



## VINI BIANCHI LIGURI

### **SEMPITERNUS, Federici, 100% Vermentino (LIGURIA)**

Prende il nome da una divinità romana chiamata Sempiternus, ovvero "sempre eterno". Vermentino dal colore giallo paglierino con note di fiori bianchi e sentori di pesca. In bocca è fresco e di grande struttura. Gode di un finale lungo e piacevole.

€ 24

### **PIGATO, Terrae, 100% Pigato (LIGURIA)**

Caratterizzato dal giusto tenore zuccherino e alcolico, l'acidità è persistente con intensi aromi floreali e fruttati, gradevole e morbido al palato.

€ 24

### **PIGATO, Deperi, 100% Pigato (LIGURIA)**

Viene eseguito l'affinamento in acciaio per 4 mesi sulle fecce fini ed un periodo di affinamento in bottiglia di 2 mesi. Si riscontrano caratteristici sentori floreali e di pesca gialla, in bocca è secco con una gradevole acidità ed un retrogusto mandorlato tipico del vitigno.

€ 26



### **IL BIANCO, Il Torchio, 100% Vermentino (LIGURIA)**

Vino bianco dinamico e rinfrescante della Liguria a base di uve Vermentino, vinificato in acciaio con brevissima macerazione sulle bucce per circa metà delle uve. Emana profumi territoriali di frutta, fiori, erbe aromatiche e balsamiche. Al palato è fresco, energetico, croccante, espressivo e piacevolmente sapido.

€ 26

### **ETICHETTA NERA, Bosoni, 100% Vermentino (LIGURIA)**

Un bianco di grande stoffa e fascino, dal colore giallo paglierino intenso e riflessi dorati. Profumo elegante con evidenti sentori di fiori di campo. In bocca si presenta sapido e armonico. piacevolmente fruttato con note di mela verde sul finale.

€ 30



### **CIAN DEI SERI, Cerri, 100% Vermentino (LIGURIA)**

fermenta in tini di acciaio prima di riposare 5 mesi sulle fecce fini. Giallo paglierino si rivela consistente. Intenso al naso. Ha una complessità interessante. Il primo naso è pera, netta, precisa e pulita. Il secondo naso è mare, nelle sue sfaccettature, salsedine. Il terzo è frutta tropicale, non troppo matura. Il Vermentino si fa spazio con la sua nota vegetale. Si apre un bouquet di erbe. In bocca sapidità spiccata, emergono fiori di campo, molto fresco. Persistente con una particolare nota di roccia bagnata sul finale.

€ 30

### **POGGIO ALLE API, Cerri, 100% Albarola (LIGURIA)**

Durante i mesi estivi i "Poggi" sono rifugio e serbatoio per le api. Da questi terrazzamenti che guano il mare nasce questo bianco da uve Albarola in purezza che fermentano naturalmente sulle bucce per oltre un mese senza controllo della temperatura. Giallo lucente con profumi antichi che riportano a sentori di fiori bianchi, resine boschive e frutta gialla matura. Un vino tutto da scoprire.

€ 35



 **LUCCICANTE, Cà du Ferrà, 100% Vermentino (LIGURIA)**

Si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso si rivela molto fine; si distinguono sentori di pesca e mela golden, note di fiori di campo, camomilla ed erbe aromatiche con cenni di mandorla non tostata. Al palato si presenta vivace e armonico.

**€ 35**

**STRALUNATO, Orange Wine, Il Torchio, 80% Vermentino, 15% Moscato, 5% Sauvignon (LIGURIA)**

La macerazione delle bucce avviene per 5 giorni, segue la fermentazione grazie ai lieviti indigeni in tonneau. Il vino subisce diversi travasi regolati dal calendario lunare biodinamico, processo da cui prende nome il vino. Per alcuni mesi affina in barrique. Il bouquet è intenso e variegato con sentori agrumati, erbacei e di macchia mediterranea, regalando sul finale piacevoli cenni salmastri. In bocca si rivela decisamente croccante e sapido connotato da una vivace agilità.

**€ 44**

**LUNATICA, Il Torchio, Uve Bianche (LIGURIA)**

Vino bianco schietto e mediterraneo. Nasce da un processo di macerazione sulle bucce che dona una struttura e una ricchezza aromatica fuori dal comune rispetto a un bianco vinificato in modo tradizionale. Rappresenta il tentativo di trasferire nel calice la ricchezza dell'acino in modo diretto e schietto. La fermentazione si svolge in tini d'acciaio, con una macerazione sulle bucce di circa una settimana. Dopo l'affinamento, il vino viene imbottigliato senza filtrazione, chiarifica e senza aggiunta di solforosa. Si presenta con un colore giallo dorato piuttosto carico. Il bouquet è caratterizzato da note di scorza d'agrumi, frutta gialla matura, sentori di erbe della macchia mediterranea, raffinate sfumature iodate e salmastre. Al palato ha una buona struttura, con un sorso ampio e lungo. Il finale è persistente e sapido, con una lieve sensazione tannica.

