





Carta dei Vini al Calice

Bollicine

		
Asolo Prosecco Superiore Brut DOCG – Giusti (Veneto)	€ 5,00	€ 22,00
Glera 100%. Intenso e fruttato. Fresco, buona struttura, al palato gradevole ed armonico		
Trento DOC Millesimato Brut – Mori Colli Zugna (Trentino)	€ 7,50	€ 36,00
Chardonnay 40%, Pinot N 60%. Affinamento 72 mesi. Perlage fine. Profumo intenso, elegante; sapore sapido, con note fruttate		
Franciacorta Satèn DOCG – Tenuta Moraschi (Lombardia)	€ 8,50	€ 38,00
Chardonnay 100%. Affin 36 mesi. Perlage finissimo e persistente. Sentori di frutta matura, spezie e frutta secca. Sapidità e freschezza esaltano le sensazioni delicate della seta.		
Oltrepò Pavese Pinot Nero Rosé DOCG – Fiamberti (Lombardia)	€ 8,00	€ 37,00
Pinot N. 100%. Affinamento 40 mesi. Rosa brillante. Perlage fine e cremoso. Buona struttura, aromi fruttati, piacevole equilibrio		



Rosè

		
Grecia Rosè – Rosato di Negroamaro Salento IGP Paololeo (Puglia)	€ 6,00	€ 30,00
Negroamaro 100%. Colore rosato vivace con riflessi vibranti. Profumi di lampone e fragole. Al palato fresco e fruttato.		
Cerasuolo D’Abruzzo DOC Pettirosce – Cantina Orsogna (Abruzzo)	€ 6,50	€ 33,00
100% Montepulciano d’Abruzzo. Colore rosso ciliegia intenso e vivace. Sentori floreali di ciliegia e fragola. Al gusto fresco, sapido con un finale mandorlato.		
Etna Rosé DOC – Azienda Agricola Spuches (Sicilia)	€ 6,50	€ 33,00
Pinot N. 100%. Affinamento 40 mesi. Rosa brillante. Buona struttura, aromi fruttati, piacevole equilibrio		

Bianchi

		
Falanghina IGT – Cavalier Pepe (Campania)	€ 4,50	€ 23,00
100% Falanghina. Note fruttate di mela verde e banana. Avvolgente e rinfrescante al palato. Finale elegante		
Fiano di Avellino DOCG 2019 – Agricole Selvi (Campania)	€ 4,50	€ 23,00
100% Fiano. Colore giallo brillante. Note speziate e floreali. Al gusto evidenti note minerali con un finale di nocciola tostata		
Sauvignon IGT Trevenezie – Villa Canthus (Veneto)	€ 5,50	€ 27,00
Sauvignon 100%. Colore giallo paglierino. Sentori di Melone, peperone e tabacco dolce. Al palato ben strutturato, fresco e morbido.		
Garganega IGT – Tasi (Veneto)	€ 5,50	€ 27,00
100% Garganega veronese. Sentori: floreali. Sapore pieno ed armonico, dal lieve retrogusto di mandorla amara		
Kerrias Pecorino “Colline Pescaresi” IGT – Tenuta del Priore (Abruzzo)	€ 5,50	€ 28,00
100% Pecorino. Sentori: floreali. Sapore pieno ed armonico, dal lieve retrogusto di mandorla amara		
Tapioco linea “Amici Miei” – La Tognazza (Lazio)	€ 6,50	€ 28,00
Uve: Chardonnay - Vermentino. Colore: giallo con riflessi verdognoli. Sentori: fruttato-floreali, note di pera e fiori di acacia		
Roero Arneis – La Collina di Dioniso di Fabio Oberto (Piemonte)	€ 6,00	€ 30,00
100% Arneis. Vino biodinamico dal colore giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli. Sentori floreali e fruttati con aromi delicati. Al palato Morbido, minerale e sapido con sentori di nocciola, pera e albicocca		
Ribolla Gialla DOC Friuli Colli Orientali – La Magnolia (Friuli)	€ 6,00	€ 30,00
Ribolla G. 100%. Fragante, note di mela verde, lime e scorza di pompelmo. In bocca freschezza, chiude con un lungo finale		
Lugana Sirmione Vigna Bragagna DOC – Avanzi (Lombardia)	€ 6,50	€ 32,00
Turbiana 100%. Fine ed elegante. Sentori: fiori bianchi, pesca e note tropicali. Gusto: esotico, grande beva, sapido e minerale		
Gewürztraminer Trentino DOP – Mori Colli Zugna (Trentino)	€ 6,50	€ 33,00
Gewürztraminer 100%. Giallo con riflessi dorati, profumato, speziato. Sapore morbido, equilibrato e persistenza aromatica		
Vento Vermentino IGT Bio – Castello di Bossi (Toscana)	€ 7,00	€ 35,00
100% Vermentino. Giallo paglierino con note verdi. Sentori di salvia, alloro e mirto. Gradevole e avvolgente, buona acidità e sapidità.		



Rossi Coravin

		
Brunello di Montalcino DOCG – Castelli Martinozzi (Toscana)	€ 9,00	€ 45,00
100% Sangiovese. Rosso rubino. Sentori: sottobosco, mammola e muschio. Dal gusto robusto, caldo, Tannicità gradevole.		
Amarone della Valpolicella “Riserva” 2013 – Monte Cillario (Veneto)	€ 9,00	€ 45,00
55% Corvina, 30% Corvinone e 15% Rondinella. Colore rosso rubino intenso con riflessi granati. Bouquet caldo e speziato. Al palato risulta complesso elegante e vellutato.		
Amarone della Valpolicella DOCG – Tasi (Veneto)	€ 9,00	€ 45,00
Uve: Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta. Sentori: frutta matura, passita, ciliegia e spezie. Corposo, strutturato, raffinato		
Barolo - Sordo (Piemonte)	€ 10,00	€ 50,00
100% Nebbiolo. Affinamento 24 mesi in botti di rovere. Colore rosso granato con sfumature aranciate. Profumo intenso, raffinato, note di frutta a polpa rossa. Al gusto risulta caldo, pieno e complesso.		

