

*La Carta dei Vini  
e delle Birre artigianali*

*The Wine and Beer List*



## **BOLLICINE – SPARKLING**

**SERPRINO Extra Dry Millesimato** € 20  
*Vigna al Colle - Colli Euganei - Vino a KM zero*

Vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, spiccano al naso note di mela golden, ananas e banana; in bocca le bollicine sono fini e cremose, dal gusto morbido con una buona persistenza finale. Ottimo come aperitivo o con il pesce, predilige piatti delicati.

**VIGNETI DELLA SERENISSIMA Spumante Brut metodo classico** € 32  
*Cristofanon Montegrande - Colli Euganei – Vino a KM zero*

Spumante metodo classico di uve Pinot bianco DOC Brut 30 mesi. La denominazione “Vigneti della Serenissima” è un tributo ad un frammento di storia, narra di nobili famiglie veneziane che sui colli si contendevano il primato nella produzione del vino.

**VINFERMENTO Bianco Frizzante**  **biologico organic** € 17  
Bottiglia MAGNUM da 1,5L € 32  
*Cà della Vigna - Colli Euganei - Vino a KM zero*

100% Glera serprina, Vinfermento è un vino vivo e ogni bottiglia ha una vita a parte. Prodotto in sole duemila bottiglie rappresenta il territorio vulcanico dei Colli Euganei: è piacevolmente fresco, asciutto, sapido e dissetante, e con un intrigante profumo di lievito. Si abbina con cibi semplici da mangiare con le mani: affettati e frittelle, pizza. Grado alcolico 10,5°

**PROSECCO Valdobbiadene DOCG Brut / Extra Dry** € 18  
*La Farra - Farra di Soligo - Veneto*

100% uva Glera. Vino dal colore giallo paglierino brillante con un perlage fine e persistente. Il profumo è fresco ed elegante con note fruttate di mela, pesca, fiori d'acacia e note minerali. Ottimo come aperitivo o in abbinamento con piatti di pesce ed antipasti leggeri. Piacevolmente acidulo, ha una buona rotondità ed un finale asciutto.

**TAI ROSSO SPUMANTE ROSE' Brut** € 18  
*Pegoraro – Colli Berici – Veneto*

Vino dal colore chiaro, intenso e luminoso. L'effervescenza nel bicchiere fine e persistente. I profumi sono intensi, di fragoline di bosco, timo, bergamotto e mandorla. All'assaggio si presenta in buon equilibrio, dinamico, con una persistenza che richiama la mandorla e le note fruttate di fragola.

**DURELLO Brut Metodo Classico** € 22  
*Dama del Rovere – Brento di Roncà, Verona - Veneto*

100% uva Durella. Vino dal colore giallo paglierino carico con una spuma fine e persistente. Il profumo è delicato e floreale con sentori di lievito, burro e pasticceria. Domina la mineralità, accompagnata da un'equilibrata freschezza. E' un vino corposo, delicato e leggero.

**DURELLO Extra Brut Metodo Classico Millesimato** € 28  
*Dama del Rovere – Brento di Roncà, Verona - Veneto*

Durello spumante Brut metodo classico 24 mesi, premiato dalla guida SLOW WINE 2015, vitigno Durella 100%. Il vigneto è situato a 450 metri sul livello del mare; produzione annua cinquemila bottiglie. Spuma fine e persistente, un colore giallo paglierino carico e un odore caratteristico con delicati profumi di lievito.

**DURELLO Brut Nature Millesimato** € 36  
*Dama del Rovere – Brento di Roncà, Verona - Veneto*

Durello spumante Brut metodo classico 60 mesi, premiato dalla guida SLOW WINE 2015, vitigno Durella 100%. Il vigneto è situato a 450 metri sul livello del mare; produzione annua cinquemila bottiglie. Spuma fine e persistente, un colore giallo paglierino carico e un odore caratteristico con delicati profumi di lievito.

**ALTO ADIGE Brut PRAECLARUS metodo classico** € 35  
*St. Paulus – Alto Adige*

100% chardonnay, ha passato 48 mesi sui lieviti; colore giallo brillante con riflessi dorati. Bouquet intenso, particolarmente elegante e vellutato, di fiori bianchi, pesca ed albicocca, con note di nocciola e crosta di pane fresco. Dal perlage finissimo e persistente.

