

Vini Rossi

Vino della casa

Bardo Rosso – Rubecchio

€ 12/lt

Vitigni Merlot, Cabernet Franc e Sauvignon Gradazione 12%
Rubino con profumi vinosi e fruttati, morbido al gusto viene servito fresco

Lombardia

Bonarda Oltre Po' Pavese

€ 15

Doc – 12% Croatina 100%

Rosso intenso con spuma evanescente; al naso ha intensi sentori vinosi accompagnati da fruttati di frutti rossi.

Franciacorta Curtefranca dei Dossi – La Montina

€ 21

Doc – 12,5% Cabernet 55%, Merlot 25%, Barbera 20%

Intenso con fruttati rossi e speziature in evidenza. In bocca risulta strutturato, ricco di morbidezze e persistente nel finale.

Inferno Valtellina Superiore – Nino Negri

€ 28

Docg – 13% Chiavennasca 90%, Pignola e Pinot Nero 10%

Ricordi di prugna, mora, rosa e viola appassita, sottolineati da sentori di spezie quali chiodo di garofano, cannella.

Franciacorta Curtefranca Rosso – Cà del Bosco

€ 32

Doc – 13,5% Merlot 35%, Cabernet Franc 25%, Cabernet Sauvignon 40%

Un vino intenso, ma non troppo corposo, flessuoso, morbido e piacevole. Capace di mantenere la sua fragranza a lungo

Ronchedone – Cà dei Frati

€ 34

Doc – 14,5% Marzemino, Sangiovese e Cabernet 10%

Naso molto ricco con note di frutti rossi, mirtilli, sentori balsamici e di confettura. Potente al palato, incisivo e sapido

Sforzato Della Valtellina – Mamete e Prevostini

€ 79

Doc – 16% Nebbiolo 100%

Rosso granato, con profumi di frutti di bosco e confettura di ciliegia. Potente, caldo, asciutto, setoso e molto persistente

Piemonte

Dolcetto d'Alba "Campo Rosso" – Romano Dogliotti € 18

Doc – 13% Dolcetto 100%

Profumo fruttato con note di more e lamponi. Al gusto è asciutto, di buona struttura con spiccate note fruttate.

Dolcetto d'Alba Mosesco – Prunotto € 34

Doc – 12,5% Dolcetto 100%

Color rubino con riflessi purpurei, profumo vinoso fresco con sentori di fiori, ciliegia, pera e pesca e una leggera nota di legno.

Barbera d'Alba – Terre del Barolo € 18

Doc – 13,5% Barbera 100%

Colore rosso rubino con tendenza al granato, vinoso intenso e profumo delicato. Asciutto, di corpo e leggermente tannico.

Barbera "La Solista" – Romano Dogliotti € 16

Docg – 14% Barbera 100%

Colore rosso con riflessi violacei, ha profumo fruttato si percepisce profumi di prugna. Il sapore è di buona struttura.

Barbera d'Asti "Austerum" – Tenuta Montemagno € 21

Docg – 14,5% Barbera 100%

Intenso con note di ciliegia, lampone, ribes e frutti di bosco. Sapore morbido con delicate note di confettura di frutti rossi.

Barbera d'Asti Superiore – Montecanero € 27

Docg – 14% Barbera 100%

Bel color rubino, consistente con netti profumi che ricordano la frutta rossa matura in particolare la ciliegia e la prugna.

Barbera Mosso "La monella" – Giuseppe Braidà € 25

Doc – 13% Barbera 100%

Colore rosso rubino violaceo, leggermente frizzante. Profumo fragrante e vinoso, con numerosi sentori di frutta rossa.

"Bricco dell'Uccellone" Barbera d'Asti – Giuseppe Braidà € 55

Docg – 16% Barbera 100%

Colore rosso rubino di buona intensità, limpido e consistente. Il naso di media finezza è intenso e abbastanza complesso.

