



BISOL 1542

Bollicine

È dal cuore delle colline di Valdobbiadene che prende vita il sogno di Bisol. Precursore del successo del prosecco nel mondo, dal 1542 racconta l'amore innato per la terra e per il vino attraverso la sua collezione di eccellenze di solo Prosecco. "Lavoriamo con grande passione affinché. Conegliano abbia lo stesso prestigio di Reims, Valdobbiadene lo stesso fascino di Epernay e il Prosecco la stessa notorietà della Champagne"

Crede

Prosecco Superiore Brut docg

Aroma fresco ed elegante in cui emergono fiori di prato e sentori fruttati delicati di mela e pera
Uvaggio : Glera 91% - Chardonnay 6% - P.Nero 3%

Affinamento : in vasche d'acciaio. **25€**

Molera

Prosecco Superiore Extra Dry docg

Note floreali e vivacine fruttate si fondono in un disegno olfattivo di rara finezza e ampiezza

Uvaggio : Glera 95% - Chardonnay 5%

Affinamento : in vasche d'acciaio. **25€**

Belstar

Cuvée Brut doc

Giallo paglierino, dal perlage molto fine. Al naso esprime note di chiara matrice floreale, fruttata e minerale che introducono ad un assaggio secco, equilibrato e saporito

Uvaggio : glera, verdiso, pinot bianco, chardonnay

Affinamento : in vasche d'acciaio. **22€**

Belstar

Cuvée rosé doc

Piacevoli aromi di piccoli frutti rossi, garofano e un leggero ricordo di foglia di pomodoro.

Il sorso è fresco, dotato di buon retrogusto fruttato.

Uvaggio : 100% Glera

Affinamento : in vasche d'acciaio. **22€**



FERRARI

Quella delle Cantine Ferrari è la storia di un sogno che inizia più di un secolo fa con Giulio Ferrari e continua oggi con la famiglia Lunelli. Il forte legame con il territorio trentino, la viticoltura di montagna e la ricerca della qualità senza compromessi hanno portato Ferrari a diventare il brindisi italiano per eccellenza. Premiate ogni anno con i più importanti riconoscimenti internazionali, le bollicine Ferrari Trento doc celebrano l'arte di vivere italiana, fatta di passione e gusto per la bellezza, che contraddistingue il nostro Paese nel mondo.

Maximum Blanc de Blancs

Accurata selezione di sole uve **Chardonnay**, vendemmia manuale prima metà di settembre.
Durata della maturazione: Media di 30 mesi sui lieviti selezionati in proprie colture. **55€**

Maximum Rosè

Pinot Nero 70% e **Chardonnay** 30%, vendemmia manuale nella prima metà di settembre.
Durata della maturazione: Oltre 36 mesi sui lieviti selezionati in proprie colture. **70€**

Perlè Millesimato

Accurata selezione di sole uve **Chardonnay** raccolte con vendemmia manuale.
Durata della maturazione: Media di 54 mesi sui lieviti selezionati in proprie colture. **80€**



PUIATTI

Le Bollicine

Dal 1967 protagonista nel mondo enologico e viticolo friulano, la **Cantina Puiatti** ha saputo evolversi cogliendo e anticipando sempre i continui cambiamenti. La filosofia produttiva si condensa nell'esaltazione delle caratteristiche dei vitigni bianchi tipici del Friuli, valorizzandole e rimanendo fedele alla loro essenza. Un'autenticità che si esprime in sapidità, freschezza ed eleganza.

Blanc de Blancs

Puiatti

Accurata selezione di sole uve **Chardonnay**, blend 70% vino dell'annata e 30% vino di riserva
Affinamento da 24 a 36 mesi sui lieviti in vasche d'acciaio. **38€**

Rosè de Noir

Puiatti

Accurata selezione di sole uve **Pinot Noir**, blend 60% vino dell'annata e 40% vino di riserva
Affinamento in acciaio, affinamento in bottiglia da 30 a 36 mesi sui lieviti. **48€**



CHAMPAGNE

Quella dello Champagne in Francia è una regione dai mille volti Delimitata da una legge del 1927, l'area di produzione a denominazione Champagne (AOC) si estende per poco più di 34.000 ettari sul territorio francese, a circa 150 chilometri da Parigi, e comprende 319 cru comunali diluiti in cinque dipartimenti: la Marne (67%), l'Aube (23%), l'Aisne (9%), la Haute Marne e la Seine et Marne. Sono 17 i villaggi che godono storicamente della denominazione Grand Cru e 44 quelli classificati come Premier Cru.

