

LISTA VINI

WINE LIST



Sommelier Professionista Monica Capurro

NO-LO

WineZero Bianco 🍷 € 27, 🍷 € 9.

WineZero Rosso 🍷 € 27, 🍷 € 9.

Bollicina “*Steinbock*” (Hofstätter) 🍷 € 32, 🍷 € 12.

Sidro Baladin (4,7°) € 10

Birra Poretti analcolica 33cl € 5

BOLLICINE

LIGURIA

"Andalora" Spumante Brut - Cascina Praiè 11% - Uve: Rossese 100% -  € 36,  € 10. Metodo Martinotti. Profumo di mare e sapidità.

"Axillo" - A. Bruzzone (IGT 2022) 12% - Uve: Vermentino e Bianchetta -  € 37,  € 11. Profumo è fine e con sentori di fiori bianchi. Frizzante in modo delicato.

ALTRE REGIONI

"100" Ancestrale - Castello di Stefanago 12,5% - Uve: Pinot Nero 100% - Lombardia -  € 65. Rifermentato in bottiglia sui lieviti per 100 mesi. Rosa e viola essiccati, frutto rosso in confettura, ricordi di forno e sentori minerali intensi.

"Animante" Franciacorta Dosaggio Zero - Barone Pizzini (sboccatura 9-2025) 12% - Uve Chardonnay 70%, Pinot Nero 13%, Pinot Bianco 10%, Erbamato 7% - Lombardia -  € 54,  € 13. Affinato in bottiglia per 20-30 mesi. Profumi floreali, agrumi e miele d'acacia, albicocca e frutta fresca. Avvolgente, fresco e ben strutturato, sapido in chiusura.

"Animante" Lungo Affinamento Franciacorta Dosaggio Zero - Barone Pizzini (sboccatura 6-2024) 12% - Uve: Chardonnay 94%, Pinot Nero 3%, Pinot Bianco 3% - Lombardia -  € 62. Affinato in bottiglia per 78 mesi. Fruttato, floreale, agrumi, albicocca, frutta secca e miele. Corposo e sapido.

"Filari Ginevra" - Alberto Lot 10,5% - Uve: Glera 100% - Veneto -  € 32,  € 9. Fiori bianchi ed agrumi, albicocca e rosa. Avvolgente ed equilibrato.

"Ossigeno" - Robb de Matt (2023) 11% - Uve: Falanghina 80%, Coda di Pecora 20% - Campania -  € 39. Rifermentato in bottiglia, macerazione di 7 giorni. Non filtrato né chiarificato e senza solfiti aggiunti. Acidità audace, frutti, agrumi e salinità. Denso e complesso.

Pinot Nero Dosaggio Zero - Lusenti (2021, sboccatura 07-2025) 12,5% - Uve: Pinot Nero 100% - Emilia-Romagna -  € 53. Rifermentato in bottiglia e successivamente affinato sui lieviti per almeno 48 mesi. Fiori bianchi con spiccata acidità. Bolla sottile, gusto fresco e sapido.

Prosecco "Radicale" Extra Brut - Bellenda (2018) 11% - Uve: Glera 100% - Veneto -  € 44. Metodo ancestrale senza solfiti aggiunti e senza sboccatura, rifermentato in bottiglia. Fuori dagli schemi e senza compromessi. Mela e pera, ha sentori di lavanda, mora di gelso, kumquat e nocciola. In bocca è sapido, asciutto, lungo e pastoso.

"Zero Infinito" - Pojer e Sandri (2023) 12% - Uve: Solaris 100% - Trentino -  € 39. Non filtrato, metodo ancestrale, rifermentato in bottiglia. Profumo floreale e leggermente aromatico. Fiori di sambuco, mela, pera, albicocca. Gusto succoso e fresco.

BOLLICINE ROSÉ

LIGURIA

"Axillo" Rosé - A. Bruzzone 12,5% - Uve: Ciliegiolo 100% - € 39, € 12. Profumi ampi e fruttati. Frizzante in modo delicato.

ALTRE REGIONI

"60" Ancestrale - Castello di Stefanago 12,5% - Uve: Pinot Nero 100% - Lombardia - € 57. Rifermentato in bottiglia sui lieviti per 100 mesi. Rosa e viola essiccati, frutto rosso in confettura, ricordi di forno e sentori minerali intensi.

"Big Bang" - Robb de Matt (2023) 11% - Uve: Falanghina 70%, Coda di Pecora 30% - Campania - € 34. Rifermentato in bottiglia, macerazione di 7 giorni. Non filtrato né chiarificato. Senza solfiti aggiunti. Pesca, ginestra, lieviti ed erbe aromatiche.

Brut Rosé - Pojer e Sandri 12,5% - Uve: Pinot Nero 50% e Chardonnay 50% - Trentino - € 52. Ciliegia marasca e lamponi del Pinot Nero si accostano alla mandorla e nocciola dello Chardonnay.

"Il Sole di Leo" Spumante Brut Rosé - UCCI Cantina Urbana (s.a.) 11% - Uve: Freisa 100% - Piemonte - € 33. Lievissima macerazione, nessuna chiarifica né filtrazione. Fresco e fruttato, sapido e dissetante.

"Mu" - Robb de Matt (2023) 12% - Uve: Aglianico 100% - Campania - € 39. Rifermentato in bottiglia. Follemente beverino con un'acidità elettrica e che in bocca sa di lampone ed arancia rossa.

"Rosa di Fognano" - Az. Agr. Paolo Foppiani 12% - Uve: Barbera 100% - Emilia-Romagna - € 37. Metodo ancestrale con breve macerazione sulle bucce e rifermentazione in bottiglia dopo un affinamento di 6 mesi in acciaio. Salame liquido.

