

CARTA DEI VINI CARTA DELLE BIRRE

COME SCEGLIERE IL VINO GIUSTO

Ogni vino ha una personalità, scegliete quella che più vi piace.

LEGGEREZZA

Una qualità universale. I vini di leggerezza non tradiscono mai, proprio perché vanno d'accordo con tutto e con tutti.

Hanno profumi delicati, di fiori e frutta bianca con qualche divagazione aromatica, un gusto lineare che non invade ma si fa riconoscere, sono scorrevoli, vivi ma senza spigoli.

DINAMISMO

Vini che non stanno mai fermi: sfaccettati, luminosi, musicali, aromatici. Si possono azzardare abbinamenti arditi e stupire anche i più navigati degustatori.

I profumi si fanno più complessi e intensi, il frutto è maturo, al palato si sente più densità. Sono vini completi ma il loro denominatore comune rimane la freschezza.

SOSTANZA

La sostanza è come un avvolgente drappo di velluto, il vino si sente, è corposo, ricco, morbido. Il profumo è intenso, continuo, dove il frutto la fa da padrone, il gusto appagante, pieno, confortante, le spezie fanno capolino, gli affinamenti, anche in legno, possono farsi sentire ma tutto è senza complessità.

PROFONDITA'

Il gioco comincia a farsi impegnativo, ogni sorso può essere una scoperta. Sono vini che hanno alle spalle tempi lunghi e uve eccezionali.

L'intensità dei profumi è accompagnata da aromi inconsueti, il sorso è potente, pieno e soprattutto sempre diverso. Però nessuna pesantezza, sempre bevibili e accattivanti, grazie alla giusta acidità.

CONTEMPLAZIONE'

Se, continuando ad andare in profondità, non si scorge il fondo, allora ci rimane solo la contemplazione. Non saremo noi a cercare qualcosa nel vino ma sarà lui a trovare qualcosa in noi, e a trasportarci in luoghi straordinari.

Aspettiamoci pochi vini, e non per tutti.

SPUMANTI

Franciacorta Saten

Chardonnay

La levigatezza inequagliabile del Satén, A suo agio in tutte le occasioni.

LA MONTINA LOMBARDIA

35,00 €



Franciacorta Brut "Nitens"

Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero

Buona struttura nascosta dietro a una raffinatezza nervosa ed elegante

LE MARCHESINE LOMBARDIA

30,00 €



Franciacorta Saten Mill. "Brigantia"

Chardonnay

Setoso, tra pesca, miele e nocciola

LE MARCHESINE LOMBARDIA

33,00€



Franciacorta Extra Brut

Pinot Nero, Chardonnay

Essenziale e definito, per chi ama i vini di carattere, perfetto a qualsiasi ora.

LA MONTINA LOMBARDIA

33,00€



Franciacorta Brut

Chardonnay, Pinot Nero

Un classico dello spirito franciacortino, in equilibrio tra potenza ed eleganza

LA MONTINA LOMBARDIA

33,00 €



Franciacorta Rosè Demisec

Pinot Nero, Chardonnay

Bella interpretazione del demi-sec, un must per i dolci

LA MONTINA LOMBARDIA

35,00 €



Prosecco DOC Treviso Extra Dry

Glera

Semplice e immediato pesca e fiori d'acacia.

SAN VINCENZO VENETO

15,00€



CHAMPAGNE

Rive Droite Brut Blanc de Noirs

Pinot Noir, Pinot Meunier

La magia dello champagne, combinare complessità e stile. Ogni sorso una scoperta

GAMET FRANCIA

40,00€



VINI BIANCHI

Lugana Bio

Trebbiano di Lugana

Bel frutto, pulizia ed energia per abbinamenti arditi

PASINI SAN GIOVANNI LOMBARDIA

21,00 €

BICCHIERE 4,50 €



Curtefranca Bianco

Chardonnay

Fresco, pulito, frutto misurato e scorrevolezza.

LE MARCHESINE LOMBARDIA

19,00€

BICCHIERE 4,50 €



Curtefranca Bianco

Chardonnay

Rigoroso, intenso e lineare, vivo e dinamico

LE CANTORIE LOMBARDIA

20,00€



Curtefranca Bianco

Chardonnay, Pinot Bianco

Rigoroso, intenso e lineare, vivo e dinamico

FERGHETTINA LOMBARDIA

20,00€



Lugana Brolettino

Trebbiano di Lugana

Pieno, deciso, con uno scatto sapido che rende il sorso piacevole e mai stanco

CÀ DEI FRATI LOMBARDIA

27,00€



Gewurtztraminer

Gewurtztraminer

Aromatico e avvolgente, aromi tra rose e miele: intrigante

CANTINA ALDENO TRENTINO

21,00€



Kerner Alto Adige

Kerner

Intenso e solido, un bianco inaspettato di grande energia

MARTINI & SOHN ALTO ADIGE

23,00€



Ribolla Gialla Collio

Ribolla Gialla

Fresco e lieve, ma non banale, fiori di campo, agrumi e un finale di mandorla

SCOLARIS FRIULI

18,00 €



Pecorino "Trabocchetto"

Pecorino

Rigoroso, diritto, intenso, per chi vuole nei sapori una precisione da orologiaio

TALAMONTI ABRUZZO

19,00€



Grillo "Salinaro"

Struttura, rigore, salinità, scatto, interpretazione perfetta del Grillo di fascia alta

PELLEGRINO SICILIA

19,00€



Chablis

CHARTRON & TREBUCHET FRANCIA

Chardonnay

Perfetto connubio tra vitgno e territorio, lo Chardonnay perfetto.

