



**CARTA
VINI**

**PRIMO
PIANO**

SPUMANTI E CHAMPAGNE



FRANCIACORTA BRUT DOCG FERGHETTINA

€ 25,00

Caratteristiche: Colore giallo paglierino, note agrumate, sentori di frutta a polpa bianca e di crosta di pane.

Abbinamenti: Antipasti di pesce, primi di pesce.



CUVÉE PRESTIGE CA' DEL BOSCO

€ 40,00



SATÈN FRANCIACORTA DOCG BARONE PIZZINI

€ 35,00



FRANCIACORTA BRUT DOCG MILLEDÌ FERGHETTINA

€ 35,00

Caratteristiche: Colore giallo paglierino con riflessi oro verde.

Perlage fine e persistente. Note agrumate e minerali.

Abbinamenti: Aperitivi, antipasti, pesce, crudi di pesce, crostacei.



FRANCIACORTA ROSÉ BRUT DOCG FERGHETTINA

€ 35,00

Caratteristiche: Colore rosa antico. Perlage fine e persistente. Aroma molto elegante con note di mora e lampone.

Abbinamenti: Antipasti di terra, primi di terra



FILANDA ROSÉ BORTOLOMIOL

€ 18,00

Caratteristiche: Colore giallo paglierino brillante, profumo floreale dalle note dolci di glicine, fruttato di pera e albicocca.

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo e ideale a tutto pasto.



VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C. BANDAROSSA BORTOLOMIOL

€ 18,00

Caratteristiche: Colore giallo paglierino brillante, con; profumi di mela golden, pesca bianca, pera, gelso e fiori.

Abbinamenti: Antipasti di pesce, secondi di pesce, secondi di terra.



VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. AUDAX 3.0 BORTOLOMIOL

€ 16,00

Caratteristiche: Colore giallo paglierino con riflessi verdolini, note di fiori, agrumi e pera.

Abbinamenti: Antipasti di pesce, primi di pesce, secondi di pesce



SPUMANTE SHĀH MAT MASCHIO DEI CAVALIERI

€ 12,00

Caratteristiche: Colore giallo brillante, perlage fine e persistente, sentori di fiori d'acacia, pesca, ananas.

Abbinamenti: Crudi di pesce, formaggi freschi, primi di pesce.

IN COLLABORAZIONE CON

 **STOCCHETTI**
BEVERAGE SERVICE

I BIANCHI



POLZINA CURTEFRANCA DOC
BARONE PIZZINI

€ 16,00



ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER DOC
ELENA WALCH

€ 18,00

Caratteristiche: Colore giallo paglierino intenso, note di petali di rosa, fiori e spezie.

Abbinamenti: Primi di terra, secondi di terra.



LUGANA DOC I FRATI
CA' DEI FRATI

€ 18,00



BROLETTINO LUGANA DOC
CA' DEI FRATI

€ 22,00



LUGANA RISERVA ERETICO
CITARI

€ 20,00

Caratteristiche: Vino giallo paglierino, olfatto persistente, si sente la frutta gialla matura, sentori esotici e un finale balsamico.

Abbinamenti: Carni bianche, pesce, formaggi freschi, risotti, verdure.



RIBOLLA GIALLA COLLIO
MARCO SCOLARIS

€ 16,00

Caratteristiche: Vino bianco dal colore giallo paglierino, sapore pieno e fresco, sentori di frutta tropicale e retrogusto aromatico.

Abbinamenti: Antipasti, pesce, carni bianche.



SAUVIGNON COLLIO DEL FRIULI
MARCO SCOLARIS

€ 16,00

Caratteristiche: Colore giallo paglierino, profumo di peperone giallo, salvia, pesca e una nota di foglia di pomodoro.

Abbinamenti: Pesce, Carni Bianche.

I ROSSI



CURTEFRANCA ROSSO DOC BARONE PIZZINI

€ 16,00

Caratteristiche: Colore rosso rubino. Al naso note di frutta rossa e sentori speziati. Al palato è morbido e armonico.

Abbinamenti: Primi e secondi di terra.



SAN CARLO I.G.T. SEBINO BARONE PIZZINI

€ 24,00



RONCHEDONE CA' DEI FRATI

€ 22,00



VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE DOC FARINA

€ 18,00

Caratteristiche: Colore rosso rubino. Aromi di pepe, marmellata di ciliegie e prugne, liquirizia e zenzero. Ben strutturato e armonico.

Abbinamenti: Carni e formaggi stagionati in genere.



LAMBRUSCO SECCO OTTOCENTONERO

€ 13,00

Caratteristiche: Colore rosso rubino intenso, brillante, con riflessi violacei, profumo intenso con sentori di frutti di bosco, gusto frizzante.

Abbinamenti: Salumi, primi piatti, carni rosse alla griglia.



FAVUGNE ROSSO CANTINE TEANUM

€ 12,00

Caratteristiche: Colore rosso carico. Profumo di frutti rossi, note di ciliegia, prugne e lamponi freschi.

Abbinamenti: Primi piatti saporiti, brasato e carne bollita.



