

CARTA DEI VINI

bollicine

SAN FERMO

Prosecco Superiore Conegliano
Valdobbiadene Brut – Bellenda • 100% Glera
Veneto

€ 24

MIRAVAL

Prosecco Superiore Conegliano
Valdobbiadene Extra Dry – Bellenda • 100% Glera
Veneto

€ 24

CARTIZZE

Prosecco Superiore DOCG Brut – Zucchetto • 100% Glera
Veneto

€ 45

ALTA LANGA EUFORIA

Dosaggio Zero Millesimato – Apeca • 85% Pinot Nero – 15% Chardonnay
Piemonte

€ 45

bio / METODO CLASSICO BLANC DE NOIRS DOSAGGIO ZERO (OCCHIO DI PERNICE)

Millesimato (min 48 mesi sosta sui lieviti) – Lusenti • 100% Pinot Nero
Emilia Romagna

€ 44

TRENTODOC NATURE

36 mesi sui lieviti millesimato – Pisoni • 100% Chardonnay
Trentino

€ 46

TRENTODOC BLANC DE NOIRS

Extra Brut millesimato
(36 mesi sui lieviti) – Pisoni • 100% Pinot Nero
Trentino

€ 54

REVI BRUT TRENTO DOC

Millesimato – Revì • 75% Chardonnay – 25% Pinot Nero
Trentino

€ 35

REVI DOSAGGIO ZERO TRENTO DOC

Millesimato – Revì • 80% Chardonnay – 20% Pinot Nero
Trentino

€ 39

HADERBURG BRUT S.A.

Min. 24 mesi sui lieviti
metodo classico – Haderburg • 85% Chardonnay – 15% Pinot Nero
Alto Adige

€ 45

FRANCIACORTA “RICCIOLINA” SATÈN

Terre D'Aenor • 100% Chardonnay
Lombardia

€ 40

bio / FRANCIACORTA EMOZIONE BRUT

Millesimato Biologico – Villa Franciacorta
85% Chardonnay 10% Pinot Nero 5% Pinot Bianco
Lombardia

€ 40

bio / FRANCIACORTA PAS DOSÈ Millesimato Min. 36 mesi sui lieviti – Majolini • 100% Chardonnay <i>Lombardia</i>	€ 49
FRANCIACORTA BRUT Corte Fusia • 70% Chardonnay – 20% Pinot Nero – 10% Pinot Bianco <i>Lombardia</i>	€ 40
OLTREPÒ PAVESE “FARFALLA” Extra Brut Metodo Classico 36 mesi sui lieviti – Ballabio • 100% Pinot Nero <i>Lombardia</i>	€ 47
NAUTILUS CRU STORICO MILLESIMATO PAS DOSÉ BLANC DE NOIRS Metodo Classico 65 mesi sui lieviti di cui 60 nelle profondità del lago d’Iseo Agricola Vallecamonica • 10 varietà diverse a bacca rossa <i>Lombardia</i>	€ 60
PECORINO BRUT NATURE “PECORANTE” Metodo Ancestrale – Terre D’Arengo • 100% Pecorino <i>Marche</i>	€ 38
SPUMANTE METODO CLASSICO PAS DOSÉ D’Araprì • 70% Bombino – 30% Pinot Nero <i>Puglia</i>	€ 38
BRUT NATURE RESERVA CORPINNAT At Roca • 55% Macabeu – 45% Xarel·lo <i>Catalogna (Spagna)</i>	€ 35
FRANCIACORTA MON SATEN Millesimato – Villa Franciacorta • 100% Chardonnay <i>Lombardia</i>	€ 45
LAMBRUSCO DI SORBARA SPUMANTE BRUT “LA RISERVA” Paltrinieri 100% Lambrusco di Sorbara, Emilia Romagna	€ 26
bollicine rosé	
PROSECCO ROSÉ Bellenda • Glera + Pinot Nero <i>Veneto</i>	€ 26
NEBBIOLO METODO CLASSICO BRUT MILLESIMATO Cantina del Signore • 100% Nebbiolo <i>Piemonte</i>	€ 39
“MARIA CRISTINA” SPUMANTE METODO CLASSICO BRUT 36 mesi sui lieviti – Tenuta Utini 100% Barbera <i>Emilia Romagna</i>	€ 40
REVI ROSÉ TRENTO DOC Millesimato – Revì • 70% Pinot Nero 30% Chardonnay <i>Trentino</i>	€ 40
FRANCIACORTA BRUT ROSÉ Terre D’Aenor • 80% Pinot Nero – 20% Chardonnay <i>Lombardia</i>	€ 45
METODO CLASSICO ROSÉ BRUT Millesimato Min. 24 mesi sui lieviti – Murgo • 100% Nerello Mascalese <i>Sicilia</i>	€ 40