Nebbiolo "Sfacciato" – Romano Dogliotti € 28

Doc – 14% Nebbiolo 100%

Rosso rubino con leggeri riflessi viola tendenti al granata, profumo netto e intenso con leggere note floreali e fruttate.

Nebbiolo d'Alba Occhetti – Prunotto € 38

Doc – 13,5% Nebbiolo 100%

Rosso carico, investe il naso con frutti rossi maturi per poi deliziare con delicate note floreali e di speziatura leggera e dolce.

Diano d'Alba "La Lepre" 1 litro – Fontanafredda € 39

Doc – 13,5% Dolcetto 100%

Emergono mora e prugna con accenni balsamici. In bocca con un tannino ben modellato ed un finale appagante.

Cremes –Gaja € 62

Doc – 13,5% Dolcetto 50% e Pinot nero 50%

Rosso purpureo, sentori di confettura di ribes, di amarena e di fragola. In bocca si mostra equilibrato ed elegante.

Barolo d'Alba – Pio Cesare € 85

Docg – 14,5% Nebbiolo 100%

Granato scuro, elegantissimo nei profumi pur caratteristici. Di corpo ed eleganza, ben strutturato e armonico. Di lunghissima vita

Barolo Dragomis – Gaja € 115

Docg – 14,5% Nebbiolo 100%

Colore intenso, olfatto ricco di piccoli frutti rossi e note floreali. Al palato esprime struttura solida e morbidezza

Vino di ottima eleganza e personalità. Perfetto equilibrio, consistenza e potenza.

Barbaresco – Pio Cesare € 85

Docg – 14,5% Nebbiolo 100%

Offre calde note speziate e fruttate con un perfetto mix di ciliegia, prugna, lampone, vaniglia, caffè, tostati e balsamici.

Barbaresco – Gaja € 245

Docg – 14,5% Nebbiolo 100%

Rosso granato scuro, impatto olfattivo impeccabile con note di frutta e spezie. Liquirizia, mora, mirtillo e ciliegia. Al gusto si distende sicuro, con struttura potente, ma misurata. Un Barbaresco forte ed efficace.

Trentino Alto Adige

Pinot Nero – Tramin € 28

Doc – 13% Pinot Nero 100%

Color rubino, profumi raffinati di piccoli frutti rossi con leggere speziature. Al palato risulta equilibrato e ben strutturato.

Veneto

Valpolicella Classico Superiore – Zenato € 25

Doc – 13,5% Corvina 80%, Rondinella 10%, Sangiovese 10%

Rubino vivo, esprime profumi delicati che ricordano le mandorle e la viola; gusto secco, sapido, fresco, giustamente tannico.

Campofiorin – Masi € 28

Igt – 13% Corvina 70%, Rondinella 25%, Molinara 5%

Rubino vivo, esprime Note di marasca e ciliegia con speziatura dolce, equilibrato con note di ciliegia cotta.

Amarone – Masi € 90

Doc – 15% Corvina 80%, Rondinella 10%, Oseleta 10%

Colore rosso rubino molto intenso, profumi di frutta cotta, prugna e ciliegia con note di caffè e cacao.

Friuli

Merlot del Collio – Humar € 18

Dop – 14% Merlot 100%

Aroma pieno e fragrante leggermente erbaceo, sentore fruttato che ricorda l'amarena, il lampone, la mora, il mirtillo.

Refosco dal Peduncolo Rosso – San Simone € 18

Doc – 12,5% Refosco dal peduncolo rosso 100%

Rosso carico con aromi franchi, tipici del vitigno; vinoso con sentori di frutti di bosco in bocca ha buona struttura.

Cabernet Franc del Collio – Humar € 21

Dop – 13% Cabernet Franc 100%

Ha un colore granato-violaceo, un profumo intenso orientato sui valori erbacei ed un sapore secco, corposo ed equilibrato.

Merlot “Vertigo” – Livio Felluga € 28

Igt – 13% Merlot, Cabernet Sauvignon

Bellissimo color violaceo impenetrabile, profumo intenso, con spiccati aromi di lampone, melograno e prugna.

