



CARTA dei VINI

INTRODUZIONE

Nella nostra carta dei vini sono state unificate le due sezioni dedicate ai vini convenzionali e ai vini "della natura" che troverete quindi elencati nella stessa regione di produzione ma con una serie di simboli che facilitano la scelta del vino.

Chi produce vini naturali cerca di rispettare maggiormente e con più consapevolezza la natura, la terra, la materia prima e il consumatore finale senza con questo nulla si voglia togliere ad altri ottimi produttori convenzionali.

Le tecniche evolute permettono di raggiungere obiettivi qualitativi elevati ma il rischio spesso è l'omologazione del prodotto, e Rudolf Steiner già nel 1924 gettò le basi dell'agricoltura biologica-biodinamica dando precise indicazioni su come intervenire sulla vitalità dei terreni senza alterarne l'espressione originale a salvaguardia del "terroir" e del suo microclima.

Da questo testamento spirituale nascono negli ultimi 10-15 anni alcuni "gruppi" di produttori (inizialmente in Francia e poi anche nel nostro paese) nel settore vinicolo la cui parola d'ordine è sicuramente : **VINI VIVI**

Produttori che lavorano senza aiuto di prodotti chimici o di sintesi ma apportando compost e concimi organici, adottando fermentazioni naturali e/o lieviti indigeni, limitando le filtrazioni e l'utilizzo di solfiti per quanto possibile.

Questa introduzione è dovuta ai fini di un'informazione generale ai nostri clienti interessati, come noi, alle tematiche ambientali, ma, senza nessuna ambizione di convincere a favore di qualsiasi tesi.

per ulteriori informazioni : **Nicholas Joly** Il vino tra cielo e terra (Slowfood ed.)

www.agricolturabiodinamica.it

www.viniveri.net

www.velier.it

www.demeter.it

www.sorgentedelvino.it

BEVIAMO CON CONSAPEVOLEZZA!!

LEGENDA

- (*) *vino al momento non disponibile*
- ♥ *vino da agricoltura biologica*
- ☯ *vino prodotto in biodinamica*
- ➡ *vino ottimo rapporto qualità/prezzo*

N.B.: alcune bottiglie che trovate in questa carta potrete acquistarle nella formula "da asporto" con una riduzione dal 20 al 30%

LE BIRRE

<i>Menabrea (cl. 0,33)</i>	€	5,00
<i>Menabrea (cl. 0,66)</i>	€	8,00
<i>Welterburg Kloster Pils (cl. 0,50)</i> <i>Birra con note aromatiche eleganti e persistenti</i> <i>di luppolo</i>	€	7,00
<i>Bischoshof Zoigl Keller (cl. 0,50)</i> <i>Birra poco luppolata con gusto spiccato di malto d'orzo</i>	€	7,00

MEZZE BOTTIGLIE

Vini bianchi

Ortrugo frizzante '16 Az. Torre Fornello (Colli Piacentini)	€	10,00
Prosecco di Valdobbiadene "Bosco di Gica" Az. Adamí	€	12,00
Pinot bianco '16 "Plattenriegl" C.P. Cornaiano	€	13,00
♥ Verdicchio di Matelica '15 Az. Colle Stefano	€	13,00
♥ Greco del Taburno '15 Fattoria La Rivolta	€	14,00

Vini Rossi

Gutturnio frizzante '15 Az. Torre Fornello (Colli Piacentini)	€	10,00
Gutturnio Superiore '15 Az. La Tosa (Colli Piacentini)	€	11,00
Gutturnio Superiore '13 "Sinsal" Az. Torre Fornello (Colli Piacentini)	€	12,00
Gutturnio Riserva '06 "Diacono Gerardo" Az. Torre Fornello (Colli Piacentini)	€	14,00
Langhe Nebbiolo '13 Az. Vigna Rionda - Massolino	€	16,00
🍷 Lagrein '15 Alois Lageder	€	13,00
Pinot nero '15 Cantina Produttori Caldaro	€	14,00
Teroldego Rotaliano Az. Zeni	€	15,00
Refosco P.r. 2013 Az. La Tunella	€	13,00
♥ Chianti Rufina '13 Az. Veroni	€	13,00

GRANDI FORMATI

Magnum da lt 1,5

VINI BIANCHI

🍷 <i>Collí Píacentíní Monterosso Frízzante 2014</i> Marco Cordaní	€	26,00
🍷 <i>"Opulus" 2013 (chardonnay, pínót bíanco con macerazione)</i> Az. Cà del Conte	€	35,00
🍷 <i>Tímorasso 2010 "Sterpí"</i> Walter Massa	€	68,00

VINI ROSSI

<i>Collí Píacentíní "R.E.noír" 2016 (pínót nero)</i> Az. Torre Fornello per Trattoría San Giovanni	€	27,00
<i>Collí Píacentíní Gutturínío Ríserva '11 "Farosa"</i> Az. Marengoní	€	34,00
🍷 <i>Barolo dí Serralunga 2012</i> Fernando Príncípiano	€	70,00
🍷 <i>"Melograno" 2011 (syrah, cíliegiolo)</i> Podere Còncorí	€	33,00
🍷 <i>"Rubíno" 2012 (sangíovese)</i> Fabbríca San Martíno	€	58,00
🍷 <i>Cerasuolo dí Vittoría 2014 (frappato, nero d'Avola)</i> Az. Cos	€	40,00
🍷 <i>"Palmento" 2015 (nerello Mascalese e cappuccio)</i> Vino dí Anna	€	40,00

SUR LIE

Le bollicine nei vini naturalmente rifermentati in bottiglia dalla nostra regione e non solo

Vignaioli artigiani che riprendono le metodologie cosiddette "ANCESTRALI" senza utilizzo di chimica né in vigna né in cantina con i lieviti autoctoni delle proprie uve che ritroviamo nella bottiglia in totale rispetto dei territori di origine