**€ 47**



## VINI BIANCHI ITALIANI

### **FALANGHINA VULPIS, I Borboni, 100% Falanghina (CAMPANIA)**

Le uve raccolte manualmente e messe in cantina vengono pigiadiraspate e vinificate a temperatura controllata. Il profumo esprime sentori fruttati e agrumati con note delicate di fiori bianchi, floreali ed un richiamo all' ananas, con gusto fresco e corpo leggero, sapido e ricco di sali minerali con ritorno agrumato e retrogusto leggermente fumè. € 24



### **IDEA BIANCO, Luca Bellani, Viognier, Pinot Grigio, Chardonnay, Riesling (PIEMONTE)**

È un vino alla portata di tutti con un unico denominatore comune: la beva semplice e non scontrosa, pulita e non opulenta, invitante e non ostinata, per tutti e non per pochi. Vino fragrante con note di mandarino, bergamotto e fiori di campo selvatici. Sorso morbido, equilibrato e di sottile acidità. Utilizzo di solo acciaio. € 24

### **TIMORASSO Derthona, Giovanni D' Aglio, 100% Timorasso (PIEMONTE)**

Uve selezionate a mano e fermentate per 15 giorni, segue un periodo di affinamento di 12 mesi sulle fecce in acciaio ed altri 12 in bottiglia. Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso evidenzia note di foglia di vite secca, pietra focaia ed erbe di campo. In bocca è caldo, avvolgente con una lunga persistenza salina. € 25

### **CHARDONNAY Doc, Azienda Agricola Ronchi, 100% Langhe Chardonnay (PIEMONTE)**

Colore giallo paglierino carico, con profumo intenso e persistente, risaltano note fruttate che ricordano la mela, la banana e spezie dolci. In bocca è fresco, pieno, lungo e di buon corpo con una buona spalla acida. Sul finale dominano morbidezza e sentori di vaniglia. € 25

### **GEWURZTRAMINER, H.Lun, 100% Gewurztraminer (TRENTINO ALTO ADIGE)**

Giallo paglierino carico con sfumature dorate. Profilo olfattivo intenso e persistente, dai sentori floreali e di frutta matura, arricchiti da delicate note speziate. Assaggio giocato tra sensazioni calde e morbide contrapposte a freschezza e sapidità che creano un piacevole equilibrio. € 26

### **RIBOLLA GIALLA, Perusini, 100% Ribolla Gialla (FRIULI VENEZIA GIULIA)**

La vinificazione avviene in acciaio, mentre l'affinamento viene eseguito sulle fecce per 7 mesi. Alla vista appare giallo paglierino con riflessi dorati, il profumo è fruttato con note di pera e lievito. Al palato risulta sapido, polposo e complesso. € 26



**BOCCADIROSA, Luretta, 100% Malvasia (EMILIA ROMAGNA)**

Dal nome dedicato al celebre artista, il boccardirosa è un vino bianco molto semplice, come deve essere una Malvasia, profumato, leggero, perfetto per essere bevuto come vino che va giù senza pensarci troppo. Il corpo è medio-leggero, i gradi alcolici sono pochi, tuttavia ha una discreta personalità. Sapido con buona morbidezza e una persistenza niente male. Finale pulito, molto fruttato con un accenno zuccherino. È il classico vino della tradizione emiliana. **€ 28**

**SAUVIGNON ALTO ADIGE Doc, Poppof, 100% Sauvignon (TRENTINO ALTO ADIGE)**

Incarna perfettamente le caratteristiche principali del vitigno sprigionando intensi aromi di frutta esotica come l'ananas, di fiori bianchi come il gelsomino e l'acacia, di agrumi come il pompelmo, chiudendo con una nota minerale. Il sorso è di notevole freschezza, con una spiccata salinità ed una fresca acidità che sorreggono la beva. **€ 34**

**ALTABELLA, Fontezoppa, 100% Maceratino (MARCHE)**

Ottenuto da uve Maceratino tipiche del territorio delle Marche. Il vino affina sia in acciaio che in anfora, si presenta giallo paglierino intenso, con impronta olfattiva decisa e complessa. Al naso regala sentori di fiori gialli, buccia di agrumi, trame di anice uniti ad una profonda nota minerale data dal mare Adriatico. Dedicato ad "Altabella", storica pescivendola civitanovese, una vera icona nell'ambiente marittimo della città. **€ 38**

**VERSANTE NORD, Eduardo Torres Acosta, Assemblaggio di 6 vitigni autoctoni (SICILIA)**

Sei vitigni differenti per sei parcelle di territorio differente situate nel versante nord del vulcano esprimono esattamente questo vino macerato sulle bucce che trasuda mineralità e infinita complessità. Vino espressivo dolcemente tannico ma di animo giovane e coraggioso i vitigni autoctoni sono Minella 60%, Cataratto, Carricante, Coda di volpe, Grecanico e Inozolia 40%. **€ 50**

**TREBBIANO, 2004, Casale, 100% Trebbiano, Orange (TOSCANA)**

Il Trebbiano 2004 è un'orange wine prodotto secondo l'antica tradizione di vinificare anche le uve bianche come le rosse, in modo da ottenere un vino di buona struttura, capace d'invecchiare bene nel tempo. Affina poi per 8 anni in botti di castagno da 20hl e in acciaio per 2 anni. Al naso si apre su profumi di frutta gialla, note di erbe aromatiche e di frutta candita. Al sorso è caldo ed avvolgente, ricco, morbido, con buona freschezza, e lunghissimo finale. **€ 66**

**COSTA D' AMALFI FIORDUVA Doc, Marisa Cuomo, 40% Ripoli, 30% Fenile, 30% Ginestra (CAMPANIA)**

Le uve surmature, vengono raccolte manualmente e giungono in cantina integre. Dopo pressatura soffice il mosto fiore,, fermenta alla temperatura di 12°C per circa tre mesi in barriques di rovere.

