

Carta dei Vini



La Grande architettura non sta nell'artificio delle cantine, ma nel vigneto. Il vino non dà spettacolo, nasce povero, dà emozioni di profumi e colori, questo non va dimenticato.

G. Tachis

Vini di Valtellina

Bianchi

Saga	<u>09</u>	I Viniautori	€ <u>39,00</u>
Chiavennasca	<u>08</u>	Nino Negri	€ <u>13,00</u>
Opera	<u>08</u>	Mamete Prevostini	€ <u>28,00</u>
Torre della Sirena	<u>09</u>	Sertoli Salis	€ <u>28,00</u>
Vigna del Frate	<u>09</u>	Triacca	€ <u>28,00</u>
Ghibellino	<u>04</u>	Rainoldi	€ <u>21,00</u>
Cà Brione	<u>08</u>	Nino Negri	€ <u>25,00</u>

Rossi

Rosso di Valtellina	<u>08</u>	Nino Negri	€ <u>14,00</u>
Il Saloncello	<u>07</u>	Sertoli Salis	€ <u>99,00</u>
Maroggia	<u>02</u>	La Maroggia	€ <u>15,00</u>
Quadrio	<u>05</u>	Nino Negri	€ <u>21,00</u>
Sassella	<u>04</u>	Fondazione Fojanini	€ <u>20,00</u>
Sassella Le Tense	<u>05</u>	Nino Negri	€ <u>20,00</u>
Sassella Somma Rovina	<u>06</u>	Mamete Prevostini	€ <u>20,00</u>
Sassella Il Glicine	<u>05</u>	Fay	€ <u>20,00</u>
Sassella Rocce Rosse	<u>06</u>	Ar.Pe.Pe.	€ <u>20,00</u>

Grumello	<u>04</u>	Marsetti	€ <u>20,00</u>
Grumello Sassorosso	<u>05</u>	Nino Negri	€ <u>22,00</u>
Grumello Buon Consiglio	<u>95</u>	Ar.Pe.Pe.	€ <u>26,00</u>
Inferno	<u>05</u>	Rainoldi	€ <u>22,00</u>
Inferno Prodigio	<u>04</u>	Bettini	€ <u>24,00</u>
Inferno "Riserva"	<u>05</u>	Rainoldi	€ <u>28,00</u>
Valt. Sup. Mazer	<u>05</u>	Nino Negri	€ <u>26,00</u>
Nino Negri Riserva	<u>05</u>	Nino Negri	€ <u>28,00</u>
Vigneto Fracia	<u>05</u>	Nino Negri	€ <u>42,00</u>
Sirano	<u>00</u>	I Viniautori	€ <u>40,00</u>
Valgella "Cà Morei"	<u>05</u>	Fay	€ <u>32,00</u>
Prestigio	<u>03</u>	Triacca	€ <u>40,00</u>
Corte della Meridiana	<u>03</u>	Sertoli Salis	€ <u>35,00</u>
Crespino	<u>02</u>	Rainoldi	€ <u>35,00</u>
* Signorie	<u>95</u>	Nera	€ <u>28,00</u>
Corte di Cama	<u>04</u>	Mamete Prevostini	€ <u>40,00</u>
Sfursat	<u>98</u>	Fondazione Fojanini	€ <u>38,00</u>
Sfursat	<u>97</u>	Bettini	€ <u>40,00</u>
Sfursat Canua	<u>01</u>	Sertoli Salis	€ <u>50,00</u>
Sfursat Cà Rizzieri	<u>98</u>	Rainoldi	€ <u>50,00</u>
Sfursat	<u>04</u>	Nino Negri	€ <u>40,00</u>
Sfursat "5 Stelle"	<u>05</u>	Nino Negri	€ <u>60,00</u>
Sfursat Albareda	<u>05</u>	Mamete Prevostini	€ <u>50,00</u>

Vini Bianchi

Leggeri

Riesling Italico	<u>09</u>	Bruno Verdi	Lombardia	€ <u>18,00</u>
Germogli	<u>08</u>	Monsupello	Lombardia	€ <u>20,00</u>
Lugana "I Frati"	<u>08</u>	Cà dei Frati	Lombardia	€ <u>25,00</u>
Chardonnay	<u>08</u>	Hofstatter	Alto Adige	€ <u>24,00</u>
Sauvignon	<u>09</u>	Pighin	Friuli	€ <u>25,00</u>
Muller Thurgau	<u>08</u>	Hofstatter	Alto Adige	€ <u>24,00</u>
Soave Classico	<u>08</u>	Pieropan	Veneto	€ <u>24,00</u>
Breganze di Breganze	<u>08</u>	Maculan	Veneto	€ <u>25,00</u>
Verdicchio di Jesi	<u>09</u>	Santa Barbara	Marche	€ <u>24,00</u>
Vernaccia di S. Gimignano	<u>07</u>	Teruzzi e Puthod	Toscana	€ <u>24,00</u>
La Segreta	<u>08</u>	Planeta	Sicilia	€ <u>24,00</u>
Vermentino Cala Silente	<u>09</u>	Santadi	Sardegna	€ <u>24,00</u>
Falanghina	<u>08</u>	Feudi S. Gregorio	Campania	€ <u>25,00</u>