Vini Bianchi

C.P. Ortrugo '15 Davide Valla	€	14,00
C.P. Monterosso '16 "Campedello" Massimiliano Croci	€	14,00
C.P. Malvasia '16 "Emiliana" Lodovica Lusenti	€	14,00
Malvasia Emilia '15 "Despina" Az. Quarticello	€	15,00
Sauvignon Emilia '15 "Sòl e stèli" Marco Nizzardi - Crocizia	€	15,00
Sauvignon Emilia '15 Tenuta Le Barbaterre	€	15,00
Trebbiano Emilia '15 "Terbianc" Vanni Nizzoli - Cinque Campi	€	15,00
"Infernot" 2016 (cortese) Cascina Boccaccio - Roberto Porciello	€	18,00
Garganega '15 "Roncaie" Stefano Mentì	€	18,00
Prosecco "Colfondo" Casa Belfi	€	19,00
"Col Tamarie" (glera) Az. Vigna San Lorenzo	€	20,00

SUR LIE

**Le bollicine nei vini naturalmente rifermentati in
bottiglia dalla nostra regione e non solo**

Vini rossi e rosati

<i>C.P. Gutturnio '15 "Magia"</i> Marco Cordani	€	14,00
<i>C.P. Gutturnio '14</i> Gaetano Solenghi	€	14,00
<i>C.P. Gutturnio '13</i> Massimiliano Croci	€	14,00
<i>"Rio Mora" 2014 (barbera, bonarda)</i> Elisabetta Montesissa	€	14,00
<i>Rosso Emilia '15 "Balòs" (pinot nero)</i> Marco Nizzardi - Crocizia	€	16,00
<i>Lambrusco Emilia '15 (lambrusco Maestri)</i> Az. Quarticello	€	16,00
<i>Lambrusco dell'Emilia '16 "Ponente 270"</i> Podere Cipolla - Denny Bini	€	16,00
<i>"Besmein Capolegh" '16 (marzemino rosè)</i> Tenuta Le Barbaterre	€	15,00
<i>Rosso '16 "CAOTICO" (Barbera, croatina)</i> Barbara Avellino	€	16,00
<i>"Harusame" 2015 (pinot nero rosè)</i> Az. Casè - Alberto Anguissola	€	20,00
<i>Raboso rosato 2010 "Redentor"</i> Az. Tessere	€	20,00
<i>Aglianico rosato 2016 "Il Fric"</i> Az. Case Bianche	€	20,00

" Interpretazioni di Bollicine "

🍷 <u>Collí Píacentíní</u> "Alfiere Rosè" (barbera, bonarda) Massimiliano Croci	€	20,00
🍷 <u>Collí Píacentíní</u> Brut Nature 2013 (malvasia, chardonnay) Az. Cardinali	€	25,00
🍷 "Particella 128" m.c. dosage zero (Spergola) Vanni Nizzoli - Cinque Campi	€	20,00
🍷 <u>Bianco Emilia</u> "Ancestrale Nativo Zero" (grechetto e trebbiano di romagna) Az. TerraQuilia	€	21,00
🍷 M.C. Brut Nature "Blanc de noirs" (Pinot nero) Tenuta Le Barbaterre	€	24,00
🍷 M.C. Brut Nature "Rosè" 2012 (Pinot nero) Tenuta Le Barbaterre	€	24,00
🍷 Perle d'uva '04 (p.bianco, verduzzo, ribolla annate '02/'03) Gaspare Buscemí	€	34,00
🍷 M.C. Brut "Clarice" 2013 (souvignier gris) Tenuta Lieselehof	€	35,00
🍷 Extra Brut Rosè 2010 (pinot nero) Az. Valturio	€	30,00
🍷 Brut Nature "Cuvée 36" (chardonnay) Casa Caterina (Monticelli Brusati)	€	29,00
🍷 Brut Nature "Cuvée 60" 2011 (chardonnay) Casa Caterina (Monticelli Brusati)	€	36,00
🍷 Extra Brut "Cuvée 60" Rosè 2010 (pinot nero) Casa Caterina (Monticelli Brusati)	€	40,00
🍷 Franciacorta Pas Dosè 2011 "Il Contestatore" (chardonnay) Az. Il Pendio (Monticelli Brusati)	€	42,00
🍷 Franciacorta Brut 2009 "Pas Operè" (chardonnay 89%, P.nero 11%) Az. Cà del Vent	€	46,00
🍷 Franciacorta Brut Rosè 2011 "Pas operè" (pinot nero) Az. Cà del Vent	€	50,00
🍷 Brut Antíque Rosè 2005 (pinot meunier 100%) Casa Caterina (Monticelli Brusati)	€	50,00

BOLLICINE ITALIANE

<i>Colli Piacentini "Olubra" Extra-dry 2012 (marsanne)</i>		
<i>Az. Torre Fornello</i>	€	20,00
♥ <i>Colli Piacentini Brut Pinot nero Rosè 2011 (pinot nero 100%)</i>		
<i>Az. Lusenti</i>	€	23,00
<i>Prosecco Valdobbiadene Superiore "Bosco di Gica"</i>		
<i>Az. Adamí</i>	€	19,00
→ <i>Oltrepò Pavese Pinot nero 2012 Extra Brut</i>		
<i>Alessio Brandolini</i>	€	23,00
→ <i>Oltrepò Pavese Pinot nero Brut 2012 "64"</i>		
<i>Stefano Calatroni</i>	€	26,00
<i>Oltrepò Pavese Pinot nero Rosè 2012</i>		
<i>Alessio Brandolini</i>	€	22,00
→ <i>Brut 2005 "Lupí della Luna" (pinot nero 90%, chardonnay 10% non sboccato)</i>		
<i>Barbara Avellino (Oltrepò Pavese . Rovescala)</i>	€	32,00
→ <i>Franciacorta Brut "N.D" (chardonnay, pinot nero)</i>		
<i>Az. San Cristoforo</i>	€	25,00
→ <i>Franciacorta Brut "Millesimato" 2012 (chardonnay)</i>		
<i>Az. Vezzoli</i>	€	29,00
<i>Franciacorta Saten (chardonnay)</i>		
<i>Az. Lo Sparviere</i>	€	31,00
♥ <i>Franciacorta Saten 2013 (Chardonnay)</i>		
<i>Arcari & Danesi</i>	€	40,00

