



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. Buona degustazione.

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. Have a good tasting.

Ti è piaciuto il nostro vino? Acquistalo con il 20% di sconto!  
Did you like our wine? You can purchase it with 20% discount!

## La Nostra Liguria

### *Cascina delle Terre Rosse*

**L'azienda Agricola "Terre Rosse" (rosse per la ricchezza di minerali) ubicata a nord est di Finale Ligure sull'altopiano delle Manie, ad un altitudine di 300m/sml, coltiva vigneti con tecniche biologiche senza usare diserbanti e concimi chimici.**

### *Lemanie Pigato Metodo Classico*

€ 68

### *80% uve Pigato 20% uve Granaccia*

Colore bronzo scarico con riflessi dorati, intenso e persistente con note accese di lievito, subentra frutta matura, lievemente erbaceo, perlace finissimo e delicato ma persistente ed estremamente intenso.  
Gradazione 12,5% vol.

### *Apogeo Pigato Terre Rosse*

€ 44

Colore giallo dorato brillante, profumo elegante, ricco, gradevolmente fruttato, al gusto si presenta caldo, avvolgente, sapido e con un finale piacevolmente amarognolo.  
Gradazione 13% vol.

### *Pigato Terre Rosse*

€ 32

Colore giallo dorato brillante, profumo intenso di erbe mediterranee, di bosco e frutta fresca matura.  
Al gusto è secco, corposo, armonioso, con un tipico finale amarognolo.  
Gradazione 12,5% vol.

### *Vermentino Terre Rosse*

€ 32

Colore giallo tenue con bagliori tendenti al verde. Piacevoli note di mela verde, basilico e un finale che richiama la mandorla. Gusto sapido agrumato, di bella persistenza e mineralità.  
Gradazione 12,5% vol.

## La Nostra Liguria

*La Vecchia Cantina Famiglia Calleri, Riviera Ligure di*

*Ponente Albenganese*

**L'azienda agricola "La Vecchia Cantina" nasce dal grande sogno di Umberto e di tutta la famiglia Calleri, che da generazioni coltiva la passione per il vino.**

**Una famiglia legata indissolubilmente al territorio di Albenga, che da sempre si dedica con attenzione e amore alla produzione di vini di ottima qualità.**

*Il Bertu Metodo Classico da uve Pigato* € 58

Spumante millesimato, nature (dosaggio zero) dal colore giallo paglierino dorato e brillante con perlage fine e durevole. Spuma bianca e persistente. Profumo molto intenso e complesso dal sapore armonico ed elegante. Gradazione 12,5% vol.

*Pigato Riviera Ligure di Ponente Albenganese Doc* € 30

Colore giallo paglierino, con riflessi tendenti al dorato, odore ampio e fruttato con netti sentori di pesca matura e miele. Piacevole fondo amarognolo e sapore secco ma morbido.

Gradazione 13,5% vol.

*Vermentino Pineta Calleri* € 30

Colore giallo con riflessi verdolini, consistente e cristallino. Profumo intenso ampio, fragrante e floreale. Sapore morbido fresco, persistente e armonico al gusto.

Gradazione 13% vol.

*Rossese Scuvea Calleri* € 30

Colore rosso rubino limpido, abbastanza intenso, fine fruttato. Asciutto caldo e delicato con note di piccoli frutti rossi.

Gradazione 13% vol.

## La Nostra Liguria

### *Cantina Lunae*

**La famiglia Bosoni è da sempre legata a questo territorio. Da quattro generazioni per lavoro e per vocazione fanno tre cose: coltivano la vigna, producono vino e preservano la cultura del territorio.**

**La cantina è il racconto del loro lavoro, una continua relazione con la natura, l'uomo, l'arte.**

### *Magnum Vermentino Colli di Luni Lunae* € 90

Colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati, sentori di fiori di campo erbe aromatiche, spezie e frutta matura. In bocca si manifesta giustamente sapido, armonico e persistente. Gradazione 13% vol.

### *Vermentino Colli di Luni Lunae (etichetta nera)* € 32

Colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati, sentori di fiori di campo erbe aromatiche, spezie e frutta matura. In bocca si manifesta giustamente sapido, armonico e persistente. Gradazione 13% vol.

### *Vermentino Colli di Luni Lunae (etichetta grigia)* € 28

Di colore giallo paglierino con giovani riflessi verdolini. Profumo intenso, persistente, fine e di grande eleganza, con note di biancospino, pompelmo, mela renetta, pesca bianca e piacevole sottofondo di miele d'acacia. Gradazione 12,5% vol.