**FRANCIACORTA ROSE' Extra Brut** € 37  
*Camossi – Franciacorta Lombardia*

100% pinot nero, ha passato 48 mesi sui lieviti; colore giallo brillante con riflessi dorati. Bouquet intenso, particolarmente elegante e vellutato, di fiori bianchi, pesca ed albicocca, con note di nocciola e crosta di pane fresco. Dal perlage finissimo e persistente.

**Pinot Nero Metodo Classico Brut Nature** € 40  
*Rossetti & Scrivani – Pavia - Lombardia*

Uve di Pinot Nero 100% con lavorazioni e trattamenti ridotti e agricoltura a basso impatto ambientale. E' un spumante dalla spuma persistente e ampia, il perlage è fine e continuo; si riconoscono sentori di fiori bianchi, frutta candita e vaniglia. Il gusto è secco, fresco, sapido, ed equilibrato. Temp. servizio 8° - 10°

**Champagne Chardonnay LES QUATRE TERROIR Gran Cru** € 60  
*Pertois - Moriset*

Vitigno 100% Chardonnay – Propriétaire Récoltant  
Realizzato esclusivamente con le uve dei vigneti della Côte des Blancs, questo Gran Cru è di notevole nobiltà e finezza. La gestione del vigneto di circa 13 ettari, un patrimonio di famiglia che si tramanda di padre in figlio, è condotta con occhio attento al rispetto dell'ambiente: non vengono effettuati trattamenti chimici sulle piante.

**Champagne Pinot Nero BLANC DE NOIRS Gran Cru** € 60  
*Barnaut*

Vitigno 100% Pinot Nero – Propriétaire Récoltant  
Pinot Nero delle più fresche cuvées, selezionate per esprimere il frutto dell'uva e il potere espressivo del terroir Bouzy. Schiuma cremosa e dorata, al naso: spezia, grano, fiori, prugna e frutti bianchi. In bocca l'attacco è setoso, fresco, di buona rotondità. Lungo, strutturato, potente, fruttato, e ben bilanciato.

## **ROSE'**

**SALENTO ROSATO IGP - MJERE** € 22  
*Michele Calò & Figli – Tuglie LE - Puglia*

90% Negramaro e 10% Malvasia Nera Leccese. Vino dal colore corallo intenso e brillante. Il profumo è intenso e delicato con sentori di ciliegia e frutta fresca. E' un vino morbido, elegante, di buona persistenza fruttata e giustamente sapido.

**PINOT NERO ROSATO IGT**  **biologico organic** € 25  
*Zeni – San Michele - Trentino*

Zeni utilizza le prestigiose uve del Pinot Nero creando un vino di grande qualità, dal colore rosa setoso, al profumo fresco, fruttato intenso, dal sapore gentile che ricorda la ciliegia. Profumo: fruttato con sentori

particolarmente marcati di ciliegia matura. Gusto: sapido, morbido e armonico, con un fondo piacevolmente amarognolo. Temperatura di servizio 10/12 °C

## **BIANCO – WHITE**

**TERRALBA DI BAONE - BIANCO VENETO IGT** € 22  
*Il Filò delle Vigne - Colli Euganei - **Vino a KM zero***

E' frutto della vinificazione di uve Chardonnay, Riesling italico e Tai, uvaggio finalizzato ad integrare le naturali caratteristiche delle uve per un vino fresco e piacevole.

Colore bianco paglierino con riflessi dorati. Profumo intenso, floreale, note di ananas, pompelmo, banana e mandorla. Gusto: ricordi di mela, pesca, pera, piacevole intreccio tra morbidezza, freschezza e sapidità

**FIORE DEL DESERTO Moscato secco** € 20  
*Cà della Vigna - Colli Euganei - **Vino a KM zero***

%100 Moscato giallo da terreno di origine vulcanica coltivato in modalità BIO, Fiori nel Deserto è un gioco di parole per esprimere lo stupore delle emozioni contrastanti che si provano degustando questo vino: come vedere un fiore nel deserto. Il profumo è delicato, fresco con sfumature di agrumi e fiori bianchi, gusto fragrante con trame finali amarognole e aromatiche. Temperatura di servizio 10°

**PASSO DELLE STREGHE Moscato secco** € 18  
*Vigne al Colle - Colli Euganei - **Vino a KM zero***

Passo delle streghe è una vigna da sempre vocata alle uve moscato, il proprio nome evoca leggende ancestrali e magiche, ha caratteristiche particolari di mineralità, aromaticità con finale esotico e mediterraneo. Profumi di agrumi, fiori gialli, miele ed erbe officinali.

