

Vini Rossi

Primitivo CampoAppio “Cantine San Pancrazio” 20,00

Gradazione 14%

Provenienza: Puglia

Gusto pieno, morbido ed avvolgente, tannini setosi e note fruttate conferiscono un gusto lungo e piacevole.

Refosco del Peduncolo “Antico Borgo dei Colli” 18,00

Gradazione 13%

Provenienza: Friuli Venezia Giulia

Aroma intenso e caratteristico con spiccati sentori di ribes, bacche selvatiche e sottobosco.

Montepulciano d’Abruzzo Collecavallieri “Cantina Tollo” 16,00

Gradazione 13%

Provenienza: Abruzzo

Tipico è il suo colore, rosso rubino con riflessi violacei. Un vino caratterizzato da un profumo intenso di frutta rossa matura e succosa. Ricco e intenso al palato, e un vino fatto per essere portato a tavola.

Sangiovese Merlot “Castello di Corbara” 18,00

Gradazione 14%

Provenienza: Umbria

Al palato pieno e rotondo, tannini morbidi.

Il vino è avvolgente con retrogusto persistente.

Vietti Dolcetto d’Alba “Tre Vigne” 30,00

Gradazione 12,5%

Provenienza: Piemonte

Di colore rosso porpora con leggere sfumature blu.

Al naso rivela un bouquet di more e lamponi con note minerali e di mirtillo.

Corpo medio, tannini soffici, acidità moderata e buon equilibrio.

Vini Rossi

Brunello di Montalcino “La Poderina” 56,00

Gradazione 14%

Provenienza: Toscana

In bocca si presenta intenso e forte, leggermente tannico, morbido e persistente.

Vertigo “Livio Felluga” 33,00

Gradazione 13%

Provenienza: Friuli Venezia Giulia

Colore rosso violaceo.

Potente ed elegante al palato con aromi fruttati di melograno, mele e bacche di sambuco. Retrogusto di fave di cacao e accenni balsamici.

Cesanese del Piglio Sapiens “Federici” 22,00

Gradazione 14%

Provenienza: Lazio

Colore rosso intenso, tendente al granato con l'invecchiamento.

Sapore morbido, lievemente amarognolo con buon corpo, caldo ed avvolgente, giustamente tannico, con chiusura armonica e di grande equilibrio.

Huberfeld Merlot DOC “ST. Pauls” 24,00

Gradazione 13,5%

Provenienza: Trentino Alto Adige

Vino godibile, caratterizzato da un colore rosso intenso.

In bocca è morbido e strutturato, con tannini rotondi e piacevoli.

Blauburgunder Pinot Nero “Ritterhof” 31,00

Gradazione 13,5%

Provenienza: Trentino Alto Adige

Classico Pinot Nero dalle tipiche note di lamponi all'olfatto, di color rosso granato ed elegante e strutturato nel gusto.

Vini Rossi

Bio Nero d'avola Caeles "Firriato" 25,00

Gradazione 13,5%

Provenienza: Sicilia

Vino godibile, caratterizzato da un colore rosso intenso.

In bocca è morbido, con tannini rotondi e piacevoli.

Chianti Classico DOCG "Banfi" 25,00

Gradazione 13%

Provenienza: Toscana

Colore rubino, con sfumature violacee. Al palato è di corpo pieno, morbido. con una trama tannica vellutata e una buona persistenza.

Rosso di Montalcino "Banfi" 29,00

Gradazione 14%

Provenienza: Toscana

Colore rosso rubino carico. Bouquet complesso e gradevole, in cui le note fruttate, di ciliegia e prugna in particolare, si uniscono.

Ampia la struttura gustativa, equilibrata e fresca.

Barbaera d'Asti AD LIBITUM "Carlin De Paolo" 23,00

Gradazione 14%

Provenienza: Piemonte

Di colore rosso porpora intenso. Profumo vinoso con sentori di frutta secca e di confettura e leggere note balsamiche. Al palato si presenta ricco, morbido, vellutato, senza spigolatura con una nota di legno ben omogeneizzata.

Vini Rossi

Santa Cristina Chianti Superiore “Antinori” 24,00

Gradazione 13%

Provenienza: Toscana

Il Chianti Superiore Santa Cristina si presenta di un colore rosso rubino con riflessi violacei. Al palato è morbido, avvolgente, con tannini vellutati, lungo e saporito il finale.

Nebbiolo “Tenuta Cucco” 26,00

Gradazione 14%

Provenienza: Piemonte

Colore rosso rubino tenue.

In bocca si percepisce un'acidità appena pronunciata che si stempera nel dolce fruttato, con tannini discreti.

Amarone della Valpolicella “Provolo” 57,00

Gradazione 16,5%

Provenienza: Veneto

Di colore rosso rubino, invecchiando tende al granato ma fitto di viva luminosità. Vino di gran corpo, dal sapore inconfondibile per il gioco di contrasti: secco, austero, morbido e vellutato. Intenso bagaglio olfattivo disposto su canonici sentori di prugne secche con fragranze di frutta rossa sotto spirito.

