

# CARTA DEI VINI



# WINE LIST

## vini rossi



- Sicilia.** Donnafugata "Sherazade", Sicilia DOC 2019, Nero d'Avola 100%.....€12 €20  
Note di degustazione. Bouquet fruttato, sentori di delicata speziatura (pepe nero) e note balsamiche. Un'ottima freschezza e un tannino ben integrato. Vinificato in sole vasche d'acciaio.
- Toscana.** Antinori "Pèppoli", Chianti Classico DOCG 2018.....€14 €22  
Note di degustazione. Un grande classico. Sangiovese 90%, merlot 5%, syrah 5%. Nel retrogusto spiccano le note fruttate e speziate dell'affinamento in legno. R. Parker 89/100.
- Toscana.** Il Poggione, Brunello di Montalcino DOCG 2013, Sangiovese 100%.....€30 €55  
Note di degustazione. Fermentazione in acciaio e affinamento in grandi botti di rovere per 36 mesi per questo Brunello di impronta classica. 96/100 R. Parker, 95/100 Antonio Galloni.
- Toscana.** Rocca di Frassinello "Le Sughere di Frassinello", Maremma Toscana DOC 2016.....€30  
Note di degustazione. Un rosso supertuscan di grande stoffa, in cui Sangiovese, Merlot e Cab. Sauvignon si fondono per realizzare un grande vino italo-francese. Maturato in barrique. 92/100 Wine Spectator.
- Veneto.** Tommasi, Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2016.....€25 €50  
Note di degustazione. Un vino rosso passito secco, prodotto con uve autoctone. Eleganza e rotondità ma mai stucchevole. Complesso e strutturato. Da godere senza sentirvi sopraffatti.
- Molise.** Di Majo Norante, Tintilia del Molise DOC 2018, Tintilia 100%.....€20  
Note di degustazione. Antico vitigno molisano, maturato parte in botti di rovere e parte in acciaio. Aromi di prugna matura, liquirizia e cuoio. Corposo, strutturato e vellutato. Solo 8,000 bottiglie all'anno.
- Piemonte.** Lo Zoccolai, Langhe Rosso DOC 2018, Barbera, Nebbiolo, Cab. Sauvignon.....€28  
Note di degustazione. Un blend potente pieno di prugna matura, spezie, cacao amaro e tabacco. Lungo l'invecchiamento in barrique. Premi: 91/100 J. Suckling, 4 grappoli Bibenda, 17/20 J. Robinson.
- Francia.** Domaine Lafage "Arqueta" 2016, Collioure AOC, Grenache, Syrah, Carignan.....€28  
Note di degustazione. Un vino elegante del Sud Francia, con note fruttate di more e ciliegie scure, ricordi speziati e balsamici, contraddistinto da una certa mineralità. 6 mesi in barrique. 92/100 R. Parker.
- Basilicata.** Paternoster "Synthesi" Aglianico del Vulture DOC 2017, Aglianico 100%.....€25  
Note di degustazione. Un rosso proveniente dai terreni vulcanici, vinificato in acciaio e maturato in barrique francesi. Al palato è asciutto e vellutato, dal tannino ben definito. 2 bicchieri Gambero Rosso.
- Lazio.** Paola e Noemia D'Amico "Villa Tirrena", Lazio IGT 2015, Merlot 90%, Syrah 10%.....€25  
Note di degustazione. Maturo e complesso, con tannini strutturati, il tutto ben ammorbidito da barriques di rovere francese. Deciso, persistente, con profumi di frutti rossi, ciliegie e spezie. 92/100 J. Suckling.

