

LISTA VINI

WINE LIST



Sommelier Professionista Monica Capurro

BOLLICINE

LIGURIA

"Axillo" - A. Bruzzone 12% - Uve: Vermentino e Bianchetta - € 35, € 10. Profumo è fine e con sentori di fiori bianchi. Frizzante in modo delicato.

Pigato Metodo Classico - Az. Agr. Vis Amoris (millesimo 2018) 12,5% - Uve: Pigato 100% - € 49. Rifermentazione in bottiglia e affinamento di almeno 30 mesi sui lieviti. Bolla molto persistente e fine. Fiori bianchi e note erbacee importanti.

ALTRE REGIONI

"100" Ancestrale - Castello di Stefanago 12,5% - Uve: Pinot Nero 100% - Lombardia - € 59. Rifermentato in bottiglia sui lieviti per 100 mesi. Rosa e viola essiccati, frutto rosso in confettura, ricordi di forno e sentori minerali intensi.

"Bianco Malvasia 2021" - Podere Magia (IGT 2021) 10,5% - Uve: Malvasia di Candia Aromatica 100% - Emilia-Romagna - € 37. Delicata macerazione, rifermentazione in bottiglia. Floreale e speziato con note vegetali.

"Big Bang" - Robb de Matt 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.

"Burlone" Spumante Brut - La Cavaliere 12% - Uve: Pinot Nero 100% - Piemonte - € 32, € 9. Gusto elegante e vibrante freschezza. Finale lungo su toni ammandorlati.

Catarratto "Brutto" - Aldo Viola (IGP 2022) 12% - Uve: Catarratto 100% - Sicilia - € 36. Ancestrale rifermentato in bottiglia fresco, agile, fruttato e gustoso. Fiori bianchi, agrumi e frutta matura.

"Golf 1927" Franciacorta Extra Brut - Barone Pizzini (sboccatura 6-2023) 12% - Uve Chardonnay 100% - Lombardia - € 52, € 13. Profumi floreali e fruttati, minerali e crosta di pane. Avvolgente, fresco e ben strutturato.

"Il Parto" Dosaggio Zero - Lusenti (sboccatura 03-2023) 12% - Uve: Pinot Nero 100% - Emilia-Romagna - € 80. Rifermentato in bottiglia e successivo affinamento sui lieviti per almeno 120 mesi, senza solfiti aggiunti, non filtrato. Bocca piena, lieviti, eleganza.

"Indi" Ancestrale - La Mesma 13% - Uve: Cortese 100% - Piemonte - € 39. Rifermentato in bottiglia. Gelsomino, rosa bianca, un leggero rimando al tarassaco e alla margherita. Sferzante sapidità che lo rende piacevole e fluido, bilanciato da un'ottima freschezza ed un finale decisamente persistente.

Malvasia "Emiliana" Ancestrale - Lusenti (2020) 12% - Uve: Malvasia di Candia Aromatica 100% - Emilia-Romagna - € 37. Rifermentato in bottiglia, senza solfiti aggiunti, non filtrato. Mineralità e sapidità. Frutta, crema e cocco.

"Mille" Franciacorta Brut Riserva 2009 - Tenuta Villa Crespia Franciacorta 13% - Uve: Chardonnay 100% - Lombardia. Fiori dolci, acidità e perlage molto fine.

Millesimo 2007 13% - € 84

Millesimo 2009 13% - € 79

Pinot Nero Dosaggio Zero - Lusenti (sboccatura 07-2023) 12,5% - Uve: Pinot Nero 100% - Emilia-Romagna - € 37. Rifermentato in bottiglia e successivamente affinato sui lieviti per almeno 48 mesi. Fiori bianchi, spiccata acidità. Bolla sottile, gusto fresco e sapido.

"P. R." Franciacorta Brut - Monte Rossa (sboccatura 2-2023) 12,5% - Uve Chardonnay 100% - Lombardia - € 52, € 13. È un Blanc de Blanc frutto dell'appassionata ricerca dell'armonia tra l'ampiezza, la struttura, la complessità del vino di riserva (35%) e l'eleganza, la suadanza, la finezza tipiche dello Chardonnay (65%) proveniente dei migliori cru.

