

Carta dei vini

*Un viaggio tra la tradizione e la sperimentazione...
una carta dei vini in continuo evolversi, nella quale sarà un piacere
guidarvi...*

*Vini da tutto il mondo, un grande focus su bollicine e vini bianchi, per
creare abbinamenti indimenticabili con i nostri piatti.*

al Bicchiere

Bollicine

Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg - Brut - Borgoluce

Glera

7

11.5% vol

Franciacorta Satèn Docg - Brut - CorteAura

100% Chardonnay

8

12.5% vol

Bianchi

Chardonnay "I Sistri" 2020 Toscana Igt - Felsina

Chardonnay

8

13.5% vol

Traminer aromatico 2021 Friuli Doc - Puiatti

Gewürztraminer

7

13.5% vol

Pinot bianco 2021 Alto Adige Doc - J. Hofstätter

Pinot bianco

7

13.5% vol

"Solo Sole" Vermentino 2021 Doc Bolgheri - Poggio al Tesoro

Vermentino

8

14% vol

Falanghina "Morabianca" 2021 Irpinia Doc - Mastroberardino

Falanghina

7

13% vol

Rosati

Rosa del Golfo 2021 Igp Negramaro Rosato

Negramaro

7

13% vol

Rossi

Bolgheri rosso "Il Seggio" 2020 Doc - Poggio al Tesoro

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Petit verdot

8

14.5% vol

Pinot nero 2021 Vigneti delle dolomiti Igt - J. Hofstätter

Pinot nero (servito fresca, perfetta in abbinamento al pesce)

7

13% vol

Bollicine

Mina vedeva dopo un bacio mille bolle blu, noi qua vi presentiamo un'attenta selezione di bollicine magari stando su un grappolo di nuvole come diceva lei.

Metodo Charmat o Martinotti rifermentati in bottiglia (Ancestrali)

Achab Corti Cugini Vino rosato Frizzante <small>100% Schiava in Franciacorta</small>	28 <small>11.5% vol</small>
"Radice" Paltrinieri Vigna "Il Cristo" - Lambrusco di Sorbara Doc <small>100% Lambrusco di Sorbara rifermentato in bottiglia non filtrato</small>	29 <small>11% vol</small>
Valdobbiadene Prosecco Frizzante...Naturalmente Docg - Casa Coste Piane <small>Glera rifermentata in bottiglia</small>	29 <small>11% vol</small>
Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg - Brut - Borgoluce <small>Glera</small>	26 <small>11.5% vol</small>

Metodo Classico

Felsina Metodo classico Toscana - Brut - Felsina <small>60% Sangiovese 20% Pinot noir 20% Chardonnay (almeno 20 mesi sui lieviti) (Chianti Classico, Castelnuove Berardenga (degorgement 05/21)</small>	30 <small>12.5% vol</small>	
Montelloni Blanc de Blancs Pas dosè Metodo classico 2017 Igt Toscana <small>100% Chardonnay (almeno 36 mesi sui lieviti) (Montalbano 500metri s.l.m.) (degorgement 03/21)</small>	40 <small>12.5% vol</small>	
"Inkino" Brut 2017 Trento Doc - Mas dei Chini <small>100% Chardonnay (almeno 40 mesi sui lieviti) (sboccatura 2022)</small>	38 <small>12.5% vol</small>	
Giulio Ferrari "Riserva del Fondatore" 2009 Trento Doc Extra Brut <small>Chardonnay (sboccatura 2021)</small>	210 <small>12.5% vol</small>	
Monsupello Brut <small>90% Pinot nero 10% Chardonnay (almeno 48 mesi sui lieviti)</small>	46 <small>13% vol</small>	
Franciacorta Satèn Docg - Brut - CorteAura <small>100% Chardonnay</small>	39 <small>12.5% vol</small>	
Franciacorta Cavalleri Blanc de Blancs Docg Brut Nature <small>100% Chardonnay</small>	46 <small>12.5% vol</small>	
Alta Langa "Cinquecento" Vite Colte Brut 2018 <small>80% Pinot nero 20% Chardonnay - 30 mesi sui lieviti - Degorgement 2022 - 6 gr litro</small>	35 <small>12.5% vol</small>	
Franciacorta Riserva Cavalleri "Se" 2016 Docg Pas dosè <small>100% Chardonnay solo 1268 bottiglie</small>	70 <small>13% vol</small>	
Franciacorta Riserva Cavalleri 2011 "Au Contraire" Docg Pas Dosè <small>100% Pinot Nero (10 anni sui lieviti) solo 3360 bottiglie</small>	78 <small>12.5% vol</small>	
Franciacorta Faccoli Dosaggio zero Millesimato 2017 <small>60% Chardonnay 20% Pinoti Noir 20%Pinot Blanc 4 anni sui lieviti</small>	55 <small>12.5% vol</small>	