E' un vino dal colore giallo carico con riflessi oro. L'odore ricorda l'albicocca ed i fiori di ginestra, con richiami di frutta esotica. Il gusto è morbido, denso e caratterizzato da una importante persistenza aromatica di albicocca secca. ha ricevuto diversi premi come : "Oscar 2006" Miglior bianco d' Italia, " Tre Bicchieri" Gambero Rosso, "Cinque Grappoli"

Ais

**€ 113**



## VINI ESTERI

### **ROCK M' ROLL, Chenin Blanc IGP, Château de la Mulonnière 100% Chenin Blanc (VAL DE LOIRE - FRANCE)**

Selezione delle migliori uve, di colore giallo intenso con note dolci di acacia, mandorle e agrumi sul finale, assaggiandolo risulta fresco e fruttato rimanendo persistente che gli conferisce un profilo unico e ricco. € 28

### **ALBAMAR, Bodegas Albamar, 100% Albarino ( GALIZIA - SPAGNA)**

Affina per 8 mesi sulle fecce fini in vasche d'acciaio e botti grandi, non subisce alcuna filtrazione prima dell'imbottigliamento. Si palesa nel calice con veste gialla paglierina intensa e vivace. È caratterizzato da sferzate iodate e refoli salmastri, integrati però da scorza d'agrumi e mela golden. È però all'assaggio che il vino dimostra tutta la sua forza, ed è trainato da un'impalcatura di sale e freschezza davvero notevole. € 32

### **RIESLING, Rolly Gasmann. 100% Riesling (ALSAZIA - FRANCIA)**

Rolly Gasmann ha sede nel piccolo villaggio di Rorschwirhr in Alsazia. Gode di una varietà di terreni unici di argilla, sabbia, calcare, granito. Si alternano in questa zona creando vini dal carattere forte e deciso. Al naso presenta un elegante bouquet di agrumi con note minerali e floreali mentre all'assaggio risulta raffinato, delicatamente fruttato e minerale con un finale speziato. € 48

### **MARSANNAY CLOS DU ROY, Domaine René Bouvier 100% Chardonnay (BOURGNOGNE - FRANCIA)**

Il vitigno Chardonnay trova qui il suo terroir ideale, dove uno spesso strato di ghiaia calcarea ricopre un profondo sottosuolo/substrato marnoso. Questo clima caldo e precoce conferisce al vino note di albicocca matura, agrumi, fiori bianchi e persino un accenno di miele. L'ampia trama è controbilanciata dalla tensione minerale, con un finale salino che conferisce un piacevole equilibrio a questo vino ampio. Vino elegante e dalla forte personalità, che può essere facilmente conservato per 5-10 anni per rivelare appieno il suo potenziale.

Le uve vengono pressate per 4 ore per estrarre delicatamente il mosto. Entrambe le fermentazioni avvengono in botti. Il vino affina per 18 mesi in botti da 600 litri. € 68

### **Santenay le Bieveux, Marthe Henry, 100% Chardonnay (BOURGOGNE - FRANCIA)**

Elegante e profondo, con note di agrumi, fiori bianchi e pietra focaia. Freschezza e struttura si intrecciano in un sorso puro e minerale. che incarnano freschezza, purezza ed energia all' assaggio risulta con note di agrumi, fiori bianchi e pietra focaia. Freschezza e struttura si intrecciano in un sorso puro e minerale. Vinifica senza solfiti aggiunti, fermentazione spontanea e affinato sulle fecce fini. € 95

### **Bollicina. Cremant Blanc Brut Nature 100%Chardonnay - Domaine Overnoy ( JURA - FRANCIA )**

Una venatura di giallo dorato brillante con impatto nocciolato al naso, da lunga evoluzione sulle fecce, con tanta frutta polposa, rotondo, lungo, piuttosto sapido, con ricordo di conchiglia e ritorno vinoso.

Naso dal timbro fruttato con profumi di pesca, mela, fiori e nitide note di frutta secca, Bocca affilata dalla freschezza agrumata ma al contempo corposa ed elegante, dotata di una sapidità importante e lunga. € 75



## BOLLICINE

### **PROSECCO D.O.C TREVISO, Brut, Dogarina, 100% Glera (VENETO)**

Minerale, nervoso in una piacevole amabilità. Prosecco profumato, squisito al palato, mantiene una buona acidità grazie alla sua natura calcarea. Colore giallo paglierino, fruttato con note agrumate e floreali con una spuma persistente. € 23

### **COL FONDO, Zanotto, Metodo Ancestrale, 100% Glera (VENETO)**

Il bianco frizzante rifermentato in bottiglia "Col Fondo" è il vino della tradizione per eccellenza. È prodotto con uve a bacca bianca ed è la versione più antica dell'attuale prosecco, poiché viene ottenuto con un imbottigliamento con zuccheri e lieviti e termina il processo di fermentazione in bottiglia. L'assenza della sboccatura conserva i lieviti sul fondo della bottiglia. Si tratta di un vino secco, leggero e sapido, caratterizzato dal profilo agrumato, fruttato e leggermente aromatico, accompagnato da una briosa e vivace spuma. Un finale particolarmente appagante che invita a tornare sul bicchiere. € 22

### **LUIS, Spumante Extra Dry, Mix di Uve Autoctone (PIEMONTE)**

Cantina di famiglia cominciata dal nonno e portata avanti fino alla generazione odierna. La qualità della cantina è indiscutibile facendo parte di Equalitas (Il progetto Equalitas ed il relativo Standard, comprende i tre "pilastri" della sostenibilità: ambientale, economico ed etico/sociale).

Colore giallo paglierino con lievi sfumature dorate, profumo intenso e floreali con un sapore elegante e fruttato con un perlage fine e persistente. € 24

### **PROSECCO Z.B. Extra Brut, Zanotto, 100% Glera (VENETO)**

Il prosecco Z.B. è lo spumante più secco della linea di Zanotto. L'assenza di residuo zuccherino e la rifermentazione in vasche di acciaio ne fanno un vino di grande freschezza. Il ventaglio olfattivo si apre su toni citrosi di limone pompelmo per andare verso note che ricordano la crosta di pane e mandorle. L'incipit gustativo è elegante sostenuto da un'acidità tagliente e una solleticante nota sapida. € 26