Cremant de Bourgogne

Veuve Ambal

Uvaggio : Chardonnay 50% - P.Nero 40% - Aligotè 10 %
Affinamento 12 mesi sui lieviti in vasche d'acciaio. **34€**

Champagne Delamotte

Delamotte

Uvaggio : Chardonnay 50% - P.Nero 30% - P. Meunier 10 %
Affinamento 36 mesi sui lieviti in bottiglia. **100€**

Champagne Blanc de Blancs

Guenin Liliale

Accurata selezione di sole uve **Chardonnay**
Affinamento 24 mesi sui lieviti in bottiglia. **85€**

Champagne Istant Nature

Maurice Grumier

Uvaggio : Chardonnay 33 % - P. Nero 33% - P. Meunier 34 %
Affinamento 60 mesi sui lieviti in bottiglia. **95€**

Champagne Grand Rose

Chateau de Bligny

Uvaggio : Chardonnay 50% - P. Nero 50%
Affinamento 36 mesi sui lieviti in bottiglia. **80€**

Champagne Cuvée Prestige

Taittinger

Uvaggio : P.Nero 30% - P. Meunier 30% - Chardonnay 40%
Affinamento 48 mesi sui lieviti in bottiglia. **110€**



PLANETA

La nostra è la storia di un viaggio nel tempo e nello spazio, attraverso la Sicilia da ovest a est, nei cinque territori in cui oggi nascono i nostri vini, i nostri olii e i luoghi della nostra ospitalità familiare. Un viaggio lungo il quale abbiamo scelto di tutelare l'unicità dell'ambiente, dei paesaggi e della cultura con lo stesso rispetto con cui esploriamo le caratteristiche dei terroir e dei vitigni, valorizzando le specificità di ogni territorio.

La Segreta

Uvaggio : Grecanico 50%, Chardonnay 30% ,Viogner 10%, Fiano 10% tutte le uve sono sapientemente coltivate nei vigneti di proprietà.

Fermentazione: a temperatura controllata in acciaio per circa 4 mesi

Affinamento : per circa 4 mesi in bottiglia. **18€**

Terebinto

Uvaggio : Grillo 100% tutte le uve sono sapientemente coltivate nei vigneti di proprietà.

Fermentazione: Affina sulle fecce fini per 4 mesi in vasche d'acciaio

Affinamento : per circa 4 mesi in bottiglia. **22€**

Etna Bianco

Uvaggio : Carricante 100% tutte le uve sono sapientemente coltivate nei vigneti di proprietà.

Fermentazione: affina in acciaio inox e una parte in tonneaux

Affinamento : in vasche d'acciaio e tonneaux. **30€**



Puiatti

Dal 1967 protagonista nel mondo enologico e viticolo friulano, la **Cantina Puiatti** ha saputo evolversi cogliendo e anticipando sempre i continui cambiamenti. La filosofia produttiva si condensa nell'esaltazione delle caratteristiche dei vitigni bianchi tipici del Friuli, valorizzandole e rimanendo fedele alla loro essenza. Un'autenticità che si esprime in sapidità, freschezza ed eleganza.

Pinot Grigio

Uvaggio : Pinot Grigio 100%

Fermentazione: a temperatura controllata in acciaio per circa 4 mesi

Affinamento : per circa 4 mesi in bottiglia. **30€**

Friulano

Uvaggio : Tocaj / Friulano 100%

Fermentazione: a temperatura controllata per 4 mesi

Affinamento : per circa 4 mesi in bottiglia. **30€**

Ribolla gialla

Uvaggio : Ribolla gialla 100%

Fermentazione: per 4 mesi in acciaio

Affinamento : per 3 mesi circa in bottiglia. **32€**

Traminer

Uvaggio : Traminer 100%

Fermentazione: a temperatura controllata in acciaio per circa 4 mesi

Affinamento : per circa 4 mesi in bottiglia. **35€**



ALOIS LAGEDER

Applicando i principi del metodo biologico-dinamico, la Tenuta vinicola Alois Lageder coltiva in Alto Adige 55 ettari di vigneti di proprietà della famiglia. L'approccio olistico è alla base di tutta la nostra attività, dei rapporti che ci legano da molti anni coi numerosi partner viticoltori, e anche della nostra ambizione di diffondere la consapevolezza per un'agricoltura più naturale e sostenibile.