Prosecco "Con Alti" - Bellenda (IGT 2022) 11% - Uve: Glera 100% - Veneto - € 32. Rifermentato in bottiglia senza solfiti aggiunti, non filtrato. Asciutto, fresco e sapido. Fiori bianchi e rosmarino.

Prosecco "Così è" (Col Fondo) - Bellenda (DOCG, S.A.) 11% - Uve: Glera 100% - Veneto - € 34. Rifermentato in bottiglia, non filtrato. Asciutto, fresco e sapido, al naso, oltre ai tipici caratteri varietali di mela e pera ben evidenti, ha sentori di litchi, pesca bianca, caprifoglio, menta bianca.

Prosecco Superiore Brut Pas Dosé "S.C. 1931" - Bellenda (DOCG millesimo 2020) 11,5% - Uve: Glera 100% - Veneto - € 47. Metodo classico. Frutta a polpa bianca e nocciole con sentori di miele d'acacia.

Trebbiano "Ripa di Sopravento" - Vittorio Graziano (2021) 12,5% - Uve: 5 tipologie di Trebbiano - Emilia-Romagna - € 39. Rifermentato in bottiglia. Mineralità e sapidità. Frutta, crema e cocco.

BOLLICINE ROSÉ

LIGURIA

"Axillo" Rosé - A. Bruzzone 12,5% - Uve: Cilieggiolo 100% - € 37, € 11. Profumi ampi e fruttati. Frizzante in modo delicato.

ALTRE REGIONI

"60" Ancestrale - Castello di Stefanago 12,5% - Uve: Pinot Nero 100% - Lombardia - € 55. Rifermentato in bottiglia sui lieviti per 100 mesi. Rosa e viola essiccati, frutto rosso in confettura, ricordi di forno e sentori minerali intensi.

"Annamaria Clementi" Rosé - Cà del Bosco (2013, sboccatura 2021) 13% - Uve: Pinot Nero 100% - Lombardia - € 260. 7 anni di paziente affinamento in botte per un profumo aromatico di estrema finezza. Un equilibrio gustativo supremo, una sfumatura di rosa unica, un perlage finissimo.

Barbera "Le Bolle 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. Frutti rossi croccanti, ribes ed agrumi. In bocca il vino è fresco, divertente verticale. Bell'equilibrio tra acidità e sapidità ed un bel finale speziato.

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.

"Burlone" Spumante Brut Rosé - La Cavaliere 12% - Uve: Nebbiolo 100% - Piemonte - € 32, € 10. Gusto elegante e vibrante freschezza. Finale lungo su toni ammandorlati.

"Mu" - Robb de Matt (2022) 11,5% - Uve: Aglianico 100% - Campania - € 39. Rifermentato in bottiglia. Follemente beverino con un'acidità elettrica e che in bocca sa di lampone ed arancia rossa.

CHAMPAGNE

Bollinger Special Cuvée - 12% - 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.

Leclerc Briant Brut - 12% - Uve: Pinot Noir 40%, Pinot Meunier 40%, Chardonnay 20% - € 99. Naso fresco, pulito, addirittura croccante. Il legno è appena avvertibile. Tanti agrumi, frutti, spezie dolci e tabacco.

Pol Roger Réserve - 12,5% (s.a.) - Uve Pinot Noir 34%, Chardonnay 33% e Pinot Meunier 33% - € 105. Pera e mango, sentori floreali di caprifoglio e gelsomino, sfumature di vaniglia a brioche. Fresco, appena speziato e sostenuto da una bella struttura e lunga persistenza.

Pol Roger "Winston Churchill" - 12,5% (2012) - Uve Pinot Noir, Chardonnay - € 370. 9 anni di affinamento sui lieviti. Frutta secca, agrumi e rimandi di pasticceria secca, miele. La bocca è cremosa e nobile, sentori di mandorla e lievito.

