

SPUMANTI METODO CHARMAT, SPUMANTI METODO CLASSICO, CHAMPAGNE

Dai profumi fragranti, spesso ricordano agrumi, ginestra, crosta di pane e lieviti. Al gusto sono caratterizzati da spiccata freschezza e sapidità, con persistenza, struttura e complessità autorevoli, soprattutto nelle tipologie che prevedono una lunga sosta sui lieviti. Charmat perfetti come aperitivi, con antipasti caldi e freddi della cucina di mare, Metodo Classico e Champagne utilizzabili non solo per gli aperitivi e con gli antipasti, ma in grado di sostenere primi piatti complessi, secondi di pesce e carni bianche delicate. Vini versaliti, inoltre, per accompagnare tutto un menù.

		PREZZO BOTTIGLIA
		Euro
Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore	Borgo Molino	18,00
Franciacorta Brut Berlucci '61	Berlucci	27,00
Franciacorta Brut	Contadi Castaldi	27,00
Franciacorta Rosè	Contadi Castaldi	31,00
Franciacorta Freccianera Brut	Fratelli Berlucci	30,00
Franciacorta Freccianera Rosè	Fratelli Berlucci	32,00
Franciacorta Freccianera Satèn	Fratelli Berlucci	35,00
Franciacorta Brut	Antica Fratta	30,00
Franciacorta Rosè	Antica Fratta	32,00
Franciacorta Satèn	Antica Fratta	35,00
Franciacorta Alma Cuvee	Bellavista	47,00
Franciacorta Cuvee Prestige	Ca' del Bosco	48,00
Franciacorta Brut	Ferghettina	33,00
Franciacorta Brut Milledì	Ferghettina	43,00
Metodo Classico Millesimato Extra Brut	Contratto	25,00
Ribolla Gialla Brut	Puiatti	22,00

Trento DOC Extra Dry	Abate Nero	30,00
Trento DOC Tridentum	Cesarini Sforza	22,00
Trento DOC Brut	Altemasi	23,00
Trento DOC Rosè	Altemasi	28,00
Trento DOC Brut	Ferrari	32,00
Trento DOC Perlè	Ferrari	42,00
Trento DOC Perlè Bianco	Ferrari	47,00
Trento DOC Riserva del Fondatore	Ferrari	120,00
Champagne	Billecart	69,00
Champagne	Bollinger	75,00
Champagne	Moet & Chandon	65,00
Champagne	Pommery	45,00
Champagne	Taittinger	70,00
Champagne	Veuve Clicquot	65,00

VINI BIANCHI DI MEDIA STRUTTURA E DI GRAN CORPO

I vini bianchi di media struttura dai profumi a volte ampi e minerali, richiamano spesso sensazioni di frutta fresca e polpa bianca (pesca, mela), fiori bianchi e gialli, erbe aromatiche. Al palato esprimono un'ottima dose di freschezza atta a sostenere la media struttura. Ottimi con la cucina di mare, con primi piatti a base di verdure, paste ripiene, carni bianche salsate. I vini di gran corpo, invece, offrono profumi complessi e sfaccettati, che possono ricordare frutta e polpa bianca e gialla matura e in confettura, erbe aromatiche e, soprattutto se sottoposti a lunghe maturazioni in legno, anche a spezie dolci, burro e toni boisé. All'assaggio mostrano notevole struttura e lunga persistenza gusto-olfattiva. Sono vini adatti a primi piatti arricchiti da funghi e tartufi, carni bianche, formaggi e sformati di verdure.