"Rosé" Franciacorta Extra Brut - Barone Pizzini (sboccatura 1-2024) 12% - Uve: Pinot Nero 70%, Chardonnay 30% - Lombardia - € 65. Affinamento di 30-40 mesi sui lieviti. Rosa, ribes e mirtillo. Strutturato, sapido e persistente.

"Zero Infinito Cremisi" - Pojer e Sandri (2023) 12% - Uve: Vitigni PIWI - Trentino - € 42. Non filtrato, metodo ancestrale, rifermentato in bottiglia. Rosa e fragola, lampone e melograno. Succoso, fragrante, acido, sapido.

CHAMPAGNE

A calice

Etienne Oudart Brut Origine – 12% (2019, deg. 7/2024) – Uve: Pinot Meunier 60%, Chardonnay 25%, Pinot Noir 15% – € 79, € 17. Matura sui lieviti per 60 mesi. Frutta bianca e mela verde, struttura leggera e fresca.

Billecart-Salmon Brut Réserve – 12% (s.a.) – Uve: Pinot Noir 30%, Pinot Meunier 40%, Chardonnay 30% – € 95. Matura sui lieviti per almeno 24 mesi. Perlage fine e persistente. Floreale, frutta fresca, pera matura e tanti fiori bianchi.

Bollinger Special Cuvée – 12% (s.a.) – Uve: Pinot Nero 60%, Chardonnay 25%, Pinot Meunier 15% – € 105. Frutta matura e spezie. Note di pesca e sfumature di mela cotta e composta. Buona struttura, persistenza e vivacità.

Bruno Paillard Blanc de Blancs Grand Cru – 12% (2019, deg. 7/2024) – Uve: Chardonnay 100% – € 150. Extra-brut. 25 annate di vini di riserva. Maturazione di 4 anni sui lieviti ed almeno 10 mesi in bottiglia dopo la sboccatura. Lime e pompelmo, mandorla e crosta di pane. Finale fresco e lungo.

Bruno Paillard Blanc de Noirs Grand Cru – 12% (2019, deg. 6/2024) – Uve: Pinot Nero 100% – € 160. Extra-brut. Breve passaggio in legno, maturazione sui lieviti di 3 anni e 6 mesi in bottiglia. Sentori di petali di rosa, pompelmo e pepe. Sale, ciliegia, kumquat e mela cotogna. Bella lunghezza.

Jaquesson Cuvée 748 – 12,5% (2020, deg. 12/2024) – Uve: Pinot Noir e Meunier 75%, Chardonnay 25% – € 145. Dosaggio 2 gr/l. Base agrumata e leggermente candita, sentori di frutta secca e sfumature minerali e pietrose. In bocca un'effervescenza setosa e finissima si intreccia a un preciso ritorno olfattivo, per chiudere con pulizia, sapidità e accenni dolci.

Philipponnat Royale Réserve Non Dosé – 12,5% (2019, deg. 6/2023) – Uve: Pinot Noir 67%, Pinot Meunier 2%, Chardonnay 31% – € 110. Maturazione di 3 anni sui lieviti. Erbe aromatiche, pan brioche, nocciola e di frutti di bosco. Corpo generoso e buona freschezza, note di ribes rosso e di lampone. Finale lungo e minerale.

Ruinart Brut – 12,5% (s.a.) – Uve: Pinot Nero 57%, Chardonnay 40%, Pinot Meunier 3% – € 110. Frutti a polpa bianca, albicocca, nocciole e mandorle. Fresco ed elegante, finale di rara persistenza.

Tarlant Zero Brut Nature Pas Dosé – 12% (2018, deg. 7/2023) – Uve: Chardonnay 32%, Meunier 32%, Pinot Nero 32%, Petit Mesnil + Arbanne + Pinot Blanc 4% – € 95. Affinato sui lieviti in bottiglia per quasi 7 anni. Aromi tostati di agrumi e frutta secca, buona freschezza.

CHAMPAGNE ROSÉ

A calice

Etienne Oudart Brut Rosé Référence – 12% (2021, deg. 4/2024) – Uve: Pinot Meunier 50%, Chardonnay 20%, Pinot Noir 30% – 🍷 € 95, 🍷 € 20. Matura sui lieviti per 36 mesi. Ribes, cassis e fragoline di bosco. Grande freschezza.

Bollinger Rosé – 12,5% (s.a.) – Uve: Pinot Nero 67%, Chardonnay 33% – 🍷 € 170. Agrumi e frutti rossi. Freschezza prolungata e cremosa.

Bollinger "La Grande Année Rosé 2014" – 12,5% (deg. 8/2021) – Uve: Pinot Nero 61%, Chardonnay 39% – 🍷 € 340. Ciliegia, limone, mela cotogna e bergamotto con una sottile nota iodata. Sottile acidità e struttura delicata. Finale lungo e salino.

Billecart-Salmon Rosé – 12% (s.a.) – Uve: Pinot Nero 30%, Chardonnay 40%, Pinot Meunier 30% – 🍷 € 140. Note di ribes, di lamponi e di bacche. Profumato, fresco ed elegante.

Bruno Paillard Rosé – 12% (2020, deg. 9/2024) – Uve: Pinot Nero in maggioranza e Chardonnay – 🍷 € 130. . Extra-brut. 25 annate di vini di riserva. Maturazione di 3 anni sui lieviti ed almeno 5 mesi in bottiglia dopo la sboccatura. Marasca, fragola selvatica e violetta, un tocco di limone. Finale lungo, fresco e raffinato.

Larmandier-Bernier Rosé de Saignée – 12,5% (2013) – Uve: Pinot Noir 100% – 🍷 € 180. Affinamento di 72 mesi sulle fecce fini. Note di torba delicatamente affumicate. Trama speziata, complessa e saporita.