BOLLICINE FRANCIA

🍷 <i>Cremant de Jura Brut (chardonnay, savagnin, pinot noir)</i> Domaine de la Pinte	€	29,00
🍷 <i>Cremant d'Alsace 2014 (Riesling sans sulfite)</i> Pierre Frick	€	30,00
🍷 <i>Vouvray "Cap a l'ouest" Ancestral 2014 (chenin blanc)</i> Michel Autran (Loira)	€	29,00
🍷 <i>Ayze Brut "Perles du Mont Blanc" (grinset)</i> Patrick Belluard	€	30,00
<i>Champagne 1er Cru Rosè</i> Pascal Henin (Ay)	€	60,00
<i>Champagne Brut Rosè "Terroirs"</i> Le Noble (Chouilly)	€	60,00
➔ <i>Champagne Cuvée Reserve Nature (p.meunier 85%, chardonnay 10%, P.noir 5%)</i> Charlot Père et Fils (Chatillon sur Marne)	€	44,00
<i>Champagne Grande Reserve 1er Cru (chardonnay 60% P.noir 40%)</i> Mathieu - Princet	€	48,00
<i>Champagne 1er Cru Blanc de blancs "non dose" (chardonnay)</i> Pierre Callot	€	48,00
<i>Champagne Brut 1er Cru Cart d'Or (30% p.noir, 30 p.meunier, 40 chardonnay)</i> Pascal Mazet (Chigny)	€	50,00
<i>Champagne Brut Grand Cru "Blanc de blancs" (chardonnay)</i> Autrèau de Champillon	€	52,00
<i>Champagne Extra Brut 2008 "veille vigne" (p.meunier, p.noir, chardonnay)</i> Dourdon - Vieillard	€	54,00
🍷 <i>Champagne Extra Brut "Bulles de comptoir n.5" (p.noir, p.blanc, chardonnay)</i> Charles Dufour	€	58,00
🍷 <i>Champagne Brut Nature Blanc de blancs (100% chardonnay)</i> Francis Boulard (Reims)	€	60,00

I VINI DELLA NOSTRA TERRA

La denominazione di origine controllata "COLLI PIACENTINI" proposta dal prof. Mario Fregoni (Ordinario di Viticoltura presso l'Università Cattolica di Piacenza) e approvata nel 1984 è un "ombrello" geografico che copre vini di caratteristiche anche profondamente diverse tra loro, distinti da una serie di sottodenominazioni.. Questo significa che "COLLI PIACENTINI" come altre Doc analoghe, comprende i vini della tradizione e altri ottenuti da vitigni a diffusione internazionale, introdotti nelle nostre zone in tempi più recenti.

Il territorio è situato nella zona collinare di provincia che si estende dalla val Tidone ad Ovest fino alla val d'Arda ad Est con terreni che derivano per la maggior parte da rocce sedimentarie (arenarie, argille e calcari marnosi) sottoposti a climi temperati con piovosità equamente distribuita nell'anno.

La bandiera dell'enologia piacentina è il GUTTURNIO, che, nelle diverse tipologie, esprime i variegati caratteri dell'uvaggio Barbera (al 60%) e Bonarda (al 40%) prendendo il nome da una coppa d'argento di età romanica rinvenuta sulle rive del fiume Po alla fine dell'800

VINI TIPICI DOC

- ORTRUGO (frizzante, spumante)
- MALVASIA (frizzante, ferma, secca, dolce, passita)
- TREBBIANINO VALTREBBIA (ortrugo-malvasia di Candia, trebbiano)
- VALNURE (ortrugo-malvasia di Candia-trebbiano)
- MONTEROSSO VAL D'ARDA (malvasia di Candia, moscato, ortrugo, trabbiano)
- NOVELLO (pinot nero-barbera-bonarda)
- GUTTURNIO (frizzante, superiore o riserva)
- GUTTURNIO CLASSICO (vivace-superiore o riserva proveniente da comprensori storici siti fino a mt. 350)
- VIN SANTO DI VIGOLENO (marsanne-beverdino-sauvignon-trebbiano-ortrugo invecchiato 5 anni)
- VIN SANTO (malvasia di Candia-marsanne-sauvignon-trebbiano-ortrugo invecchiato 4 anni)

Altre denominazioni Colli Piacentini:

Barbera

Bonarda

Pinot nero

Cabernet Sauvignon

Sauvignon

Chardonnay

Pinot grigio

Pinot spumante

C' al sappia tutt al mond,

O negr o biond, d' buttelia o da piston...an gum chè di veni bon

(Valente Faustini poeta Piacentino)

VINI BIANCHI Collí Piacentíní

VAL TIDONE

♥ Ortrugo frizzante '16 (rifermentazione in bottiglia) Davide valla	€	14,00
♥ Ortrugo frizzante '15 (rifermentazione in bottiglia) Gaetano Solenghi	€	14,00
♥ Malvasia frizzante '15 "Blanca" Az. Gualdora	€	14,00
♥ Malvasia "frizzante naturale" '16 "Emiliana" Az Lusenti	€	15,00
Malvasia '15 "Donna Luigia" AZ Torre Fornello	€	20,00
♥ Malvasia '11 "Bianca Regina" Az. Lusenti	€	23,00
♥ "Prato bianco" 2015 (malvasia,sauvignon,chardonnay) Az. Torre Fornello	€	17,00