Emilia Romagna

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro – Vigna del Cerro € 16

Doc – 8% Lambrusco 100%

Propone ricordi di gelatina di lampone, erba tagliata, accenti di sottobosco. Cremoso e in buon equilibrio.

Toscana

Morellino di Scansano “Battiferro” – “Grillesino” € 21

Docg – 13,5% Sangiovese 100%

Di colore rosso carico, con sfumature di mammola e ciliegia. Al palato risulta asciutto, caldo e leggermente tannico.

Chianti Superiore Santa Cristina – Marchesi Antinori € 21

Docg – 13% Sangiovese 100%

Rubino con riflessi violacei. Al profumo ricorda la frutta rossa e in particolare la ciliegia, si notano inoltre note di vaniglia.

Chianti Peppoli – Marchesi Antinori € 32

Docg – 13,5% Sangiovese 90%, Merlot e Syrah 10%

Colore rosso rubino, caratterizzato da note di ciliegia ben amalgamate a note di cioccolato e vaniglia. Tannini morbidi e setosi

Le Difese – Tenuta San Guido € 38

Igt – 13% 70% Cabernet 30% Sangiovese

Rosso intenso, Note di more e ciliegie con aromi di cioccolato e di erbe aromatiche dal palato rotondo e pieno.

Il Bruciato – Bolgheri € 42

Doc – 14% Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 25%, Syrah 15%

Rosso con intense note di frutti rossi maturi, spezie dolci e caffè. Vino armonioso e avvolgente.

Badia a Passignano – Marchesi Antinori € 65

Docg – 14% Sangiovese 100%

Rosso rubino intenso con riflessi violacei, note di ciliegia, amarena, fragola e lampone, risulta morbido e ben strutturato.

Guidalberto – Tenuta San Guido € 65

Igt – 14,5% Cabernet 60%, Merlot 40%

Rosso con riflessi violacei, bouquet intenso con note di prugna e susina fresche, di ciliegia nera, pepe nero e spezie.

Brunello di Montalcino – Pian delle Vigne – Marchesi Antinori € 90

Docg – 14% Sangiovese 100%

Profumi intensi e complessi, fruttati con note di ciliegia e mora, sentori di vaniglia, caffè e cioccolato scuro.

Tignanello – Marchesi Antinori € 110

Igt – 14% Sangiovese 80%, Cabernet Sauvignon 15%

Rosso con un fruttato netto di frutti rossi ed una dolce speziatura vanigliata. Finale ricco gustoso e molto persistente.

Sassicaia – Bolgheri € 290

Doc – 13,5% Cabernet Sauvignon 85% Cabernet Franc 15%

Colore profondo. Il sapore è potente, dolce ed equilibrato. In bocca è ricco ma contemporaneamente armonico ed elegante.

Marche

Maioliche Conero Riserva – Cantina Moncaro € 21

Docg – 13% Montepulciano 100%

I profumi di amarena matura e di viola sfumano nei sentori di spezie. Ottima l'intensità e la persistenza della fase olfattiva.

Abruzzo

Montepulciano d'Abruzzo Riserva Marina Cvetic – Masciarelli € 39

Doc – 14% Montepulciano 100%

Colore rosso rubino con riflessi granati, con note di frutta rossa matura, spezie e retrogusto di cacao. Intenso e complesso

Campania

Tramonti Rosso – Cantine Apicella € 19

Doc – 13% Tintore 60%, Piediroso 40%

Rosso intenso con riflessi violacei, caratterizzato da note di frutti rossi. Caratterizzato da profumi di rovi e speziati.

Fidelis – Cantina del Taburno € 25

Dop – 13,5% Aglianico 90%, Sangiovese e Merlot 10%

Profumo intenso, caratterizzato da note di frutti rossi, tabacco e pepe nero. Caratterizzato da aromi speziati.

Furore Rosso – Marisa Cuomo € 35

Doc – 13,5% Piediroso 50% e Aglianico 50%

Colore rosso con riflessi rubino, profumo caratteristico di ciliegia matura con note fini di liquirizia.