Pinot-Chevauchet "Elegante" Rosé Pas Dosé – 12% (s.a.) – Uve: Chardonnay 50%, Meunier 30%, Pinot Nero 20%, – 🍷 € 95. Affinato per almeno 6 anni sui lieviti, non filtrato. Frutti rossi e frutta fresca, ben strutturato e persistente.

Ruinart Brut Rosé – 12,5% (s.a.) – Uve: Pinot Nero 55%, Chardonnay 45% – 🍷 € 165. Fresco e delicato al naso, con sentori di piccoli frutti rossi e note di melograno. Nitido e ricco in degustazione, con il frutto che si esprime pienamente e una finitura che richiama l'aggrumato del pompelmo rosa.

Tarlant Zero Brut Nature Rosé – 12% (vendemmia 2018, deg. 2/2024) – Uve: Chardonnay 50% , Pinot Nero 44%, Pinot Meunier 6% – 🍷 € 110. Affinato 6 mesi in barrique e poi almeno 5 anni sui lieviti, non filtrato. Ricco, avvolgente e fruttato, asciutto e verticale nella chiusa finale.

VINI BIANCHI

LIGURIA DI LEVANTE

Albarola – Cantine Lunae Bosoni (DOC 2024) 13% – Uve: Albarola 100% – € 37,1 € 10. Note di agrumi ed erbe secche. Gusto equilibrato, intenso, minerale.

"Bamboo Road" – Stefano Legnani – Uve: Trebbiano, Malvasia di Candia, Albana, Vermentino – Macerazione di 5 giorni sulle bucce, uve provenienti da vigne di 50/80 anni. Nessuna filtrazione. Frutta matura, fiori, note aggrumate e minerali. Al palato è secco, avvolgente, polposo con buona acidità e un persistente finale. Ogni annata evolve in maniera "personale".

Annata 2020 11% – € 69

Annata 2022 12% – € 59

Annata 2023 13,5% – € 49

"Beppin" – Mulino di Barry (DOC 2024) 12% – Uve: Bianchetta, Vermentino, Bosco – € 44. Macerazione di 2 mesi sulle bucce. Mela verde e fiori bianchi. Grande finezza ed eleganza, gusto fresco e asciutto con un finale sapido.

Bianchetta "Ninte de Ninte" – La Ricolla (IGT 2021) 12,5% – Uve: Bianchetta 100% – € 49. Senza solfiti aggiunti. Fermentazione sulle bucce per 5 giorni, 6 mesi di affinamento in anfora. Fresco, agile e accattivante. In apparenza esile, si muove su profumi che spaziano dai fiori, alla frutta, fino a sfumature salmastre e terrose.

"Bonazolae" – Cà du Ferrà (DOP 2024) 13% – Uve: Vermentino 65%, Albarola 30%, Bosco 5% – € 39,1 € 11. Richiami fruttati e di erbe spontanee, sorso avvolgente, profondo e soddisfacente. Il sole, il vento, la pietra mai doma caratterizzano un vino dagli accenti profondamente ligustici.

Cimixà "Giamin" – Az. Agricola U Cantin (2020) 13% – Uve: Cimixà 100% – € 46. Macerato non filtrato, 27 mesi di acciaio e 6 di bottiglia. Sapido, fruttato e molto minerale.

Cimixà "Sentè" – Az. Agricola U Cantin (2022) 13,5% – Uve: Cimixà 100% – € 42. Non filtrato, 48 ore di macerazione, 6 mesi di acciaio e 2/3 anni di bottiglia. Minerale con buona acidità, sapido e fruttato.

"Con-tatto" – Cian Cianin (IGT 2023) 12,5% – Uve: Vermentino, Bosco, Albarola – € 49. Lunga macerazione sulle bucce, in parte poi maturato in barrique ed infine affinato in bottiglia per 9 mesi. Sapidità, macchia mediterranea e frutti maturi. Lunga persistenza.

"Erbaspada" – Mönte d'Arvi (2024) 14,5% – Uve: Vermentino, Bosco, Albarola – € 46. Fiori selvatici e miele salmastro.

"Fortezza" – Luna Mater (IGT) 13% – Uve: Albarola, Trebbiano e Malvasia. Macerazione di 5 giorni in acciaio. Vino volutamente non acido, austero.

Annata 2021 – € 49

Annata 2022 – € 45

"Loup Garou" – Stefano Legnani (2020) 13% – Uve: vitigni autoctoni – € 74. Macerato, non filtrato. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione di 5 giorni sulle bucce. Legnani preleva 1/3 del contenuto della vasca di Ponte Di Toi e poi lo lascia sulle fecce fini fino ad agosto. Affinamento in acciaio.

"Particella 906" - Luna Mater (IGT 2021) 13,5% - Uve: Vermentino 60%, Albarola Trebbiano Malvasia 40% - € 42. Vermentino macerato per 18 ore, gli altri per 5 giorni. Acido, fresco e terrosamente corposo.

"Pentesilea" - Cerrolungo (2020) 13% - Uve: Vermentino, Albarola, Bosco - € 42. Non filtrato e macerato per 6/10 giorni, Note floreali e minerali, miele e rosmarino. Cremoso e materico.

"Ponte di Toi" - Stefano Legnani 12,5 - Uve: vitigni autoctoni. Macerato, non filtrato. Fermentazione spontanea con macerazione di 7 giorni, sosta in acciaio per l'inverno prima dell'imbottigliamento. Sapido, lungo e croccante con note balsamiche.

Annata 2021 11% - € 69

Annata 2023 13% - € 49

"Raixe" - Giorgia Grande (2022) 12,5% - € 44. Uve: Vermentino, Bosco, Albarola. Macerazione di 3 giorni sulle bucce ed affinamento in acciaio per 6 mesi. Fiori bianchi, frutti maturi e note sapide e minerali.

