

## CHAMPAGNE

**Fromentin Leclapart**  
**Brut Tradition Grand Cru**  
**Champagne Montagne de Reims**  
**70% Pinot nero 30% Chardonnay**  
**annate 2009 e riserva 2008**

La versione meno dosata della cuvée. Prevale la freschezza e la grande sapidità. Riesce a nascondere dietro una velata sottigliezza, il carattere freddo e deciso del pinot nero, e la fresca polpa dello Chardonnay. Adatto con il pesce o frutti di mare, crostacei, pesci bianchi, crudità

Euro 57

**Diebolt - Vallois**  
**Blanc de Blanc Brut**  
**Champagne Cramant**  
**100 % Chardonnay**

Fine, fresco, rinrescante  
Raffinato vinificatore, Diebolt dà del suo vigneto, principalmente situato su Cramant, un'espressione tutta in eleganza e in vigore, in una gamma dominata dallo chardonnay.  
Les meilleurs vins de France 2017

Euro 57

**Marie Courtain**  
**Resonance Extra Brut**  
**Champagne Poliset - Côte de Bar**  
**100% Pinot Noir**  
**Biodinamico**

Sintesi perfetta del terreno dell'Aube con la sua mineralità e del pinot noir con i suoi profumi, dalla viola ai frutti rossi con un bel finale speziato e pungente.  
Abbinamento: Perfetto come aperitivo, pesce al forno, carni bianche. Gradazione alcolica: 12%Vol.  
Zona di produzione: Cote des Bar.

Euro 60

**Gautherot**  
**Grand Reserve Brut**  
**Champagne Vallé de l'Ource**  
**75 % Pinot Noir, Pinot Blanc 5% e**  
**20 % Chardonnay**

Spumante che si esprime al meglio con gli aperitivi, questo vino sa stupire con i piatti più intensi. Affinato per più di 30 mesi. La sua luminosa veste giallo oro rivela delle bollicine fini e delicate, il suo profumo mette in risalto note di frutti gialli come la pesca e la mirabelle, che risultano molto espressivi in bocca.

Euro 60

**Gautherot**  
**Exception Extra Brut**  
**Champagne Vallé de l'Ource**  
**70% Pinot nero 30% Pinot Blanc**

Lo champagne perfetto per tutti i vostri appuntamenti più importanti. Ottimo con frutti di mare.  
Veste color giallo oro pallido e bollicine di finissime, ha profumi primaverili con le sue note di pesche di vigna e di frutti bianchi in composta. Sarete stupiti per la finezza, l'eleganza, un delicato sentore di miele e il suo dosaggio secco da extra brut.

Euro 90

## SPUMANTI

---

Franciacorta Brut Ferghettina	Chardonnay	Euro 28
Metodo Classico Rosé Costaripa	Chardonnay, Pinot nero	Euro 31
Franciacorta Extra Brut Faccoli	Chardonnay, Pinot nero	Euro 33
Franciacorta Animante (Bio) Barone Pizzini	Chardonnay, Pinot nero	Euro 33
Franciacorta ZeroUno Andrea Arici	Chardonnay, Pinot nero	Euro 35
Cisiolo Tenuta Villa Crespia	Pinot nero 100%	Euro 37
Saten Il Mosnel	Chardonnay, Pinot nero	Euro 38
Franciacorta Nature (Bio) Barone Pizzini	Chardonnay, Pinot nero	Euro 38
Franciacorta Brut Cavalleri	Chardonnay 100%	Euro 40
Cuvée Prestige Ca' del Bosco	Chardonnay, Pinot nero	Euro 40
Pojer e Sandri Cuveé Extra Brut	Chardonnay, Pinot nero	Euro 44
Brusato Extra Brut Il Pendio	Chardonnay 100%	Euro 45
Franciacorta Collezione 2009 Cavalleri	Chardonnay, Pinot Nero	Euro 53
Barone Pizzini Bagnadore Riserva 2008	Chardonnay, Pinot Nero	Euro 55

# La Vineria

## VENETO

---

Prosecco Cornér	Glera	Euro 18
--------------------	-------	---------

## VINI BIANCHI

---

### PIEMONTE

---

Roero Arneis Mauro Sebaste	Roero Arneis	Euro 25
-------------------------------	--------------	---------

### LIGURIA

---

Cinque Terre Doc Azienda Agricola La Polenza	Bosco, Albarola, Vermentino	Euro 25
---	-----------------------------	---------

Costamarina Colli di Luni Ottaviano Lambruschi	Vermentino	Euro 31
---	------------	---------

### LOMBARDIA

---

Montunal Azienda vinicola Montonale	Turbiana	Euro 20
--	----------	---------

Curtefranca Polzina (Bio) Barone Pizzini	Chardonnay, Pinot bianco	Euro 20
---	--------------------------	---------

Serése Benaco bresciano Cascina Belmonte	Riesling Renano, Manzoni Bianco	Euro 20
---	------------------------------------	---------

Molin Lugana DOP Provenza	Turbiana	Euro 21
------------------------------	----------	---------

# La Vineria

## TRENTINO - ALTO ADIGE

Gewürztraminer S.M. Appiano	Traminer	Euro 20
Muller Thurgau Pojer e Sandri	Muller Thurgau	Euro 20
Pinot Grigio Girland	Pinot Grigio	Euro 22
Riesling (Bio) Pitzon	Riesling Renano	Euro 30

## FRIULI

---

Ribolla Gialla DOC Collio Villanova	Ribolla	Euro 22
Friulano DOC Colli Orientali Petruzza	Friulano (Tocai)	Euro 25
Sauvignon Colli Orientali Gigante	Sauvignon	Euro 25
Sot Lis Rivis Ronco del Gelso	Pinot grigio	Euro 25

