

ROSSI

EMILIA ROMAGNA

Il Sangiovese di Romagna è di colore rosso rubino, dal profumo ampio e delicato dal gusto asciutto e vellutato. Ben si accompagna con arrostiti di carne, selvaggie grigliate, carni rosse, tartufi e formaggi.

Sangiovese	Il Pampino
Sangiovese Superiore	Spalletti
Sangiovese Superiore Evoca	Altavita
Sangiovese Superiore Evoca Bott. 0,375	Altavita
Sangiovese Superiore Samore	Tenuta Uccellina
Sangiovese Superiore I Mandorli	Nicolucci
Sangiovese Superiore Oddone	Tenuta La Viola
Sangiovese Superiore Il Colombarone	Tenuta La Viola
Sangiovese RISERVA '06 Petra Honorii	Tenuta La Viola
Sangiovese Superiore Sorgara	Villa Bagnolo
Sangiovese Superiore Prugneto	Podere del Nespoli
Burson 2006	Tenuta Uccellina
Barbera	Il Pampino

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, piacevolmente profumato di giusto corpo. Si accompagna con carni rosse, selvaggina, grigliate e formaggi stagionati.

Lambrusco secco - frizzante	Alberini
Lambrusco amabile - frizzante	Alberini
Lambrusco Terre Verdiane bott 0,375	Otello Ceci
Lambrusco Terre Verdiane amabile	Otello Ceci
Nero di Lambrusco	Otello Ceci
Rosè - Vino spumante	Otello Ceci

ROSSI / BIANCHI

LOMBARDIA

Pinot Nero - bianco frizzante

Il Montù

Nasce dalla vinificazione in bianco di uve Pinot Nero, vitigno affermato in Oltrepò Pavese. Ottimo come aperitivo e per antipasti freddi e caldi, risotti di verdure, pesci bolliti.

Bonarda - frizzante

Il Montù

Alla miscela si distingue per la bella spuma: vivace, intensa, evanescente. Al naso è vinoso con note dominanti di lampone e amarena. Accompagna piacevolmente i bolliti, carni bianche e salumi

Sangue Di Giuda - Dolce frizzante

Il Montù

Nasce da uve Barbera, Creatina e Uva Rara. Le sue caratteristiche lo rendono uno dei pochissimi vini rossi da dessert al mondo.

ROSSI

VENETO e TOSCANA

Chianti Classico

Il Castello di Querceto prende il nome dalla foresta di querce dalla quale è circondato. Le sue vigne ubicate in alta collina producono da oltre cento anni vini di qualità e carattere.

Chianti

Vino dal sapore sapido pieno e franco con un piacevole fondo di frutti di bosco.

Rosso di Montalcino

Vino rosso giovane ma dal carattere già ben deciso. La sua struttura consente abbinamenti con piatti importanti dal sapore forte come carni bianche e rosse da arrosto, grigliate e formaggi stagionati.

Amarone Capitel della Crosara

Castello di Querceto

Melini

Nannetti

Montresor

ROSSI

FRIULI E TRENINO ALTO AD

Teroldego Rotaliano

E' un vino dal colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei e dal gusto vellutato che richiama i frutti di bosco. Ottimo con arrostiti, grigliate e formaggi stagionati.

Teroldego Rotaliano bott. 0,375

Teroldego Rotaliano Riserva

Marzemino

Si caratterizza per il profumo intenso e gradevolmente fruttato. Si accompagna bene a piatti a base di funghi, con lasagne, carni bianche e formaggi.

Lagrein

Dal profumo intenso, sapore secco e gradevolmente tannico. Ottimo con salumi, primi piatti tradizionali arrostiti e selvaggina delicata.

Lagrein rosè

T-Rosè

Cabernet Sauvignon

E' un vino dal colore rosso rubino, con profumo intenso e un gusto corposo ben strutturato. Si accompagna a carni rosse, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati.

Cabernet Sauvignon

Merlot

Coltivato principalmente sulle calde rive del Lago di Garda è un vino dal colore rosso granato, aroma intenso e varietale. Si accompagna a carni rosse, formaggi e zuppe saporite.