### **MENEGOTTI, Extra Brut Millesimato, 100% Garganega (VENETO)**

Dopo essere passato per 3 Mesi in acciaio avviene una permanenza sui lieviti per almeno 30 mesi in bottiglia, per poi concludere con un affinamento in bottiglia di 4 mesi. Brillante, persistente con perlage fine dal colore paglierino richiamando sfumature d'orate. Presenta un aroma fine e leggermente aromatico dalla struttura decisa e nitida con un grande allungo sapido nel finale. € 30

### **ALTA LANGA MILLESIMATO PA DOSE', Garesio, 100% Pinot nero (PIEMONTE)**

Un vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdi accesi. Ventaglio olfattivo ricco e di grande finezza, caratterizzato da sentori di tiglio e gelsomino. Completano il bouquet una vena gessosa, sentori di cedro, pompelmo rosa e ribes. Al sorso la cremosità dona equilibrio; la persistenza chiude sapida con ritorno di agrumi. € 36

### **ERBAVOGLIO DOSAGGIO ZERO, Torraccia del Piantavigna, 100% Erbaluce (PIEMONTE)**

Erbavoglio metodo classico si ottiene dall'unico vitigno bianco autoctono dell'Alto Piemonte. Affina per 40 mesi, generando finissime catenelle brillanti che impreziosiscono il colore. Fresco e sapido, il sorso arezzevole, chiude su echi di erbe aromatiche e agrumi. € 40

### **SAN EIZE BEAUFORT 100% Pinot Noir, (FRANCIA)**

Di colore dorato leggermente rosato, una tonalità che già anticipa la sua complessità e raffinatezza. Al palato, il vino è fresco e rotondo, caratterizzato da un delicato sapore di mandorla fresca. Il finale è elegante e persistente, con una piacevole nota di chiusura amarognola che aggiunge profondità e struttura

I vini di André Beaufort sono sboccati ancora "alla volée", una pratica che non è solo un richiamo alla tradizione, ma un modo per il produttore di entrare in contatto diretto con ogni singola bottiglia, respirandone l'essenza e perfezionandola con un tocco personale. € 50



## CHAMPAGNE

### **ERIC LEGRAND R serve, 80% Pinot Nero, 20% Chardonnay**

Si presenta con un colore oro chiaro, al naso riprende l'odore di frutteto ed evoca gli agrumi. Minimo 24 mesi sui lieviti, al gusto rimane pieno, vivace e rinfrescante. **€ 46**



### **Roland Vizeneux Et Fils, Blanc De Blancs, 70% Pinot Meunier, 15% Chardonnay, 15% Pinot Noir,**

Il naso   dominato da una frutta bianca matura in particolare pera e pesca, con note di miele, confetto ed una leggera tostatura. La bocca   fresca vivacizzata da una bolla leggera e setosa con un finale salino che invoglia la beva.

Champagne estremamente flessibile e adatto ad ogni occasione. **€ 65**

### **RUINART BRUT, 57% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 30% Pinot Meunier**

Giallo paglierino luminoso, dal perlage molto fine e persistente. Al naso rivela note di frutti a polpa bianca, albicocca, di nocciole e di mandorle fresche. Alcune note floreali e speziate conferiscono un'ulteriore complessit  ad un assaggio nitido ed equilibrato, rotondo e polposo. **€ 90**

### **POLISY, Brut Reserve, Andre Beaufort, Pinot Noir & Chardonnay**

Gli champagne che producono a Polisy sono delicati, tesi e dotati di una schietta acidit . Il terreno argilloso conferisce un'impronta di terroir predominante, con aromi varietali legati allo stress idrico permanente dovuto all'asfissia del suolo. Fine e molto lungo in bocca, Polisy   uno champagne d'azione. **€ 90**

### **PERRIER JOUET Grand Brut, 40% Pinot Meunier, 40% Pinot noir, 20% Chardonnay,**

Delicato, elegante ed equilibrato. Sorprendente freschezza con fragranze floreali e fruttate. Succedono sottili note di vaniglia e di burro che conferiscono a questo vino un carattere aromatico e consistente. I sentori primari cedono il posto ai fiori degli alberi da frutto come il lime. Al palato ampiezza e vivacit  trovano il giusto equilibrio. Uno champagne fresco e bilanciato con una lunga persistenza. **€ 95**



### **BELLE EPOQUE 2014 Perrier Jouet, 40% Pinot Meunier, 40% Pinot Nero, 20% Chardonnay,**

Giallo tenue dorato, con riflessi verdognoli e perlage brioso e vivace. Agrumi, pesca bianca, pera e pompelmo si uniscono ad ananas e fiori primaverili, e a marzapane e spezie dolci, per creare un bouquet unico e delicato. La bocca   marcatamente minerale ma comunque rotonda e setosa, con una persistenza elegante e lunga. **€ 340**

### **KRUG 100% Chardonnay.**

A prima vista, un'intensa tonalit  giallo oro. Espressivo, fragrante e intenso al naso con aromi tostati e note di brioche, frutta a nocciolo, crema pasticcera alla vaniglia. Al palato, questo champagne   ricco, cremoso e generoso, dagli aromi perfettamente allineati con le sensazioni al naso. Sentori di frutti succosi, pesche scioppate e agrumi maturi si aprono su note calde e tostate e aroma di pinoli. Il finale   generoso con un nitido e prolungato sentore di limone. **€ 420**

### **CRISTAL 2015, Luis Roeder 2015, 40% Chardonnay, 60% Pinot nero,**

Di notevole equilibrio, Cristal   uno champagne lineare, con una persistenza in bocca assolutamente unica. La consistenza vellutata rivela aromi di frutti sostenuti da una possenza minerale da cui si sprigionano note di frutti bianchi e di agrumi. Cristal   un vino che invecchia meravigliosamente. Pu  essere conservato per pi  di vent'anni senza perdere nulla della sua freschezza e del suo carattere. **€ 450**



## VINI ROSATI

### **IN ROSA, Innocenzo Turco, 100% Granaccia (LIGURIA)**

Presenta un colore rosa scarico riprendendo il colore della buccia di cipolla. I profumi richiamano ribes e lampone. In bocca sprigiona la personalità della Granaccia: intensa e persistente, lievemente tannico, fresco, dal gusto rotondo e avvolgente.

