



La Carta dei Vini In Grano

Per una cena perfetta al ristorante In Grano, la selezione di vini dovrebbe riflettere la ricca diversità dei territori italiani, abbinando etichette che esaltano i sapori dei piatti serviti. Iniziamo con un Prosecco di Valdobbiadene per l'aperitivo, frizzante e fresco, ideale per stuzzicare l'appetito. Proseguendo, un bianco come il Lugana, può accompagnare piatti a base di pesce, grazie alle sue note agrumate e minerali. Per i primi piatti con sughi ricchi, un Chianti Classico dalla Toscana, con il suo sapore equilibrato di frutti rossi e una leggera nota speziata, potrebbe essere la scelta perfetta. Infine, per i secondi a base di carne, un robusto Barolo piemontese, con i suoi tannini complessi e il bouquet di ciliegie mature e liquirizia, chiuderà la cena in grande stile. Per il dessert, un Moscato d'Asti leggermente dolce può completare l'esperienza con una nota di freschezza.





Le Bollicine

	<i>Calice</i>	<i>Bottiglia</i>
ISOLA		
<i>Pignoletto Vivace DOC 750 ml</i>		€ 16,00
ANDREOLA		
<i>Dirupo, Prosecco di Valdobbiadene Sup. Brut DOCG 375 ml</i>		€ 14,00
<i>Dirupo, Prosecco di Valdobbiadene E-Dry DOCG 750 ml</i>	€ 7,00	€ 26,00
<i>Val D'Oca Prosecco di Valdobbiadene Sup. Brut DOCG 750ml</i>		€ 26,00
<i>Cuvée BOLLE' Prosecco di Valdobbiadene E-Dry Magnum 1500 ml</i>		€ 46,00
MONZIO COPMPAGNONI		
<i>Franciacorta DOCG - Cuvée Alla Moda Brut 750 ml</i>		€ 36,00
BELLAVISTA		
<i>ALMA Assemblage Franciacorta DOCG Brut 750 ml</i>		€ 45,00
POL ROGER		
<i>Champagne Brut Reserve 750 ml</i>		€ 75,00



T. Bianchi



	<i>Calice</i>	<i>Bottiglia</i>
LE MORETTE		
<i>Lugana Mandolara DOC 375 ml</i>		€ 12,00
<i>Lugana Mandolara DOC 750 ml</i>	€ 6,00	€ 23,00
CASTELFRANCI		
<i>Falanghina del Sannio DOC 375 ml</i>		€ 12,00
<i>Falanghina del Sannio DOC 750 ml</i>	€ 6,00	€ 23,00
LEONE CONTI		
<i>Albana Secco PROGETTO 1 Romagna DOCG 750 ml</i>		€ 21,00
KONRAD OBERHOFER		
<i>Riesling - Sudtirol DOC 750 ml</i>	€ 7,00	€ 27,00
<i>Kerner - Sudtirol DOC 750 ml</i>	€ 7,00	€ 27,00
GRADIS'CIUTTA		
<i>Pinot Grigio del Collio 750 ml</i>		€ 25,00
BUTUSSI		
<i>Ribolla Gialla - Friuli Colli Orientali DOC 750 ml</i>	€ 6,00	€ 24,00
COLTERENZIO		
<i>Gewurztraminer - Sudtirol DOC 750 ml</i>		€ 26,00
MADONNABRUNA		
<i>Passerina - Marche IGT 750ml</i>		€ 18,00

Vini da Dessert

CHIARLO MICHELE		
<i>Moscato d'Asti Nivole - Passito 750ml</i>	€ 6,00	€ 23,00
LEONE CONTI		
<i>Oro Et Laboro - Passiti 750ml</i>	€ 9,00	€ 38,00

	Calice	Bottiglia
COLTERENZIO		
<i>Pinot Nero - Sudtirol DOC 375 ml</i>		€ 14,00
<i>Pinot Nero - Sudtirol DOC 750 ml</i>		€ 26,00
<i>Lagrein - Sudtirol DOC 750 ml</i>	€6,00	€ 24,00
FATTORIA MORETTO		
<i>TASSO - Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Secco DOP 750 ml</i>		€ 20,00
COLOMBARDA		
<i>Sangiovese Superiore DOC - Romagna 750ml</i>	€ 5,00	€ 18,00
CANTINA DEL PINO		
<i>Dolcetto D'Alba DOC - Piemonte 750 ml</i>		€ 20,00
FORTEMASSO		
<i>Barolo Castelletto - Piemonte DOCG 750ml</i>		€ 56,00
GRAZIANO PRA'		
<i>Ripasso DOC - Valpolicella 750 ml</i>		€ 32,00
<i>Amarone della Valpolicella - La Morandina DOCG 750ml</i>		€ 65,00
VILLA S.ANDREA		
<i>Chianti Classico - Toscana DOCG 750ml</i>		€ 24,00
LIBRANDI		
<i>Duca San Felice - Cirò Calabria DOCG 750ml</i>		€ 22,00
CAMPO DI SASSO		
<i>Insoglio Del Cinghiale - Toscana IGT 750 ml</i>	€ 8,00	€ 30,00
CAPANNA		
<i>Brunello di Montalcino - Toscana DOCG 750ml</i>		€ 60,00