MORELLINO DI SCANSANO TENIMENTI ROVICCIO

€ 15,00

Caratteristiche: Colore rubino, profumi intensi della frutta a bacca rossa con note mediterranee e terrose di contorno.

Abbinamenti: Primi piatti strutturati e carni rosse.



NERO DI TROIA CANTINE TEANUM

€ 15,00

Caratteristiche: Colore rosso luminoso, profumi di frutta e confettura, al gusto in buona compagnia di tannini morbidi ed eleganti.

Abbinamenti: Carni rosse, primi piatti, carni in umido, formaggi.

I ROSSI



PRIMITIVO DEL SALENTO CANTINE TEANUM

€ 15,00

Caratteristiche: Colore rosso rubino. Profumo fresco, vivo, con sentore di ribes nero, frutti di bosco, nocciola tostata e vaniglia.

Abbinamenti: Primi piatti, formaggi stagionati, brasati, arrosti.



CABERNET SAUVIGNON DOC COLLIO MARCO SCOLARIS

€ 16,00

Caratteristiche: Color rosso rubino carico con orli violacei. Profumo intenso di confettura di frutti di bosco su un fondo vanigliato.

Abbinamenti: Salumi, primi piatti di carne, carne in umido.



MORECCIO BOLGHERI ROSSO DOC CASA DI TERRA

€ 20,00

Caratteristiche: Colore rosso rubino, sentori di frutta rossa matura, lampone e ribes, poi peperone verde, pepe nero e vaniglia.

Abbinamenti: Carni rosse, primi piatti, formaggi.



ROSSO DOC IL BRUCIATO BOLGHERI ANTINORI

€ 24,00

Caratteristiche: Colore rosso rubino scuro, al naso note di frutti rossi maturi, e sentori di spezie dolci. Al palato equilibrato e armonioso.

Abbinamenti: Formaggi, vellutate e zuppe, arrosti e brasati.



BARBERA D'ALBA DOC PEIRAGAL MARCHESI DI BAROLO

€ 20,00

Caratteristiche: Colore rosso rubino. Profumo fresco, vivo, con sentore di ribes nero, frutti di bosco, nocciola tostata e vaniglia.

Abbinamenti: Primi piatti saporiti, brasato e carne bollita.



CHIANTI CLASSICO DOC CASTELLARE DI CASTELLINA

€ 18,00

Caratteristiche: Colore rosso rubino, sentori di frutta rossa, liquirizia, ribes e vaniglia. Al palato dolce, morbido e sapido.

Abbinamenti: Piatti umidi e formaggi di media stagionatura.

PRODOTTI IN EVIDENZA



LAMBRUSCO SECCO OTTOCENTENERO

€ 13,00

UVAGGIO: Lambrusco Salamino 50%, Lambrusco Grasparossa 40%, Ancellotta 10%

ZONA DI PRODUZIONE: Emilia Romagna

GRADO ALCOLICO: 11,5% Vol

CARATTERISTICHE: Vino di grande successo, il cui segreto sta nell'audace uvaggio che sa unire "il diavolo e l'acqua santa": il Salamino, fruttato e di spiccata acidità, con il Grasparossa, di morbidezza e corpo. Colore rosso rubino intenso, brillante, con riflessi violacei. Profumo intenso con sentori di frutti di bosco. Gusto frizzante, corposo, pieno e armonico.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Alla pigiatura segue una macerazione a bassa temperatura (12-15°C) per 3-4 giorni, per estrarre il colore ed esaltare i caratteri fruttati tipici del lambrusco. Dopo la "svinatura" la fermentazione è completata a temperatura controllata.

ABBINAMENTI: Antipasti di salumi misti e torte salate, perfetto per accompagnare primi piatti di pasta, lasagne, carni rosse alla griglia e pietanze saporite.



LUGANA RISERVA ERETICO CITARI

€ 20,00

UVAGGIO: Trebbiano 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Lombardia

GRADO ALCOLICO: 13,5% vol

CARATTERISTICHE: Vibrante giallo paglierino con riflessi verdolini, ha un bouquet olfattivo elegante, intenso e complesso, in cui si susseguono note di frutta matura, agrumi, pesca, albicocca, sentori di frutta esotica, ananas, fiori bianchi, un tocco di foglioline di basilico, con una chiusura appena accennata di canfora e talco. In bocca è un match tra sensazioni calde e morbide e una prorompente freschezza, un vortice che chiude con un finale minerale e fruttato che invoglia alla beva.

AFFINAMENTO: In acciaio per sette mesi di cui circa sei su feccia fine e breve passaggio in tonneau.

ABBINAMENTI: Carni bianche, crudi di pesce, formaggi freschi, pesce, primi di pesce, risotti, verdure.