Gewurztraminer

Uvaggio : Gewurztraminer 100%

Fermentazione: a temperatura controllata in acciaio

Affinamento : sulle fecce fini in acciaio circa 4 mesi. **27€**

Müller Thurgau

Uvaggio : Müller Thurgau 100%

Fermentazione: a temperatura controllata in acciaio

Affinamento: del vino sulle fecce fini per 4 mesi. **24€**

Chardonnay

Uvaggio : Chardonnay 100%

Fermentazione: a temperatura controllata in acciaio

Affinamento : sulle fecce fini in acciaio circa 4 mesi. **26€**



BELGUARDO

Da oltre sei secoli, la nostra famiglia si dedica all'attività vitivinicola con passione e impegno che si rinnovano di generazione in generazione. Oggi come ieri, la famiglia Mazzei porta avanti l'eredità del suo sapere a Castello di Fonterutoli dove tutto è iniziato, una delle realtà più importanti del Chianti Classico e della Toscana, con una storia conclamata e un futuro ancora tutto da scrivere.

Vermentino

Uvaggio : Vermentino 100%

Fermentazione: a temperatura controllata in vasche d'acciaio inox

Affinamento : In vasche di cemento vetrificato. **28€**



ZISOLA

Il fascino del territorio siciliano

La Tenuta è situata nella Sicilia Sud-Orientale, terra d'origine del vitigno Nero d'Avola, a pochi passi da Noto, celebre per i suoi edifici barocchi e patrimonio dell'Umanità Unesco.

In questa terra ricca di storia, cultura e fascino, i Mazzei hanno individuato potenzialità ancora inesprese ed hanno avviato un ambizioso progetto vitivinicolo nel 2003.

Azisa

Uvaggio : Grillo 100%

Fermentazione: in vasche d'acciaio e cemento

Affinamento : per alcuni mesi in bottiglia. **30€**



BERTANI

Da oltre un secolo e mezzo realizziamo vini riconoscibili per la loro identità, vini dal profilo stilistico chiaro e quindi inconfondibile. Abbiamo sempre scelto la strada dei vini di territorio, anche quando a guidare è il metodo. Una strada a volte più ardita ma che costruisce relazioni solide. Perché non ci è mai bastato accontentare i consumatori, abbiamo sempre voluto farli felici.

Sereole Soave

Uvaggio : Garganega 100%

Fermentazione: a temperatura controllata in vasche d'acciaio

Affinamento : in tini di rovere francese per 4/5 mesi. **24€**



IL BORRO

Nel 1993 Ferruccio Ferragamo diviene proprietario della Tenuta Il Borro, che negli anni precedenti era solito frequentare con la famiglia e gli amici per battute di caccia e per soggiornarvi durante le vacanze. Da quel momento ha iniziato un importante lavoro di recupero del borgo medievale che fu completamente restaurato, valorizzandone la storia, le tradizioni e la natura intorno, con particolare attenzioni ai vigneti che vi si trovavano. Oggi, a gestire l'intera Tenuta ci sono due dei suoi sei figli: Salvatore, Amministratore Delegato, e Vittoria, responsabile dell'Orto del Borro e dei progetti speciali. Autenticità, rispetto dell'ambiente, cultura e valorizzazione delle eccellenze locali sono i cardini della filosofia sostenibile de Il Borro, che ne guidano ogni scelta.

Lamelle

Uvaggio : Chardonnay 100%

Fermentazione: in vasche d'acciaio a contatto con i lieviti

Affinamento : per alcuni mesi in bottiglia. **30€**



TENUTE SAN SISTO

Tenute San Sisto nasce nelle Marche, da una costola di Fazi Battaglia, storica icona del Verdicchio di Jesi nata nel 1949 e di proprietà del gruppo Bertani Domains, della famiglia Angelini. Questa linea si sviluppa con l'idea di esaltare l'altissima qualità del verdicchio e la sua tipicità partendo dai migliori terroir delle Marche, concentrando l'attenzione sui Cru più prestigiosi ed importanti della cantina Fazi Battaglia e raggruppandoli sotto l'etichetta dorata di Tenute San Sisto.