40,00€



VINI ROSATI

Cotes de Provence Rosè

DOMAINE DE LA ROUVIERE FRANCIA

Grenache, Cinsault, Shiraz

Dalla terra dei rosé un'esplosione di frutto ed eleganza, con una struttura da grande vino.

28,00 €



VINI ROSSI

Capriano del Colle Marzemino

Sorso pieno, tanto frutto, polposo, scorrevole e disinvolto

SAN MICHELE LOMBARDIA

18,00€



Curtefranca Rosso

Canemet, Merlot, Nebbiolo

La ricca scorrevolezza del Curtefranca

LE MARCHESINE LOMBARDIA

19,00€

BICCHIERE 4,50 €



Curtefranca Rosso

Cabernet, Merlot Barbera, Nebbiolo

Ricco e intenso, bella struttura per un Curtefranca sopra la

media

LE CANTORIE LOMBARDIA

20,00€



Curtefranca Rosso

Cabernet, Merlot, Nebbiolo

La ricca scorrevolezza del Curtefranca e una punta di spezie

FERGHETTINA LOMBARDIA

20,00€



Groppello

Groppello Gentile

la fruttuosità della Valtenesi in un vino eclettico, rotondo e

vivo

20,00€

PASINI SAN GIOVANNI LOMBARDIA

BICCHIERE 4,50 €



Sebino IGT San Carlo

Merlot, Cabernet Sauv, Cabernet Franc

Un taglio bordolese intenso ed espressivo, quasi classico.

BARONE PIZZINI LOMBARDIA

38,00 €



Cellatica Superiore Rossogiulia

Barbera, Marzemino, Incrocio Terzi, Schiava

Una DOC quasi dimenticata, un blend unico e un gusto di grande decisione

LE CANTORIE LOMBARDIA

26,00€



Inferno

Chiavennasca

Deciso ed equilibrato, tra calore e freschezza.

NINO NEGRI LOMBARDIA

28,00€



Ronchedone

Marzemino, Sangiovese, Cabernet

Vino intenso, con tanto frutto rosso e note balsamiche: avvolgente e potente

CÀ DEI FRATI LOMBARDIA

28,00€



Sebino "Balenc"

Cabernet S., Cabernet F., Merlot

Uvaggio rigoroso per un vino importante e originale

LE CANTORIE LOMBARDIA

30,00€



Barbera d'Alba

Barbera

Elegante e accessibile, vino eclettico

PRUNOTTO PIEMONTE

21,00€



Dolcetto d'Alba

Dolcetto

Rassicurante, tra spezie e vinosità

PRUNOTTO PIEMONTE

21,00€



Barbaresco

Nebbiolo

Il lato elegante e femminile dei grandi Nebbiolo

PRUNOTTO PIEMONTE

40,00€



Barolo

Nebbiolo

Un Barolo in versione moderna, magia e bevibilità

PRUNOTTO PIEMONTE

50,00€



Teroldego Rotaliano

Teroldeg

Fragrante e intenso, lieve al palato ma con una sua personale energia

CANTINA ALDENO TRENTINO

19,00 €



Pinot Nero A.A.

Pinot Nero

Pinot Nero votato all'intensità e alla complessità

MARTINI & SOHN ALTO ADIGE

21,00 €



Valpolicella DOP Reverie

Corvina, Corvinone, Rondinella e Oseleta

Fresco, leggero, vivo, il perfetto Valpolicella per ogni giorno

ZYMÈ VENETO 21,00 €



Neropasso

Corvinone, Corvina, Cabernet

Ottenuto da uve leggermente appassite, è molto ricco, concentrato, ma nello stesso tempo scorrevole

BISCARDO VENETO

18,00€



Valpolicella Superiore Ripasso

Corvina, Rondinella, Molinara

Equilibrio tra pienezza ed eleganza, vino importante ma molto adattabile

ROCCA SVEVA VENETO

28,00€



Valpolicella Superiore

Corvina, Corvinone, Rondinella e Oseleta

Intenso, concentrato, dove frutto e spezie convivono alla perfezione – mai banale

ZYMÈ VENETO

40,00€



Amarone della Valpolicella

Corvina, Rondinella, Molinara

Un progetto innovativo per l'Amarone di grande qualità ma accessibile

ROCCA SVEVA VENETO

55,00€



Kairos

Quindici vitigni diversi, sia bianchi che rossi

Un puzzle di sensazioni irripetibili, dove ampiezza e profondità si rincorrono.

