VINI AL CALICE

SIAMO SEMPRE IN EVOLUZIONE SUI VINI AL CALICE

ALCUNI CONSIGLI...

Il miglior abbinamento vino-pizza dipende dai condimenti: per le pizze semplici, opta per rosati leggeri, bianchi fruttati (Chardonnay, Pinot Grigio) o bollicine come Metodo Classico o Franciacorta; per le pizze con i salumi piccanti, meglio rossi giovani e morbidi (Montepulciano, Sangiovese); con funghi o vegetariane, Pinot Nero o Chianti sono ideali; per pesce, un Vermentino o un Greco di Tufo esaltano i sapori marini.

Il miglior abbinamento vino-cucina si basa su equilibrio:
rossi corposi (Amarone, Rosso di Montalcino) con carni rosse e sughi ricchi; bianchi freschi (Vermentino, Sauvignon) con pesce, antipasti e verdure; rosati per piatti leggeri; dolci (Moscato, Passito) per dessert; bollicine per aperitivi o piatti grassi (Prosecco e Durello).

CHIEDI AL NOSTRO PERSONALE DI SALA LE PROPOSTE DEL MOMENTO.

LE BOLLICINE

Champagne Premier Cru BIO	Henriet-Bazin (Francia)	€. 69,00
Champagne Cuvée L'éloquente Brut	Maison Jean de la Fontaine (Francia)	€. 69,00
Cremant D'Alsace	Albert Mann (Francia)	€. 62,00
Trento Doc Brut Millesimato 2022	Altemasi (TN)	€. 28,00
Vent Trento Doc Extra Brut Millesimato 2021	Toblino (TN)	€. 33,00
Pedrotti Trento Doc Brut Millesimato 2014	Pedrotti (TN)	€. 43,00
Ferrari Perlè Trento Doc Brut Millesimato 2018	Ferrari (TN)	€. 49,00
Frecciarossa Oltrepò Pavese Extra Brut DOCG Millesimato 2022 BIO	Soc. Agr. Frecciarossa (PV)	€. 35,00
Franciacorta Brut DOCG	Contadi Castaldi (BS)	€. 30,00
Franciacorta Brut DOCG	Ferghettina (BS)	€. 33,00
Franciacorta Extra Brut DOCG Blanc di Noirs	Sullali (BS)	€. 35,00
Franciacorta Saten DOCG	Contadi Castaldi (BS)	€. 36,00
Franciacorta Pas Dosè DOCG Millesimato 2015 BIO	Biondelli (BS)	€. 49,00
Caseo Pinot Nero Brut	Az. Agricola Tommasi (VR)	€. 19,00

Lessini Durello Extra Brut DOC Millesimato 2016	Corte Moschina (VR)	€. 28,00
Lessini Durello Brut DOC	Torrei dei Vescovi (VI)	€. 20,00
Prosecco Brut DOC Conegliano	BiancaVigna (TV)	€. 21,00
Prosecco DOC Treviso Extra Dry	S. Martino (TV)	€. 23,00
Prosecco Superiore DOCG Brut Valdobbiadene	Prime Gemme (TV)	€. 24,00
Prosecco Superiore DOCG Extra Brut Rive di Ogliano	BiancaVigna (TV)	€. 30,00

I ROSATI

Caseo Pinot Nero Rosè Spumante	Soc. Agricola Tommasi (VR)	€. 19,00
Champagne Brut Nature Rosè	Drappier (Francia)	€. 53,00
Franciacorta Rosè Millesimato Pas Dosè 2018 – BIO	Biondelli (BS)	€. 46,00
Caseo Pinot Nero Rosè Spumante	Soc. Agricola Tommasi (VR)	€. 19,00
Cerasuolo DOC BIO	La Cascina del Colle (CH)	€. 21,00
Prosecco Rosè DOC Rive di Ogliano	BiancaVigna (TV)	€. 21,00

I BIANCHI

Riesling Trocken Dr. Fischer	Germania	€. 35,00
Chablis Vielles Vignes	Domaine Séguinot Bordet (Francia)	€. 39,00
Bordeaux Blanc “Valentine”	Lamothe de Haux (Francia)	€. 39,00
Viognier	Grès Saint Paul (Francia)	€. 26,00
Sauvignon DOC	Tenuta Strasserhof (BZ)	€. 27,00
Muller Thurgau DOC	Tenuta Strasserhof (BZ)	€. 27,00
Gewürztraminer Merus DOC	Tenuta Tiefenbrunner (TN)	€. 29,00
Gewürztraminer	Elena Walch (BZ)	€. 29,00
Chardonnay Trentino DOC BIO	Cantina Toblino (TN)	€. 36,00
Ribolla Gialla IGT	Masùt da Rive (GO)	€. 28,00
Pinot Grigio DOC	Masùt da Rive (GO)	€. 28,00
Pinot Grigio Ramato DOC Jesimis	Masùt da Rive (GO)	€. 32,00