**BACCARI** € 18  
*Vigne al Colle - Colli Euganei - **Vino a KM zero***

50% sauvignon, 50% chardonnay ha caratteristiche particolari di mineralità, sapidità, acidità date dalla esposizione a nord e dal suolo vulcanico. Baccari è un colli euganei bianco tradizionale ottimo per antipasti primi piatti e preparazioni di pesce.

**CHARDONNAY SAN GIORGIO** € 27  
*Cristofanon Montegrande - Colli Euganei - **Vino a KM zero***

Chardonnay dal colore giallo carico con riflessi dorati, con profumi ampi e freschi che ricordano la mela golden, la banana, la crosta del pane fresco e, grazie ad un delicato passaggio in barrique, una delicata nota di vaniglia. In bocca è asciutto, elegante in perfetto equilibrio tra sensazioni di fresca acidità e morbidezza.

**SOTTOVENDA MANZONI BIANCO IGT**  **biologico organic** € 23  
*Ca Lustra Zanovello – Colli Euganei – **Vino a KM zero***

Uva 100% Incrocio Manzoni (Riesling Renano e Pinot Bianco). E' un vino espressivo e corposo, dal colore vivace, con sentori di agrumi, frutta a polpa bianca croccanti e note minerali. Il sorso è pieno e persistente con ottimo equilibrio acido – sapido.

**LUGANA San Benedetto** € 24  
*Zenato – Lago di Garda - Veneto*

Vino 100% Trebbiano di Lugana. Un bianco dalla forte personalità, con profumi fragranti e complessi. Presenta un gusto pieno, caratterizzato da una piacevole persistenza nel retrogusto.

**SOAVE SUPERIORE DOCG IL CASALE** € 27  
*Vicentini – Soave – Veneto*

Garganega in purezza vinificata esclusivamente in acciaio. Di un giallo paglierino luminoso al calice, presenta un bouquet aromatico ampio e intenso di pesca gialla e fiori d'arancio con un finale erbaceo di fieno e salvia. Al palato si presenta morbido e di ottima freschezza, con un finale minerale di bella persistenza.

**SAUVIGNON** € 25  
*Butussi – Colli Orientali - Friuli*

Di colore giallo paglierino, ha profumo intenso di peperone verde, foglie di pomodoro, frutto della passione e pesca. È vino di sapore fresco, vivace, armonico e vellutato. Accompagna creme e minestre, si sposa magnificamente con piatti a base di asparagi e uova e soprattutto con crostacei. Temp. servizio 10-12°

**RIBOLLA GIALLA** € 25  
*Butussi – Colli Orientali - Friuli*

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, asciutto, armonioso nella struttura e dal profumo floreale, caratteristico e marcato. Accompagna antipasti freddi, frittiture, perfetto sui molluschi. Grande vino da pesce

**BONTAJ FRIULANO**  **biologico** € 27  
*Cadibon – Colli Orientali - Friuli*

Friulano 100% bianco dai riflessi verdognoli con profumi intensi e persistenti con gusto deciso ed aromatico, leggermente ammandorlato. ideale come aperitivo e per cicchetti. Temperatura di servizio 8-10°

**PINOT Grigio Ramato** € 23  
*Zeni – San Michele - Trentino*

Vino 100% uva Pinot Grigio. Dal colore naturalmente ramato presenta un profumo tipicamente fruttato, ricorda la pera matura. Al gusto è secco, sapido e di struttura equilibrata Il suo profumo di pera matura va assaporato in giovinezza e, la sua gradevolezza al palato va colta tra una vendemmia e l'altra.

**MULLER THURGAU ST.Lorenz** € 24  
*Bellaveder – Trento*

Il trentino Müller-Thurgau "San Lorenz" 2017 è un vino impeccabile, con bocca morbida e un naso squisito di pesca bianca, erbe aromatiche e lavanda. Ideale per aperitivo, pesce e frutti di mare; grado 12,5% temperatura di servizio 12°-14°

**PEPERUM Moscato Giallo** € 26  
*Fliederhof – Santa Maddalena Bolzano – Sudtirolo Alto Adige*

Vino 100% uva Moscato Giallo. E' un vino bianco, fermo, secco e allo stesso tempo fruttato. Il suo aroma ha sfumature di pesca e di sambuco, con acidità piacevolmente estesa. La produzione annua è di circa duemila bottiglie. È consigliato per accompagnare stuzzichini e antipasti leggeri.