Ginellando per la Francia

Blanquette de Limoux "Le Moulin" J.Laurens Brut

90% Mauzac 10% Chardonnay

31

12% vol

Vouvray "Troglodyte" - Brut - Vignoble Alain Robert

100% Chenin

30

12.5% vol



Crémant de Bourgogne Pierre-Marie Chermette Extra Brut 2020

100% Chardonnay degorgiato Aprile 2022

42

12.5% vol

Champagne Cuvée

Champagne Louis Roederer "Collection 242" Brut

42% Chardonnay 36% Pinot Noir 22% Meunier base di vendemmia 2017- minimo 4 anni sui lieviti - sboccatura 01/22

85

12% vol

Champagne Philipponnat Royal Réserve Brut

28% Chardonnay 69% Pinot Noir 3% Meunier base di vendemmia 2018 + 26% vini di riserva - minimo 3 anni sui lieviti - sboccatura 05/22

75

12.5% vol

Champagne Godart "Cuvée Pierre" Brut zero

60% Pinot Meunier, 30% Chardonnay 10% Pinot nero - 48 mesi sui lieviti - sboccatura 2020 a Moussy Valle della Marna

59

12% vol

Champagne Charles Heidsieck Brut Réserve

34% Chardonnay 33% Pinot Noir 33% Meunier con il 50% di vini di riserva - minimo 4 anni sui lieviti - sboccatura 22

80

12% vol

Champagne Sadi Malot "L'equilibre" Brut

50% Chardonnay Premier Cru (Villers) 50% Pinot Noir Grand Cru (Verzy) 50% vini di riserva + anno 2019- minimo 20 mesi sui lieviti - sboccatura dicembre 21

60

12.5% vol

Champagne Egly-Ouriet Grand Cru Extra Brut

30% Chardonnay 70% Pinot Noir base di vendemmia 2016 + 50% vini di riserva- minimo 53 mesi sui lieviti - sboccatura dicembre 21

130

12.5% vol

Champagne Agrapart "7 crus" Extra Brut

90% Chardonnay 10% Pinot noir dai 7 vigneti prestigiosi della Maison - 36 mesi sui lieviti - sboccatura 03/22

99

12.5% vol

Champagne Bèreche & Fils Brut Réserve Vieilles Vignes

35% Chardonnay 30% Pinot Noir 35% Meunier con il 35% di vini di riserva -almeno 24 mesi sui lieviti - sboccatura 01/22

79

12.5% vol

Champagne Jacquesson "Cuvée n°745" Extra brut

Chardonnay, Pinot Meunier e Pinot Noir espressione dell'annata 2017 (degorgement 11/21)

100

12.5% vol



Champagne Mouzon Leroux "L'ascendant" Solera Grand Cru Extra Brut

60% Pinot noir 40% Chardonnay dalla montagna di Reims, Verzy - sboccatura 10/21 - 50% dei vini del 2016 l'altro 50% dal 2010 al 2015

96

12% vol

Champagne L&S Cheurlin "Coccinelle & Papillon" Brut

50% Pinot noir 50% Chardonnay

70

12.5% vol

Champagne Tarlant Zerò Brut Nature

32% Pinot noir, 32% Chardonnay 32% Meunier 4% altri vitigni - Vendemmia 2014 + 40% vini di riserva - 5anni e 7 mesi sui lieviti (Degorgement 1/21)

