

Spumanti Metodo Charmat o Martinotti

Leggeri, dai profumi fragranti, fruttati e floreali con riconoscimenti che spaziano dalla pera alla mela, dalla ginestra ai fiori di campo. Al gusto si presentano con spiccata freschezza e di media struttura.

Prosecco di Valdobbiadene d.o.c.g. €. 14,00

Vitigno: prosecco Veneto 11,5 % vol.

Blanc de Blancs Brut François Montand €. 13,00

Vitigno: Pinot – Chardonnay Francia 12 % vol

Spumanti Metodo Classico e Franciacorta

Dal perlage fine, numeroso e persistente, fragranti e complessi, con profumi che vanno dalla crosta di pane ai lieviti, dalla frutta bianca agli agrumi, alla frutta secca, ai fiori gialli e in taluni casi alle spezie. Al gusto si presentano freschi, sapidi, equilibrati, intensi e di lunga persistenza gusto-olfattiva. Vini da Aperitivo e tutto Pasto

Cellarius Berlucchi €. 28,00

Vitigni: chardonnay - pinot bianco - pinot nero Cortefranca Lombardia 12,5% vol.

Franciacorta Brut d.o.c.g. Borgo Supremo €. 20,00

Vitigno: chardonnay - Pinot Bianco Cazzago S. Martino Lombardia 12,5% vol.

Franciacorta Satèn d.o.c.g. La Montina €. 26,00

Vitigni: chardonnay - pinot Monticelli Brusati Lombardia 12,5% vol.

Franciacorta Cuvè Brut d.o.c.g. Bellavista €. 33,00

Vitigni: chardonnay - pinot nero Erbusco Lombardia 12,5% vol.

Franciacorta Satèn d.o.c.g. Montedelma €. 26,00

Vitigno: chardonnay-Pinot Passirano Lombardia 12,5% vol.

Franciacorta Brut d.o.c.g. Contadi Castaldi €. 28,00

Vitigno: chardonnay Erbusco Lombardia 12,5% vol.

Franciacorta Satèn d.o.c.g. Az. Ag. Mirabella €. 25,00

Vitigni: pinot - chardonnay Rodengo Saiano Lombardia 12,5% vol.

Franciacorta Satèn d.o.c.g. Borgo Supremo €. 22,00

Vitigni: chardonnay – pinot bianco Cazzago S. Martino Lombardia 12,5% vol.

Franciacorta Cuvè Prestige Cà del Bosco Brut d.o.c.g. €. 35,00

Vitigni: chardonnay Erbusco Lombardia 12,5% vol.

Vini Rosati

Leggeri, di media struttura con profumi fruttati di ciliegia, fragola e ricordi floreali di rosa Freschi di bocca con una piacevole sapidità.

Chiaretto del Garda Alba Rosa d.o.c. Berardi €. 13,00

Vitigni: grolla-marzemino-sangiovese-barbera Lago di Garda bresciano Lombardia 12,5% vol.

Vini Bianchi Giovani o Maturi

Vini giovani, anche aromatici, con eleganti profumi di mela golden, frutta a polpa bianca, frutta tropicale, fiori bianchi ed erbe aromatiche. Al gusto sono sempre piacevolmente freschi e di buon equilibrio. Abbinamento con piatti di pesce con cotture leggere o alla griglia.

I vini maturi invece presentano tonalità cromatiche che spaziano dal giallo paglierino al giallo dorato, con profumi intensi e complessi che ricordano i fiori d'acacia, il gelsomino, il tiglio, la frutta matura e in taluni casi presentano spiccate note minerali. Al gusto sono strutturati, sapidi, persistenti ed equilibrati. Abbinamento con piatti di pesce leggermente salsati e con carni bianche.

Lugana Le Brede Az. Ag. Berardi d.o.c. € 12,00 bott. 0,75 - € 8,50 ½ litro

Vitigno: trebbiano di Lugana Lago di Garda Lombardia 12,5% vol.