**STELLA Sauvignon Blanc** € 30  
*Fliederhof – Santa Maddalena Bolzano – Sudtirolo Alto Adige*

Schietto, particolare e determinato.

Lo stile di affinamento alla francese (barrique e tonneau di rovere) caratterizza questo vino bianco che si distingue per la sua mineralità, asprezza e precisione. Il nome "Stella" riflette il carattere di questo vino: deciso, sincero, preciso e luminoso sono attributi che gli si addicono molto bene. Temperatura di servizio 12°

**RIESLING ST.Paulus** € 24  
*Cantina Kellerei – Sudtirolo Alto Adige*

100% uva Riesling. Vino fruttato con delicati sentori di pesca e albicocca, al palato caratterizzato da una fresca acidità ben amalgamato dalla mineralità nel retrogusto, si abbina a pesce e a primi piatti.

**GRECO TABURNO SANNIO Dop** -  **biologico** € 23  
*Fattoria La Rivolta – Torrecuso - Campania*

Vino 100% uva Greco. Presenta un colore oro zecchino, attrae per il suo bouquet fruttato di albicocca, pesca noce oltre che confetti e caramelle al limone. Di carattere pieno e bilanciato ha un bel finale sapido.

**FIANO TABURNO SANNIO Dop -  biologico** € 23  
*Fattoria La Rivolta – Torrecuso - Campania*

Vino dal colore giallo paglierino. Il profumo è fruttato, con un caratteristico e delicato aroma di pesca, pera matura e nocciola. Al gusto risulta fresco e dotato di una buona persistenza aromatica. Abbinamenti: pesce, carni bianche, verdure.

**FIOR DI LUNA – Colli di Lunbi D.O.C. Bianco** € 21  
*Cantine Lunae - Colli di Luna – Liguria*

Uve: Vermentino, Albarola, Greco. Il profumo è fine e delicato con sentori agrumati e floreali di biancospino e sambuco. In bocca è fresco, sapido e di buon carattere. Si riscoprono meravigliosamente le note aromatiche percepite nel profumo. Ottimo come aperitivo, accompagna insalate di mare, pesci bianchi e verdure.

## **ROSSO – RED**

**Cabernet Riserva CECILIA DI BAONE** € 26  
*Il Filò delle Vigne- Colli Euganei - **Vino a KM zero***

Da uve Cabernet Franc, Sauvignon e Carmenere, vinificate interamente in vasche di cemento vetrificate. Colore rosso tendente al violaceo, profumo ricco, ampio, armonico, struttura importante, lunga piacevolezza il finale di bocca e sapore di piccoli frutti rossi. Profumo fruttato, ciliegia, prugna, ribes nero, mora di gelso.

**Cabernet Riserva BORGIO DELLE CASETTE** € 35  
*Il Filò delle Vigne- Colli Euganei - **Vino a KM zero***

Il Borgo delle Casette nasce da una attenta selezione di uve Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, è maturato in barriques di rovere francese di media tostatura. Colore rosso rubino intenso con sfumature violacee, profumi opulenti con note di mora, ribes nero, mirtillo e sfumatura di vaniglia e cioccolato.  
**Ha ottenuto 3 stelle Gambero Rosso nel 2017**

**Merlot Cabernet IL VOLO** € 20  
*Il Filò delle Vigne- Colli Euganei - **Vino a KM zero***

Il Volo nasce dalla vinificazione di uve Merlot e Cabernet Franc. Il piacevole e brioso color rubino, la particolare sapidità, i seducenti profumi che ricordano il mirtillo, il lampone, le more del gelso, il ribes, piccoli, dal sapore che eccelle in freschezza e franchezza. Ottimo per accompagnare salumi e piatti di carne.

**Merlot CASA DEL MERLO 2016 doc** € 35  
*Il Filò delle Vigne- Colli Euganei - **Vino a KM zero***

Terreno di origine vulcanica calcareo a 130mslm. In bocca si concede con grande eleganza ed attesa: non esprime tutto in breve, ma piano piano regala nuove e complesse sensazioni. Stupisce l'equilibrio e la sua semplice, ma non banale, bevibilità.