Barolo Marne Forti “Toso” 54,00

Gradazione 14%

Provenienza: Campania

Di colore rosso porpora con sentori di frutta rossa e speziato. Al gusto è pieno, equilibrato, con tannini morbidi e finale intenso di caffè tostato e tabacco. Uve raccolte a mano a maturazione completa. Affinamento di 6 mesi in barriques più 1 in bottiglia.

Vini Bianchi

Pecorino Bio Offida “Saladini Pilastrì” 21,00

Gradazione 13,5%

Provenienza: Marche

Vino di grande struttura e spessore: intriganti note sapide e minerali con sfumature agrumate

Vermentino Serìn Maremma Toscana “Casteani” 20,00

Gradazione 13,5%

Provenienza: Toscana

Colore giallo paglierino brillante, con riflessi verdognoli. Al naso è fresco e minerale con spiccate note agrumate

Riesling “ST. Pauls” 29,00

Gradazione 12,5%

Provenienza: Alto Adige

Vino fruttato con delicati sentori di pesca e albicocca, al palato caratterizzato da una fresca acidità ben amalgamato dalla mineralità nel retrogusto

Muller Thurgau “Girland” 30,00

Gradazione 13%

Provenienza: Alto Adige

Il Muller Thurgau di Girland è un vino bianco leggero e fresco, leggermente aromatico dalle pregevoli note di noce moscata.

Vermentino di Gallura Aghiloia 25,00

“Cantina del Vermentino Monti”

Gradazione 14%

Provenienza: Sardegna

Colore giallo paglierino brillante, secco. Boquet intenso. Gusto secco, vellutato.

Vini Bianchi

Sauvignon “ Sanct Valentin” 46,00

Gradazione 14,5%

Provenienza: Alto Adige

Fitto bouquet di frutta gialla, uva spina, fiori di sambuco e ribes maturo. Al palato presenta un'acidità croccante, una morbida corposità e un'elegante pienezza.

Friulano Collio “FIEGL” 26,00

Gradazione 13%

Provenienza: Friuli Venezia Giulia

Colore giallo paglierino con riflessi dorati.

Profumo floreale e fruttato. Sapore secco, fresco, sapido.

Chardonnay “Jermann” 35,00

Gradazione 13%

Provenienza: Friuli Venezia Giulia

Al naso presenta un bouquet intenso e fruttato.

Al palato risulta piacevolmente morbido e fresco, con scie sapide ben integrate.

I Frati Lugana Doc “Cà dei Frati” 32,00

Gradazione 13%

Provenienza: Lombardia

Vino giovane, fresco, lineare e dotato di grande finezza ed eleganza

con note delicate di fiori bianchi e balsamiche, sentori di albicocca e mandorla.

Al palato risulta avvolgente con un'essenza sapida accompagnata da acidità viva ed esuberante.

Vini Bianchi

Trebbiano Spoletino “Le Cimate” 24,00

Gradazione 13,5%

Provenienza: Umbria

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Intenso il bagaglio olfattivo.

Affina 6 mesi in bottiglia prima di essere messo in commercio. Equilibrata la spinta fresco-olfattiva di lunga persistenza.

Riflessi Bianco “Cantine Sant’Andrea” 18,00

Gradazione 12,5%

Provenienza: Lazio

Di colore giallo paglierino. Al naso, il profumo risulta delicato ed elegante con note floreali di fiori bianchi. Vino dal gusto secco di buona struttura, fresco, sapido e con retrogusto piacevolmente fine.

Riflessi Bianco Frizzante “Cantine Sant’Andrea” 18,00

Gradazione 12,5%

Provenienza: Lazio

Di colore giallo paglierino, dal perlage fine e persistente. Profumi delicati ed eleganti. Al palato risulta vivace e fresco.

Franciacorta “Berlucchi” 28,00

Gradazione 12,5%

Provenienza: Lombardia

Fresco, ricco, elegante, discretamente persistente, con note di frutti a polpa bianca e sentori agrumati.

Al gusto rivela notevole freschezza e gradevole acidità; è morbido ed equilibrato, con una piacevole sensazione agrumata nel finale.

Vini Bianchi

Gewürztraminer “Caves Des Onze Communes” 21,00

Gradazione 12,5%

Provenienza: Valle d’Aosta

Di colore giallo paglierino con tenui riflessi verdolini. Profumo intenso e persistente, fruttato. Sapore equilibrato, vellutato e molto morbido, con finale fortemente aromatico.

Bio Grillo Caeles “Firriato” 25,00

Gradazione 12,5%

Provenienza: Sicilia

Colore giallo paglierino brillante e luminoso. All’olfatto si presenta con delicati sentori floreali. Al palato è fresco e rotondo, con un ottimo equilibrio tra freschezza e sapidità, ottima persistenza.

Ribolla gialla “Antico Borgo dei colli” 16,00

Gradazione 13,5%

Provenienza: Friuli Venezia Giulia

Colore giallo paglierino intenso. Note floreali eleganti e fruttate. Gusto fresco, piacevolmente acido.

Traminer “Villa Dugo” 18,00

Gradazione 12,5%

Provenienza: Friuli Venezia Giulia

Vino dal bel colore paglierino carico, dal profumo fragrante e intenso.