



C A R T A  
D E I V I N I

## BOLLICINE ITALIANE - ITALIAN SPARKLING WINES

### Serafini e Vidotto - Valdobbiadene (TV)

Asolo Prosecco Sup. D.o.c.g. Brut  
Glera

€40 - €11 a glass

### Fontanafredda - Serralunga d'Alba (CN)

Limited Edition. Alta Langa 2018

*Pinot Nero, Chardonnay*

€45 - €13 a glass

Contessa Rosa. Brut Rosè Alta Langa 2016

*Pinot Nero, Chardonnay*

€60

*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.*

### Marchesi di Montalto - Montalto Pavese (PV)

Oltrepò Pavese Brut Costagrossa 36 mesi  
*Pinot Nero*

€55

### Contratto - Canelli (AT)

For England Blanc de Noir Alta Langa 2017  
*Pinot Nero*

€80

### Monterossa - Bornato (BS)

Sansevé Satén. Franciacorta SA.

*Chardonnay, Pinot Bianco*

€60

Cabochon Fuoriserie N° 22 Franciacorta 2016

*Chardonnay, Pinot Nero*

€115

### Opera Pura - Castelvetro (MO)

Brut

*Lambrusco Gasparossa*

€40



## BOLLICINE FRANCESI – FRENCH SPARKLING WINES

### Piper-Heidsieck – Montaigne de Reims



Cuvée Extra Brut Essentiel  
*Pinot Nero, Pinot Meunier*

€80 – €18 a glass

Cuvè sublime Demi – sec  
*Pinot Nero, Meunier, Chardonnay*

€90

"Una liaison rossa come l'amore quella che unisce e dà vita al nome di una Maison come Piper-Heidsieck fin dal 1785.

Scelta da sempre da Reali di ogni tempo e presente fino ai giorni nostri sul grande schermo "

"Vado a letto con due gocce di Chanel N° 5 e mi sveglio ogni mattina con una coppa di Piper-Heidsieck per scaldare il mio corpo"

Marilyn Monroe

### Vergnes – Limoux

Blanquette de Limoux Carte Noir Brut AOC  
*Mauzac, Chardonnay, Chenin*

€40 – €10 a glass

### Charles Heidsieck – Montaigne de Reims

Brut Reserve  
*Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier*

€90

Blanc de Blancs  
*Chardonnay*

€130

Brut Millèsimè. 2012  
*Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier*

€190

### Ruinart – Reims

Blanc de Blanc  
*Chardonnay*

€180

### Dom Pérignon – Epernay

Vintage Brut  
*Chardonnay, Pinot Nero*

€320

## VINI BIANCHI – WHITE WINES

### Balan – Sant'Ambrogio (PD)

Pinot grigio 2021

*Pinot grigio*

€40 – 12 a glass

Chardonnay 2022

*Chardonnay*

€40 – 12 a glass

### Chiesina di Lacona – Capoliveri (LI)

Elba bianco 2020

*Procanico, Ansonica, Vermentino, Viognier*

€40

### Castello di Quartomoro di Sardegna – Arborea (OR)

VRM Vermentino di Sardegna 2020

*Vermentino*

€45 – €14 a glass

### Sancio – Spotorno (SV)

Pigato riviera Ligure di ponente 2022

*Pigato*

€45

### Panizzi – San Gimignano (SI)

Vernaccia di San Gimignano 2021

*Vernaccia*

€40 – €12 a glass

### Isole Olena – Tavarnelle (FI)

Collezione Privata 2020

*Chardonnay*

€80

### Le vigne di Zamò – Manzano (UD)

Pinot grigio ramato 2022

*Pinot grigio*

€56

### Benanti – Viagrande (CT)

Etna Bianco 2021

Pietra Marina Etna Bianco Superiore 2017

*Carricante*

€45

€110

### Pieropan – Soave (VR)

Soave la Rocca 2021

*Garganega*

€50

### Conterno Fantino – Monforte d'Alba (CN)

Bastia 2021

*Chardonnay*

€70

### Vigneti Massa – San Sebastiano Curone (AL)

Derthona Sterpi 2019

*Timorasso*

€90







Rosset terroir – Quart (AO)

Petit arvine 2021  
Petit Arvine

€44

Damjian Podversic – Gorizia (GO)

Kaplja 2018  
Chardonnay, Malvasia, Friulano

€85

Omina Romana – Velletri (RM)