VAL TREBBIA - LURETTA

☹ "Casè" bianco 2016 (malvasia,ortrugo,marsanne e moscato con macerazione) Az. Casè - Alberto Anguissola	€	19,00
☹ "Denavolo " 2009 (malvasia,ortrugo,marsanne con macerazione) Az. Denavolo - Giulio & Jacopo Armani	€	23,00
☹ "Ageno" 2012 (malvasia, ortrugo,trebbiano con macerazione) Az. La Stoppa	€	24,00

VAL NURE - VAL D'ARDA

☹ Monterosso '15 "Campedello" (malvasia,trebbiano,ortrugo riferm. in bottiglia) Massimiliano Croci	€	14,00
☹ "Dracolo" 2015 (malvasia,ortrugo,sauvignon,moscato con macerazione) Marco Cordani	€	16,00
♥ "Sammartino " 2015 (malvasia, sauvignon,ortrugo) Cascinotta di Rizzolo	€	17,00
Sauvignon '15 AZ . La Tosa	€	20,00
Malvasia '15 "Sorriso di cielo" AZ. La Tosa	€	21,00

VINI ROSSI Colli Piacentini

VALTIDONE

♥ Gutturnio frizzante '14 (rifermentazione in bottiglia) Gaetano Solenghi	€	14,00
♥ Gutturnio frizzante '15 (rifermentazione in bottiglia) Davide valla	€	14,00
Gutturnio Superiore '14 "Merum" Davide valla	€	16,00
♥ Gutturnio Superiore '13 "Sinsal" Az. Torre Fornello	€	18,00
♥ Gutturnio Superiore '11 "Cresta al sole" Az. Lusenti	€	19,00
♥ Gutturnio Riserva '10 Gaetano Solenghi	€	20,00
Gutturnio Riserva '07 "Bargello" Castello di Agazzano - Gonzaga	€	22,00
♥ Gutturnio Riserva '08 "Diacono Gerardo"	€	22,00
Gutturnio Riserva '00 "Diacono Gerardo" Az. Torre Fornello	€	30,00
♥ "R.E. Noir" 2016 (pinot nero) Az. Torre Fornello per Trattoria San Giovanni	€	16,00
♥ "Zù" 2015 (cabernet sauvignon e merlot senza solfiti agg.) Az. Torre Fornello	€	18,00
♥ Barbera 2011 "L'attesa" Gaetano Solenghi	€	21,00

.....continua Colli Piacentini

VINI ROSSI Colli Piacentini

VALTREBBIA

🍷 Macchiona '11	€	25,00
🍷 Macchiona '05	€	32,00
🍷 Macchiona '02 "Dieci anni dopo" Az. La Stoppa	€	36,00
🍷 Barbera '09 Az. La Stoppa	€	23,00
🍷 "Calcaròt" 2014 (bonarda, barbera) Az. Casè - Alberto Anguissola	€	16,00
🍷 Pinot nero 2014 "Casè" Az. Casè - Alberto Anguissola	€	18,00
♥ Dolcetto di Bobbio '15 "Fauniano" Cascinotta di Rizzolo	€	18,00

.....continua Colli Piacentini

VINI ROSSI Colli Piacentini

VAL NURE - VAL D'ARDA

🍷 Gutturnio frizzante '15 "Magia" (rifermentazione in bottiglia) Marco Cordani	€ 14,00
🍷 Gutturnio frizzante '14 "Rio Mora" (rifermentazione in bottiglia) Elisabetta Montesissa	€ 14,00
🍷 Gutturnio "Sur Lie" '13 Massimiliano Croci	€ 14,00
🍷 "Tomà" 2015 frizzante (Barbera, bonarda) Az. Cardinali	€ 14,00
🍷 "Lanime" 2014 (barbera, bonarda senza solfiti agg.) Az. Cardinali	€ 17,00
🍷 Gutturnio Superiore '14 "Migliorina" Az. Lino & Flavio Marengoni	€ 15,00
♥ Gutturnio Superiore '13 "Dongardo" Az. Cascinotta di Rizzolo	€ 17,00
🍷 Gutturnio Riserva '12 "San Bartolomeo" Massimiliano Croci	€ 20,00
🍷 Gutturnio Riserva '07 "Farosa" Az. Lino & Flavio Marengoni	€ 20,00
♥ Gutturnio '15 "Vignamorello" Az. La Tosa	€ 23,00
🍷 Terre di velleia Igt "Apogeo" 2013 (barbera, bonarda) Marco Cordani	€ 19,00
🍷 Syrah 2012 "Tananaí" Marco Cordani	€ 19,00
🍷 Barbera 2013 "Nicchio" Az. Cardinali	€ 27,00
🍷 Cabernet Sauvignon '10 "Bastiani" Az. Lino & Flavio Marengoni	€ 20,00
♥ Cabernet Sauvignon '14 "Luna selvatica" Az. La Tosa	€ 28,00

VINI BIANCHI

PIEMONTE

♥ C.T. Timorasso '14 Alessandro Bressan	€	20,00
♥ C.T. Timorasso '12 "Pitasso" Claudio Mariotto	€	30,00
C.T. Timorasso '11 "Montecitorio" Walter Massa	€	35,00
♥ Langhe Sauvignon '15 Az. Rèva	€	19,00
☹ San Sebastiano 2011 (Chardonnay Colli Tortonesi) Cascina Bandiera	€	24,00

LIGURIA

☹ "Harmoge" 2012 (vermentino, bosco, albarola) Az. Prima Terra - Walter De Battè	€	40,00
---	---	-------

