

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	9,90
Franciacorta Brut Berlucchi '61	Berlucchi	20,90
Franciacorta Brut	Contadi Castaldi	21,00
Franciacorta Rosè	Contadi Castaldi	23,90
Franciacorta Freccianera Brut	Fratelli Berlucchi	21,50
Franciacorta Freccianera Rosè	Fratelli Berlucchi	22,90
Franciacorta Freccianera Saten	Fratelli Berlucchi	24,90
Franciacorta Brut	Antica Fratta	22,90
Franciacorta Rosè	Antica Fratta	24,90
Franciacorta Saten	Antica Fratta	24,90
Franciacorta Alma Cuvee	Bellavista	38,90
Franciacorta Cuvee Prestige	Ca' del Bosco	36,50
Franciacorta Brut	Ferghettina	25,50
Franciacorta Brut Milledì	Ferghettina	33,00
Metodo Classico Millesimato Extra Brut	Contratto	18,90
Ribolla Gialla Brut	Puiatti	16,00

<i>Trento DOC Extra Dry</i>	<i>Abate Nero</i>	<i>22,50</i>
<i>Trento DOC Tridentum</i>	<i>Cesarini Sforza</i>	<i>16,50</i>
<i>Trento DOC Brut</i>	<i>Altemasi</i>	<i>17,50</i>
<i>Trento DOC Rosè</i>	<i>Altemasi</i>	<i>20,90</i>
<i>Trento DOC Brut</i>	<i>Ferrari</i>	<i>23,90</i>
<i>Trento DOC Perlè</i>	<i>Ferrari</i>	<i>30,90</i>
<i>Trento DOC Perlè Bianco</i>	<i>Ferrari</i>	<i>35,90</i>
<i>Trento DOC Riserva del Fondatore</i>	<i>Ferrari</i>	<i>99,00</i>
<i>Champagne</i>	<i>Billecart</i>	<i>52,90</i>
<i>Champagne</i>	<i>Bollinger</i>	<i>59,50</i>
<i>Champagne</i>	<i>Moet & Chandon</i>	<i>57,50</i>
<i>Champagne</i>	<i>Pommery</i>	<i>45,00</i>
<i>Champagne</i>	<i>Taittinger</i>	<i>55,00</i>
<i>Champagne</i>	<i>Veuve Clicquot</i>	<i>55,00</i>

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	21,50
Arneis	Da Milano	11,90
Timorasso Derthona	Mariotto	13,50
Bric Amel	Marchesi di Barolo	11,90
Erbaluce di Caluso	Orsolani	13,00
Arneis	Prunotto	12,90

TRENTINO ALTO ADIGE

Chardonnay	Elena Walch	12,50
Sauvignon	Elena Walch	15,00
Gewurztraminer	Elena Walch	18,50
Chardonnay	Hofstatter	13,50
Gewurztraminer Kolbenhof	Hofstatter	36,50

<i>Gewurztraminer</i>	<i>Kettmeier</i>	<i>14,90</i>
<i>Silvaner</i>	<i>Novacella</i>	<i>14,90</i>
<i>Chardonnay</i>	<i>S. Michele Appiano</i>	<i>12,00</i>
<i>Chardonnay San Valentin</i>	<i>S. Michele Appiano</i>	<i>29,50</i>
<i>Gewurztraminer</i>	<i>S. Michele Appiano</i>	<i>15,50</i>
<i>Gewurztraminer San Valentin</i>	<i>S. Michele Appiano</i>	<i>29,50</i>
<i>Muller Thurgau</i>	<i>Sant Paul</i>	<i>9,50</i>
<i>Sauvignon</i>	<i>Sant Paul</i>	<i>10,50</i>
<i>Riesling</i>	<i>Sant Paul</i>	<i>10,50</i>
VENETO		
<i>Lugana</i>	<i>Cà dei Frati</i>	<i>13,50</i>
<i>Ca' del Magro</i>	<i>Monte del Frà</i>	<i>12,00</i>
FRIULI VENEZIA GIULIA		
<i>Chardonnay</i>	<i>Jermann</i>	<i>23,90</i>
<i>Pinot Bianco</i>	<i>Jermann</i>	<i>21,00</i>
<i>Chardonnay</i>	<i>Le Vie di Romans</i>	<i>27,50</i>
<i>Sauvignon</i>	<i>Le Vie di Romans</i>	<i>29,50</i>
<i>Ribolla Gialla</i>	<i>Puiatti</i>	<i>17,90</i>
<i>Pinot Bianco</i>	<i>Tenute Luisa</i>	<i>11,90</i>
<i>Pinot Grigio</i>	<i>Tenute Luisa</i>	<i>11,90</i>

