CARTA DEI VINI

BOLLICINE ITALIANE – ITALIAN SPARKLING WINES

Col Vetoraz – Valdobbiadene (TV)

Valdobbiadene Extra Dry — €40 – €10 a glass
Glera

Col Vetoraz significa rispetto di un territorio antico e unico. Coltiviamo la vite nel punto più elevato del Cartizze a Valdobbiadene. Grazie all'altitudine riusciamo a creare vini fragranti e aromatici. Fortunatamente a Col Vetoraz non lottiamo contro la nebbia e la muffa che affligge gli altri produttori. Nel vino la passione e il territorio sono tutto.

Mosnel – Camignone (BS)

Il Mosnel Pas Dosè, Franciacorta — €45
Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero

Deltetto – Canale (CN)

Alta Langa Brut Millesimato 2018 — €50
Pinot Nero, Chardonnay

Fontanafredda – Serralunga d'Alba (CN)

Limited Edition, Alta Langa 2018 — €45 – €13 a glass
Pinot Nero, Chardonnay

Contessa Rosa, Brut Rosè Alta Langa 2016 — €60
Pinot Nero, Chardonnay

Nati nel 1858 dalla storia d'amore tra il Re d'Italia, Vittorio Emanuele II e Rosa Vercellana. Da sempre siamo una comunità, unita intorno al rispetto della terra, oggi con 120 ettari certificati a BIOLOGICO che fanno da cornice al primo Villaggio Narrante d'Italia.

Mariotti – Argenta (FE)

Brut Nature Abbatia 2017 — €55
Fortana

Marchesi di Montalto – Montalto Pavese (PV)

Oltrepò Pavese Brut Costagrossa 36 mesi — €55
Pinot Nero

Contratto – Canelli (AT)

For England Blanc de Noir Alta Langa 2017 — €80
Pinot Nero

Firriato – Cavanera sull'Etna (CT)

Gaudensius Rosé Brut, Etna D.O.C. — €60
Nerello Mascalese

Gaudensius Brut Etna D.O.C. Blanc de Noir — €75
Nerello Mascalese

Monterossa – Bornato (BS)

Sansevé Satén, Franciacorta S.A. — €60
Chardonnay, Pinot Bianco

Cabochon Fuoriserie N° 22 Franciacorta 2016 — €115
Chardonnay, Pinot Nero

BOLLICINE FRANCESI – FRENCH SPARKLING WINES

Vergnes – Limoux

Blanquette de Limoux Carte Noir Brut AOC — €40 – €10 a glass
Mauzac, Chardonnay, Chenin

Piper Heidsieck – Montaigne de Reims

Cuvée Brut — €80 – €17 a glass
Pinot Nero, Pinot Meunier

Domaine Villeneuve – Côte des Bar

Devaux Cuvée D Brut — €95
Pinot Nero, Chardonnay

Charles Heidsieck – Montaigne de Reims

Brut Reserve — €90
Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier

Blanc de Blancs — €130
Chardonnay

Brut Millèsimè. 2012 — €190
Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier

Charles Heidsieck è la più piccola tra le grandi maison di Reims, nonché la più prestigiosa tra quelle che portano il glorioso nome di Heidsieck. Venne fondata da Charles Camille, nipote di Florens-Louis, figlio di Charles e Amélie Henriot, nel lontano 1851, quando comprò ben 47 crayères in cui vinificare le uve coltivate del cugino Ernest Henriot. L'eccellenza delle etichette prodotte, unite ad abili strategie commerciali, sanciscono il grande successo della maison in tutto il mondo. Charles Camille fu tra i primi a conquistare il mercato americano, tanto da essere considerato un mito e da guadagnarsi il soprannome di Champagne Charlie. Oggi la maison, entrata nell'orbita del grande gruppo finanziario Epi Group assieme alla sorella Piper-Heid- sieck, è rimasta un punto di riferimento nel mondo: una perla di piccole dimensioni ma di grande valore e brillantezza.

Ruinart – Reims

Blanc de Blanc — €180
Chardonnay

Dom Pérignon – Epernay

Vintage Brut — €320
Chardonnay, Pinot Nero

VINI BIANCHI – WHITE WINES

Alturis – Cividale del Friuli (UD)

Pinot Grigio 2022	€45 – €11 a glass
Chardonnay 2022	€40 – €10 a glass
Ribolla Gialla 2022	€40

Filari che raccontano una storia secolare, dove la tecnologia si mette al servizio della Natura. Altùris si trova nel cuore di un territorio, quello di Cividale del Friuli, dalle profonde radici e dal fascino nobile, riconosciuto quale Patrimonio UNESCO. Una cornice che ammorbidisce il vigoroso spirito friulano di sensibilità, ispirato da uno scenario maestoso ed elegante: quello dei vigneti collinari che la attorniano. Una sinergia fatta di entusiasmo e disciplina.

