

Le Bollicine

Metodo Classico

Centopercento

è il primo metodo classico prodotto con sole uve di goppello vinificate in bianco. Rifermentato in catasta per 24 mesi e dosato con bassissima quantita' di zuccheri.

Az. Agricola San s.a 30,00

Giovanni

Brut Galuzzo

Da uve Chardonnaydi Salò, Siprazocco e Iseo, raccolta manuale in piccole cassette.

Trevisani s.a. 25,00

Prosecco "Butterfly"

Astoria 18,00

Ferrari Perlé

(Chardonnay)

Ferrari 2012 40,00

Trento Brut Perlè Nero

(100 % Pinot Nero)

Ferrari 2009 80,00

Trento Giulio Ferrari

(Chardonnay)

Ferrari 2007 120,00

Ferrari Perle' Zero

Ottenuto da diversi millesimi di vini Chardonnay,con una prima sosta in acciaio per esaltare la componente fruttata,segue un passaggio in legno per la struttura. Permqne 6 anni sui lieviti

Ferrari 2010 80,00

Brut	Costaripa	s.a.	30,00
<i>Da uve Chardonnay 100% provenienti dalle zone più vocate del Lago di Garda e di Iseo, il 35% dei mosti fermenta in piccoli fusti di acciaio bianco da 200 lt</i>			
Brut Rosé	Costaripa	s.a.	30,00
<i>80% Cardonnay e 20% Pinot Nero da uve del Garda e dellago d'Iseo</i>			
Cremant	Costaripa	s.a.	35,00
Chardonnay 100% del Lago di Garda			
<i>Nasce dalla volontà e dal piacere di dedicare la finezza del perlage e la sottigliezza della sua tessitura alla femminilità contemporanea, alla</i>			
Grand Annee'	Costaripa	S.a.	75,00
<i>80 % Chardonnay 20 % Pinot Nero</i>			
Metodo Charmat			
Extra dry Rosé	Comincioli	s.a.	45,00
<i>Gelsomino, Pesca</i>			
Brut Rosé	Delai	s.a.	23,00
<i>(Groppello, Marzemino, Barbera)</i>			

Un repas sans vin n'est qu'un petit déjeuner

Molly Mann

Dalla Franciacorta

<i>Pas dosé il Contestatore</i> (Chardonnay Franciacorta DOCG)	<i>Il Pendio</i>	<i>s.a.</i>	<i>45,00</i>
<i>Pas dosé Brusato Rosé</i> (Pinot nero)	<i>Il Pendio</i>	<i>s.a.</i>	<i>45,00</i>
<i>Saten</i>	<i>Az Agr. Lo Sparviere</i>		<i>30,00</i>
<i>Solo UVA</i> Dosaggio Zero	<i>Soc. Agr. Solo Uva</i>		<i>32,00</i>
<i>Brut Millesimato</i>	<i>Az. Agr. Lo Sparviere</i>		<i>35,00</i>
<i>Saten</i>	<i>Monte Rossa</i>	<i>s.a.</i>	<i>38,00</i>
<i>Dosaggio Zero Coupé</i>	<i>Monte Rossa</i>	<i>s.a.</i>	<i>40,00</i>
<i>Brut Rosè</i>	<i>Monte Rossa</i>	<i>s.a.</i>	<i>38,00</i>
<i>Cavalleri Pas Dose'</i>	<i>Cavalleri</i>	<i>s.a.</i>	<i>40,00</i>
<i>Cavalleri Brut (Blanc de Blanc)</i>	<i>Cavalleri</i>	<i>s.a.</i>	<i>50,00</i>
<i>Collezione Grand Cru</i>	<i>Cavalleri</i>	<i>s.a.</i>	<i>55,00</i>
<i>Brut Nature</i>	<i>Barone Pizzini</i>	<i>s.a.</i>	<i>45,00</i>

Tout homme intelligent commande un vin qui plait aux femmes. Miguel Torres

Le Bollicine dalla Francia

Champagne

<i>Brut 1er Cru Bl. de Bl. Cuvée de Réserve</i>	<i>Sadi Malot</i>	<i>s.a.</i>	<i>55,00</i>
<i>Brut Réserve (Chardonnay, P. Nero, P.</i>	<i>Bereche</i>	<i>s.a.</i>	<i>60,00</i>
<i>Le Cran Premier Cru</i>	<i>Bereche</i>	<i>2009</i>	<i>150,00</i>
<i>Brut Reserve</i>	<i>Gatinois</i>	<i>s.a.</i>	<i>65,00</i>
<i>Brut Millesimato</i>	<i>Prestige des Sacres</i>	<i>2010</i>	<i>95,00</i>
<i>Expression Brut</i>	<i>Geoffroy</i>	<i>s.a.</i>	<i>55,00</i>
<i>Le Mont Benoit</i>	<i>E. Brochet</i>	<i>s.a.</i>	<i>130,00</i>
<i>Les Longue Voyes Blanc de Noir Premier Cru</i>	<i>Laherte Freres</i>	<i>s.a.</i>	<i>130,00</i>
<i>Brut</i>	<i>Nathalie Falmet</i>	<i>s.a.</i>	<i>50,00</i>
<i>Brut Reserve</i>	<i>J. Charpentier</i>		<i>55,00</i>
<i>Blanc de Noirs 1ere Cru l'Ouverture</i>	<i>Savart</i>	<i>s.a.</i>	<i>62,00</i>
<i>Grand Cru Rosé (Pinot Nero, Chardonnay)</i>	<i>Henriet Bazin</i>	<i>s.a.</i>	<i>70,00</i>
<i>Brut Oeil de Perdrix (Pinot Nero) Bouzy</i>	<i>Jean Vesselle</i>	<i>s.a.</i>	<i>60,00</i>
<i>Brut Reserve (40 Meunier, 40 Pinot Nero, 20,Chardonnay) Dosaggio 4 g/l</i>	<i>Leclerc Briant</i>	<i>s.a.</i>	<i>85,00</i>