Viognier Ars Magna 2019  
Viognier

€120

William Fevre – Chablis, Borgogna

Chablis les Clos Grand Cru 2020  
Chardonnay

€300

ROSATI – ROSÈ WINE

Frescobaldi – Grosseto (GR)

Alie Ammiraglia 2022  
Syrah, Vermentino

€40 – €11 a glass

Baroni di Pianogrillo – Chiaramonte Gulfi (RG)

Frappato Rosato 2021  
Frappato

€50

Rumor – Flassans-sur-Issole, Provenza

Rosè 2021  
Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre, Vermentino

€65

## VINI ROSSI TOSCANI - TUSCAN RED WINES

### CHIANTI

#### Colombaio di Cencio - Gaiole in Chianti (SI)

Monticello, Chianti Classico 2020

Massi del Colombaio, Chianti Classico Riserva 2019

*Sangiovese*

€40 - €12 a glass

€50 - €15 a glass

#### Brancaia - Radda in Chianti (SI)

Chianti Classico Gran Selezione 2019

*Sangiovese*

€110

### BOLGHERI

#### Micheletti - Castagneto Carducci (LI)

Bolgheri Rosso 2020

*Merlot, Cabernet*

€50 - €15 a glass

#### Podere Il Castellaccio - Castagneto Carducci (LI)

Orio, Bolgheri rosso 2021

*Cabernet Franc, Merlot e Syrah*

€55

#### Donnaolimpia 1898 - Bolgheri (LI)

Millepassi, Bolgheri Superiore 2017

*Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot*

€70

#### Camarcanda - Castagneto Carducci (LI)

Magari 2020

*Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc*

€115

#### Fattoria Ambra - Carmignano (GR)

Carmignano Montefortini 2019

*Sangiovese, Francesca, Canaiolo*

€45





Podere Fortuna – Scarperia e San Piero (FI)

Pinot nero Vigneto di Coldaia 2018

€50

*Pinot Nero*

Bindella – Montepulciano (SI)

Nobile di Montepulciano 2019

€60

*Sangiovese, Canaiolo, Colorino e Mammolo*

La Nascosta – Castiglione d'Orcia (SI)

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

€100

*Sangiovese*

Ormaevinae – Pontassieve (FI)

Prima Toscana I.G.T. 2018

€120

*Cabernet Sauvignon, Sangiovese*

BRUNELLO DI MONTALCINO

Argiano – Montalcino (SI)

Brunello di Montalcino D.o.c.g. 2018

€100

*Sangiovese Grosso*

Talenti – Montalcino (SI)

Brunello di Montalcino 2017

€75 – €20 a glass

*Sangiovese Grosso*

Il Colle Carli – Montalcino (SI)

Brunello di Montalcino 2015

€90

*Sangiovese Grosso*

Pieve Santa Restituta – Montalcino (SI)

Brunello di Montalcino 2015

€185

*Sangiovese Grosso*

SUPERTUSCAN

Brancaia – Radda in Chianti (SI)

Iltraia 2019

€70

*Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc*

Argiano – Montalcino (SI)  
Solengo IGT Toscana 2021 €60  
*Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot e Sangiovese*

Isole Olena – Tavarnelle (FI)  
Cepparello 2019 €190  
*Sangiovese*


## 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*

Moschioni – Cividale del Friuli (UD)  
Refosco dal Peduncolo Rosso 2021 €50  
*Refosco dal Peduncolo Rosso*

 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*

## 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  
Moscato d'Asti Vigna Vecchia  
*Moscato*

€40 - €15 a glass  
€85

### Tessère - Noventa di Piave (VE)

Raboso Passito  
*Raboso*

€45 - €15 a glass

### Conterno Fantino - Monforte d'Alba (CN)

Barolo Chinato  
*Nebbiolo*

€50 - €15 a glass

### Ferrandes - Pantelleria (TP)

Passito di Pantelleria 2018  
*Zibibbo*

€60 - €15 a glass

### Frescobaldi - Val di Pesa (FI)

Quaranta Altari. Vin Santo del Chianti 2018  
*Trebbiano, Malvasia*

€55 - €10 a glass

### Isole Olena - Tavarnelle (FI)

Vin Santo del Chianti Classico 2008  
*Trebbiano, Malvasia*

€45





#### 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