

BOLLICINE

PROSECCO BRUT, LA PRIA, VENETO. / 18€

Uve Glera, spumante color giallo paglierino, fruttato con profumi di ananas e agrumi, in bocca è secco e fresco. Ottimo come aperitivo, si abbina con frutti di mare, pesce e carni bianche.

PROSECCO BRUT, DE FAVERI, VENETO. / 18€ - CALICE 3€

Uve Glera in Valdobbiadene, delicato, fruttato ed aromatico, vino da aperitivo perfetto. Ideale con i frutti di mare, con piatti conditi con olio extravergine d'oliva o pesce crudo.

PROSECCO SUI LIEVITI LA ROVESCATA, CORTE DE' PIERI, VENETO. / 19€

Ottenuto da uve Glera attraverso la rifermentazione in bottiglia, grazie all'azione di lieviti naturali autoctoni. Ideale come aperitivo ed abbinato a frutti di mare, verdure e salumi.

CHARME, ROSÈ DI MERLOT, ANNAFRANCESCA, VENETO. / 19€ - CALICE 3€

Solo uve Merlot raccolte a Legnago, color rosa chiaro, profumo fruttato con note di frutti rossi. Sapore equilibrato e finale di rosa. Ottimo come aperitivo, con pesce e carni crude.

FRANCIACORTA SATÈN '61, BERLUCCHI, LOMBARDIA. / 28€ - CALICE 5€

Uve Chardonnay del Franciacorta, giallo paglierino intenso, profumo di frutta tropicale e agrume candito, acido, sapido e molto strutturato. Ottimo come aperitivo, con risotti, prosciutto crudo e piatti a base di pesce.

TRENTO DOC ALTEMASI PAS DOSÈ, CAVIT, TRENTO. / 48€

60% Chardonnay, 40% Pinot Nero, paglierino brillante con sfumature verdoline. Profumo di albicocca secca con sfumatura di anice. Al gusto è pieno, elegante e sapido, vivace e di ottima persistenza. Da abbinare a piatti a base di pesce affumicato, ostriche e crostacei crudi.

CHAMPAGNE BRUT BLANC DE NOIR, LEON & LUCIEN, CHAMPAGNE, FRANCE. / 50€

Uve Pinot Noir e Pinot Meunier, note floreali, sentori di frutta secca e finale agrumato. Di buona acidità, da abbinare a maiale, tonno e salmone, frutti di mare.

CHAMPAGNE BRUT SOUVERAIN, HENRIOT, REIMS, FRANCE. / 55€

Uve Pinot nero e Chardonnay. L'espressione aromatica e la persistenza in bocca ne fanno un superbo champagne da aperitivo. Profumo delicato di agrumi e pesca bianca. Al palato note di limone e brioche.

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS, AR LENOBLE, CHOUILLY, FRANCE. / 90€

100% Uve Chardonnay, al naso note di frutta secca e floreali, seguite da una nota agrumata e dalla mineralità intrigante, con splendida salinità e sapidità al palato, da abbinare a pesce e crostacei.

VINI BIANCHI

LUGANA "IL GRUCCIONE", GHIRALDI, LOMBARDIA. / 18€ - CALICE 3€

Uve Turbiana di Sirmione, Lago di Garda, al naso note agrumate di frutta matura, timo e salvia. Al palato sapidità equilibrata da una spalla acida, con note di mandorla ed accenni speziati.

SOAVE 'FONTE', CANOSO, VENETO. / 17€

Uve Garganega della zona di Roncà, alle pendici di due vulcani spenti. Giallo paglierino, sentori di melone e arancia, gelsomino e camomilla, piacevole come aperitivo, o abbinato con primi, carni bianche, pesce e verdure.

CUSTOZA, LE VIGNE DI SAN PIETRO, VENETO. / 17€

Uve Garganega, Trebbiano e Cortese, bianco leggero profumato e aromatico con buona struttura, ottimo con salumi, tortelli, pesce e come aperitivo.

SAUVIGNON, HASHTAG, FERRO 13, VENETO. / 17€

Uve Sauvignon coltivate in Veneto, spiccata acidità e mineralità, perfetto con pesce crudo.