Les Chevres Pierreuses Premier Cru 40 Meunier, 40 Pinot Noir,	Leclerc Briant	s.a.	110,00
Les Crayers Premier Cru 40 Meunier 40>Pinot Noir 20 Chardonnay - Brut d'eccepcion tra 60	Leclerc Briant	s.a.	110,00
" Couvée Divine" Solera (50Meunier, 30 Pinot Noir, 20 Chardonnay)	Leclerc Briant	s.a.	210,00
Blanc de Meuniers Blanc de Blanc .Pas Dose'. 100%Meunier dei vignetidi	Leclerc Briant	s.a.	230,00
Abyss Spumantizzazione subaquea .Cuvee' di uve provenienti da terreni calcarei	Leclerc Briant	s.a.	280,00
Shaman 14 Grand Cru 69%Pinot Noir 31% Chardonnay (biologico) 0 solifiti Extra Brut	Marguet	s.a.	75,00
Aviz & Cramant 100% Chardonnay	Marguet	s.a.	180,00
Grand BLANC eXTRA bRUT	PHILIPPONNAT		100,00
Brut Blanc de Blanc Grand cru	BILLECART- SALMON		80,00
BRUT RoSé	BILLECART-		80,00
BRUT RESERVE	BILLECART-		70,00
Royale Reserve Brut	Philipponnat		70,00
Grand Reserve	Gosset		80,00
Initial	Jacques Selosse		250,00
Rose'	Pol Roger	2009	120,00
Reserve	Pol Roger		70,00

<i>Tradition Brut</i>	<i>Doudron Vieillard</i>		<i>50,00</i>
<i>Cremant</i>			
<i>Cremant d' Alsace (Pinot Nero)</i>	<i>Allimant Laugner</i>	<i>s.a.</i>	<i>30,00</i>
<i>Cremant d' Alsace Rosé</i>	<i>Allimant Laugner</i>	<i>s.a.</i>	<i>30,00</i>

BIANCHI

I Vini del Garda

<i>Lugana 0.375</i>	<i>Az. Agr. Pasini San</i>		<i>9,00</i>
<i>Lugana Bio</i> <i>da uve Turbiana coltivate sull'argilla della riva meridionale del Lago in zona San Benedetto di Lugana</i>	<i>Az. Agr. Pasini San Giovanni</i>		<i>19,,00</i>
<i>Lugana "Busocaldo"</i> <i>Affinamento in acciaio sul 15% di fecce fini in sospensione.</i>	<i>Az. Agr. Pasini San Giovanni</i>		<i>30 ,00</i>
<i>Lugana "Muntunal"</i> <i>Affinamento: 6 mesi in acciaio sulle fecce nobili. Frescoe</i>	<i>Az Agr. Montonale</i>		<i>20,00</i>
<i>Lugana</i> <i>Fermentazione alcolica a temperatura controllata in</i>	<i>Az. Agr. Cà Lojera</i>		<i>20,00</i>
<i>Lugana Superiore Riserva del Lupo</i> <i>Vendemmia di fine ottobre ottenendo acini con botrytis nobile atta ad estrarre tutta la mineralità del terreno." anni in vasca d'acciaio e minimo 6 mesi in bottiglia</i>	<i>Az. Agr. Cà Lojera</i>		<i>30,00</i>
<i>Lugana Molin</i>	<i>Cà Maiol</i>	<i>2017</i>	<i>25,00</i>

Bali (Chardonnay, Sauvignon) Uve raccolte manualmente in piccole cassette. Lo Chardonnay maturo	Az. Agr. F.lli Trevisani	20,00 ,
Reis (Riesling) Prodotto tramite criomacerazione in pressa ad uva intera per migliorare l'estrazione dell'aromaticità varietale, sosta prefermentativa a freddo (10 gg) e fermentazione prolungata (30 gg) a bassa temperatura. Affinamento sulle fecce fini. Proposto con almeno due anni di invecchiamento, ad indicare il suo notevole	Az. Agr. Pasini San Giovanni	28,00
Lugana	Az. Agr. Olivini	18,00
Demesse Vecchie Lugana	Az. Agr. Olivini	25,00
Rinè (Incrocio Manzoni, Riesling, Chardonnay) Riesling e Incrocio Manzoni fermentati e maturati in vasche di acciaio inox per 6 mesi, lo Chardonnay viene fatto fermentare in barriques	Az. Agr. Cantrina	20,00
Lugana di Sirmione Uve Trebbiano di Lugana (Turbiana), vendemmiate a mano. Dopo una pigiatura soffice degli acini, la fermentazione avviene in recipient di acciaio inox, affina per 6 mesi in bottiglia.	Az. Agr. Avanzi	18,00
Perli (Erbamat, Trebbiano) Cedro, Zagara. Affinamento in botti di	Az. Agr. Comincioli	30,00

Piemonte

Derthona <i>affinamento sulle fecce nobili del Timorasso destinato all'invecchiamento.</i>	Vigneti Massa	<i>s.a.</i>	30,00
Timorasso 'Costa del Vento' <i>Il Derthona "Costa del Vento" è un vino bianco corposo e importante, ottenuto da uve bianche del territorio Tortonese e prodotto con macerazione sulle bucce. Un bouquet fruttato, balsamico e speziato accompagna un sorso complesso, intenso, minerale ed asciutto.</i>	Vigneti Massa		60,00
Campodelpelo Arneis <i>Strutturato da un terreno molto minerale e salino , floreale di</i>	Az.Agr.Cascina Bruni		25,00
<i>Le vin est un professeur de gout: il est le libérateur de l'esprit et l'illuminateur de l'intelligence</i>			Paul Claudel