Roger Coulon "Les Hauts Partas" Blanc de Blancs - 12% (deg. 6/2020) - Uve: Chardonnay 100% - € 120. Pas dosé 2 g/l. Affinato per 10 mesi in botti piccole di rovere, non filtrato, successivi 7 anni di affinamento in bottiglia. Aromi di gesso, agrumi e pompelmo, note di pera e mela accompagnate da un pizzico di salsedine.

Ruinart Brut - 12,5% - 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 "Cuvée Louis" - 12% (deg. 3/2018) - Uve: Pinot Nero 50%, Chardonnay 50% - € 120. Perlage abbondante, fino e persistente. Frutta secca, vaniglia, contorni fumé. Morbido e complesso. Dolci note di miele che sfumano su delicate note minerali. Spalla acida importante.

CHAMPAGNE ROSÉ

Bollinger "La Grande Année Rosé 2014" - 12% - Uve: Pinot Nero 67%, Chardonnay 33% - € 270. Agrumi e frutti rossi. Freschezza prolungata e cremosa.

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

Larmandier-Bernier Rosé de Saignée - 12,5% (2013) - Uve: Pinot Noir 100% - € 220. Affinamento di 72 mesi sulle fecce fini. Note di torba delicatamente affumicate. Trama speziata, complessa e saporita.

Roger Coulon "Rosélie" Rosé de Saignée - 12% (deg. 1/2021) - Uve: Pinot Meunier vecchie vigne 100% - € 130. Rosa, piccoli frutti rossi e crosta di pane, quasi salato. Bel perlage e finale di fiori, frutti rossi e lieviti nobili.

Ruinart Brut Rosé - 12,5% - 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'agrumato del pompelmo rosa.

VINI BIANCHI

LIGURIA DI LEVANTE

"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 agrumate e minerali. Al palato è secco, avvolgente, polposo con buona acidità e un persistente finale.

Annata 2020 11% - € 59

Annata 2021 13% - € 54

Annata 2022 12% - € 49

"Beppin" - Mulino di Barry (2023) 12,5% - 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 "Ciana" - Casa del Diavolo (DOC 2021) 13% - Uve: Bianchetta 100% - € 49. Agrumi, mela, ma anche idrocarburi e smalto, note erbacee. Al palato è freschissimo e sapido, vivace, dal succo gustoso. Buona struttura.

Bianchetta "eXperimental-18" - Casa del Diavolo (2018) 13% - Uve: Bianchetta 100% - € 49. Questa bianchetta macerata è un'esplosione di profumi di agrumi, miele, frutta secca e erbe aromatiche; la beva è golosa, ma al contempo dinamica e di agile progressione, con un finale sapido e minerale.

"Bonazolae" - Cà du Ferrà (DOP 2022) 13% - Uve: Vermentino 65%, Albarola 30%, Bosco 5% - € 39, € 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.

Cinque Terre "AmantedelSole" - CianDuGiorgi (IGT 2021) 13% - Uve: Albarola, Bosco, Ruzzese ed altre varietà autoctone - € 69. Da vitigni secolari, è un vino naturale, senza lieviti aggiunti e con fermentazione spontanea. Fiori d'arancio e frutta matura. Lieve tannicità, lunga persistenza e chiusura agrumata.

"Con-tatto" - Cian Cianin (IGT 2022) 12% - Uve: Vermentino, Bosco, Albarola - € 42. 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.

"Fortezza" - Luna Mater (IGT 2022) 13% - Uve: Albarola, Trebbiano e Malvasia - € 37. Vino volutamente non acido, austero, non per tutti.

"Macchia Gialla" - Luna Mater (IGT 2022) 13,5% - Uve: Chardonnay 90%, Sauvignon 10% - € 39. Macerazione di 3-4 giorni. Dolce e grasso.

"Mediterraneo" - 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.

"Pan" - Ilenia Spagnoli (2022) 13% - Uve: Vermentino 70%, Albarola Trebbiano 30% - € 29. Vigne di 50 anni, macerazione di 3 giorni, non filtrato né chiarificato. Ginestra, pesca e fieno con sfumature marine. In bocca dapprima è snello e scattante, poi la nota leggermente salmastra seguita da una lievissima percezione tannica svelano una struttura appagante. Finale fruttato e saporito.

