

# 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

€

<b>PROSECCO DOC "RUSTICO" BRUT</b> Glera 100%   Metodo Charmat Nino Franco, Veneto	4,00	24,00
<b>PROSECCO DOCG EXTRA DRY</b> Glera 100%   Metodo Charmat Taurisium, Veneto	3,50	22,00
<b>"LA ROVESCIATA"</b> Glera 100%   Metodo Sur Lie Corte de Pieri, Veneto	4,00	24,00
<b>RADICE</b> Lambrusco di Sorbara 100%   Rifermentato in Bottiglia Paltrinieri, Emilia Romagna	4,00	26,00
<b>CRÈMANT DE LIMOUX ROSÈ BRUT "N°7"</b> Chardonnay 60%, Chenin Blanc 30%, Pinot Noir 10%   Metodo Classico Domaine J. Laurens, Francia	5,00	30,00
<b>DURELLO CUVÉE 48 MESI</b> Durella 85%, Incrocio Manzoni 15%   Metodo Classico Fongaro, Veneto	4,00	25,00
<b>TRENTODOC BRUT NATURE</b> Chardonnay 100%   Metodo Classico Bellaveder, Trentino Alto Adige	5,00	30,00
<b>FRANCIACORTA BRUT DOCG</b> Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco   Metodo Classico Corte Fusia, Lombardia	6,00	35,00
<b>CUVÉE AUGUSTO RISERVA 60 MESI</b> Durella 100%   Metodo Classico Tenuta Corte Giacobbe, Veneto	45,00	
<b>OLTREPÒ PAVESE EXTRA BRUT</b> Pinot Nero 100%   Metodo Classico Cà di Frara, Lombardia	32,00	
<b>RIBOLLA GIALLA BRUT</b> Ribolla Gialla 100%   Metodo Classico Armani Albino, Friuli Venezia Giulia	35,00	
<b>GAUDENSIUS BLANC DE NOIR</b> 100% Nerello Mascalese   Metodo Classico Firriato, Sicilia	35,00	
<b>NOREMA OLTREPÒ PAVESE ROSATO PAS DOSÈ</b> 100% Pinot Noir   Metodo Classico Calatroni, Lombardia	38,00	
<b>MANZONI BIANCO DOC "SOGNO" 2016</b> Incrocio Manzoni 100%   Metodo Classico Ciroto, Veneto	42,00	
<b>CHAMPAGNE GRAND CRU EXTRA BRUT</b> Chardonnay 100%   Metodo Classico Bonnet Gilmert, Francia	10,00	65,00
<b>CHAMPAGNE CLASSIQUE BRUT</b> Pinot Nero 30%, Chardonnay 50%, Pinot Meunier 20%   Metodo Classico Castelnau, Francia	70,00	
<b>CHAMPAGNE ROSÈ BRUT</b> Pinot Nero 100%   Metodo Classico Phil Sublim, Francia	80,00	

# Bianchi

€

<b>FONTE SOAVE CLASSICO</b> Garganega 100% Canoso, Veneto	4,00	25,00
<b>LUGANA DOC "CAMPI ARGILLA"</b> Trebbiano di Lugana 100% I Campi, Lombardia	4,00	25,00
<b>LA SCALATA</b> Pinot Grigio 100% Corte de Pieri, Veneto	4,00	26,00
<b>ZUI</b> Ribolla Gialla 100% Russolo, Friuli Venezia Giulia	4,00	25,00
<b>ANIMALE CELESTE</b> Sauvignon 100% Santa Barbara, Marche	5,00	30,00
<b>PECORINO</b> Pecorino 100% Tenuta I Fauri, Abruzzo	4,00	25,00
<b>FIANO</b> Fiano 100% Leonardo di Lisio, Campania	4,00	25,00
<b>CAMPI FLEGREI - FALANGHINA</b> Falanghina 100% Az. Agr. di Meo "La Sibilla", Campania	4,00	25,00
<b>ETNA BIANCO</b> Carricante 90%, Altri vitigni 10% Barone di Villagrande, Sicilia	5,00	30,00
<b>COLLIO BIANCO</b> Friulano, Sauvignon, Riesling Borgo Del Tiglio, Friuli Venezia Giulia	30,00	
<b>RIESLING</b> 100% Riesling Falkenstein, Trentino A.A.	35,00	
<b>ARTEMISIA</b> Malvasia puntinata 100% Tenuta Le Rose, Lazio	30,00	
<b>GEWURZTRAMINER</b> Gewurztraminer 100% Rottensteiner, Trentino A.A.	27,00	
<b>KITZ</b> 50% Pinot Grigio, 20% Sauvignon, 20% Pinot Bianco, 10% Chardonnay Pelz, Trentino A.A.	26,00	
<b>DELYUS</b> Albana 100% Marta Valpiani, Emilia Romagna	28,00	
<b>BOURGOGNE BLANC VIEILLES VIGNES</b> Chardonnay 100% Chateau Du Chatelard, Borgogna - Francia	38,00	

# Rossi e Rosati

€

<b>MIRALY ROSÈ</b> Sangiovese, Syrah, Vermentino Tenuta Montecchiesi, Toscana	4,00	25,00
<b>VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO "PIETRO JUNIOR" DOCG</b> Corvina, Rondinella, Molinara Pietro Zardini, Veneto	5,00	30,00
<b>SBOCCIO</b> Tai Rosso 100% Corte De Pieri, Veneto	4,00	25,00
<b>HEBO</b> Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese Petra, Toscana	5,00	30,00
<b>MARÌ</b> Aglianico 100% Leonardo Di Lisio, Campania	5,00	30,00
<b>CHIANTI COLLI SENESI RISERVA</b> Sangiovese 100% Fattoria La Torre, Toscana	5,00	30,00
<b>SASSIROSSI</b> Primitivo 100% Feudi Salentini, Puglia	4,50	28,00
<b>BARBERA D'ALBA</b> Barbera 100% G.D. Vajra, Piemonte	32,00	
<b>DATTOLO</b> Gaglioppo 100% Ceraudo, Calabria	32,00	
<b>PIGNOCCO LACRIMA DI MORRO D'ALBA</b> Lacrima di Morro d'Alba 100% Santa Barbara, Marche	36,00	
<b>ETNA ROSSO</b> Nerello Mascalese 60%, Nerello Cappuccio 40% Tornatore, Sicilia	36,00	
<b>NICONERO</b> Pinot Noir 100% Tenuta Corte Giacobbe, Veneto	52,00	
<b>PINOT NOIR</b> Pinot Noir 100% Henry Fuchs, Alsazia, Francia	40,00	
<b>BOLGHERI ROSSO</b> Cabernet Franc, Merlot, Syrah Podere Il Castellaccio, Toscana	45,00	
<b>CAMPO SELLA</b> Merlot 100% Sutto, Veneto	55,00	
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO</b> Sangiovese 100% Caparzo, Toscana	60,00	
<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA RISERVA LEONE ZARDINI DOCG 2016</b> Corvina 70%, Rondinella 20%, Molinara 5% Pietro Zardini, Veneto	95,00	