Trentino e Alto Adige

Kerner	Kofererhof	<i>s.a.</i>	26,00
Gewurztraminer	Kofererhof	<i>s.a.</i>	30,00
Gewurztraminer	Brunnenhof	<i>s.a.</i>	30,00

<i>Eva (Manzoni Bianco)</i>	<i>Brunnenhof</i>	<i>s.a.</i>	<i>30,00</i>
<i>Johanniter (Bio-PIWI)</i>	<i>Emma Clauser</i>	<i>s.a.</i>	<i>30,00</i>
<i>Valle D'Aosta</i>			
<i>RAYON</i>	<i>Cave Mont Blanc</i>	<i>2018</i>	<i>25,00</i>
<i>Blanc de Morget e de La Salle</i>			
<i>Prié Blanc 100%</i>			

Friuli-Venezia Giulia

<i>Duality</i>	<i>Vignaioli Specogna</i>	<i>2015</i>	<i>70,00</i>
<i>(Sauvignon Blanc 100%). Colli Orientali.</i>			
<i>E' una riserva ottenuta da 2 vigneti uno a nord-est bassa collina che da freschezza e aromi, uno a</i>			
<i>Collio Studio di Bianco</i>	<i>Borgo del Tiglio</i>		<i>80,00</i>
<i>(Sauvignon, Riesling)</i>			
<i>Galea (Friulano)</i>	<i>I Clivi</i>		<i>30,00</i>
<i>Malvasia Vecchie Vigne</i>	<i>I Clivi</i>		<i>40,00</i>
<i>Malvasia Selezione</i>	<i>Borgo del Tiglio</i>		<i>50,00</i>
<i>Ribolla Gialla</i>	<i>I Clivi</i>		<i>30,00</i>
<i>Ribolla Gialla</i>	<i>Toblar</i>		<i>25,00</i>
<i>Ribolla Gialla</i>	<i>Specogna</i>		<i>25,00</i>
<i>Ribolla Gialla</i>	<i>Jermann</i>		<i>30,00</i>

Vitovska	Zidarich		45,00
Vintage Tunina	Jermann		60,00
Pinot Bianco COLLIO	Schioppetto	2017	35,00
Pinot Grigio	Jermann		28,00
Pinot Grigio	Specogna	2017	25,00
Pinot Grigio	Toblar	2018	25,00
Sauvignon	Specogna	2016	25,00
Identità	Vignaioli Specogna	2017	70,00
Friulano 70, malvasia 15,Ribolla Gialla 15			

Un litre de vin contient la huitième partie de la ration alimentaire de l' homme et le neuf dixièmes de sa bonne humeur Louis landouzy

Veneto

Soave Castelcerino	Filippi		22,,00
Soave "vigne della Brà"	Filippi		30,,00

Liguria

Vermentino dei colli di Luni	Ottaviano Lambuschi Lambuschi		25,,00
------------------------------	----------------------------------	--	--------

Marche

Verdicchio Classico Sup	Fattoria San		30,,00
Verdicchio Classico	Villa Bucci		28,00
Verdicchio	La Monacesca		28,00

Toscana e Umbria

Chardonnay	Capannelle		70,00
------------	------------	--	-------

Bianco Biologico IGT *Podere Concori* *2018* *25,00*
Pinot Bianco 60/Chenin Blanc40

Vernaccia di San Gimignano *Gattavecchi* *20,00*

Il vaut mieux boire trop de bon vin qu'un petit peu de mauvais
Georges Courteline

Campania

Greco di Tufo *Vadiaperti* *25,00*

Greco del Sannio SVELATO *Terre Stregate* *25,00*

Falanghina Del Sannio *Terre del Sannio* *25,00*
AURORA

Coda di Volpe *Vadiaperti* *25,00*

Furore *Marisa Cuomo* *30,00*
(Biancolella, Pepella, Falanghina)

Aliseo *Az Agr Reale* *28,00*
Biancazita, Biancolella, Pepella

Fiorduva
un bianco della categoria Vini
Estremi, è formato da uve Fenile,
Ginestra e Ripoli vinificate con *Marisa Cuomo* *70,00*
una pressatura soffice e
fermentate alla temperatura di
12°C per circa tre mesi.

Fiano di Avellino *Pietracupa* *25,00*

Anthologia Falerno del Massico Bianco *Masseria Felicia* *20,00*
(Falanghina).

** il falerno è uno dei vinio più*

*antichi al mondo già menzionati
da Plino il vecchio*

<i>Greco di Tufo</i>	<i>Ciro Picariello</i>	<i>25,00</i>
----------------------	------------------------	--------------

Sicilia

<i>Sole e Vento</i>		<i>25,00</i>
<i>Zibibbo Grillo</i>	<i>Marco De Bartoli 2018</i>	

Sardegna

<i>Vermentino di Gallura Superiore</i>	<i>Tani Vini</i>	<i>25,00</i>
<i>Taerra</i>		

<i>Vermentino</i>	<i>Orriu</i>	<i>23,00</i>
-------------------	--------------	--------------

*Le vin de France apporte avec lui la gaieté, la force, la jeunesse, la
santé. C' est du soleil en bouteille* *Docteur Pierre*

Bianchi dal Mondo

Francia

Borgogna

<i>Bourgogne</i>	<i>Raillard</i>	<i>48,00</i>
------------------	-----------------	--------------

<i>Mersault</i>	<i>Antoine Jobard</i>	<i>110,00</i>
-----------------	-----------------------	---------------

<i>Chablis "les Vaillons"</i>	<i>Sebastien Dampt 2016</i>	<i>55,00</i>
-------------------------------	-----------------------------	--------------

Loira

Pouilly Fume	Jean Claude	2016	35,00
Domaine des Berthiers	Dagueneau		
Sancerre	Comte Lafond	2017	45,00
Sancerre les Quarterons (Sauvignon)	Domaine Riffault	2012	40,00

