

# *A vini Bianchi*

## **LIGURIA**

• Cinqueterre D.O.C. Cantine Coop 5 Terre	2014	cl.75	<i>Euro</i>	24,00
• Vermentino D.O.C. Cantine Luigi Calvini	2014	cl.75	<i>Euro</i>	20,00
• Pigato D.O.C. Cantine Luigi Calvini	2014	cl.75	<i>Euro</i>	20,00

## **PIEMONTE**

• Langhe Arneis Blangè Cantine Az.Agr. Ceretto	2015	cl.75	<i>Euro</i>	35,00
• Roero Arneis D.O.C.G az. Agr.Tenuta Carretta	2015	cl.75	<i>Euro</i>	20,00

## **ALTO ADIGE**

• Gewurztraminer D.O.C. Cantine H.Lun	2015	cl.75	<i>Euro</i>	24,00
• Chardonnay D.O.C. Az. Agr. Carlo Pradis	2014	cl.75	<i>Euro</i>	20,00

## **FRIULI**

• Sauvignon D.O.C. Az. Agr.Forchir	2015	cl.75	<i>Euro</i>	20,00
• Pinot Grigio D.O.C. Collio Az.Agr.Carlo Pradis	2014	cl.75	<i>Euro</i>	20,00

## **PUGLIA**

• Moscato Secco Santaloia I.G.T	2015	cl.75	<i>Euro</i>	15,00
---------------------------------	------	-------	-------------	-------

## **SICILIA**

• La Segreta Bianco D.O.C. Planeta	2014	cl.75	<i>Euro</i>	18,00
------------------------------------	------	-------	-------------	-------

## **TOSCANA**

• Vernaccia di S.Gimignano D.O.C. Cantine Terruzzi & Puthod	2014	cl.75	<i>Euro</i>	18,00
---	------	-------	-------------	-------

## **VENETO**

• Lugana Classico D.O.C. Cantine Cesari	2015	cl.75	<i>Euro</i>	20,00
---	------	-------	-------------	-------

## **SPUMANTI E CHAMPAGNE**

• Franciacorta Bellavista Cuveè		cl.75	<i>Euro</i>	65,00
• Cà del Bosco Franciacorta Cuveè Prestige		cl.75	<i>Euro</i>	68,00
• Prosecco Sup. Valdobbiene Bortomiol Millesimato 2015		cl.75	<i>Euro</i>	35,00
• Prosecco Valdobbiadene Villa Yolanda		cl.75	<i>Euro</i>	20,00
• Veuve Cliquot S.P.B		cl.75	<i>Euro</i>	85,00
• Taittinger Prestige		cl.75	<i>Euro</i>	85,00



# *A vini Rossi*

## **LIGURIA**

- |  |      |       |             |       |
|--|------|-------|-------------|-------|
| • Rossese di Dolceacqua D.o.c Enzo Guglielmi | 2015 | cl.75 | <i>Euro</i> | 20,00 |
| • Ormeasco di Pornassio D.O.C. Lorenzo Ramò  | 2014 | cl.75 | <i>Euro</i> | 18,00 |

## **PIEMONTE**

- |   |      |       |             |       |
|---|------|-------|-------------|-------|
| • Dolcetto Dogliani D.O.C.G. Caldera        | 2015 | cl.75 | <i>Euro</i> | 20,00 |
| • Barbera d'Asti Sup. Tre Vescovi           | 2013 | cl.75 | <i>Euro</i> | 20,00 |
| • Nebbiolo Langhe D.O.C. Angelo Pastura     | 2014 | cl.75 | <i>Euro</i> | 24,00 |
| • Barbaresco D.O.C.G. Angelo Pastura        | 2013 | cl.75 | <i>Euro</i> | 40,00 |
| • Barolo D.O.C.G. Az. Agr. Cascina Ballarin | 2011 | cl.75 | <i>Euro</i> | 60,00 |

## **ALTO ADIGE**

- |   |      |       |             |       |
|---|------|-------|-------------|-------|
| • Lago di Caldaro classico Sup. Pfarrhof      | 2013 | cl.75 | <i>Euro</i> | 18,00 |
| • Pinot Nero D.O.C. Cantine St. Michael-Eppan | 2014 | cl.75 | <i>Euro</i> | 24,00 |

## **FRIULI**

- |  |      |       |             |       |
|--|------|-------|-------------|-------|
| • Cabernet Franc Colli Orientali D.O.C. La Sansa | 2013 | cl.75 | <i>Euro</i> | 17,00 |
| • Refosco Colli Orientali D.O.C. La Sansa        | 2013 | cl.75 | <i>Euro</i> | 17,00 |

