



*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*

<i>Vigna Dogarina Valdobbiadene superiore Docg</i>	<i>€18.00</i>
<i>Spumante Brut metodo Charmat 11%</i>	
<i>Casa Coller Vino Rosè spumante brut DOC</i>	<i>€ 17.00</i>
<i>Spumante Extra dry metodo Charmat 11% vol.</i>	
<i>Prosecco Bla Millesimato DOC Val d'oca</i>	<i>€ 21.00</i>
<i>Vino Spumante di qualità del tipo aromatico Extra Dry - Valdobbiadene</i>	
<i>Franciacorta Franca Contea Cuvee primus</i>	<i>€ 38.00</i>
<i>Metodo Classico Charodonnay-Pinot nero 12,5%</i>	
<i>Prosecco rose Val D'oca Millesimato</i>	<i>€ 22.00</i>
<i>Metodo Charmat - 11,5%vol</i>	

## Liguria

*Pigato Riviera Ligure di Ponente Doc Soc. Agr. Coop. Ortovero € 19.00*

*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 Colli Micheri Cascina praie € 23.00*

*Caratteristiche: colore giallo paglierino con riflessi verdi, profumo abbastanza intenso e persistente. Sapore secco, ma morbido. Delicatamente caldo con fondo lievemente aromatico. Gradazione alcolica 13%*

*Accompagnamento con piatti della cucina ligure a base di pesce  
Temperatura 12,*

*Vementino Riviera Ligure di Ponente Doc Soc. Agr. Coop. Ortovero € 19.00*

*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 12.5%*

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

*Gradazione alcolica 11,5%*

*Ros'è Cascina Praiè*

€ 18.00

*Caratteristiche, profumo delicato caratteristico. Sapore asciutto, aromatico, morbido. Gradazione alcolica 13% Accompagnamento: per la sua morbidezza accompagna bene moltissimi piatti, specialmente quelli locali soprattutto quelli a base di pesce. Temperatura di servizio 12*

*Lintruso Innocenzo Turco*

€ 18.00

*Caratteristiche: profumo intenso e persistente. lievemente frizzante con fondo erbaceo. 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°*

*Granaccia Riviera ligure di Ponente Doc Innocenzo Turco* € 23.00

*Caratteristiche colore rosso rubino chiaro, profumo delicato caratteristico. Sapore asciutto, aromatico, tannico Gradazione alcolica 13,5%  
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°*

## *Piemonte*

*Blangè Ceretto Arneis* € 30.00

*Bianco paglierino scarico con riflessi verdi - Sapore asciutto, morbido, molto fresco*

*Abbinamenti piatti a base di pesce*

*Barbera d'Alba Docg F-lli Picchio* € 18.00

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

*Nebbiolo delle Langhe Cascina Chicco* € 23.00

*Rosso rubino intenso con sfumatura granata - forti sensazioni di amarene*  
*Abbinamenti secondi piatti a base di carne, arrostiti, formaggi - Gradazione 14% vol.*

*Moscato Asti Gioielli di Carreto* € 18.00

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

## *Friuli Venezia Giulia*

*Sauvignon Blanc - Matteo Braidot IGT 1870 € 20.00*

*Romans D'Isenzo - 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'Isenzo - 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 Merax*

€ 22.00

*Cantina Kellerei - Merax Burggrawler - Vino bianco strutturato e  
leggermente speziato*

*è indicato per antipasti e cucina raffinata*

*Gradi svolti 13,5% vol.*

*Muller Thurgau DOC Merax*

€ 22.00

*Cantina Kellerei - Merax Burggrawler - Vino bianco fresco, aromatico e  
gustoso.*

*Gradazione 13% vol. Accompagnamento aperitivi, antipasti leggeri e pesce  
al forno*

## *La proposta dalla Toscana :*

*Bocciato Igt*

*€ 20.00*

*Vino nato per divenire Chianti colli senesi Docg, non è stato promosso all'esame per le sue diverse caratteristiche rispetto al regolamento del chianti.*

*Gradazione 14,5%*

*Guido Alberto Tenuta San Guido Igt*

*€ 55.00*

*Vitigno: Merlot 40%. Cabernet sauvignon 60%*

*Colore rosso rubino molto intenso, al naso si apre con un bouquet raffinatissimo con toni floreali, frutti di bosco, ciliegia, erbe fini e tocchi minerali. Rotondo ed elegante al palato grazie al periodo di affinazione in barrique per 15 mesi*

*gradazione 13%*

*Le Difese Tenuta San Guido IGT*

*€ 28.00*

*Rosso rubino, al naso esprime un bel profilo olfattivo caratterizzato da una buona nota fruttata seguita da un bel tono floreale. fresco ed elegante con un tannino estremamente elegante*

*gradazione 14%*



*Pactio Tenuta Fertuna*

€ 21.00

*Rosso rubino carico, al naso molto intenso con sentori di frutta rossa sotto spirito, al palato aperto ed espressivo con la nota di ciliegia che spicca sui tannini*

*gradazione 13%*

*Bolgheri Scalabrone Rosato tenuta Guado al tasso*

€ 25.00

*Vitigno: Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah*

*colore Rosa peonia lievemente scarico dai toni decisi ed intensi caratteristici del territorio bolgherese, al naso note intense di frutta a bacca rossa, al palato risulta fruttato, delicato e caratterizzato da freschezza e persistenza spiccate*

*gradazione 12,5%*

## Veneto

*Ripasso della Valpolicella classico superiore Speri € 25.00*

*Colore Rosso intenso con sentori di frutta rossa, spezie e cacao, in bocca risulta ben bilanciato e con un tannino rotondo ed elegante*

*Gradazione 13,5%*

## Campania

*Falaghina I.G.P. Beneventano - "Terre del Principato" € 22.00*

*Cartine di tufo - Palazzolla di Nola Fruttato raffinato dal sapore secco e vellutato*

*Abbinamenti ottimo per accompagnamenti a base di pesce-Gradazione 13% vol.*



**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!*