

Vini rossi



VALPOLICELLA RIPASSO DOC TOMMASI

€40,00 €7,00

Vino rosso rubino carico. Ricco e speziato al naso, caratterizzato da profondi sentori di frutta rossa surmatura, che si uniscono a richiami di pepe nero e tabacco dolce. Pieno e corposo al primo sorso. Abbinamento con carni rosse e formaggi stagionati.
13,5%

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG LE COLLINE DEI FILARI

€40,00 €7,00

Vino di colore rosso carico. Il profumo ricorda la frutta passita, il tabacco e le spezie. Vino di antichissima tradizione già decantato da poeti e scrittori. Accompagna piatti forti e saporiti ed è indicato per tutte le circostanze anche fuori pasto.
14,5%

MERLOT COLLIO DOC CORTE DELLA CONTEA

€18,00 €5,00

Vino di colore rosso rubino intenso, aroma pieno, fragrante, che ricorda lievemente l'amarena e i frutti di bosco. Gusto intenso, strutturato, morbido ed avvolgente ma vellutato. Eccellente al pasto.
13%

CABERNET SAUVIGNON DOC CORTE DELLA CONTEA

€18,00 €5,00

Vino di colore rosso rubino. Dal sapore asciutto ed aromatico con un leggero profumo erbaceo e sfumature di lampone. Eccellente al pasto.
12,5%

Vini rossi



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO DOC CORTE DELLA CONTEA

€18,00 €5,00

Vino di colore rosso rubino. Il profumo è sempre intenso, lievemente erbaceo, vinoso con note che ricordano la mora selvatica e i frutti di bosco. Sapore pieno, robusto ed asciutto, leggermente tannico. Eccellente al pasto.
12,5%

MERLOT DOC SAN OSVALDO

€12,00 €4,00

Vino di colore rosso. Vino aromatico, tipico e persistente. Gusto asciutto, giustamente tannico. Profumi di marasca, lampone e mora. Si accosta con piatti di carne e formaggi freschi.
12,5%

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO DOC SAN OSVALDO

€12,00 €4,00

Vino di colore rosso rubino intenso, mediamente tannico con sentori di mora selvatica, mirtillo, ciliegia. Gusto tipicamente erbaceo, rotondo e pieno. Si sposa con piatti di selvaggina, cotechino e stinco di maiale.
12,5%

Vini rossi



MALBECH IGT

€12,00

€4,00

SAN OSVALDO

Vino di colore rosso rubino carico. Al naso presenta una nota erbacea tipica, unita a intensi sentori di frutta rossa, al palato è morbido e vellutato. Consigliato con piatti di carne, salumi e risotto con funghi.

12%

BONARDA DOC

€8,00

COLLI PIACENTINI

Vino di colore rosso rubino brillante. Il profumo è vegetale, caratteristico con ricordo di marasca e mora. Gusto di buon corpo, morbido, con piacevole nota tannica. Si abbina a carni rosse, formaggi semi stagionati e salumi tipici piacentini.

12,5%

BARBERA DOC

€8,00

COLLI PIACENTINI

Vino di colore rosso rubino intenso, limpido. Profumo vinoso e caratteristico, al palato è asciutto e tranquillo di corpo equilibrato. Consigliato con bolliti primi piatti e arrostiti.

12%

GUTTURNIO DOC

€8,00

COLLI PIACENTINI

Vino di colore rosso rubino intenso, il profumo vinoso e fruttato. Il gusto è equilibrato, di giusta sapidità, persistente. Si abbina con primi piatti, carni rosse e cacciagione.

12,5%

Vini bianchi



GEWÜRZTRAMINER

€30,00

€6,00

ENDRIZZI

Vino di colore giallo paglierino, carico, intensamente aromatico e speziato nei profumi che ricordano la rosa e la pesca gialla. Sapore particolarmente morbido ed equilibrato con retrogusto persistente e avvolgente. Si accompagna con crostacei, al foie gras e a i piatti saporiti.

14%

FIANO D'AVELLINO DOCG

€18,00

€5,00

HISTORIA ANTIGUA

Vino di colore giallo paglierino con riflessi oro. I profumi ricordano la mela cotogna, la camomilla il miele e l'anice stellato. All'assaggio ha evidente acidità, struttura, freschezza e sapidità. Un vino appagante con una lunga chiusura di nota di pera.

13%

RIBOLLA GIALLA DOC

€18,00

€5,00

CORTE DELLA CONTEA

Vino di colore giallo paglierino scarico con lievi riflessi verdognoli. L'aroma nella sua complessità ricorda il fiore di acacia, l'erba limoncella, castagno e rovere. Sapore secco e citrino, leggermente sapido. Eccellente al pasto, specie sul pesce crudo, o come aperitivo.

