

VINI FRIZZANTI METODO ANCESTRALE

Così spumantizzavano i Nostri Nonni. Questo metodo semplice e tradizionale riporta i vini a un carattere vivo, vero e sincero.

Chiamatelo "Sur Lie", "Col Fondo", "Rifermentato in bottiglia", "Tradizionale" o se volete "Con tappo a corona".

Per Noi il nome migliore è senza dubbio: "Genuino".

Così è - Prosecco Valdobbiadene docg col fondo

Rifermentato in bottiglia	2017	Bellenda	€ 19,00
---------------------------	------	----------	---------

Radice - Lambrusco di Sorbara

Rifermentato in bottiglia	2015	Paltrinieri	€ 16,00
---------------------------	------	-------------	---------

Zero Infinito col fondo bio (Trentino)

Rifermentato in bottiglia	2017	Pojer & Sandri	€ 22,00
---------------------------	------	----------------	---------

Riserva del Fondatore Sorbara

Rifermentato in bottiglia	2017	Chiarli	€ 16,00
---------------------------	------	---------	---------

Jonny Gambato (Piemonte-70%p.nero,30%bianchi autoctoni)

Rifermentato in bottiglia	2017	Cascina Baricchi	€ 24,00
---------------------------	------	------------------	---------

Bianco di Ampeleia (Toscana-Trebbiano)

Non filtrato	2017	Ampeleia	€ 26,00
--------------	------	----------	---------

Trebbiano d'Abruzzo

Rifermentato in bottiglia	2017	Cirelli	€ 18,00
---------------------------	------	---------	---------

LE BOLLICINE

LOMBARDIA

Blanc de Blancs ExtraBrut <i>(100%chardonnay-dz 3 gr.)</i>	SA	Sullali	€ 28,00
Cuvée Royale <i>(chardonnay,p.bianco,p.nero-dz 6 gr.)</i>	SA	Antinori	€ 30,00
Franciacorta Satèn Brut <i>(100%chardonnay-dz 6 gr.)</i>	SA	Cenci	€ 30,00
Franciacorta DoppioErreD <i>(100%chardonnay-dz 6 gr.)</i>	SA	Derbusco Cives	€ 35,00
Franciacorta Rosè Brut <i>(25%chardonnay,75%p.nero-dz 6 gr.)</i>	2013	Gallinaccia	€ 30,00
Collection Dosage Zèro Brut <i>(65%chardonnay,22%p.nero,13%p.bianco-dz 0 gr.)</i>	2014	Cà del Bosco	€ 55,00
R.S. Millesimato Dosage Zèro <i>(55%chardonnay,30%p.nero,15%p.bianco-dz 0 gr.)</i>	2003	Cà del Bosco	€ 80,00
Franciacorta EBB <i>(100%chardonnay-dz 2 gr.)</i>	2011	Il Mosnel	€ 60,00

TRENTINO

Trentodoc Brut (100%chardonnay-dz 6 gr.)	SA	Balter	€ 28,00
Trentodoco Brut Rosè (80%p.nero,20%chardonnay-dz 6 gr.)	SA	Balter	€ 35,00
Giulio Ferrari Riserva (100%chardonnay-dz 4 gr.)	2006	Ferrari	€ 100,00
Perlè Bianco Riserva (100%chardonnay-dz 4 gr.)	2009	Ferrari	€ 50,00
Perlè Zero Riserva (100%chardonnay-dz 0 gr.)	2011	Ferrari	€ 75,00
Cuvèe 13/14 Metodo Classico (50%chardonnay,50%p.nero-dz 4 gr.)	13/14	Pojer & Sandri	€ 40,00

ALTO ADIGE

Athesis Brut (60%chardonnay,30%p.bianco,10%p.nero-dz 6 gr.)	2015	Kettmeier	€ 28,00
Metodo Classico Pas Dosè (85%chardonnay,15%p.nero-dz 0 gr.)	2013	Haderburg	€ 36,00
Metodo Classico Extra Brut (85%chardonnay,15%p.bianco-dz 0 gr.)	2013	L.Martini	€ 36,00
1919 Riserva Extra Brut (60%chardonnay,40%p.nero-dz 6 gr.)	2012	Kettmeier	€ 50,00