€ 24

### **L'EMBRUM, Domaine de la Pertuade, 70% Granaccia, 15% Cinsault, 10% Rotolo, 5% Syrah (COTE DE PROVENCE - FRANCE)**

Aspetto color carne molto pallido. Naso fine che mescola aromi di frutta secca, nocciola, uvetta e aromi speziati. Al palato è leggero, vellutato e fresco. Nel finale persistono note di pompelmo e nocciolo di ciliegia.

€ 24

### **TINETTA, La Bollina, 100% Nebbiolo (PIEMONTE)**

Tinetta è un vino rosato leggero e delicato del Piemonte a base di Nebbiolo, vinificato e affinato in solo acciaio. Il ventaglio olfattivo verte su piccoli frutti rossi e fiori di campo con leggeri ricordi minerali. Il gusto è dissetante e succoso, di facile beva con una gradevolissima freschezza.

€ 25

### **A-POIS 2021, Fontezoppa, 100% Pinot nero (MARCHE)**

Uve selezionate a mano e vinificate in bianco. Si presenta con un delicato rosa tenue vivace. Naso piacevolmente fruttato di fragoline di bosco con una sottile nota di pompelmo rosa e melograno. In bocca fresco, con un tannino delicato ed un'intensa sapidità che crea un ottimo equilibrio sul finale.

€ 25

### **MEA ROSA, Bosoni, 100% Vermentino nero (LIGURIA)**

L'attenta vinificazione ed una permanenza sulle bucce non eccessiva regalano un colore rosa melograno delicato con profumi intensi e di grande eleganza, caratterizzati da note di frutti rossi come la ciliegia, la fragolina di bosco e da sottili richiami speziati. In bocca si presenta avvolgente e di grande piacevolezza, si confermano le sensazioni percepite al naso arricchite da una buona freschezza e da una buona mineralità. Ottima persistenza.

€ 26

### **BACCAROSA, I Cerri, Merlot e Sangiovese (LIGURIA)**

Questo rosato sprigiona all'olfatto un intenso bouquet di piccoli frutti rossi. In bocca è croccante, equilibrato e piacevolmente fresco.

€ 27

### **MAGIA DI ROSA, Cà Du Ferrà Igp, 45% Sangiovese, 35% Vermentino Nero, 20% Syrah (LIGURIA)**

Il mosto ottenuto dalla pressatura diretta delle uve viene opportunamente fatto decantare, quindi la sola parte limpida fermenta in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Di color rosa tenue con note floreali di rosa canina, fragolina di bosco, pesca, pompelmo e gelsomino. risulta vivace sapido, armonico e di lunga persistenza.

€ 36



## *BOLLICINE ROSATE*

### **PROSECCO Rosè, Brut, Dogarina, 89,5% Glera, 10,5% Pinot nero (VENETO)**

Colore rosa tenue, al naso emergono note di fragoline di bosco, lamponi e vivaci sentori di pesca polpa bianca e albicocca. Dal sapore fragrante, fresco, sapido e persistente.

€ 23

### **LUIS Rosè, Spumante Extra Dry, Mix di Uve Autoctone a bacca rossa (PIEMONTE)**

Si presenta rosa tenue con riflessi color pesca, il profumo è intenso, floreale e fruttato, il sapore è delicato fresco con un perlage fine e persistente.

€ 25



### **NOTE D' AGOSTO Rosè, Alessio Brandolini, Metodo Classico, Extra Brut, 100% Pinot Nero (LOMBARDIA)**

Di colore rosa, l'impatto al naso risulta intenso con sentori di frutti di bosco, ribes ed erbe balsamiche. In bocca risulta equilibrato con una buona acidità, sapidità e persistenza.

Le uve vengono raccolte in cassetta da 18 kg e viene tenuta solo la prima spremitura (40% dell' uva iniziale) Viene fatta una breve macerazione di 3/4 ore sulle bucce in modo da avere il colore rosato tipico. Il vino rimane sulle fecce fini fino al momento del tiraggio. Viene poi imbottigliato, tappato con il tappo a corona e coricato in catasta per la presa di spuma. Le bottiglie restano almeno 52 mesi a contatto con i lieviti prima del "remouage", successivamente vengono sboccate e dosate solo con lo stesso vino.

€ 30

### **PRENZEP Rosè, Trento DOC, 80% Chardonnay, 20% Pinot nero (TRENTINO-ALTO-ADIGE)**

Uve selezionate a mano e sottoposte alla pressatura soffice. Segue la fermentazione controllata in acciaio e un affinamento in bottiglia di almeno 48 mesi sui lieviti. Il colore rosa antico ci parla delle uve che danno origine a questo saporoso spumante dal perlage fine, persistente e setoso. Il Pinot nero conferisce una longevità e una sapidità che ben si combinano con gli aromi di frutti rossi che sfumano nel finale nella fragolina di bosco.

€ 38



### **CHAMPAGNE ERIC LEGRAND Rosè, 100% Pinot nero**

Colore rosato con sfumature ambrate. Regala al naso note di petali di rosa, delicati accenni di pepe e frutti rossi come fragola e lampone ed eleganti note di cacao e mandorle. All' assaggio risulta pieno, avvolgente e regala una freschezza contrapposta ad una delicata morbidezza riprendendo i sentori fruttati che lo contraddistinguono.

€ 52

### **CHAMPAGNE RUINART Rosè, 55% Pinot noir, 45% Chardonnay**

Rosa leggermente granato con riflessi aranciati, perlage vivace e persistente. 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 un' affinitura che richiama agrumato di pompelmo rosa.

