



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