Austria

Gruner Vetliner Am Berg	Weitung Ott	s.a.	22,00
Grunen Vetliner Federspiel	Prager	s.a.	45,00
Grunen Vetliner	F. Hitzberger	2015	40,00
Riesling -Strass	Brigit Eichinger	2017	30,00
Riesling Ried Grembilg	Sepp Moser	2017	35,00
Grunen vetliner	Rudi Pilcher	s.a.	85,00

Alsazia

Riesling	R. Gassmann		35,00
Gewurztraminer	R.Gassmann		40,00
Gewurztraminer Vieille Ville	Schuller	2015	35,00
Gewurztraminer Vieille	Schuller	2011	55,00
Riesling	Schuller	2012	35,00

Germania

Riesling Trocken	Clemens Busch	2016	25,00
------------------	---------------	------	-------

<i>Riesling Jacobus</i>	<i>P.J. Kuhn</i>	<i>2015</i>	<i>27,00</i>
<i>Riesling Morstein Trochen</i>	<i>Wittmann</i>	<i>2015</i>	<i>95,00</i>
<i>Riesling Trochen</i>	<i>Christmann</i>	<i>s.a.</i>	<i>32,00</i>
<i>Silvaner Inneren Leisten</i>	<i>Am Stein</i>	<i>s.a.</i>	<i>32,00</i>
<i>Muller Thurgau</i>	<i>Am Stein</i>	<i>s.a.</i>	<i>22,00</i>
<i>Riesling Trochen</i>	<i>Donnhoff</i>	<i>s.a.</i>	<i>28,00</i>
<i>Hermannsholle</i>	<i>Donnhoff</i>	<i>2017</i>	<i>110,00</i>
<i>Riesling Graacher Domprobst Spatlese</i>	<i>Markus Molitor</i>	<i>2016</i>	<i>40,00</i>
<i>Riesling Haus Klosterberg</i>	<i>Markus Molitor</i>	<i>2017</i>	<i>25,00</i>
<i>Blauschiefer Riesling Trochen</i>	<i>Dr. Loosen</i>	<i>2016</i>	<i>25,00</i>
<i>Brauneberger Riesling</i>	<i>Friz Haag</i>	<i>2016</i>	<i>32,00</i>
<i>Riesling Kabinett Bernkasteler Badstube</i>	<i>Joh.Jos. Prum</i>	<i>2016</i>	<i>55,00</i>

La Valtènesi è terra di elezione del vino rosato da oltre 500 anni (cfr. le XX Giornate della Agricoltura di Agostino Gallo del 1530). Nell' '800 lo storico veneziano Pompeo Molmenti, senatore del Regno a Salò - avendo dimora estiva in Moniga del Garda - mise a punto la tecnica della *vinificazione in rosato* che permette di ottenere il cosiddetto "**vino di una notte**"

I Rosati del Garda

<i>Valtenesi Chiaretto Rosamara</i>	<i>Costaripa</i>		<i>20,00</i>
<i>Valtenesi Chiaretto Rosagreen</i>	<i>Az.Agr.Pasini SanGiovanni</i>		<i>19,,00</i>
<i>Valtenesi Chiaretto</i>	<i>Az. Agr. Due Pini</i>		<i>18,00</i>
<i>Valtenesi Chiaretto</i>	<i>Conti Thun</i>		<i>20,00</i>
<i>Valtenesi Chiaretto</i>	<i>Az. Agr. Avanzi</i>		<i>18,00</i>
<i>Valtenesi Chiaretto</i>	<i>Az. Agr.Le Sincette</i>		<i>20,00</i>
<i>Chiaretto Notterosa</i>	<i>Delai</i>		<i>18,00</i>
<i>Rosanoir Chairetto</i>	<i>Az. Agr. Cantrina</i>		<i>18,00</i>
<i>Molmenti (due anni in botte e due anni in bottiglia)</i>	<i>Az Agr Costaripa</i>	<i>2015</i>	<i>40,00</i>
<i>Chiaretto Diamante (Rosa e Melograno)</i>	<i>Comincioli</i>		<i>28,00</i>

I Rosati Italiani

<i>Schiava Gentile l' Aura</i>	<i>Noventa</i>		<i>25,,00</i>
<i>Terre Siciliane</i>	<i>Bonavita</i>	<i>2018</i>	<i>25,00</i>
<i>Nerello Mascarese, Nerello Cappuccio e Nocera</i>			
<i>Furore Rosato</i>	<i>Marisa Cuomo</i>		<i>25,00</i>

Il Chiaretto è “il vino di una notte”, nasce a poche ore di distanza dalla pigiatura , quando interviene il cantiniere e separa le bucce dal mosto, per stabilire la giusta intensità di colore, profumi, persistenza e sapidità del vino.