A' Scippata "Costa d'Amalfi – Cantine Apicella – Riserva 2009 € 42

Doc – 14,5% Tintore 80%, Piediroso 20%

Colore rosso intenso, profumo intenso e persistente con note di frutti rossi e speziati. Caldo, morbido e tannicità potente.

Puglia

Negroamaro Salento – Cantina Vitti € 21

Igt – 13,5% Negroamaro 100%

Colore di porpora intensa, note decise di mora e ribes nero al naso, persistenti anche al gusto-aroma.

Primitivo di Manduria – Cantina Vitti € 21

Dop – 14% Primitivo di Manduria 100%

Rosso rubino molto fitto, profumo intenso, con richiami di ciliegie arricchito da piacevoli note di chiodi di garofano.

Sicilia

Syrah – Sallier de La Tour – Tasca d'Almerita € 19

Igt – 13% Syrah 100%

Vino rosso dal caratteristico gusto speziato, sentori di mora e di prugna talvolta accompagnati da note di liquirizia.

Nero d'Avola Chiaramonte – Firriato € 23

Igt – 13,5% Nero d'Avola 100%

Rubino intenso, profumi di frutta rossa matura, prugna, more e mirtilli, speziato. Al palato si presenta morbido con tannini setosi

Sardegna

Cannonau di Sardegna – Argiolas € 21

Doc – 14% Cannonau 92%, Muristellu e Pascale 8%

Rosso con spiccate note vinose esprime frutti rossi e leggero erbaceo. In bocca è secco, caldo e di grande bevibilità.

Vini Rossi da 0,375 ml

Dolcetto d'Alba “Treiso” – Fontanafredda € 12

Doc – 12% Dolcetto 100%

Rosso rubino di buona intensità, all'esame olfattivo propone fruttati di ribes, lampone e ciliegia con una speziatura dolce.

Barbera d'Alba “Raimonda” – Fontanafredda € 12

Doc – 13% Barbera 100%

Bel color rubino, consistente con netti profumi che ricordano la frutta rossa matura in particolare la ciliegia e la prugna.

Morellino di Scansano “Battiferro” – Grillesino € 14

Docg – 13,5% Sangiovese

Di colore rosso carico, con sfumature di mammola e ciliegia. Al palato risulta asciutto, caldo e leggermente tannico.

Carignano del Sulcis “Meno Buio” 500 ml – Mesa € 15

Doc – 13% Cannonau 92%, Muristellu e Pascale 8%

Rosso con spiccate note vinose esprime frutti rossi e leggero erbaceo. In bocca è secco, caldo e di grande bevibilità;

Neprica Salento – La Tormaresca € 15

Igt – 13,5% Negroamaro Primitivo Cabernet

Colore di porpora intensa, note decise di mora e ribes nero al naso, persistenti anche al gusto-aroma.

Vini Bianchi

Vino della casa

Cesello Bianco Frizzante – Il Bardo

€ 12/lit

Doc - 12% Vitigni Verduzzo, Garganega, Bianchella

Paglierino con tenui riflessi dorati, frizzante ha sentori olfattivi delicati di frutti bianchi, fresco e sapido.

Le Bollicine

Prosecco - Sacchetto

€ 18

Doc – 11,5% Glera 100%

Giallo Paglierino tenue, perlage vivace, fruttato con sentori di pesca, Banana, Mela verde con sensazioni agrumate.

Prosecco Valdobbiadene - Bortolomiol

€ 20

Doc – 11% Glera 100%

Perlage a grana media; bouquet delicato, leggermente fruttato ed aromatico.

Franciacorta Brut - La Montina

€ 30

Docg – 12% Chardonnay 85%, Pinot nero 15%

Caratterizzato da una spuma generosa, fresco e con gradevoli sentori di frutta fresca e note floreali.