Soave DOC	Giannitessari (VR)	€. 18,00
Soave Classico DOC	Pieropan (VR)	€. 24,00
Lugana Doc	Soc. Agricola Tommasi (VR)	€. 21,00
Lugana Doc	Cantina Patrizia Cadore (BS)	€. 21,00
Manzoni Bianco	Villa Minelli (TV)	€. 21,00
Falanghina Paternoster IGT	Agricola Tommasi (VR)	€. 19,00
Vermentino	I CAVALLINI DIACCIO MAREMMA (GR)	€. 25,00
Trebbiano DOC “Duca Minimo” BIO	La Cascina del Colle (CH)	€. 19,00
Pecorino IGT BIO	La Cascina del Colle (CH)	€. 21,00
Pecorino Superiore DOC “Aimè” BIO	La Cascina del Colle (CH)	€. 24,00
Verdicchio Classico Cru Palombare Superiore	Campanelli (AN)	€. 33,00
Grillo della Timpa BIO	Cantina Feudo Montoni (AG)	€. 27,00

I ROSSI

Bordeaux Superiore	Chateau Pey La Tour (Francia)	€. 36,00
Langhe Nebbiolo DOC	Marco Porello (CN)	€. 24,00
Pinot Nero IGT	Giannitessari (VR)	€. 18,00
Due Rosso (merlot, cabernet franc) IGT	Giannitessari (VR)	€. 18,00
Bardolino DOC	Albino Piona (VR)	€. 20,00
Valpolicella Classico DOC	Soc. Agricola Tommasi (VR)	€. 22,00
Valpolicella Classico DOC cl. 375	Villa Spinosa (VR)	€, 11,00
Valpolicella Classico DOC	Villa Spinosa (VR)	€. 22,00
Valpolicella Classico "Inatteso" DOC	Mazzi (VR)	€. 25,00
Valpolicella Classico DOC	Villa Spinosa (VR)	€. 22,00
Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC	Monte del Frà (VR)	€. 24,00
Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC	Soc. Agricola Tommasi (VR)	€. 29,00
Valpolicella Ripasso Superiore DOC cl. 375	Villa Spinosa (VR)	€. 19,00
Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC	Villa Spinosa (VR)	€. 29,00
Amarone della Valpolicella DOCG	Zardini Pietro (VR)	€. 43,00
Amarone della Valpolicella Classico DOCG	Villa Spinosa (vr)	€. 45,00
Amarone della Valpolicella “Punta 470” DOCG	Ca’ Rugate (VR)	€. 49,00

Sangiovese IGT BIO	La Rasina (SI)	€. 19,00
Rosso di Montalcino DOC BIO	La Rasina (SI)	€. 31,00
Bolgheri “Antillo” DOC	Guado al Melo (LI)	€. 31,00
Chianti Classico DOCG	I Fabbri (FI)	€. 30,00
Cabernet Sauvignon Toscana IGT	Poggio al Tufo (GR)	€. 23,00
Montepulciano d’Abruzzo DOC “Duca Minimo” BIO	La Cascina del Colle (CH)	€. 20,00
Montepulciano d’Abruzzo Rieserva “Mammut” DOC	La Cascina del Colle (CH)	€. 29,00
“Terrebaciate” (Merlot)	La Cascina del Colle (CH)	€. 25,00
Montepulciano d’Abruzzo Riserva “Mammut” DOC	La Cascina del Colle (CH)	€. 29,00
Primitivo di Manduria “Heracles” DOC	Soc. Agricola Tommasi (VR)	€. 19,00

DA DESSERT

Recioto Spumante	Cantina di Gambellara (VI)	€. 19,00
Passito IGT Malvasia	Villa Minelli (TV)	€. 29,00
Recioto della Valpolicella Classico DOCG “Francesca Finato Spinosa” cl. 375	Villa Spinosa (VR)	€. 27,00
Spumante Fior d’Arancio	Colli Euganei (VR)	€. 19,00
Caseo Moscato Spumante Dolce	Agricola Tommasi (VR)	€. 21,00