"Particella 906" - Luna Mater (IGT 2022) 13,5% - Uve: Vermentino 60%, Albarola Trebbiano Malvasia 40% - € 37. Vermentino macerato per 18 ore, gli altri per 5 giorni. Acido, fresco e terrosamente corposo.

"Pentesilea" - Cerrolungo (2018) 13,5% - Uve: Vermentino, Albarola, Bosco - € 42. Non filtrato e macerato per 6/10 giorni, Note floreali e minerali, miele e rosmarino. Cremoso e materico.

"PTR" - Il Rocco di Carpeneto (2022) 12,5% - Uve: Albarola, Bosco, Vermentino - € 42. 3 giorni di macerazione sulle bucce e seguente affinamento in botti di acacia per 6/7 mesi. Elicriso e resina, in bocca sapido e salino, lungo e persistente.

"Raixe" - Giorgia Grande (2022) 12,5% - € 44. Uve: Vermentino, Bosco, Albarola. Macerazione di 6 giorni sulle bucce ed affinamento in bottiglia per qualche mese senza filtrazione. Fiori bianchi, mela e pera. Minerale e sapido.

"Risséu" - Mulino di Barry (2023) 13% - Uve: Bianchetta, Vermentino, Bosco - € 39. Macerazione di 36 ore sulle bucce, in parte poi affinato in botte per 6 mesi. Vaniglia, miele e nocciola. Ampio, corposo e minerale con una giusta componente acida.

Vermentino "Atys" - La Ghiaia (DOC 2022) 12,5% - Uve: Vermentino 100% - € 37. 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 Aut" - Cian Cianin (IGT 2022) 12% - Uve: Vermentino 100% - € 44. 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 "Ithaa" - La Ghiaia (IGT 2021) 13% - 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 2022) 13% - Uve: Vermentino 100% - € 49. 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 "Ponte di Toi" - Stefano Legnani (2021) 12,5 - Uve: Vermentino - € 47. 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.

GENOVA

Bianchetta Genovese - Andrea Bruzzone (DOP 2023) 12,5% - Uve: Bianchetta 100% - € 28, € 9. Profumo fruttato con sentori di fiori di campo. Delicato e morbido.

Bianchetta Genovese - Villa Cambiaso (DOC 2022) 12,5% - Uve: Bianchetta 100% - € 34, € 10. Frutta bianca, acidità, sapidità e mineralità.

Coronata "o Còna" - 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.

Vermentino "e Galée" - 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 - Deperi (DOC 2023) 13% - Uve: Pigato 100% - € 28, € 8. Fiori e pesca gialla, gradevole acidità e retrogusto mandorlato tipico del vitigno.

Pigato - Müragni (DOC 2023) 13% - Uve: Pigato 100% - € 39, € 12. Molto profumato di pesca e salvia. Al palato acidità e sapidità finale.

Pigato "Campolòu" - Berry&Berry (2022) 12,5% - Uve: Pigato 100% - € 49. Frutta matura ed idrocarburi. Sapido, fresco ed equilibrato.

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

Pigato "P'igi" 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.

Pigato "Regis" - VisAmoris (IGT 2020) 12,5% - Uve: Pigato 100% - € 44. 6 mesi di barriques di rovere francese. Buona consistenza. Intenso e persistente con note aromatiche di salvia, agrumi e fiori di campo.

Pigato Superiore "Giuano" - Maffone (DOC 2019) 14% - Uve: Pigato 100% - € 47. Vendemmia tardiva. Vinificato con una breve permanenza sulle bucce, un lungo bâtonnage e un passaggio in legno. Piacevolmente secco, di buon corpo e persistenza.

Vermentino "Aimone" - BioVio (DOC 2022) 13,5% - Uve: Vermentino 100% - € 34, € 10. Cedro e pompelmo, timo, rosmarino e una lieve mineralità marina. Bella freschezza che richiama i toni olfattivi e agrumati a discapito di quelli vegetali con una bella nota minerale e sapida.