LOMBARDIA

☹ "Opulus" 2013 (chardonnay, pinot bianco con macerazione) Az. Cà del Conte	€	18,00
☹ "Unico" 2008 (Invernenga) Casa Caterina	€	22,00
☹ "Fenice" 2013 (chardonnay con macerazione) Az. Cà del Conte	€	24,00
☹ Chardonnay 2013 Az. Il Pendio	€	26,00

EMILIA ROMAGNA

☹ Spergola Emilia '15 "Bora lunga" Az. Cinque Campi - Vanni Nizzoli	€	19,00
☹ "Sabbia gialla" 2016 (albana da vecchie viti) Cantina San Biagio Vecchio	€	21,00
☹ "Barbagianna" 2014 (albana, trebbiano) Andrea Bragagnì	€	24,00

VINI BIANCHI

FRIULI VENEZIA GIULIA eSLOVENIJA

🍷 "T. '14 (tocai) Denís Montanar	€	19,00
🍷 Friulano 2013 "Galea" (Tocai) I Clivi - Ferdinando Parusso	€	29,00
🍷 Ribolla giulla 2015 Ronco Severo - Stefano Novello	€	29,00
🍷 "Altare bianco" 2003 (pínot bianco, tocai) Gaspare Buscemí	€	40,00
🍷 Sauvignon 2010 Franco Terpin	€	28,00
🍷 "Uís Blancís 2012 (Tocai, Sauvignon, Pínot bianco, Verduzzo) Denís Montanar	€	34,00
🍷 "Sialís" 2005 (chardonnay, sauvignon, pínot grigio) Franco Terpin	€	35,00
🍷 Rebula 2008 AZ. JNK - Mervic' (Slovenja)	€	35,00
🍷 Vitovska 2004 Paolo Vodopivec	€	60,00
🍷 Malvasia 2013 AZ. Zidarich	€	30,00
🍷 Malvazija 2015 Branko Cotar (Slovenja)	€	28,00
🍷 Malvazija 2012 Klinec (Slovenja)	€	30,00
🍷 "Ograde" 2015 (vitovska, malvasia, sauvignon, pínot grigio) Skerk	€	35,00
🍷 "K" 2012 (tocai, ribolla, malvasia) Kristian Keber (Brda Slovenja)	€	38,00
🍷 "Oslavje" 2003 lt 1,00 (chardonnay, p. grigio, sauvignon) Stanko Radikon	€	58,00

VENETO

🍷 "Riva arsiglia" 2014 (garganega) Stefano Mentí	€	17,00
🍷 Collí Euganeí Manzoni Bianco '11 "Animaversa" AZ. Montevera	€	20,00

VINI BIANCHI

TRENTINO

♥ Muller thurgau '16 Rudi Vindimian	€ 18,00
☹ Fontanasanta Nosiola 2014 Elisabetta Foradori	€ 32,00

ALTO ADIGE

Gruner veltliner '15 "Eichberg" Klaus Lentsch	€ 22,00
♥ Chardonnay Riserva '13 Tenuta Bessererhof	€ 22,00
☹ Gewurztraminer '15 "Mitterberg" Ebnerhof - Urban Plattner	€ 25,00
☹ Pinot bianco '11 "Xy" Tenuta Dornach - Patrick Uccelli	€ 28,00
☹ Pinot bianco '16 "Eichhorn" Tenuta Manincor	€ 32,00
☹ Blatterle '15 "B." Heinrich Mayr - Musserhof	€ 26,00
☹ "T.N. 99 "Cuvee Sonnrain" (solaris, muscaris) Hof Gandberg - Thomas Neydermayr	€ 26,00
Kerner '16 Maso Strasserhof	€ 22,00
☹ Kerner '14 "Radoy" Radoar	€ 22,00
♥ Valle Isarco Riesling '16 Maso Taschlerhof	€ 25,00

MARCHE

♥ Verdicchio di Matelica '14 Az. Colle Stefano	€ 18,00
---	---------

TOSCANA

☹ Trebbiano 2012 Az. Casale di Giglioli Antonio	€ 20,00
☹ Bianco I.g.t. 2015 (chenin, pinot bianco) Podere Concori - Gabriele DaPrato	€ 20,00
☹ Sauvignon '15 "Gattaja" (sauvignon blanc e gris) Terre di Giotto - Michele Lorenzetti	€ 30,00
♥ Ansonaco 2013 (Isola del Giglio)	€ 36,00
♥ Ansonaco 2010 Az. Altura - Francesco Carfagna	€ 40,00

VINI BIANCHI

ABRUZZO

- 🍷 *Trebbiano d'Abruzzo '15 "Apollo"*
Az. Ausonia € 19,00
- 🍷 *Pecorino 2016 "Senza niente"*
Az. Marina Palusci € 20,00

UMBRIA

- 🍷 *Trebbiano Spoletino '15*
Az. Raina - Francesco Mariani € 20,00
- 🍷 *Trebbiano Spoletino '15 "Vigna vecchia" (senza solfiti agg.)*
Az. Collecapretta € 22,00

CAMPANIA

- 🍷 *Paestum bianco '15 (fiano e santa sofia senza solfiti agg.)*
Az. Silva Plantarium € 22,00
- 🍷 *Campania Bianco Igt "Grecomusc" 2013*
Az. Contrade di Taurasi € 28,00

CALABRIA

- 🍷 *Guarnaccia 2015*
Az. L'Acino € 30,00

SICILIA

- 🍷 *Trebbiano 2014 "T"*
Francesco Guccione € 29,00
- 🍷 *Grillo 2011*
Az. Barraco € 26,00