VENETO

Prosecco Superiore docg (100%glera-dz 8 gr.)	2017	Bellenda	€ 18,00
Così è Prosecco sui lieviti (100%glera-dz 0 gr.)	2017	Bellenda	€ 19,00

PIEMONTE

Valentino Brut Zero Rosè (100%p.nero-dz 0 gr.)	2012	Rocche Manzoni	€ 50,00
Extra Brut (70%p.nero,30%chardonnay-dz 3 gr.)	2012	Deltetto	€ 30,00
Alta Langa Brut (80%p.nero,20%chardonnay-dz 7gr.)	2014	Ettore Germano	€ 35,00
Alta Langa Zero (85%p.nero, 15%chardonnay-dz 0 gr.)	2011	Enrico Serafino	€ 40,00
Erbaluce Dosaggio Zero (100%erbaluce-dz 0 gr.)	SA	Barbaglia	€ 40,00

SICILIA

Almerita Brut (100%chardonnay-dz 7gr.)	2015	Tasca d'Almerita	€ 30,00
---	------	------------------	---------

EMILIA ROMAGNA

Spergola BIO (100%Spergola-dz 6gr.)	2018	Lusvardi	€ 20,00
--	------	----------	---------

CREMANT

Crémant de Jura Brut (100%chardonnay-dz 7 gr.)	SA	Pignier	€ 28,00
Crémant d'Alsace Extra Brut Bio (p.blanc,p.nero,chardonnay-dz 4 gr.)	SA	Bott Geyl	€ 30,00
Crémant d'Alsace Brut (100%chardonnay-dz 7 gr.)	2017	Engel	€ 28,00
Crémant d'Alsace Brut (78%p.blanc,11%riesling,11%chardonnay-dz 7 gr.)	SA	Willm	€ 25,00
Crémant d'Alsace Rosè Brut (100%p.nero-dz 7 gr.)	2014	Engel	€ 30,00
Crémant d'Alsace Rosè Brut (100%p.nero-dz 8 gr.)	SA	Willm	€ 25,00
Crémant d'Alsace Trilogie Zero (80%chardonnay,10%p.nero,10%p.gris-dz 0 gr.)	2010	Engel	€ 55,00
Crémant de Bourgogne (100%chardonnay-dz 6 gr.)	SA	Chateau Chatelard	€ 30,00

CHAMPAGNE TRADITION

Reserve Extra Brut	SA	Vesselle	€ 45,00
<i>(20%chardonnay,80%p.nero,-dz 2 gr.)</i>			
Extra Brut Vintage	2009	Leclerc Briant	€ 95,00
<i>(40%chardonnay,40%p.nero,20%p.meunier-dz 2 gr.)</i>			
Brut Origine	SA	Mandois	€ 50,00
<i>(40%chardonnay,30%p.nero,30%p.meunier-dz 7 gr.)</i>			
1er Cru Brut	SA	Monmarthe	€ 50,00
<i>(50%chardonnay,50%p.nero,-dz 7 gr.)</i>			
Premiere Cuvée Brut	SA	Bruno Paillard	€ 70,00
<i>(33%chardonnay,45%p.nero,22%p.meunier,-dz 7 gr.)</i>			
Rèserve Brut	SA	Bereche	€ 55,00
<i>(33%chardonnay,34%p.nero,33%p.meunier-dz 7 gr.)</i>			
Grand Cru Brut	SA	M.N.Ledru	€ 65,00
<i>(15%chardonnay,85%p.nero-dz 8 gr.)</i>			
Grand Cru Millèsime	2010	Henriet-Bazin	€ 55,00
<i>(30%chardonnay,70%p.nero-dz 8gr.)</i>			
Cuvée 742 Brut	2014	Jacquesson	€ 85,00
<i>(57%chardonnay,21%p.nero,22%p.meunier-dz 2,5 gr.)</i>			
Brut Classic	SA	Deutz	€ 55,00
<i>(33%chardonnay,34%p.nero,33%p.meunier-dz 6 gr.)</i>			
Millèsime Brut	2008	Charpentier	€ 55,00
<i>(45%chardonnay,40%p.nero,15%p.meunier-dz 6 gr.)</i>			
Grand Cru Brut Nature	2008	M.N.Ledru	€ 100,00
<i>(15%chardonnay,85%p.nero-dz 0 gr.)</i>			
Tradition Brut	SA	Egly-Ouriat	€ 90,00
<i>(12%chardonnay,13%p.nero,75%p.meunier-dz 0 gr.)</i>			

