



Entrèe

Tagliere di salumi nostrani con degustazione di formaggi D.O.C. accompagnati da confetture e carta di pane fritta (min. 2 persone) (1-7-8)	€ 25,00
Composizione di antipasti assortiti del "Pepe Rosa" (1-3-7)	€ 18,00
Sashimi di filetto di manzo guarnito con olive taggiasche, frutti di capperi , cuore di palma e tartare di cipolle rosse di Tropea (10-11-12)	€ 16,00
Bresaola di cervo con Castelmagno, crostini di pane e olio tartufato (1-6-7-8)	€ 15,00
Tavolozza con prosciutto Patanegra con crostini di pane al pomodoro e basilico (1-8)	€ 19,00
Crostini di pane e riccioli di burro con acciughe dissalate del Mar Cantabrico e mozzarelline fior di latte (1-2-4-7)	€ 16,00
Freschissimo pinzimonio di verdure croccanti (9-10)	€ 14,00
Culatello di Zibello D.O.P. con gnocco fritto e Castelmagno (1-6-7)	€ 18,00

L'insalatona Servita con focaccia calda

Pepe Rosa (1-6-4) Insalata rossa, insalata verde, tonno, patate, cuori di palma, pepe rosa	€ 10,00
Nizzarda (1-3-6) Misticanza, wurstel, prosciutto cotto, olive ,mozzarella, uova strapazzate, tonno	€ 10,00
Claudette (1-6-7) Verdure grigliate, crudità, grana a scaglie	€ 10,00
Antonietta (1-4-6-8) Lattughino, finocchio, mele, acciughe, tonno, noci	€ 10,00
Isabella Estiva (1-6-7) Misticanza, rucola, bresaola, grana a scaglie, feta, pomodorini	€ 10,00
Daniela (1-6-7-8) Insalata verde variegata, scamorza affumicata, mele, germogli di soia, noci	€ 10,00



La nostra Griglieria

Il filetto di manzo alla griglia (11)	€ 20,00
Il filetto di manzo del locale "Pepe Rosa" (7-10)	€ 23,00
Il filetto "Mariolino" (1-2-7-9-12)	€ 23,00
La nobile Fiorentina (11)	€ 4,50/etto
La tagliata di Kobe-style beef al rosmarino e sale grosso (11)	€ 25,00
La Robespierre di manzo con aromi (11)	€ 16,00
Hamburger di Fassona "presidio slow food" (1-6-7)	€ 16,00
Tartare di Fassona piemontese (3-10)	€ 18,00
La tagliata di manzo con rucola pomodorini e grana	€ 18,00
Il galletto speziato e pestato con patate "chips" (1-5-12)	€ 18,00
La grigliata mista di carne (min. 2 persone) (12)	€ 39,00
L' "Uregia d'elefant" con pomodorini e cicorino (1-3-5-6-8)	€ 20,00
Lo Spiedone di carne assortita e verdure di stagione (cotto alla griglia) (12)	€ 21,00
La grigliata vegetariana con tomino e scamorza affumicata (7)	€ 16,00
Costolette di agnello scalzate (12)	€ 18,00
Filettone Chateaubriand-style con senape antica (9-10-11-12)	€ 6,50/etto

Il nostro chef avrà cura di guarnire il Vostro piatto con accompagnamenti fantasiosi

Contorni

insalata mista	€ 5,00
insalata verde	€ 5,00
verdure grigliate (12)	€ 5,00
patatine fritte "chips" (1-5-6)	€ 5,00
patate al forno (7)	€ 5,00

Pizze tradizionali

Le nostre pizze sono inoltre disponibili con impasto a base di farina Kamut Bio, a base di Semi di Canapa Bio e con farina di grano Arso. Supplemento € 2,00

Margherita (1-6-7) pomodoro, mozzarella	€ 6,00
Marinara (1-6) pomodoro, aglio, origano	€ 5,00
Bufala (1-6-7) pomodoro, mozzarella di bufala e basilico	€ 8,00
Napoli (1-6-7) pomodoro, mozzarella, acciughe del Mar Cantabrico	€ 9,00
Romana (1-6-7) pomodoro, mozzarella acciughe del Mar Cantabrico, capperi	€ 9,00
Pugliese (1-6-7) pomodoro, mozzarella, cipolla	€ 6,50
Reggiana (1-6-7) pomodoro, olio, origano, grana	€ 6,00
Diavolita (1-6-7) pomodoro, mozzarella, salamino piccante	€ 7,50
Capricciosa (1-6-7) pomodoro, mozzarella, cotto, champignon, carciofi, capperi	€ 8,50
4Stagioni (1-6-7) pomodoro, mozzarella,, cotto, carciofi, olive, champignons	€ 8,50
Prosciutto e funghi (1-6-7) pomodoro, mozzarella, cotto, funghi	€ 8,00
Wurstel (1-6-7) pomodoro, mozzarella, wurstel	€ 6,50
Cotto (1-6-7) pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	€ 7,50
Delicata (1-6-7) pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto , brie	€ 8,50
Zola e speck (1-6-7) Pomodoro, mozzarella, speck, zola	€ 8,50
Gloria (1-6-7) pomodoro, mozzarella, panna, speck, noci	€ 9,50
Italia (1-6-7) pomodoro, Bufala, pomodorini, basilico, origano	€ 9,50
Lolita (1-6-7) pomodoro, mozzarella, speck, porcini, grana	€10,00
Trentina (1-6-7) pomodoro, mozzarella, provola affumicata, speck	€ 9,00
Contadina (1-6-7) Pomodoro, mozzarella, verdure miste, pomodorini	€ 9,50
Trevisana (1-6-7) pomodoro, mozzarella, trevisana, speck	€ 9,50
Speck e brie (1-6-7) pomodoro, mozzarella, speck, brie	€ 9,00