Verdicchio

Uvaggio : Verdicchio 100%
Fermentazione: in acciaio per circa 4 mesi
Affinamento : per circa 3 mesi in bottiglia. **25€**

Passerina

Uvaggio : Passerina 100%
Fermentazione: a temperatura controllata in acciaio per circa 4 mesi
Affinamento : per circa 3 mesi in bottiglia. **22€**

Pecorino

Uvaggio : Pecorino 100%
Fermentazione: in acciaio per circa 4 mesi
Affinamento : per circa 3 mesi in bottiglia. **22€**



CERETTO

L'azienda vinicola Ceretto nacque negli anni '30 del Novecento: Riccardo Ceretto, che non possedeva vigneti, vinificava comprando uve altrui. La svolta coincise con l'ingresso in azienda dei figli Bruno e Marcello, che portavano con sé un pensiero innovativo per l'epoca: l'importanza della terra. Negli anni '60 Bruno e Marcello cominciarono a mappare i terreni da cui venivano i vini migliori, e ad acquistare i vigneti. Dalla terra non si sarebbero più allontanati.

Blangè

Uvaggio : Arneis 100%

Fermentazione: a temperatura controllata in acciaio per circa 4 mesi

Affinamento : per circa 5 mesi in bottiglia **30€**



JERMANN

1881 Il trisavolo **Anton Jermann** giunge a Farra dalla zona di produzione vinicola austriaca del Burgenland: e questo l'anno di fondazione dell'azienda Jermann.

1930-1940 **Angelo Jermann**, che oggi ha 93 anni, non solo continua a portare avanti la tradizione di allevamento delle viti familiare, ma si dedica contemporaneamente con passione all'allevamento del bestiame, contribuendo a fare del brand Jermann un'azienda familiare etica e di successo, a tutto tondo.

Vinnae

Uvaggio : Ribolla gialla 100%

Fermentazione: a temperatura controllata in acciaio

Affinamento : per circa 6 mesi in botti di rovere di Slavonia. **34€**

Sauvignon

Uvaggio : Sauvignon 100%

Fermentazione: Il vino viene lasciato affinare sui lieviti. **36€**

in vasche d'acciaio circa 6 mesi

Affinamento : in bottiglia

Pinot Grigio

Uvaggio : Pinot Grigio 100%

Fermentazione: a temperatura controllata in acciaio

Affinamento : per circa 6 mesi in bottiglia. **34€**

Pinot Bianco

Uvaggio : Pinot Bianco 100%

Fermentazione: a temperatura controllata in acciaio

Affinamento : per circa 6 mesi in bottiglia. **35€**



FRANCIA

La viticoltura in Francia, quindi la coltivazione della vite per la produzione di vino, ha radici molto antiche. Attualmente nella produzione di vini a livello mondiale la Francia è seconda soltanto all'Italia.

Chablis Borgogna

Louis Moreau

Uvaggio : Chardonnay 100%

Fermentazione: a temperatura controllata in acciaio

Affinamento : per circa 4 mesi a contatto con fecce fini. **50€**

Pouilly Fumè

Serge Deguenau Loira

Uvaggio : Sauvignon Blanc 100%

Fermentazione: sulle fecce a temperatura controllata

Affinamento : per circa 6 mesi in bottiglia. **55€**

Riesling Les Hospices

Gerard Neumeyer Alsazia

Uvaggio : Riesling 100%

Fermentazione: a temperatura controllata in acciaio

Affinamento : per circa 6 mesi in acciaio inox. **36€**



CONTINI

Prima Salvatore, poi Attilio, oggi Paolo e i nipoti Alessandro e Mauro: la cantina Contini è cresciuta e maturata come i vini e i successi che l'hanno resa grande, attraverso la passione e l'impegno di ben quattro generazioni. Per quasi 120 anni un unico filo conduttore, rappresentato dalla Vernaccia di Oristano, ha caratterizzato il lavoro dell'azienda Contini. Poi, negli anni, la Vernaccia è stata affiancata da altre importanti produzioni: lo storico vitigno Nieddera, i tradizionali Vermentino e Cannonau, le sperimentazioni ben riuscite come il Karmis, gli Attilio e il biologico Mamaioa. Oggi l'azienda produce una gamma completa di vini con la quale è presente in Italia e all'estero.