**Il groppello è tipico della Valtenesi già
riconosciuto nel 1250**

**Attualmente in Valtènesi si distinguono tre biotipi
di pregio di Groppello: Gentile, il Mocasina e il
S.Stefano.**

I Vini Rossi Italiani

Valtenesi

<i>Valtenesi doc 0.375</i>	<i>AzAgr.Pasini</i>	<i>s.a.</i>	<i>9,00</i>
<i>Valtenesi D.O.C.</i>	<i>Az.Agr.Pasini & Giovanni</i>	<i>s.a.</i>	<i>18,00</i>
<i>Groppello</i>	<i>Az. Agr.</i>	<i>s.a.</i>	<i>20,,00</i>
<i>Fronsaga Barbera</i>	<i>Az. Agr.Delai</i>	<i>s.a.</i>	<i>25,00</i>
<i>Mazane Marzemino</i>	<i>Az. Agr.Costaripa</i>	<i>s.a.</i>	<i>20,00</i>
<i>Nepomuceno (Merlot)</i>	<i>Az. Agr. Cantrina</i>	<i>s.a.</i>	<i>35,00</i>
<i>Sovenigo Marzemino</i>	<i>Az. Agr. Delai</i>	<i>s.a.</i>	<i>18,00</i>
<i>Mogrì Groppello</i>	<i>Az.Age.Delai</i>	<i>s.a.</i>	<i>18,00</i>
<i>Cabernet Sauvignon Due</i>	<i>Az. Agr.Trevisani</i>	<i>s.a.</i>	<i>25,00</i>
<i>Merlot Sùer</i>	<i>Az. Agr. Trevisani</i>	<i>s.a.</i>	<i>20,00</i>
<i>Diana (Rebo)</i>	<i>Az. Agr. Trevisani</i>	<i>s.a.</i>	<i>20,00</i>
<i>Zerdì (Rebo)</i>	<i>Az. Agr. Cantrina</i>	<i>s.a.</i>	<i>22,00</i>
<i>Valtenesi D.O.C. (Groppello)</i>	<i>Az. Agr. Cantrina</i>	<i>s.a.</i>	<i>20,00</i>

<i>San Gioan i Carati (Groppello, Cabernet</i>	<i>Az Agr. Pasini San Giovanni</i>	<i>s.a.</i>	<i>30,00</i>
<i>Maim è evoluto per 12 mesi in piccole botti di rovere. Imbottigliato nella seconda primavera successiva alla vendemmia, riposa poi in bottiglia per affinamento almeno 10 mesi (groppello gentile)</i>	<i>Az. Agr. Costaripa</i>	<i>s.a.</i>	<i>38,00</i>
<i>Gropèl (fruttato, ciliegia e carruba)</i>	<i>Az. Agr. Comincioli</i>	<i>s.a.</i>	<i>28,00</i>
<i>SULER (barbera,marzemino,groppello,sangiovese</i>	<i>Az. Agr.Comincioli</i>	<i>s.a.</i>	<i>55,00</i>

Lombardia

<i>La Beccaccia (Cabernet Franc)</i>	<i>Il Pendio</i>	<i>s.a.</i>	<i>40,,00</i>
<i>Botticino D.O.C Colle degli Ulivi (Barbera, marzemino, schiava)</i>	<i>Noventa</i>	<i>s.a.</i>	<i>22,00</i>
<i>Botticino D.O.C Pià della Tesa (Barbera, marzemino, schiava)</i>	<i>Noventa</i>	<i>s.a.</i>	<i>35,00</i>

Friuli Venezia Giulia

<i>Merlot Riserva Giulio Locatelli</i>	<i>Angoris</i>	<i>2013</i>	<i>25,00</i>
<i>Riva Rossa Merlot 90, Cabernet sauvignon</i>	<i>Schioppetto</i>	<i>2016</i>	<i>35,00</i>

Merlot

Specogna

25,00

Le uve macerano per 8 giorni sulle bucce, la fermentazione alcolica avviene grazie a lieviti indigeni. L'affinamento : il 50% della massa in acciaio, e per la parte rimanente in botti di rovere.

Emilia Romagna

Lambrusco Graspaoro amabile Zanasi

18,00

La Valtellina

Ar.Pe.Pe

Rosso Di Valtellina

s.a.

20,00

Valtellina Superiore Riserva

s.a.

35,,00

Sassella Stella Retica

Valtellina Superiore Riserva

s.a.

60,,00

Sassella Rocce Rosse

Valtellina Superiore

s.a.

60,00

Vendemmia Tardiva Sassella

Ultimi Raggi

Il y a deux choses qui gagnent de vieillir: la bon vin et les amis.

Plaisante sagesse lyonnaise

Piemonte

			<i>50,00</i>
<i>Barbaresco</i>	<i>Roccalini</i>	<i>2014</i>	
<i>Barbaresco</i>	<i>Baricchi</i>	<i>2012</i>	
<i>Barbaresco</i>	<i>Cascina Luisin</i>	<i>2012</i>	<i>55,00</i>
<i>Barbaresco Pajorè</i>	<i>Rizzi</i>	<i>2011</i>	<i>55,,00</i>
<i>Barolo Castelletto</i>	<i>ForteMasso</i>	<i>2014</i>	<i>55,00</i>
<i>Barolo Riserva Battistot</i>	<i>Cascina Bruni</i>	<i>2009</i>	<i>170,00</i>
<i>Barolo</i>	<i>Principiano</i>	<i>2014</i>	<i>50,00</i>
<i>Barolo Boscareto</i>	<i>Principiano</i>	<i>2011</i>	<i>120,00</i>
<i>Costa della Sesia (Nebbiolo Vespolina Croatina)</i>	<i>Az. Ag. La Palazzina</i>	<i>s.a.</i>	<i>20,00</i>
<i>Bramaterra (Nebbiolo Vespolina Croatina)</i>	<i>Az. Ag. La Palazzina</i>	<i>s.a.</i>	<i>25,00</i>
<i>Bramaterra Riserva</i>	<i>Az. Agr. La palazzina</i>	<i>2011</i>	<i>35,00</i>
<i>Dolcetto d' Alba</i>	<i>Principiano</i>	<i>2015</i>	<i>22,00</i>
<i>Nebbiolo</i>	<i>Cavallotto</i>	<i>2017</i>	<i>35,00</i>

<i>Gattinara</i>	<i>Travaglini</i>	<i>2015</i>	<i>30,00</i>
<i>Gattinara Tre Tre Vigne</i>	<i>Travaglini</i>	<i>2013</i>	<i>40,00</i>
<i>Nebbiolo</i>	<i>Travaglini</i>	<i>2017</i>	<i>23,00</i>
<i>Barbera Sup.</i>	<i>Cavallotto</i>	<i>2016</i>	<i>35,00</i>
<i>Vigna del Cuculo</i>			
<i>Barbera</i>	<i>ForteMasso</i>	<i>2016</i>	<i>25,00</i>
<i>Barbera Bruma D'Autunno</i>	<i>Cascina Carpini</i>	<i>2009</i>	<i>28,00</i>
<i>Barbera Fine del Mondo</i>	<i>Cascina Carpini</i>	<i>2011</i>	<i>35,00</i>