<i>Chardonnay</i>	<i>Tenute Luisa</i>	<i>11,90</i>
<i>Sauvignon</i>	<i>Tenute Luisa</i>	<i>11,90</i>
<i>Robolla Gialla</i>	<i>Tenute Luisa</i>	<i>11,90</i>
<i>Friulano</i>	<i>Tenute Luisa</i>	<i>11,90</i>
<i>Traminer</i>	<i>Tenuta Luisa</i>	<i>11,90</i>
TOSCANA		
<i>Vernaccia</i>	<i>Panizzi</i>	<i>10,90</i>
MARCHE		
<i>Passerina</i>	<i>Ciù Ciù</i>	<i>6,90</i>
<i>Pecorino</i>	<i>Ciù Ciù</i>	<i>9,90</i>
UMBRIA		
<i>Cervaro della Sala</i>	<i>Antinori</i>	<i>59,00</i>
LAZIO		
<i>Grechetto</i>	<i>Brugnoli</i>	<i>9,50</i>
<i>Anthium</i>	<i>Casale del Giglio</i>	<i>12,00</i>
<i>Satrico</i>	<i>Casale del Giglio</i>	<i>8,90</i>
<i>Chardonnay</i>	<i>Casale del Giglio</i>	<i>8,50</i>
<i>Vignoner</i>	<i>Casale del Giglio</i>	<i>10,50</i>
<i>Oppidum</i>	<i>Cantina Sant'Andrea</i>	<i>11,00</i>

<i>Ferentano</i>	<i>Falesco</i>	<i>21,50</i>
<i>Donnaluce</i>	<i>Poggio Le Volpi</i>	<i>17,90</i>
<i>Orchidea</i>	<i>Tenuta Le Quinte</i>	<i>13,00</i>
<i>Virtù Romanae</i>	<i>Tenuta Le Quinte</i>	<i>11,90</i>
ABRUZZO		
<i>Pecorino</i>	<i>Barcaroli</i>	<i>10,00</i>
<i>Pecorino</i>	<i>D'Angelo</i>	<i>10,50</i>
<i>Pecorino</i>	<i>Illuminati</i>	<i>10,50</i>
CAMPANIA		
<i>Biancolella Ischia</i>	<i>Casa D'Ambra</i>	<i>13,50</i>
<i>Fiano di Avellino</i>	<i>Case D'Alto</i>	<i>12,50</i>
<i>Falanghina</i>	<i>Mastroberardino</i>	<i>10,90</i>
<i>Fiano</i>	<i>Mastroberardino</i>	<i>13,50</i>
<i>Greco di Tufo</i>	<i>Mastroberardino</i>	<i>12,50</i>
BASILICATA		
<i>Preliminare</i>	<i>Cantine del Notaio</i>	<i>13,90</i>
SICILIA		
<i>Angimbè</i>	<i>Cusumano</i>	<i>11,00</i>
<i>Anthilia</i>	<i>Donna Fugata</i>	<i>11,00</i>
<i>Etna Bianco</i>	<i>Firriato</i>	<i>11,50</i>

<i>Quater Vitis</i>	<i>Firriato</i>	<i>14,50</i>
<i>Sant'Agostino</i>	<i>Firriato</i>	<i>13,90</i>
<i>Chardonnay</i>	<i>Planeta</i>	<i>27,50</i>
<i>Leone</i>	<i>Tasca D'Almerita</i>	<i>12,90</i>

SARDEGNA

<i>Terre Bianche Cuvee 161</i>	<i>Sella & Mosca</i>	<i>13,50</i>
<i>Vermentino</i>	<i>Argiolas</i>	<i>9,90</i>
<i>Vermentino</i>	<i>Is Argiolas</i>	<i>14,90</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