Ruzzese "Zero Tolleranza per il Silenzio" - Cà du Ferrà (DOP 2023) 13% - Uve: Ruzzese 100% - € 95. 8 mesi in botti di rovere e 9 di affinamento in bottiglia, solo 500 bottiglie prodotte. Cedro, arancia candita e note di macchia mediterranea. Fresco, minerale, di buona struttura. Finale dolce e persistente.

Vermentino "A Posa" - Az. Agricola U Cantin (2022) 13% - Uve: Vermentino 100% - € 39. Non filtrato, 6 mesi di acciaio e 6 di bottiglia. Sapido, fresco e beverino.

Vermentino "Atys" - La Ghiaia (DOC 2023) 13,5% - Uve: Vermentino 100% - € 37, € 11. Erbetto aromatiche e leggere note di fiori bianchi. Acidità e sapidità sono equilibrate da una delicata morbidezza. Il finale è lungo e pieno su sentori leggermente balsamici e minerali.

Vermentino "Aut Auf" - Cian Cianin (IGT 2023) 13% - Uve: Vermentino 100% - € 49. Macerazione sulle bucce per 5 giorni, 9 mesi in barrique e quindi 9 mesi di affinamento in bottiglia. Persistente ed asciutto, caldo ed avvolgente. Pura macchia mediterranea.

Vermentino "Berette 2.0" - La Ricolla (IGT 2023) 13% - Uve: Vermentino 100% - € 46. Macerazione sulle bucce per 14 giorni, 6 mesi di affinamento in anfora. Sapido e materico, terroso e floreale.

Vermentino "Ithaa" - La Ghiaia (IGT 2024) 12,5% - Uve: Vermentino 100% - € 42. Vecchie vigne di 60 anni, macerazione di 2 mesi, non filtrato né chiarificato. Intense note agrumate e floreali quali bergamotto, pompelmo e fiori d'arancio. Strutturato, fresco, sapido con un buon corpo. Tannini lievemente morbidi e raffinati.

Vermentino "Luccicante" - Cà du Ferrà (DOP 2024) 13% - Uve: Vermentino 100% - € 49, € 14. Fiori di campo, camomilla, erbe aromatiche e sentori fruttati di pesca a polpa bianca, mandorla non tostata, mela golden. Vivace, sapido, armonico e di lunga persistenza.

Vermentino "Oua2" - La Ricolla (IGT 2023) 13% - Uve: Vermentino 100% - € 46. Macerazione sulle bucce per 150 giorni, 6 mesi di affinamento in anfora. Complesso e lungo. Agrumi, pesca, erbe mediterranee. Piacevolmente amarognolo.

GENOVA

Bianchetta – Villa Cambiaso (DOC 2024) 12,5% – Uve: Bianchetta 100% – 🍷 € 34, 🍷 € 10. Mela verde e fiori d'arancio. Sapido, caldo, fresco con un lieve fondo amarognolo.

Cimixà – Andrea Bruzzone (DOP 2024) 13,5% – Uve: Cimixà 100% – 🍷 € 29. Frutti tropicali e note vegetali. Vino fresco, sapido e minerale. Lunga persistenza.

Coronata "o Côñã" – Villa Cambiaso (DOC 2021) 13% – Uve: Bianchetta Genovese, Albarola e Vermentino – 🍷 € 33, 🍷 € 9. Profumo delicato, fruttato, persistente. Sentori di erbe e fiori di campo. Sapore secco, sapido e armonico.

"Patiscimile" – Andrea Bruzzone (2023) 12,5% – Uve: Bianchetta 100% – 🍷 € 37, 🍷 € 10. La vigna migliore invecchiata 6 mesi in botti di cemento. Profumo fruttato con sentori di fiori di campo. Delicato e morbido.

Vermentino "e Galêe" – Villa Cambiaso (DOC 2022) 13% – Uve: Vermentino 100% – 🍷 € 33, 🍷 € 9. Mela verde e fiori d'arancio. Sapido, caldo, fresco con un lieve fondo amarognolo.

LIGURIA DI PONENTE

Pigato – Müragni (DOC 2024) 12% – Uve: Pigato 100% – 🍷 € 44, 🍷 € 13. Molto profumato di pesca e salvia. Al palato acidità e sapidità finale.

Pigato "Incanto" – La Casetta (IGT 2024) 13,5% – Uve: Pigato 100% – 🍷 € 32, 🍷 € 9. Breve macerazione senza aggiunta di solfiti. Fruttato e floreale, sapido con lieve retrogusto amarognolo

Pigato "Marené" – BioVio (DOC 2024) 13,5% – Uve: Pigato 100% – 🍷 € 39, 🍷 € 11. Muschio e sottobosco, ginestra e cedro. Gusto secco, abbastanza intenso e persistente con finale leggermente ammandorlato.

Pigato Superiore "Cremen" – Deperi (DOC 2022) 14% – Uve: Pigato 100% – 🍷 € 49. Affinato sulle feccie per 10 mesi in botti di rovere. Note tostate e di miele. Intenso, balsamico e minerale.

Pigato "P'lgì" macerato – Deperi (2022) 13,5% – Uve: Pigato 100% – 🍷 € 39. Macerazione di 7 giorni con successiva svinatura in anfora e dopo altri 8 mesi sulle fecce. Non filtrato né chiarificato. Sentori di frutta e pietra focaia. In bocca è ricco ma allo stesso tempo di buona beva con un finale leggermente astringente.

Vermentino "Giada" – La Casetta (IGT 2024) 13% – Uve: Vermentino 100% – 🍷 € 32, 🍷 € 9. Breve macerazione senza aggiunta di solfiti. Fruttato e floreale dal sapore sapido e fresco.

CAMPANIA

"Privo L'eretico 2023" – Ale.P.A. (IGT 2021) 12,5% – Uve: Pallagrello 100% – € 49. Nessuna filtrazione o chiarifica. Macerazione di 8 giorni cui segue un affinamento di 12 mesi in acciaio e castagno. Albicocche essiccate, miele, arance, polpa di mela e spezie orientali. Fresco, ben sapido, dal persistente finale speziato.

