VINI DA DESSERT

	servito / asporto
Moscato d'Asti DOCG Saracco *Piemonte* Moscato d'Asti - 5.5°	**€ 16.00**
Barolo Chinato DOCG Ceretto *Piemonte* Nebbiolo - 17°	**€ 39.00**
Vin Santo del Chianti DOC Ruffino *Toscana* Trebbiano Toscano, Malvasia e altri vigneti complementari - 15.5°	**€ 15.00**
Passito di Pantelleria Ben Ryé Donna Fugata *Sicilia* Zibibbo - 14.5°	**€ 32.00**

CHAMPAGNE

	servito / asporto
Champagne AOC Demi Sec Ice Impérial Moet Chandon *Francia* Pinot nero, Chardonnay, Pinot Meunier - 12°	**€ 66.00**
Champagne Brut AOC Special Cuvèe Bollinger *Francia* Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier - 12°	**€ 75.00**
Champagne AOC Millesimato Brut Tattinger *Francia* Pinot Noir, Chardonnay - 13°	**€ 80.00**
Champagne Billecart Salmon Rosè Brut Billecart *Francia* Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier - 12°	**€ 93.00**

VINI AL CALICE

BOLLICINE

Champagne Cuvée Speciale Brut Renard Barnier *Francia* Chardonnay, Pinot Bianco e Nero - 12°	**€ 8.50**
Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut DOCG Grandi Vigne *Veneto* Glera - 12°	**€ 6.00**
Franciacorta Cuvée'22 Brut Castello Bonomi *Lombardia* Chardonnay - 12.5°	**€ 7.00**
Franciacorta Rosè DOCG Castello Bonomi *Lombardia* Pinot nero - 12.5°	**€ 7.00**

BIANCHI E ROSATI

Gewurztraminer Joseph Hofstatter *Trentino Alto Adige* Gewurztraminer - 14.5°	**€ 7.00**
Chardonnay Monsupello IGP *Lombardia* Chardonnay - 13.5°	**€ 6.00**
Gavi DOCG Grandi Vigne *Piemonte* Cortese - 12°	**€ 5.00**
Passerina IGP Grandi Vigne *Abruzzo* Passerina - 12°	**€ 5.00**
Irpinia Falanghina DOC Grandi Vigne *Campania* Falanghina - 13°	**€ 5.00**
Cirò Rosè DOC Grandi Vigne *Calabria* Gallioppo - 12.5°	**€ 5.00**
Fiano del Salento IGP Notte Rossa *Puglia* Fiano - 12.5°	**€ 5.00**
Vermentino Costa Molino DOC Argiolas *Sardegna* Vermentino - 14.5°	**€ 7.00**

VINI DA DESSERT

Moscato d'Asti DOC Grandi Vigne *Piemonte* Moscato bianco - 14°	**€ 3.50**

ROSSI

Valpolicella Ripasso DOC Tommasi *Veneto* Corvina, Rondinella, Corvinone - 13.5°	**€ 6.00**
Amarone della Valpolicella DOCG Tommasi *Veneto* Corvina, Rondinella, Corvinone, Oseleta - 15°	**€ 9.00**
Dolcetto di Diano d'Alba Grandi Vigne *Piemonte* Dolcetto - 13°	**€ 5.00**
Barolo DOCG Massolino *Piemonte* Nebbiolo - 14.5°	**€ 8.00**
Morellino di Scansano DOCG Grandi Vigne *Toscana* Merlot, Sangiovese, Alicante - 13.5°	**€ 5.00**
Montepulciano DOC Grandi Vigne *Abruzzo* Montepulciano - 13.5°	**€ 5.00**
Susumaniello Salento IGP Notte Rossa *Puglia* Susumaniello - 13.5°	**€ 5.00**

I nostri vini sono allo stesso prezzo della cantina di

IPER La grande

Per continuare a gustare il vino che ha reso speciale la tua esperienza al Ventisette, acquistalo in cassa.

SEGUICI SU INSTAGRAM

@ventisette_vinoecucina
#ventisettevinoecucina

Grandi Vigne

La cantina di PER La grande

BOLLICINE

	servito / asporto
Trento DOC *Trentino Alto Adige* Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco - 12.5°	€ 14.00
Trento Rosè DOC *Trentino Alto Adige* Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco - 12.5°	€ 17.00
Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry *Veneto* Glera - 11.5°	€ 10.00
Ribolla Gialla Brut *Friuli Venezia Giulia* Ribolla gialla - 12°	€ 10.00
Franciacorta DOCG Brut *Lombardia* Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero, Erbamat - 12.5°	€ 20.00
Franciacorta DOCG Satèn *Lombardia* Chardonnay - 12.5°	€ 25.00
Franciacorta DOCG Rosè *Lombardia* Pinot Nero, Chardonnay - 12.5°	€ 25.00