PREZZO BOTTIGLIA
Euro

PIEMONTE

Arneis Blange	Cerretto	28,00
Arneis	Da Milano	22,00
Timorasso Derthona	Mariotto	22,00
Bric Amel	Marchesi di Barolo	19,00
Erbaluce di Caluso	Orsolani	17,00
Arneis	Prunotto	23,00

TRENTINO ALTO ADIGE

Chardonnay	Elena Walch	18,00
Sauvignon	Elena Walch	21,00
Gewurztraminer	Elena Walch	24,00
Chardonnay	Hofstatter	18,00
Gewurztraminer Kolbenhof	Hofstatter	46,00

<i>Gewurztraminer</i>	<i>Kettmeier</i>	<i>20,00</i>
<i>Silvaner</i>	<i>Novacella</i>	<i>25,00</i>
<i>Chardonnay</i>	<i>S. Michele Appiano</i>	<i>17,00</i>
<i>Chardonnay San Valentin</i>	<i>S. Michele Appiano</i>	<i>38,00</i>
<i>Gewurztraminer</i>	<i>S. Michele Appiano</i>	<i>20,00</i>
<i>Gewurztraminer San Valentin</i>	<i>S. Michele Appiano</i>	<i>38,00</i>
<i>Muller Thurgau</i>	<i>Sant Paul</i>	<i>15,00</i>
<i>Sauvignon</i>	<i>Sant Paul</i>	<i>15,00</i>
<i>Riesling</i>	<i>Sant Paul</i>	<i>15,00</i>
 VENETO		
<i>Lugana</i>	<i>Cà dei Frati</i>	<i>18,00</i>
<i>Ca' del Magro</i>	<i>Monte del Frà</i>	<i>16,00</i>
<i>Lugana</i>	<i>Monte del Frà</i>	<i>17,00</i>
 FRIULI VENEZIA GIULIA		
<i>Chardonnay</i>	<i>Jermann</i>	<i>31,00</i>
<i>Pinot Bianco</i>	<i>Jermann</i>	<i>30,00</i>
<i>Chardonnay</i>	<i>Le Vie di Romans</i>	<i>38,00</i>
<i>Sauvignon</i>	<i>Le Vie di Romans</i>	<i>38,00</i>
<i>Ribolla Gialla</i>	<i>Puiatti</i>	<i>24,00</i>
<i>Pinot Bianco</i>	<i>Tenute Luisa</i>	<i>16,00</i>
<i>Pinot Grigio</i>	<i>Tenute Luisa</i>	<i>16,00</i>

<i>Chardonnay</i>	<i>Tenute Luisa</i>	<i>16,00</i>
<i>Sauvignon</i>	<i>Tenute Luisa</i>	<i>16,00</i>
<i>Robolla Gialla</i>	<i>Tenute Luisa</i>	<i>16,00</i>
<i>Friulano</i>	<i>Tenute Luisa</i>	<i>16,00</i>
<i>Traminer</i>	<i>Tenuta Luisa</i>	<i>16,00</i>
TOSCANA		
<i>Vernaccia</i>	<i>Panizzi</i>	<i>15,00</i>
MARCHE		
<i>Passerina</i>	<i>Ciù Ciù</i>	<i>14,00</i>
<i>Pecorino</i>	<i>Ciù Ciù</i>	<i>16,00</i>
UMBRIA		
<i>Cervaro della Sala</i>	<i>Antinori</i>	<i>77,00</i>
LAZIO		
<i>Grechetto</i>	<i>Brugnoli</i>	<i>15,00</i>
<i>Anthium</i>	<i>Casale del Giglio</i>	<i>17,00</i>
<i>Satricò</i>	<i>Casale del Giglio</i>	<i>14,00</i>
<i>Chardonnay</i>	<i>Casale del Giglio</i>	<i>14,00</i>
<i>Vignoner</i>	<i>Casale del Giglio</i>	<i>15,00</i>
<i>Oppidum</i>	<i>Cantina Sant'Andrea</i>	<i>15,00</i>