Pizze Speciali

PepeRosa (1-6-7) pomodoro, bufala, porcini, pomodorini, bresaola, rucola, pepe rosa	€ 12,00
Regina (1-6-7) pomodoro, bufala, prosciutto di Parma, grana, rucola	€ 12,00
Prealpina (1-6-7) pomodoro, bufala, zola, pomodorini, prosciutto crudo	€ 11,00
Greca (1-6-7) pomodoro, mozzarella, peperoni, grigliati, feta, olive	€ 9,00
Mediterranea (1-6-8) pomodoro, bufala, pomodori secchi, pinoli, basilico	€ 11,50
Patanegra 24 (1-6-7) pomodoro, soncino, prosciutto Patanegra, burrata	€ 18,00
Scintilla (1-6-7) pomodoro, mozzarella, zola, prosciutto cotto, pomodorini, rosmarino	€ 10,00
Salsiccia (1-6-7) pomodoro, mozzarella, salsiccia grigliata, rucola, pomodorini	€ 9,50
Parmigiana (1-6-7) pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, melanzane, grana	€ 10,50
Grill (1-6-7) pomodoro, mozzarella, pancetta, verdure miste, cipolla	€ 10,00
Norma (1-6-7) pomodoro, bufala, melanzane, pomodorini, p. cotto, ricotta affumicata	€ 10,50
Mare e Monti (1-2-6-14) pomodoro, mozzarella, porcini, frutti di mare	€ 12,00
Frutti di Mare (1-2-6-14) pomodoro, gamberi*, frutti di mare*	€ 11,00
Gamberi (1-6-7) pomodoro, bufala, panna, zucchine, gamberi*	€ 11,00
Lady D (1-6-7) pomodoro, bufala, indivia Belga, pomodorini, grana	€ 11,00
Tronchetto (1-6-7) mozzarella di bufala campana, pomodoro, pomodorini, gorgonzola, Parma, rucola	€ 12,00
Tronchetto Invernale (1-6-7) mozz. di bufala campana, pomodoro, pomodorini, porcini, salsiccia, rucola, speck	€ 13,00
Lally (1-6-7) pomodoro, bufala, bresaola, Castelmagno, olio tartufato	€ 11,00
Puttanesca (1-6-7) pomodoro, bufala, salame piccante, acciughe, capperi, olive	€ 10,50
Philadelphia (1-6-7) pomodoro, mozzarella, philadelphia, speck	€ 9,50
Siciliana (1-6-7-8) pomodoro, bufala, salsiccia, pesto, ricotta affumicata, pomodorini	€ 12,00

Carpaccio di Tonno (1-6-7)	€ 14,00
pomodoro, bufala, carpaccio di tonno, soncino, glassa di lime e thé	
Felo (1-6-7)	€ 12,50
pomodoro, mozzarella, feta, gorgonzola, parmigiano, speck, cipolle, rucola	
Eden (1-4-6-7)	€ 20,00
pomodoro, bufala affumicata, soncino, patanegra, burrata, mirtilli, bottarga, mousse di philadelphia aromatizzata	

Pizze Bianche

Stracchino (1-6-7)	€ 11,00
mozzarella, stracchino, rucola, bresaola, pepe rosa	
Noci (1-6-7-8)	€ 9,00
mozzarella, gorgonzola, noci	
Angeli & Demoni (1-4-6-7)	€ 14,00
mozzarella di bufala campana, carciofi, pomodorini, bottarga	
4 Formaggi (1-6-7)	€ 8,00
mozzarella, gorgonzola, feta, parmigiano	
Genovese (1-6-7-8)	€ 8,00
mozzarella, pesto, patate, grana	
Balsamica (1-6-7-12)	€ 10,50
mozzarella, zola, grana, rucola, Parma, crema di aceto balsamico	
Gamberi in salsa Bronte (1-6-7-8)	€ 12,50
mozzarella, zucchine, gamberi, speck, crema di pistacchi	
Novarese (1-2-6-7-8)	€ 8,50
mozzarella, gorgonzola, mele	
Tartufata (1-6-7)	€ 13,00
mozzarella, crema al tartufo, porcini	
Gambero mandorlato (1-2-6-7-8)	€ 12,00
mozzarella, gamberi, crema di mandorle, speck, grana, mandorle	
Boschetto (1-6-7)	€ 12,00
Bufala, porcini, bresaola, grana, mirtilli	
Titty (1-6-7)	€ 8,50
Taleggio, mele	
Gigio (1-6-7-8)	€ 12,50
mozzarella, pesto, stracchino, olive taggiasche, cotto, pinoli	
Gambero Rosso (1-2-6-7)	€ 12,00
mozzarella, salsa allo zafferano, zucchine, gamberi*	

Pizze Gourmet

Patanegra 36 (1-6-7) Pomodoro San Marzano dell'Agro sarnese, stracciatella Pugliese, burrata IGP, prosciutto Patanegra iberico 36 mesi	€ 23,00
Cantabrica (1-6-7) Pomodoro San Marzano dell'Agro sarnese, bufala IGP, crema Valtellinese di Bitto, olive taggiasche, capperi di Salina, acciughe del mar Cantabrico	€ 18,00
Bufalina estiva (1-6-7) Pomodoro San Marzano dell'Agro sarnese, bufala IGP, pomodorino pachino siciliano, basilico	€ 14,00
Zibello DOP (1-6-7) Pomodoro San Marzano dell'Agro sarnese, stracciatella Pugliese, prosciutto culatello di Zibello DOP, ricotta salata, glassa al balsamico di Modena	€ 16,00
Colonnata (1-6-7) Stracciatella Pugliese, Lardo di Colonnata IGP, noci, miele, rosmarino	€ 15,00

Focacce

Focaccia al rosmarino (1-6)	€ 3,50
Focaccia rossa (1-6)	€ 5,00
Focaccia alla cipolla (1-6)	€ 4,50
Focaccia al crudo (1-6)	€ 8,00
Nanni Stracchino, crudo, rucola, pomodorini (1-6-7)	€ 9,00
Focaccia rossa al prosciutto Patanegra (1-6)	€ 15,00

Eventuali aggiunte e/o varianti di ingredienti € 1,00/2,00 Patanegra € 5,00 Burrata € 3,00

**Il prodotto può essere congelato all'origine*

Alcuni prodotti, durante la fabbricazione potrebbero essere venuti in contatto con residui di prodotti recanti allergie ad esempio, uova, arachidi etc e quindi contenere tracce di allergeni. Questi ingredienti non sono indicati nel menù, perchè non presentano indicazioni sulle confezioni.

In ottemperanza alla normativa europea vigente (1169/2011) Vi riportiamo qui di seguito la tabella allergeni così da essere in grado di identificarli in ogni piatto del nostro menù.

1 Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro e kamut)	8 Frutta a guscio e loro prodotti / mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pacan, del Brasile, pistacchi, noci magadamia
2 Crostacei e prodotti a base di crostacei	9 Sedano e prodotti a base di sedano
3 Uova e prodotti a base di uova	10 Senape e prodotti a base di senape
4 Pesce e prodotti a base di pesce	11 Sesamo e prodotti a base di sesamo
5 Arachidi e prodotti a base di arachidi	12 Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg
6 Soia e prodotti a base di soia	13 Lupini e prodotti a base di lupini
7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

Ci teniamo a sottolineare che i prodotti selezionati sono di prima qualità.