BIANCHI

	servito / asporto
Muller Thurgau DOC *Trentino Alto Adige* Muller Thurgau - 12°	€ 12.00
Gewurztraminer DOC *Trentino Alto Adige* Gewurztraminer - 13.5°	€ 14.00
Friuli Colli Orientali DOC Friulano *Friuli Venezia Giulia* Friulano - 13.5°	€ 10.00
Friuli Colli Orientali Sauvignon DOC *Friuli Venezia Giulia* Sauvignon - 13.5°	€ 10.00
Friuli Colli Orientali Ribolla Gialla DOC *Friuli Venezia Giulia* Ribolla gialla - 13.5°	€ 10.00
Lugana DOC *Lombardia* Trebbiano di Soave, Cortese - 12.5°	€ 13.00
Roero Arneis DOCG *Piemonte* Timorasso - 13°	€ 11.00
Timorasso Colli Tortonesi DOC *Piemonte* Timorasso - 14°	€ 13.00
Bolgheri Vermentino DOC *Toscana* Vermentino, Sauvignon blanc - 13.5°	€ 12.00
Fiano di Avellino DOC *Campania* Fiano - 13°	€ 10.00
Greco di Tufo DOC *Campania* Greco - 13°	€ 10.00
Etna bianco DOC *Sicilia* Carricante, Cataratto - 13°	€ 12.00
Vermentino di Sardegna DOC *Sardegna* Vermentino - 13.5°	€ 10.00

ROSSI

	servito / asporto
Lagrein DOC *Trentino Alto Adige* Lagrein - 13°	€ 10.00
Friuli Colli Orientali Refosco DOC *Friuli Venezia Giulia* Refosco dal Peduncolo Rosso - 13.5°	€ 10.00
Valpolicella Ripasso Superiore DOC *Veneto* Corvina, Corvinone, Rondinella - 14.5°	€ 12.00
Amarone della Valpolicella DOCG *Veneto* Corvina, Corvinone, Rondinella - 16°	€ 30.00
Langhe Nebbiolo *Piemonte* Nebbiolo - 14°	€ 12.00
Barbera d'Asti DOCG *Piemonte* Barbera - 14.5°	€ 10.00
Barbaresco DOCG *Piemonte* Nebbiolo - 14°	€ 17.00
Barolo DOCG *Piemonte* Nebbiolo - 14.5°	€ 30.00
Valtellina Superiore Sassella DOCG *Lombardia* Nebbiolo - 13°	€ 14.00
Sforzato della Valtellina DOCG *Lombardia* Nebbiolo - 15°	€ 27.00
Chianti Montespertoli DOCG Riserva *Toscana* Sangiovese - 14°	€ 12.00
Rosso di Montalcino DOC *Toscana* Sangiovese - 13.5°	€ 15.00
Bolgheri DOC Rosso *Toscana* Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah - 14°	€ 16.00
Brunello di Montalcino DOCG T*oscana* Sangiovese - 13.5°	€ 32.00
Montefalco Sagrantino DOCG *Umbria* Sagrantino - 15°	€ 14.00
Aglianico Del Volture DOC *Basilicata* Aglianico - 14°	€ 13.00
Primitivo di Manduria Riserva DOP *Puglia* Primitivo - 16°	€ 19.00
Etna Rosso DOC *Sicilia* Nerello mascalese - 14°	€ 12.00
Cannonau di Di Sardegna DOC *Sardegna* Cannonau - 14°	€ 10.00

BOLLICINE

	servito / asporto
Valdobbiadene Extra Dry Setage Canevel *Veneto* Glera - 11°	€ 25.00
Spumante Brut Cuvée 59 Tenuta Travaglino *Lombardia* Pinot Nero, Chardonnay - 12.5°	€ 25.00
Spumante Metodo Classico Extra Brut Frecciarossa *Lombardia* Pinot Nero - 12.5°	€ 25.00
Farfalla Extra Brut *Lombardia* Pinot nero - 12.5°	€ 29.00
Farfalla Rosè *Lombardia* Pinot nero - 12.5°	€ 30.00
Monsupello Spumante Brut Monsupello *Lombardia* Pinot Nero, Chardonnay - 13°	€ 30.00
Alma Assemblage Bellavista Extra Brut Bellavista *Lombardia* Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco - 13°	€ 34.00
Antinori Franciacorta Rosé Brut Tenuta Montenisa *Lombardia* Pinot Nero - 12°	€ 35.00
Franciacorta Blanc de Blancs Monte Rossa *Lombardia* Chardonnay - 12.5°	€ 35.00
Franciacorta Saten Millesimato Bonomi *Lombardia* Chardonnay - 12.5°	€ 35.00

