



Langhe Doc Arneis Blancè

€ 35,00

Prodotto: Cerretto 2015
Zona: Alba
Gradazione Alcolica: 13%

l'Arneis, vitigno autoctono, produce un vino molto fruttato con sentori di pera e mela. La fragranza e la sapidità sono favorite dalla poca CO2, mantenuta dalla fermentazione, utile anche per sopperire alla bassa acidità tipica del vitigno.

Queste caratteristiche lo rendono ideale ad accompagnare piatti di pesce di ogni genere dall'antipasto al fritto, Crudi e Tartare oppure un primo delicato con funghi o verdure, meglio se un risotto.



Jerman Pinot Grigio

€ 35,00

Prodotto: Jerman 2014
Zona: Venezia Giulia
Gradazione Alcolica: 12,50%

Pinot Grigio da uve pinot grigio vinificate parzialmente in bianco. Ha colore paglierino intenso con leggera nuance rosa antico. E' di profumo intenso, ampio e fruttato, con ottima persistenza. Il sapore è asciutto, morbido, particolarmente armonico per il corpo pieno. Si abbina con zuppe di pesce, primi piatti e grigliate di mare e varie preparazioni a base di funghi prataioli e porcini.



Vintage Tunina

€ 75,00

Prodotto: Jerman 2013
Zona: Venezia Giulia
Gradazione Alcolica: 13,50%

Vintage Tunina da uve Sauvignon, Chardonnay con aggiunte di Ribolla Gialla, Malvasia Istriana e Picolit.

Da sottolineare che si tratta di un vero e proprio uvaggio. Ha colore paglierino brillante con riflessi dorati. Il profumo è intenso, ampio, di grande eleganza e persistenza, con sentori di miele e fiori di campo. Ha sapore asciutto, morbido, molto armonico, con persistenza eccezionale, dovuta al corpo particolarmente pieno.

Si abbina con primi tartufati, con grande varietà di piatti di pesce, soprattutto al forno e salsato, ma arriva a poter sposare anche carni bianche.

CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT

€ 60,00



Cuvée Saint-Petersbourg

E' uno Champagne Brut in piena regola ed il suo sapore è piacevolmente fresco, e ben bilanciato con le bollicine che solleticano e ci accompagnano verso il finale quasi abboccato.

Accompagna alla perfezione una vasta gamma di pietanze, dalle carni bianche ai carpacci di carne rossa più delicati, passando per antipasti di pesce e crostacei in generale, senza dimenticare ostriche e crudità, per finire con alcuni dessert di pasticceria secca e confettura di frutta.



Prosecco Bolle'

€ 15,00

Il "Bollé" Cuvée Extra Dry della Cantina Andreola è uno Spumante Metodo Charmat morbido e delicato dal colore paglierino limpido con un perlage elegante, fine e persistente.

All'olfatto gli aromi sono delicati e con piacevoli note agrumate. Si percepisce un lieve aroma floreale che ricorda il glicine e la rosa. Al palato è morbido, fresco e con corretta sapidità.

Molto armonico e di media persistenza.



Franciacorta Brut

€ 30,00

Prodotto: Marzaghe

Spuma soffice, morbida con buona persistenza di una tenue corona; perlage sottile e continuo. Colore giallo paglierino, con riflessi verdolini. Profumo fresco, ricco, elegante discretamente persistente e di media intensità. Sentori di frutti a polpa bianca e note agrumate. Sapore di grande freschezza e gradevole acidità, morbido ed equilibrato. Sentori finali di Agrumi



Franciacorta Rosè
Prodotto : Marzaghe

€ 35,00

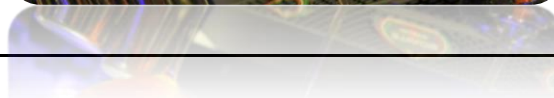
La personalità del Pinot Nero e l'ingegnosa finezza dello Chardonnay saggiamente dosate si fondono in un perfetto equilibrio che dona al palato la carezzevole freschezza tipica del bouquet di rose impreziosita dalla delicatezza dei germogli primaverili e dalle inflorescenze rosate del rovo. Grana finissima esaltata dalla colorazione indelebilmente intensa. Vino da tutto pasto perfetto con qualsiasi cibo, particolarmente indicato per primi piatti, carni saporite, grandi salumi e formaggi.