"Riccio Bianco" – Ale.P.A. (IGT 2024) 13,5% – Uve: Pallagrello 100% – € 42. Uno dei pochi vitigni al mondo ad avere entrambe le varietà, bacca bianca e rossa. Affinato solo in acciaio. Frutta bianca, sale, noce moscata. Fresco e leggermente sapido con aromi di frutta gialla e agrumi.

EMILIA-ROMAGNA (Val Trebbia)

"Ageno" – La Stoppa (2020) 12,5% – Uve: Malvasia di Candia 100% – € 59. 4 mesi di macerazione sulle bucce e seguente affinamento in botte. Miele e spezie, tannico e persistente.

Bianco di Fognano – Paolo Foppiani (2021) 11,5% – Uve: Malvasia di Candia e Ortrugo – € 34. 8 mesi di macerazione sulle bucce. Agrumi e pesca sorretti da una buona spalla acida.

"CasèBianco" – Casè (2022) 11% – Uve: Malvasia di Candia Aromatica, Marsanne, Trebbiano, Moscato Bianco, Ortrugo – € 36. Macerazione di 40 giorni. Fresco e minerale con aromi fruttati, Buona struttura.

"Catavela" – Denavolo (2022) 10,5% – Uve: Malvasia di Candia 25%, Ortrugo 25%, Marsanne 25%, altre uve locali 25% – € 29. Macerazione di 7 giorni di uve da vigne giovani. Agile e fragrante, frutta matura, salvia e fiori freschi. Spiccata acidità.

"Dinavolino" – Denavolo (2021) 12% – Uve: Malvasia di Candia 25%, Ortrugo 25%, Marsanne 25%, altre uve locali 25% – € 34. 6 mesi di macerazione sulle bucce. Fruttato e floreale, con sentori balsamici e di erbe aromatiche e sfumature minerali. Molto fresco e dotato di una spiccata mineralità.

"Dinavolo" – Denavolo (2021) 12,5% – Uve: Malvasia di Candia 25%, Ortrugo 25%, Marsanne 25%, altre uve locali 25% – € 49. 8 mesi di macerazione sulle bucce. Tè bianco, pesca disidratata e rosmarino, genziana. Asciutto ed acido, tannino graffiante.

"Jai Guru Deva" – Shun Minowa – Uve: Ortrugo 60%, Malvasia di Candia, Marsanne, Sauvignon Blanc, Moscato. Macerazione di 2 mesi di uve da vigne vecchie, affinamento in cemento e botti di acacia. Agrumi, fiori bianchi, miele, cannella e spezie, Tannino, sapidità ed acidità.

Annata 2020 12,8% - € 49

Annata 2021 13,5% - € 44

"Solata" – Montepascolo (2022) 12% – Uve: Malvasia di Candia, Sauvignon, Moscato – € 36. Macerazione di 60 giorni, affinamento di 12 mesi in cemento ed altri 12 in bottiglia. Leggermente petillant.

EMILIA-ROMAGNA

Malvasia "Vej" - Podere Pradarolo (IGT) - Uve: Malvasia di Candia Aromatica 100%. Macerazione sulle bucce in vasche di cemento. Nessuna filtrazione, chiarifica, aggiunta di lieviti. Rosa antica, corpo importante e tannini spiccati, floreale e fresco in bocca.

"Vej 210" Annata 2020 12% - € 49

"Vej 240" Annata 2022 12,5% - € 42

"Ripa di Sopravento" - Vittorio Graziano (2024) 12% - Uve: Trebbiano ed altri vitigni locali - € 42. Metodo ancestrale rifermentato in vetroresina. Fresco, sapido e minerale di buona struttura.

"Rorippa" - Lusenti (2021) 12% - Uve: Chardonnay 90%, Malvasia 10% - € 42. Non filtrato, macerato in anfora per 6 mesi. Mineralità e sapidità. Frutta, crema e cocco.

Trebbiano "ex Alba" - Podere Pradarolo (2022) 12% - Uve: Trebbiano d'Abruzzo 100% - € 36. giorni di macerazione sulle bucce in vasche di cemento. Nessuna filtrazione, chiarifica,

FRIULI

"I Fiori di Leonie" - Zorzettig (DOC 2020) 13,5% - Uve: Pinot Bianco, Friulano, Sauvignon - € 69. Leggera nota floreale e richiami fruttati di mela Golden e crema pasticcera. Equilibrato e avvolgente, di buona persistenza e struttura, con un finale balsamico.

Malvasia "Orange" - Le Vigne di Zamò (IGT 2022) 13% - Uve: Malvasia 100% - € 49, € 13. Macerazione di 6 mesi in anfora, non filtrato. Pompelmo, albicocca, pesca e muschio con tannini ben integrati.

Ribolla Gialla - Zorzettig (DOC 2022) 13% - Uve: Ribolla Gialla 100% - € 44, € 12. Naso floreale con note di camomilla e fiori di acacia, mela e albicocca. Grazie al buono stato di maturazione delle uve raccolte evidenzia al palato la caratteristica nota acida smorzata e ben bilanciata da una ampia complessità di corpo. Buona sapidità che rende il finale lungo di grande piacevolezza.

LOMBARDIA

Riesling "San Rocco" - Stefanago (IGP 2016) 13% - Uve: Riesling 100% - Lombardia - € 48. 12 mesi in botti di acacia e 12 mesi in bottiglia. Sapido, fresco, equilibrato e persistente.

Traminer "Arò" - Stefanago (IGP 2023) 13% - Uve: Traminer 100% - € 36. Arancia, fiori di rosa, litchi, zenzero e coriandolo. Succoso e aromatico, allo stesso tempo

PIEMONTE

Chardonnay "Ada" - Simone Borsari 13% - Uve: Chardonnay 100% - € 48, € 13. 10 mesi di tonneau. Minerale, fruttato, floreale e sapido.