**IO di BAONE** € 31  
*Il Filò delle Vigne- Colli Euganei - **Vino a KM zero***

Frutto di uve vendemmiate da storici vitigni autoctoni coltivati da molti anni nella collezione ampelografica dell'Azienda che dona una unicità di ricchezza sensoriale. (Corbina, Marzemina Bastarda, Pataresca e Moscato Nero). Affinamento in barrique di 3°-4° passaggio, segue una sosta in vasca d'acciaio e successivo imbottigliamento senza filtrazione e relativo affinamento

**Merlot VENETO IGT  biologico - organic** € 18  
*Bacco e Arianna – Colli Euganei - **Vino a KM zero***

Merlot biologico moderatamente secco e ben equilibrato con una piacevole morbidezza. Gradevole e fruttato all'olfatto, con profumi di mirtillo e lampone; al palato: moderatamente secco e ben equilibrato con una piacevole morbidezza. Da servire a 18°, ottimo abbinamento con carne rossa alla brace, arrostiti e brasati.

**Merlot Cabernet PIANORO riserva 2015** € 27

*Terra Felice - Colli Euganei - Vino a KM zero*

Uvaggio 60% Merlot – 40% Cabernet Sauvignon. Vino dal colore intenso, è stato affinato in giovani botti di rovere. La particolare cura dei vigneti, la selezione delle uve prodotte, l'attenta vinificazione e il sapiente affinamento in tonneau di rovere, consentono la produzione di vini che suscitano inebrianti emozioni.

**PINOT NERO 2015** € 40

*Terra Felice - Colli Euganei - Vino a KM zero*

Pinot nero 100% con maturazione e conservazione in botti di rovere francese. Note di degustazione: color porpora, profumo speziato, pepe e frutti di bosco, gusto corposo, bassa acidità.

**ALTAVIA 2016** € 27

*Terra Felice - Colli Euganei - Vino a KM zero*

Rosso veneto merlot 90% cabernet 10% affinato in tonneau di rovere francese per 20 mesi. Profumo di frutti di bosco in composta con note di ciliegia sotto spirito, polvere di caffè e radice di liquirizia. In bocca ha un sentore durevole di ciliegia. Si accompagna a piatti di carni rosse o con lunghe cotture, e formaggi stagionati.

**Merlot Cabernet ROSSO COLLI EUGANEI** € 17

*Vigna Ròda - Colli Euganei - Vino a KM zero*

Uvaggio 60% Merlot – 40% Cabernet Sauvignon. Vino dal colore rubino, con riflessi violacei, emana profumi marcati di marasca e frutta rossa, al palato è secco, corposo e ben equilibrato. Si accosta bene a primi piatti particolarmente saporiti, carne rossa alla brace e al forno.

**TAI ROSSO** € 18

*Pegoraro – Colli Berici - Veneto*

100 % Tai rosso. E' uno dei vitigni simbolo dei Colli Berici. E' un vino non troppo tannico e robusto di un colore rosso rubino brillante. I suoi sentori sono la ciliegia, il lampone, la rosa e lo speziato del pepe nero; queste sue caratteristiche lo rendono ideale in abbinamento al baccalà alla vicentina.

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA classico 2015 Ilatium** € 56

*Ilatium – Verona - Veneto*

Corvina e Corvinone 70% - Rondinella 20% - Croatina e Oseleta 10% Affinato in botti di quercia per 30 mesi circa e 8 - 10 mesi in bottiglia. Contenuto alcol: 16,5%. Intenso e complesso al naso, si percepiscono frutti a bacca rossa maturi, ciliegia, note speziate di noce moscata, cacao, vaniglia e pepe nero. Caldo e morbido in bocca con la presenza di un tannino elegante. Temperatura di servizio: 16 °C – 18 °C.

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2015 Franchetto** € 62

*Cantina Franchetto – Verona - Veneto*

Tipi di uve: Corvina, Corvinone, Rondinella. Terreno argilloso marnoso, 450mt s.l.m. Montecchia di Crosara. Le uve vengono pigiate e fatte fermentare per circa due settimane in vasche d'acciaio, poi matura e si affina in botti di rovere. Il colore è rosso rubino intenso mentre al naso spiccano ciliegia e piccoli frutti di bosco a bacca rossa. Il tannino è delicato ed equilibrato. Temperatura di servizio: 18°-20° C

**Valpolicella RIPASSO Superiore CAPITEL SAN ROCCO** € 28

*Tedeschi – Valpolicella – Verona - Veneto*

E' un vino rosso ottenuto attraverso la pratica enologica del "ripasso" ovvero nell'immettere una parte di Valpolicella sulle vinacce di Amarone dopo che quest'ultimo è stato travasato in marzo. Al palato il vino è fruttato, ben equilibrato e strutturato. Le note di ciliegia, lampone e ribes donano al vino una nota di freschezza.