80

12% vol

Champagne Blanc de blancs

<i>Champagne Guiborat 2015 "de Caurès à Mont Aigu" Grand Cru Chouilly</i> <small>100% Chardonnay - 2 parcelle con vecchie vigne 1946 e 1970 - 68 mesi sui lieviti - sboccatura 12/21</small>	148 <small>12.5% vol</small>
<i>Champagne Guiborat Téthys. 19 Grand Cru</i> <small>100% Chardonnay 3 Grand Cru, Chouilly, Chamant e Oiry - 22 mesi sui lieviti - 73% raccolta 2019 27% vini di riserva (2015-2018) - sboccatura 03/22</small>	80 <small>12.5% vol</small>
<i>Champagne Laherte Frères Blanc de Blancs Brut Nature</i> <small>100% Chardonnay (50% vini di riserva) - minimo 24 mesi sui lieviti - sboccatura 02/22</small>	77 <small>12.5% vol</small>
<i>Champagne Frank Bonville Gran Cru Blanc de Blanc</i> <small>100% Chardonnay Avize e Oger</small>	78 <small>12.5% vol</small>
<i>Champagne Agrapart "Terroirs" Grand Cru Extra Brut</i> <small>100% Chardonnay da Avize, Oger, Chamant e Oiry - 48 mesi sui lieviti - sboccatura 03/22</small>	115 <small>12.5% vol</small>
<i>Champagne Delamotte Blanc de Blancs Brut 2014 Grand cru</i> <small>100% Chardonnay (almeno 72 mesi sui lieviti) (Les Mesnil sur Oger, Côte des Blancs) solo acciaio</small>	148 <small>12% vol</small>
<i>Champagne Godart "Le Moymen" Brut 1er Cru</i> <small>100% Chardonnay - 36 mesi sui lieviti - sboccatura 2021 a Mousay Valle della Marna</small>	62 <small>12% vol</small>
<i>Champagne J.L. Vergnon "Hautes Mottes" 2012 Grand Cru Nature</i> <small>100% Chardonnay a Mesnil sur Oger - min 30 mesi sui lieviti - sboccatura 11/21</small>	130 <small>12% vol</small>
<i>Champagne Waris Larmandier "Ses Arts" Grand Cru Brut</i> <small>100% Chardonnay a Avize - 6 anni sui lieviti - base 2014 - sboccatura 11/21</small>	94 <small>12% vol</small>
<i>Champagne Marie Copinet "Le craie" Nature</i> <small>100% Chardonnay a Montgenost (Côte de Sezanne) - sboccatura 3/22</small>	80 <small>12% vol</small>

Champagne Blanc de noirs

<i>Champagne Coessens "Lieu-dit Largillier" 2017 Brut nature</i> <small>100% Pinot noir (Côte des bar) (degorgement 01/21)</small>	114 <small>12.5% vol</small>	
<i>Champagne Philipponnat 2016 Blanc de Noirs Extra-Brut</i> <small>100% Pinot Noir 100% Premier e Grand Cru - minimo 4 anni sui lieviti - sboccatura 06/22</small>	125 <small>12.5% vol</small>	
<i>Champagne Egly-Ouriet "Les Vignes de Vrigny" Premier Cru Extra Brut</i> <small>100% Pinot Meunier base di vendemmia 2017 + 20% vini di riserva (Montagne de Reims) - minimo 41 mesi sui lieviti - sboccatura 12/21</small>	120 <small>12.5% vol</small>	
<i>Champagne Francis Orban Extra Brut</i> <small>100% Pinot Meunier (Vallée de la Marne) base di vendemmia 2018 + 50% vini di riserva - minimo 36 mesi sui lieviti - sboccatura 06/22</small>	69 <small>12% vol</small>	
<i>Champagne Lelarge Pugeot "Les Meuniers de Clemence" Extra Brut 2014</i> <small>100% Pinot Meunier (Premier Cru Vrigny) - minimo 6 anni sui lieviti - sboccatura 11/21</small>	119 <small>12% vol</small>	
<i>Champagne Frederic Savant "L'ouverture" Extra Brut</i> <small>100% Pinot Noir (Petite Montagne de Reims) - minimo 24 mesi sui lieviti - sboccatura 08/22</small>	79 <small>12.5% vol</small>	
<i>Champagne Marie Copinet "la pierre" Nature</i> <small>100% Chardonnay a Verpillières su Oncy (Côte de Bar) - sboccatura 3/22</small>	84 <small>12.5% vol</small>	