Merlot " MIRIE "

Refosco dal Peduncolo Rosso " ANACIS"

Refoscone

Cuvée T Rosso (Vernatsch - Pinot Nero)

Pinot Nero - tappo in vetro

Un-Neri

Quando in Friuli si chiede "Un Neri" si intende un bicchiere di vino rosso, quello buono, quello fatto in armonia con la natura.

Castel Firmian

Castel Firmian

Castel Firmian

Castel Firmian

Castel Firmian

Tramin

Tramin

Castel Firmian

Forchir

Castel Firmian

Forchir

Forchir

Forchir

Tramin

Tramin

Forchir

ROSSI

SICILIA

Nero d'Avola

Nero d'Avola

Vino rosso dalle caratteristiche uniche che si distingue per vivacità e fruttuosità. Si accompagna con risotti, primi piatti di pasta al forno, carni rosse, selvaggina, agnello e formaggi saporiti.

Nero d'Avola bott. 0,375

Syhra

I suoi aromi di frutti di bosco si fondono con gradevoli note di cioccolato e liquirizia. Si accompagna con risotti alle verdure e spezie, carni rosse ai ferri, formaggi affumicati e alle erbe.

Syrah

Merlot

I suoi aromi di frutta rossasi fondono con una gradevole nota vanigliata. Si accompagna con minestre di legumi, carni alla griglia, arrostiti, bolliti e formaggi saporiti.

Rapitalà

Feudo Arancio

Feudo Arancio

Feudo Arancio

Albapiana

Feudo Arancio

ROSSI

MARCHE - CAMPANIA - SARD

Primitivo

Cannonau di Sardegna

Dalle uve dell'omonimo vitigno nasce questo vino rosso rubino con tendenza al granato. Si accompagna con arrostiti, brasati e selvaggina.

Podere sant' Andrea

Sella e Mosca

VINI DAL MONDO

Cabernet Sauvignon - Rosso

I vigneti della Totino sono adagiati tra i ben irrigati pendii delle colline di Adelaide. Questo vino robusto, caratterizzato da vendemmia tardiva, dal profumo di mirtillo e menta con accenni a frutti di bosco, è il risultato diretto della vecchia filosofia della viticoltura.

L'uva utilizzata è esclusivamente quella del Totino Estate dove il lavoro manuale ed un equilibrato uso di barriques di rovere francese e americano non lasciano spazio alla tecniche di produzione di massa

Chardonnay - Bianco

Sylvaner - Bianco

Vielles Vignes - Bianco

Di colore paglierino brillante con riflessi verdi. Bouquet fresco e delicato caratterizzato da note di nocciola, polpa di pesca e liquore di lampone. Corpo pieno e vivo, sottolineato dall'aroma di legno. Da accompagnare al pesce, a carni bianche, pietanze fredde e formaggi saporiti.

Rueda - Bianco

Australia

Cile

Alsazia

Borgogna

Spagna

BIANCHI

EMILIA ROMAGNA e VENETO

Pignoletto - frizzante

Colore giallo chiaro con riflessi verdognoli; profumo delicato caratteristico, leggermente aromatico; sapore asciutto, caldo, armonico, gradevolmente frizzante. Si consiglia con antipasti in genere,

La Marmocchia

pesce e carni bianche.

Colli di Parma - Sauvignon - frizzante

Colli di Parma - Malvasia - frizzante

Bianco di Custoza

Presenta un profumo fruttato, leggermente aromatico e un sapore secco e delicato. Si abbina particolarmente bene con gli antipasti, i risotti delicati e i piatti di pesce in genere.

Lanzesa

Otello Ceci

Otello Ceci

Righetti

Tenuta Uccellina

BIANCHI

SICILIA e SARDEGNA

Vermentino di Sardegna bott. 0,375

La Cala

Proviene da un vitigno mediterraneo che affina le sue uve fragranti sotto la benefica influenza del Maestrale che trasporta effluvi marini e di macchia selvaggia.

BIANCHI

MARCHE e CAMPANIA

Falanghina

Torre Gaia

Il colore è giallo paglierino molto luminoso. All'olfatto si rivela intenso, fruttato e floreale insieme. Si distinguono i profumi di tiglio e frutta tropicale. Il sapore asciutto è pieno e morbido.

E' ottimo con i frutti di mare o pesce, carni bianche e formaggi di media stagionatura.

