



COLAZIONI | PRANZI | MERENDA STUDIO | CENA E DEGUSTAZIONI | VINERIA | OSTRICAIO

VINI BIANCHI

FORCHIR

- ***“Glère” Traminer aromatico 2016***

€ 13,00



100% Traminer



si abbina splendidamente agli antipasti caldi o freddi, pesce con salsa. Da provare con il gorgonzola dolce.



detto anche gewürtztraminer, è vino dal bel colore paglierino carico, dal profumo fragrante e intenso, che spazia dalla rosa alla foglia di ribes.

- ***“Claps” Chardonnay 2016***

€ 13,00



Chardonnay Friuli D.O.C. Grave.



è vino da aperitivo, adatto anche agli antipasti magri, alle minestre, ai piatti a base di uova e pesce.



di colore paglierino chiaro con sfumature verdognole, è vino dal profumo leggero, che ricorda la mela e la crosta di pane fresco. Al gusto si presenta vellutato e morbido, armonico.

LIVIO FELLUGA

- **Sauvignon**

€ 25,00



Sauvignon 100%



Ottimo come aperitivo, si accompagna egregiamente agli asparagi, alle minestre di verdure, ai passati di legumi e al pesce marinato



Colore giallo paglierino con lievi riflessi verdi; pieno, luminoso e fresco; profumo classico, articolato, con note di melone bianco e richiami di pompelmo, arancia e mandarino; completato da intriganti sfumature di erbe verdi, peperone dolce, pera e biancospino; gusto di gran freschezza unita ad una dolce sensazione di frutta bianca matura; energia, continuità e pulizia completano e tonificano il ritorno delle erbe e del peperone dolce; sapide sensazioni di pietra focaia in finale e retrogusto

- **Pinot Grigio**

€ 25,00



Pinot Grigio 100%



Particolarmente indicato per i piatti di pesce, antipasti di molluschi, risotti e sformati di verdure



Colore giallo brillante con riflessi rosati e ramati, profumo ampio, complesso e dolce con note di pera, zagara, frutta gialla e suggestioni di spezie; intrigante l'inedito sino al finale aromatico di notevole persistenza, gusto pieno ed avvolgente, la dolcezza di pera nettarina aggiunge generosità e ampiezza; al contempo fresco e sapido, arrotondato da note dolci di pasticceria secca, crema inglese e nocciola; piacevolmente minerale in chiusura

CENTO PASSI

- **Grillo igt terre siciliane**

€ 18,00



Grillo 100%



Piatti di pesce e carni bianche



Freschezza, mineralità, salinità, unite ad una grande profondità al palato

AGNANUM

- **Falanghina igt campana**

€ 18,00



Falanghina 80% - uve autoctone miste 20%



Piatti di pesce e secondi elaborati



Vino ricco, dinamico, tagliente, che porta il territorio vulcanico nel bicchiere. Finale salino.

TENUTA LA MACCHIA

- **“Aryah” - Sauvignon Blanc 2016**

€ 19,00



Sauvignon Blanc 100%



carni bianche, tartufo, formaggi freschi e pesce al sale



Si presenta con un giallo paglierino non intenso ma brillante, dando fin da subito sensazione di freschezza e vivacità. Al naso è affascinante e ricco; leggera nota di ortica, eleganti note di frutta esotica, come pompelmo e frutto della passione, con una gamma floreale ed una leggera nota di albicocca che lo completano. In bocca è armonico, fruttato e altamente minerale, con l'ottima acidità che un grande vino bianco deve avere

- **Materia” Rosè B**

€ 20,00



Merlot x Petit verdot



è un prodotto trasversale che permette un ampio spettro di abbinamenti, salumi pregiati, formaggi freschi, carne bianca, pesce elaborato e crostacei



Il colore di questo vino è un pesca brillante; al naso è delicato ed elegante con note di frutta a polpa chiara, melograno e fiori bianchi. Bocca morbida, avvolgente, moderata da un'ottima freschezza e da una sottile sapidità

BRUNO CORMERAIS

- “Chambaudière “ Muscadet Sèvre et maine sur lie € 20,00



Melon de Bougogne 100%



Aperitivo, mousse di tonno, gamberetti alle spezie, sardine alle erbe e naturalmente prodotti di mare.



Denso, pulito, agrumato, vivace, teso e molto salino. Facile beva.

ETTORE GERMANO

- Langhe Chardonnay € 18,00



Chardonnay 100%



Primi piatti, antipasti, pesci di tutti i tipi, aperitivi.



Fruttato con sfumature di crosta di pane. In bocca la sensazione di pienezza ed armonia è ampliata dall'acidità che dona freschezza e lunghezza.

PANTALEONE

- “Onirocep” Pecorino Doc € 20,00



Pecorino 100%



Affettati, formaggi, fritti, primi di pesce, carni bianche grigliate, pizza.