Rosati

Bollicine

<i>Félsina Rosè Metodo classico- Brut - Félsina</i> <small>50% Sangiovese 30% Pinot noir 20% Chardonnay (almeno 20 mesi sui lieviti) (Chianti Classico, Castelnuove Berardenga (degorgement 08/21)</small>	30 <small>12.5% vol</small>
<i>Champagne Picconet Rosè "Les Vignes de Charles" 2015 Brut Nature</i> <small>20% Pinot noir vinificato rosso + 20% Pinot Noir 25% Chardonnay + 35% Pinot Blanc (44 mesi sui lieviti) (Degorgement 01/20) 2603 bottiglie prodotte in Aube</small>	86 <small>12% vol</small>
<i>Champagne Valentine Leflaive Grand Cru MA17160 Brut Rosè</i> <small>49% Chardonnay 51% Pinot noir (di cui 11% vinificato rosso) (Degorgement 24/01/22) (6gr litro dosaggio)</small>	125 <small>12.5% vol</small>
<i>"Inkino" Rosè Extra Brut 2018 Trento Doc - Mas dei Chini</i> <small>100% Pinot noir (almeno 30 mesi sui lieviti) (sboccatura 2022)</small>	39 <small>12.5% vol</small>
<i>Champagne Lamiabile Grand Cru Eclat d'Etoiles Brut Rosè</i> <small>65% Pinot noir, 35% Chardonnay (Degorgement 9/22) (6gr litro dosaggio)</small>	65 <small>12.5% vol</small>
<i>Champagne Tarlant Zerò Rosè Brut Nature</i> <small>44% Pinot noir, 50% Chardonnay 6% Meunier Vendemmia 2016 +25% vini di riserva - 5 anni sui lieviti (Degorgement 2/22)</small>	96 <small>12% vol</small>

Fermi

<i>Rosa del Golfo 2021 Igp Negramaro Rosato</i> <small>Negramaro</small>	28 <small>13% vol</small>
<i>"Terre Promise" Côtes de Provence 2021 - Henri Bonnaud</i> <small>Grenache, Mourvedre e Cinsault</small>	36 <small>12.5% vol</small>
<i>Bandol "L'irréductible" 2020 - La Bègude . Famille Tari</i> <small>95% Mourvedre 5% Grenache</small>	56 <small>13% vol</small>
<i>Gioiellae 2021 Igt Toscana Rosato 2021 - Ormae Vinæ</i> <small>Sangiovese</small>	27 <small>13% vol</small>

Vini Bianchi

I grandi bianchi italiani

Le etichette che hanno fatto la storia del vino bianco italiano e quelle che oggi sono più famose: da nord a sud per un viaggio enologico fantastico all'interno del nostro paese.

<i>Calvarino 2020 Doc Soave Classico - Pieropan</i> <small>Garganega 70% Trebbiano di Soave 30%</small>	39 <small>12.5% vol</small>	
<i>Vigna il Pino 2018 Doc Bianco di Torgiano - Lungarotti</i> <small>Vermentino, Grechetto e Trebbiano</small>	40 <small>13% vol</small>	
<i>Pinot Grigio "Gris" 2020 Doc Friuli Isonzo - Lis Neris</i> <small>Pinot grigio</small>	39 <small>13.5% vol</small>	
<i>Villa Bucci Riserva 2017 Docg Castelli di Jesi Verdicchio - Bucci</i> <small>100% Verdicchio</small>	76 <small>13.5% vol</small>	
<i>Pietra Marina 2017 Doc Etna Bianco Superiore - Benanti</i> <small>100% Carricante</small>	99 <small>12.5% vol</small>	
<i>Pinot Bianco "Barthenau-Vigna San Michele" 2020 - Hofstätter</i> <small>100% Pinot Bianco</small>	65 <small>13.5% vol</small>	
<i>Fiano di Avellino "Radici" 2021 Docg - Mastroberardino</i> <small>Fiano di Avellino</small>	35 <small>13.5% vol</small>	
<i>Feldmarshall 2020 Doc Alto Adige - Tiefenbrunner</i> <small>Müller-Thurgau a 1000 metri di altezza</small>	67 <small>13.5% vol</small>	