Chardonnay "An Piota" - Forti del Vento (2022) 13,5% - Uve: Chardonnay 100% - € 34, € 9. 2 mesi di macerazione e quindi 6 mesi di affinamento in anfora. Non il solito Chardonnay. Fresco e minerale, naso complesso con richiami di scorza di arancia.

Cortese "Maia" - Forti del Vento (2022) 12,5% - Uve: Cortese 100% - € 32, € 9. 3 mesi di macerazione e quindi 8 mesi di affinamento in acciaio. Vino secco, affilato e minerale. Con una beva di gran carattere.

Riesling "Marin" - Fontanafredda (DOC 2021) 13% - Uve: Riesling 100% - € 37, € 10. Agrumi, pesca bianca, alloro e rosmarino uniti all'idrocarburo e all'acidità del Riesling. Retrogusto lungo e sapido.

Timorasso "C.C.C." - Az. Agr. Ricci 14% - Uve: Timorasso 100% - € 79. Vino superorange. Macerazione di 3 giorni e lungo invecchiamento ossidativo in botte per 12 mesi. No filtrazioni né chiarifiche. Frutta gialla matura, miele, fiori di campo, camomilla, cenni salmastri e sfumature ossidative. Il sorso è ampio e lungo, con una prevalenza di sensazioni terziarie di particolare intensità espressiva. Il finale è leggermente tannico, fresco e salino.

Timorasso "lo Cammino da Solo" - Az. Agr. Ricci (2019) 13,5% - Uve: Timorasso 100% - € 69. Macerazione di 100 giorni sulle bucce in anfore interrato e affinato di 12 mesi in legni di castagno. Da bere rigorosamente a temperatura ambiente.

SICILIA

Catarratto "Aggiara" - Ferracane (IGP 2022) 12% - Uve: Catarratto 100% - € 47. Non filtrato. 21 gg di macerazione sulle bucce e 12 mesi di affinamento sui lieviti, tutto in anfora. Sentori di lievito, bergamotto e mandorla nel finale. Buon corpo, molto fresco e sapido e un tannino non invasivo.

Catarratto "Macerato" - Ferracane (IGP 2023) 12% - Uve: Catarratto 100% - € 42. 19 giorni di macerazione sulle bucce e 2 mesi di affinamento sui lieviti. Sentori di lievito, erba appena tagliata, chiusura con mandorla. Di medio corpo ma fresco, leggermente salato, tannino morbido.

"Fossa delle Triglie" - Badalucco (2024) 12,5% - Uve: varietà locali - € 45. Non filtrato, macerato 6 mesi sulle fecce. Frutta gialla matura. Avvolgente, fresco, delicato e marino.

Grillo "Magico Ariddu" - Ferracane (IGP 2023) 12% - Uve: Grillo 100% - € 32. 2 giorni di macerazione sulle bucce. Fruttato con sentori di pesca e fiori d'arancio. Equilibrata morbidezza e buon corpo.

Grillo "Note di Bianco" - Alessandro Viola (IGP 2024) 12,5% - Uve: Grillo 100% - € 35. Non filtrato, macerato 6 mesi sulle fecce. Frutta gialla matura. Avvolgente, fresco, delicato e marino.

Grillo "Pinzeri" - Funaro (DOC 2024) 13% - Uve: Grillo 100% - € 32. Al naso sentori floreali e fruttati (melone giallo e pesca). Morbido e pieno con lunga persistenza.

TOSCANA

Ansonaco (Isola del Giglio) – Vigneto Altura (IGT 2017) 13,5% – Uve: Ansonaco (Inzolia) 100% – € 59. Macerazione di 4 giorni ed affinamento in acciaio.

"Aura Vanempo" – Poggio di Cicignano (IGT 2020) 13% – Uve: Trebbiano 45%, San Colombano 35%, Malvasia del Chianti 20% – € 49. Vigne di oltre 50 anni. Macerazione di 5 giorni ed affinamento di 12 mesi in barrique. Agrumi canditi, nocciole, fiori di campo ed erbe spontanee. Struttura possente e ricca. Salinità e freschezza.

TRENTINO – ALTO ADIGE

Gewürztraminer – In der Eben (IGT 2021) 13% – Uve: Gewürztraminer 100% – € 59. Fermentazione spontanea in botte grande di legno. Invecchiamento in botte grande di rovere per 12 mesi. Imbottigliamento senza chiarifica e filtrazione. Litchi, mango e chiodi di garofano. Fresco, morbido e di grande carattere. Ottima la persistenza.

Gewürztraminer "Turmhof" – Tiefenbrunner (DOC 2023) 15% – Uve: Gewürztraminer 100% – € 48, € 13. Petali di rosa, spezie, miele e litchi. Corpo robusto e finale aromatico persistente.

VALLE D'AOSTA

"Pantagruel" – Cantina di Cuneaz (DOC 2023) 13,5% – Uve: Gewürztraminer 100% – € 39, € 11. Macerazione di 24 ore e seguente affinamento in botte per circa 1 anno. Pieno ed opulento con un finale dritto e secco.

VENETO

"Brespa" – Il Moralizzatore (IGT 2024) 13% – Uve: Vespaiola 100% – € 48. Note minerali e lievemente balsamiche. Sapido, appagante e fresco.

Chardonnay "Sar-do-nè" – Santa Colomba (IGT 2022) 13% – Uve: Chardonnay 100% – € 26, € 9. Intensi sentori floreali, vena minerale e spezie dolci.

Garganega "Pico" – Angiolino Maule (IGT 2023) 12% – Uve: Garganega 100% – € 49. Miele di acacia e fiori di campo. Gusto diretto, minerale e persistente. Buona freschezza.