champagne

Gli champagne dei vigneron

In Champagne vengono prodotte circa 300 milioni di bottiglie, su un territorio vitato di circa 33.000 ettari. Il 90% delle viti sono coltivate da circa 16.000 vignaioli (vignerons). Di questi, quasi 4.500 sono anche produttori (i cosiddetti Recoltant Manipulant, troverete la sigla rm nel retroetichetta di ogni bottiglia) i rimanenti lavorano l'uva per conferirla a terzi (le Maison). Vi sono poi più di una quarantina di cooperative (sulle 136 totali) composte da quasi 14.000 vigneron. Il resto dei vigneti della denominazione Champagne fa capo a 349 tra maison e négociant che hanno in mano il 75% del mercato dello champagne.

Chi sono i récoltant manipulant?

Viticoltori che producono e commercializzano Champagne con la propria etichetta, a partire da uve provenienti esclusivamente dai propri vigneti ed elaborate nelle proprie cantine. In Champagne, contrariamente a quanto si pensa, la maggior parte degli ettari appartiene proprio ai coltivatori che però solo in poche occasioni hanno la forza economica e commerciale di vinificare e imbottigliare in proprio (conferiscono quindi le loro uve alle Maison). Quando lo fanno, si tratta quasi sempre di piccoli capolavori o, almeno, di sincere espressioni del terroir di origine grazie a pratiche colturali tradizionali, rispettose della qualità e dell'ambiente. Nella nostra carta abbiamo voluto selezionare alcuni tra i migliori Recoltant Manipulant, provenienti dalle diverse regioni della Champagne.

GRAND CRU BLANC DE BLANCS
Reserve Brut s.a. – Vazart Coquart
9 gr/L • 100% Chardonnay
Chouilly (Côte des Blancs)

€ 70

GRAND CRU BLANC DE BLANCS “TABLE RONDE”
Extra Brut s.a. – Lancelot Pienne
4 gr/L • 100% Chardonnay
Cramant (Côte des Blancs)

€ 95

GRAND CRU “L’ATAVIQUE”
Extra Brut s.a. – Mouzon Le Roux
3 gr/L • 65% Pinot Noir – 35% Chardonnay
Verzy (Montagne de Reims)

€ 85

BLANC DE NOIRS “RIVE DROITE”
Brut s.a. – Gamet
5 gr/L • 60% Meunier – 40% Pinot Noir
Mardeuil (Grande Vallée de la Marne)

€ 80

GRAND CRU / ROSÉ
Brut Rosé s.a. – Gatinois
7 gr/L • 90% Pinot Noir – 10% Chardonnay
Ay (Grande Vallée de la Marne)

€ 95

OEIL DE PERDRIX BLANC DE NOIRS
100% Pinot Nero
Vesselle

€ 85

cremant francia

CRÉMANT D'ALSACE / ROSÉ

Brut Rosé s.a. – Allimant Laugner • 100% Pinot Noir

Alsazia

€ 30

CRÉMANT D'ALSACE

Brut s.a. – Allimant Laugner • 70% Pinot Blanc

20% Riesling

10% Pinot Gris

Alsazia

€ 30

CRÉMANT DE BOURGOGNE BLANC DE BLANC

Brut – Domaine Chermette • 100% Chardonnay

Borgogna

€ 38

CRÉMANT DE BOURGOGNE BLANC DE NOIRS BRUT S.A.