Il "Re" dei bianchi! Lo Chardonnay

<i>Meursault Bourgogne 2019 - Jean-Michel Gaunox & Fils</i> <small>100% Chardonnay</small>	110 <small>14% vol</small>	
<i>Bourgogne "Les Sétilles" 2020 - Olivier Leflaive</i> <small>Chardonnay</small>	51 <small>13% vol</small>	
<i>Meursault 1er Cru "Genevrières" 2019 - Francois Mikulski</i> <small>100% Chardonnay</small>	210 <small>14% vol</small>	
<i>Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre 2020 - Olivier Leflaive</i> <small>Chardonnay</small>	99 <small>13% vol</small>	
<i>Chardonnay "I Sistri" 2020 Toscana Igt - Felsina</i> <small>Chardonnay</small>	35 <small>13.5% vol</small>	
<i>Gaja "Rossj Bass" 2021 Lagnhe Doc - Gaja</i> <small>100% Chardonnay</small>	91 <small>13.5% vol</small>	
<i>Chardonnay 2021 Alto Adige Doc - Hartmann Donà</i> <small>Chardonnay</small>	36 <small>13% vol</small>	
<i>Saint-Roman "Sous le Château" 2019 - Olivier Leflaive</i> <small>Chardonnay</small>	95 <small>14% vol</small>	

In Toscana non siamo famosi per i bianchi... ma questi quanto sono buoni?!

Una piccola selezione dei bianchi che in Toscana ci hanno colpito di più

<i>Sondraia 2019 Igt Costa Toscana - Poggio al Tesoro</i> <small>Viognier (Bolgheri)</small>	75 <small>13,5% vol.</small>
<i>Batâr 2019 Igt Toscana - Agricola Querciabella</i> <small>Chardonnay e Pinot bianco (Chianti classico)</small>	110 <small>14% vol.</small>
<i>"Solo Sole" Vermentino 2021 Doc Bolgheri - Poggio al Tesoro</i> <small>Vermentino</small>	36 <small>14% vol.</small>
<i>"Fosso Corsano" Vermentino 2021 Doc Colli di Luni - Terenzuola</i> <small>Vermentino</small>	39 <small>14,5% vol.</small>
<i>Palistorti di Valgiano 2021 Igt Toscana - Tenuta di Valgiano</i> <small>50% Trebbiano + 25% Vermentino + 25% Malvasia e Grechetto in provincia di Lucca</small>	39 <small>13% vol.</small>
<i>Petit Manseng Toscana bianco Igt 2020 - Selvapiana</i> <small>Petit Manseng</small>	32 <small>14% vol.</small>
<i>Vernaccia di San Gimignano "Vigna S. Margherita" 2021 Docg - Panizzi</i> <small>Vernaccia</small>	29 <small>13,5% vol.</small>
<i>Vernaccia di San Gimignano Riserva Docg 2017 - Panizzi</i> <small>Vernaccia</small>	46 <small>14% vol.</small>
<i>Vista Mare 2021 - Ca' Marcanda (Gaja)</i> <small>Vermentino, Viognier, Sauvignon e Chardonnay</small>	55 <small>14% vol.</small>

A chi non piacciono gli aromatici e i loro cugini?

Per chi si fa ammaliare (e come non farsi?) dai profumi dei vitigni aromatici, rosa e litchi nel gewürztraminer, il mandarino nella Malvasia Istriana. E poi nelle svariate sfaccettature dei vitigni semi aromatici, che mantengono le loro radici con profumi netti e piacevoli non mancando di quella bevibilità a noi tanto cara.