Dolcetto d'Alba	Damilano	11,90
Barolo Le Cinque Vigne	Damilano	31,50
Barolo Cannubi	Damilano	64,50
Barolo Liste	Damilano	55,90
Nebbiolo	Damilano	12,50
Barbera d'Asti	Gozzellino	20,50
Grignolino	Gozzellino	16,50
Nebbiolo Gattinara	Travaglini	21,90

LOMBARDIA

Bonarda	Monsupello	10,90
Sfursat	Nino Negri	58,00

TRENTINO ALTO ADIGE

Lagrein	Elena Walch	15,90
Pinot Nero	Elena Walch	21,50
Schiava Kolbenhofer	Hofstatter	12,00
Pinot Nero	San Paul	11,90
Lagrein	Sant Paul	10,90
Cabernet	S. Michele Appiano	13,90
Lagrein	S. Michele Appiano	13,50
Pinot Nero	S. Michele Appiano	15,90

VENETO

Amarone	Bertani	31,90
Amarone	Masi Costanera	43,00
Amarone	Zenato	47,00
Amarone	Monte del Frà	33,50
Bardolino	Monte del Frà	8,90
Valpolicella	Monte del Frà	11,50
Valpolicella Ripasso	Monte del Frà	16,00

FRIULI VENEZIA GIULIA

<i>Schioppettino</i>	<i>La Viarte</i>	24,90
<i>Vertigo</i>	<i>Livio Felluga</i>	14,50
<i>Cabernet Franc</i>	<i>Tenuta Luisa</i>	11,90
<i>Merlot</i>	<i>Tenute Luisa</i>	11,90
<i>Cabernet Sauvignon</i>	<i>Tenute Luisa</i>	11,90
<i>Refosco</i>	<i>Tenute Luisa</i>	11,90

TOSCANA

<i>Bruciato</i>	<i>Antinori</i>	25,00
<i>Guado al Tasso</i>	<i>Antinori</i>	92,00
<i>Tignanello</i>	<i>Antinori</i>	88,50
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>Banfi</i>	35,90
<i>Rosso di Montalcino</i>	<i>Banfi</i>	13,50
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>Biondi Santi</i>	165,00
<i>Morellino</i>	<i>Biondi Santi</i>	21,90
<i>Sassoalloro</i>	<i>Biondi Santi</i>	27,90
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>Caparzo</i>	31,00
<i>Morellino</i>	<i>Erik Banti</i>	10,50
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>Folonari</i>	34,50
<i>Campo al Mare Rosso</i>	<i>Folonari</i>	18,00
<i>Chianti Gran Selezione</i>	<i>Folonari</i>	29,50

<i>Chianti Nozzole</i>	<i>Folonari</i>	<i>14,90</i>
<i>Chianti Nozzole Riserva</i>	<i>Folonari</i>	<i>19,50</i>
<i>Rosso di Montalcino</i>	<i>Folonari</i>	<i>14,50</i>
<i>Morellino di Scansano</i>	<i>Folonari</i>	<i>11,00</i>
<i>Baia al Vento Bolgheri</i>	<i>Folonari</i>	<i>35,50</i>
<i>Montesodi</i>	<i>Frescobaldi</i>	<i>32,90</i>
<i>Chianti Clemente VII</i>	<i>Gallo</i>	<i>12,00</i>
<i>Bolgheri Rosso</i>	<i>Grattamacco</i>	<i>17,90</i>
<i>Bolgheri Rosso Superiore</i>	<i>Grattamacco</i>	<i>57,50</i>
<i>Nobile di Montepulciano</i>	<i>Icario</i>	<i>16,00</i>
<i>Nobile di Montepulciano</i>	<i>Poliziano</i>	<i>23,50</i>
<i>Chianti Nipozzano Riserva</i>	<i>Rufina</i>	<i>18,50</i>
<i>Guidoalberto</i>	<i>Tenuta San Guido</i>	<i>47,90</i>
MARCHE		
<i>Lacrima di Morro</i>	<i>Ciù Ciù</i>	<i>8,50</i>
<i>Rosso Piceno</i>	<i>Ciù Ciù</i>	<i>7,90</i>
<i>Rosso Piceno Superiore</i>	<i>Ciù Ciù</i>	<i>11,90</i>
<i>Cumaro</i>	<i>Umani Ronchi</i>	<i>19,00</i>