**PINOT NERO DOC SAN LORENZ** € 30

*Bellaveder – Cavedine TN – Trentino*

100 % Pinot Nero. Vino dal colore rosso rubino con deboli riflessi granati. Profumo intenso di frutta rossa e spezia dolce. E' di corpo ed equilibrato dalla garbata tannicità. si abbina a primi piatti e secondi leggeri. 13°



**Raboso del Piave Doc POTESTA'** € 27  
*Bonotto Delle Tezze – Treviso - Veneto*

Raboso 100% autoctono della sponda sinistra del fiume Piave, viene invecchiato in botti di rovere per 24 mesi. Vino di colore rosso rubino con leggeri riflessi granati. Nel profumo prevalgono le note fresche della viola, di marasca e prugna rinvivate dalla caratteristica acidità in parte attenuata dal lungo affinamento. Servire a circa 16-18 °C. Eletto tra i 12 vini imperdibili del Vinitaly 2017

**ST. MAGDALENER CLASSICO** € 22  
*Tenuta Fliederhof – Bozen/Bolzano - Alto Adige*

Questo vino di antica tradizione, ottenuto da uve provenienti da vitigni Schiava, ha un colore rosso rubino brillante ed è caratterizzato dal bouquet floreale con note fruttate e dalla delicata presenza di tannini al palato. E' perfetto in abbinamento con carni rosse e formaggi; per la sua particolare morbidezza può essere accostato a piatti di pesce come baccalà e polpo.

**GRANMARIE ST. MAGDALENER CLASSICO Riserva** € 32  
*Tenuta Fliederhof – Bozen/Bolzano - Alto Adige*

La selezione delle piante adatte, viti di oltre 50 anni, avviene tramite una vendemmia separata. Uva: Schiava più il 7% circa di Lagrein vinificati insieme con affinamento in botti di rovere. Questo vino di antica tradizione,

**LAGREIN RISERVA ALTO ADIGE DOC 2017** € 32  
*Tenuta Fliederhof – Bozen/Bolzano - Alto Adige*

L'uva dai piccoli acini dell'omonimo vitigno conferisce al vino un intenso colore dai riflessi violacei. E' affinato in botti di legno di rovere e 12 mesi in Barrique, affinamento finale in grande botte. La gamma di aromi varia dalle bacche scure fino a note di caffè e di tabacco. Questo vino dal sapore persistente e con un'accentuata presenza di tannini si abbina perfettamente con formaggi stagionati, con la Faraona e tutte le carni scure.

**BAROLO CIABOT TANASIO 2015** € 45  
*Sobrero – Cuneo - Piemonte*

Uva: 100% Nebbiolo. Imbottigliato senza filtrazione. Colore rubino brillante molto vivace luminoso. Profumi intensamente varietali, caldi, maturi, con note selvatiche di sottobosco e spezie in evidenza, ricordi di cuoio, prugna sotto spirito, liquirizia, cacao. Al gusto salda struttura tannica con un buon sviluppo di frutto. Abbinamenti: preparazioni a base di carni rosse e selvaggina, faraona ripiena, primi piatti con carne e funghi.

**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO** € 23  
*Antàres – Castilenti - Abruzzo*

Vitigno: 100% Montepulciano d'Abruzzo. Fruttato con sentori di frutta matura, e confettura. Note di caffè tostato e liquirizia. Al gusto si rivela morbido, equilibrato e persistente, leggermente tannico. Abbinamenti gastronomici: primi piatti ben strutturati, carni alla brace, formaggi stagionati, uova, cacciagione, e carni rosse in generale.

**CHIANTI Classico SAN FELICE** € 22  
*San Felice – Siena*

Prodotto interamente con uve autoctone, Sangiovese in prevalenza, con aggiunte di Colorino e Pugnitello, è un Chianti Classico tipico, di media struttura, con una spiccata personalità che si distingue in particolare per l'eleganza. Vinificato in modo tradizionale, segue una maturazione del vino per 12 mesi in botti di rovere.