<i>Ferentano</i>	<i>Falesco</i>	<i>28,00</i>
<i>Donnaluce</i>	<i>Poggio Le Volpi</i>	<i>24,00</i>
<i>Orchidea</i>	<i>Tenuta Le Quinte</i>	<i>18,00</i>
<i>Virtù Romanae</i>	<i>Tenuta Le Quinte</i>	<i>16,00</i>
ABRUZZO		
<i>Pecorino</i>	<i>Barcaroli</i>	<i>15,00</i>
<i>Pecorino</i>	<i>D'Angelo</i>	<i>15,00</i>
<i>Pecorino</i>	<i>Illuminati</i>	<i>14,00</i>
CAMPANIA		
<i>Biancolella Ischia</i>	<i>Casa D'Ambra</i>	<i>18,00</i>
<i>Fiano di Avellino</i>	<i>Case D'Alto</i>	<i>17,00</i>
<i>Falanghina</i>	<i>Mastroberardino</i>	<i>16,00</i>
<i>Fiano</i>	<i>Mastroberardino</i>	<i>18,00</i>
<i>Greco di Tufo</i>	<i>Mastroberardino</i>	<i>18,00</i>
BASILICATA		
<i>Preliminare</i>	<i>Cantine del Notaio</i>	<i>25,00</i>
SICILIA		
<i>Angimbè</i>	<i>Cusumano</i>	<i>14,00</i>
<i>Anthilia</i>	<i>Donna Fugata</i>	<i>14,00</i>
<i>Etna Bianco</i>	<i>Firriato</i>	<i>15,00</i>

<i>Quater Vitis</i>	<i>Firriato</i>	<i>19,00</i>
<i>Sant'Agostino</i>	<i>Firriato</i>	<i>21,00</i>
<i>Chardonnay</i>	<i>Planeta</i>	<i>38,00</i>
<i>Leone</i>	<i>Tasca D'Almerita</i>	<i>18,00</i>

SARDEGNA

<i>Terre Bianche Cuvee 161</i>	<i>Sella & Mosca</i>	<i>18,00</i>
<i>Vermentino</i>	<i>Argiolas</i>	<i>17,00</i>
<i>Vermentino</i>	<i>Is Argiolas</i>	<i>20,00</i>

VINI ROSSI DI MEDIA STRUTTURA E DI GRAN CORPO

I vini rossi di media struttura hanno profumi appartenenti principalmente al registro fruttato e floreale, espressi con una certa intensità e definizione, a volte affiancati da delicato corredo di spezie, erbe aromatiche e toni erbacei. Al palato offrono freschezza, tannicità quasi nulla o marginale e adeguata quota di morbidezza; per queste caratteristiche sono spesso vini che partono già equilibrati e quindi di facile approccio gustativo. Adatti alle bruschette, primi piatti con sughi profumati, carni rosse. I vini di gran corpo, invece, presentano profumi ampi, eterei, minerali, speziati, con chiari rimandi a sentori di frutta scura matura e in confettura, fiori appassiti, tabacco, pepe, chiodi di garofano e sentori legati a legni di maturazione. Al palato sono di notevole struttura, spesso contraddistinti da decisa presenza tannica, colore e adeguata componente di freschezza. Sono vini di sicura longevità e autorevole persistenza. Adatti a primi molto strutturati, salsati, speziati, e a carni rosse elaborate.

PREZZO BOTTIGLIA
Euro

PIEMONTE

<i>Dolcetto d'Alba</i>	<i>Damilano</i>	<i>17,00</i>
<i>Barolo Le Cinque Vigne</i>	<i>Damilano</i>	<i>45,00</i>
<i>Barolo Cannubi</i>	<i>Damilano</i>	<i>85,00</i>
<i>Barolo Liste</i>	<i>Damilano</i>	<i>73,00</i>
<i>Nebbiolo</i>	<i>Damilano</i>	<i>20,00</i>
<i>Barbera d'Asti</i>	<i>Gozzellino</i>	<i>27,00</i>
<i>Grignolino</i>	<i>Gozzellino</i>	<i>22,00</i>
<i>Nebbiolo Gattinara</i>	<i>Travaglino</i>	<i>28,00</i>

