zagara con sentori di pesca e frutti esotici	85 €
<b>TERRE ALTE</b>	20	<b>LIVIO FELLUGA</b> <i>Como di Rosazzo</i>	<i>Sauvignon 40% Pinot Bianco 30% Friulano 30%</i>	Tra i migliori vini bianchi del mondo. Ricco e sapido con finale lungo	96 €
<b>RONCO DELLE MELE</b>	22	<b>VENICA &amp; VENICA</b> <i>Dolegna</i>	<i>Sauvignon</i>	Uno dei grandi Sauvignon italiani. Gli aromi sono di frutta tropicale, agrumi e foglia di pomodoro	75 €
<b>ALTO ADIGE</b>					
<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</b> <i>Località Sella</i>		Frutta a polpa gialla, l'ananas e la mela verde, l'uva spina e fiori di sambuco	27 €
<b>KERNER</b> <b>in arrivo</b>	23	<b>ABBAZIA DI NOVACELLA</b> <i>Bressanone</i>		Piacevoli note floreali, sentori di pesca ed albicocca, con un delicato finale minerale	28 €



<b>GEWURTZTRAMINER</b>	23	<b>ABBAZIA DI NOVACELLA</b> <i>Bressanone</i>		Ricco, fruttato ed aromatico. Tutto il piacere di un vino dell'Alto Adige	28 €
<b>CHARDONNAY ST. VALENTIN</b>	22	<b>CANT.PRODUT. SAN MICHELE APPIANO</b>		Aromi di agrumi, frutta tropicale ed erbe officinali	54 €
<b>SAUVIGNON ST. VALENTIN</b>	22	<b>CANT.PRODUT. SAN MICHELE APPIANO</b>		Saporito e lunghissimo, chiude con un finale lungo ed appagante	54 €
<b>QUARZ</b>	22	<b>TERLAN KELLEREI</b> <i>Sauvignon</i>		Un vino di grande spessore e rara eleganza. Sorso pieno ed elegante con venature sapide	96 €
<b>VORBERG</b>	21	<b>TERLAN KELLEREI</b> <i>Pinot bianco</i>		Sentori di pesca e ginestra si fondono a toni minerali e sapidi, sfumature di miele ed erbe aromatiche	66 €

## VENETO

<b>nome</b>	anno	<b>Produttore e zona delle vigne</b>	<b>Uve</b>	<b>descrizione</b>	<b>prezzo</b>
<b>VULCAIA SAUVIGNON FUME' in arrivo</b>	22	<b>INAMA</b> <i>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>	<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. 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>140 €</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>23</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 spazzante. Di grande tattilità e consistenza</b>	<b>45 €</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>	23	<b>GIULIANO BOSIO</b> <i>Almase</i>	<i>Baratuciat</i>	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>29 €</b>
<b>BLANCHET</b>	23	<b>LA RIVA'</b> <i>Bricherasio</i>	<i>Blanchet</i>	Un vitigno rarissimo del Pinerolese. Note di erbe officinali, malva, salvia e assenzio con bel finale pulito e minerale	<b>28 €</b>
<b>DERTHONA</b>	23	<b>CANTINA DI TORTONA</b> <i>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	<b>30 €</b>

<b>VERBIAN</b>	23	<b>L'AUTIN</b> <i>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 €
<b>DERTHONA</b> <b>STERPI</b> <b>in arrivo</b>	21	<b>WALTER MASSA</b> <i>Colli tortonesi</i>	<i>Timorasso</i>	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 €
<b>ROSSJ BASS</b>	23	<b>GAJA</b> <i>Langhe</i>	<i>Chardonnay</i>	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**

