



*Ci preghiamo di proporVi una cantina ricca di vini italiani riservando una particolare attenzione al nostro territorio, la Liguria.*

*La scelta dei vini è concepita per un gradevole abbinamento al nostro menù di pesce e carni locali.*

*Vi offriamo inoltre il servizio di "Take Away" del vino non consumato.*

*Richiedete al personale di sala la borsa dedicata.*

*We are pleased to offer you a wine cellar full of Italian wines, paying particular attention to our territory, Liguria.*

*The wine selection is designed for a pleasant pairing with our local fish and meat menu.*

*We also offer you the "Take Away" service for wine not consumed.*

*Request the dedicated bag from the hall staff.*

*Buona degustazione Good tasting .....*

## *Le nostre bollicine*

*Cuvée Vittoria Millesimato Extra dry* € 15.00

Spumante metodo Charmat 11% vol. – Casa Coller

*Casa Coller Prosecco DOC* € 17.00

Spumante Extra dry metodo Charmat 11% vol.

*Prosecco Bla Millesimato DOC Val d'oca* € 21.00

Vino Spumante di qualità del tipo aromatico Extra Dry – Valdobbiadene

*Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG* € 38.00

Vino Spumante di qualità del tipo aromatico – Dry 11,5% vol. – Valdobbiadene

*Franciacorta Belucchi Cuvée DOCG Brut* € 40.00

Cuvée Imperiale metodo classico 18 mesi invecchiamento – 12,5% vol

*Champagne Veuve Clicquot Brut Carta gialla* € 45.00

Clicquot – Ponsardin de Reims – 12%vol

## Liguria

*Pigato Riviera Ligure di Ponente Doc* € 19.00

Soc. Agr. Coop. Ortovero

Caratteristiche: colore giallo paglierino, profumo intenso e caratteristico, leggermente aromatico, sapore caldo, lievemente amarognolo, mandorlato, secco. Gradazione alcolica 13,5% Temperatura di servizio 12°  
Accompagnamento: piatti della cucina ligure Indicato per antipasti di mare, è ottimo anche come aperitivo

*Vementino Riviera Ligure di Ponente Doc* € 19.00

Soc. Agr. Coop. Ortovero

Caratteristiche: colore giallo paglierino, più o meno carico, profumo abbastanza intenso e persistente. Sapore secco, ma morbido. Delicatamente caldo con fondo lievemente amarognolo. Gradazione alcolica 12,5%  
Accompagnamento con piatti della cucina ligure a base di pesce Temperatura 12,5°

*Rossese Riviera Ligure di ponente Doc* € 19.00

Soc. Agr. Coop. Ortovero

Caratteristiche colore rosso rubino chiaro, profumo delicato caratteristico. Sapore asciutto, aromatico, morbido.  
Gradazione alcolica 12% Accompagnamento: per la sua morbidezza accompagna bene moltissimi piatti, specialmente quelli locali e perché no, anche quelli a base di pesce. Temperatura di servizio 16°

*Bianco del Golfo - Vini & Vini Quiliano* € 14.00

Gradazione alcolica 11,5%

*Rosè del Golfo - Vini & Vini Quiliano* € 14.00

Gradazione alcolica 11,5%

*Granaccia Riviera Ligure di Ponente Doc* € 19.00

Viticoltori Ingauni

Caratteristiche: vitigni della nostra riviera di Ponente. Gradazione alcolica 13%

Accompagnamento: per la sua morbidezza accompagna bene moltissimi piatti, specialmente quelli locali, anche quelli a base di pesce

## Lombardia

*Bonarda Doc - Oltre Po Pavese* € 17.00

Soc. Coop. S.C.A.P.A. Casteggio (Pv)

Vino frizzante gradazione 12.5% Accompagnamento: salumi – primi piatti delicati

Con sughi di carne e carni aromatizzate

## Piemonte

*Roero Arneis DOCG - Cozzo Mario di Dogliani* € 20.00

Vitigno Arneis, giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli

Abbinamento come aperitivo, antipasti in particolare di pesce e primi piatti leggeri

13,5% vol.

*Dogliani "Madonna delle grazie" DOCG* € 18.00

Rosso rubino con sfumature violacee – Sapore asciutto, morbido, fresco

Abbinamenti salumi – minestre – carni bianche

*Barbera d'Alba "Rosa" DOC - Cozzo Mario di Dogliani* € 18.00

Rosso rubino con sfumature violacee – Sapore asciutto, morbido, fresco Abbinamenti salumi – minestre – carni bianche

*Nebbiolo delle Langhe DOC "Suri Mesdi" 2016* € 23.00

Soc. Agr. Cozzo Mario di Dogliani

Rosso rubino intenso con sfumatura granata – forti sensazioni di amarene

Abbinamenti secondi piatti a base di carne, arrostiti, formaggi – Gradazione 14% vol.