Franciacorta Satèn
Prodotto: Marzaghe

€ 35,00

Chardonnay in purezza. Conciliante, suadente e straordinariamente penetrante, la spumeggiante cremosità lo rende un Franciacorta superbo, cortese e di massima eleganza. Premier al naso denota sentori di frutta intagliati con leggerezza dagli aromi della vaniglia e della nocciola. Particolarmente equilibrato seppur dotato di carattere acuto e brillante. Vino da aperitivo, particolarmente indicato per piatti a base di pesce.



VINI BIANCHI



Falanghina

€ 18,00

Prodotto: Historia Anitqua
Zona: Campania
Gradazione alcolica: 13,5 %

Di colore oro, ha ricchi ed intensi profumi di fruttati di mela, ananas e frutta gialla e floreali. Fresca al palato si apprezza per un'ottima acidità ben equilibrata dalla struttura del vino. Vino da tutto pasto accompagna primi piatti, minestre, cucina a base di pesce in generale piatti freddi, mozzarella di bufala e formaggi freschi.



Gewürztraminer

€ 22,00

Prodotto : Cantina Kellerei
Zona: Alto Adige
Gradazione alcolica: 15%

Giallo paglierino, profumo aromatico di rose, cannella e albicocca. Sapore pieno, sapido e aromatico. Si accompagna perfettamente con piatti a base di fegato d'oca, piatti asiatici e crostacei, gorgonzola o roquefort stagionato.



Satrico

€ 18,00

Prodotto: Casale del Giglio
Zona: Lazio
Gradazione alcolica: 13%

Colore giallo paglierino molto luminoso, profumo di notevole intensità e persistenza. Leggermente aromatico e fruttato. Sapore secco, elegante e con buona rispondenza gusto-olfattiva di buona mineralità, sapido, lungo nella chiusura

**Oppidum Moscato di Sant'Andrea****€ 20,00**

Prodotto: Cantina di Sant'Andrea

Zona: Lazio – Terracina

Gradazione alcolica: 13%

Colore giallo paglierino carico con lievi riflessi dorati. Profumi molto intensi e tipici del vitigno di provenienza, complessi con note di frutta tropicale, rosa appassita, albicocca. Sapore ricco, pieno, equilibrato nell'acidità ed esuberante nelle note aromatiche, con una notevole lunghezza retrolfattiva che chiude con tipiche note di mandorla amara.

**Vermentino DOCG****€ 22,00**

Prodotto: Tenuta Gregu

Zona: Sardegna

Gradazione alcolica: 13,50%

Si presenta di colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli, dai profumi intensi, note fruttate e floreali. Sapore lungo, sapido e persistente. Da gustare come aperitivo, abbinato a frutti di mare o a piatti di pesce.

**Pecorino****€ 18,00**

Prodotto: Collefrisio

Zona: Chieti

Gradazione alcolica: 13,5%

Al naso è intenso, abbastanza complesso, fine, con note floreali di fiori gialli; fruttate di agrumi, frutti tropicali, pesca bianca, mango; note di erbe aromatiche come la salvia. In bocca è secco, caldo, abbastanza morbido, fresco e con una buona trama sapida. Vino Bianco proveniente da uve della varietà del Pecorino, raccolte in vigneti selezionati. Si abbina perfettamente con antipasti, primi piatti delicati, pesce e formaggi freschi e carni bianche.