Curtefranca d.o.c. La Montina € 14,00

Vitigni: chardonnay-pinot bianco Monticelli Brusati Lombardia Vol. 12%

Sebino i.g.t. Riflesso Az. Ag. Mirabella € 12,00 bott. 0,75 - € 8,00 ½ litro

Vitigni: chardonnay-pinot bianco Rodengo Saiano Lombardia Vol. 12%

Sebino i.g.t. Barone Pizzini € 16,00 bott. 0,75 - € 11,00 ½ litro

Vitigni: chardonnay Provaglio d'Iseo Lombardia Vol. 12,5%

Pinot Grigio d.o.c. Santa Margherita € 14,00

Vitigni: pinot grigio in purezza Valdadige Veneto Vol. 12,5%

Trebbiano d'Abruzzo d.o.c. Terre degli Eremiti € 12,00

Vitigni: trebbiano Chieti Abruzzo Vol. 12%

Vermentino di Sardegna d.o.c. Aragosta € 14,00

Vitigni: Vermentino Alghero Sardegna 12%

Greco di Tufo d.o.c.g. € 15,00

Vitigni: greco Campania 13%

Falangina Feudi di San Gregorio d.o.c. € 15,00

Vitigni: falangina Avellino Campania Vol. 13%

Pinot Nero vinificato in Bianco d.o.c. Casa Giorgi € 14,00

Vitigni: pinot nero Colline Pavese Lombardia Vol. 11%

Vernaccia di San Gimignano d.o.c.g. € 14,00

Vitigni: vernaccia San Gimignano Toscana Vol. 12,5%

Muller Thurgau frizzante secco i.g.t. € 13,00

Vitigni: muller thurgau Trento Trentino Vol. 10,5%

Gewürztraminer d.o.c. Rocca Savina € 16,00

Vitigni: traminer Bolzano Alto Adige Vol. 14%

Vini Rossi Giovani o Maturi

I vini giovani dai profumi fruttati e floreali con note fragranti e in taluni casi vinose ricordano i lamponi, le ciliegie mature e i fiori rossi come la rosa o la peonia. Al gusto in genere sono caldi, abbastanza morbidi, piacevolmente freschi, con tannini decisi.

I vini maturi dai profumi ampi, eterei e speziati, con riconoscimenti che spaziano dalla confettura di frutti neri, alle spezie, ai fiori secchi e alle note empireumatiche che ricordano il caffè e il cacao per arrivare nei casi estremi ai sentori animali. Al gusto si presentano caldi, morbidi, con tannini eleganti, equilibrati e piuttosto robusti.

Sebino i.g.t. Feudo Nero Az.Ag. Mirabella € 12,00 bott. 0,75 - € 8,00 ½ litro

Vitigni: merlot-cabernets.-cabinet f.-barbera-nebbiolo Rodengo Saiano Lombardia Vol. 12,5%

Curtefranca d.o.c. Conte di Provaglio Az.Ag. Ziliani € 12,00 bott. 0,75 - € 8,00 ½ litro

Vitigni: merlot-cabernet-barbera-nebbiolo Provaglio d'Iseo Lombardia Vol. 12,5%

Sebino i.g.t. Riserva Maniero Az.Ag. Mirabella € 15,00

Vitigni: cabernet-merlot-barbera-nebbiolo Rodengo Saiano Lombardia Vol. 12,5%

Curtefranca Riserva dei Dossi d.o.c. La Montina € 15,00

Vitigni: cabernet-merlot, barbera-nebbiolo (BARRICATO) Monticelli Brusati Lombardia Vol. 13,5%

Curtefranca d.o.c. Cà del Bosco € 21,00

Vitigni: cabernet-merlot-barbera-nebbiolo Erbusco Lombardia Vol. 13%

Sebino i.g.t. Barone Pizzini San Carlo € 26,00

Vitigni: cabernet-merlot-barbera-nebbiolo Provaglio Lombardia Vol. 12,5%

Ronchedone Cà dei Frati € 22,00

Vitigni: marzemino-sangiovese-cabernet S. (BARRICATO) S. Martino della Battaglia Vol. 15%

Bonarda dell'Oltrepò Pavese d.o.c. Tenuta il Bosco € 12,00

Vitigni: Bonarda Pavia Lombardia Vol. 12% (VINO VIVACE)

Groppello Garda Classico d.o.c. Muracca Az.Ag. Berardi € 13,00

Vitigni: groppello Lago di Garda Lombardia Vol. 12,5%

Brunello di Montalcino d.o.c.g. Torre delle Grazie € 28,00

Vitigni: sangiovese Montalcino Toscana Vol. 13,5%

Barbera d'Alba d.o.c. Alte Rocche Bianche € 12,00

Vitigni: Barbera La Morra Piemonte Vol. 14%

Morellino di Scansano d.o.c.g. Poggio Fontesassi € 15,00

Vitigni: Sangiovese Montepulciano Toscana Vol. 13%

Chianti d.o.c.g. Torre delle Grazie € 13,00

Vitigni: sangiovese-canaiole Castelfiorentino Toscana Vol. 12,5%

Lagrein Weinbauernverband d.o.c. € 15,00

Vitigni: lagrein Bolzano Alto Adige Vol. 13%

Vini dolci da dessert

Spesso ottenuti da uve aromatiche, al naso molto intensi e complessi, con profumi che ricordano la vaniglia e lo zafferano, la frutta candita e la pasticceria secca. Al gusto si presentano dolci, caldi e morbidi con una lunga persistenza gustolfattiva.

Brachetto d'Acqui spumante d.o.c.g. €. 14,00

Vitigni: brachetto Asti Piemonte Vol. 6,5%

Moscato Spumante d.o.c. La Versa €. 13,00

Vitigno: moscato bianco Oltrepò Pavese Lombardia Vol. 6,5%