Vermentino "Rebosso" - Selvadolce (IGP 2021) 13,5% - Uve: Vermentino 100% - € 45. Non filtrato. Affinato sulle fecce fini in vasche di cemento ed imbottigliato senza chiarifica né filtrazione. Tonalità agrumate, saline e fruttate. Il sorso è molto fresco, sapido, armonico ed equilibrato.

ABRUZZO

"trema" - Az. Agr. Ludovico (2021) 12% - Uve: Malvasia, Trebbiano e Pecorino - € 39. Macerazione di 7 giorni ed affinamento in acciaio. Nessuna chiarifica o filtrazione.

CAMPANIA

"21° foglia" - Bajola 12,5% - Uve: Uve autoctone - € 39. Non filtrato né chiarificato. Macerato per almeno 6 mesi. Buccia d'agrumi, erbe balsamiche, macchia mediterranea e leggere sensazioni ossidative. Freschezza agreste e lunga scia salina e minerale.

Fiano "Sancho Panza" - Zampaglione (IGT 2019) 13% - Uve: Fiano 100% - € 49. Macerazione di 60 giorni sulle bucce ed affinamento di 12 mesi in acciaio. Agrumi maturi, fieno, sale e fiori gialli su un fondo di frutta secca. Carnoso, ricco e profondo.

"In Tiano" - Bajola 13,5% - Uve: Uve autoctone - € 49. Non filtrato né chiarificato. Metodo "perpetuo" affinato in tiano (botte di terracotta). Minerale, aromatico, intenso.

"Ossigeno" - Robb de Matt (2022) 11,5% - 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.

"Riccio Bianco" - Ale.P.A. (IGT 2020) 14% - 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

Albana "Vitalba" - Tre Monti (DOCG 2022) 14,5% - Uve: Albana 100% - € 39. Non filtrato, macerato in anfora per circa 3 mesi ed affinato per altri 10. Frutta esotica matura, frutta gialla disidratata ed erbe aromatiche. Freschezza e da una buona sapidità. Importante struttura e lunghissima persistenza.

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.

"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.

Malvasia "Vej 240" - Podere Pradarolo (IGT 2022) 12,5% - Uve: Malvasia di Candia Aromatica 100% - € 42. 240 giorni di 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.

Malvasia "Vino Bianco" - Vino del Poggio (2020) 11,5% - Uve: Malvasia di Candia 100% - € 41. 6 mesi di macerazione sulle bucce. Scorza d'arancia, albicocca e frutta candita. Tannino ed acidità.

"Mansano" - Denavolo (2021) 12,5% - Uve: Sauvignon 100% - € 49. 10 mesi di macerazione sulle bucce. Acidità fresca e salata che stempera la componente tannica fine ma marcata.

"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. 36 giorni di macerazione sulle bucce in vasche di cemento. Nessuna filtrazione, chiarifica.

FRIULI

Friulano - Zorzettig (DOC 2021) 13,5% - Uve: Friulano 100% - € 44, € 12. Agrumato, elegante e ampio con note speziate di liquirizia e pera matura. Al gusto è fresco, morbido, sapido, pieno e persistente. Al retrogusto, una nota di mandorla dolce.

Pinot Grigio "Guastafeste" - Villa Job (IGT 2019) 145% - Uve: Pinot Grigio 100% - € 47. Fermentazione in botti aperte per 15-20 gg. Affinamento in cemento e botti vecchie, poi un anno di bottiglia. Erbe botaniche ed agrumi su uno sfondo minerale e speziato. Fresco, sapido e leggermente tannico.

Ribolla Gialla - Zorzettig (DOC 2021) 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.

Sauvignon - Zorzettig (DOC 2021) 13,5% - Uve: Sauvignon 100% - € 44, € 12. Frutta tropicale e rimandi di erbe selvatiche. Al palato entra con un ingresso morbido, armonioso. Chiude con un finale lungo, di matrice sapida.