<i>"Joseph" Gewürztraminer 2021 Alto Adige Doc - J. Hofstätter</i> <small>Gewürztraminer</small>	30 <small>13,5% vol.</small>
<i>Traminer aromatico 2021 Friuli Doc - Puiatti</i> <small>Gewürztraminer</small>	26 <small>13,5% vol.</small>
<i>Pinot bianco 2021 Alto Adige Doc - J. Hofstätter</i> <small>Pinot bianco</small>	27 <small>13,5% vol.</small>
<i>"Iancura" Malvasia delle Lipari Igt Sicilia 2021 - Hauner</i> <small>90% Malvasia delle Lipari + 10% Inzolia</small>	36 <small>13% vol.</small>
<i>Kerner Doc AA 2021 - Köfererhof</i> <small>100% Kerner</small>	32 <small>13,5% vol.</small>

Riesling, Sauvignon e Chenin blanc che passione!

Tre tra i nostri vitigni preferiti, che con il pesce si sposano alla perfezione, abbiamo cercato quelli che ci piacciono di più in giro per il mondo

Anjou "Le clos des Cosses" 2019 - Château de Bois-Brinçon <small>Chenin blanc 100% (Francia, Valle della Loira)</small>	45 <small>13% vol</small>
Sauvignon "Animale Celeste" 2021 - Stefano Antonucci. Santa Barbara <small>Sauvignon 100% (Maroc)</small>	29 <small>13% vol</small>
Sauvignon Langhe Doc 2018 - Matteo Correggia <small>Sauvignon 100% Piemonte solo 3981 bottiglie</small>	40 <small>13% vol</small>
"Voglar" Sauvignon 2018 Doc Alto Adige - Peter Dipoli <small>Sauvignon 100%</small>	45 <small>13% vol</small>
Pouilly Fumé "Baron de L" 2019 - Ladoucette <small>Sauvignon 100% (Francia, Valle della Loira, il Sauvignon più iconico)</small>	130 <small>13,5% vol</small>
Sancerre Silex "La Bourgeoise" 2018 - Henry Bourgeois <small>Sauvignon 100% (Francia, Valle della Loira, su terreni di Silex)</small>	60 <small>14% vol</small>
Riesling 2020 Doc Südtirol - Falkenstein <small>Riesling</small>	41 <small>12,5% vol</small>
Riesling 2021 Doc Langhe - Ettore Germano <small>Riesling</small>	39 <small>13% vol</small>
Riesling 2021 Nahe Germany - Dönnhoff <small>Riesling (Nahe)</small>	38 <small>10% vol</small>
Riesling 2020 "Herrenberg" VDP GG Kabinett - Von Schubert <small>Riesling (Mosella, Germania)</small>	49 <small>7,5% vol</small>
Savennières Patrick Baudouin "Bellevue" 2019 <small>Chenin blanc 100% (Francia, Riva destra della Valle della Loira)</small>	77 <small>14% vol</small>

I vini che sono perfetti sulla nostra cucina.

Vini che vediamo abbinati bene alla nostra cucina, fatta di sapori genuini, che rispetta la materia prima.

Soave Classico Doc "Grisela" 2021 - Cornelia Tessari <small>Garganega</small>	26 <small>12% vol</small>	
Verdicchio dei Castelli di Jesi "Capovolto" Doc 2021 - La Marca di S.Michele <small>Verdicchio, Marche - a tutto pasto, un vino che non farà mai mancare il suo appoggio</small>	35 <small>13% vol</small>	
Catarratto 2021 Doc Sicilia - Pietre di Luna <small>Catarratto a Agrigento su suolo gessoso</small>	36 <small>12,5% vol</small>	
Grechetto "Fior Fione" 2020 Igt Umbria - Roccaforte <small>Grechetto</small>	37 <small>13,0% vol</small>	
Muscadet Sur Lie "Royal Oyster" 2020 - Marc Brédif <small>Melon de Bourgogne - Assolutamente da provare con le ostriche</small>	36 <small>12% vol</small>	
Erbaluce di Caluso "Le Chiusure" Docg 2020 - Favaro <small>Erbaluce, Piemonte - Da provare con crostacei crudi e tartare di pesce</small>	35 <small>13% vol</small>	
Roussanne de Madone 2021 "Vignes sur Volcan Urfè" - Gilles Bonnefoy <small>Roussane - Un vino che nasce da suoli vulcanici, grande pulizia di bocca, da provare anche con una classica lingua allo scoglio</small>	48 <small>11,5% vol</small>	

I nostri vini del cuore con un ottimo rapporto qualità prezzo

Tutti quei vini che si bevono volentieri in riva al mare, magari sotto una bella veranda e con una buona frittura di pesce...