Sauvignon "Sudigiri" – Villa Job (IGT 2022) 13% – Uve: Sauvignon 100% – € 39, € 11. Macerazione sulle bucce per 3 giorni e seguente affinamento di 6 mesi in cemento e 3 mesi in botte. Ortica e sambuco, pompelmo e frutto della passione. Bella struttura con spalla erbacea.

"Togo" – Il Ceo (2023) 11,5% – Uve: Vespaiola, Glera Lunga e Pedevenda – € 38, € 11. Nespola e tiglio. Sapido e croccante con una spiccata freschezza finale.

VINI ROSATI

LIGURIA

"La Foce" - La Cornice (IGT 2022) 13% - Uve: Sangiovese, Canaiolo e Syrah - € 32. Frutti di bosco e rosa canina, calendula e melissa. Buona acidità e tannino sfumato.

"La Poggia" - Luna Mater (IGT 2024) 14% - Uve: Syrah 100% - € 44. Elegante ed equilibrato.

"Lappazucche" - Berry&Berry (2023) 11,5% - Uve: Barbarossa 80%, altri vitigni autoctoni 20% - € 34, € 10. Aromi fruttati e floreali con una piacevole nota speziata.

"Rosé d'Amour" - Possa (2024) 12% - Uve: Bonamico 80% e Moscato rosso 20% - € 44. Profumi nitidi e schietti, molto eleganti di frutti di bosco, lampone, mirtillo e ribes. In bocca è molto morbido.

ALTRE REGIONI

Cerasuolo d'Abruzzo "Suffonte" - Az. Agr. Ludovico (DOC 2020) 14% - Abruzzo - Uve: Montepulciano d'Abruzzo 100% - € 39. Macerazione di 7 giorni ed affinamento in acciaio. Nessuna chiarifica o filtrazione. Frutto croccante, sapidità, freschezza e struttura.

"Il Sole di Leo" - UCCI Cantina Urbana (2023) 12,5% - Uve: Freisa 100% - Piemonte - € 33. Lampone e rosa. Fresco, croccante, di buona sapidità.

"Il Sole di Leo" Botte Scolma - UCCI Cantina Urbana (2017) 14% - Uve: Freisa 100% - Piemonte - € 46. Vinificato in legno ed affinato in botte scolma. Tabacco e cioccolato, leggermente ossidato e di buon corpo.

Pinot Grigio "Macerato" - Stefanago (IGP 2023) 13,5% - Uve: Pinot Grigio 100% - Lombardia - € 36. Pera e frutta fresca. Vino giovane e non impegnativo, sapido ed asciutto.

VINI ROSSI

LIGURIA

"Bon Stress" - Luna Mater (2021) 13,5% - Uve: Vermentino Nero, Ciliegiolo, Massaretta - € 47. Vino volutamente non acido, austero, non per tutti.

Granaccia "Bricco dei Bambini" - Viarzo (DOC 2020) 14,5% - Uve: Granaccia 100% - € 57. Macerazione in cemento e seguente affinamento di 18 mesi in tonneau di rovere. Frutti rossi, note speziate, sentori di sottobosco e leggero tocco balsamico

Granaccia "Trexenda" - Viarzo (IGT 2020) 14% - Uve: Granaccia 100% - € 47. Macerazione in cemento e seguente affinamento di 10 mesi in tonneau di rovere.

"Ngilù" - Cà du Ferrà (DOP 2020) 13,5 % - Uve: Sangiovese, Merlot, Ciliegiolo - € 48, € 14. Melograno, lampone e ciliegia rossa. Vivace ed armonico, di buona struttura e lunga persistenza.

"Niccolò V" - Cantine Lunae Bosoni (DOC 2015) 14 % - Uve: Sangiovese, Merlot, Pollera Nera - € 49. 12 giorni di permanenza sulle bucce e successivo affinamento di 18 mesi in botte. Fragola matura e ciliegia, vaniglia e liquerizia. Trama tannica setosa e piacevolmente acida. Finale lungo e persistente.

"Poderino" - Luna Mater (IGT 2020) 14% - Uve: Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah e Sangiovese - € 39. Macerazione di almeno 10 giorni. Ogni uva vendemmiata e vinificata separatamente (parte in acciaio e parte in botte di terzo passaggio). Dopo l'inverno si passa all'assemblaggio.

Rossese di Dolceacqua - Cantina Muragni (DOC 2023) 13,5 % - Uve: Rossese 100% - € 39, € 12. Rosmarino, pepe nero ed un tannino morbido e maturo. Buona persistenza.

EMILIA-ROMAGNA

Barbera "Velius" - Podere Pradarolo (IGT 2016) 14,5% - Uve: Barbera 100% - € 42. 90 giorni di macerazione sulle bucce, nessuna filtrazione, chiarifica o aggiunta di solfiti, Persistenti note fruttate, tannini ed acidità evidenti.

"Dinavolo Rosso" - Denavolo (2022) 12,5% - Uve: Bonarda, Barbera, Pinot Nero, Pinot Grigio - € 49. 8 mesi di macerazione sulle bucce. Morbido, note vegetali e frutti rossi.

"Giulio" - Montepascolo (2020) 14,5% - Uve: Barbera, Bonarda, Syrah - € 39, € 11. Affinato in botti di rovere per almeno 1 anno. Mirtilli sotto spirito, spezie e terra. Struttura poderosa con tannini "gentili".

"Macchiona" - La Stoppa - Uve: Barbera, Croatina. Affinato in botti di rovere per almeno 1 anno. Mirtilli sotto spirito, spezie e terra. Struttura poderosa con tannini

Annata IGT 2009 11% - € 69

Annata IGT 2016 13% - € 59

Pinot Nero "Riva del Ciliegio" - Casè (IGT 2016) 13,5% - Uve: Pinot Nero 100% - € 44. Macerazione di 30 giorni in botte grande e successivo affinamento di 10 mesi in acciaio. Vino asciutto, tagliente e minerale. Speziato e balsamico.