Per le nostre pizze utilizziamo esclusivamente farine biologiche a base di cereali, grano Arso e kamut, mozzarella fiordilatte esclusivamente 100% di latte italiano e mozzarella di Bufala D.O.P. Gli impasti hanno una maturazione a lievitazione naturale.



Peccati di gola

Scelta tra i nostri dolci fatti in casa	€ 6,00
Frutta fresca	€ 5,00
Sorbetto al limone	€ 4,00

Bibite

Acqua Minerale Naturale 75 cl	€ 2,50
Coca Cola, Fanta, Sprite, Chinotto (bottiglietta 33 cl)	€ 2,50

Birre in bottiglia

Beck's	€ 3,50
Ceres	€ 3,50
Corona	€ 4,00
Menabrea	€ 3,50
Hy Superbeer Lt 0,75	€ 18,00
Hy Superbeer Lt 1,50	€ 33,00

Caffè, Liquori e Grappe

Caffè	€ 1,50
Caffè decaffeinato o corretto	€ 2,00
Caffè d'orzo	€ 2,50
Caffè al Ginseng	€ 2,50
Cappuccino, The e Tisane Aromatiche	€ 3,00
Amari, Grappe e Liquori	€ 5,00
Whisky, Rum e Liquori Esteri	€ 7,00

Coperto € 3,00



Birre alla Spina

Bonne Esperance **25** cl € 6,00

*Birra doppio malto ad alta fermentazione alc. 8,00% vol. , colore ambra chiaro.
Attrante è la finezza olfattiva delle note di lievito fresco e della crosta di pane, il suo gusto è unico e impareggiabile, chi l'apprezza le si affeziona e non l'abbandona più.
Ideale per momento conviviali con gli amici, da degustare sia sola, sia con abbinamenti gastronomici.*

Hy Superbeer **25** cl € 6,00

*Birra doppio malto, rifermentazione naturale in fusto, alc. 11% vol., colore giallo oro vivo.
Prodotta artigianalmente seguendo un'antica ricetta cadenzata sulle fasi lunari, non pastorizzata, con sentori di livello fresco, crosta di pane, foglia di pomodoro, essenze marine.
Ideale per esaltare la gioia quotidiana di vivere sia a tavola, sia nei momenti rilassanti in buona compagnia.
Disponibile anche in bottiglia*

Hy Superbeer Lt **0,75** € 18,00

Hy Superbeer Lt **1,50** € 33,00

HB – Hofbrauhaus Traunstein **30** cl € 4,00

HB – Hofbrauhaus Traunstein **50** cl € 6,00

*Birra chiara di gradazione alcolica 5,3%, ottenuta con il procedimento dell'alta fermentazione.
Questa birra è di frumento, il che le dona l'inconfondibile aroma di pane fragrante.*

Weizen **30** cl € 4,00

Weizen **50** cl € 6,00

Lievemente acidule, dal retrogusto amabile fruttato, la weisse è sicuramente una fra le birre tedesche più palatibili, con una gradazione rispettabile sui 5,4% alc. vol. , ed una spuma cremosa. Una birra prodotta "mit feiner bier hefe" ossia con "delicati lieviti da birra" è rivolta a quanti vogliono avvicinarsi al mondo delle birre bianche con la certezza di fare un'ottima esperienza.

VINI ROSSI

PIEMONTE

BAROLO DOCG, TERRE DEL BAROLO 37,00 €
(100% nebbiolo) 14,00% vol.

Vino adatto ad lungo invecchiamento in cantina, ideale per primi piatti a base di funghi o formaggi, o serviti con tartufo bianco d'Alba, arrostiti e stracotti di carne rossa e selvaggina, formaggi stagionati.

VERMILIAM BARBARESCO RISERVA DOCG, TERRE DEL BAROLO 32,00 €
(100% nebbiolo) 14,00% vol.

Di colore rosso granata con riflessi aranciati. Profumo di viola, etereo, intenso. Sapore asciutto con un tannino morbido, fine, elegante, austero ma vellutato, armonico. Abbinamento: umidi e stracotti aromatici e di lunga cottura, carni rosse e selvaggina - arrostiti di selvaggina da pelo - selvaggina da penna tartufata - formaggi stagionati.

BARBERA D'ALBA D.O.C. MONSERRA, BARACCO DE BARACHO 22,00 €
(100% barbera) 13,00% vol.

Colore rosso rubino intenso con lievi riflessi violacei. Profumo ampio e fruttato con sentori di mora, ciliegia e fragola. Il gusto è molto armonico con un'acidità equilibrata e contrapposta ad una buona struttura. Sapore asciutto, pieno, vigoroso. Predilige i piatti a base di carne ed i primi piatti importanti quali i ravioli.

DOLCETTO D'ALBA DOC SARACENO, BARACCO DE BARACHO 21,00 €
(100% dolcetto) 12,50% vol.

Colore rosso rubino con sfumature violacee. Bouquet generoso, persistente con netto sentore di frutta e piccole bacche rosse. Morbido e persistente al palato, di grande equilibrio. Abbinamento: carni rosse allo spiedo ed alla griglia; ottimo con antipasti magri all'italiana, vino da tutto pasto.

NEBBIOLO, BARACCO DE BARACHO 24,00 €
(100% nebbiolo) 13,00% vol.

Colore rosso rubino con sfumature tendenti al granato. Bouquet elegante, si trova la finezza vellutata della viola con una nota gradevolmente speziata. Sapore asciutto, morbido e piacevolmente armonico, di notevole persistenza. Vino armonioso e gradevole, di grande equilibrio e tipicità. Abbinamento: piatti della grande cucina con salse rosse e bianche, delizioso con la fonduta.

ROERO D.O.C.G., BARACCO DE BARACHO 27,00 €

(100% nebbiolo) 12,50% vol.

Colore rosso rubino intenso con riflessi granata; profumi di viola e lampone giustamente amalgamati con la vaniglia apportata dal rovere e con la struttura dei grandi vini piemontesi: sapido, giusto tannico con ricordo di lampone e ribes, ottimo retrogusto con sensazione speziata. Ideale con carni rosse, arrosti, selvaggina e formaggi saporiti.

LOMBARDIA

BONARDA, TENUTA IL BOSCO

19,00 €

(100% Croatina) 12,50% vol.

Colore Rosso rubino inteso e violaceo. Profumo Intenso, fragrante, ricorda la viola, la mandorla amara, l'amarena e la prugna; dal sapore asciutto, morbido, sapido, leggermente pétillant. Abbinamenti: salumi freddi e caldi, carni bianche e rosse arrosto o in umido, formaggi mediamente stagionati.