## bollicine



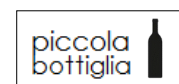
- Prosecco,** Andreola, Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut "Dirupo" .....€12 €20  
Note di degustazione. Delicato, floreale e fruttato, dal perlage elegante, fine e persistente. Saporito e squillante, chiude con un finale di rara pulizia. 3 bicchieri Gambero Rosso.
- Champagne,** Moët & Chandon, Champagne Brut "Rosé Impérial" .....(bottiglia 0.2) €24 €55  
Note di degustazione. Riflessi ambrati e perlage persistente, sentori floreali e sfumature speziate.
- Franciacorta Rosè,** Contadi Castaldi, DOCG chardonnay 65%, pinot nero 35%.....€35  
Note di degustazione. Uno spumante ricco di fragranza, caratterizzato da note floreali di tiglio, da sfumature agrumate di pesca bianca e da leggeri sentori speziati di pepe verde. 90/100 R. Parker.
- Champagne,** H. Blin, Champagne Brut Millésime 2011 ..... €50  
Note di degustazione. Perlage sottile, raffinato e duraturo. Complesso e articolato, ricco di note speziate, tostate e burrose, ricordi di fiori d'arancio, crosta di pane e di frutta tropicale. Wine Enthusiast 93/100.
- Sicilia Spumante Metodo Classico Brut DOC,** Planeta, Carricante 100%.....€30  
Note di degustazione. Uve autoctone coltivate in un ambiente vulcanico nelle terre nere dell'Etna, straordinariamente ricche di minerali. Complesso e floreale. R. Parker 92/100, Wine Enthusiast 95/100.

# vini bianchi



- Alto Adige.** San Michele Appiano, Pinot Bianco 100%, Alto Adige DOC 2019.....€15 €25  
Note di degustazione. Un bianco secco, minerale ed elegante. L'enologo Hans Terzer, attivo dal 1977, è premiato dal Gambero Rosso come uno dei Top-10 winemaker al mondo.
- Alto Adige.** San Michele Appiano, Gewürztraminer 100%, Alto Adige DOC 2019....€18 €30  
Note di degustazione. Un esempio perfetto di questo vitigno aromatico originario proprio di queste zone. Sentori di frutta tropicale e di spezie orientali. Si abbina bene con la cucina orientale. Luca Maroni 96/100.
- Alto Adige.** Abbazia Novacella, Sylvaner 100%, Alto Adige DOC 2019.....€25  
Note di degustazione. Un bianco secco che spicca per grazia, fruttato e deciso al palato. L'altitudine, tra i 600 e i 900 metri sul livello del mare, il clima fresco e i terreni ricchi di minerali, Wine Enthusiast 93/100.
- Sardegna.** Cantina Castiglia "Myali", Vermentino di Gallura DOCG, Vermentino 100%.....€25  
Note di degustazione. Un terroir straordinario, le basse rese per ettaro, la rigorosa scelta delle uve in vendemmia, consentono di esaltare al meglio le potenzialità ambientali. Profumo fine ed elegante.
- Marche.** Tenuta Spinelli "Artemisia", Offida Pecorino DOCG, Pecorino 100%.....€25  
Note di degustazione. Sentori floreali di acacia, camomilla e ginestra. Raccolta manuale. Fresca nota erbacea. Secco ed equilibrato, dalla chiara impronta salina. 3 bicchieri Gambero Rosso.
- Campania.** Pietracupa, Greco IGT, Greco del Tufo 100%.....€35  
Note di degustazione. Coltivati nei terreni di origine vulcanica, un vino bianco unico ed inconfondibile, definito e lunghissimo, tra le migliori interpretazioni del territorio. 3 bicchieri Gambero Rosso.
- Campania.** La Guardiense "Janare", Sannio DOC 2019, Falanghina 100%.....€18  
Note di degustazione. Caratteristico profumo fruttato e di notevole intensità. Sensazioni di acidità e sapidità creano un gusto bilanciato e piacevole. 2 bicchieri Gambero Rosso, 5 grappoli Bibenda.
- Veneto.** Cantina di Monteforte "Clivus", Soave Classico DOC 2019.....€15  
Note di degustazione. Garganega e Trebbiano di Soave coltivati nei terreni di origine vulcanica. Profumo delicato con sentori di biancospino e sambuco. Secco, fresco con un buon corpo. 80,000 bottiglie all'anno.
- Valle d'Aosta.** Lo Triolet, Vallée d'Aoste DOC 2019, Pinot Grigio 100%.....€35  
Note di degustazione. Coltivato a 900 metri d'altitudine, è fresco ed elegante, caratterizzato da profumi raffinati di fiori bianchi, agrumi, mela verde ed erbe di montagna. 3 bicchieri Gambero Rosso.
- Sicilia.** Cottanera, Etna Bianco DOC, Carricante 100%.....€30  
Note di degustazione. Il carricante è la più tipica varietà a bacca bianca dell'Etna. Aromi agrumati e vegetali, note di idrocarburi. Originale ed espressivo. 91/100 R. Parker, 90/100 Luca Maroni.
- Francia.** Samuel Billaud "Les Fourneaux", AOC Chablis Premier Cru, Chardonnay 100%.....€60  
Note di degustazione. Un vino bianco secco della Borgogna, rinomato per la purezza sia del suo aroma che del suo gusto. Nasce da viti di età compresa tra i 35/50 anni, agricoltura biologica. R. Parker 92/100.
- Nuova Zelanda.** Babich "Black Label", Marlborough 2018, Sauvignon Blanc 100%.....€25  
Note di degustazione. Un vino profumato con sentori di frutta tropicale come mango, mandarino e kiwi. Secco, fresco e dall'indiscussa nota erbacea. Si sposa benissimo con la cucina orientale. 95/100 Decanter.