Chiesina di Lacona – Capoliveri (LI)

Elba bianco 2020 €40

Procanico, Ansonica, Vermentino, Viognier

Castello di Quartomoro di Sardegna – Arborea (OR)

VRM Vermentino di Sardegna 2020 €45

Vermentino

Sancio – Spatorno (SV)

Pigato riviera Ligure di ponente 2022 €45

Pigato

Panizzi – San Gimignano (SI)

Vernaccia di San Gimignano 2021 €40 – €11 a glass

Vernaccia

Fabio Motta – Bolgheri (LI)

Vermentino 2021 €50

Vermentino

Isole Olena – Tavarnelle (FI)

Collezione Privata 2020 €80

Chardonnay

Tiefenbrunner – Niclara (BZ)

Feldmarshall 2020 €75 – €18 a glass

Muller Thurgau

Benanti – Viagrande (CT)

Etna Bianco 2021	€45
Pietra Marina Etna Bianco Superiore 2017	€110

Carricante

Pieropan – Soave (VR)

Soave la Rocca 2021 €50

Garganega

Conterno Fantino – Monforte d'Alba (CN)

Bastia 2021 €70
Chardonnay

Vigneti Massa – San Sebastiano Curone (AL)

Derthona Sterpi 2019 €90
Timorasso

Damjian Podversic – Gorizia (GO)

Kaplja 2018 €85
Chardonnay, Malvasia, Friulano

Omina Romana – Velletri (RM)

Viognier Ars Magna 2019 €120
Viognier

William Fevre – Chablis, Borgogna

Chablis les Clos Grand Cru 2020 €300
Chardonnay

ROSATI – ROSÈ WINE

Giovanni Aiello – Putignano (BA)

Chakra Rosato 2021 €40
Primitivo

Frescobaldi – Grosseto (GR)

Alìe Ammiraglia 2022 €40 – €10 a glass
Syrah, Vermentino

Ormaevinae – Pontassieve (FI)

Gioièllae Rosato 2021 €55
Sangiovese

Baroni di Pianogrillo – Chiaramonte Gulfi (RG)

Frappato Rosato 2021 €50
Frappato

Rumor – Flassans-sur-Issole, Provenza

Rosè 2021 €65
Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre, Vermentino

VINI ROSSI TOSCANI – TUSCAN RED WINES

CHIANTI

Colombaio di Cencio – Gaiole in Chianti (SI)

Monticello, Chianti Classico 2020 — €40 – €10 a glass
Massi del Colombaio, Chianti Classico Riserva 2019 — €50 – €14 a glass
Sangiovese

Mazzei – Fonterutoli (SI)

Chianti Classico DOCG 2020 — €55
Sangiovese

Torre a Cona – Rignano sull'Arno (FI)

Badia a Corte Chianti colli Fiorentini Riserva 2019 — €60
Sangiovese

Castello di Monsanto – Tavarnelle (FI)

Il Poggio, Chianti Classico Gran Selezione 2019 — €85
Sangiovese

Brancaia – Radda in Chianti (SI)

Chianti Classico Gran Selezione 2019 — €110
Sangiovese

BOLGHERI

Micheletti – Castagneto Carducci (LI)

Bolgheri Rosso 2020 — €50 – €15 a glass
Merlot, Cabernet

Colline Albelle – Riparbella (LI)

Inrosso 2020 — €55
Merlot

Podere Il Castellaccio – Castagneto Carducci (LI)

Orio, Bolgheri rosso 2021 — €55
Cabernet Franc, Merlot e Syrah

Fabio Motta – Bolgheri (LI)

Le Gonnare Superiore 2019 — €65
Merlot, Syrah

Donnaolimpia 1898 – Bolgheri (LI)

Millepassi, Bolgheri Superiore 2017 — €70
Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot

Camarcanda – Castagneto Carducci (LI)

Magari 2020 €115

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Fattoria Ambra – Carmignano (GR)

Carmignano Montefortini 2019 €45

Sangiovese, Francesca, Canaiolo

Podere Fortuna – Scarperia e San Piero (FI)

Pinot nero Vigneto di Coldaia 2018 €50

Pinot Nero

La Combarbia – Montepulciano (SI)

Nobile di Montepulciano 2018 €50

Sangiovese

La Nascosta – Castiglione d'Orcia (SI)

Giovesone, Orcia rosso D.O.C. Riserva 2019 €100

Sangiovese

Ormaevinae – Pontassieve (FI)

Primae Toscana I.G.T. 2018 €120

Cabernet Sauvignon, Sangiovese

BRUNELLO DI MONTALCINO

Talenti – Montalcino (SI)

Brunello di Montalcino 2017 €75

Sangiovese Grosso

Il Colle Carli – Montalcino (SI)

Brunello di Montalcino 2015 €90 – €20 a glass

Sangiovese Grosso

Pieve Santa Restituta – Montalcino (SI)

Brunello di Montalcino 2015 €185

Sangiovese Grosso

SUPERTUSCAN

Brancaia – Radda in Chianti (SI)

Ilatraia 2019 €70

Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc

Poggio Scalette – Greve in Chianti (FI)

Carbonaione 2018 €80
Sangiovese

Isole Olena – Tavarnelle (FI)

Cepparello 2019 €190
Sangiovese

Le Macchiole – Bolgheri (GR)