*Moscato Asti Natura DDCG - Vallebelbo € 18.00*

Dolce aromatizzato Abbinamento Dolci/Dessert - Gradazione 5,5% vol.

## *Friuli Venezia Giulia*

*Sauvignon Blanc - Matteo Braidot IGT 1870 € 20.00*

Romans D'Isonzo - Gorizia - Vitigno Sauvignon blanc 100% colore giallo paglierino con riflessi Verdognoli - fresco molto sapido - Abbinamento: perfetto come aperitivo, si colloca soprattutto con piatti di pesce 12,5% vol.

*Ribolla Gialla - Matteo Braidot IGT 1870 € 22.00*

Romans D'Isonzo - Gorizia - Vino fresco con sentori di fiori di acacia sapore secco

Abbinamento ottimo come aperitivo - primi piatti di pesce Gradazione: 12,50% vol.

## *Trentino Alto Adige*

*Gewurztraminer DOC Meran € 22.00*

Cantina Kellerei - Meran Burggräfler - Vino bianco strutturato e leggermente speziato è indicato per antipasti e cucina raffinata Gradi svolti 13,5% vol.

*Muller Thurgau DOC Meran € 22.00*

Cantina Kellerei - Meran Burggräfler - Vino bianco fresco, aromatico e gustoso. Gradazione 13% vol. Accompagnamento aperitivi, antipasti leggeri e pesce al forno

## *Toscana*

*Chianti DDCG - Az. Agricola Montagnana € 20.00*

Vitigni Sangiovese - Tavernelle Val di Pesa - Rosso rubino intenso, brillante

Abbinamenti indicato con arrostiti, funghi, formaggi Gradazione 12,50% vol.

*Morellino di Scarsano DDCG*

€ 22.00

Az. Agric. Montagnana – Tavernelle Val di Pesa – Vino di carattere che riconoscerete per la finezza dei tannini e la sapidità al gusto Abbinamento: carni rosse – paste ripiene Gradazione 13.5% vol.

## *Campania*

*Greco di Tufo "Terre del Principato" DDCG* € 22.00

Cantine di tufo – Palazzolla di Nola – Colore paglierino Gradazione alcolica 13,5% vol.  
Abbinamenti Crostacei e piatti raffinati a base di pesce

*Falanghina I.G.P. Beneventano - "Terre del Principato"*

Cantine

di tufo – Palazzolla di Nola Fruttato

€ 22.00

raffinato dal sapore secco e vellutato Abbinamenti ottimo per accompagnamenti a base di pesce-  
Gradazione 13% vol.

## *Sicilia*

*Sirha "Tre Feudi" I.G.P.*

€ 19.00

*Terre siciliane – Cantina Sociale dell' Alto Belice  
San Cipirello (PA)*

**Vino generoso e gradevolmente equilibrato – Rosso intenso ricorda i frutti di bosco**

**Abbinamenti piatti a base di carne**

**gradazione 13,5%**

## Le nostre bevande

|   |         |         |
|---|---------|---------|
| Coperto   |         | € 2.50  |
| Acqua naturale 0.75                             |         | € 2.50  |
| Acqua Frizzante 0.75                            |         | € 2.50  |
| Coca Cola / fanta / sprite / coca zero /estafhe | lattina | € 3.00  |
| Birra . Becks/ Ceres/ Heineken                  | 33 cl   | € 5.00  |
| Birra Corona                                    | 33 cl   | € 5.00  |
| Ichnusa “ Birra cruda”                          | 33 cl   | € 5.00  |
| Birra spina piccola                             |         | € 3.50  |
| Birra spina grande                              |         | € 5.00  |
| Spillatore 3,5 lt                               | birra   | € 35,00 |
| Birra Moretti “ La Rossa”                       | 33 cl   | € 5.00  |
| Vino alla spina ¼ lt                            |         | € 4.00  |
| Vino alla spina ½ lt                            |         | € 7.00  |
| Vino alla spina 1 lt                            |         | € 12.00 |
| Spillatore 3,5lt vino alla spina                |         | € 40.00 |
| -----   |         |         |
| Caffe’  |         | € 2.00  |
| Caffe’ Dek                                      |         | € 2.00  |
| Caffe’ orzo                                     |         | € 2.00  |
| Cappuccino                                      |         | € 2.50  |
| -----   |         |         |

|            |        |
|------------|--------|
| Limoncino  | € 4.00 |
| Mirto      | € 4.00 |
| Liquirizia | € 4.00 |
| Grappe     | € 5.00 |
| Wiskey     | € 5.00 |
| Rum        | € 5.00 |
| Amari      | € 4.00 |

P.S. Il personale in servizio è a vostra disposizione per eventuali richieste