## **PUGLIA**

- |  |      |       |             |       |
|--|------|-------|-------------|-------|
| • Primitivo di Manduria D.O.C. Cantine Vitti     | 2013 | cl.75 | <i>Euro</i> | 20,00 |
| • Negroamaro del Salento D.O.C. Cantine Anticaia | 2014 | cl.75 | <i>Euro</i> | 20,00 |

## **SICILIA**

- |  |      |       |             |       |
|--|------|-------|-------------|-------|
| • Nero d'Avola D.O.C. Chiaramonte Firriato | 2012 | cl.75 | <i>Euro</i> | 19,00 |
|--|------|-------|-------------|-------|

## **TOSCANA**

- |   |      |       |             |       |
|---|------|-------|-------------|-------|
| • Morellino di Scansano Az, Agr. Boschetto di Montiano  | 2014 | cl.75 | <i>Euro</i> | 18,00 |
| • Chianti Classico Fattoria Rignana                     | 2013 | cl.75 | <i>Euro</i> | 24,00 |
| • Rosso di Montalcino D.O.C. Cant.Ventolaio Luigi Fanti | 2013 | cl.75 | <i>Euro</i> | 35,00 |
| • Brunello di Montalcino D.O.C. G Caparzo               | 2010 | cl.75 | <i>Euro</i> | 50,00 |
| • Vino Nobile di Montepulciano D.O.C. la Braccasca      | 2013 | cl.75 | <i>Euro</i> | 35,00 |

## **VENETO**

- |  |      |       |             |       |
|--|------|-------|-------------|-------|
| • Valpolicella Classico Ripasso Sup. Le Morette      | 2013 | cl.75 | <i>Euro</i> | 24,00 |
| • Amarone della Valpolicella D.O.C.G Az. Agr. Manara | 2011 | cl.75 | <i>Euro</i> | 70,00 |

## **UMBRIA**

- |  |      |       |             |       |
|--|------|-------|-------------|-------|
| • Sagrantino di Montefalco D.O.C. Az. Agr. Briziarelli | 2010 | cl.75 | <i>Euro</i> | 45,00 |
| • Rosso di Montefalco D.O.C. Az. Agr. Briziarelli      | 2012 | cl.75 | <i>Euro</i> | 30,00 |

## **BOTTIGLIE DA 375 ml**

- |   |      |  |             |       |
|---|------|--|-------------|-------|
| • Barbera D'Asti Fiulot                   | 2015 |  | <i>Euro</i> | 12,00 |
| • Chianti D.O.C.G Cantine Leonardo        | 2014 |  | <i>Euro</i> | 12,00 |
| • Pinot Grigio D.O.C. Cantine Fantinel    | 2015 |  | <i>Euro</i> | 12,00 |
| • Vermentino riviera ponente D.O.C terrae | 2015 |  | <i>Euro</i> | 12,00 |



## *A nostri vini al calice*

I VINI BIANCHI

Euro 6,00

- Vermentino "INNOCENZO TURCO 2014"

Vino tipicamente ligure prodotto nelle immediate colline dell'entroterra della provincia di Imperia i cui vitigni si affacciano sul mare. Di colore giallo paglierino all'olfatto se ne possono sentire i profumi dei fiori di campo e una nota di pesca gialla. Ottimo con pesce, antipasti di mare e i tipici piatti liguri

- Pinot Grigio "S. OSVALDO LONCON 2014"

Friulano DOC prodotto da uve di bacca bianca si presenta di colore giallo paglierino all'olfatto di sentori di frutta fresca, al palato è fresco, rotondo e persistente. Ottimo in abbinamento con minestre consistenti, risotti, carni bianche e pesce.

- Grillo Terre Siciliane "IL POGGIO DEI VIGNETI"

Tipico vino bianco prodotto nel ragusano, di colore giallo paglierino molto intenso, al naso si notano aromi spiccatamente floreali con profumi di frutta esotica e cedro. Al palato è fresco ma intenso e asciutto. Ideale con piatti di pesce, frutti di mare e crostacei e carni bianche.

## *Our wines by glass*

WHITE WINES

Euro 6,00

- Vermentino "INNOCENZO TURCO 2014"

Typical Ligurian wine produced in the hills in the hinterland of Imperia's district, whose wine grape variety overlooks the sea. Slightly straw-coloured, it smells of wild flowers with a note of yellow peach. To be tasted with fish, seafood starters and Liguria's typical dishes.

- Pinot Grigio "S. OSVALDO LONCON 2014"

Friulian DOC wine produced from white grapes. Straw-coloured, it smells of fresh fruit and it has a round, persistent and fresh taste. Great is the combination with soups, Risotto, white meats and seafood.