Domaine Theulot Juillot • 100% Pinot Nero

Borgogna

€ 38

vini bianchi fermi francia

POUILLY-FUMÈ PREMIER MILLÉSIMÉ

Millesimato – Bouchie Chatelliere • 100% Sauvignon Blanc

Loira

€ 58

SANCERRE “FLORÈS”

Vincent Pinard • 100% Sauvignon

Loira

€ 54

CHABLIS VIELLES VIGNES

Millesimato – Domaine Dupré • 100% Chardonnay

Borgogna

€ 54

CHABLIS FOURCHAUME 1ER CRU

Laurent Vocoret • 100% Chardonnay

Borgogna

€ 65

CHARDONNAY

Domaine Baudouin Millet • 100% Chardonnay

Borgogna

€ 29

POUILLY-FUISSÉ “LA METERTIERE”

Domaine Lorenzo Palmero • 100% Chardonnay

Borgogna

€ 70

VOULEZ VOUS CHOUCHE AVEC MOIS (SENZA SOLFITI AGGIUNTI)

Vincent Couche • 100% Chardonnay

Borgogna

€ 49

SAVOIE CHIGNIN “CRICRI”

Domaine Partagé Gilles Berlioz • 100% Jacquère

Savoie Chignin

€ 67

TAVEL ROSÉ

Millesimato • Mourvedre, Syrah, Grenache, Clairette

Chateau d'Aqueria

€ 29

vini bianchi fermi germania

bio / A PRIORI RIESLING TROCKEN
Bischöfliches Weingut • 100% Riesling
Germania

€ 27

vini bianchi fermi italia

valle d'aosta

PETITE ARVINE
Valle d'Aosta DOP – Lo Triolet • 100% Petite Arvine

€ 36

piemonte

TIMORASSO DERTHONA
Colli Tortonesi DOP – La Colombera • 100% Timorasso

€ 33

ROERO ARNEIS
DOCG “Bricco Delle Ciliegie” – Giovanni Almondo • 100% Arneis

€ 33

liguria

VERMENTINO
Colli di Luni DOC – Podere Lavandaro • 100% Vermentino

€ 29

VERMENTINO
Colli di Luni DOC “Lambruschi” – Lambruschi • 100% Vermentino

€ 29

PIGATO RIVIERA LIGURE DI PONENTE “MAJÉ”
Azienda Agricola Bruna • 100% Pigato

€ 31

lombardia

bio / LUGANA
DOC – Pasini San Giovanni • 100% Turbiana

€ 24

trentino

VETTE
Vigneti delle Dolomiti IGT – Tenuta San Leonardo • 100% Sauvignon Blanc

€ 24

alto adige

bio / GEWURZTRAMINER
Alto Adige DOC – Haderburg • 100% Traminer
Aromatico

€ 35

GEWURZTRAMINER
Alto Adige DOC “Palladium” – Cantina Martini & Sohn 100% Traminer
Aromatico

€ 26

PINOT GRIGIO
Alto Adige – Cantina Terlano • 100% Pinot Grigio

€ 26

PINOT BIANCO
Alto Adige – Cantina Terlano • 100% Pinot Bianco

€ 26

CHARDONNAY
Cantina Kellerei Tarlan • 100% Chardonnay € 26

TERLANER CUVÉE
Cantina Kellerei Terlan • 60% Pinot Bianco – 30% Chardonnay
10% Sauvignon Blanc € 30