Rossi

		
Primitivo IGT Agricole Selvi (Puglia)	€ 4,50	€ 22,00
100% Primitivo. Sentori di liquirizia e bacche rosse, caldo e fruttato		
Negroamaro Salento IGP 2020 “Varietali” Paololeo (Puglia)	€ 5,00	€ 24,00
100% Negroamaro. Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Sentori di frutta rossa matura e ribes. Tannino equilibrato.		
Aglianico Irpinia DOC – Agricole Selvi (Campania)	€ 5,00	€ 25,00
100% Aglianico. Affin.to 12 mesi in barrique. All'olfatto richiama frutti rossi; in bocca denso, morbido con aroma di frutti di bosco		
Morellino di Scansano DOCG – Agricole Selvi (Toscana)	€ 5,50	€ 25,00
85% Sangiovese, Cabernet S, Merlot. Affin.to in bottidi rovere. Grande complessità, secco, caldo con tannini morbidi, finale persistente		
Lagrein Trentino DOP – Mori Colli Zugna (Trentino)	€ 5,50	€ 27,00
100% Lagrein. Colore rosso rubino. Profumo fragrante con sentori di frutta, vaniglia e viola. Gusto corposo e austero.		
Manzoni Rosso 2015 IGT del Veneto – Villa Canthus (Veneto)	€ 6,00	€ 28,00
Manzoni rosso 100%. Affin.to in botte per 12 mesi. Note di sottobosco, noci e spezie. La bocca è appagata da un perfetto equilibrio		
Refosco DOC Friuli Colli Orientali Villa Canthus (Veneto)	€ 6,50	€ 28,00
Refosco dal Ped rosso 100%. Affin.to in Botte per 24 mesi. All'olfatto complesso. Sapore deciso, caldo, morbido e gradevolmente tannico		
Antani “Linea Amici Miei” – La Tognazza (Toscana)	€ 6,50	€ 28,00
Uve Syrah e Sangiovese. Affin.to in Botte di rovere francese per 4-6 mesi. Colore rosso rubino. All'olfatto importante: note di prugna rossa, frutti di bosco, pepe nero, cannella e chiodi di garofano. Al palato tannico e fresco.		
Come se Fosse “Linea Amici Miei” – La Tognazza (Toscana)	€ 6,50	€ 28,00
Uve Merlot e Sangiovese. Affin.to in Botte di rovere francese per 4-6 mesi. Colore rosso rubino. All'olfatto complesso: note di mirtillo, prugna, ciliegia, amarena e frutti rossi maturi, liquirizia e rabarbaro. Al palato delicato e morbido.		
Montepulciano D’Abruzzo DOC – Cantina Orsogna (Abruzzo)	€ 6,50	€ 32,00
100% Montepulciano d’Abruzzo. Colore rosso rubino. Sentori di frutta rossa e confettura di amarena. Gusto caldo, morbido.		
Casone Toscana IGP 2014 – Tenuta Poggio al Casone (Toscana)	€ 7,00	€ 35,00
85% Sangiovese e 15% Syrah. Rosso rubino intenso. Intense note di fragola e pepe bianco. Affinamento in barrique che rilascia aromi di legno e cuoio.		
Cannonau di Sardegna DOC – Su’Entu (Sardegna)	€ 7,00	€ 35,00
100% Cannonau. Rosso rubino con riflessi arancio. Sentori di ciliegia matura e prugna passita. Fresco, tannini morbidi e floreali.		
Valpolicella DOC Superiore – Cantina Tasi (Veneto)	€ 7,00	€ 35,00
Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta. Rosso rubino intenso. Sentori floreali e di frutti rossi. Morbido e avvolgente		

Vini Speciali

Marsala Superiore Secco – Angileri (Sicilia)	€ 5,00			€ 28,00
Grillo 80%, Inzolia 10%, Damaschino 10%. Affinamento in Botte per 8 mesi. Vino da meditazione e fine pasto				
Fabula Passito – IGT Toscana passito rosso – Montebelli (Toscana)	€ 5,00			€ 30,00
Sangiovese, Montepulciano e Syrah. Dolce e caldo, i tannini bilanciano gli zuccheri, donando al vino equilibrio e rotondità				
Recioto della Valpolicella 2017 DOCG – Fabiano (Veneto)	€ 5,00			€ 37,00
Corvina, Rondinella, Molinara e Corvinone. Profumi di frutti rossi maturi e di legno tostato. Al palato dolcezza equilibrata.				
Passito di Pantelleria 2018 DOC Yanir – Miceli Aziende Vinicole (Sicilia)	€ 6,00			€ 38,00
Zibibbo 100%. Concentrazione aromatica e dolcezza. Consigliato in abbinamento con dolci o come fine pasto				
Vin Santo del Chianti DOC -Caratello (Toscana)	€ 7,00			€ 48,00
Trebiano, Malvasia B., Malvasia N., San Colombano. Profumi di miele e frutta secca. Setoso ed elegante				
Gewürztraminer 2017 Passito A. Adige DOC –Tramin (Trentino)	€ 8,00			€ 51,00
Gewürztraminer 100%. Dorato e dolce con note di buccia d'arancia, miele e frutta secca				