**NegrAmare NEGRAMARO IGP Salento** € 27  
*ZappaLaNotte – Salento*

Uva Negroamaro coltivata nell'areale della fascia costiera a nord di Brindisi, su "terra rossa " e substrato di roccia calcarea. Dal colore rosso rubino intenso, al naso sentori di frutta matura quali ciliegia, mora di rovo, arancia sanguinella, petali di rosa con cenni di tabacco dolce e vaniglia. Matura per 24 mesi in acciaio per i 2/3 del suo volume e per la restante parte 12 mesi in barrique.

## SPUMANTI e PASSITI

**Fiori d'Arancio Spumante DOCG**  **biologico organic** € 19  
*Cà della Vigna - Colli Euganei - **Vino a KM zero***

Il Fior d'Arancio è un'esplosione di profumi. Moscato giallo 100%, Elegante, leggiadro e raffinato profumato di rose, gelsomino e agrumi, vino dal gusto elegante, equilibrato, morbido con bollicine fini e persistenti. Un eccellente aperitivo abbinato a frutta e formaggi freschi, perfetto con biscotti zaetio, nato per la fugassa veneta, il pandoro, le fritte e i galani. Gradazione 6°

**Fiori d'Arancio Spumante DOCG** € 18  
*Vigna Ròda - Colli Euganei - **Vino a KM zero***

Moscato giallo 100% Vino dal colore giallo paglierino con un perlage fine e persistente; al naso si presenta fresco, con caratteristici profumi di sambuco e note di fiori d'arancio, da cui prende il nome; in bocca è dolce e presenta una giusta acidità che ne esalta la freschezza. Alcol 6,5% vol.

**PASSITO Petali d'Ambra Fiori d'Arancio DOC 37,5cl** € 25  
*Vigna Ròda - Colli Euganei - **Vino a KM zero***

Moscato giallo 100% l'uva perfettamente sana e matura viene raccolta in cassetine e messa in appassimento naturale per circa 3 mesi. Si abbina a formaggi erborinati o con una lunga stagionatura, a tutta la pasticceria secca, in particolare i zaeti. Da consumare ad una temperatura di 12°C.

**CLAUSTRUM - passito colli DOCG 37,5cl** € 26  
*Abbazia di Praglia - Colli Euganei - **Vino a KM zero***

E' il vino dolce di spicco dell'Abbazia, da sole uve Moscato Giallo, gradevolmente dolce, sapido e speziato. Con note di frutta candita, e resina di pino balsamica. Affinato in piccole botti di rovere per almeno 2 anni..

**PASSITO SEPTEM VIRI Recioto della Valpolicella 2011 rosso 50 cl** € 40  
*Latium Morini – Illasi - Verona*

Uvaggi: Corvina - Corvinone 70%, Rondinella 20%, Croatina - Oseleta 10% Vinificazione: L'uva appassita in appositi fruttai, è lavorata dopo 3 mesi poi il vino fiore matura in tonneau di quercia per 36 mesi circa. Colore rosso rubino, al naso eleganti note di ciliegie, amarene, mirtilli e cioccolato. In bocca è dolce e vellutato con un retrogusto speziato, avvolgente e caldo. Alcol: 13,5% vol. Temp. di servizio: 14 °C – 16 °C

**PASSITO SETTE DAME Recioto di Soave bianco 50 cl** € 35  
*Latium Morini – Illasi - Verona*

Uvaggi: Garganega 100% Elevazione: Entra direttamente in botte di rovere di piccola capacità dove si trasforma lentamente per 24 mesi. E' di color giallo dorato, al naso: datteri e frutta esotica molto matura; in bocca dolce, morbido, grande persistenza al palato con una nota finale che ricorda il caramello. Contenuto alcol: 12,5% vol. Temperatura di servizio: 4 °C – 6 °C.

**PASSITO IGP TERRE SICILIANE 50 cl** € 22  
*Cantine Colosi – Messina - Sicilia*

Moscato bianco 100% ill "Passito Sicilia" si presenta di colore giallo dorato con riflessi ambrati, al naso offre un bouquet fruttato con note di albicocca, fichi secchi, agrumi, datteri e miele. Al gusto è armonico, dolce e delicato, fresco e delicatamente alcolico. Un vino da dessert che si sposa perfettamente con biscotti, dolci al mascarpone e gelati; ottimo con formaggi erborinati e stagionati. Eccellente vino da meditazione.