LAGREIN ROSÉ
Cantina Kellerei Terlan • 100% Lagrein € 26

friuli venezia giulia

MALVASIA ISTRIANA
Collio DOC – Il Carpino • 100% Malvasia Istriana € 26

VITOVSKA CARSO
DOC (Vino Macerato) – Zidarich • 100% Vitovska € 49

RIBOLLA GIALLA
Collio DOC “Rijalla” – La Tunella • 100% Ribolla Gialla € 27

FRIULANO SELENZE
Colli Orientali DOC – La Tunella • 100% Friulano € 27

emilia romagna

bio / ORTRUGO CIANÒ COLLI PIACENTINI DOC
(Rifermentato in bottiglia) – Lusenti • 100% Ortrugo € 23

marche

PASSERINA IGT AMARELA
Garofoli • 100% Passerina € 18

abruzzo

PECORINO COLLEMORINO
Abruzzo IGT – Barba • 100% Pecorino € 16

campania

FALANGHINA BJONDO RE DEL SANNIO DOP
Fontana Vecchia • 100% Falanghina € 22

bio / FIANO CILENTO DOP KRATOS
Luigi Maffini • 100% Fiano € 33

bio / GRECO DI TUFO DOCG
Di Meo • 100% Greco di Tufo € 33

puglia

AKA / ROSÉ
Rosé Salento IGT – Produttori di Manduria • 100% Primitivo di Manduria € 20

NERO DI TROIA ROSATO “UNANOTTE”/ ROSÉ
Viangioali Sacco Apuli • 100% Nero di Troia € 24

sicilia

ETNA BIANCO DOC
Planeta • 100% Carricante € 26

bio / COMETA MENFI DOC
Planeta • 100% Fiano € 37

GRILLO "TERRE MOTISI"
Cantina Giacomo Mannone • 100% Grillo € 26

ZIBIBBO "FONDO SINUBIO"
Cantina Giacomo Mannone • 100% Zibibbo € 26

sardegna

VERMENTINO DI SARDEGNA
DOC "Boese" – Binza e su Re • 100% Vermentino € 28

VERMENTINO DI GALLURA
DOC "Cheremi" – Vini Mura • 100% Vermentino € 28

bianchi MEZZINE 37,5 cl

CHAMPAGNE GRAND CRU CUVÉE DE RESERVE
Brut s.a. – Bonnet-Gilmert • 100% Chardonnay
Champagne € 42

SAN FERMO
Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene
Brut Millesimato – Bellenda • 100% Glera
Veneto € 17

REVI ZERO TRENTO DOC
Millesimato – Revè • 75% Chardonnay – 25% Pinot Nero
Trentino € 23

VERMENTINO
Colli di Luni DOC – La Colombiera • 100% Vermentino
Liguria € 15

RIJALLA
Collio DOC – La Tunella • 100% Ribolla Gialla
Friuli Venezia Giulia € 15

FALANGHINA
Del Sannio DOC – Di Meo • 100% Falanghina
Campania € 17

rossi MEZZINE 37,5 cl

VALPOLICELLA "LAUTE"
Cantina Adalia • 40% Corvinone – 30% Corvina
20% Rondinella – 10% Molinara
Veneto € 15

VINI ROSSI

PINOT NERO “WEINBERG DOLOMITEN”
Cantina Martini & Sohn 100% Pinot Nero
Alto Adige

€ 26

KERRIA
Lacrima di Morro D’Alba DOC – Garofoli • 100% Lacrima di Morro
Marche

€ 18

BIRRE ARTIGIANALI

BIONDA BIO “NOSTRANA”
Birrificio Gjulia – 33cl Friuli Venezia Giulia

€ 7

BIANCA “EST”
Birrificio Gjulia – 33cl Friuli Venezia Giulia

€ 7

IPA BIONDA
Birrificio Gjulia – 33cl Friuli Venezia Giulia

€ 7

VINI BIANCHI PASSITI

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOC
50cl – Adalia Corvina, Corvinone, Rondinella
Veneto

bottiglia calice

€ 46 € 9

PASSITO DI PANTELLERIA DOC
50cl – Dietro L’Isola • 100% Moscato
Sicilia

€ 60 € 12

MALVASIA PASSITA COLLI PIACENTINI “PRAEDULCE”
37,5cl – Cantina Il Baraccone • 100% Malvasia
Emilia Romagna

€ 36 € 9

HAUT MONTRAVEL “CENT POUR CENT” MOELLEUX
50cl 34% Muscadelle – 33% Sémillon – 33% Sauvignon
Francia

€ 38 € 9