- Grillo Terre Siciliane "IL POGGIO DEI VIGNETI"

Typical white wine produced in the district of Ragusa, slightly straw-coloured, it has a floreal aroma with exotic fruit and citron's perfume, with a fresh but intense and dry taste. It is perfect with fish, seafood and shellfish dishes.

## *Nos vins en verre*

VINS BLANCS

Euro 6,00

- Vermentino "INNOCENZO TURCO 2014"

Vin traditionnel de la Ligurie produit dans les collines de l'arrière-pays du département d'Imperia dont les cépages donnent sur la mer. De couleur jaune pâle, à l'odeur on peut sentir parfum des fleurs sauvages avec une note de pêche jaune. Excellent avec du poisson, des entrées de mer et des produits typiques du territoire ligure.

- Pinot Grigio "S. OSVALDO LONCON 2014"

Vin Frioulan DOC produit avec des raisins blancs, il présente un couleur jaune pâle et il fleure des fruits frais. De saveur fraîche et persistant au palais. Excellent avec de soupe, du risotto, de la viande blanche et du poisson.

- Grillo Terre Siciliane "IL POGGIO DEI VIGNETI"

Vin blanc produit près de Ragusa (en Sicilie), de couleur jaune pâle très intense avec des arômes floraux. Il a un parfume des fruits exotiques et de cèdre. Saveur frais mais intense et sec. Idéal avec du poisson, des fruits de mer et crustacés et de la viande blanche.



## *I nostri vini al calice*

I VINI ROSSI

Euro 6,00

- Rossese di Dolceacqua "ROSSESE INGAUNI 2014"

Vino rosso prodotto nell'estremo ponente ligure nelle immediate colline della provincia di Imperia. Si presenta all'olfatto con profumi lievi e fruttati, l'aroma richiama i profumi mediterranei quali il rosmarino e il timo. La struttura è leggera e di poca tannicità. Si abbina principalmente a carni rosse e bianche ed è piacevole anche con antipasti di pesce e verdure.

- Cabernet Sauvignon "LUNGAROTTI 2014"

Tipico vino di produzione autoctona dell'Umbria da uve di bacca nera. Di colore rosso rubino, si presenta al palato una buona tannicità con predominanza un sentore di frutti rossi. Ottimo con carni rosse, carni bianche, salumi e formaggi stagionati.

- Nero D'Avola "CUSUMANO 2014"

Vino rosso di buona corporatura e media tannicità, si presenta all'olfatto un complesso floreale con sentori di frutti rossi e spezie. Al palato se ne può gustare la morbidezza e la freschezza. Ottimo con carni rosse, salumi e formaggi stagionati.

## *Our wines by glass*

RED WINES

Euro 6,00

- Rossese di Dolceacqua "ROSSESE INGAUNI 2014"

*This red wine is produced in the extreme west of Liguria, on the hills of the district of Imperia. It has a fresh and fruity aroma, that evokes Mediterranean perfumes like rosemary and thyme. His structure is light and it has a low tannicity. You can match it especially with red and white meats, although it is tasty also if combined with fish and vegetable starters.*

- Cabernet Sauvignon "LUNGAROTTI 2014"

*This wine is a typical local production of Umbria and it is made with black berry grapes. It is ruby red in color and presents a good tannicity at taste, with preponderant scent of red fruits. It is perfect with red and white meats, cold cuts and aged cheeses.*

- Nero D'Avola "CUSUMANO 2014"

*Red full-bodied wine with a medium tannicity, it has a complex floreal aroma with scents of red fruits and spices. You can taste its suppleness and freshness. It is perfect with red meats, cold cuts and aged cheeses.*

## *Nos vins en verre*

VINS ROUGES

Euro 6,00

- Rossese di Dolceacqua "ROSSESE INGAUNI 2014"

*Vin rouge produit à l'extrême ouest de la Ligurie, dans les collines de l'arrière-pays du département d'Imperia. Il fleure d'un parfum fade et fruité, avec un arôme qui rappelle les parfums méditerranéens comme le romarin et le thym. La structure est légère et avec peu de tannicité. Idéal principalement avec des viandes rouges et blanches et il est agréable avec des entées de poisson et avec des légumes.*

- Cabernet Sauvignon "LUNGAROTTI 2014"

*Vin typique de la Umbria produit avec des raisins noir. De couleur rouge rubis il présente une bonne tannicité avec une prépondérance d'un soupçon des fruits rouges. Excellent avec des viandes rouges et blanches, charcuterie et fromages affinés.*

- Nero D'Avola "CUSUMANO 2014"

*Vin rouge avec une moyenne tannicité, avec un saveur floral avec des notes des fruits rouges et des épices. On en peut goûter douceur et fraîcheur. Excellent avec des viandes rouges, charcuterie et fromages affinés.*