Grand Cuveè Brut	SA	Krug	€ 220,00
<i>(35%chardonnay,35%p.nero,p.meunier-dz 6 gr.)</i>			

BLANC DE NOIRS

Extra Brut	SA	Francis Orban	€ 55,00
<i>(100% p.meunier-dz 3 gr)</i>			
Cuvèe Emile Brut	SA	Mercier	€ 45,00
<i>(100% p.meunier-dz 7 gr)</i>			
Cuvèe du Goulte Grand Cru.	2011	Ledru	€ 100,00
<i>(100% p.nero-dz 4 gr.)</i>			
Entre Ciel et Terre Brut	2010	Bedel	€ 80,00
<i>(60% p.nero,40% p.meunier-dz. 4 gr.)</i>			
Grand Cru	SA	Remy	€ 70,00
<i>(100% p.nero,-dz 4 gr.)</i>			
Extra Brut	SA	Maurice Grumier	€ 60,00
<i>(80% p.meunier,20% p.nero-dz 4 gr.)</i>			
Le Meuniers de Clemence 1er Cru	2010	Pugeot	€ 110,00
<i>(100% p.meunier,-dz 3 gr.)</i>			

BLANC DE BLANCS

Blanc de Blancs Brut (100% chardonnay-dz 6 gr.)	SA	Bonnet Gilmert	€ 45,00
Nature Brut (100% chardonnay-dz 0 gr.)	SA	Laherte	€ 55,00
Grand Cru Côte Extra Brut (100% chardonnay-dz 4 gr.)	SA	Bereche	€ 65,00
Grand Cru Grand Bouquet Brut (100% chardonnay-dz 6,5 gr.)	2012	Vazart-Coquart	€ 60,00
Les 3 Terroirs Extra Brut (100% chardonnay-dz 5 gr.)	2009	Gonet	€ 60,00

ROSE'

Oeil de Perdrix Brut (100% p.nero-dz 6 gr.)	SA	J.Vesselle	€ 45,00
Rubis de Noirs (100%p.nero,-dz 6 gr.)	2006	Leclerc Briant	€ 110,00
Bulles de Rosè Brut (16%chardonnay,84%p.nero-dz 0 gr.)	SA	Savart	€ 65,00
Rosè Brut 1er Cru (100%p.meunier- dz 3 gr)	SA	Laherte	€ 60,00
Cuvée Rosè (100%p.nero-dz. 4 gr.)	SA	L. Perrier	€ 90,00

BIANCHI ITALIA

ALTO ADIGE

Gewurztraminer	2018	Elena Walch	€ 22,00
Riesling Unterortl	2017	Juval	€ 35,00
Sauvignon Blanc	2017	Steinhaus	€ 30,00
Gewurtztraminer	2017	Steinhaus	€ 30,00

TRENTINO

Vette Sauvignon	2017	S.Leonardo	€ 19,00
-----------------	------	------------	---------

LOMBARDIA

Lugana	2017	Pasini	€ 18,00
Roses Roses	2017	Ottella	€ 18,00

UMBRIA

Cervaro della Sala	2017	Antinori	€ 60,00
Conte della Vipera	2017	Antinori	€ 30,00

PIEMONTE

Derthona(timorasso)	2014	Oltretorrente	€ 28,00
Jonny Gambato(rifermentato)	SA	Cascina Basicchi	€ 24,00
<i>(70%p.nero,30%bianchi autoctoni)</i>			

VAL D'AOSTA

Petit Arvine	2016	Ottin	€ 22,00
--------------	------	-------	---------

FRIULI

Ribolla Gialla	2017	Necotium	€ 20,00
Pinot Grigio	2017	Specogna	€ 22,00
Friulano di Jacopo	2016	Necotium	€ 22,00
Friulano	2017	Venica	€ 30,00
Sauvignon	2017	Necotium	€ 20,00
Ronco Mele Sauvignon	2017	Venica	€ 45,00
Malvasia	2017	Necotium	€ 20,00
Malvasia Bio (Macerato)	2014	Podversic	€ 45,00
Ribolla Bio (Macerato)	2014	Podversic	€ 45,00
Carat (Macerato)	2015	Bressan	€ 48,00
<i>(Friulano-Malvasia-Ribolla gialla)</i>			
Roncus (Macerato)	2015	Vecchie Vigne	€ 40,00
<i>(70%Malvasia,20%Friulano,10%Ribolla gialla)</i>			