### *La Bianca - Liguria di levante Lunae* € 27

Labianca Lunae Bosoni è un prodotto Liguria di levante IGT, un vino bianco piacevolmente elegante e dai profumi intensi e floreali. Sorprendi i tuoi amici con un'ottima etichetta Lunae Bosoni. Gradazione 12,5% vol.

## La Nostra Liguria

### *Pigato "Terre Ferme" Lunae* € 30

Colore giallo paglierino con riflessi verdi, profumo armonico ed elegante con note floreali e sentori di cedro e mandorle. Fresco e sapido con grande equilibrio e persistenza. Gradazione 12,5% vol.

### *Albarola Lunae* € 32

Giallo tenue con riflessi verdi, profilo aromatico stratificato: si apre su note verdi tropicali di ananas e buccia di lime per proseguire con sentori balsamici e fiori bianchi. Al palato l'acidità è ben sostenuta grazie all'affinamento sui lieviti. Gradazione 13% vol.

### *Nicolò V Lunae* € 28

Sangiovese, Merlot, Pollera nera  
Intenso rosso rubino. sentori di cassis, susina, e frutti di bosco. In bocca ha un tannino setoso e un corpo avvolgente. Al palato molto bilanciato e da una piacevole acidità. Straordinaria persistenza su echi speziati.

## Vini passiti

### *Nektar Lunae* € 48

€10 (bicchiere)

Prodotto in piccole quantità, Nektar nasce da uve vermentino coltivate su versanti riparati dalle montagne e in prossimità del mare. I grappoli, scelti e raccolti a mano, e successivamente appassiti in ambienti areati, regalano un vino armonico ed elegante dal colore giallo oro intenso. Un passito che rappresenta il nostro nettare, il nome stesso celebra il Nektar: bevanda mitica degli dei, che Ganimede versava, ed Ebe porgeva agli dei dell'Olimpo. Gradazione 14% vol.

## Bollicine

*Champagne Moët Chandon* € 60

Metodo Classico – Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay  
Brut, Gradazione 12% vol.

*Franciacorta Cà del Luf* € 39

Metodo Classico, 100% Chardonnay – Gradazione 13% vol.  
Viene lasciato ri-fermentare in bottiglia per almeno 30  
mesi.

*Alta Langa Cantina la Torre* € 39

Metodo classico, 100% Pinot Nero, Gradazione 12,5% vol  
Rifermentazione di 36 mesi in bottiglia

*Prosecco superiore di Cartizze D.o.c.g. Val d'Oca* € 39

Metodo Charmat – Gradazione 11,5%vol

*Prosecco Blu Millesimato Doc Val D'oca* € 21

*Valdobbiadene*

Metodo Charmat Extra Dry – Valdobbiadene – Gradazione  
11% vol.

*Magnum Prosecco Argento Val D'Oca* € 60

Metodo Charmat Extra Dry – Valdobbiadene – Gradazione  
11,5% vol.

*Prosecco Rosè Val D'Oca* € 22

Metodo Charmat – Gradazione 11,5% vol.

*Moscato D'Asti Azienda Agricola Gallo* € 19

Metodo Charmat, moscato. Gradazione 5% vol.

## Vini Bianchi

### *Piemonte*

*Gavi La Scolca Etichetta Nera* € 45

Giallo paglierino scarico con riflessi verdi – sentori di frutta gialla e fiori, al palato ampio e fine, lungo e persistente al palato. Gradazione 12% vol.

*Blangè Ceretto Arneis* € 40

Giallo paglierino scarico con riflessi verdi – Sapore asciutto, morbido, molto fresco. Gradazione 13% vol.

### *Friuli Venezia Giulia*

*Ribolla Gialla - Matteo Braidot Igt 1870* € 22

Giallo paglierino, fresco con sentori di fiori d'acacia e dal sapore secco, ottima acidità e persistenza. Gradazione 12.5% vol.