Depuis Noé, un des privilèges de l' homme est de boire sans avoir

Trentino e Alto Adige

<i>Lagrein</i>	<i>Castel Noarna</i>	<i>s.a.</i>	<i>22,,00</i>
<i>Pinot Nero Mazzon</i>	<i>Brunnenhof</i>	<i>s.a.</i>	<i>28,00</i>
<i>Pinot Nero Riserva</i>	<i>Brunnenhof</i>	<i>s.a.</i>	<i>45,00</i>
<i>San Leonardo</i> <i>(Cabernet Sauvignon Merlot)</i>	<i>Tenuta San Leonardo</i>	<i>2014</i>	<i>60,00</i>
<i>Terre</i> <i>Cabernet Sauvigno, Merlot)</i>	<i>Tenuta San Leonardo</i>	<i>2015</i>	<i>25,00</i>
<i>Molino dei Lessi</i> <i>Cabernet Sauvignon</i>	<i>Emma Clauser</i>	<i>2005</i>	<i>50,00</i>

<i>Merlot Borgo dei Passeri</i>	<i>Vigneti delle Dolomiti</i>	<i>2015</i>	<i>33,00</i>
---------------------------------	-------------------------------	-------------	--------------

Veneto

<i>Fratta</i> <i>(Merlot, Cabernet Sauvignon)</i>	<i>Maculan</i>	<i>2001</i>	<i>90,,00</i>
<i>Amarone</i>	<i>Dal Forno</i>	<i>1996</i>	<i>540,00</i>
<i>Amarone</i>	<i>Cà la Bionda</i>	<i>2011</i>	<i>60,,00</i>
<i>Amarone Santambrogio</i>	<i>Aldegheri</i>	<i>2012</i>	<i>55,00</i>
<i>Amarone</i>	<i>I Campi</i>	<i>2013</i>	<i>70,00</i>
<i>Ripasso Malavoglia</i>	<i>Cà la Bionda</i>	<i>2016</i>	<i>30,00</i>
<i>Ripasso</i>	<i>I Campi</i>	<i>2015</i>	<i>30,00</i>

<i>Ripasso Sant'Ambrogio</i>	<i>Aldegheri</i>	<i>2016</i>	<i>30,00</i>
<i>Valpolicella Classica</i>	<i>Cà la Bionda</i>	<i>2017</i>	<i>18,00</i>
<i>Valpolicella Sup. " I Lastrari"</i>	<i>Aldegheri</i>	<i>2016</i>	<i>30,00</i>
<i>Valpolicella Superiore Casalvegri</i>	<i>Cà la Bionda</i>	<i>2016</i>	<i>30,,00</i>

L'escalier de la cave est le chemin le plus sur et le plus agréable pour aller au Paradis

Chianti Classico

<i>Chianti Classico (Radda)</i>	<i>Monteraponi</i>	<i>2016</i>	<i>28,,00</i>
<i>Chianti Classico Riserva Il Campitello</i>	<i>Monteraponi</i>	<i>2015</i>	<i>55,,00</i>
<i>Baron Ugo Riserva</i>	<i>Monteraponi</i>	<i>2013</i>	<i>80,00</i>
<i>Chianti Classico Riserva che è prodotto solo in grandi annate, e che matura in grandi botti di rovere per 36 mesi. (sangiovese 90%, canaiolo 8%, colorino 2%)</i>			
<i>Chianti Classico</i>	<i>Castello di Cast. Verrazzano</i>	<i>2015</i>	<i>26,,00</i>
<i>Chianti Classico</i>	<i>Castellare</i>	<i>2015</i>	<i>30,00</i>

<i>Chianti Classico Gran Selezione Badia a Passignano</i>	<i>Antonori</i>	<i>2015</i>	<i>55,00</i>
<i>Chianti Classico VignaMezzuola</i>	<i>Monte Ficali</i>	<i>2014</i>	<i>28,00</i>
<i>Chianti CASTRUM IGT</i>	<i>Monte Ficali</i>	<i>2014</i>	<i>35,00</i>
<i>Chianti Classico</i>	<i>Castell'invilla</i>	<i>2014</i>	<i>33,00</i>
<i>Chianti Classico (Barberino val d' Elsa)</i>	<i>Castello di Monsanto</i>	<i>2014</i>	<i>28,00</i>
<i>Chianti Classico Riserva</i>	<i>Barone Ricasoli</i>	<i>2015</i>	<i>35,,00</i>
<i>Chianti classico</i>	<i>Castell'in Villa</i>	<i>2015</i>	<i>30,00</i>
<i>Chianti Riserva</i>	<i>Castell'in Villa</i>	<i>2005</i>	<i>98,00</i>
<i>Chianti Riserva</i>	<i>Castell'in Villa</i>	<i>2003</i>	<i>100,00</i>
<i>Chianti Riserva</i>	<i>Castell'in Villa</i>	<i>2001</i>	<i>160,00</i>
<i>Chianti Riserva</i>	<i>Castell'in Villa</i>	<i>2000</i>	<i>165,00</i>
<i>Poggio delle Rose</i>	<i>Castell'in Villa</i>	<i>1998</i>	<i>180,00</i>

Toscana

<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>Canalicchio Di Sopra</i>	<i>2012</i>	<i>55,00</i>
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>Biondi Santi</i>	<i>1981</i>	<i>450,00</i>
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>Biondi Santi</i>	<i>2012</i>	<i>280,00</i>