CAMPANIA

Fiano Di Avellino	2013	Marsella	€ 25,00
Greco di Tufo	2017	Orneta	€ 20,00

MARCHE

Verdicchio di Matelica	2017	Monacesca	€ 20,00
Verdicchio di Matelica Mirum	2016	Monacesca	€ 38,00

SICILIA

Etna Bianco Erse	2016	Fessina	€ 26,00
Etna Bianco Puddara	2016	Fessina	€ 38,00

SARDEGNA

Vermentino Lintori	2017	Capichera	€ 24,00
--------------------	------	-----------	---------

BIANCHI DAL MONDO

ALSAZIA

Gewurztraminer	2015	Zind Humbrecht	€ 30,00
Riesling Brand	2012	Zind Humbrecht	€ 60,00

CHABLIS

Chablis	2017	Gilbert Picq	€ 35,00
Chablis 1er Cru Milieu	2015	Chablissienne	€ 50,00
Chablis 1 ^{er} Cru Vaullignot	2016	Louis Moreau	€ 55,00

BORGOGNA

Macon-Verzè	2016	Leflaive	€ 45,00
Bourgogne	2015	Leflaive	€ 70,00
Puligny-Montrachet	2016	Chavy	€ 80,00
Tete de Cru(<i>Pouilly-Fuisse</i>)	2016	Chateau-Fuisse	€ 65,00

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Iglesia Vella (grenache gris)	2013	Roc des Anges	€ 65,00
-------------------------------	------	---------------	---------

LOIRA

Pouilly Fumè(Sauvignon)	2016	Tracy	€ 40,00
Pouilly Fumè(Sauvignon)	2017	Serge Dagueneau	€ 38,00
Saumur Chenin du Puy(Chenin)	2015	Frédéric Mabileu	€ 48,00
Effusion(Anjou Blanc)	2017	Patrick Baudouin	€ 50,00

MOSELLA

Riesling Graacher Kabinett	2009	J.Prum	€ 55,00
Riesling Sonnenhur	2004	J.Prum	€ 75,00

ROSSI ITALIA

PIEMONTE

Dolcetto d'Alba	2016	Altare .	€ 18,00
Dolcetto d'Alba Mandorlo	2017	Elvio Cogno	€ 18,00
Nebbiolo Langhe	2015	Azelia	€ 22,00
Barbera d'Alba	2016	Altare	€ 24,00
Barbera Riserva la Chiesa	2015	Seghesio	€ 30,00
Gattinara	2014	Nervi	€ 28,00
Barbaresco Basarin	2012	Adriano	€ 45,00
Barbaresco Asili	2009	Ca del Baio	€ 65,00
Barbaresco Pora	2009	Ca del Baio	€ 70,00
Barbaresco Riserva Baricchi	2012	Cascina Baricchi	€ 45,00
Barolo Cannubi	2013	Podere Einaudi	€ 70,00
Barolo Bussia	2012	Fenocchio	€ 50,00
Barolo DOCG	2012	Massolino	€ 50,00
Barolo Ornato	2010	Palladino	€ 50,00
Barolo Margheria	2010	Boasso	€ 50,00
Barolo Margheria	2011	Azelia	€ 90,00
Langhe Larigi(<i>barbera</i>)	2009	Altare	€ 90,00
Barolo Bricco Boschis	2012	Cavallotto	€ 90,00
Barolo Vigna Rionda Riserva	2009	Massolino	€ 90,00
Barolo La Pira	2010	Roagna	€ 110,00

TRENTINO

Teroldego Bagolari	2015	Donati	€ 20,00
Cabernet Franc	2013	Rosi	€ 40,00
Morei(anfora)	2014	Foradori	€ 35,00

ALTO ADIGE

Merlot Riserva	2015	Lageder	€ 28,00
Pinot Nero	2018	Elena Walch	€ 24,00
Pinot Nero Blauburgunder	2015	Kollerof	€ 35,00
Lagrein Rueshof	2017	Martini	€ 20,00