## **BIRRA ARTIGIANALE – CRAFT BEER**

### **Agribirrificio Fria – Loreggia – Padova - bottiglia 0,50l Birra a KM zero**

#### **Tòny PILS**

€ 6,5

La PILS, una birra bionda a bassa fermentazione (10°circa) con tempi e tecniche più complessi rispetto alle alte fermentazioni (20° circa). Una birra “beverina” dal colore dorato che utilizza luppoli nobili come il Saaz, delicati e non invasivi, da un basso tasso alcolico come richiede lo stile. Alc.4,2 % T servizio 5 / 7 °C

#### **Bèpi IPA**

€ 7

L’espressione del luppolo con lo stile IPA americano, nato dall’utilizzo di questa pianta come ottimo conservante naturale.v La birra presenta un aroma fruttato ed un amaro importante ma non troppo per garantire una birra dissetante. Alc.5,9 % T servizio 6 / 8 °C

#### **Bèta SAISON con speziatura in base alla stagione**

€ 7

La SAISON Belga è una birra creata per di dissetare i saisonniers (lavoratori stagionali) delle aziende agricole del luogo che coltivano le materie prime per le birre direttamente in azienda, Bèta è di colore arancio-giallo con una gradazione alcolica tenue: la speziatura ne risalta la freschezza. Alc.5,8 % T servizio 6 / 8 °C

#### **Jòani STRONG ALE**

€ 7,5

La STRONG ALE di origini inglesi, è una birra dal corpo complesso, dove i malti d’orzo impiegati sono i veri protagonisti lasciando il compito al palato di riconoscerne le sfumature. Il bitter ed il tasso alcolico sostenuto vanno ad esaltarne le caratteristiche dello stile. Alc.7,1 % T servizio 7 / 9 °C

#### **Mora STOUT**

€ 7

La Mora è la birra dal gusto dolce/amaro e dallo stile STOUT: il colore castano scuro è dettato dal malto d’orzo nero in abbinamento alle more. Alc.4,2 % T servizio 7 / 9 °C

### **Birrificio Monterosso – Montegrotto Terme – bottiglia 0,33l Birra a KM zero**

#### **MONTE VENDA Bionda**

€ 5

Birra bionda d’ispirazione tedesca. Al naso profumo di fiori di campo e miele d’acacia. Fresca al palato dove prevale il sapore del malto con una sensazione di dolcezza ben bilanciata dall’amaro del luppolo. Abbinamenti Formaggi freschi, salumi, carni bianche. Alc.4,5% T servizio 6 / 8 °C

#### **MONTIRONE Ambrata 0,33**

€ 5

Amber Ale d’ispirazione americana. Al naso si percepiscono intense note di arancia amara e pompelmo, con un lieve profumo di fiori di campo. Beverina e luppolata, al palato: sentori aggrumati e poi un amaro non astringente. Abbinamenti Fritti, hamburger, carni rosse. Alc. 4,9 % T servizio 10 / 12 °C

#### **MONTE ROSSO Rossa 0,33**

€ 5

Red Ale d’ispirazione Belga, dal colore rosso. Profumi di frutta matura e candita, caramello e crosta di pane. Al palato si distinguono dapprima i sentori di frutta seguiti dal caramello e da un finale di leggera tostatura Abbinamenti Formaggi stagionati, cacciagione, stinco al forno. Alc. 6 % T servizio 10 / 12 °C

#### **ROCCAPENDICE Nera oppure NERA con Mirtillo 0,33**

€ 5

Oatmeal stout all’inglese dal colore nero intenso. Profumi di caffè e cereali tostati. Al palato il gusto evolve passando dal caffè al cacao amaro e liquirizia. La leggera carbonazione e la morbidezza dell’avena creano la una schiuma fine e consistente. Si abbina a molluschi, grigliate, formaggi. Alc. 4,5 % T servizio 8 / 10 °C

#### **MONTE ALTORE chiara al luppolo selvatico 0,33**

€ 5

NEIPA con luppolo dei Colli Euganei. Al naso intenso profumo di mango, pompelmo, pesca e frutta tropicale, sentori tipici del lievito e dei nostri luppoli. Palato fruttato amaro e dissetante, con un intenso gusto agrumato. Abbinamenti: Bigoli con ragù di corte e pollo fritto. . Alc. 5 % T servizio 8 °C