RONCHEDONE, CA' DEI FRATI

30,00 €

(marzemino, sangiovese, cabernet) 14,50% vol.

Colore rosso intenso; profumo con note di frutti rossi, mirtilli macerati, marasca sotto spirito con sentori balsamici e di confettura; gusto potente e incisivo al palato, pulito, sapido e con una bella acidità segno del terreno di provenienza. Abbinamento: carni rosse con preparazioni di media e lunga cottura, selvaggina, formaggi stagionati, paste ricche e zuppe con carne

VENETO

CAMPOFIORIN ROSSO VERONESE IGT, MASI

26,00 €

(corvina, rondinella, molinara) 13,00% vol.

Rosso rubino intenso, all'olfatto sentori di ciliegia matura e spezie dolci; al palato sentori ricchi e intensi di ciliegia e frutti di bosco, buona persistenza e tannini morbidi. Vino di rara ecletticità. Si abbina a paste con sughi ricchi (di carne o funghi); carni rosse importanti, grigliate o arrosto, e cacciagione. Ideale con i formaggi stagionati.

COSTASERA AMARONE CLASSICO, MASI

58,00 €

(corvina, rondinella, molinara) 15,00% vol.

Rosso rubino molto intenso, all'olfatto sentori di frutta cotta, prugna e ciliegia; al palato sentori fruttati, con note di caffè e cacao. Estremamente equilibrato. Si abbina a piatti importanti e saporiti, carni rosse grigliate o arrosto, cacciagione, formaggi saporiti e leggermente piccanti (ad es. parmigiano). Grande vino da fine pasto.

TRENTINO

LAGREIN, TRAMIN

22,00 €

(100% lagrein) 13,00% vol.

Vino autoctono dell'Alto Adige, si presenta di un colore rosso rubino e rosso granata intenso. Bouquet tipico del varietale: un gradevole profumo di viole, mirtilli e more. Il gusto è pieno, avvolgente, leggermente aspro e fruttato, delicato e vellutato da finissimi tannini, tipici per questo vitigno storico. Finale succoso e persistente. Eccellente con molti piatti della cucina altoatesina, in particolare con selvaggina, cacciagione, carni rosse a cottura inglese e formaggi stagionati e piccanti.

PINOT NERO, TRAMIN

24,00 €

(100% pinot nero) 13,50% vol.

Colore: rosso rubino con lievi sfumature granate. Profumo fresco e accattivante di piccoli frutti di bosco. Al gusto è molto armonico, con una bella struttura tannica, fruttata, ricca di gusto e fine al palato. Il Pinot Nero è stato imbottigliato nella tradizionale borgognotta, in una veste elegante e raffinata. La chiusura con tappo a vetro inoltre, rende questo prodotto unico e particolare. Abbinamento: ottimo e versatile vino da pasto, è particolarmente adatto agli arrosti, alla carne suina, alla cacciagione e selvaggina da piuma

CABERNET SAUVIGNON, TRAMIN

22,00 €

(100% cabernet sauvignon) 12,90% vol.

Il Cabernet fa parte dei vini rossi corposi e dal colore rosso carico. Al naso sprigiona profumi di frutta rossa e leggermente speziati. Gusto pieno e avvolgente di buona struttura, con note di ribes nero e peperone verde. Abbinamento: Si consiglia l'abbinamento con carni rosse, cacciagione e formaggi piccanti.

MERLOT, TRAMIN

22,00 €

(100% merlot) 13,40% vol.

Colore rosso rubino intenso. Profumo speziato e di frutta rossa. Gusto pieno e avvolgente con tannini fruttati, vellutati e molto eleganti. Abbinamento: ottimo con piatti a base di carne, cacciagione e selvaggina da piuma. Perfetto anche con formaggi stagionati e piccanti.

MARZEMINO, LETRARI

23,00 €

(100% marzemino) 12,50% vol.

Vino dal colore rosso rubino con riflessi violacei, che unisce in modo suggestivo la gentilezza del profumo (intenso e delicato, che ricorda la viola mammola) al gusto sapido, pieno, secco e armonico, con un fondo tendente all'amarognolo. Ideale accompagnamento di carni bianche e rosse, è un vino socievole che si adatta a piatti non arricchiti con eccessivi aromi.

TEROLDEGO, LETRARI
(100% teroldego) 13,00% vol.

23,00 €

Vino dalle spiccate note varietali, si presenta con un colore rosso rubino intenso, brillante tendente al granato ed un profumo ricco e particolare, arricchito da sfumature varietali di confettura di frutti a bacca nera. Al gusto è sapido e morbido piacevolmente equilibrato nelle note tanniche e vanigliate indotte dal sapiente affinamento in barriques di rovere francese. Adatto per accompagnare agnello o capretto, arrostiti di carni rosse e formaggi stagionati a pasta dura.

FRIULI VENEZIA GIULIA

VERTIGO, FELLUGA
(merlot, cabernet) 13,00% vol.

24,00 €

Colore rosso violaceo, profumo intenso vivace e fresco; gusto pieno e avvolgente; abbinamento con primi piatti saporiti, secondi di carne, arrostiti e formaggi di media stagionatura.

REFOSCO, ZORZETTIG
(refosco peduncolo rosso in purezza) 12,50% vol.

22,00 €

Vino dal colore rosso rubino carico. Elegante e complesso, con note fruttate che richiamano il lampone e l'amarena. Il gusto è pieno e robusto con una moderata tannicità che sostiene il vino nella fase d'invecchiamento. Si sposa bene con la selvaggina e le carni grasse. Indicato con formaggi stagionati.

EMILIA ROMAGNA

OTELLO LAMBRUSCO, CECI
(lambrusco) 11,50% vol.

21,00 €

Colore rosso; profumo pieno ed avvolgente di fragole, more e lamponi con accentuati sentori di bosco gusto con un'ottima tannicità mitigata dall'importante residuo zuccherino; abbinamento con tutte le eccellenze della cucina parmigiana, zuppe di pesce, cassouela.

TOSCANA

ROSSO DI MONTALCINO, CASTELLO BANFI 30,00 €
(100% sangiovese) 13,50% vol.

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, Profumo intenso, fresco, fruttato, con le caratteristiche note varietali di viola, ciliegia, prugna. Sapore gentile, largo, morbido, di lunghezza sorprendente. Ideale l'abbinamento con cacciagione e formaggi di media stagionatura.