VENETO

Valpolicella	2017	Lenguin	€ 16,00
Ripasso Valpolicella	2013	Eleva	€ 30,00
Amarone Valpolicella	2014	Lenguin	€ 36,00

UMBRIA

Montefalco Rosso	2014	Perticaia	€ 22,00
Sagrantino di Montefalco	2012	Scacciadiavoli	€ 38,00

MARCHE

Agontano Montepulciano			
Riserva	2012	Garofoli	€ 30,00

ABRUZZO

Montepulciano	2015	Masciarelli	€ 16,00
---------------	------	-------------	---------

CAMPANIA

Aglianico	2017	Orneta	€ 20,00
Taurasi Macchia dei Goti	2014	Caggiano	€ 40,00
Russine (Aglianico Rosè)	2017	Az.Le Nuvole	€ 20,00

TOSCANA

Bruciato Bolgheri	2016	Antinori	€ 28,00
Rosso di Montalcino	2016	Ardenga	€ 22,00
Nobile di Montepulciano	2015	Salcheto	€ 26,00
Brunello di Montalcino	2011	Rasina	€ 45,00
Chianti Classico	2014	Castell'inVilla	€ 30,00
Saffredi(cabernet-merlot-verdot)	2013	Le Pupille	€ 80,00
Maremma Toscana Rosè		Tenuta Sassoregale	€ 18,00

PUGLIA

Ghenos(Primitivo di Manduria)	2016	Torrevento	€ 19,00
Trentangeli Bio(aglianico-cabernet-syrah)	2016	Tormaresca	€ 22,00
Primitivo-Malbec	2015	Morella	€ 24,00
Negroamaro	2016	Torrevento	€ 20,00

EMILIA ROMAGNA

Sorbara Fondatore	2017	Chiarli	€ 16,00
Sorbara a fermentazione Naturale	2017	Cantine di Sorbara	€ 14,00
Salamino di Santa Croce	2017	Cantine di Sorbara	€ 14,00
Sorbara Radice	2017	Paltrinieri	€ 16,00
Sorbara Eclisse	2017	Paltrinieri	€ 16,00
Lambrusco Migliolungo	2017	Zanelli	€ 13,00
Sangiovese Superiore	2014	La Viola	€ 20,00

Noi(sangiovese-cabernet merlot)	2015	S. Patignano	€ 22,00
Perivana(cabernet sauvignon)	2015	Storchi	€ 28,00
Moro del Moro	2009	Rinaldini	€ 30,00

SICILIA

Nero d'Avola	2014	Curto	€ 16,00
Rosso del Soprano	2013	Palari	€ 25,00
Etna rosso 'A Rina	2015	Russo	€ 32,00
Etna rosso Calderara Sottana	2015	Terre Nere	€ 45,00
Faro Palari	2011	Palari	€ 50,00

ROSSI DAL MONDO

BORGOGNA

Gevrey-Chambertin Les Corvees	2013	Tortochot	€ 60,00
Volnay	2014	Glantenay	€ 40,00
Gevrey-Chambertin	2012	Trapet	€ 85,00

ARDECHE

Saint Joseph (syrah)	2013	Les Sept Pierres	€ 40,00
-------------------------	------	------------------	---------

RHONE SUD

Gigondas Rouge (grenache-syrah-mourvedre)	2014	Domaine Cayron	€ 40,00
--	------	----------------	---------

LOIRA

Saumur Champigny Terre Chaudes(cabernet franc)	2015	Roches Neuves	€ 35,00
---	------	---------------	---------

LANGUEDOC

Pic Saint Loup Simon (grenache-syrah-mourvedre)	2014	Clos Marie	€ 30,00
--	------	------------	---------

MEZZE BOTTIGLIE

BIANCHI FERMI

Scaia(Garganega e chardonnay)	2017	Scaia	€ 12,00
Soave Classico	2017	Pieropan	€ 12,00

ROSSI FERMI

Montepulciano d'Abruzzo	2015	Masciarelli	€ 12,00
-------------------------	------	-------------	---------

BOLLICINE

Franciacorta Prestige brut	SA	Cà del Bosco	€ 20,00
----------------------------	----	--------------	---------