LOMBARDIA

<i>Bonarda</i>	<i>Monsupello</i>	<i>15,00</i>
<i>Sfursat</i>	<i>Nino Negri</i>	<i>75,00</i>

TRENTINO ALTO ADIGE

Lagrein	Elena Walch	21,00
Pinot Nero	Elena Walch	28,00
Schiava Kolbenhofer	Hofstatter	16,00
Pinot Nero	San Paul	16,00
Lagrein	Sant Paul	15,00
Cabernet	S. Michele Appiano	18,00
Lagrein	S. Michele Appiano	18,00
Pinot Nero	S. Michele Appiano	21,00

VENETO

Amarone	Bertani	41,00
Amarone	Masi Costanera	56,00
Amarone	Zenato	61,00
Amarone	Monte del Frà	44,00
Bardolino	Monte del Frà	14,00
Valpolicella	Monte del Frà	15,00
Valpolicella Ripasso	Monte del Frà	21,00

FRIULI VENEZIA GIULIA

<i>Schioppettino</i>	<i>La Viarte</i>	<i>30,00</i>
<i>Vertigo</i>	<i>Livio Felluga</i>	<i>23,00</i>
<i>Cabernet Franc</i>	<i>Tenuta Luisa</i>	<i>16,00</i>
<i>Merlot</i>	<i>Tenute Luisa</i>	<i>16,00</i>
<i>Cabernet Sauvignon</i>	<i>Tenute Luisa</i>	<i>16,00</i>
<i>Refosco</i>	<i>Tenute Luisa</i>	<i>16,00</i>

TOSCANA

<i>Bruciato</i>	<i>Antinori</i>	<i>35,00</i>
<i>Guado al Tasso</i>	<i>Antinori</i>	<i>120,00</i>
<i>Tignanello</i>	<i>Antinori</i>	<i>120,00</i>
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>Banfi</i>	<i>47,00</i>
<i>Rosso di Montalcino</i>	<i>Banfi</i>	<i>20,00</i>
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>Biondi Santi</i>	<i>155,00</i>
<i>Morellino</i>	<i>Biondi Santi</i>	<i>29,00</i>
<i>Sassoalloro</i>	<i>Biondi Santi</i>	<i>38,00</i>
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>Caparzo</i>	<i>40,00</i>
<i>Morellino</i>	<i>Erik Banti</i>	<i>14,00</i>
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>Folonari</i>	<i>45,00</i>
<i>Campo al Mare Rosso</i>	<i>Folonari</i>	<i>25,00</i>
<i>Chianti Gran Selezione</i>	<i>Folonari</i>	<i>39,00</i>

<i>Chianti Nozzole</i>	<i>Folonari</i>	<i>25,00</i>
<i>Chianti Nozzole Riserva</i>	<i>Folonari</i>	<i>29,00</i>
<i>Rosso di Montalcino</i>	<i>Folonari</i>	<i>20,00</i>
<i>Morellino di Scansano</i>	<i>Folonari</i>	<i>15,00</i>
<i>Baia al Vento Bolgheri</i>	<i>Folonari</i>	<i>46,00</i>
<i>Montesodi</i>	<i>Frescobaldi</i>	<i>45,00</i>
<i>Chianti Clemente VII</i>	<i>Gallo</i>	<i>16,00</i>
<i>Bolgheri Rosso</i>	<i>Grattamacco</i>	<i>28,00</i>
<i>Bolgheri Rosso Superiore</i>	<i>Grattamacco</i>	<i>75,00</i>
<i>Nobile di Montepulciano</i>	<i>Icario</i>	<i>23,00</i>
<i>Nobile di Montepulciano</i>	<i>Poliziano</i>	<i>31,00</i>
<i>Chianti Nipozzano Riserva</i>	<i>Rufina</i>	<i>28,00</i>
<i>Guidoalberto</i>	<i>Tenuta San Guido</i>	<i>65,00</i>
 MARCHE		
<i>Lacrima di Morro</i>	<i>Ciù Ciù</i>	<i>14,00</i>
<i>Rosso Piceno</i>	<i>Ciù Ciù</i>	<i>16,00</i>
<i>Rosso Piceno Superiore</i>	<i>Ciù Ciù</i>	<i>20,00</i>
<i>Cumaro</i>	<i>Umani Ronchi</i>	<i>25,00</i>