BRUNELLO DI MONTALCINO, CASTELLO BANFI 42,00 €
(100% sangiovese) 13,90% vol.

Colore rosso rubino intenso con riflessi granati. Profumo etereo, con ampio bouquet, leggermente vanigliato. Sapore pieno, morbido, vellutato e intenso, con sensazioni di liquirizia, spezie e leggero sentore di goudron. E' particolarmente adatto ad accompagnare carni rosse, cacciagione, formaggi stagionati.

CHIANTI CLASSICO, BANFI TOSCANA
75 cl 21,00 €
37,5 cl 11,00 €

(85-90% sangiovese, selezione varietà chianti classico) 12,90% vol.

Colore rosso rubino. Profumo intenso con sentori varietali di ciliegia, prugna e violetta. Sapore fresco, equilibrato, caratteristico. Vino da tutto pasto; si sposa egregiamente ai piatti di carne.

COL DI SASSO – TOSCANA IGT, BANFI TOSCANA
75 cl 18,00 €
37,5 cl 11,00 €

(sangiovese, cabernet sauvignon) 12,50% vol.

Colore rosso rubino, giovane ma intenso. Profumo fresco, varietale, arricchito da note speziate. Sapore: pieno e morbido, equilibrato, di pronta beva. Si abbina egregiamente a primi piatti importanti, carni bianche e secondi leggeri

CENTINE ROSSO – TOSCANA IGT, BANFI TOSCANA
75 cl 20,00 €
37,5 cl 11,00 €

(sangiovese, cabernet sauvignon, merlot) 13,00% vol.

Colore rosso rubino intenso con sfumature violacee. Profumo intenso, vinoso e speziato in cui si sposano alla perfezione la toscanità del Sangiovese con l'internazionalità del Cabernet e Merlot. Sapore gentile, morbido, di facile beva. Vino da arrosto, cacciagione, formaggi di media stagionatura.

BELNERO – TOSCANA IGT, CASTELLO BANFI 30,00 €
(sangiovese in forte predominanza) 13,50% vol.

Colore rosso malva intenso e profondo, Aromi delicati di vaniglia, tabacco e caffè, presenti anche sentori fruttati di confettura di ciliegie e prugne. Sapore struttura potente, con tannini importanti e ben bilanciati. Ottimo con zuppe, carni alla griglia e formaggi di media stagionatura.

COLLEPINO – TOSCANA IGT, BANFI 30,00 €
(merlot e sangiovese) 12,66% vol.

Colore Rosso rubino intenso con sfumature di gioventù, Profumo Fresco e fruttato, con evidenti sentori di ribes, lampone e prugna. Struttura assai morbida, con tannini dolci e suadenti ed un bel finale. Si abbina egregiamente a primi piatti, carni bianche e rosse, formaggi di media stagionatura.

MORELLINO DI SCANSANO DOCG, VALLE DELLE ROSE
75 cl 22,00 €
37,5 cl 11,00 €

(90% sangiovese, 10% altre varietà complementari) 13,50% vol.

Ha un colore rosso brillante con riflessi violacei. Il profumo è fruttato, con intense note di marasca tipiche del vitigno, che conferiscono ricchezza e gradevole finezza. In bocca si presenta sapido e vellutato, di struttura ampia con tannini integrati. Abbinamenti: tortelli maremmani e formaggi

IL BRUCIATO, GUADO AL TASSO ANTINORI.
75 cl 34,00 €
37,5 cl 18,00 €

(65% cabernet sauvignon, 20% merlot, 15% sirahj) 13,00% vol.

Colore Rosso rubino molto intenso. Profumo: sentori di frutta rossa, seguiti da note di spezie e delicati sentori mentolati Gusto Morbido, con tannini setosi e note fruttate dolci.

LE DIFESE, TENUTA SAN GUIDO 37,00 €
(70% cabernet sauvignon, 30% sangiovese) 14,00% vol.

Colore: Rosso rubino. Al naso esprime un bel profilo olfattivo caratterizzato da una certa fruttuosità seguita da un bel tono floreale. Sensazioni speziate e leggermente balsamiche aprono ad un assaggio avvolgente e fine, fresco ed elegante. Una bella trama tannica, perfettamente integrata, accarezza il palato fino ad un finale di ottima pulizia e persistenza. Morbido ed elegante, "Le Difese" è vino rosso che si esalta con grandi carni alla griglia. Anche con un pollo arrosto con patate, a casa.

ACHELO, LA BRACCESCA 26,00 €
(100% sirah) 14,50% vol.

Achelo rispecchia un'annata estremamente favorevole per la maturazione dello Syrah. Dal colore violaceo intenso, al naso emana note tipiche del vitigno come la frutta a polpa bianca unita a tabacco e pepe. Al palato si presenta pieno e morbido, con note di pesca bianca, prugna e mora che, insieme alle note di tabacco e spezie, accompagnano tutta la degustazione.

SABAZIO ROSSO DI MONTEPULCIANO, LA BRACCESCA 24,00 €
(85% prugnolo gentile, 15% merlot) 13,50% vol.

Di colore rosso rubino vivace, al naso si presenta con intense note di pesca bianca e frutta fresca a bacca rossa. Al palato ha un ingresso dolce e morbido, seguito da una buona struttura con un gradevole finale acidico e minerale.

SANGIOVESE, COMPAGNIA DEL VINO 20,00 €
(100% sangiovese) 13,00% vol.

Al naso presenta sentori di ciliegia, timo, rosmarino e semi di anice. Di medio corpo, ha buona acidità e mineralità con tannini armonici sul finale. Vino piacevole, ben bilanciato, versatile, di ottimo carattere. Abbinamenti: vino di buona versatilità, ideale come antipasto, con minestre di verdure e piatti di carne bianca o pesce.

MARCHE

KERRIA LACRIMA DI MORRO D'ALBA DOC, GAROFOLI 26,00 €
(lacrima) 12,00% vol.

Colore rosso porpora con riflessi violacei. Profumo fragrante, intenso, caratteristico con sentori di rosa e di viola. Sapore fresco, gradevole e leggermente tannico. Abbinamenti: indicato con salumi e carni alla brace.

LAZIO

TELLUS SIRAH, FALESCO 22,00 €
75 cl

37,5 cl 12,00 €

(100% sirah) 13,40% vol.

Vino dal colore intenso con riflessi violacei, al profumo si esalta per i suoi sentori di frutta fresca, di ciliegia con note speziate che si fondono con grande equilibrio ed eleganza a quelli di vaniglia e dolci dati dal legno. Al gusto è avvolgente, setoso, con tannini morbidi e finale ricco e persistente.