Di Media Struttura

Grecante	<u>03</u>	Arnaldo Caprai	Umbria	€ <u>25,00</u>
Gavi di Gavi	<u>06</u>	Villa Sparina	Piemonte	€ <u>25,00</u>
Anthilia	<u>08</u>	Donnafugata	Sicilia	€ <u>24,00</u>
Arneis Blangé	<u>08</u>	Ceretto	Piemonte	€ <u>28,00</u>
Curtefranca	<u>07</u>	Cà del Bosco	Lombardia	€ <u>30,00</u>
Pinot Bianco	<u>07</u>	Hofstatter	Alto Adige	€ <u>25,00</u>
Pinot Grigio	<u>08</u>	Jermann	Friuli	€ <u>32,00</u>
Sauvignon	<u>08</u>	Jermann	Friuli	€ <u>32,00</u>
Vinnae	<u>04</u>	Jermann	Friuli	€ <u>32,00</u>
Chardonnay	<u>06</u>	Jermann	Friuli	€ <u>32,00</u>
Pigato	<u>09</u>	Lupi	Liguria	€ <u>30,00</u>
Greco di Tufo	<u>09</u>	Mastroberardino	Campania	€ <u>27,00</u>

Vermentino di Gallura	<u>07</u>	Capichera	Sardegna	€ <u>40,00</u>
Capitel Foscario	<u>05</u>	Anselmi	Veneto	€ <u>27,00</u>
Verdicchio Casal di Serra	<u>08</u>	Umani Ronchi	Marche	€ <u>30,00</u>
Plenio	<u>03</u>	Umani Ronchi	Marche	€ <u>30,00</u>
Villa Gemma	<u>05</u>	Masciarelli	Abruzzo	€ <u>28,00</u>

Di Grande Struttura

Gewurztraminer Kolbenhof	<u>09</u>	Hofstatter	Alto Adige	€ <u>38,00</u>
Terre Alte	<u>00</u>	L. Felluga	Friuli	€ <u>50,00</u>
Vintage Tunina	<u>07</u>	Jermann	Friuli	€ <u>58,00</u>
Tocai "Vigne Cinquant' anni"	<u>01</u>	Vigne di Zamò	Friuli	€ <u>48,00</u>
Chardonnay	<u>97</u>	Cà del Bosco	Lombardia	€ <u>80,00</u>
Uccellanda	<u>99</u>	Bellavista	Lombardia	€ <u>65,00</u>
* Rossy Bass	<u>01</u>	Gaja	Piemonte	€ <u>50,00</u>
Alteni di Brassica	<u>04</u>	Gaja	Piemonte	€ <u>70,00</u>
Cabreo "La Pietra"	<u>00</u>	Ruffino	Toscana	€ <u>45,00</u>
Al Poggio	<u>00</u>	Castello di Ama	Toscana	€ <u>40,00</u>
Batar	<u>97</u>	Querciabella	Toscana	€ <u>55,00</u>
Cervaro della Sala	<u>07</u>	Antinori	Toscana	€ <u>55,00</u>
Chardonnay	<u>07</u>	Planeta	Sicilia	€ <u>46,00</u>
Vermentino V. Tardiva	<u>04</u>	Capichera	Sardegna	€ <u>55,00</u>
Chiarandà del Merlo	<u>03</u>	Donnafugata	Sicilia	€ <u>45,00</u>

Vini Rossi

Leggeri

Germogli Rosa (vivace)	<u>08</u>	Monsupello	Lombardia	€ <u>20,00</u>
Bonarda Oltrepò	<u>06</u>	Bruno Verdi	Lombardia	€ <u>16,00</u>
Grignolino	<u>07</u>	G. Bologna	Piemonte	€ <u>22,00</u>
Barbera d'Asti Teis	<u>04</u>	Cà Bianca	Piemonte	€ <u>19,00</u>
Remole	<u>08</u>	Frescobaldi	Toscana	€ <u>18,00</u>
Cabernet di Breganze	<u>07</u>	Maculan	Veneto	€ <u>21,00</u>
Teroldego Rotaliano	<u>06</u>	Zeni	Trentino	€ <u>26,00</u>
Vitiano	<u>05</u>	Falesco	Umbria	€ <u>24,00</u>