<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>	23	<b>PLANETA Vittoria</b>	<b>SICILIA Nero d'Avola</b>	<b>Genuino e schietto, con un gusto nitido e tannini gentili</b>	<b>25 €</b>
<b>CERASUOLO DI VITTORIA</b>	23	<b>PLANETA Vittoria</b>	<b>SICILIA Nero d'Avola 60% Frappato 40%</b>	<b>L'unica docg siciliana riconosciuta. Rotondo, armonico e fruttato di marasche e susine</b>	<b>24 €</b>
<b>FRAPPATO</b>	23	<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>	23	<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>35 €</b>
<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</b>	<b>48 €</b>

<b>SAINCT VALENTIN Pinot nero</b>	22	<b>SAN MICHELE APPIANO 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>DELTETTO 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>DELTETTO PIEMONTE Canale</b>	<i>Barbera</i>	Senzioni di ciliegia matura, amarena e spezie. Strutturato ed elegante	23 €
<b>CAREMA</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>	<b>20</b> <i>BRAIDA PIEMONTE Rocchetta Tanaro/Asti</i>	<i>Barbera d'Asti</i>	Un vini mitico. Lunghissimo, morbido ed equilibrato con bouquet di aromi ricchissimo	<b>92 €</b>
<b>RAMIE PINEROLESE DOC</b>	<b>20</b> <i>DANIELE COUTANDIN PIEMONTE Pomaretto</i>	<i>Avanà, Becuet, Chatus,Avarengo</i>	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 circa. Il vino è intenso e ricco di sentori di frutta rossa, spezie e cacao con note di foglia di tabacco	<b>60 €</b>
<b>UCELINE MONFERRATO ROSSO</b>	<b>17</b> <i>CASCINA CASTLET PIEMONTE Costigliole d'Asti</i>	<i>Uvalino</i>	Uva quasi scomparsa. Aromi di frutta matura e spezie dolci. Al palato è caldo, avvolgente e di lunga persistenza aromatica	<b>44 €</b>

<b>SITO MORESCO</b>	<b>21</b>	<b>GAJA</b> <b>PIEMONTE</b> <i>Langhe Barbaresco</i>	<i>Nebbiolo 35%</i> <i>Merlot 35%</i> <i>Cabernet 30%</i>	Fine e di grande purezza, ricco di sentori di piccoli frutti rossi. Fruttato, elegante ed armonioso con tannini setosi.	<b>85 €</b>
<b>BARBARESCO MERUZZANO</b>	<b>20</b>	<b>ORLANDO ABRIGO</b> <b>PIEMONTE</b> <i>d'Alba</i>	<i>Nebbiolo</i> <i>Diano</i>	Bouquet ricco che richiama le note di ciliegie e frutti rossi. In bocca è compatto, con tannini ben presenti ma morbidi	<b>49 €</b>
<b>BARBARESCO MONTERSINO</b>	<b>17</b>	<b>SAN BIAGIO</b> <b>PIEMONTE</b> <i>La Morra</i>	<i>Nebbiolo</i>	Caldo, pieno, potente ed avvolgente con sentori di tabacco, violetta e frutti rossi maturi	<b>48 €</b>
<b>BAROLO DOCG</b>	<b>19</b>	<b>PRUNOTTO</b> <b>PIEMONTE</b> <i>Alba</i>	<i>Nebbiolo</i>	Ampio, nitido e coinvolgente, con sentori di fiori secchi, viole, ginepro e frutti di bosco in confettura	<b>75 €</b>



**BAROLO  
MONVIGLIERO**

18 **CADIA** *Nebbiolo*  
**PIEMONTE** *Roddi*

Sentore di rosa  
accompagnata della  
liquirizia. Al palato la  
potenza alcolica è ben  
calibrata con i sentori  
di frutta **60 €**

**VINI ROSATI FERMI**

Ormai buonissimi. Poche  
etichette ben selezionate

<b>nome</b>	anno	<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	<b>25 €</b>
<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	<b>24 €</b>
<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	<b>27 €</b>
<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	<b>36 €</b>

**SOLARTE**

23 **SOLARTE**  
**PUGLIA**  
*Salento*

*Negroamaro*

**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***





