Articolato, intrigante, vibrazioni da bianco di montagna, slanciato e succoso, l'acidità imprime tensione, in bocca si allarga e chiude molto sapido

- “Chicca” Marche Passerina IGT €18,00



Passerina 100%



Antipasti di affettati e formaggi freschi, molluschi e crostacei, primi di pesce, secondi di pesce, olive all'ascolana.



Originali aperture aromatiche, pieno, ricco, la forte acidità lo rende particolarmente beverino. Bell'equilibrio generale, finale particolarmente lungo, bella sapidità.

VINI ROSSI

NOELIA RICCI

- “il Sangiovese” Sangiovese *di Romagna Superiore*

€ 18,00



Sangiovese di Romagna 100%



Piadina di crudo e squacquerone, tagliatelle al ragù, zuppe di pesce con pomodoro. Diabolico con l'aperitivo a buffet serale: impone sempre il secondo bicchiere



Il Sangiovese annata è contraddistinto dall'immagine di una vespa, l'insetto che più di ogni altro vive la vigna. Sorprende molto: colore trasparente, naso floreale, sorso polposo e croccante, bocca tutta energia e spinta, con tannino elegante e discreto, elegantissimo anche in chiusura. Vino sapido, tutto giocato sull'agilità, dove è sapientemente levato il superfluo.

PODERE IL SALICETO

- Lambrusco di Modena DOP

€ 17,00



Lambrusco Salamino 100%



Piatti grassi e robusti, lasagne, tagliatelle, arrosti e brasati.



Vino semplicemente intelligente, destinato al consumo quotidiano: ha corpo, brio e consistenza, è reattivo e fresco; il palato ha spinta e gradualità, il tannino è incisivo e il piglio sapido dona un finale arrebbante. Temperatura consigliata 12°.

TENUTA CAMPO ALLE COMETE

- CABERNET SAUVIGNON igt 2015

€16,00

TENUTA DI BISERNO

- INSOGLIO igt 2016

€ 21,00

TENUTA LA MACCHIA

- “Scutum”

€ 19,00



40% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 30% Syrah



Colore rosso rubino denso. Il naso è intenso e territoriale, con profumi di frutta nera, more e prugna, note di corteccia e una sottile mineralità ferrosa. Palato fresco, di struttura adeguata fruttato e speziato, tannino fitto di media persistenza

TENUTE FOLONARI – greve in chianti

BST cabernet – merlot 2016

€ 16,00

DONNAFUGATA - Sicilia

FLORAMUNDI docG 2016

€ 18,00



Cerasuolo di vittoria

LE VIEUX TE'LE'GRAPHE

- “Le Pigeoulet” Vignobles Brunier Vaucluse

€ 17,00



Grenache 80% - Syrah 10% - Carignan 5% - Cinsault 5%



Grigliata mista, pasta con melanzane, verdure ripiene, caponata.



Tanta frutta rossa, spezie. Bella venaminerale. Eccellente equilibrio. Mette buonumore!!

BOLLICINE

MONTEROSSA

- **FRANCIACORTA BRUT Prima Cuvée** € 30,00

 85% Chardonnay – 10% Pinot Noir – 5% Pinot Blanc

- **FRANCIACORTA SANSEVE' SATEN BRUT** € 30,00

 100% Chardonnay

- **FRANCIACORTA ROSE' BRUT** € 30,00

 60% Chardonnay – 40% Pinot Noir

- **FRANCIACORTA P.R. BRUT** € 30,00

 100% chardonnay

- **FRANCIACORTA CABOCHON STELLATO BRUT 2005** € 140,00

 Chardonnay – Pinot Noir

ETTORE GERMANO

- **“Rosanna” Metodo classico brut** € 27 ,00

 Nebbiolo 100%

HENRY CHAUVET

- **CHAMPAGNE Blanc de Noir** € 45,00

 90% Pinot Noir – 10% Pinot Meunier

- **CHAMPAGNE Cuvée noir premier cru Brut** €50,00

 100% Pinot Noir

BELLAVISTA

- **FRANCIACORTA brut** € 35,00



Pinot Nero 22% - Chardonnay 77% - Pinot Bianco 1%

DANIEL DUMONT

- **CHAMPAGNE Gran réserve Brut** € 50,00



40% Chardonnay – 40% Pinot Noir – 20% Pinot Meunier

TENUTA LA MACCHIA

- **“CONTINUUM” Rosè Brut** € 20,00



Merlot / Petit Verdot

LACOURTE - GODBILLON

- **CHAMPAGNE Brut 201** € 45,00



85% Pinot Noir – 15% Chardonnay

- **CHAMPAGNE brut Rosè 2016** €45,00



100% Pinot Noir

CHATEAU PIERRE – BISE

- **Crémant de Loire Pas Dosè** €30 ,00



Chenin 100%

ALAIN COUVREUR

- **CHAMPAGNE Blanc de noirs Brut** € 44,00



85% Pinot Noir – 15% Pinot Meunier

ETTORE GERMANO

- **“Rosanna” Metodo Classico** € 28,00



Nebbiolo 100%