VINI BIANCHI

AUSTRIA e GERMANIA

☺ Weisser "M" 2012 (Riesling, pinot blanc) Uwe Schiefer (Burgenland)	€	38,00
☺ Riesling '15 "Ruppertsberger" (trocken) Weingut Burklin-Wolf (Pfalz)	€	30,00
Riesling '15 "Reiterpfad" (trocken) Martin & Georg Fuber (Pfalz)	€	32,00
♥ Riesling '09 "Herrenberg" (Kabinett) von Schubert (Mosel)	€	30,00
☺ Riesling '09 "Brauneberger" (Spatlese-trocken) Becker Steinhauer (Mosel)	€	35,00
☺ "Weisser Berg" 2009 (pinot bianco, veltliner) Jorg Bretz	€	30,00
☺ Weissburgunder 2001 (pinot bianco in barrique) Jorg Bretz	€	38,00

FRANCIA - Alsace

☺ Riesling '13 "K" Paul Kubler	€	25,00
♥ Riesling '12 Grand cru "Praelatenberg" Domaine Allimant-Laugner	€	28,00
☺ Riesling '12 "Breitenberg" Paul Kubler	€	35,00
☺ Riesling '11 Grand Cru "Steinert" (sans sulfite) Pierre Frick	€	36,00
☺ Riesling '04 Grand Cru "Schlossberg" Christian Binner	€	36,00

FRANCIA - Bourgogne

Bourgogne '11 "Champ Perdrix" (Chardonnay) Domaine Devevey	€	30,00
☺ Virè-Clessè 2006 (chardonnay sans sulfites) Gilles & Catherine Vergè	€	54,00
♥ Chablis 1 ^o Cru 2012 "Montmains" Domaine Jean Collet	€	38,00
Puligny-Montrachet 1 ^o Cru 2005 "Garenne" Louis Jadot	€	70,00

VINI BIANCHI

FRANCIA - Jura et Savoie

☺ Chignin-Bergeron '15 "Les Fripons" Gilles Berlioz	€	32,00
☺ Chignin-Bergeron '15 "Les Christine" Gilles Berlioz	€	52,00
☺ Cotes de Jura blanc '11 (savagnin, chardonnay) Domaine Jean Bourdy	€	24,00
Arbois Pupillin '15 "Cuvee tradition" (savagnin-chardonnay) Desire Petitt	€	24,00
♥ Arbois Pupillin Savagnin "Ouille" '14 Domaine Overnoy-Crinquand	€	28,00
♥ Arbois Pupillin '11 "Vieilles vignes" (savagnin, chardonnay) Domaine Overnoy-Crinquand	€	35,00
☺ "Fleur de Savagnin en chalasse" 2014 Domaine Labet	€	32,00
☺ Arbois Savagnin 2006 (Jura) Domaine De La Pinte	€	38,00
☺ Arbois Savagnin 2006 "Reserve du Caveau" Lucien Aviet	€	44,00
☺ Chardonnay "du hasard" 2012 Domaine Labet	€	38,00
☺ Chateau-Chalon Vin Jaune 2008 (savagnin) Domaine Jean Bourdy	€	50,00

.....continua Francia

VINI BIANCHI

FRANCIA - Val de Loire - Centre

🍷 Sauvignon '15 "Roche blanche"		
Julien Pineau	€	26,00
🍷 Sancerre '14 "Les Quarterons"		
Domaine Riffault	€	30,00
🍷 Muscadet Sevre et Maine '09 "Cuvée 3" (melon de Bourgogne)		
Domaine de la Pèpière	€	30,00
🍷 LaPeyre Jurancòn Sec '11 "Vitage vieilh" (manseng, courbu)		
Bernard Larrieu	€	26,00
♥ Anjou '14 "Bastingage" (chenin blanc)		
Clos de l'Elu	€	32,00
Pouilly Fumè '13 "Genetìn"		
Tinel-Blondelet	€	28,00
🍷 Pouilly Fumè '15 "Pierre Précieuse"		
Alexander Bain	€	32,00
🍷 Pouilly Fumè '14 "Triptyque"		
Domaine Caillbourdin	€	45,00
🍷 Vingt Neuf '13 (chenin blanc)		
Bertin-Delatte	€	35,00
🍷 Saumur '14 "Arcane" (chenin blanc)		
Chateau De Fosse- Sèche	€	38,00

FRANCIA - altre regioni

🍷 Côtes Catalanes Igp "Coyade" 2013 (macabeu, Grenache blanc, carignan blanc)		
Domaine Vinci	€	32,00
♥ Chateauneuf-du-Pape Blanc '15 (clairette, bourbou, roussane, Grenacheblanc)		
Clos du Mont Olivet	€	34,00
♥ Chateauneuf-du-Pape Blanc '14 (clairette, bourbou, roussane, Grenache blanc)		
Domaine Trintignant	€	85,00
Bordeaux - Pessac Leognan '05 "Grand Crù Classè" (sauvignon-semillion)		
Chateau La Tour Martillac	€	80,00

PORTOGALLO

🍷 "Humus" branco 2015 (fernao pires)		
Quinta do Paco	€	22,00

GRECIA

🍷 Santorini Assyrtiko 2016		
Hatzidakis	€	38,00

VINI ROSSI

PIEMONTE

🍷 Dolcetto del Monferrato '16 "Celso zero" (senza solfiti agg.) Cascina Boccaccio- Roberto Porciello	€	15,00
🍷 Ovada Riserva '13 "Rucchèin" (dolcetto) Cascina Boccaccio - Roberto Porciello	€	20,00
🍷 Barbera del Monferrato '13 "Rataraura" (vinificato in anfora) Rocco di Carpeneto	€	20,00
🍷 "Castelvero" 2013 (pinot nero Collé Tortonesi) Cascina Bandiera	€	22,00
♥ Collé Tortonesi 2012 "Montemirano" (croatina) Claudio Mariotto	€	20,00
Collé Tortonesi Barbera '04 "Bigolla"	€	48,00
Collé Tortonesi Barbera '01 "Bigolla" Walter Massa	€	50,00
♥ Dolcetto d'Alba '14 F.lli Alessandria	€	18,00
🍷 Dolcetto d'Alba '14 "Piana dei Fichi" AZ. Baricchi	€	18,00
♥ Nebbiolo d'Alba '14 AZ. Rèva	€	20,00
🍷 Langhe Nebbiolo '13 Cascina Corte	€	22,00