Fiano d'Avellino

€ 18,00

Prodotto: Cantina Vinicola del Sannio
Zona: Castelverde
Gradazione alcolica: 13%

Colore giallo paglierino tenue. Il profumo è persistente floreale con sensazione di pesca bianca, frutta esotica, nocciola. Al gusto è un vino strutturato e con buona acidità, che tradizionalmente si accompagna a piatti a base di pesce e crostacei, carni bianche e risotti e piatti a base di verdure.



Ribolla Gialla

€ 20,00

Prodotto: Scolaris
Zona: Friuli Venezia Giulia
Gradazione alcolica: 13%

Le note dei fiori di castagno armonizzano con il sapore degli agrumi e l'aroma della frutta esotica.

Sapore:

Pieno, suadente, di buona acidità e con retrogusto aromatico

Abbinamenti gastronomici:

Prosciutto bianco, tortelli con ricotta, molluschi e pesci marinati, risotti di pesce.



Muller Thurgau

€20,00

Prodotto: Cantina Kellerei
Zona: Alto Adige
Gradazione alcolica: 12,5%

Uve selezionate, fermentazione a temperatura controllata e maturazione in botti di acciaio, per mantenere la freschezza del vino. Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli. Sentore: fruttato aromatico di melone bianco, mela, fieno e note di moscato. Sapore fresco, elegante, aromatico, piacevolmente pieno. Ottimo come aperitivo, con pesce e piatti leggeri, piatti vegetariani e pollame.



Greco di Tufo DOCG

€ 18,00

Prodotto: Sannio
Zona:
Gradazione: 13%

Asciutto ed armonioso, ottenuto da uve coltivate sulle migliori colline del comune di Tufo. Grande aperitivo, si esalta con risotti, carni bianche, piatti a base di pesce e soprattutto crostacei e frittura di mare.



Sauvignon

€ 22,00

Prodotto: Scolaris
Zona: Friuli Venezia Giulia
Gradazione: 12,50%

Colore giallo paglierino con riflessi tendenti al verdognolo. Il profumo è quasi selvatico, con sensazioni di peperone giallo, salvia, pesca e una nota di foglia di pomodoro. Nerbo morbido ed elegante, con lunga persistenza aromatica.





DONNAFUGATA

€ 22,00

Prodotto: Damarino
Zona: Sicilia
Gradazione: 11,50%

Nel calice seduce lo sguardo con le tonalità delicate del giallo paglierino. La palette aromatica è ricca ed esuberante e svela una piacevole quanto raffinata sinfonia di fiori bianchi e piccoli aromi di mela verde e agrumi. Adatto ad accompagnare antipasti e piatti di pesce



SANCERRE

€ 35,00

Grande Réserve

Prodotto: France
Zona: Loira
Gradazione: 13%

Sauvignon Blanc secco fruttato, con un finale esotico e aromatico. Ideale con piatti di pesce, crostaci e carni bianche e formaggi freschi.



CHABLIS

€ 35,00

Prodotto: France
Gradazione: 12,5%

Il suo aroma particolare è frutto di una combinazione felice tra le pregiate uve Chardonnay. E' un vino bianco secco, dal caratteristico colore dorato con riflessi verdi, dagli aromi minerali.

Ideale per piatti di pesce, crostacei e Frutti di Mare



Conte della Vipera

€ 45,00

Prodotto: Antinori
Gradazione: 12,5%

Si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso colpisce per il suo finissimo bouquet: predominano sentori di frutta matura come la pesca, il pompelmo e l'ananas. Al palato è avvolgente, equilibrato e persistente, sostenuto da una buona freschezza e sapidità. Ideale per piatti di pesce, crostacei e Frutti di Mare



Cervaro della Sala

€ 80,00

Prodotto: Antinori
Gradazione: 12,5%

Si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso colpisce per il suo finissimo bouquet: predominano sentori di frutta matura come la pesca, il pompelmo e l'ananas. Al palato è avvolgente, equilibrato e persistente, sostenuto da una buona freschezza e sapidità. Ideale per piatti di pesce, crostacei e Frutti di Mare