MOSCATO, ANNAFRANCESCA, VENETO / 18€

(Uve Moscato, di colore giallo paglierino, profumo floreale e di frutta a polpa bianca, al palato è rotondo, asciutto, di ottima mineralità, ideale con piatti a base di pesce, frittiture e come aperitivo.

IL VESPIERE, LA PRIA, VENETO. / 19€

Uve Chardonnay e Garganega, di colore giallo paglierino, profumo floreale, al palato è secco e spiccano mela, pera, albicocca, pepe e cannella. Da abbinare con baccalà e merluzzo.

CHARDONNAY, ATTEMS, FRIULI. / 18€

Uva Chardonnay in provincia di Gorizia, Friuli, profumo intenso di mela matura. Gusto pieno e ricco di mineralità, si accompagna bene a carni bianche e formaggi.

RIBOLLA GIALLA, ATTEMS, FRIULI. / 22€

Da vigneti di Uva Ribolla Gialla in provincia di Gorizia, Friuli, vino color giallo paglierino con profumo floreale e delicato, ideale con verdure e torte salate.

PINOT GRIGIO, RULENDIS, CAVIT, ALTO ADIGE. / 23€

Colore giallo paglierino intenso, gli aromi ricordano la mela verde e la pera, arricchiti da note minerali ed agrumate, dal sapore particolarmente acido. Da provare con carni rosse crude.

GEWURZTRAMINER, ABBAZIE DI NOVACELLA, ALTO ADIGE. / 23€ - CALICE 4,5€

Conca di Bressanone, Alto Adige, color giallo paglierino con riflessi dorati, al naso rosa, litchi, vaniglia, pompelmo e chiodi di garofano. Pieno, aromatico e fruttato, ideale con Anatra e pollo.

MULLER THURGAU, ZEVERI, CAVIT, ALTO ADIGE. / 23€

Uve Muller Thurgau in provincia di Trento, paglierino tenue. Al profumo note di agrumi freschi, pesca, salvia, sambuco e ortica. Da aperitivo, accompagnato da tartine saporite.

SYLVANER, ABBAZIE DI NOVACELLA, ALTO ADIGE. / 24€

Conca di Bressanone, color giallo verdolino. Fresco, note di mele, pere e melone. Dal gusto potente, minerale.

VERMENTINO SOLOSOLE, POGGIO AL TESORO, ALLEGRINI, TOSCANA. / 23€ - CALICE / 4€

Vermentino di Bolgheri, giallo dorato con riflessi verdognoli, note di pesca e albicocca, medio corpo al palato dal finale asciutto e minerale. Ideale per aperitivi e crudi di pesce.

ARNEIS, CORDERO DI MONTEZEMOLO, PIEMONTE. / 24€

Uve Arneis, colore paglierino vivace; profumi di fiori di pesco e d'acacia, camomilla, melone e fiori gialli. Fresco con tipica nota amarognola finale, splendido con verdure e pesce d'acqua dolce.

GAVI DI GAVI, PICO MACCARIO, PIEMONTE. / 28€

Uva Cortese, color giallo paglierino, profumo intenso, floreale e fruttato con note di limone e menta.

BOURGOGNE CHARDONNAY LA VIGNEÈ, BOUCHARD PERE & FILS, BORGOGNA, FRANCIA. / 32€

Uva Chardonnay, color giallo paglierino, note di pera e pesca, anche al palato esprime il suo sapore fruttato. Ideale con frutti di mare e pesce fritto.

CHABLIS, DOMAINE FEVRE, BORGOGNA, FRANCIA. / 35€

Uve Chardonnay, fresco e fruttato, sentori di pesca e pera, con alcune note di agrumi e buona mineralità. Piacevole come aperitivo e con crostacei.

VINI ROSSI

SPECIAL RED (CABERNET SAUVIGNON & MERLOT) LE VIGNE DI SAN PIETRO, VENETO. / 25€

Uve Cabernet, Merlot e Corvina, bouquet fruttato e intenso, un vino piacevole ed importante, speziato e di buona struttura. Da gustare con bigoli al ragù e risotti.

VALPOLICELLA CLASSICO, ANTOLINI, VENETO. / 17€ - CALICE 3€

Uve Corvina, Corvinone e Rondinella a Marano di Valpolicella, rosso rubino, profumo di frutti rossi, sapore piacevole con acidità, perfetto con antipasti, primi piatti e salumi.

