Il gusto al calice

BOLLICINE*

Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut DOCG Grandi Vigne - *Glera - 12%* **6**

Colore paglierino molto chiaro, intenso profumo di mela verde non ancora matura, che presenta connotati di freschezza e acidità perfettamente bilanciati. Al palato vi è uno spiccato aroma di polpa di mela e pera, il cui frutto è stato raccolto poco prima del termine della maturazione.

Trento DOC Brut Le Premier Cesarini Sforza - *Chardonnay - 12.5%* **6.5**

Nel calice si presenta di colore giallo paglierino con un fine perlage. All'olfatto emerge un bouquet intenso di agrumi e fiori bianchi. Al palato si delinea una struttura complessa e un finale persistente.

Champagne Cuvée Speciale Brut Renard Barnie - *Pinot Nero, Pinot Bianco, Chardonnay - 12%* **8.5**

Colore giallo paglierino con riflessi dorati, schiuma bianca in abbondanza di rapida effervescenza. Bollicine non finissime ma persistente. L'olfatto è floreale e leggermente fruttato. Al palato fresco e sapido ma non secco ma neanche dolce.

Franciacorta DOCG Rosé Berlucchi - *Chardonnay, Pinot nero - 12.5%* **7.5**

Rosa intenso, perlage fine e persistente. Al naso esprime profumi di frutti di bosco, di biscotti e di confetti, di lievito e di crosta di pane. In bocca è fine ed elegante. È equilibrato ed ottimamente sostenuto da un'acidità e da un'ottima freschezza. Chiude con un bel ritorno su note di ciliegia per un finale di buona persistenza.

BIANCHI E ROSATI*

Irpinia Falanghina DOC Grandi Vigne - *Falanghina - 13%* **5**

Colore cristallino, giallo paglierino. Al naso si presenta intenso con note di frutta, ananas, banana, mela e succo di pera su un leggero sfondo di fiori bianchi. Sapore di forte impatto e buona acidità che lascia la bocca fresca e saporita, un retrogusto di piacevole persistenza che richiama la mela verde e la banana.

Gewürztraminer Trentino DOC Mezzacorona - Gewürztraminer - 13.5% **5.5**

Colore giallo paglierino brillante e un profumo intenso di fiori e frutta matura, come litchi, pesca e agrumi dolci. Il sorso è morbido e ben equilibrato, con un finale fresco e armonioso, è ideale per chi cerca un vino profumato ma non dolce.

Marche IGP Passerina Grandi Vigne - Passerina - 12% **5**

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. All'odore presenta un fruttato elegante con sentori di mela e fiori. Il sapore secco e gradevolmente acidulo. Di buona persistenza aromatica mantiene il suo aroma caratteristico anche dopo due anni dalla vendemmia.

Cala Forte Toscana Vermentino IGT Frescobaldi - Vermentino - 12% **5**

Colore giallo paglierino limpido e brillante. All'olfatto si caratterizza per interessanti sentori mediterranei quali erbe aromatiche che ricordano il timo, la salvia e la maggiorana. In un secondo momento si palesano sentori floreali e di frutta a pasta gialla. Al palato risulta sapido, vivace, beverino e fresco.

Gavi DOCG Grandi Vigne - Cortese - 12% **5**

Giallo paglierino scarico, decisamente luminoso. Al naso esprime sentore di frutta matura, con note lievemente erbacee, ananas, arancio e fiori primaverili. Sapore fresco e brioso, con retrogusto secco, mediamente acido e rinfrescante. In bocca si nota una media struttura, unita ad eleganza e piacevolezza, con una buona persistenza nel finale.

Chardonnay DOC Venezia Falcaia - *Chardonnay - 12.5%* **5**

Colore giallo paglierino con riflessi che vanno dal verdolino all'oro bianco. Al naso un bouquet intenso che sprigiona note fruttate, tra tutte la mela, ma anche banana e spezie dolci, su sottofondo leggermente agrumato. Sapore asciutto, fresco ed invitante, di buona corposità e persistenza. Richiama le note fruttate, arricchite da presente sapidità.