UMBRIA

<i>Ciliegiolo di Narni</i>	<i>Brecciaro</i>	<i>15,50</i>
<i>Sagrantino di Montefalco Preda del Falco</i>	<i>Broccatelli Galli</i>	<i>19,00</i>
<i>Sagrantino di Montefalco DOCG</i>	<i>Broccatelli Galli</i>	<i>13,50</i>
<i>Rosso di Montefalco</i>	<i>Caprai</i>	<i>12,50</i>
<i>Sagrantino di Montefalco</i>	<i>Caprai</i>	<i>31,00</i>

LAZIO

<i>Grechetto Rosso</i>	<i>Brugnoli</i>	<i>12,90</i>
<i>Il Sogno</i>	<i>Cantina Sant'Andrea</i>	<i>15,50</i>
<i>Mater Matuta</i>	<i>Casale del Giglio</i>	<i>43,00</i>
<i>Petit Verdot</i>	<i>Casale del Giglio</i>	<i>12,60</i>
<i>Cesanese</i>	<i>Casale della Ioria</i>	<i>12,50</i>
<i>Tufaliccio</i>	<i>Carpinetti</i>	<i>15,50</i>
<i>Nero Buono Ercole</i>	<i>Cicincinnato</i>	<i>12,90</i>
<i>Montiano</i>	<i>Falesco</i>	<i>38,50</i>
<i>Roma</i>	<i>Poggio Le Volpi</i>	<i>12,50</i>
<i>Baccarossa</i>	<i>Poggio Le Volpi</i>	<i>23,50</i>
<i>Nasyr</i>	<i>Tenuta Le Quinte</i>	<i>13,50</i>

ABRUZZO

<i>Montepulciano Riserva</i>	<i>Cantina Tollo</i>	<i>11,00</i>
<i>Montepulciano Iskra</i>	<i>Marina Cvetic</i>	<i>29,00</i>

MOLISE

<i>Don Luigi</i>	<i>Majo Norante</i>	<i>30,90</i>
<i>Ramitello</i>	<i>Majo Norante</i>	<i>12,50</i>

CAMPANIA

<i>Per E' Palummo</i>	<i>Casa D'Ambra</i>	<i>13,50</i>
-----------------------	---------------------	--------------

PUGLIA

<i>Susumaniello</i>	<i>Cantine Due Palme</i>	<i>12,50</i>
<i>Ettamiano</i>	<i>Cantine Due Palme</i>	<i>18,90</i>
<i>Primitivo San Gaetano</i>	<i>Cantine Due Palme</i>	<i>10,90</i>
<i>Negroamaro</i>	<i>Fichi Mori Tormaresca</i>	<i>10,50</i>
<i>Primitivo</i>	<i>Leone de Castris</i>	<i>12,50</i>
<i>Salice Salentino</i>	<i>Leone de Castris</i>	<i>12,50</i>

BASILICATA

<i>Aglianico del Vulture</i>	<i>Paternoster</i>	12,90
<i>Rogito</i>	<i>Cantine del Notaio</i>	18,90
<i>Repertorio</i>	<i>Cantina del Notaio</i>	21,90
<i>L'Atto</i>	<i>Cantina del Notaio</i>	13,90
<i>La Firma</i>	<i>Cantina del Notaio</i>	38,00

SICILIA

<i>Benuara</i>	<i>Cusumano</i>	12,00
<i>Sedara</i>	<i>Donna Fugata</i>	11,00
<i>Don Antonio</i>	<i>Morgante</i>	29,90
<i>Etna Rosso</i>	<i>Firriato</i>	11,50
<i>Quater Vitis Rosso</i>	<i>Firriato</i>	15,50
<i>Sant'Agostino</i>	<i>Firriato</i>	14,90

SARDEGNA

<i>Carignano del Sulcis Buio</i>	<i>Mesa</i>	12,00
----------------------------------	-------------	-------