PRODOTTI IN EVIDENZA



FRANCIACORTA BRUT DOCG MILLEDÌ € 35,00 FERGHETTINA

UVAGGIO: 100% Chardonnay

ZONA DI PRODUZIONE: Lombardia

GRADO ALCOLICO: 12.5%

CARATTERISTICHE: Giallo paglierino con riflessi dorati, dal perlage fine e persistente. Al naso esprime belle note agrumate che nel giro di pochi istanti lasciano spazio a sentori di frutta a polpa bianca e di crosta di pane. Una traccia minerale apre ad un assaggio fresco, deciso, lungo. Tracce di gesso e di fiori bianchi ne accompagnano lo svolgimento fino ad una chiusura fine e decisamente persistente.

AFFINAMENTO: Affinamento su lieviti per 36 mesi.

ABBINAMENTI: Antipasti di pesce, primi di pesce.



VALDOBBIADENE PROSECCO € 16,00 D.O.C.G. AUDAX 3.0 BORTOLOMIOL

UVAGGIO: Glera

ZONA DI PRODUZIONE: Colline di Valdobbiadene

GRADO ALCOLICO: 12 % Vol.

CARATTERISTICHE: La versione extra brut del Prosecco SuperioreDOCG di Valdobbiadene è la naturale espressione del vitigno Glera, che conserva il suo bouquet delicato e aromatico. Questo spumante con un grado zuccherino che si avvicina molto allo zero, riesce perfettamente a sgrassare il palato ed è un ottimo abbinamento ai piatti di pesce.

AFFINAMENTO: Da 1 a 3 mesi.

ABBINAMENTI: Antipasti di pesce , primi di pesce , secondi di pesce.



VINI DELLA CASA

**CABERNET FRIULANO 12°
MONTELVINI**

1/2 LT.
€ 5,00

1LT
€ 9,00

**PROSECCO VALDOBBIADENE FRIZZANTE
MONTELVINI**

1/2 LT.
€ 5,00

1LT
€ 9,00

LE MEZZE

BIANCHI



**LUGANA DOC I FRATI
CA' DEI FRATI**

CL. 375

€ 9,00



**BROLETTINO LUGANA DOC
CA' DEI FRATI**

CL. 375

€ 12,00

ROSSI



**CURTEFRANCA ROSSO DOC
BARONE PIZZINI**

CL. 375

€ 9,00



**RONCHEDONE ROSSO
CA' DEI FRATI**

CL. 375

€ 11,00



**MORELLINO DI SCANSANO
TENIMENTI ROVICCIO**

CL. 375

€ 8,00

VINI DA DESSERT



ZIBIBBO SICILIA VIGNA MORESCA CL.50

Caratteristiche: Colore dorato chiaro, profumo ricco ed espressivo in cui campeggia l'arancia ed il mandarino accanto all'uva appassita

Abbinamenti: Pasticceria secca ed i gelati alla frutta

BICCHIERE

€1.50

BOTTIGLIA

€ 15,00



MOSCATO D'ASTI VIVACE CONTI BALBI

Caratteristiche: Colore, giallo paglierino intenso, profumo aromatico, di moscato, con sentori di acacia e glicine.

Abbinamenti: Torte lievitate, crostate, mousse e frutta fresca.

€ 15,00



MALVASIA DOLCE AROMATICO VENUS CANTINE VALTIDONE

Caratteristiche: Profumo intenso, aromatico, sapore dolce, fresco e leggero, con un gradevole fondo fruttato e floreale.

Abbinamenti: Indicato per la pasticceria da forno e per la frutta.

€ 12,00

A collection of various beer bottles and mugs, some filled with beer and ice, arranged on a dark wooden surface. The lighting is warm, highlighting the golden color of the beer and the textures of the glass and wood.

CARTA BIRRE

PRIMO PIANO

BIRRE ARTIGIANALI



BIANCA LANCIA BLANCHE
FLEA CL.33
€ 5,00

Birra chiara non filtrata ad alta fermentazione, non pastorizzata, molto fruttata e poco amara, leggermente acidula.

Grado alcolico: 5,0°% vol.

Provenienza: Italia



BASTOLA RED ALE
FLEA CL.33
€ 5,00

Birra rossa non filtrata, non pastorizzata, secca, leggermente amara con retrogusto di caramello e nocciola.

Grado alcolico: 6,9°% vol.

Provenienza: Italia



FEDERICO II EXTRA IPA
FLEA CL.33
€ 5,00

Birra ramata doppio malto, non filtrata e non pastorizzata, molto amara con note aromatiche e retrogusto erbaceo.

Grado alcolico: 6,6°% vol.

Provenienza: Italia



WEISSBIER
BENEDIKTINER CL. 50
€ 5,00

Birra Weiss ad alta fermentazione, colore ambrato e luminoso, gusto pieno, aroma fruttato, perfetto equilibrio dei lieviti.

Grado alcolico: 5,4°% vol.

Provenienza: Germania



NON FILTRATA
GREVENSTEINER CL.50
€ 5,00

Birra non filtrata dal colore ambrato, struttura aromatica complessa con note di caramello, miele, mandorla tostata e frutta fresca.

Grado alcolico: 5,2°% vol.

Provenienza: Germania

IN COLLABORAZIONE CON

 **STOCCHETTI**
BEVERAGE SERVICE