VALPOLICELLA RIPASSO, ANTOLINI, VENETO. / 23€ - CALICE 4€

Uve Corvina, Corvinone e Rondinella, rosso rubino, profumo complesso, spiccano lampone, ciliegia, marasca e vaniglia. Sapore con buona sapidità dal piacevole finale asciutto. Ideale con carni rosse.

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE, I SALTARI, VENETO. / 22€

Uve Corvina, Corvinone, Rondinella e Croatina, rosso rubino con note di frutti di bosco, cuoio e tabacco, legno e liquirizia selvatica. Buona struttura, da abbinare a primi saporiti e carni alla griglia.

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE, MARION, VENETO. / 42€

Uve Corvina, Rondinella e Teroldego, rosso rubino dai riflessi violacei, note di frutti rossi e erbe speziate, morbido e persistente, da provare con carni da cortile e formaggi a media stagionatura.

VALPOLICELLA DOC SUPERIORE, ALLEGRINI, VENETO. / 25€ - CALICE 4€

Uve Corvina, Rondinella e Oseleta, rosso rubino brillante, note di frutti a bacca rossa, al palato asciutto e vellutato, con piacevole retrogusto di mandorle amare, si accompagna perfettamente a tutte le carni rosse.

PALAZZO DELLA TORRE, ALLEGRINI, VENETO. / 28€ - CALICE 5€

Uve Corvina, Corvinone, Rondinella e Sangiovese, rosso rubino con sfumature violacee, elegante ed armonico. Sentori di uva passa, pepe, vaniglia e chiodi di garofano. Al palato è vellutato dal finale persistente.

VALPOLICELLA DOC, ZYMÈ, VENETO. / 24€

Uve Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta. Rosso tenue e riflessi violacei, note di rosa, ciliegia e marasca, leggermente pepato, fresco e sapido. Adatto a salumi e carni bianche.

AMARONE CLASSICO, ANTOLINI, VENETO. / 50€

Uve Corvina, Corvinone e Rondinella, rosso rubino carico, sentori di fiori passiti, amarena, cioccolato, miele, corteccia di vite e oliva verde. Sapore secco ideale con carni stufate e brasate.

AMARONE CLASSICO, ALLEGRINI, VENETO. / 100€

Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta, di grande spessore e profondità, aromi di frutto maturo e spezie. Al palato grande equilibrio tra acidità e tannini, perfetto per carni rosse, formaggi e brasati.

LIBELLULA MERLOT IGT, ANNAFRANCESCA, VENETO. / 17€

Solo uve Merlot raccolte a Legnago, color rosso rubino, profumo intenso, note di ciliegia, lampone e finale di legno. Sapore rotondo bilanciato da una nota acida, perfetto con carni e funghi

CABERNET SAUVIGNON, MARION, VENETO. / 50€

Rosso rubino intenso con riflessi viola, aromi di frutti di bosco e spezie, morbido avvolgente con ottima persistenza retrogustativa, ideale con carni rosse, selvaggina e formaggi saporiti

LAGREIN, ABBAZIE DI NOVACELLA, ALTO ADIGE. / 24€

Rosso porpora, sfumature violacee. Profumo di ciliegia, frutti di bosco, cacao e violetta. Pieno e allo stesso tempo morbido in bocca, da abbinare a carne di manzo, patate e funghi

SANTA MADDALENA, ABBAZIE DI NOVACELLA, ALTO ADIGE. / 22€

Uve 90% Schiava, 10% Lagrein. Rosso rubino, fruttato e floreale con profumi di ciliegia, note di mandorla e violetta. Corposo e armonico, ideale con agnello e vitello

REFOSCO, MARCO FELLUGA, FRIULI-VENEZIA GIULIA. / 30€

Uve Refosco del Friuli Venezia Giulia, Rosso intenso. Il profumo si presenta avvolgente, con fragranze di lampone e mora selvatica. In bocca vi è una piena rispondenza dei profumi e buona persistenza anche nel finale

SANGIOVESE, HACKER, FERRO 13, TOSCANA. / 17€

(Uve Sangiovese nelle colline del Chianti, Toscana, vino strutturato con profumo di frutti rossi, ideale con fiorentine e verdure grigliate)

