

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 22
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 22

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

Vernaccia S.Gimignano	Vernaccia	Euro 25
-----------------------	-----------	---------

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 20

CAMPANIA

Anagnum
Campi Flegrei DOC

Falanghina

Euro 22

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 22
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 22
Campo delle Starne Garda Classico Costaripa	Groppello, Marzemino, Merlot, Cabernet Sauvignon	Euro 22
Groppello Le Castelle		
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	Barbera, Sangiovese, Marzemino e Schiava	Euro 33
Noventa	Gentile	
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 25
Pinot Nero Eppan	Pinot Nero	Euro 25
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) Poderi di Ghiaccioforte	Sangiovese, Alicante, Merlot	Euro 22
Rosso di Montepulciano Podere Sanguineto	Montepulciano	Euro 24
Epibios (Bio) Podere Colombaiolo	Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot	Euro 27
Nobile Montepulciano Podere Sanguineto	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
-----------------------------------	----------------	---------