

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>
<i>ISOLA</i>		
<i>Pignoletto Vivace DOC 750 ml</i>	€ 4,00	€ 15,00
<i>COL SANDAGO</i>		
<i>Prosecco Dry Treviso DOC 750 ml</i>		€ 15,00
<i>Prosecco Brut Treviso DOC 750 ml</i>		€ 15,00
<i>ANDREOLA</i>		
<i>Dirupo, Prosecco di Valdobbiadene Sup. Brut DOCG 375 ml</i>		€ 13,00
<i>Dirupo, Prosecco di Valdobbiadene E-Dry DOCG 750 ml</i>	€ 5,00	€ 22,00
<i>Cuvée BOLLE' Prosecco di Valdobbiadene E-Dry Magnum 1500 ml</i>		€ 28,00
<i>MONZIO COPMPAGNONI</i>		
<i>Franciacorta DOCG - Cuvée Alla Moda Brut 750 ml</i>		€ 36,00
<i>BELLAVISTA</i>		
<i>ALMA Assemblage Franciacorta DOCG Brut 750 ml</i>		€ 45,00
<i>POL ROGER</i>		
<i>Champagne Brut Reserve 750 ml</i>		€ 75,00

JBianchi

Calice Bottiglia

LE MORETTE

Lugana Mandolara DOC 375 ml € 11,00

Lugana Mandolara DOC 750 ml € 20,00

CASTELFRANCI

Falanghina del Sannio DOC 375 ml € 11,00

Falanghina del Sannio DOC 750 ml € 18,00

LEONE CONTI

Albana Secco PROGETTO 1 Romagna DOCG 750 ml € 20,00

KONRAD OBERHOFER

Riesling - Sudtirol DOC 750 ml € 5,00 € 22,00

BUTUSSI

Ribolla Gialla - Friuli Colli Orientali DOC 750 ml € 20,00

COLTERENZIO

Gewurztraminer - Sudtirol DOC 750 ml € 22,00

MADONNABRUNA

Passerina - Marche IGT 750ml € 18,00

Vini da Dessert

CHIARLO MICHELE

Moscato d'Asti Nivole - Passito 750ml € 5,00 € 20,00

LEONE CONTI

Oro Et Laboro - Passiti 750ml € 9,00 € 38,00

IRossi



	<i>Calice</i>	<i>Bottiglia</i>
COLTERENZIO		
<i>Pinot Nero - Sudtirol DOC 375 ml</i>		€ 13,00
<i>Pinot Nero - Sudtirol DOC 750 ml</i>		€ 23,00
<i>Lagrein - Sudtirol DOC 750 ml</i>	€5,00	€ 18,00
FATTORIA MORETTO		
<i>TASSO - Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Secco DOP 750 ml</i>		€ 18,00
COLOMBARDA		
<i>Sangiovese Superiore DOC - Romagna 750ml</i>	€ 5,00	€ 15,00
SADIVINO		
<i>La Solfatara - Sangiovese Sup. Riserva DOC - Predappio 750 cl</i>		€ 25,00
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>		€ 28,00
<i>Amarone della Valpolicella - La Morandina DOCG 750ml</i>		€ 65,00
VILLA S.ANDREA		
<i>Chianti Classico - Toscana DOCG 750ml</i>		€ 22,00
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