€ 130



## VINI ROSSI

### **CRY BABY, Tenuta San Marcello, 80% Lacrima di Morro d'Alba, 20% Verdicchio (MARCHE)**

Vino rosso scarico che nasce dalla reinterpretazione dei vini tradizionali, di colore rosso rubino scarico, intenso, persistente e fruttato. Profumi di bacche rosse e fiori con note speziate. Sapore asciutto, fresco, armonico, caratterizzato da un tannino appena percettibile, consigliato per piatti freschi e delicati.

€ 23

### **SANGIOVESE, 2023, Casale, 100% Sangiovese (TOSCANA).**

Il Sangiovese dell' Azienda Agricola Casale è un vino rosso a base Sangiovese, ideale per tutti i giorni, che coniuga carattere e semplicità di beva. La vinificazione è spontanea con lunghe macerazioni. Affina in acciaio per diversi mesi. Il risultato è un vino che farà la gioia di chi ama l'esuberanza del sangiovese.

€ 25

### **LANGHE NEBBIOLO, Fortemasso, 100% Nebbiolo (PIEMONTE)**

Elegante vino Nebbiolo, dal colore rosso vivace, si presenta la naso con sentori di ribes, mirtilli, rosa, lampone e viola. Caldo e setoso con tannini dolci ed eleganti con toni vanigliati.

Il Langhe Nebbiolo è un vino che rispecchia al meglio le caratteristiche fruttate del vitigno nebbiolo. Grazie all'attenta lavorazione emerge un grande equilibrio gustativo che ne facilita l'abbinamento gastronomico.

€ 26

### **CILIEGIOLO, Bosoni, 100% Ciliegiole (LIGURIA)**

Di colore rosso rubino, spiccano profumi delineati di ciliegia, mirtilli e lamponi, accompagnati da sentori floreali e balsamici, il pepe nero completa il profilo. Dona una bocca rotonda grazie ad un tannino dolce, maturo e setoso. Acidità e sapidità bilanciano piacevolmente la struttura con un finale succoso e di buona persistenza.

€ 26

### **El Hijo Prodigio 2021, La Consulta, Malbec 100%, (Mendoza - ARGENTINA)**

Alla vista è di colore rosso amaranto profondo con toni violacei. Al naso si apprezzano sentori di lampone, prugna e la vaniglia. Al palato gode di una buona struttura, di tannini delicati e di una gradevole freschezza. Ottimo equilibrio di fondo tra i tannini eleganti e le note del legno da invecchiamento. Vino fresco, fruttato e con una piacevole speziatura. Le vigne si trovano a 980 m su terreni alluvionali, La fermentazione alcolica dura due settimane sulle bucce mentre la fermentazione malolattica avviene in barrique. Finisce di affinare in barriques di Allier per 10 mesi, ai quali seguono altri 8 mesi di affinamento in bottiglia che trasmettono in bottiglia l'energia del luogo in cui viene prodotto.

€ 28

### **Cursus Vitae 2023, Barbera D'Asti D.o.c.g. Carlin De Paolo, 100% Barbera (PIEMONTE)**

Profumo: inebriante, etereo, vinoso con sentori di frutta secca e di confettura e leggere note balsamiche. Sapore: ricco, morbido, vellutato, senza spigolatura con una nota di legno ben omogeneizzata.

€ 26

### **Ad Libitum 2022, Barbera D'Asti D.o.c.g. Carlin De Paolo, 100% Barbera (PIEMONTE)**

Dopo la vinificazione in acciaio a temperatura controllata, botti di rovere francese accolgono il Barbera d'Asti Superiore DOCG Ad Libitum per un periodo di maturazione che si protrae per almeno sei mesi. Il vino poi continua ad affinare in bottiglia ancora per altri sei mesi. Dopo averlo fatto respirare un po': apprezzeremo il color porpora con riflessi granati, i profumi fragranti di confettura, frutta secca ed erbe balsamiche, il sapore pieno e rotondo, dovuto al periodo di affinamento in legno.

€ 32



### **NICCOLO' V RISERVA, Lunae Bosoni, 70% Sangiovese, 15% Merlot, 15% Pollera nera (LIGURIA)**

Il Colli di Luni Niccolò V è un vino tradizionale strutturato ed evoluto. Dopo la vendemmia manuale, le uve fermentano in tini d'acciaio a temperatura controllata con macerazione di 15 giorni. Il vino matura per 14-18 mesi in barrique e 6 mesi in bottiglia. Vino dal colore rosso granato intenso, regala al naso sentori di confettura di frutto, ribes nero, cuoio e eucalipto. Strutturato, vigoroso, dal tannino morbido, saporito e persistente

**€ 33**

### **Les Emirs 2017, Clos St. Thomas, Uve selezionate e handpicked di vecchie vigne, (LIBANO)**

Si presenta con un colore rosso rubino intenso, arricchito da riflessi granati che ne evidenziano l'evoluzione in bottiglia. Questo vino esprime visivamente la sua complessità e la profondità aromatica acquisita nel tempo. Al naso, offre un bouquet aromatico complesso e affascinante. Note di frutta rossa matura, come ciliegia e mora, si intrecciano con sentori speziati di pepe nero, vaniglia e un leggero tocco di liquirizia. Tannini vellutati che conferiscono una piacevole morbidezza. La sua acidità bilanciata garantisce freschezza e lunghezza nel finale,

**STORIA DEL VINO:** Clos St. Thomas nasce e si sviluppa in una terra ricca di storia. Situato nella terra fertile della Valle di Bekaa. Questo lembo di terra è conosciuto per essere stato la culla dei più grandi imperi, tra i quali i Romani scelsero di costruire uno dei più grandi gioielli del Libano, il Tempio di Bacco.