Elibaria

Uvaggio : Vermentino di Gallura 100%

Fermentazione: a temperatura controllata in vasche d'acciaio

Affinamento: In acciaio e bottiglia per alcuni mesi. **28€**

Karmis

Uvaggio : Vernaccia 30% , Vermentino 70%

Fermentazione: Pressatura soffice in vasche d'acciaio

Affinamento : In acciaio con periodici batonnage e poi in bottiglia. **26€**



MRIZI i ZANAVE

Mrizi i Zanave è un ristorante, agriturismo a Fishta, vicino a Lezha. Esso Prende il nome dall'opera poetica di Gjergj Fishta. Mrizi i Zanave adagiato su una verde collina ha come motto il rifiuto dell'ordine quotidiano ,della calma, della riflessione, rafforzato dal Sentiero del Pensiero, un percorso nella natura, dove sono scolpiti nel legno i versi del poeta Gjergj Fishta. L'idea per fare il primo passo dell'agriturismo a Fishta è nata dal romantico borgo di Altin Prenga. Quella che gli amici di Altin Prenga chiamavano "follia" si è rivelata una storia di successo non solo per Fishta, ma anche più ampia nella zona di Zadrima, dice Altin.

Ara e Dardhes

Uvaggio: Shesh i Bradhe e Chardonnay
Fermentazione: a temperatura controllata in acciaio
Affinamento : affina per alcuni mesi in acciaio **38€**



LUNELLI

Forte dell'esperienza enologica di tre generazioni, la famiglia Lunelli sceglie di coltivare fino in fondo la passione per l'eccellenza vitivinicola affiancando ai successi conseguiti con il Trentodoc Ferrari una collezione di vini fermi di alta qualità, espressione di tre cantine in altrettante regioni italiane: Tenuta Margon in Trentino, Tenuta Podernovo in Toscana e Tenuta Castelbuono in Umbria.

Pietragrande

Uvaggio : Chardonnay 80% , Sauvignon Blanc, Incrocio M, P.Bianco 20%

Fermentazione: a temperatura controllata in acciaio

Affinamento : per circa 6 mesi in bottiglia. 24€

Villa Margon

Uvaggio : Chardonnay 100%

Fermentazione: Almeno 10/12 mesi in acciaio e Barrique

Affinamento : 8 /10 mesi in bottiglia. 75€



VINI ROSATI

Il vino rosato è un incanto cromatico, un arcobaleno che si scioglie nel bicchiere.

Il suo colore è un rosa intenso, che sprigiona passione e piacere.

Il suo profumo è un bouquet di note fresche, che sfiorano la mente come un vento d'estate.

Ciliegie mature, petali di rosa e agrumi, che si uniscono in una danza aromaticamente seducente.

Il vino rosato è come una carezza di seta, che sfiora le papille gustative con dolcezza.

È un sorriso che si accende sulle labbra, e un'emozione che risveglia l'anima.