<i>Brunello di Montalcino Poggio Ronconi</i>	<i>Citille di Sopra</i>	<i>2011</i>	<i>50,00</i>
<i>Brunello di Montalcino Riserva</i>	<i>Citille di Sopra</i>	<i>2010</i>	<i>85,00</i>
<i>Rosso Di Montalcino</i>	<i>Baricci</i>	<i>2014</i>	<i>30,,00</i>
<i>Rosso di Montalcino "Aisna"</i>	<i>Rossi A.</i>	<i>2015</i>	<i>30,00</i>
<i>Montepulcinao d'Abruzzo Riserva Conte Genoino</i>	<i>Az. Agr. De Luca</i>	<i>2012</i>	<i>35,00</i>
<i>Nobile di Montepulciano</i>	<i>Godiolo</i>	<i>2013</i>	<i>30,00</i>
<i>Nobile di Montepulciano</i>	<i>Gattavecchi</i>	<i>2015</i>	<i>28,00</i>
<i>Nobile di Montepulciano Ris. - . .</i>	<i>Gattavecchi</i>	<i>2013</i>	<i>35,00</i>
<i>Rosso di Montepulciano</i>	<i>Gattavecchi</i>	<i>2016</i>	<i>23,00</i>
<i>Guidalberto (Sangiovese Merlot, Cabernet)</i>	<i>Tenuta San Guido</i>	<i>2012/1 4</i>	<i>85,,00</i>
<i>I Sodi di San Niccolò (Sangiovese, Malvasia Nera)</i>	<i>Castellare</i>	<i>2013</i>	<i>85,00</i>
<i>Melograno (Syrah, ciliegiolo, Carrarese)</i>	<i>Podere Concori</i>	<i>2016</i>	<i>28,,00</i>
<i>Saffredi (Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot)</i>	<i>Fattoria Le Pupille</i>	<i>2014</i>	<i>100,,00</i>
<i>Syrah</i>	<i>Amerighi</i>	<i>2012</i>	<i>40,00</i>
<i>Solare (80 San Giovese,20 Malvasia Nera)</i>	<i>Capannelle</i>	<i>2007</i>	<i>80,00</i>

Sassicaia (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)	Tenuta san Guido	2000/1	380,00
Sassicaia (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Cabernet)	Tenuta san Guido	2008	300,00
Vigna Piezza (Syrah)	Podere Concori	2011	40,,00
Bolgheri	La Cipriana	2017	30,00
Alicante Alicante Nero, Cannonau o Grenache: nomi diversi che designano un'unica qualità diffusa nel bacino del Mediterraneo	Ampeleia	2017	35,00
Montevertine	MonteVertine	2015	80,00
Tignanello sangiovese 80%, cabernet sauvignon 15%, cabernet franc 5% Il primo Sangiovese ad essere affinato in barrique. Dopo una maturazione in barrique di 12 mesi circa, riposa in bottiglia per un ulteriore anno di affinamento.	Marchesi Antinori	2015	100,00

Buvez du vin en hiver parce qu'il fait froid, et en été parce qu'il fait chaud

Henri-

Georges Bohn

Campania

Furore Rosso

(Per' 'e Palummo, Aglianico) Marisa Cuomo 2016 30,00

Tramonti Costa d'Amalfi

Cardamone

(Per' 'e Palummo, Tintore) Reale 2013 28,00

Sicilia

Faro

(Nerello Mascalese, Nerello
- - - - -) Bonavita s.a. 40,00
s.a.

Favinia Le sciabiche Firriato 45,00

Etna Rosso "A Rina" Girolamo Russo 2014 30,00

(Nerello Mascalese)

Etna Rosso Terre Nere s.a. 28,00

Etna Rosso Cru Terre Nere s.a. 55,00

La Gardiola

**Le Christ n'a pas changé le vin en eau,
mais l'eau en vin**
Proverbio francese

Francia

BORGOGNA

<i>Gevry Chambertin LA BOSSIER Premier Cru</i>	<i>H. Geoffroy</i>	<i>2011</i>	<i>140,00</i>
<i>Haute Cotes de Baume Rouge</i>	<i>Lucien Jacob</i>	<i>2014</i>	<i>38,00</i>
<i>Nuits Saint Georges</i>	<i>Raillard</i>	<i>2013</i>	<i>60,00</i>
<i>Vosne Romanée</i>	<i>Raillard</i>	<i>2013</i>	<i>80,00</i>
<i>Vosne Romanée 1er Cru Le Beaux Monts</i>	<i>Raillard</i>	<i>2013</i>	<i>130</i>
<i>FIXIN Rouge</i>	<i>Humbert Freres</i>	<i>2013</i>	<i>90,00</i>
<i>Chappelle Chambertin grand Cru</i>	<i>Michel Noellat</i>	<i>1996</i>	<i>230,00</i>
<i>Nuit Saint George</i>	<i>Chevillon Chezeaux</i>	<i>2014</i>	<i>60,00</i>

Bordeaux

<i>Chateau Margaux</i>	<i>Chateaux Margaux</i>	<i>1997</i>	<i>650,00</i>
<i>Chateau Mangot</i>	<i>St. Emilion</i>	<i>2001</i>	<i>70,00</i>
<i>Chateau Mangot Cuve Quintessence</i>	<i>St. Emilion</i>	<i>2001</i>	<i>85,00</i>

Rodano

<i>Crozes Hermitage Les Voleyses</i>	<i>M. &N Chevalier</i>	<i>2014</i>	<i>35,00</i>
<i>Chateauneuf du pape</i>	<i>Berthet - Rayne</i>	<i>2010</i>	<i>70,00</i>

*Cosa
beviamo
oggi ????*

*Le nostre birre dell'agribirificio Luppolajo di Castel
Goffredo*

Bucolica:

Stile: Kolsh. Alta fermentazione. Alc. 4,5%

Birra chiara ispirata alle antiche Kolsh di Colonia, tra le

rare birre di puro malto d'orzo ad alta fermentazione tedesche.