.....continua Piemonte

VINI ROSSI

PIEMONTE

♥ Barbaresco 2010 Manuel Marinacci	€	34,00
☹ Barbaresco '10 "Montestefano" Serafino Rivella	€	50,00
Barbaresco '09 "Rombone" Fiorenzo Nada	€	62,00
Barolo 2012 "Bussia" Giacomo Fenocchio	€	40,00
♥ Barolo 2011 Giacomo Brezza	€	40,00
♥ Barolo 2012 Az. Rèva	€	40,00
♥ Barolo 2012 "Sarmassa" Giacomo Brezza	€	50,00
☹ Barolo 2011 "Bricco Boschis" Az. Cavallotto	€	55,00
☹ Barolo 2011 "Tre Tine" Giuseppe Rinaldi	€	70,00
☹ Barolo 2010 "Piè rupestris" Augusto Cappellano	€	60,00
☹ Barolo 2009 "Paialallo" Giovanni Canonica	€	55,00
♥ Barolo 2009 Flavio Roddolo	€	58,00
♥ Barolo 2009 Bartolo Mascarello	€	80,00

VINI ROSSI VALLE D' AOSTA

🍷 *Petit rouge '14 "Si"*
Les Petit Réins € 30,00

LIGURIA

🍷 *Rossese di Dolceacqua '15*
Az. Rosmarinus

LOMBARDIA

Oltrepò Pavese Rosso 2012 "Il Beneficio" (croatina 80%, barbera 20%)
Alessio Brandolini € 18,00

🍷 *"Asor" 2013 (pinot nero rosè)*
Az. Cà del Conte € 18,00

🍷 *Barbera 2010 "Ascaro"*
Fausto Andì € 19,00

🍷 *"Vigna la Rovere" 2007 (merlot, cabernet sauvignon)*
Casa Caterina € 20,00

🍷 *"AstroPinot" 2013 (pinot nero)*
Az. Cà del Conte € 23,00

🍷 *Nebbiolo '14 "Millesettecentotre"*
Az. Togni Rebaìoli € 24,00

♥ *"9cento" 2004 (barbera, croatina)*
Podere Il Santo - Eugenio Barbieri € 25,00

🍷 *"La Beccaccia" 2012 (cabernet franc)*
Az. Il Pendio € 28,00

EMILIA ROMAGNA

🍷 *Sangiovese Superiore '14*
Marta Valpiani € 17,00

FRIULI - VENETO

🍷 *Rosso 2013 "Zero solfiti" (refosco, merlot)*
Gaspare Buscemi € 22,00

🍷 *Collio Rosso della Castellada 2001 (merlot, cabernet sauvignon)*
La Castellada € 40,00

🍷 *Refosco dal P. Rosso '12 "Scodovacca"*
Denís Montanar € 38,00

VINI ROSSI

TRENTINO

🍷 Teroldego '13 "Sgarzon"
Elisabetta Foradori € 34,00

ALTO ADIGE

🍷 "Sankt Anna" 2014 (schíava)
Urban Plattner - Ebnerhof € 20,00

🍷 "Elda" 2013 (schíava)
Heinrich Mayr - Nusserhof € 29,00

🍷 Reserve del Conte 2013 (Lagrein, merlot, cabernet)
Tenuta Manincor € 22,00

🍷 "Feldherr" 2011 (cabernet sauvignon, cab. Franc, carmenere)
Tenuta Lieselehof € 28,00

Lagrein '16 "Grief"
Tenuta Kornell € 20,00

🍷 Lagrein '14 "Land"
Az. Mauracher (Widman & Foradori) € 28,00

🍷 Lagrein '12 "Quirein"
Martin Gójer - Pranzegg € 29,00

🍷 Lagrein Riserva '11
Heinrich Mayr - Nusserhof € 35,00

Pínot nero Riserva '14
Tenuta Laiburg € 22,00

Pínot nero '15 "Mazzon"
Az. Brunnenhof € 24,00

🍷 Pínot nero '14
Garluder € 25,00

🍷 Pínot nero '13
Urban Plattner - Ebnerhof € 26,00

🍷 Pínot nero '12 "Xx"
Tenuta Dornach - Patrick Uccelli € 30,00

(AUSTRIA)