ABRUZZO

MARINA CVETIC, MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

75 cl 34,00 €

37,5 cl 18,00 €

(100% montepulciano) 14,50% vol.

Vinificato secondo uno stile schietto, il Montepulciano Marina Cvetic esprime i caratteri fondamentali della varietà di partenza, con sentori fruttati e floreali in perfetto equilibrio, seguiti dal lungo finale con note di fave di cacao. Abbinamento con carne alla brace, agnello, formaggi e uova

DON CAMILLO SANGIOVESE IGT, FANTINI FARNESE

22,00 €

(sangiovese, cabernet sauvignon) 13,00% vol.

Caratteristiche Sensoriali: di colore rosso rubino intenso e dal profumo fruttato con sentori di confettura e ciliegia sotto spirito. Note speziate di liquirizia, sentori di vaniglia e fiori passiti. Vino di corpo, morbido, giustamente tannico, con gradevole nota amara nel retrogusto, pronto per essere bevuto subito. Vino facile da bere, bene con salumi ed affettati, primi piatti robusti, ottimo con carni in genere e formaggi.

CAMPANIA

AGLIANICO, LA GUARDIENSE

20,00 €

(aglianico) 13,50% vol.

Vino dal colore profondo, intenso al profumo con sensazioni dolci e vanigliate che si fondono alle note speziate. Al gusto l'imponente struttura tannica è di particolare morbidezza e setosità. Abbinamenti: paste con sughi di carne, zuppe di legumi. Ottimo su lombata di maiale, carni rosse arrosto, fianchetto ripieno, abbacchio al forno, trippa alla napoletana, formaggi duri e semiduri e salumi stagionati.

PUGLIA

NEPRICA, TORMARESCA

21,00 €

(negroamaro, primitivo, cabernet) 13,50% vol.

Colore rosso rubino intenso; profumo di piccoli frutti rossi, prugna, amarena, violetta. Gusto: morbido, armonico, con acidità e tannini equilibrati e ben integrati alla struttura del vino.

TORCICODA, TORMARESCA 28,00 €
(100 % primitivo) 14,00% vol.

Colore: rosso rubino intenso. Profumo: al naso è ricco e maturo, con note di prugna, lampone, liquirizia, vaniglia. Sapore: ingresso morbido e ampio, corpo consistente bilanciato da una piacevole acidità.

SARDEGNA

COSTERA, ARGIOLAS 24,00 €
(100% cannonau) 14,00% vol.

Colore: rosso rubino intenso con sfumature granata. Olfatto: intensamente vinoso, tipico del Cannonau. Gusto: caldo, rotondo, di buona struttura ed ottimo equilibrio.

SICILIA

ETNA ROSSO, FIRRIATO 22,00 €
(nerello mascalese, nerello cappuccio) 14,00% vol.

Colore: rubino brillante dalle vivaci sfumature violacee. Olfatto: si propone con delle note tipicamente minerali, maturo ed elegante, che lasciano il campo, alternandosi, a profumi intensi e ben delineati di cassis, mirtili, prugna in confettura, ciliegia nera, liquirizia, pepe e violetta appassita. Palato: ben equilibrato, armonioso, incede con energia e vivacità, ricco, caldo.

SANTAGOSTINO BAGLIO SORIA, FIRRIATO 30,00 €
(nero d'avola e syrah) 14,00% vol.

Colore rubino fitto e profondo dalle vivaci tracce violacee; si presenta con concentrate e ben definite nuance di marasca, frutti di bosco, rabarbaro, chiodi di garofano, erbe aromatiche e prugna, che si avvicendano e intersecano a fascinosi sentori di liquirizia, inchiostro e foglie di tabacco; soave, morbido e carezzevole, esibisce la sua grande personalità di impronta fortemente mediterranea coniugando con ammirevole armonia una stoffa potente ed esuberante, straordinario brio gustativo, tannini vellutati e di rara nobiltà.

CAMELOT, FIRRIATO 44,00 €
(cabernet sauvignon e merlot) 14,50% vol.

Colore: rubino intenso. Olfatto: l'eleganza delle fragranze di lamponi, mirtili e fragoline di bosco, combinate con note delicate di cannella, ciliegie ed eucalipto, concedono al bouquet corposità e complessità di profumi. Allieta l'olfatto con incantevoli venature erbacee tessute con sentori di cacao e menta. Palato: accesso morbido e seducente, che travolge con il suo frutto succoso e opulento. Dona alla bocca freschezza nel gusto e ricchezza nella memoria grazie alla rifnita tannicità.

VINI BIANCHI

LOMBARDIA

LUGANA, CA' DEI FRATI

75 cl 23,00 €

37,5 cl 11,00 €

(turbiana e vitigno autoctono) 13,00% vol.

Colore: giallo. Profumo complesso con sentori iodati, spezie e frutta candita. Gusto in bocca capace di avvolgere tutto il palato grazie ad una importante essenza sapida accompagnata da acidità viva ed esuberante; da giovane fresco, lineare dotato di grande finezza ed eleganza, il tempo gli consente di evolvere esprimendo con maggiore determinazione le note minerali abbinamento con piatti freddi o tiepidi ma delicati ed accompagna piatti di pesce sia bollito che al vapore che alla griglia.

VENETO

SCAIA BIANCA BLU, TENUTA S. ANTONIO 22,00 €

(garganega, trebbiano, chardonnay) 12,00% vol.

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo: fiori bianchi di acacia, gelsomino, ananas, arancia, mela, pera ed una leggera nota di banana. Gusto fresco e piacevole, dato dalla acidità ben sostenuta con un equilibrio di morbidezza e sapidità. Abbinamento con aperitivi, antipasti a base di pesce e piatti freddi, primi piatti a base di erbe, risotti di verdura, pesce alle salse leggere.

TRENTINO

GEWURZTRAMINER, TRAMIN 26,00 €

(100% gewurztraminer) 13,50% vol.

Colore giallo rossastro con sfumature verdi. Profumo elegante e intenso, aroma di moscato, di petali di rose spezie e frutti orientali come il litchi. Gusto: ricco, di tessitura setosa, minerale e strutturato. Abbinamento con antipasti di pesce, pasticci e carni bianche saporite.

MULLER THURGAU, TRAMIN

25,00 €

(100% muller thurgau) 12,50% vol.

Vino di particolare freschezza, il suo colore è tra il giallo paglierino e giallo con riflessi verdognoli. Il suo profumo è delicato di note erbacee e di noce moscata. Dal sapore fresco, vivace e aromatico. Abbinamento: ottimo come aperitivo, si accompagna molto bene con antipasti, pesce bollito o alla griglia, frutti di mare e carni bianche.