ZYMÈ VENETO

65,00€



Refosco dal Peduncolo Rosso

Refosco

Vino fascinoso, da servire fresco e provare anche con il pesce

SCOLARIS FRIULI

18,00€



Schioppettino

Schioppettino

Quando un vino è polposo, facile, universale, da bere fresco

SCOLARIS FRIULI

18,00 €



Lambrusco del Fondatore

Lambrusco di Sorbara

Il Lambrusco più iconico d'Italia, da un vigneto antico un vino incredibile per polpa, finezza ed eleganza.

CLETO CHIARLI EMILIA

20,00€



Lambrusco

Lambrusco

Succoso e maturo, vellutato in bocca con sentori di ribes.

CECI EMILIA 19,00 €



SOSTANZA

Chianti I Sodi del Paretaio

BADIA DI MORRONA TOSCANA

Sangiovese

Un Chianti essenziale, che mostra un intrigante lato floreale

15,00€



Rosso di Montepulciano

TENUTE DEL CERRO TOSCANA

Sangiovese

Elegante e raffinato, tanto equilibrio e niente eccessi per una bevuta rilassante.

18,00 €



Chianti Classico

Sangiovese

Appagante, viola, ciliegia e spezie

ROCCA DELLE MACIE TOSCANA

23,00€



Brunello di Montalcino La Poderina

TENUTE DEL CERRO TOSCANA

Sangiovese Grosso

Profluvio di spezie, energia da vendere e grande persistenza

45,00€



Lacrima di Morro d'Alba

Lacrima di Morro

Uno dei pochi vini che, pur essendo rosso, può degnamente sostituire anche molti vini bianchi

CANTINA OFFIDA MARCHE

18,00€



Montepulciano d'Abruzzo "Modà"

Montepulciano

Sapido, scorrevole, fresco, un rosso energico per tutte le occasioni.

TALAMONTI ABRUZZO

16,00€



Montepulciano d'Abruzzo "Tre Saggi"

Montepulciano

Come un vino classicissimo può sorprendere

TALAMONTI ABRUZZO

20,00€



Frappato "Tareni"

Frappato

Grande frutto nei profumi ma soprattutto al gusto, da bere anche fresco

PELLEGRINO SICILIA

17,00€



Nero d'Avola

Nero d'Avola

Biologico, tra frutto e freschezza

FUNARO SICILIA

18,00 €



Finimondo

Uve nere

Un manifesto di rotondità e piacevolezza, per chi vuol farsi coccolare

PELLEGRINO SICILIA

19,00€



Cannonau "Falcale"

Profumi intensi e grande energia al palato, note minerali e speziate in evidenza

MANCINI SARDEGNA

20,00€



Bordeaux AOC

CHATEAU DE CATHALOGNE FRANCIA

Merlot, Cabernet Sauvignon

Tra la Garonne e la Dordogne il perfetto equilibrio tra potenza ed eleganza, dei vini di Bordeaux.

25,00€

SOSTANZA

Bourgogne Pinot Noir

CHARTRON & TREBUCHET FRANCIA

Pinot Noir

La magia della Borgogna in punta di piedi, la succosità inarrivabile del Pinot Nero.

35,00 €



VINI DOLCI

Moscato

Moscato

Miele e agrumi, fiori e profumi per un dolce dalla freschezza bilanciata.

CASA COLLER LOMBARDIA

12,00€



Marsala Ambra Dolce Anita Garibaldi

Grillo, Inzolia, Catarratto

Ventaglio aromatico spettacolare, perfetto con grandi formaggi e grandi dolci, siciliani, perché no

PELLEGRINO SICILIA

22,00€

CONTEMPLAZIONE

Ben Ryè 0,375

DONNAFUGATA SICILIA

Zibibbo

Concentrato unico di aromi mediterranei, ogni sorso un mondo che si apre

35,00 €

CONTEMPLAZIONE

LE NOSTRE BIRRE IN BOTTIGLIA

CURTENSE BIONDA 0.506.0	00
CURTENSE AMBRATA 0.506.0	00
CURTENSE ROSSA 0.506.0	00
CURTENSE BLANCHE 0.50	00
CURTENSE NERA 0.50	00
CURTENSE Km 0	00
DULOC BIO 0.50	00
BIRRIFICIO DEL DUCATO PILS 0.335.0	00
BIRRIFICIO DEL DUCATO IPA 0.335.0	00
BIRRIFICIO DEL DUCATO ROSSA American Amber Ale 0.335.0	00

LE NOSTRE BIRRE ALLASPINA

FORST PURO	MALTO	0.20	00
FORST PURO	MALTO	0,404.	50