Fiano del Salento IGP Notte Rossa - *Fiano - 12.5%* **5**

Giallo paglierino, olfatto ricco di fragranti note floreali unite a sentori di frutta esotica fresca. Al palato avvolge con una decisa morbidezza supportata da un'armonica sapidità e da una buona spalla acida.

Cirò Rosé DOC Grandi Vigne - *Gaglioppo - 12.5%* **5**

Vino cristallino, si presenta di color cerasuolo con riflessi rubino. Profumi di amarena e di rose si elevano intensi al naso e ritornano decisi a deliziare il palato.

DESSERT*

Moscato d'Asti DOC Grandi Vigne - *Moscato bianco - 5%* **3.5**

Un brillante colore giallo paglierino che invita subito alla beva con un bouquet intenso e inconfondibile di fiori d'arancio, pesca bianca e note di salvia.
Al palato è dolce, fresco e delicatamente frizzante.

ROSSI*

Susumaniello Salento IGP Notte Rossa - *Susumaniello - 13.5%* **5**

Rosso rubino intenso, bouquet complesso con note di frutta rossa che si intrecciano a sfumature speziate in perfetto equilibrio. Il tannino è presente ma non marcato, al gusto è pieno, strutturato, di innata eleganza e armonia tra morbidezza e austerità.

Dolcetto di Diano d'Alba DOCG Grandi Vigne - *Dolcetto - 13%* **5**

Rosso rubino con riflessi violacei tipici del Dolcetto e dei vini rossi giovani e fruttati. Ciliegie e piccoli frutti rossi, anche selvatici, sono molto evidenti, accompagnati da lievi note di erbe di campo.
Secco e rotondo chiude con un finale leggero alla mandorla, tipico del tannino di questo vitigno.
L'acidità è presente, ben bilanciata, sostiene il sorso e garantisce bevibilità e freschezza.
Si accompagna con salumi, primi piatti, pasta fresca, carni bianche e formaggi freschi.
Da apprezzare durante la sua gioventù.

Morellino di Scansano DOCG Grandi Vigne - *Merlot, Sangiovese, Alicante - 13.5%* **5**

Colore rosso rubino intenso. Profumo fruttato, speziato con sentori di ciliegia, marasca, frutti di bosco, liquirizia e vaniglia. Sapore secco, caldo, di spiccata acidità. Tannino morbido e vellutato.

Amarone della Valpolicella DOCG Sartori di Verona - *Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, altre varietà autoctone - 15%* **9**

Colore rosso rubino intenso. Al naso sciroppo di frutta rossa e mostarda. In bocca, rotondo, lievemente tannico, con una nota amarognola che accompagna fino alla fine.

Valpolicella Ripasso DOC Superiore Sartori di Verona - *Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina - 13.5%* **6**

Cromatismi di un rosso vivo granato e di gran tono. L'olfatto è premiato da sentori di bacca rossa che sconfinano nella ciliegia matura. Al palato denota grande morbidezza per un corpo particolarmente pieno.

Barolo DOCG "Le Terre" Terre del Barolo - Nebbiolo - 14% **8**

Il colore granato è l'anticamera di un profumo di fiori appassiti, leggermente vanigliato, complesso e ricco di sfumature. I tannini sono soffici ed accarezzano la lingua con gentilezza lasciando trasparire la grande concentrazione e unicità.

Campone Brunello di Montalcino DOCG Frescobaldi - Sangiovese - 14.5% **8.5**

Colore rosso rubino intenso. La complessità aromatica del bouquet è incredibile. Le note fruttate e floreali sono perfettamente integrate ed accompagnate da una splendida speziatura e da un delicato terziario. In bocca è perfettamente equilibrato e rotondo, con un tannino carezzevole. Il finale è lungo e persistente con lievi accenni fruttati nel retrogusto.

Montepulciano d'Abruzzo DOC Grandi Vigne - Montepulciano - 13% **5**

Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Il Bouquet è ampio e persistente; i profumi rivelano la prugna e i frutti di bosco. Al gusto è morbido, equilibrato e persistente, leggermente tannico.

*Per legenda e allergeni consultare il menù
I prezzi sono da intendersi in €