Velata, dalla schiuma bianca e persistente. Sentori di cereale, miele d'acacia, erbaceo.

Gusto: dolce e gradevolmente amaro nel finale.

Questa birra nasce dalla ricerca di sentori che potessero ricreare le sensazioni della mia campagna nei mesi estivi: il profumo dell'orzo trebbiato, il fieno nei campi, i fiori delle rive e il pane caldo della mattina. Una birra "Bucolica" per l'appunto. I luppoli usati sono: Saaz dalla Boemia e Saphir dall' Hallertau.

Georgica

Stile: Blanche. Alta fermentazione. Alc. 4,1%

Birra giallo paglierino, torbida, dall'aspetto lattiginoso. Schiuma bianca e compatta. Profumi di spezie, agrumi, miele, camomilla e cereale.

Gusto dolce e delicato con una leggera nota acidula che richiama un altro sorso.

Passeggiando a Giugno per le campagne, vi sarete sicuramente imbattuti in campi gialli dorati, sulle cui rive crescevano piante di camomilla in fiore, dalle quali api ronzanti traevano nettare per farne miele. Lo stesso grano di quei campi, la camomilla e il miele li potrete ritrovare in questa interpretazione della birra stile blanche, dove i classici profumi di agrume, coriandolo e cereali vengono arricchiti dai profumi delle nostre campagne. Nasce così una birra dolce e leggermente acidula.

Rosae

Stile:ipa. Alta fermentazione. Alc: 5%

Birra ambrata di ispirazione inglese. Schiuma avorio con grana fine. Sentori di agrumi, resina.

Gusto inizialmente dolce, ma decisamente amara nel finale.

Certamente una birra nata dalla passione per il luppolo e gli stili inglesi.

Quando ancora non esistevano i frigoriferi e i viaggi per mare duravano mesi e mesi, l'unico modo per gustarsi una birra di casa lontani dalla patria era quello di aumentarne il grado alcolico e la quantità di luppolo. In questo modo nascevano le Indian Pale Ale.

*Oggi dal nostro malto pale, dalla nostra acqua di pozzo
particolarmente indicata per questo stile e dai luppoli americani e
sloveni Cascade e Dana, nasce questa birra coinvolgente e
dissetante, ricca di sentori unici e pungenti*

Bottiglia da 75 cl. Euro 12,00

*Vino pazzo che suole
spingere anche l'uomo
molto saggio
a intonare una
canzone,
e a ridere di gusto, e
lo manda su a danzare,
e lascia sfuggire*

*qualche parola che era
meglio tacere.*

Omero

Bisogna sempre essere ubriachi. Tutto qui: è l'unico problema. Per non sentire l'orribile fardello del Tempo che vi spezza la schiena e vi tiene a terra, dovete ubriacarvi senza tregua.

Ma di che cosa? Di vino, poesia o di virtù: come vi pare. Ma ubriacatevi. E se talvolta, sui gradini di un palazzo, sull'erba verde di un fosso, nella tetra solitudine della vostra stanza, vi risvegliate perché l'ebbrezza è diminuita o scomparsa, chiedete al

vento, alle stelle, agli uccelli,
all'orologio, a tutto ciò che fugge, a
tutto ciò che geme, a tutto ciò che
scorre, a tutto ciò che canta, a tutto
ciò che parla, chiedete che ora è; e il
vento, le onde, le stelle, gli uccelli,
l'orologio, vi risponderanno: è ora di
ubriacarsi! Per non essere gli schiavi
martirizzati del Tempo, ubriacatevi,
ubriacatevi sempre! Di vino, di poesia o
di virtù, come vi pare.

(C. Baudelaire, Lo Spleen di Parigi.)

Le Magnum

<i>Soave Castelcerino</i>	<i>Filippi</i>	<i>2015</i>	<i>40,00</i>
<i>Traminer "beyond the clouds"</i>	<i>Elena Walch</i>	<i>2015</i>	<i>140,00</i>
<i>Ribolla Gialla</i>	<i>Angoris</i>	<i>2014</i>	<i>50,00</i>
<i>Timorasso "Costa del Vento"</i>	<i>Vigneti Massa</i>	<i>2011</i>	<i>94,00</i>

<i>Dosaggio Zero Rosé il Ceppo 326</i>	<i>Pasini San Giovanni</i>	<i>2010</i>	<i>70,00</i>
<i>Chiaretto Notte Rosa</i>	<i>Az.Ag. Delai</i>	<i>2017</i>	<i>36,00</i>
<i>Melograno</i>	<i>Podere Concori</i>	<i>2016</i>	<i>60,00</i>
<i>Terre di San Leonardo</i> <i>(Sauvignon,Merlot,Carmenere)</i>	<i>San Leonardo</i>	<i>2015</i> <i>2013</i>	<i>55,00</i> <i>70,00</i>
<i>Barolo Serralunga D'Alba</i>	<i>Principiano</i>	<i>2014</i>	<i>95,00</i>
<i>NEPOMUCENO</i>	<i>cANTRINA</i>	<i>2008</i>	
<i>Montevertine</i>	<i>Montevertine</i>	<i>2014</i>	<i>140,00</i>
<i>Bolgheri Rosso Le Serre Nuove</i>	<i>Ornellaia</i>	<i>2015</i>	<i>190,00</i>
<i>Bolgheri superiore Guado al Tasso</i>	<i>Antinori</i>	<i>2001</i>	<i>230,00</i>
<i>Barolo</i>	<i>Elio Grasso</i>	<i>2014</i>	<i>140,00</i>
<i>Poggio ai Merli</i>	<i>Castellare</i>	<i>2008</i>	<i>170,00</i>
<i>Brico dell'Ucellone</i>			