"Trebbiolo" - La Stoppa (2023) 13,5% - Uve: Barbera, Croatina - € 32, € 9. Macerazione di 20 giorni ed affinamento di 10 mesi in cemento. Bacche rosse, fiori, humus e sentori vegetali. Buona persistenza.

PIEMONTE

Barbera "Dritto al Cuore" - Az. Agr. Ricci (DOC 2020) 15% - Uve: Barbera 100% - € 36. Vinificate con fermentazione spontanea, affinano in acciaio per 12 mesi. Fresco e fruttato. Fiori di campo e sottobosco.

"Crematto" - Crealto (2022) 13,5% - Uve: Uve autoctone, prevalenza di Nebbiolo - € 34, € 11. Fresco e beverino grazie alla breve macerazione ed all'affinamento in acciaio.

Dolcetto "Ottotori" - Forti del Vento (2020) 13% - Uve: Dolcetto 100% - € 32, € 9. Cru maturato un anno in legno ed affinato in bottiglia. Struttura, tannino e finezza. Buona acidità.

Freisa "nuda&cruda" - Cascina Gasparda (2020) 14% - Uve: Freisa 100% - € 32, € 9. Macerazione di 15 giorni ed affinamento per 12 mesi in acciaio. More, prugne e frutta rossa, note minerali e ferrose. Buon tannino.

Freisa "Poco Dopo un Ferragosto" - Cà del Prete (DOC 2019) 14% - Uve: Freisa 100% - € 36. Affinato per 6 mesi sulle bucce. Intenso ed elegante, tannino avvolgente.

Nebbiolo - Andrea Ballarin (DOC 2024) 13,5% - Uve: Nebbiolo 100% - € 32. Rosa e viola, in bocca sapido, dolce e persistente.

SARDEGNA

"Case Sparse" - Az. Agr. Pusole (IGT 2021) 15% - Uve: Cannonau 90% e Monica 10% - € 49. Raccolta tardiva e macerazione di 15 gg. Nessuna chimica né filtrazione. Piccoli frutti rossi, viola, pepe nero, ciliegia e macchia mediterranea. Vino scorrevole, estivo, persistente e dal tannino equilibrato.

SICILIA

"Costa Jatta" – Biscaris (IGP 2024) 13% – Uve: Frappato 100% – 🍷 € 37, 🍷 € 11. Fresco, complesso e variegato al naso, frutta scura matura e spezie.

"SP68" – Arianna Occhipinti (IGT 2023) 12,5% – Uve: Frappato di Vittoria, Nero d'Avola – 🍷 € 37. Macerazione di 15 giorni sulle bucce e fermentazione spontanea in tini di cemento per 7 mesi. Vino giovane, polposo e diretto, piacevolmente fresco. Pepe nero, pietra focaia, tabacco e note mentolate.

TRENTINO ALTO-ADIGE

Pinot Nero – In der Eben (IGT 2020) 12% – Uve: Pinot Nero 100% – 🍷 € 65. Fermentazione spontanea ed affinamento in botti grandi di rovere per 22 mesi. Fresco e speziato. Frutti rossi, terra, sottobosco e corteccia. In bocca entra dritto, teso ed asciutto.

Pinot Nero "Turmhof" – Tiefenbrunner (DOC 2023) 14% – Uve: Pinot Nero 100% – 🍷 € 46, 🍷 € 12. 10 mesi in botte, 2 mesi in cemento e poi 5 mesi in bottiglia. More, lamponi e ciliegie. Morbido e pieno, elegante ed equilibrato.

VENETO

Amarone della Valpolicella Classico – Allegrini – Uve: Corvina 70%, Rondinella 15%, Oseleta 5%. Fiori passiti e di frutta rossa. China, vaniglia, pepe nero e cacao. Strutturato e vigoroso, morbido e vellutato. Chiude su note balsamiche di grande persistenza.

DOCG 2017 16% - 🍷 € 130

DOCG 2018 16% - 🍷 € 120

"La Grola" – Allegrini (IGT 2018) 14% – Uve: Corvina 90%, Oseleta 10% – 🍷 € 45, 🍷 € 12. Maturato per 16 mesi in barrique. Spezie dolci, frutta rossa, con sentori erbacei e balsamici. Corposo, fresco e intenso, elegante e piacevolmente tannico.

"Pino Nero" – Santa Colomba (IGT 2024) 12,5% – Uve: Pinot Nero 100% – 🍷 € 34, 🍷 € 11. More, ribes rosso e sottobosco. Poco tannico, fresco e vellutato. Vaniglia e spezie date dall'affinamento in botte.

"Trojan Horse" – Cantina Martinelli (IGT 2022) 12,5% – Uve: Corvina, Corvinone, Merlot, Cabernet Franc, Garganega – 🍷 € 36. Fragola e ciliegia, corteccia e terra. Sanguigno, caratteriale ma godibile.

BIRRE

Maltus Faber Bianca - 4,7%, bottiglia da 33 cl. € 10.

Birra di malto pils, frumento ed avena. Colore chiaro con schiuma candida e persistente. Aroma fine ed un po' agrumato. Una birra molto dissetante e piacevole.

Maltus Faber Blonde - 5,5%, bottiglia da 33 cl. € 10.

Bianca schiuma persistente. L'aroma è quasi esuberante, erbaceo e fruttato con una sfumatura delicata di pompelmo.

Maltus Faber Ambrata - 7%, bottiglia da 33 cl. € 10.

Nell'aroma pulito prevale il caramello. In bocca è morbida, piena, con sentori fruttati gentili e sfuma in un retrogusto più amarognolo e secco.