LOMBARDIA

"Idea Bianco" - Luca Bellani 12,5% - Uve: Viogner, Chardonnay, Pinot Grigio, Riesling - € 37. Parcelle impiantate da più di 40 anni. Beva pulita ed invitante. Note di mandarino, bergamotto e fiori di campo. Acidità ben equilibrata.

Pinot Grigio "Macerato" - Stefanago (IGP 2022) 13,5% - Uve: Pinot Grigio 100% - € 38. Vino orange poco impegnativo. Concentrato di frutta fresca, ampio e floreale. Fresco, sapido e persistente.

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% - € 34, € 10. Arancia, fiori di rosa, litchi, zenzero e coriandolo. Succoso e aromatico, allo stesso tempo

PIEMONTE

Timorasso "lo Cammino da Solo" - Az. Agr. Ricci (2019) 15% - 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.

Timorasso "San Leto" Riserva - Az. Agr. Ricci (DOC 2019) 14% - Uve: Timorasso 100% - € 53. Uve raccolte surmature da vigne di 40 anni, macerate solo 3 giorni, fermentate in acciaio e affinate in botte di acacia per 12 mesi. Complesso e fresco, molto varietale con note minerali in evidenza.

SARDEGNA

"Bianco 2020" - Davitha (IGP 2020) 12,5% - Uve: Vermentino 95%, altre varietà autoctone 5% - € 53. No chiarifica né filtrazione. Macerazione di 6 giorni sulle bucce e di 6 mesi in acciaio e botte di rovere. Erbe officinali, spiccata acidità ammorbidita dai toni dolci del legno, lieve tannino.

Vermentino "DueMilaVentidue" - Capichera (IGT 2022) 14% - Uve: Vermentino 100% - € 69. Fiori di campo, biancospino, glicine, rosmarino, timo, lavanda, frutta a polpa gialla e pietra focaia. Finale lungo e persistente con ricca sapidità minerale ed elegante pienezza.

SICILIA

Chardonnay "Conte Hugues" - Tenuta Rapitalà (IGT 2020) 14% - Uve: Chardonnay 100% - € 49. 10 mesi in barrique di quercia francese. Vaniglia, frutta tropicale, scorza d'arancia, camomilla e richiami di macchia mediterranea. Al palato svela una morbida avvolgenza, vellutata e cremosa, sostenuta da una buona freschezza.

"Griddu Verde" - Badalucco (2021) 14,5% - Uve: Grillo e Verdejo - € 44. Viene pressato con i piedi e fatto fermentare spontaneamente con macerazione sulle bucce di 5-10 giorni. Affinamento dai 6 ai 12 mesi in barrique di ciliegio e tonneau francesi. Arancia candita e macchia mediterranea, sfumature di erbe aromatiche, liquerizia, finocchietto selvatico. Caldo e succoso, salino e fresco, con secchi e delicati tannini in chiusura.

Grillo "Egesta" - Aldo Viola (IGP 2019) 13,5% - Uve: Grillo 100% - € 49. Macerazione di 6 mesi. Agrumi ed erbe aromatiche. Minerale e salmastro, leggermente tannico.

Insolia "Bianca di Valguarnera" - Duca di Salaparuta (IGP 2014) 13% - Uve: Insolia 100% - € 54. Macerazione in barriques di almeno 8 mesi. Essenze di fiori. Sentori di vaniglia. Morbidezza, buona consistenza, equilibrio ed intensità.

TOSCANA

"Ansonica" - Le Formiche (DOC 2022) 12,5% - Uve: Ansonica 100% - € 49. Fermentazione spontanea in acciaio e barriques. Interpretazione classica del vitigno. Grande sapidità e complessità.

"Aura Vanempo" - Poggio di Cicignano (IGT 2020) 13% - Uve: Trebbiano 45%, San Colombano 35%, Malvasia del Chianti 20% - € 49. Vigne di oltre 50 anni. Fermentazione spontanea, macerazione di 5 giorni ed affinamento di 12 mesi in barrique. No chiarifiche o filtrazioni. Agrumi canditi, nocciole, fiori di campo ed erbe spontanee. Struttura possente e ricca. Salinità e freschezza.

