



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

Casa Coller Prosecco DOC € 17.00

Spumante Extra dry metodo Charmat 11% vol.

Casa Coller Vino Rosè spumante brut 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 DDCQ € 38.00

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

Franciacorta Brut Ca' del Luf € 30.00

Vino Spumante Metodo Classico-Brut-12,5%-100% chardonnay

(periodo superiore ai 30 mesi di affinamento sui lieviti)-Ome(Franciacorta)

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 lievenente 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%

Piemonte

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 DOCG - 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.

Müller 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 DOCG – 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 Scansano DOCG

€ 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

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

Cantine

di tufo - Palazzola 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%



TI E' PIACIUTO IL NOSTRO

VINO!?

ACQUISTALO CON IL 20% SCONTO

SUL

PREZZO DI LISTINO

LESS 20% ON THE TAKE AWAY WINE

...se mi avanzi portami a casa!



...if you have left me, take me home!