12,5%

Vini bianchi



SANNIO GRECO DOC

€18,00

€5,00

LA FORTEZZA

Vino di colore giallo ambrato. L'aroma complesso di frutta matura, canditi e miele. Il sapore è morbido e ben strutturato. Perfetto con piatti a base di pesce, frutti di mare e crostacei.

13%

FALANCHINA DEL SANNIO DOC

€15,00

€4,50

LA FORTEZZA

Vino di colore giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli. Profumo fresco con note di agrumi e fiori bianchi. Vino dalla spiccata acidità ma allo stesso tempo di buon equilibrio e profumo. Eccellente con crostacei e piatti di pesce ma anche con carni bianche abbastanza leggere.

13%

CHARDONNAY IGT

€13,00

€4,00

SAN OSVALDO

Vino di colore giallo paglierino riflessi dorati. Aroma di mel golden, crosta di pane appena sfornato, miele, molto fine. Gusto invitante, piacevole e morbido. Consigliato per aperitivi e con antipasti leggeri, si accosta a tutto il pesce, primi piatti e carni bianche.

12%

Vini bianchi



PINOT GRIGIO DOC

€12,00

€4,00

SAN OSVALDO

Vino di colore giallo paglierino. Ha caratteristici sentori di frutta tropicale, pera e agrumi. Al palato si presenta delicato, leggermente acidulo e persistente. Ottimo come aperitivo, si accosta bene ai crostacei e variazioni di pesce.

12,5%

ORTRUGO DOC

€8,00

COLLI PIACENTINI

Vino di colore giallo paglierino. Ha profumo di frutta a polpa bianca e un gusto fresco e leggermente frizzante. Ottimo con antipasti, pesce e carni bianche.

11,5%

PINOT GRIGIO DOC

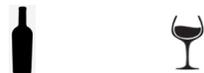
€8,00

COLLI PIACENTINI

Vino di colore giallo paglierino. Profumo caratteristico, fine e floreale. Al palato il vino è secco, sapido ed armonico. Consigliato con pesce, carni bianche e minestre delicate.

11,5%

SPUMANTI



FERRARI BRUT DOC

€40,00

FERRARI

Brioso giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli. Perlage fine e persistente. Fresco ed intenso, con un'ampia nota fruttata di mela golden matura e fiori di campo, sottolineata da una fragrante nota di lievito. Gusto armonico ed equilibrato, con un piacevole fondo di frutta matura e sentori di crosta di pane.

12,5%

ASOLO PROSECCO MILLESIMATO DOCG. €25,00 €7,00

MONTELVINI

Al Calice giallo paglierino con riflessi verdi, il perlage appare molto fine con un'ottima costanza e persistenza. All'olfatto si fondono note floreali. Molto complesso per quantità e qualità di sensazioni olfattive di mela e pera, con note minerali. Emoziona la sua intensità, di buona struttura e piacevole freschezza acida. In bocca è cremoso, la CO2 e il moderato contenuto alcolico ben si integrano con sensazioni bilanciate tra dolcezza, acidità, sapidità e mineralità.

11,5%

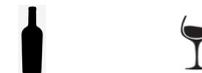
ASOLO PROSECCO EXTRA DRY DOCG €20,00 €5,00

MONTELVINI

Di un bel colore giallo paglierino, esprime una spuma gioiosa, fine e persistente che ne esalta la morbida e giovane fragranza. Il profumo, dalle caratteristiche ed aromatiche sensazioni, è molto ampio e complesso, bilanciato tra fruttato e floreale. Il gusto è morbido, vellutato e al tempo stesso asciutto grazie all'equilibrata nota acida. Ottimo come aperitivo, e in abbinamento con crostacei.

11,5%

SPUMANTI



PROMOSSO VINO SPUMANTE EXTRA DRY €15,00 €4,50

MONTELVINI

Il profumo è fruttato e delicato, spiccatamente aromatico. Al palato si presenta con un'acidità gradevole, è brioso e sapido, ha un corpo asciutto e delicato. Accompagna ottimamente i crostacei, i pesci leggeri, i molluschi; ottimo anche come aperitivo.

11,5%

POLVERE DI STELLE VINO SPUMANTE €15,00 €4,50

GANAGHELLO

Il colore giallo paglierino, impreziosito da fine perlage. Al naso è intenso di mela gialla, sambuco, erbe aromatiche. Al palato è fresco, sapido con un finale minerale. Consigliato con aperitivi antipasti e piatti di pesce e crostacei.

12,5%

BOLLE MILLESIMATO BRUT €15,00 €4,50

VILLA SALA

Colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente. In evidenza frutta e polpa bianca come pera e delicate nuances di fiori bianchi. In bocca risulta armonico e di carattere.

11%

ORO D'INVERNO €15,00 €4,50

GANAGHELLO

Dal colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso è aromatico con frutta fresca e fiori gialli. Al palato dolce, leggero e frizzante. Adatto con pasticceria secca e dolci al cucchiaio.

4,5%