TRENTINO - ALTO ADIGE

Gewürztraminer "Selida" - Tramin (DOC 2022) 14% - Uve: Gewürztraminer 100% - 🍷 €34,🍷 €10. Arancia, fiori di rosa, litchi, zenzero e coriandolo. Succoso e aromatico, allo stesso tempo

UMBRIA

Trebbiano "Campo di Colonnello" - Raína (IGT 2021) 13% - Uve: Trebbiano Spoletino 100% - 🍷 €37. Macerato sulle bucce in contenitori di acciaio per 6 giorni ad acino intero e quindi affinato in acciaio sulle fecce fini per 6 mesi. Non è filtrato né chiarificato. Frutta esotica ed erbe aromatiche. Al palato è succoso, espressivo, sapido e fresco.

VINI ROSATI

LIGURIA

"Atys" rosato - La Ghiaia (DOC 2022) 12,5% - Uve: Sangiovese 100% - € 26, € 8. Erbette aromatiche e leggere note di fiori bianchi. Acidità e sapidità sono equilibrate da una delicata morbidezza. Il

"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.

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

"Mafà" - Vis Amoris (IGT 2021) 12,5% - Uve: Ormeasco 100% - € 37. Sentori fruttati, di ribes e melograno. All'assaggio fresco, di buona intensità, con un inconfondibile retrogusto fruttato.

"Magia di Rosa" - Cà du Ferrà (IGP 2022) 12% - Uve: Sangiovese, Vermentino Nero, Syrah - € 39, € 10. Minerale e floreale, aromatico e sapido.

Rosé - Luna Mater (IGT 2022) 13% - Uve: Syrah 100% - € 39. Elegante ed equilibrato.

"Velia" - Cian Cianin (2023) 13% - Uve: Bonamico, Cilieggiolo, Pollera ed altri - € 42. Lunga macerazione sulle bucce, in parte poi maturato in barrique ed infine affinato in bottiglia per 9 mesi.

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.

"Diagonale" - Vigneti Repetto (2022) 14% - Piemonte - Uve: Barbera, Freisa - € 22, € 9. Fresco, elegante e delicato, con aromi sottili di frutta a bacca rossa e piacevoli cenni floreali.

"Rosito" - La Cavaliere (2023) 12,5% - Piemonte - Uve: Nebbiolo 100% - € 19, € 6. Freschezza, leggera sapidità, retrogusto elegante e persistente.

Tintilia Rosato "Lame del Sorbo" - agricolavinica (DOC 2020) 12,5% - Molise - Uve: Tintilia 100% - € 35. Affinato in acciaio. Rosa selvatica, lampone e pompelmo rosa. Finale lungo e fresco.

"Volpe Rosa" - Cantina Giardino (IGP 2020) 12% - Campania - Uve: Coda di Volpe Rossa 100% - € 52. Macerazione di 2 giorni e successivo affinamento di 12 mesi in castagno. Erbe mediterranee, piccoli frutti rossi maturi, miele, fiori secchi.

VINI ROSSI

LIGURIA

Dolcetto "Muntà" - Casa del Diavolo (DOC 2020) 14% - Uve: Dolcetto 100% - € 44. Naso fruttato con note intense di ciliegia, sorso fresco e minerale, elegante e di buona persistenza.

"G come Grenache" - Luna Mater (IGT 2021) 14% - Uve: Granaccia 80%, Merlot 10%, Petit Verdot 10% - € 49. Macerazione di 5 giorni. Quasi un rosso vinificato in bianco.

"Ngilù" - Cà du Ferrà (DOP 2020) 13,5% - Uve: Sangiovese, Merlot, Ciliegiolo - € 43, € 12. 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, € 12. 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 "Fulavin" - Anfosso (DOC 2020) 13% - Uve: Rossese 100% - € 44, € 12. Macchia mediterranea, freschezza e bel connubio di gusto e piacevolezza.

Rossese di Dolceacqua Superiore "Le Morghe" - Cantina Müraghi (DOC 2022) 14% - Uve: Rossese 100% - € 49. Petali di rosa appassita, pepe nero, chiodi di garofano, Pieno, intenso e persistente. Salato e salmastro.