ROSÈ

	servito / asporto
Rosa dei Frati DOC Ca' dei Frati *Lombardia* Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera - 12.5°	€ 12.00
I Germogli Pinot Rosè IGT Monsupello *Lombardia* Pinot Nero - 12°	€ 13.00
Scalabrone Bolgheri Rosè Antinori *Toscana* Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah - 12.5°	€ 14.00
Cerasuolo d'Abruzzo Rosè Tenuta Ulisse *Abruzzo* Montepulciano - 13°	€ 15.00
Merlot Rosè Tenuta Ulisse *Abruzzo* Merlot - 13°	€ 15.00
Primitivo Rosato IGP Notte Rossa *Puglia* Primitivo - 12.5°	€ 10.00

BIANCHI

	servito / asporto
Riesling Haus Klosterberg Markus Molitor *Germania* Riesling - 11.5°	€ 20.00
Gewurztraminer Nussbaumer DOC Tramin *Trentino-Alto Adige* Gewurztraminer - 14°	€ 30.00
Chardonnay DOC Le Vie di Romans *Friuli-Venezia Giulia* Chardonnay - 14°	€ 33.00
Lugana I Frati Doc Ca' dei Frati *Lombardia* Turbiana - 13°	€ 14.00
Levriere Pinot Grigio DOC Le Fracce *Lombardia* Pinot Grigio - 13°	€ 16.00
Gavi DOCG Villa Sparina *Piemonte* Gavi - 12.5°	€ 15.00
Vermentino Etichetta Nera DOC Lunae Bosoi *Liguria* Vermentino - 13°	€ 22.00
Trebbiano d'Abruzzo DOP Tenuta Ulisse *Abruzzo* Trebbiano - 13°	€ 15.00
Pecorino Terre di Chieti IGT Tenuta Ulisse *Abruzzo* Pecorino - 12.5°	€ 15.00
Passerina IGP Tenuta Ulisse *Abruzzo* Passerina - 13°	€ 15.00
Dieci Vendemmie Tenuta Ulisse *Abruzzo* Pecorino, Moscato - 13.5°	€ 35.00
Greco di Tufo Cutizzi DOCG Feudi San Gregorio *Campania* Greco - 12.5°	€ 19.00
Falanghina Vulcanico IGT Paternoster *Basilicata* Falanghina - 12°	€ 12.00
Fiano Terre d'Otranto DOC Notte Rossa *Puglia* Fiano - 12.5°	€ 10.00
Vermentino del Salento IGP Notte Rossa *Puglia* Vermentino - 12.5°	€ 13.00
Kikè Terre Siciliane Cantine Fina *Sicilia* Traminer, Sauvignon Blanc - 13.5°	€ 12.00
Sur Sur Grillo DOC Donnafugata *Sicilia* Grillo - 13°	€ 12.00

ROSSI

	servito / asporto
Pinot Nero DOC Les Cretes *Valle d'Aosta* Pinot nero - 13°	€ 21.00
Lagrein Alto Adige DOC Tramin *Trentino-Alto Adige* Lagrein - 12.5°	€ 18.00
Vertigo IGT Livio Felluga *Friuli-Venezia Giulia* Cabernet Sauvignon, Merlot - 13°	€ 17.00
Valpolicella Ripasso DOC Zenato *Veneto* Corvina, Rondinella, Oseleta - 14°	€ 27.00
Amarone della Valpolicella DOCG Masi *Veneto* Corvina, Rondinella, Molinara - 15°	€ 35.00
Nebbiolo d'Alba "Bernardina" Ceretto *Piemonte* Nebbiolo - 13.5°	€ 26.00
Lambrusco L'eclisse DOC Paltrinieri *Emilia Romagna* Lambrusco di Sorbara - 11°	€ 14.00
Le Volte Tenuta Ornellaia *Toscana* Merlot, Sangiovese, Cabernet - 13°	€ 23.00
Chianti Classico "Ama" Castello di Ama *Toscana* Sangiovese - 13.5°	€ 29.00
Amaranta Montepulciano d'Abruzzo Tenuta Ulisse *Abruzzo* Montepulciano - 14.5°	€ 24.00
Dieci Vendemmie Tenuta Ulisse *Abruzzo* Montepulciano - 14.5°	€ 35.00
Taurasi Feudi San Gregorio *Campania* Aglianico - 14°	€ 49.00
Negroamaro Terre d'Otranto Notte Rossa *Puglia* Negroamaro - 13.5°	€ 10.00
Primitivo di Manduria Riserva DOP Notte Rossa *Puglia* Primitivo - 14.5°	€ 22.00
La Bella Sedara Sicilia Donnafugata *Sicilia* Nero d'Avola, Merlot, Cabernet - 14°	€ 10.00

I vini presenti nella lista contengono solfiti