Messorio 2019 €280
Merlot

ALTRI VINI ROSSI

Baroni di Pianogrillo – Chiaramonte Gulfi (RG)

Frappato 2022 €40
Frappato

Quartomoro di Sardegna – Arborea (OR)

CGN Cagnulari isola dei Nuraghi 2018 €40
Cagnulari

Pravis – Lasino (TN)

Marduzzo 2019 €45
Pinot Nero
Syrae 2018 €50
Syrah

Casa E. di Mirafiore – Serralunga d'Alba (CN)

Pietra Magica Langhe rosso D.O.C. 2019 €45
Nebbiolo
Barolo Lazzarito 2016 €150
Nebbiolo

Il Cambiamento si riflette nel desiderio continuo di portare un valore aggiunto ricominciando sempre dalle nostre origini. Ancora oggi siamo biologici, ma questa volta per scelta. Grazie ai progressi della viticoltura moderna, siamo, infatti, in grado di coltivare le nostre vigne senza l'utilizzo di prodotti di sintesi, garantendo massima sostenibilità, rispetto dell'ambiente e qualità del prodotto finito.

San Martino – Forenza (PZ)

Kamai 2017 €60
Aglianico del Vulture

Serafini & Vidotto – Nervesa della Battaglia (TV)

Rosso dell'Abazia 2017 €80
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

Deltetto – Canale (CN)

Roero Braja Riserva 2018 €60
Nebbiolo

Omina Romana – Velletri (RM)

Ceres Anesidora I 2018 €190
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Conterno Fantino – Monforte d'Alba (CN)

Barbera d'Alba "Vignota" 2021 €50
Nebbiolo
Barolo sorì Ginestra 2018 €120
Nebbiolo

Vikevike – Mamoiada (NU)

Contrada Fittiloghe 2019 €55
Cannonau di Sardegna

Pieropan – Soave (VR)

Amarone della Valpolicella Vigna Garzon 2017 €85
Corvina, Rondinella, Croatina Veronese

Giovanni Aiello – Putignano (BA)

Chakra Rosso 2020 €50
Primitivo

Feudo Disisa – Monreale (PA)

Roano 2016 €45
Syrah

Tenuta delle Terre Nere – Etna (CT)

Etna D.O.C. 2021 €40
Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio
Caldera Sottana 2019 €95
Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio

Travaglini Giancarlo – Gattinara (VC)

Gattinara Selezione 2019 €50
Nebbiolo
Gattinara Riserva 2017 €75
Nebbiolo
Il Sogno 2018 €130
Nebbiolo

La cantina è il cuore pulsante dell'azienda, luogo dove il vino riposa, cambia ed evolve. Ogni vigneto viene vinificato separatamente per differenziarne la qualità ed esaltarne le caratteristiche peculiari che lo contraddistinguono. Per questo, la scelta di ogni fornitore, della qualità del legno, della sua tostatura e l'attenzione ad ogni singolo dettaglio è specificatamente studiato per esaltare la naturale evoluzione dei nostri vini e preservare il profilo organolettico delle uve. La curva unica della bottiglia si inserisce naturalmente nel palmo della mano e serve a catturare il sedimento durante la decantazione .
Il vetro scuro impedisce il passaggio della luce e influisce sulla qualità del vino.

Chateau de la Tour – Côte de Nuits, Borgogna

Clos de Vougeot Grand Cru 2017 €380
Pinot Nero

VINI DA DESSERT – DESSERT WINES

Ca de Gal Valdivilla (CN)

Moscato d'Asti Lumine — €40 – €10 a glass
Moscato d'Asti Vigna Vecchia — €85
Moscato

Tessère Noventa di Piave (VE)

Raboso Passito — €45 – €10 a glass
Raboso

Conterno Fantino Monforte d'Alba (CN)

Barolo Chinato — €50 – €15 a glass
Nebbiolo

Ferrandes Pantelleria (TP)

Passito di Pantelleria 2018 — €60 – €15 a glass
Zibibbo

Frescobaldi Val di Pesa (FI)

Quaranta Altari. Vin Santo del Chianti 2018 — €55 – €10 a glass
Trebbiano, Malvasia

Isole Olena Tavarnelle (FI)

Vin Santo del Chianti Classico 2008 — €45 – €10 a glass
Trebbiano, Malvasia

IVOIRE
DELIGHTS SINCE 1872
FIRENZE

ELENCO ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena), 2. Crostacei, 3. Uova, 4. Pesce, 5. Arachidi, 6. Soia, 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), 8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, macadamia o noci del queensland), 9. Sedano, 10. Senape, 11. Semi di sesamo,12. Anidride solforosa e Solfiti (maggiore di 10 mg/kg o 10 mg/lt) 13. Lupini, 14. Molluschi

FOOD ALLERGENS

1. Cereals containing gluten, 2. Crustaceans, 3. Eggs, 4. Fish, 5. Peanuts, 6. Soy, 7. Milk ,8. Fruits in shell, 9. Celery, 10. Mustard, 11. Sesame seeds 12. sulphur dioxide, 13. Lupine, 14. Mollusc