"Scià Maddalena" - Cerrolungo (2020) 13% - Uve: Granaccia, Sangiovese, Canaiolo, Ciliegiolo - € 42. Fresco e succoso.

EMILIA-ROMAGNA

"Navel Vino Rosso" - Vino del Poggio (2012) 13,5% - Uve: Barbera, Bonarda - € 46. 3 mesi minimo di macerazione sulle bucce, 12 mesi di sosta in barrique. Nessuna filtrazione, nessun intervento. Scorza d'arancia e albicocca e sentori di frutta candita, tannini bilanciati da una perfetta acidità.

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.

PIEMONTE

"CRSTA" - Az. Agr. Reichmuth (2018) 14% - Uve: uvaggi autoctoni a bacca rossa - € 42. Prodotto solamente nelle annate ricche di sole, senza chiarifiche, filtrazioni o correzioni chimiche. Matura per almeno 4 anni in botti di quercia. Frutti rossi maturi, spezie, sottobosco. Complesso, secco, corpo tannico ben marcato.

Barbera "Dritto al Cuore" - Az. Agr. Ricci (DOC 2019) 14% - Uve: Barbera 100% - € 36. Vinificate con fermentazione spontanea, affinano in acciaio per 12 mesi. Fresco e fruttato. Fiori di campo e sottobosco.

Freisa "Poco Dopo un Ferragosto" - Cà del Prete (DOC 2019) 14% - Uve: Barbera 100% - € 36. Affinato per 4 mesi sulle bucce. Intenso ed elegante, tannino avvolgente.

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.

"Sa Scala" - Az. Agr. Pusole (DOC 2019) 14% - Uve: Cannonau 100% - € 53. Affinato 18 mesi in botti di rovere. Amarene mature, frutti di bosco e more di gelso, spezie indiane e vaniglia. Corposo e morbido, attraversato da una bella sapidità e sorretto da un'equilibrata trama tannica.

SICILIA

"Duca Enrico" - Duca di Salaparuta (IGT 2010) 15% - Uve: Nero d'Avola 100% - € 69. Affinato in botti di rovere per 18 mesi e quindi in bottiglia per altri 18 mesi. Rotondo ed avvolgente.

TOSCANA

Vermentino Nero "I Pilastri" - Francesca Pascale (IGT 2022) 13% - Uve: Vermentino Nero 100% - bocca è un vino snello e scattante, energico nell'acidità ed elegante nel sapore fresco e fruttato. Tannino lieve e vellutato, piacevole acidità fruttata su un finale lungo e sottile.

TRENTINO ALTO-ADIGE

Pinot Nero - Tramin (DOC 2022) 13,5% - Uve: Pinot Nero 100% - € 34,1 € 10. Fruttato, erbaceo, delicati sentori di legno. Mediamente strutturato, elegante, vivace e secco.

Pinot Nero "Krafuss" - Alois Lageder (IGT 2019) 12% - Uve: Pinot Nero 100% - € 69. Fruttato di mora e lampone, speziato con note di pietra focaia. Mediamente strutturato, fresco e vellutato.

VENETO

Amarone della Valpolicella Classico - Allegrini (DOCG 2017) 16% - Uve: Corvina 70%, Rondinella 15%, Oseleta 5% - € 83. 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.

"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.

"La Poja" - Allegrini (IGT 2017) 14,5% - Uve: Corvina Veronese 100% - € 130. Vendemmia tardiva. Macerazione di 25 giorni e seguente affinamento in barriques per 20 mesi. Frutto maturo, tabacco tostato, spezie scure e liquirizia. Lunga persistenza e tannini morbidi e setosi.

"Palazzo della Torre" - Allegrini (IGT 2018) 13,5% - Uve: Corvina 70%, Rondinella 25%, Sangiovese 5% - € 37. Frutta in confettura, toni speziati e vegetali, richiami di tabacco e di vaniglia. Caldo, caratterizzato da una trama tannica abbastanza definita, chiude con un finale di lunghissima persistenza, sul frutto.

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.