## TOSCANA

---

Melacce (biologico) Colle Massari	Vermentino toscano	Euro 22
--------------------------------------	--------------------	---------

# La Vineria

## MARCHE

---

Verdicchio di Jesi (Bio)  
Pievalta

Verdicchio

Euro 20

## UMBRIA

---

Grechetto Colli Martani  
Antonelli

Grechetto

Euro 20

## ABRUZZO

---

Bianco Pecorino Igt  
La Valentina

Pecorino

Euro 18

## CAMPANIA

---

Anagnum  
Campi Flegrei DOC

Falanghina

**Euro 21**

Greco 13  
Pietracupa

Greco

Euro 25

Fiano di Avellino DOCG  
Donnachiara

Fiano

Euro 28

## SICILIA

---

Centopassi Libera Terra  
Rocce di Pietra Longa

Grillo

Euro 22

Cantina Gulfi  
Valcanzjria

Chardonnay, Carricante,  
Albanello

Euro 22

# La Vineria

## VINI DOLCI

---

Zibibbo Pellegrino	Zibibbo	Euro 18 Al calice 4 euro
Curina Passito (biologico) Pievalta 0,5	Verdicchio	Euro 25 Al calice 7 euro
Recioto della Valpolicella 0,5 Pietro Zardini	Recioto	Euro 30 Al calice 7 euro

## VINI ROSSI

---

### PIEMONTE

---

Dolcetto D'Alba Mosesco Prunotto	Dolcetto	Euro 18
Barbera d'Asti Monte Bruna Cantina Braida	Barbera	Euro 22
Langhe Nebbiolo Pio Cesare	Nebbiolo	Euro 31
Barolo Bricco delle Viole G.D. Vajra	Nebbiolo	Euro 70
Barbaresco Montestefano Serafino Rivella	Nebbiolo	Euro 90
Barolo Gavarini Chiniera Elio Grasso	Nebbiolo	Euro 95

### EMILIA

---

Sangiovese di Romagna Noelia Ricci	Sangiovese	Euro 22
Eclisse Paltrinieri	Lambrusco di Sorbara	Euro 18

# La Vineria

## LOMBARDIA

---

Berzani – Capriano DOC (Bio) Cantina Lazzari	Marzemino	Euro 18
Singia (Biologico) Cascina Belmonte	Rebo (Merlot e Teroldego)	Euro 20
Campo delle Starne Garda Classico Costaripa	Groppello, Marzemino, Merlot, Cabernet Sauvignon	Euro 20
Groppello Le Castelline Costaripa	Groppello	Euro 20
Curtefranca DOC (Biologico) Barone Pizzini	Cabernet, Merlot, Barbera, Nebbiolo	Euro 20
Cavalier Enrico Togni Rebaioli (Valcamonica)	Merlot	Euro 25
Negresco Garda classico Provenza	Groppello, Barbera, Sangiovese e Marzemino	Euro 25
Pià della Tesa Botticino DOC Noventa	Barbera, Sangiovese, Marzemino e Schiava Gentile	Euro 33
Giupa Caven	Nebbiolo	Euro 40

## VENETO

---

Valpolicella doc Allegrini	Corvina, Rondinella, Corvinone.	Euro 20
Valpolicella superiore ripasso Le Salette	Corvina, Rondinella , Corvinone.	Euro 27
Amarone Valpolicella (Bio) Ca' dei Maghi	Corvina, Rondinella , Corvinone, Oseleta	Euro 55

# La Vineria

## TRENTINO- ALTO ADIGE

---

Lagrein Elena Walch	Lagrein	Euro 22
Teroldego (biodinamico) Foradori	Teroldego	Euro 23
Pinot Nero Eppan	Pinot Nero	Euro 23
S.Leonardo Tenuta S.Leonardo	Cabernet Sauvignon, Cabernet, Franc Merlot	Euro 85

## FRIULI

---

Refosco dal peduncolo rosso Marco Felluga	Refosco	Euro 22
--	---------	---------

## TOSCANA

---

Morellino di Scansano (Bio) Podere di Ghiaccioforte	Sangiovese, Alicante, Merlot	Euro 18
Rosso di Montepulciano Podere Sanguinetto	Montepulciano	Euro 24
Epibios (Bio) Podere Colombaiolo	Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot	Euro 27
Nobile Montepulciano Podere Sanguinetto	Montepulciano	Euro 32
Chianti classico DOCG Isole e Olena	Sangiovese, Canaiolo	Euro 32
Rosso di Montalcino Casanova di Neri	Sangiovese grosso	Euro 33
Brunello di Montalcino Canalicchio di Sopra	Sangiovese grosso	Euro 65
Bolgheri Superiore Grattamacco	Sangiovese, Cabernet, Merlot	Euro 85



# La Vineria

## UMBRIA

---

Montefalco Rosso  
Arnaldo Caprai

Sangiovese, Sagrantino,  
Cabernet, Merlot

Euro 20

## ABRUZZO

---

Malandrino  
Cataldi Madonna

Montepulciano

Euro 22

## PUGLIA

---

Negramaro del Salento  
Pietra Pura

Negroamaro

Euro 18

## SICILIA

Chiaromonte  
Firriato

Nero d'Avola

Euro 20

## FRANCIA Bianchi

---

Sancerre blanc Chene  
Domaine de Carrou

Chardonnay

Euro 30

Chablis  
Moreau

Chardonnay

Euro 35

## FRANCIA Rossi

---

Bourgogne  
Faiveley

Pinot Nero

Euro 28

Saumur Champigny  
P'tit Domaine

Cabernet Franc

Euro 30