UMBRIA

<i>Ciliegiolo di Narni</i>	<i>Brecciaro</i>	<i>21,00</i>
<i>Sagrantino di Montefalco Preda del Falco</i>	<i>Broccatelli Galli</i>	<i>25,00</i>
<i>Sagrantino di Montefalco DOCG</i>	<i>Broccatelli Galli</i>	<i>18,00</i>
<i>Rosso di Montefalco</i>	<i>Caprai</i>	<i>18,00</i>
<i>Sagrantino di Montefalco</i>	<i>Caprai</i>	<i>41,00</i>

LAZIO

<i>Grechetto Rosso</i>	<i>Brugnoli</i>	<i>20,00</i>
<i>Il Sogno</i>	<i>Cantina Sant'Andrea</i>	<i>22,00</i>
<i>Mater Matuta</i>	<i>Casale del Giglio</i>	<i>56,00</i>
<i>Petit Verdot</i>	<i>Casale del Giglio</i>	<i>18,00</i>
<i>Cesanese</i>	<i>Casale della Ioria</i>	<i>17,00</i>
<i>Tufaliccio</i>	<i>Carpinetti</i>	<i>20,00</i>
<i>Nero Buono Ercole</i>	<i>Ciccinato</i>	<i>17,00</i>
<i>Montiano</i>	<i>Falesco</i>	<i>50,00</i>
<i>Roma</i>	<i>Poggio Le Volpi</i>	<i>18,00</i>
<i>Baccarossa</i>	<i>Poggio Le Volpi</i>	<i>31,00</i>
<i>Nasyr</i>	<i>Tenuta Le Quinte</i>	<i>18,00</i>

ABRUZZO

Montepulciano Riserva	Cantina Tollo	20,00
Montepulciano Iskra	Marina Cvetic	38,00

MOLISE

Don Luigi	Majo Norante	39,00
Ramitello	Majo Norante	18,00

CAMPANIA

Per E' Palummo	Casa D'Ambra	18,00
----------------	--------------	-------

PUGLIA

Susumaniello	Cantine Due Palme	18,00
Ettamiano	Cantine Due Palme	25,00
Primitivo San Gaetano	Cantine Due Palme	16,00
Negroamaro	Fichi Mori Tormaresca	15,00
Primitivo	Leone de Castris	17,00
Salice Salentino	Leone de Castris	17,00

BASILICATA

<i>Aglianico del Vulture</i>	<i>Paternoster</i>	<i>18,00</i>
<i>Rogito</i>	<i>Cantine del Notaio</i>	<i>22,00</i>
<i>Repertorio</i>	<i>Cantina del Notaio</i>	<i>27,00</i>
<i>L'Atto</i>	<i>Cantina del Notaio</i>	<i>19,00</i>
<i>La Firma</i>	<i>Cantina del Notaio</i>	<i>49,00</i>

SICILIA

<i>Benuara</i>	<i>Cusumano</i>	<i>16,00</i>
<i>Sedara</i>	<i>Donna Fugata</i>	<i>15,00</i>
<i>Don Antonio</i>	<i>Morgante</i>	<i>39,00</i>
<i>Etna Rosso</i>	<i>Firriato</i>	<i>16,00</i>
<i>Quater Vitis Rosso</i>	<i>Firriato</i>	<i>23,00</i>
<i>Sant'Agostino</i>	<i>Firriato</i>	<i>20,00</i>

SARDEGNA

<i>Carignano del Sulcis Buio</i>	<i>Mesa</i>	<i>16,00</i>
----------------------------------	-------------	--------------