FRIULI VENEZIA GIULIA

RIBOLLA GIALLA, ZORZETTIG

22,00 €

(100% ribolla gialla) 12,50% vol.

Di colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli. Profumo floreale, sapore asciutto e fresco dove spicca l'acidità. Si accompagna bene sia ad antipasti freddi sia a primi piatti a base di pesce, specialmente con le ostriche.

SAUVIGNON, FELLUGA

27,00 €

(100% sauvignon) 13,00% vol.

Colore giallo paglierino dai riflessi verdi. Profumo di grande impatto e personalità: si riconoscono litchies, sambuco, ribes nero, carambola, salvia selvatica, asparago, lime, frutto della passione, pepe rosa. Gusto: attacco fresco e fruttato che evolve in una piacevole sapidità e morbidezza; si ritrovano le sensazioni percepite al naso arricchite da pesca bianca, mela Fuji e ortica. Retrogusto agrumato di pompelmo rosa. Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, si accompagna egregiamente agli asparagi, alle minestre di verdure, ai passati di legumi e al pesce marinato.

PINOT GRIGIO, FELLUGA

75 cl

26,00 €

37,5 cl

14,00 €

(100% pinot grigio) 13,00% vol.

Colore giallo con lievi riflessi ramati. Profumo molto piacevole ed intenso, intrigante, dai sentori di melone, carrube, fiori d'angelo, nettarine, pere decana, fiori di mandorlo; accenni di zenzero e papaya candita. Gusto ben strutturato, avvolgente e sapido; note di albicocca e clementina si affiancano a richiami di panna montata, latte di mandorle, pistacchio, sfumando verso aromi di ortica. Particolarmente indicato per i piatti di pesce, antipasti di molluschi, risotti e sformato di verdure.

TOSCANA

VIVIA, LE MORTELLE

23,00 €

(50% vermentino, 40% viognier, 10% ansionica) 13,00% vol.

Vino con profumo fruttato intenso. Le note di pera matura si uniscono a quelle di agrumi e a sentori delicati di fiori bianchi. Al palato è cremoso, vibrante e minerale, con un finale aromatico che ricorda le erbe mediterranee e il limone.

ABRUZZO

MARINA CVETIC, TREBBIANO RISERVA

37,00 €

(100% trebbiano) 14,50% vol.

Limpidezza brillante dal colore chiaro, dorato carico; Bouquet: molto intenso, aroma pieno; Sapore fruttato, floreale e speziato (chiaramente distinguibile sentore di papaya, pesca gialla, lavanda, miele e vaniglia). Ottimo con pesci arrosto, carni bianche e formaggi grassi.

CAMPANIA

FALANGHINA SELEZIONE, LA GUARDIENSE

20,00 €

(falanghina) 13,50% vol.

Colore giallo paglierino. Profumo fruttato e di notevole intensità. Gusto con sensazioni di acidità e di sapidità che si incrementano progressivamente conferendo un gusto bilanciato e piacevole. Abbinamento con antipasti delicati, gnocchi al pomodoro, pasta e zucchine, carpacci di pesce e di carni, crostacei, formaggi cremosi.

SICILIA

ETNA BIANCO, FIRRIATO

24,00 €

(carricante e cataratto) 13,00% vol.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli. Olfatto: potente con richiami netti floreali gialli di mimosa e ginestra che ben esaltano le nuance fruttate di pesca bianca, pera matura e pesca. Gusto: pieno e ricco di tessitura con una persistente linea sapida. Di lunga espressione, per freschezza e fragranza, avvolge il palato in un unicum che solo la vocazione varietale dei suoi uvaggi è capace di generare.

SARDEGNA

COSTAMOLINO, ARGIOLAS

24,00 €

(vermentino di sardegna) 13,50% vol.

Colore giallo paglierino con riflesso leggermente verdognolo; all'olfatto sottile, intenso e delicato, con buon aroma primario e secondario. Al Gusto fresco, secco ed asciutto, sapido con gradevole delicatezza e finezza. Consigliato con Antipasti di mare, fregola ai crostacei, minestre di pesce, spigola ai carciofi, formaggi a pasta molle e media stagionatura.

VINI ROSE'

LOMBARDIA

ROSA DEI FRATI, CA' DEI FRATI

75 cl

23,00 €

37,5 cl

11,00 €

(groppello, marzemino, sangiovese, barbera) 12,50% vol.

Fresco e delicato ma incisivo, al naso evidenzia sentori di fiori di biancospino, mela verde, mandorla bianca e ciliegia selvatica; in bocca è gustoso, fresco, sapido; indicato con salumi non eccessivamente grassi, verdure fritte, funghi, insalata di pomodoro e mozzarella, paste delicate e risotti primaverili, carni bianche leggere e pesci con lavorazione più decisa.

PASSITI E DOLCI

PIEMONTE

ROSATUM MALVASIA, TENUTA MONTEMAGNO 21,00 €
(100% malvasia di casorzo) 7,00% vol.

Rosatium è una Malvasia Rossa spumante, vinificata in rosè, spumantizzata con metodo Charmat e vinificata in dolce. Si presenta fresca, fragrante e delicata; agli intensi profumi di rosa che contraddistinguono questo vitigno aggiunge la complessità aromatica della crosta di pane conferita dai lieviti di presa di spuma. Servita a 8° è un ottimo finale di pasto o un perfetto abbinamento a dolci di pasticceria.

SCIANDOR MOSCATO D'ASTI DOCG, CASTELLO BANFI 20,00 €
(100% moscato) 4,80% vol.

Colore giallo paglierino oro dal Profumo caratteristico, delicato con sentori di fiori di pesco e frutta matura. Sapore: amabile, rotondo, ricorda il miele ed evidenzia una piacevole sensazione finale di uva passa. Vino da dessert, accompagna egregiamente gli amaretti tradizionali della zona del basso Piemonte, le torte di nocciola e la piccola pasticceria.

PUGLIA

KALORO MOSCATO DI TRANI, TORMARESCA (bicchiere) 4,00 €
(100% moscato di trani) 11,50% vol.

Denso al palato, oleoso nella sua struttura, e dolce al punto giusto, mai stucchevole, con sapori decisi che ricordano in parte il naso, mentre sul finale asciuga e arriva la frutta secca. Vino da fine pasto, sia con sia senza abbinamento. Particolarmente indicato con dessert, sia pasticceria secca che fresca, ma anche dolci più strutturati con cacao e frutta secca.