Di Corpo

Curtefranca	<u>01</u>	Cà del Bosco	Lombardia	€ <u>30,00</u>
Valpolicella	<u>07</u>	Masi	Veneto	€ <u>24,00</u>
Valpolicella "Solane"	<u>03</u>	Santi	Veneto	€ <u>20,00</u>
Red Angel	<u>03</u>	Jermann	Friuli	€ <u>32,00</u>
Yngram	<u>01</u>	Hofstatter	Alto Adige	€ <u>38,00</u>
* Morellino di Scansano	<u>08</u>	Aia Vecchia	Toscana	€ <u>24,00</u>
Le Volte	<u>08</u>	Tenuta Ornellaia	Toscana	€ <u>28,00</u>
Sassoalloro	<u>06</u>	Biondi Santi	Toscana	€ <u>36,00</u>
Promis	<u>04</u>	Cà Marcanda	Toscana	€ <u>40,00</u>
Pomino Rosso	<u>03</u>	Frescobaldi	Toscana	€ <u>29,00</u>
Bruciato	<u>04</u>	Antinori	Toscana	€ <u>32,00</u>
Il Principe	<u>00</u>	Machiavelli	Toscana	€ <u>25,00</u>
Chianti Classico	<u>03</u>	Castello di Ama	Toscana	€ <u>45,00</u>
Rosso di Montalcino	<u>06</u>	Argiano	Toscana	€ <u>28,00</u>
Nobile di Montepulciano	<u>06</u>	Avignonesi	Toscana	€ <u>32,00</u>
Cannonau Riserva	<u>05</u>	Sella & Mosca	Sardegna	€ <u>28,00</u>
Shiraz	<u>06</u>	Planeta	Sicilia	€ <u>35,00</u>

Di Grande Corpo

Barbaresco "Rombone"	<u>97</u>	Nada	Piemonte	€ <u>70,00</u>
Barbaresco Riserva	<u>05</u>	Produttori Barbaresco Piemonte		€ <u>55,00</u>
Barbaresco	<u>03</u>	Gaja	Piemonte	€ <u>200,00</u>
Barolo "Cannubi"	<u>95</u>	Sandrone	Piemonte	€ <u>99,00</u>
Barolo	<u> </u>	Mascarello	Piemonte	€ <u> </u>
Barolo	<u>93</u>	G. Conterno	Piemonte	€ <u>110,00</u>
Barolo "Cerequio"	<u>92</u>	Voerzio	Piemonte	€ <u>110,00</u>
Bricco dell'Uccellone	<u>06</u>	G. Bologna	Piemonte	€ <u>60,00</u>
Fratta	<u>00</u>	Maculan	Veneto	€ <u>70,00</u>
Amarone	<u>04</u>	Masi	Veneto	€ <u>50,00</u>
Amarone	<u>95-03</u>	Allegrini	Veneto	€ <u>80,00</u>
Brunello di Montalcino	<u>00</u>	Castello Banfi	Toscana	€ <u>50,00</u>
Brunello di Montalcino	<u>04</u>	Biondi Santi	Toscana	€ <u>180,00</u>
Sor Ugo	<u>05</u>	Aia Vecchia	Toscana	€ <u>50,00</u>
Fontalloro	<u>04</u>	Felsina	Toscana	€ <u>50,00</u>
Guado al Tasso	<u>00</u>	Antinori	Toscana	€ <u>80,00</u>
Tignanello	<u>06</u>	Antinori	Toscana	€ <u>65,00</u>
Ornellaia	<u>03</u>	Tenute Ornellaia	Toscana	€ <u>145,00</u>
Solaia	<u>01</u>	Antinori	Toscana	€ <u>145,00</u>
Sassicaia	<u>05</u>	Incisa Rocchetta	Toscana	€ <u>145,00</u>
Masseto	<u>05</u>	Tenuta Ornellaia	Toscana	€ <u>350,00</u>
Rubesco "Monticchio"	<u>00</u>	Lungarotti	Toscana	€ <u>45,00</u>
Sagrantino	<u>03</u>	Arnaldo Caprai	Umbria	€ <u>60,00</u>
Pelago	<u>01</u>	Umani Ronchi	Marche	€ <u>60,00</u>
Gravello	<u>03</u>	Librandi	Calabria	€ <u>45,00</u>
Villa Gemma	<u>98</u>	Masciarelli	Abruzzo	€ <u>80,00</u>
Synthesi	<u>04</u>	Paternoster	Basilicata	€ <u>38,00</u>
Gratticiaia	<u>98</u>	Vallone	Puglia	€ <u>80,00</u>
Mille e una Notte	<u>03</u>	Donnafugata	Sicilia	€ <u>70,00</u>