*Sauvignon Blanc - Matteo Braidot Igt 1870* € 22

Giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso note agrumate di pompelmo e dolci di fiori di sambuco, al palato sapidità spiccata, ottima acidità e buona persistenza. Gradazione 12.5%

### *Trentino Alto Adige*

*Gewurztraminer "Nussbaumer" Tramin* € 39

Giallo paglierino con riflessi dorati, Un sorprendente caleidoscopio olfattivo di note fiorite di petali di rosa, fiori bianchi speziati, note esotiche di frutta gialla matura e spezie aromatiche Corposo, di intensa aromaticità e freschezza, mineralità spiccata e dal finale estremamente persistente. Gradazione 14.5%

*Muller Thurgau Doc Meran* € 24

Colore giallo verdognolo. Profumo aromatico con note di noce moscata, erbe aromatiche e melissa. Il sapore è morbido e elegantemente aromatico con una nota acidula. Gradazione 13.5%

## Vini Rosati

### *Trentino Alto Adige*

#### *Lagrein Rosé Josef Brigl*

€ 24

Il Lagrein dopo delicata pressatura, presenta un colore rosato con riflessi rubino chiaro e al naso frutta rossa matura e floreali, con uno sviluppo gustativo minerale, fresco e leggermente vinoso. Al palato è piacevole ed in equilibrio.. Gradazione 13% vol.

### *Piemonte*

#### *Langhe Doc Rosato Birbetta*

€ 24

Colline della Bassa Langa – Il vino si presenta con un colore rosato molto chiaro con riflessi ramati. Olfattivamente ricorda fragola di bosco, ribes nero e pera matura, un gusto molto morbido e vellutato dovuto in parte ad un leggero residuo zuccherino. Gradazione 14% vol.

## Vini Rossi

### Piemonte

*Barolo Docg Amplè Cozzo Mario* € 59

Colore rosso granato con riflessi aranciati, olfattivamente risulta fruttato intenso, speziato ed etereo. Al palato armonico e persistente. Gradazione 14,5% vol.

*Barbera d'Asti Docg "Superiore"* € 23

Azienda Agricola Canonica - Torre Bormida  
Vinificato in purezza. Colore rosso rubino intenso e profumo di amarene e more con sentori di vaniglia e cioccolato. Gradazione 14,5% vol.

*Dogliani Docg "Superiore" Vigna Dusin Cozzo Mario* € 24

Rosso rubino e riflessi violacei. Sapore vinoso, fruttato con sentori di prugna e ciliegia. Gradazione 14,5% vol.

*Nebbiolo delle Langhe Cozzo Mario* € 27

Rosso rubino intenso con sfumatura granata - forti sensazioni di amarene. Gradazione 13,5% vol.

### Trentino Alto Adige

*Lagrein "Urban" Tramin* € 50

Rosso rubino con tonalità violacee, profumo delicato, dalle note floreali di violetta, sentori di mirtillo e ribes nero. Gusto deciso, con una marcata presenza di tannini. Persistente e rotondo con ottima struttura. Gradazione 13.5% vol.

*Pinot Nero Doc Meran* € 26

Rosso rubino lucido con sentori di ciliegie e un accenno di erbe aromatiche. Tannini morbidi con finale rotondo e persistente. Gradazione 13.5% vol.

*Schiava "Hexenbichler" Tramin* € 24

Color rosso rubino, delicata struttura tannica con un bouquet fresco e fruttato. Buona morbidezza, sentore di frutta rossa e di mandorla amara. Finale morbido e persistente. Gradazione 12.5%

## Vini Rossi

### Toscana

***Brunello di Montalcino Docg Celestino Pecci*** € 58

Sangiovese in purezza, rosso rubino tendente al granato. Olfattivamente speziato, intenso e persistente, al palato caldo, sapido e molto strutturato. Gradazione 14% vol.

***Bolgheri Rosso Doc*** € 35

Cabernet Sauvignon 60%-Merlot 30%-Cabernet Franc 10%  
Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, sentori di frutta sotto spirito e fiori viola, al palato si presenta avvolgente e persistente Gradazione 13,5% vol.

***Chianti Classico Docg*** € 24

Sangiovese 85%-Canaiole Nero 15%. Rosso Rubino brillante tendente al granato- Bouquet ampio e floreale con note di marasca e viola mammola Gradazione 12,5% vol.

## *Le Nostre Proposte al Calice*

*Pigato Riviera Ligure di Ponente* € 6

*Vermentino Riviera Ligure di Ponente* € 6

*Rossese* € 6

*Nicolò V Lunae* € 10

*Nebbiolo delle Langhe* € 10

*Rosè Cigliegiolo del Tigullio* € 6

## *Bollicine*

*Franciacorta Cà del Luf Al Rocol* € 10

*Prosecco Blu Millesimato Doc Val d'Oca* € 6  
*Valdobbiadene*