# rosè e vini da dessert



- Toscana.** Tenuta Guado al Tasso "Scalabrone", Bolgheri DOC 2019.....€25  
Note di degustazione. Un rosato a base di cabernet sauvignon (40%), merlot (30%) e syrah (30%) che spicca per armonia e per profondità, tra i migliori esempi della tipologia della zona. 91/100 A. Galloni.
- Campania.** Feudi di San Gregorio "Visione", Irpinia Rosato DOC, Aglianico 100%.....€20  
Note di degustazione. Un bouquet di fiori freschi, fragoline di bosco e lampone. 92/100 Luca Maroni.
- Francia.** Château Rieussec, Sauternes Premier Cru AOC 2007.....€70  
Note di degustazione. Un grande passito. Vendemmiata a più riprese, così che ogni grappolo sia attaccato dalla muffa nobile. Affinamento in barrique da 18 a 26 mesi. 96/100 Wine Spectator.
- Portogallo.** Quinta do Noval, Porto Tawny.....€18  
Note di degustazione. Un vino rosso liquoroso portoghese prodotto con le uve locali. Alcol 19%.

## birre



Poretti Lager 0.33 l (5% alc) rotonda e leggera.....	€3
Grimbergen Blanche 0.33 l (6% alc) una birra stile belga, fruttata e intensa.....	€3
Brooklyn East IPA 0.33 l (6.9% alc) un IPA speziata con un carattere forte.....	€3

## liquori & cocktails



Whisky Giapponese Single Malt Miyagikyo.....	€8
Whisky Scozzese Single Malt The Macallan 12 Years Old Triple Cask .....	€8
Rum Diplomatico "Distillery Collection N.3" Single Pot Still.....	€9
Gin Mare Mediterranean Gin "Colección de Autor".....	€6
Disaronno.....	€5
Amaro del Capo.....	€5
Meyer's Bitter.....	€5
Mirto sarto F.lli Vena.....	€5
Grappa barricata.....	€5
Grappa bianca.....	€5
Rum J. Wray Gold.....	€5
Rum Pampero Anejo... ..	€5
Milano Special.....	€9
Negroni.....	€7
Spritz.....	€7
Gin & Tonic.....	€7

## soft drinks & snacks



Acqua naturale.....	€1
Acqua frizzante.....	€1
Coca-Cola (0.33 l).....	€2
Coca Zero (0.33 l).....	€2
Fanta (0.33 l).....	€2
Ice Tea Lipton (0.33 l)... ..	€2
Crodino (0.1 l).....	€2
Sanbittèr (0.1 l).....	€2
Shweppes (0.18 l).....	€2
Gelato.....	€3
Noccioline.....	€2
Patatine.....	€2

## spremute naturali a bicchiere



Arancia rossa.....	€3
Ananas.....	€3
Mirtillo.....	€3
Melograno.....	€3
Mela & Zenzero.....	€3
Mela.....	€3

## smoothies naturali a bicchiere



Frutti di bosco.....	€3
Pera & lampone.....	€3
Kiwi & Mela.....	€3
Mango & Passion Fruit... ..	€3
Albicocca.....	€3
Fragola & Banana.....	€3

## coffee shop



Espresso.....	€2
Espresso macchiato.....	€2
Espresso ristretto.....	€2
Cappuccino.....	€3
Americano.....	€3
Latte macchiato.....	€3
Latte caldo/freddo....	€3
Thè & tisane.....	€3
Latte di mandorle.....	€3