

Enoteca

Selezione, dal latino selectus, significa scelta, all'interno di un insieme omogeneo, degli elementi migliori o più adatti a certe finalità.

Questa nostra carta vini ne è la migliore concretizzazione in quanto tratta prodotti di piccole aziende, selezionate nel territorio nazionale ed estero, la cui filosofia è quella di lavorare con il criterio unico della qualità, partendo dall'eccellenza dei vigneti a bassa produzione e trattati con prodotti a basso impatto ambientale, per ottenere un risultato raffinato, elegante e soprattutto emozionante.

Questa ricerca insieme alla possibilità di degustare una quantità notevole di vini al calice serviti dal nostro personale, vuole premiare il sano lavoro di queste aziende, ed esaltare i piatti della nostra cucina per sorprendervi e regalarvi così piacevoli sensazioni.

VINO
VINO
VINO
VINO
VINO
VINO
VINO
VINO

Bolle

	€	
PROSECCO DOC “RUSTICO” BRUT Glera 100% Metodo Charmat Nino Franco, Veneto	4,00	24,00
PROSECCO DOCG EXTRA DRY Glera 100% Metodo Charmat Taurisium, Veneto	3,50	22,00
“LA ROVESCIAIA” 🍷 Glera 100% Metodo Sur Lie Corte de Pieri, Veneto	4,00	24,00
“QUOTA ROSA” Barbera 70%, Uva rara 30% Metodo Ancestrale Terre di Sarizzola, Piemonte	5,00	30,00
CRÈMANT DE LIMOUX ROSÈ BRUT “N°7” Chardonnay 60%, Chenin Blanc 30%, Pinot Noir 10% Metodo Classico Domaine J. Laurens, Francia	5,00	30,00
DURELLO CUVÈE 48 MESI Durella 85%, Incrocio Manzoni 15% Metodo Classico Fongaro, Veneto	4,00	25,00
FRANCIACORTA BRUT DOCG Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco Metodo Classico Corte Fusia, Lombardia	6,00	35,00
CORTESE “SOLDATI” BRUT Cortese 100% Metodo Classico La Scolca, Piemonte	4,00	25,00
TRENTODOC BRUT NATURE Chardonnay 100% Metodo Classico Bellaveder, Trentino Alto Adige	5,00	30,00
RIBOLLA GIALLA BRUT Ribolla Gialla 100% Metodo Classico Armani Albino, Friuli Venezia Giulia		35,00
GAUDENSIUS BLANC DE NOIR Nerello Mascalese 100% Metodo Classico Firriato, Sicilia		35,00
NOREMA OLTREPÒ PAVESE ROSATO PAS DOSÈ Pinot Noir 100% Metodo Classico Calatroni, Lombardia		38,00
MANZONI BIANCO DOC “SOGNO” ²⁰¹⁶ Incrocio Manzoni 100% Metodo Classico Ciroto, Veneto		42,00
CHAMPAGNE GRAND CRU BDB EXTRA BRUT Chardonnay 100% Metodo Classico Bonnet Gilmert, Francia	8,50	50,00
CHAMPAGNE GRAND CRU “L’ATAVIQUE” EXTRA BRUT S.A. Pinot Nero 65%, Chardonnay 35% Metodo Classico Mouzon Lerou, Francia		90,00

Bianchi

	€	
SOAVE CLASSICO “FONTE” Garganega 100% Canoso, Veneto	4,00	25,00
LUGANA DOC “CAMPI ARGILLA” Trebbiano di Lugana 100% I Campi, Lombardia	4,00	25,00
FALANGHINA “CAMPI FLEGREI” Falanghina 100% Az. Agr. Di Meo “La Sibilla”, Campania	4,00	25,00
COSTALUNGA BIANCO Incrocio Manzoni 100% Ciroto, Veneto	4,00	25,00
PINOT BIANCO IGT Pinot Bianco 100% Nani 1967, Veneto	4,00	25,00
COLLIO BIANCO Friulano, Sauvignon, Riesling Borgo del Tiglio, Friuli Venezia Giulia	5,00	30,00
COLLI EUGANEI “TERRENI BIANCHI” DOC 🍷 Garganega, Marzemina Bianca, Moscato Alla Costiera, Veneto	3,50	22,00
RIBOLLA GIALLA “ZUI” Ribolla Gialla 100% Russolo, Friuli Venezia Giulia	4,00	25,00
PECORINO Pecorino 100% Tenuta I Fauri, Abruzzo	4,00	25,00
DELYUS 🍷 Albana 100% Marta Valpiani, Emilia Romagna	3,50	22,00
SAUVIGNON IGT 🍷 Sauvignon 100% Ferlat, Friuli Venezia Giulia	4,00	25,00
COLLIO “BIANCO DELLA CASTELLADA” ²⁰¹⁴ Pinot Grigio 50%, Chardonnay 30%, Sauvignon 20% La Castellada, Friuli Venezia Giulia		45,00
CHABLIS PREMIER CRU CÔTE DE LÉCHET ²⁰¹⁸ Chardonnay 100% Domaine d’Elise, Francia		50,00

Rossi

	€	
“SOT LA MONT ROS” 🍷 Cabernet Franc 100% Luca Fedele, Friuli Venezia Giulia	3,50	22,00
MERLOT “CASA E CHIESA” IGP Merlot 100% Tenuta Lenzini, Toscana	4,00	26,00
VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO “PIETRO JUNIOR” DOCG Corvina, Rondinella, Molinara Pietro Zardini, Veneto	5,00	30,00
HEBO Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese Petra, Toscana	5,00	30,00
COLLI BERICI “ROSSO CALBIN” DOC 🍷 Tai Rosso 100% Pialli, Veneto	3,50	22,00
“FURORE ROSSO” DOC Aglianico 50%, Piediroso 50% Marisa Cuomo, Campania	4,00	26,00
CORBÙ 🍷 Montepulciano 100% Clara Marcelli, Marche	4,00	26,00
PRIMITIVO DI MANDURIA “SASSIROSSI” Primitivo 100% Feudi Salentini, Puglia	4,50	28,00
BARBERA D’ALBA Barbera 100% G. D. Vajra, Piemonte	5,00	30,00
CHIANTI CLASSICO 🍷 Sangiovese 100% Il Molino di Grace, Toscana	5,00	30,00
DATILLO Gaglioppo 100% Ceraudo, Calabria		32,00
PINOT NOIR Pinot Noir 100% Henry Fuchs, Francia (Alsazia)		38,00
PINOT NERO ²⁰¹⁵ 🍷 Pinot Nero 100% Bressan Matri Vini, Friuli Venezia Giulia		60,00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA RISERVA LEONE ZARDINI DOCG ²⁰¹⁵ Corvina 70%, Rondinella 20%, Molinara 5% Pietro Zardini, Veneto		100,00