Rosato di Toscana

Rocca di Montegrossi

Uvaggio : Sangiovese 100%

Fermentazione: a temperatura controllata per un mese

Affinamento : sui suoi lieviti per circa 3/4 mesi. **28€**

Lagrein Rosé Mitterberg

Alois Lagerder

Uvaggio : Lagrein 100%

Fermentazione: a temperatura controllata in acciaio

Affinamento : sulle fecce fini in acciaio 4 mesi circa. **25€**

Bertarosè

Bertani Veneto Rosato

Uvaggio : Molinara 50%, Corvina 30%, Rondinella 20%

Fermentazione: a temperatura controllata in acciaio per 3 mesi

Affinamento : affina per pochi mesi in bottiglia. **24€**

Rosato di Sicilia

Planeta

Uvaggio : Nero D'Avola 50%, Syrah 50%

Fermentazione: con pressatura soffice in vasche di acciaio

Affinamento : affina per circa 3 mesi in bottiglia. **18€**

Roza

Mrizi i Zanave

Uvaggio: Kallmet 100%

Fermentazione: a temperatura controllata in acciaio

Affinamento : affinamento per alcuni mesi in acciaio **38€**



VINI ROSSI

Il vino rosso è un elisir dalla personalità unica, capace di trasmettere emozioni e sensazioni che poche altre bevande possono eguagliare. La sua tonalità calda e avvolgente, il suo aroma intenso e persistente e il suo gusto complesso e sfaccettato ne fanno un prodotto inimitabile e amato in tutto il mondo.

Tirrenico

Belguardo Maremma Toscana

Uvaggio : Cabernet F 10%.Cabernet S 65%,Petit Verdot 5%,Alicante 20%

Fermentazione: a temperatura controllata in acciaio

Affinamento : affina in barrique. **28€**

Chianti Classico

Rocca di Montegrossi

Uvaggio : Sangiovese 84%,Colorino 5%,Canaiole 11%

Fermentazione: In vasche di cemento vetrificato

Affinamento : in tini di rovere di Allier. **32€**

Frappato

Planeta Vittoria

Uvaggio : Frappato 100%

Fermentazione: pressatura soffice e fermentazione in acciaio

Affinamento : in bottiglia. **22€**

Red Angel

Jermann Pinot Nero

Uvaggio : Pinot Nero 100%

Fermentazione: a temperatura controllata in acciaio

Affinamento : per circa 4 mesi in piccole botti di rovere. **38€**

Vernatsch - Schiava

Alois Lageder

Uvaggio : Schiava 100%

Fermentazione: a temperatura controllata in acciaio

Affinamento : per circa 6 mesi in vasche di cemento. **20€**



VINI DA DESSERT

Tra le dolci colline dorate, tra i filari di viti baciati dal sole, nasce il nettare degli dei, il vino dolce e passito. In ogni goccia si racchiude la dolcezza dell'uva matura, la pazienza dell'uomo che l'ha coltivata, la sapienza del mastro che l'ha fatto fermentare. Il suo colore ambrato risplende come il tramonto su un mare calmo, e il suo profumo intenso invita a un sorso lento e meditato.

Ambar

Florio Terre Siciliane IGT

Prodotto da uve moscato di alessandria, moscato bianco, ideale in accompagnamento a tutta la pasticceria, si sposa bene anche con frutta e gelato. **26€**

Oxydia

Florio Terre Siciliane IGT

Uvaggio: Zibibbo 100%

Al gusto pieno, morbido dai sentori di fichi secchi e albicocca.

Abbinamento: Dolci al cucchiaio, Torte di frutta e crema. **25€**

El Candado

Perdo Ximenez Sherry

Aromi intensi di uva passa, fichi secchi e caffè. Si abbina in modo ottimale al cioccolato. **60€**



BIRRA

La birra è una bevanda che si rispetta, che ha conquistato il mondo con la sua forza, unendo persone e culture in un solo sorso. Il suo sapore deciso e amarola rende la scelta perfetta per chi cerca una bevanda forte e gustosa, senza compromessi. Ma la birra non è solo questo, è anche tradizione e arte, un universo vasto e affascinante di birre artigianali, che esprimono la maestria di birrai talentuosi.

Tre + Due

32 Vie dei Birrai

Birra leggera e dissetante, con spaziatura e luppolatura abbondanti, profumo intenso e rinfrescante, persistente in bocca, decisa in modo da reggere gli abbinamenti con il cibo. Birra di alta fermentazione rifermentata in bottiglia. **20€**

Oppale

32 Vie dei Birrai

Birra chiara, frutto del sapiente connubio tra differenti tipologie di luppolo, attentamente combinate al malto caramello. Birra complessa che alterna note dolci e amare.

Birra di alta fermentazione rifermentata in bottiglia. **18€**

Curmi

32 Vie dei Birrai

Birra rinfrescante, gradevolmente acidula e poco gassata, prodotta da farro non maltato unita a malto d'orzo. Birra delicata, scorrevole e leggermente speziata con aromi citrici e tropicali.

Birra di alta fermentazione rifermentata in bottiglia. **20€**