BIRRE

Ipa Sveva	(5,6°)	0,33	€ 5,00
Torino			
Sveva Pils	(4,9°)	0,33	€ 4,00
Torino			
Aynger Lager	(4,9°)	0,50	€ 5,00
Germania			

DRINK

Gin Tonic-Fever Tree			€ 10,00
Moscow Mule			€ 10,00
Coca Rhum			€ 8,00

VINI DOLCI

PIEMONTE

Moscato d'Asti	2017	Elvio Cogno	€ 18,00	0,750
Moscato Regina di Felicità	2015	Baricchi	€ 26,00	0,750
Bric du Liun	2011	Deltetto	€ 20,00	0,375

EMILIA ROMAGNA

Albana Passito	2015	Calanchi	€ 24,00	0,500
----------------	------	----------	---------	-------

SICILIA

Diamante vendemmia tardiva	2015	Tasca d'Almerita	€ 24,00	0,500
Passito Pantelleria	2010	Murana	€ 28,00	0,375

FRANCIA

Sauternes	2010	Suduiraut	€ 35,00	0,375
Monbazillac	2012	Thibaut	€ 22,00	0,375

SPAGNA

Sherry Pedro Ximenez	SA	Hidalgo	€ 30,00	0,750
----------------------	----	---------	---------	-------

DISTILLATI

GRAPPE

Gli Alberi bianca(42°)	SA	Marolo	€ 4,00
Barbaresco bianca(42°)	SA	Montanaro	€ 4,00
Storica Nera(50°)	SA	Domenis	€ 6,00
La Robusta(43°)	SA	Pravis	€ 4,00
Antica(48°)	SA	Aquileia	€ 5,00
Pinot Nero(48°)	SA	Pojer&Sandri	€ 5,00
Centenaria 10 anni(46°)	SA	Aquileia	€ 5,00
Barolo Gialla(42°)	SA	Marolo	€ 5,00
Del Padre bianca(60°)	SA	Marolo	€ 6,00

RUM

Vieux Agricole Martinica(42°)	SA	St.Etienne	€ 6,00
Papalin Caroni(42°)	SA	Papalin	€ 10,00
Zacapa 23 anòs(40°)	SA	Zacapa	€ 10,00
Vieux Agricole vsop(40°)	SA	Clement	€ 6,00
5+5 Dos Madeiras(40°)	SA	Madeiras.	€ 7,00

COGNAC

Vsop(40°)	SA	Delamain	€ 7,00
-----------	----	----------	--------

BAS ARMAGNAC

Vieil Armagnac(40°)	SA	Dupeyron	€ 7,00
---------------------	----	----------	--------

CALVADOS

Hors d'age(41°)	SA	Roger Groult	€ 7,00
-----------------	----	--------------	--------

ERBE

Chartreuse Vert(55°)	SA	Chartreuse	€ 6,00
Amaro Tónico(21°)	SA	Varnelli	€ 5,00

WHISKY

Laphroaig 10 years old(42°)	SA	Laphroaig	€ 7,00
Single Malt 12 years(43°)	SA	Benriach	€ 7,00
Single Malt 15 years(46°)	SA	Benriach	€ 8,00
Single Malt (40°)	SA	Oban	€ 8,00
Caol Ila 12 years(43°)	SA	Caol Ila	€ 8,00
Single Malt (46°)	SA	Lagavulin	€ 8,00
Single Malt 10 years(46°)	SA	Ardbeg	€ 8,00
Single Malt (40°)	SA	Adelphi	€ 7,00
Single Malt (46°)	SA	Bowmore	€ 10,00

BOURBON

Knoob Creek 9 years(50°)	SA	Knoob Creek	€ 7,00
--------------------------	----	-------------	--------

VODKA

Konik's Tail(40°)	SA	Konik's	€ 6,00
-------------------	----	---------	--------

VARNELLI

Anice Secco(46°)	SA	Varnelli	€ 4,00
------------------	----	----------	--------

VERMOUTH

Rosso Amaranto(16°)	SA	Anselmo	€ 4,00
---------------------	----	---------	--------

GIN

Marton's(47°)Treviso	SA	Roby Marton	€ 7,00
----------------------	----	-------------	--------

AMARO

Amara(30°)all'arancia	SA	Amara	€ 5,00
-----------------------	----	-------	--------