Greco di Tufo

Torre Gaia

Fiano di Avellino

Torre Gaia

Ha un colore giallo paglierino lucente, il profumo intenso il gusto secco e gradevolmente aromatico, ricorda l'acacia, i fiori d'arancio e gli agrumi. Si accompagna ad antipasti, pesce, carni bianche e di formaggi di media stagionatura.

Fiano di Avellino

Cantine Federiciane

Verdicchio

Conti di Buscareto

Verdicchio bott. 0,375

Conti di Buscareto

BIANCHI

FRIULI e TRENINO ALTO AD

Chardonnay

Castel Firmian

E' un vino elegante nei profumi, fruttato e con raffinati aromi varietali. Eccellente come aperitivo si accompagna bene con antipasti, primi piatti, carni bianche e pesce.

Chardonnay bott 0,375

Castel Firmian

Chardonnay " CLAPS "

Forchir

Chardonnay

Tramin

Friulano - Tocai " LUSOR "

Pinot Bianco

Campo dei Gelsi - Pinot Bianco

Muller Thurgau

E' un vino leggermente aromatico, secco e dal gusto fruttato. Ottimo come aperitivo, si accompagna bene con pesce e primi piatti di verdure.

Muller Thurgau

Pinot Grigio

E' un vino dai raffinati aromi varietali e acidità vibrante. Si accompagna bene con antipasti, primi piatti, carni bianche e pesce.

Pinot Grigio bott 0,375

Pinot Grigio "LAMIS"

Pinot Grigio Rosadis

Pinot Grigio

Pinot Grigio RISERVA

Sauvignon

E' un vino secco dall'aroma caratteristico e dalla personalità spiccata. Ottimo con pesce affumicato, grigliate di pesce, piatti a base di polenta e formaggi molto saporiti.

Sauvignon

Traminer Aromatico

E' un vino secco e aromatico, dal colore giallo paglierino. Ottimo con crostacei, asparagi, primi piatti e formaggi.

Traminer Aromatico " GLERE "

T-Bianco

Gewurztraminer

Ribolla Gialla

UN Blanc

Quando in Friuli si chiede "un blanc" non serve aggiungere altro. Si intende un bicchiere di vino bianco. Quello buono. Quello fatto in armonia con la natura, la cultura, la tradizione delle nostre terre. Un Blanc Forchir ha il carattere friulano.

Moscato Giallo - Dolce

Vino dolce ed aromatico dalla morbidezza e dolcezza delicata che oltre a note tropicali esprime delicate nuance di frutta matura come pesca gialla e melone. Ideale compagno di dolci.

Moscato Giallo - Dolce

Forchir

Tramin

Forchir

Castel Firmian

Tramin

Castel Firmian

Castel Firmian

Forchir

Forchir

Tramin

Castel Firmian

Castel Firmian

Tramin

Castel Firmian

Forchir

Tramin

Tramin

Forchir

Forchir

Castel Firmian

Tramin

*Per non andare oltre misura
e non rinunciare al buon bere
scegli un calice a piacere*

VINI AL CALICE

Barbera

Il Pampino

Sangiovese
Sangiovese Superiore
Sangiovese Superiore
Teroldego Rotaliano
Marzemino
Merlot

Traminer Aromatico "GLERE"
Chardonnay
Friulano - Tocai

Il Pampino
Podere del Nespoli
Spalletti
Castel Firmian
Castel Firmian
Castel Firmian

Forchir
Castel Firmian
Forchir

LE BIRRE ARTIGIANALI

EGU - Bionda ml /50
ALIA - Bionda ml /50
FLAI LUX - Ambrata ml /50
UBL - Rossa ml /50

Collesi
Collesi
Collesi
Collesi

SPUMANTI e VINI DOLCI DA ACCOMPAGNARE AL DESSERT

Spumante di Moscato
Spumante Brut
Vino Spumante Tre di Terre Verdiane
Vino Spumante Tre di Terre Verdiane
Vino Spumante Rosé SS 19
Magnum It 1,5

Contessa Giulia
Contessa Giulia
Utello Ceci
Utello Ceci
Utello Ceci
Bisoli

Passito Hekate 50 cl

Feudo Arancio - Sicilia
a calice

Roangewurztraminer - vendemmia tardiva

Tramin - Alto Adige
a calice

Recioto (rosso) 50 cl

Montresor
a calice

Passito di Lambrusco - Arturo's

Utello Ceci
a calice