SPUMANTI E CHAMPAGNE

PIEMONTE

BRUT METODO CLASSICO, TENUTA MONTEMAGNO 27,00 €
(barbera e grignolino) 13,00% vol.

Colori: riflessi di petalo di rosa. Profumo Intenso, delicato e ampio, note di fiori appena raccolti, frutti di bosco e note di lievito e crosta di pane Sapore Fresco, vivo e sapido, ottima nervatura acida con mineralità bene espressa e leggero retrogusto di prugna selvatica e ribes. Abbinamenti Ideale per aperitivi e stuzzichini, ottimo per antipasti e pesce, in generale da provare a tutto pasto dove accompagna con grande equilibrio ogni portata.

LOMBARDIA

ROSE' CUVEE DEI FRATI, CA' DEI FRATI
75 cl 29,00 €
37,5 cl 15,00 €

(groppello, marzemino, sangiovese, barbera) 13,00% vol.

Vino estremamente elegante con note saline e sentori di piccoli frutti rossi; piacevole e gustoso, la bollicina è delicata e carezzevole, facile da bere; è adatto all'aperitivo e riesce a gestire con maestria l'intero pasto. Indicato con piatti a base di pesce anche con preparazioni elaborate.

CUVEE PRESTIGE, CA' DEL BOSCO
75 cl 47,00 €
37,5 cl 23,00 €

(75% chardonnay, 10% pinot bianco, 15% pinot nero) 12,50% vol.

Giallo dorato imperlato da bollicine sottilissime, offre delicati sentori floreali di glicine e biancospino che aprono a note fruttate di pera, mela, susina e sfumature di ananas e banana. Le gentili tostature di mandorle e nocciole essiccate introducono alle dolcezze di torta margherita, arancia e cedro. L'assaggio è intenso, fresco, sapido, agrumato. Perfetto per tutte le occasioni.

CUVEE PRESTIGE ROSE', CA' DEL BOSCO 57,00 €
(80% pinot nero, 20% chardonnay) 12,50% vol.

Rosa salmone con perlage fine e persistente. È sorprendentemente ricco al naso, con una profondità sul floreale di rosa e peonia, e sul fruttato di melograno e fragola. All'assaggio si conferma fruttato, ed è fresco con un'effervescenza sottile e delicata. È perfetto per accompagnare l'aperitivo, insieme a preparazioni a base di pesce o con uova e torte salate. Da abbinare a un'insalata di mare calda.

ROSE' TENUTA MONTENISA, MARCHESE ANTINORI 33,00 €
(100% pinot nero) 12,50% vol.

Colore: buccia di cipolla scarico, spuma cremosa con perlage fine e persistente. A livello aromatico è fragrante e deciso, contraddistinto dall'inconfondibile peculiarità del Pinot Nero, dai vaghi sentori di fiori selvatici secchi. Al palato si contraddistingue per la sua freschezza in perfetto equilibrio con la struttura, per un risultato di notevole armonia ed eleganza.

Abbinamento: l'equilibrio e l'armonia di questo rosé ne fanno il compagno ideale per una cena a base di crostacei, piccione e carne bianche in genere. Per la sua versatilità sono interessanti anche gli abbinamenti con dessert a base di frutti di bosco e cioccolato mediamente amaro.

CUVEE ROYAL BRUT, MARCHESE ANTINORI 30,00 €
(chardonnay e pinot bianco) 12,50% vol.

Colore giallo paglierino tenue, con spuma cremosa e perlage finemente persistente; profumo fragrante ed immediato con note floreali e di frutta a polpa bianca (mela, pesca e bianca) che donano freschezza ed equilibrio gusto vivace e fresco accompagnato da un giusto equilibrio di fondo e spiccata eleganza .

VENETO

PROSECCO SUPERIORE DI VALDOBBIADENE DOCG, BELLUSSI 22,00 €
(100% glera) 11,00% vol.

Vino bianco spumante ottenuto da uve Glera e spumantizzato in autoclave secondo il metodo Charmat. E' l'espressione massima del Prosecco spumante, dove l'armonica ed elegante struttura si accompagna ad un delicato profumo. La freschezza e la fragranza di questo vino, unite al fine e persistente perlage lo rendono adatto a tutte le occasioni.

GRAN CUVEE EXTRA DRY, BELLUSSI 21,00 €
(glera, chardonnay, riesling, pinot bianco) 11,00% vol.

Vino spumante ottenuto da taglio di vini diversi in quantità stabilite dalla casa e provenienti da zone collinari tra le più vocate del Veneto. Spumantizzato secondo il metodo Charmat. È un vino elegante, di buona struttura ed equilibrato profumo, versatile e adatto ad ogni occasione, dall'aperitivo a tutto pasto.

TRENTINO ALTO ADIGE

RINALDI PREMIERE BRUT, VILLA RINALDI 31,00 €
(100% chardonnay) 13,00% vol.

Profumi della primavera, rose bianche, fiori di tiglio e di biancospino. Lo spumante dal corredo più floreale della Maison ancora con sentori di gelsomino e fiori di cedro. Accattivanti i richiami di grande freschezza. Chiudono il corredo aromatico note di pompelmo rosa e di pere williams. Per la nobile freschezza che si delinea al palato "RinaldiPremière" consacra l'aperitivo più raffinato, menù a base di pesce e proposte vegetariane. Perfetto con le cruditée.

RINALDI PREMIERE GRAN CUVEE BIANCA, VILLA RINALDI 35,00 €
(100% chardonnay) 13,00% vol.

spumante di favolosa freschezza, nitido negli aromi di ananas maturo, del frutto della passione e di frutti tropicali. Accattivanti note di melone e di pesca si sposano ad eleganti sentori di crosta di pane. abbinamenti: l'equilibrio perfetto dello Chardonnay si concretizza in un sapore morbido ed avvolgente che rendono questo spumante ideale come aperitivo e compagno perfetto a tutta avola con menu a base di pesce, crostacei e carni bianche

RINALDI PREMIERE ROSE' ROSA, VILLA RINALDI 42,00 €
(100% pinot nero) 13,00% vol.

Femminile e compatto nel suo bouquet leggendario di fragole di bosco e lamponi, bouquet integro e femminile anche di di rosa canina, lamponi e ribes nero. Questo spumante è un'intensa e continua nota di vellutati petali di rosa. Immaneabile per chi ama anche la parte seducente del Pinot nero in purezza. Intrigante con piatti dal gusto pulito e deciso: sushi, sashimi, carpaccio di salmone e di branzino. Con crostacei in generale.