Il vino prodotto nel Clos St. Thomas matura e acquisisce tutto il suo carattere nelle cantine naturali del castello. Scavate nella roccia a una profondità di 30 metri, le grotte accolgono le botti di rovere in un ambiente umido, con una temperatura bassa e stabile, ideale per la maturazione del vino.

**€ 60**



## *VINI DOLCI*

### **MOSCATO D'ASTI, La Morandina, 100% Moscato (PIEMONTE)**

Colore giallo paglierino con spuma e persistente. I profumi che sprigiona sono armonici nelle note agrumate di lime, erbe aromatiche e pesca bianca con un filo conduttore di pasta frolla e pasticceria. L'assaggio è dolce, piacevole, fresco e bilanciato nella sapidità che non lo rende mai stucchevole, anzi contribuisce ad un finale persistente di note tostate di nocciola.

**€ 17**

### **PASSITO TERRE SICILIANE, Colosi, 100% Moscato bianco (SICILIA)**

Giallo dorato con riflessi ambrati, al naso offre un bouquet fruttato con note di albicocca, fichi secchi, agrumi, datteri e miele. Al gusto armonico, dolce e delicato. Il vitigno ha suoli argillosi e a medio impasto.

**€ 19**



## *VINI AL CALICE*

### *BIANCHI*

PIGATO 2024, Terre di Luni (LIGURIA) 6€

VERMENTINO 2024, Federici (LIGURIA) 6€

GEWURZTRAMINER 2024, H.Lun (TRENTINO ALTO-ADIGE) 7€

### *BOLLICINE*

PROSECCO DOC TREVISO, Dogarina (VENETO) 6€

PROSECCO ROSE', Dogarina (VENETO) 6€

### *ROSSI*

ROSSESE 2021, Le Rocche del Gatto (LIGURIA) 6€

NEBBIOLO 2021, Chicco (PIEMONTE) 7€

### *VINI DOLCI*

MOSCATO D'ASTI, La Morandina (PIEMONTE) 5€

PASSITO TERRE SICILIANE, Colosi (SICILIA) 6€



### **SPIGAU, Le Rocche del Gatto, 100% Pigato (LIGURIA)**

Un vino fuori dal coro e anarchico. Viene prodotto con lieviti indigeni, con una macerazione di 10 giorni sulle bucce ed un affinamento di almeno 8 anni in vasche d'acciaio. Il bouquet di macchia mediterranea, miele e mandorla si diffonde da una struttura fresca e morbida ad una intensa e corposa.

€ 29

### **JOCO, Fontezzoppa 100% Pecorino (MARCHE)**

All'olfatto è fresco e fine, tutto giocato sui profumi di frutta tropicale, agrumi e pesca mentre al palato si esalta la sua agile bevibilità, con richiami sapidi e minerali, con un finale piacevolmente persistente.

€ 23

### **AMPHORIS, Ronchi, 100% Langhe Arneis (PIEMONTE)**

Divertente e minerale: le parole d'ordine di questa azienda sono qualità e tradizione. Questo Arneis dona un profumo intenso, persistente, con note fruttate di pera candita. Lo completano note minerali eleganti e leggere percezioni eteree. Al palato risulta pieno, rotondo, sapido con un finale caldo su un lieve ricordo di mandorla amara.

€ 24

### **SHARIS, Livio Felluga, 80% Chardonnay, 20% Ribolla Gialla (FRIULI VENEZIA GIULIA)**

Il colore è giallo chiaro con brillanti riflessi dorati. Al naso esprime profumi floreali, sentori di erbe officinali, sfumature balsamiche su un morbido sottofondo di frutta matura. Il sorso è vivace e scorrevole con gli aromi fruttati ben bilanciati dalla freschezza e da una piacevole nota sapida.

€ 25

### **TREBBIANO, 2012, Casale, 100% Trebbiano, Orange (TOSCANA)**

Il Trebbiano di Casale è un vino bianco macerato ottenuto dalle uve omonime che provengono da vecchie vigne di 50anni allevate in biodinamico. Al naso è complesso con sentori di frutta matura, erbe di campo, uniti a note di cera e aromi di pesca bianca. Al palato è caldo, elegante, con buona mineralità e acidità. Di colore dorato, aromi di mandorla tostata, erbe di campo, sbuffi minerali.

€ 28

### **ERBAVOGLIO, Torraccia Del Piantavigna, 100% Erbaluce (PIEMONTE)**

Vino bianco dal colore giallo paglierino dai riflessi verdognoli, fresco e versatile. Le omonime uve, che ispirano il nome dell'etichetta, affiano 6 mesi in vasche di acciaio e 12 in bottiglia. Il sorso è agile, minerale e pulito dal finale piacevolmente amaricante.

€ 20

### **GAVI DOCG, La Zerba, 100% Cortese (PIEMONTE)**

Gavi tradizionale dal colore giallo paglierino e brillante, con sentori di frutta intensi (pesca, agrumi, pera) e di fiori bianchi, dal sapore fresco e morbido con sensazioni minerali. Ideale per iniziare con gli antipasti e ottimo con il pesce.

€ 33

### **BARLAN, Torraccia del Piantavigna, 100% Nebbiolo (PIEMONTE)**

Creare un rosè utilizzando uva Nebbiolo può sembrare un paradosso, ma la varietà appare particolarmente adatta a questo scopo, grazie al suo alto livello di acidità e concentrazione di aromi. La nobiltà del Nebbiolo è solo in parte mascherata dal palato fresco e dal colore rosa-dorato di questo vino DOC. il profumo risulta sia fruttato che floreale mentre al palato rimane fresco, equilibrato e sapido.

€ 23



### **PETALOSO, Tenuta San Marcello, 100% Lacrima di morro d'alba (MARCHE)**

Fermentazione spontanea in acciaio, segue un affinamento di 6 mesi, anch'esso in acciaio e 1 mese in bottiglia. Al naso risulta intenso, persistente e fruttato con profumi di bacche rosse e fiori con note di rosa, viola, more e ciliegie di colore rosa cerasuolo intenso.