🍷 Blaufrankisch Konigsberg 2013 "K"
Schiefer € 28,00

VINI ROSSI

TOSCANA

🍷 "Pergolaia" 2010 (sangiovese, cabernet franc, merlot) Az. Caiarossa	€	25,00
🍷 "Rossetto di Sangiovese" 2016 Altura - Francesco Carfagna	€	25,00
🍷 Toscana rosso "Mandorli" 2013 (sangiovese) Az. I Mandorli	€	25,00
🍷 "Melograno" Rosso Toscana Igt '14 (syrah, cilieggiolo) Podere Còncorì - Gabriele Da Prato	€	22,00
🍷 Colline Lucchesi "Fabbrica" 2013 (sangiovese, cilieggiolo, colorino) Fabbrica San Martino - Beppe Ferrua	€	23,00
🍷 Colline Lucchesi "Palistorti rosso" '12 (sangiovese, merlot, syrah, canaiolo) Tenuta di Valgiano	€	25,00
🍷 Syrah '15 "Vigna Piazza" Podere Còncorì - Gabriele Da Prato	€	30,00
🍷 Cortona Syrah 2014 Stefano Amerighi	€	32,00
🍷 Pinot noir 2015 Podere Còncorì - Gabriele Da Prato	€	28,00
🍷 Pinot nero '13 "Gattaia" Az. Terre di Giotto - Michele Lorenzetti	€	33,00
🍷 Chianti 2011 Il Casale di Antonio Giglioli Chianti Classico '11 "Terre di Lamole" Az. I Fabbrì	€	22,00
🍷 Chianti Riserva '09 "Sine Felle" Podere Casaccia	€	30,00
🍷 Chianti Riserva '05 Il Casale di Antonio Giglioli Chianti Classico Riserva '10 Az. Castell'in Villa	€	40,00
🍷 Rosso di Montalcino '13 Az. Pietroso	€	21,00
🍷 Brunello di Montalcino '11 Az. Fattoi	€	58,00
🍷 Brunello di Montalcino '10 Az. Campi di Fonterenza	€	65,00
🍷 Brunello di Montalcino '10 Az. Lambardi	€	58,00

VINI ROSSI

UMBRIA

- 🍷 "Rosso della Gobba" 2013 (sangiovese, Montepulciano)
Az. Raina - Francesco Mariani € 18,00
- 🍷 Sagrantino Montefalco '11 "Campo di Raina"
Az. Raina - Francesco Mariani € 30,00

ABRUZZO

- 🍷 Montepulciano d'Abruzzo Riserva '09
Az. Praesidium € 30,00
- 🍷 Montepulciano d'Abruzzo Riserva '06
Az. Praesidium € 57,00

CAMPANIA - BASILICATA - CALABRIA

- 🍷 Aglianico del Vulture '13 "Camerlengo"
Az. Camerlengo - Antonio Cascarano € 26,00
- 🍷 Taurasi 2007 "Rasott" (aglianico)
Az. Boccella € 26,00
- 🍷 Ciro Rosso Classico Superiore '10 "A Vita" (gaglioppo)
Az. 'A Vita € 25,00

SICILIA

- ♥ Nero d'Avola '14 "Donnatà"
Az. Allesandro di Camporeale € 18,00
- 🍷 Nero d'Avola '13 "Noto"
Az. Marabino € 20,00
- 🍷 Syrah 2014 "Guarini"
Aldo Viola € 24,00
- 🍷 "Kaos" 2014 (Nerello Mascalese e Cappuccio senza solfiti agg.)
Az. Etnella - Davide Bentivegna € 25,00
- 🍷 "Petrosa" 2015 (Nerello Mascalese e Cappuccio senza solfiti agg.)
Az. Etnella - Davide Bentivegna € 26,00

SARDEGNA

- 🍷 Cannonau '13 "Barrosu"
Giovanni Montisci € 32,00

PORTOGALLO

- 🍷 Douro Cima Corgo '15 "Trans Douro Express" (touriga nacional e franca, tinta roiz)
Mateus Nicolau de Almeida € 25,00

VINI ROSSI FRANCIA

Jurà

♥ Arbois - Pupillin Ploussard '15 Domaine Overnoy-Crinquand	€	20,00
Arbois Trousseau '15 "Les grandes Gardes" Domaine Desirè Petit	€	22,00
☹ Cotes de Jura Rouge '14 (Trousseau, pinot noir) Domaine Jean Bourdy	€	32,00
☹ Trousseau 2012 Domaine Pignier	€	38,00

Savoie

☹ Chignin Mondeuse '15 "La Deuse" Gilles Berlioz	€	34,00
---	---	-------

Bourgogne

Bourgogne 2015 Domaine Seguin-Manuel	€	32,00
☹ Bourgogne 2014 Jean Claude Rateau	€	29,00
☹ Bourgogne 2013 "L'Ermitage" Domaine de la Cadette	€	32,00
☹ Aoxe Corton 2014 Maison en Belles Lies - Pierre Fenals	€	49,00
☹ Beaune 1° cru '07 "Chouacheux" Fanny Sabre	€	58,00
Gevrey Chambertin '08 "Vieilles vignes" Domaine Heresztyn	€	65,00

.....continua Francia

VINI ROSSI FRANCIA

Cotès du Rhone - Costières de Nîmes

🍷 Grand Signature '09 "Cuvée Arthur" (Grenache, syrah) Domaine de Rapatel	€	28,00
🍷 St. Julien en St. Alban '11 "Vielle Serine" (syrah) Domaine de Pergaud - Eric Texier	€	32,00
♥ Còtes du Rhone '14 "Sèraphin" (syrah, Grenache, carignan) Clos de Mont Olivet	€	24,00
♥ Châteauneuf du Pape '11 (grenache, syrah, mourvedre, cinsault e altre) Clos de Mont Olivet	€	38,00
Châteauneuf du Pape '13 "Reserve Cardinalys" Domaine Trintignant	€	80,00
Châteauneuf du Pape '11 "Reserve Cardinalys" Domaine Trintignant	€	90,00

Languedoc - Roussillon

🍷 Corbières 2013 "Mire la mer" (Grenache, mourvedre, carignan) Le Clos Perdus	€	35,00
🍷 Còtes Catalanes Carignan 2011 "Centenaire" Domaine Vinci	€	34,00

Loire - Bordeaux

🍷 Gamay '15 "Ak 400" Bruno Allion	€	26,00
🍷 Cuvée Pervenche '13 (merlot, cabernet franc) Clos Puy Arnaud	€	27,00
🍷 Píneau d'Aunis '14 "Lumière des sens" (sans sulfites) Pierre Robinot	€	45,00
Margaux '01 Grand Cru Classé Chateau Cantenac Brown	€	70,00