CHIANTI, CASTIGLIONI FRESCOBALDI, TOSCANA. / 17€

(Uve Sangiovese e Merlot, rosso rubino con sfumature porpora. Al naso ciliegia, ribes, lampone e violetta. Vivace, morbido e avvolgente. Da abbinare a pasta al ragù, manzo o pollo)

ROSSO DI MONTALCINO, CASTIGLIONI FRESCOBALDI, TOSCANA. / 29€

(Uve Sangiovese, rosso rubino intenso, spiccato aroma di violetta con note di frutti a bacca rossa e nera. Gusto ricco, generoso, fresco finale mentolato gli conferisce equilibrio e piacevolezza)

MORELLINO SANTA MARIA, CASTIGLIONI FRESCOBALDI, TOSCANA. / 23€

(Uve Sangiovese e Cabernet Sauvignon, al naso note di prugna e ciliegia, sapore sapido e succoso. Adatto maiale, pasta al ragù e arrostiti)

MEDITERRA, POGGIO AL TESORO, ALLEGRINI, TOSCANA. / 23€

(Uve Syrah, Merlot e Cabernet Sauvignon raccolte a Bolgheri, rosso rubino con riflessi violacei, intensamente fruttato, al palato fresco e persistente. Da abbinare a piatti di carne e formaggi a media stagionatura)

LE VOLTE, ORNELLAIA, TOSCANA. / 33€

(Uve Merlot, Cabernet Sauvignon e Sangiovese, rosso rubino intenso. All'olfatto spiccano note di frutti rossi maturi e spezie, al palato leggera acidità ed una trama tannica ampia e avvolgente)

MONTEFALCO ROSSO, CAPRAI, TOSCANA. / 30€

(Uve Sangiovese, Sagrantino e Merlot, note floreali, frutti rossi e noce moscata. Secco e fresco, perfetto per salumi e formaggi, primi piatti e carni bianche e rosse)

NEBBIOLO, CORDERO DI MONTEZEMOLO, PIEMONTE. / 30€

(Uve 100% Nebbiolo, viola acceso di media intensità, profumo di lampone, fragola e violetta. Fresco e robusto, ottimo per accompagnare primi con ragù, risotti e carni, dalle costole di vitello o d'agnello)

BARBERA D'ASTI LAVIGNONE, PICO MACCARIO, PIEMONTE. / 24€

(Uva Barbera, rosso rubino intenso, al naso prugna, ciliegia e bacche rosse. Strutturato e armonico)

NEGROAMARO HIPSTER, FERRO 13, PUGLIA. / 18€

(Uve Negroamaro delle coste Salentine a sud di Brindisi, profumo complesso con sentori di frutti a bacca rossa e ribes con note di pepe e spezie)

NERO D'AVOLA NERD, FERRO 13, SICILIA. / 18€

(Uve delle coste di Siracusa, al naso note floreali e speziate di anice e cannella, perfetto con barbecue e carni alla griglia)

BOURGOGNE COTEAUX DES MOINES, BOUCHARD PERE & FILS, BORGOGNA, FRANCIA. / 35€

(Solo uve Pinot Nero, color rubino intenso, profumo di frutti rossi maturi, piacevole armonia tra tannini e frutti. Perfetto con pollame, arrostiti e formaggi)

VINI DA DESSERT

PASSITO BIANCO CESARE 50CL, LE SALETTE, VENETO. / 30€

(Uve Malvasia e Garganega, bilanciato al naso e al gusto, vino da meditazione o da abbinare a dolci di frutta secca, a base di mandorle e nocciole)

PASSITO ROSSO 375ML, ANNAFRANCESCA, VENETO. / 24€

(Uve Merlot, rosso scuro intenso profumo ricco con note di viola e frutta rossa, ciliegie e legno, sapore profondo e persistente, dolcezza equilibrata dall'acidità e trama tannica)

MOSCATO AMBAR, FLORIO, SICILIA. / 23€

(Selezione delle migliori uve Moscato maturate al caldo sole di Sicilia, dal profumo intenso e dal sapore pieno e morbido con sentori di miele di acacia e piacevole fondo di fichi secchi e uva passa)

MOSCATO D'ASTI, PICO MACCARIO, PIEMONTE. / 21€

(100% uve Moscato, giallo paglierino, note di mela e miele, fresco equilibrato tra dolcezza ed acidità)