€23

### **Elianto Custoza Superiore 2021, 50% Menegotti, 40% Garganega, 10% Trebbiano (LOMBARDIA)**

Limpido dal colore giallo paglierino carico di riflessi dorati. I profumi di fiori bianchi e agrumi si uniscono a mandorla, frutta secca, miele e sentori balsamici. Al palato risulta equilibrato grazie al gran corpo unito ad una freschezza e sapidità inconfondibile. La sua freschezza lo rende adatto a tutti i tipi di pesce.

€ 33

### **TIMORASSO, Derthona, 100% Timorasso (PIEMONTE)**

Uve selezionate a mano e fermentate per 15 giorni, segue un periodo di affinamento di 12 mesi sulle fecce in acciaio ed altri 12 in bottiglia. Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso evidenzia note di foglia di vite secca, pietra focaia ed erbe di campo. In bocca è caldo, avvolgente con una lunga persistenza salina.

€ 25

### **ANATRASSO, Az. Agricola Carlo Tanganelli di Marco Tanganelli, 85% Trebbiano, 15% Malvasia (TOSCANA)**

Le uve sono diraspate e piagate delicatamente. La fermentazione si svolge con i lieviti indigeni e l'uva macera con le bucce per 3 settimane. Il vino è stato poi travasato insieme alle proprie fecce in tonneau di secondo passaggio per 18 mesi con frequenti batonnage. Al naso si apre su profumi di frutta gialla, note di erbe aromatiche e di frutta candita. Al sorso è caldo ed avvolgente, ricco, morbido, con buona freschezza, e lunghissimo finale.

€ 26

### **JOCO, Fontezzoppa 100% Pecorino (MARCHE)**

All'olfatto è fresco e fine, tutto giocato sui profumi di frutta tropicale, agrumi e pesca mentre al palato si esalta la sua agile bevibilità, con richiami sapidi e minerali, con un finale piacevolmente persistente.

€ 24

### **Santenay le Biveux, Marthe Henry, 100% Chardonnay (BOURGOGNE - FRANCIA)**

Elegante e profondo, con note di agrumi, fiori bianchi e pietra focaia. Freschezza e struttura si intrecciano in un sorso puro e minerale. che incarnano freschezza, purezza ed energia all' assaggio risulta con note di agrumi, fiori bianchi e pietra focaia. Freschezza e struttura si intrecciano in un sorso puro e minerale. Vinifica senza solfiti aggiunti, fermentazione spontanea e affinato sulle fecce fini.

€ 95

### **Cremant Du Jura Blanc Brut Nature - Domaine Overnoy ( JURA - FRANCIA ) Bollicina**

Una venatura di giallo dorato brillante con impatto nocciolato al naso, da lunga evoluzione sulle fecce, con tanta frutta polposa, rotondo, lungo, piuttosto sapido, con ricordo di conchiglia e ritorno vinoso.

Naso dal timbro fruttato con profumi di pesca, mela, fiori e nitide note di frutta secca, Bocca affilata dalla freschezza agrumata ma al contempo corposa ed elegante, dotata di una sapidità importante e lunga.

€ 75

### **CHAMPAGNE SEN EIZE Rosè, André Beaufort 100% Pinot Noir**

Le uve dopo la vendemmia seguono fermentazione spontanea per opera di lieviti indigeni e svolgimento della malolattica. La rifermentazione in bottiglia avviene secondo il metodo Champenoise e il vino sosta sui lieviti per 24 mesi, si presenta al calice di colore rosa intenso. Al naso sono evidenti note di rosa, iris, sandalo e fragola. Al palato risulta pieno, ricco, di bella mineralità e infinita persistenza.

€ 58

### **VERDICCHIO Di Matelica Doc, Borgo Paglianello, 100% Verdicchio (MARCHE)**

Questo spumante rappresenta una produzione limitata e punta ad esprimere al meglio la duttilità del vitigno. Uve selezionate a mano e una macerazione di 40 mesi sulle fecce, donano al vino un perlage fine e persistente, con una spiccata freschezza e sapidità.

€ 36



### **VERDICCHIO CASTELLI DI JESI Doc, La Staffa, 100% Verdicchio (MARCHE)**

Vino bianco espressivo, equilibrato, affinato solo in acciaio e dalla personalità decisa, il ventaglio aromatico è nitido e vivace con note di fieno e pietra focaia sostenuto da una buona freschezza e sapidità tipica del vitigno. **€ 24**

### **RIALTO, CAPPELLA SANT' ANDREA Docg, 100% Vernaccia Di San Gimignano (TOSCANA)**

Selezionano le uve della vigna più vecchia, di ben 48 anni, che vengono pressate dopo una macerazione a freddo di 18 ore. La fermentazione è spontanea e il vino ottenuto resta sulle fecce fini per almeno 6 mesi. Vernaccia di buona struttura e grande eleganza, complessa e mai scontata. La grande mineralità la rende eccellente per un affinamento di alcuni anni in bottiglia. Al naso note di grano, orzo e torba, intenso e pieno non cerca la finezza ma ha un tono energico **€ 32**



### **PERRIER JOUET, Blanc De Blancs, 100% Chardonnay,**

Si presenta nel calice con perlage estremamente fine e persistente con un colore giallo intenso.

Il naso è caratterizzato da sentori di pan brioche, burro chiarificato e piccola pasticceria che si uniscono ad una delicata nota di fiori bianchi. Il sorso è cremoso e pieno, dotato di una dose rinvigorente di freschezza e sapidità. Bollicina fascinosa e completa. Un must per gli amanti dei vitigni a bacca bianca. **€ 120**