Pinot Grigio 2021 Alto Adige Doc - J.Hofstätter <small>Pinot grigio</small>	27 13.0% vol
Roero Arneis 2021 Docg - Matteo Correggia <small>Arneis</small>	26 13.0% vol
Ribolla Gialla "A Tessa" 2021 DOC Igp Venezia Giulia - I Clivi <small>Ribolla Gialla</small>	28 12.5% vol
Friulano "La Vila" 2018 Doc Friuli Isonzo - Lis Neris <small>Friulano</small>	38 13.5% vol
Fione di Campo cuvée F2 2018 Doc Friuli Isonzo - Lis Neris <small>Sauvignon, Friulano e Riesling</small>	38 13.5% vol
Sharis 2021 Igt Venezia Giulia - Livio Felluga <small>70% Chardonnay 30% Ribolla gialla</small>	33 13% vol
Pecorino Doc Abruzzo 2021 - Tenuta i Fauri <small>Pecorino</small>	26 14% vol 
Falanghina "Morabianca" 2021 Irpinia Doc - Mastroberardino <small>Falanghina</small>	27 13% vol
Eos 2021 - Grenache Blanc - Cotes du Roussillon - Domaine Laguerre <small>Grenache blanc</small>	29 12.5% vol 

Terreni unici, vigne di montagna, denominazioni dimenticate, ritorno alla tradizione.



Una carrellata di vini speciali, terreni vulcanici, di montagna o a picco sul mare, tutte particolarità che ritroverai nei vini.

Etna bianco "Aurantica" Contrada Sciarelle 2021 - Tenute Mannino <small>Carricante e Catarratto</small>	38 13% vol
Verus Furmint ° Šipon 2020 <small>Furmint (Slovenia)</small>	28 13% vol
Cinque terre 2020 Doc - Terenzuola <small>Bosco, Vermentino e Albarola</small>	40 13% vol
Terre Vineate 2020 Orvieto Classico Sup. Doc - Palazzone <small>Procanico e Grechetto, Lazio</small>	29 13.5% vol
Greco di Tufo "Stilema" 2017 Docg - Mastroberardino <small>Greco di Tufo (18 mesi sulle fecce di fermentazione, il 7% del vino affina in legno) Il progetto Stilema nasce a testimonianza dell'amore di Antonio Mastroberardino per la sua terra, i suoi vitigni e i suoi vini, per i loro caratteri originari.</small>	49 13% vol
Condrieu 2019 "La Galopine" - Delas <small>Viognier, Crozes Hermitage, la patria del Viognier, un vino tutto sale.</small>	85 14.5% vol

I vini rossi

Serviti freschi e senza vergogna, i rossi da abbinare al pesce!

Si può osare su una tartare di tonno, una zuppetta di pesce,
ma anche sui nostri Paccheri al pesto di pistacchi e orata o su un pesce alla griglia

Pinot nero 2021 Vigneti delle dolomiti Igt - J. Hofstätter <i>Pinot nero (servito fresco, perfetta in abbinamento al pesce)</i>	28 13% vol	
Schiava 2020 Vigneti delle dolomiti Igt - Alois Lageder <i>Il rosso dalle montagne che si accompagna ai piatti di mare</i>	24 10,5% vol	
Vermentino nero 2020 - Terenziuola <i>Un vecchio vitigno riscoperto, perfetto con il pesce!</i>	29 13% vol	

I rossi quotidiani, che bevera e
non si stancava di bere il nonno a tavola

Una selezione dei vini della tradizione italiana, che non mancano mai sulle nostre tavole che tu sia in
Toscana o in Piemonte

Langhe Nebbiolo 2018 Docg - Figli Luigi Oddero <i>Nebbiolo</i>	34 14,5% vol	
Chianti Rufina 2020 Docg - Selvapiana <i>Sangiovese alla Rufina</i>	27 13,0% vol	
Rosso di Montalcino 2019 Doc - San Polo (Allegrini) <i>100% Sangiovese</i>	39 14,0% vol	
"Berardenga" Chianti Classico 2019 Docg - Felsina <i>Sangiovese, Castellnuovo Berardenga</i>	28 13,0% vol	
Monteraponi Chianti Classico 2020 Docg - Monteraponi <i>Sangiovese e Canaiolo, Radda in Chianti</i>	41 13,0% vol	
Vigna Barbischio Chianti Classico Riserva 2019 Docg - Maurizio Alongi <i>Sangiovese, malvasia e canaiolo Gaiole in Chianti</i>	49 13,5% vol	
Pomona Chianti Classico 2019 Docg - Pomona <i>Sangiovese, Castellina in Chianti</i>	31 13,5% vol	
"Bugialla" Chianti Classico Riserva 2019 Docg - Poggerino <i>Sangiovese, Radda in Chianti</i>	56 14,5% vol	
"Casascarpa" 2019 Barbera d'Asti Docg - Scarpa <i>Barbera</i>	25 13,5% vol	
Castell'in Villa Chianti Classico 2018 Docg - Castell'in Villa <i>Sangiovese, Castellnuovo Berardenga</i>	48 13,5% vol	
Valpollicella Classico 2016 Doc - Secondo Marco <i>Corvina, Corvinone, Rondinella</i>	40 13% vol	

Quelli che affascinano e riscaldano, di velluto ma con carattere!

I tagli internazionali dove il Cabernet e il Merlot danno vini da sfumature violacee quasi blu e spesso impenetrabili.
E un po' di tradizione italiana con l'Amarone:

Bolgheri rosso "Il Seggio" 2020 Doc - Poggio al Tesoro <small>Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e petit verdot</small>	39 14.5% vol
Paleo Rosso 2018 Igt Toscana - Le Macchiole <small>100% Cabernet Franc</small>	140 14% vol
Amarone della Valpolicella 2016 Docg - Rocolo Grassi <small>Corvina, Corvinone, Rondinella e Croatina</small>	120 16.5% vol

Sua maestà, il Pinot nero (e un suo cugino)!

Morgon Conceleste Vieilles Vigne 2021 Beaujolais - Daniel Bouland <small>Gamay (Beaujolais)</small>	39 14.0% vol
Bourgogne "Cuvée Margot" 2019 - Olivier Leflaive <small>Pinot nero</small>	56 14.0% vol
Pinot nero 2019 "Riserva Mazon" Doc Alto Adice - J. Hofstätter <small>Pinot nero</small>	61 14.0% vol
Pinot nero 2017 "Vigna S. Urbano" Barthenau Doc Alto Adice - J. Hofstätter <small>Pinot nero, il migliore in Italia per antonomasia</small>	96 13.5% vol

I vitigni nobili, le eccellenze italiane nei rossi!

I vitigni nobili italiani Sangiovese contro Nebbiolo, caratterizzati da un colore scarico ma tutti quanti con un bel carattere... Qua si trovano tannini e acidità, se cercate vini morbidi...scappate!

Vino Nobile di Montepulciano 2019 Docg - Gracciano della Seta <small>Sangiovese e merlot</small>	40 13.5% vol
Barolo "Vigna Pressenda" Castelletto 2015 Docg - Conterno Fantino <small>Nebbiolo</small>	91 14.5% vol
Barolo "Tettimonra" 2016 Docg - Scarpa <small>Nebbiolo</small>	105 14.5% vol
Barolo Serralunga d'Alba "Margheria" 2017 Docg - Massolino <small>Nebbiolo</small>	95 14.5% vol
"Vigna Soccorso" Brunello di Montalcino 2013 Docg - Tiezzi <small>100% Sangiovese</small>	99 13.5% vol
Brunello di Montalcino 2017 Docg - Fanti <small>100% Sangiovese</small>	71 14.5% vol
Brunello di Montalcino 2017 Docg - Madonna Nera <small>100% Sangiovese</small>	66 14.5% vol
Brunello di Montalcino "Podernovi" 2016 Docg - San Polo (Allegrini) <small>100% Sangiovese</small>	165 14.5% vol
Brunello di Montalcino 2017 Docg - Pieve Santa Restituta (Gaja) <small>100% Sangiovese</small>	105 14.5% vol