Franciacorta Argens Satèn - La Montina

€ 35

Docg – 12,5% Chardonnay 100%

Color giallo paglierino con un delicato perlage. Sentori di miele di acacia e tiglio in bocca denota una piacevole setosità

Franciacorta Cuvée Prestige – Ca' del Bosco

€ 54

Docg – 12,5% Chardonnay 75%, Pinot nero 15% Pinot Bianco 10%

Spumante Brut con perlage fine. L'aroma è fruttato con note di pesca, mandarino, mandorle e crosta di pane.

Bellavista Alma Gran Cuvée Brut

€ 65

Docg – 12,5% Chardonnay 85%, Pinot bianco e nero 15%

Brillante con perlage fine, persistente; intense note fruttate di frutti bianchi su un fragranza di tostati e vaniglia.

Franciacorta Annamaria Clementi – Cà del Bosco

€ 160

Docg – 12,5% Chardonnay 55%, Pinot bianco 25%, Pinot nero 20%

Colore giallo dorato, perlage finissimo, affinamento a contatto coi lieviti per più di 8 anni. Un Franciacorta assoluto.

Perrier Jouet

€ 90

Aoc – 12,5% Chardonnay 75%, Pinot nero 15% Pinot Meunier 10%

Paglierino scarico, brillante ha un'effervescenza viva e persistente; fugaci floreali di acacia e fruttati di mela verde, ananas e pesca bianca. Al gusto è ampio, sostenuto da bollicine minute che hanno sentori di burro fresco e brioche.

Lombardia

Lugana Pievecroce – Costaripa € 18

Doc – 13,5% Trebbiano di Lugana

Profumo fruttato nei più delicati sentori di mela e pera matura con note speziate dolci.

Lugana I Frati – Cà dei Frati € 21

Doc – 13% Turbiana 100%

Vino fresco, lineare e fine con note di fiori bianchi e balsamiche, sentori di albicocca e mandorla.

Franciacorta Curtefranca – La Montina € 18

Doc – 12% Chardonnay 90%, Pinot bianco 10%

Color giallo con riflessi verdolini, naso floreale, delicato con sfondo lievemente fruttato. Struttura media.

Franciacorta Brut - La Montina € 30

Docg – 12% Chardonnay 85%, Pinot nero 15%

Caratterizzato da una spuma generosa, fresco e con gradevoli sentori di frutta fresca e note floreali.

Franciacorta Argens Satèn - La Montina € 35

Docg – 12,5% Chardonnay 100%

Color giallo paglierino con un delicato perlage. Sentori di miele di acacia e tiglio in bocca denota una piacevole setosità

Franciacorta Curtefranca – Ca' del Bosco € 31

Doc – 12,5% Chardonnay 80%, Pinot bianco 20%

Sentori fruttati e floreali tra i quali la mela golden, la pera, la susina, l'ananas cedro, limone e pompelmo.

Franciacorta Cuvée Prestige – Ca' del Bosco € 54

Docg – 12,5% Chardonnay 75%, Pinot nero 15% Pinot Bianco 10%

Spumante Brut con perlage fine. L'aroma è fruttato con note di pesca, mandarino, mandorle e crosta di pane.

Bellavista Alma Gran Cuvée Brut € 65

Docg – 12,5% Chardonnay 77%, Pinot nero 22%, Pinot bianco 1%

Brillante con perlage fine, persistente; intense note fruttate di frutti bianchi su un fragranza di tostati e vaniglia.

Franciacorta Annamaria Clementi – Cà del Bosco € 160

Docg – 12,5% Chardonnay 55%, Pinot bianco 25%, Pinot nero 20%

Colore giallo dorato, perlage finissimo, affinamento a contatto coi lieviti per più di 8 anni. Un Franciacorta assoluto.

Trentino Alto Adige

Gewurztraminer – Tramin

€ 24

Doc – 13,5% Gewurztraminer

Colore con riflessi dorati, ricco, minerale e strutturato, con intenso aroma di Moscato, rosa e litchi.

Muller Thurgau – Tramin

€ 21

Doc – 12,5% Muller Thurgau

Color Giallo verdognolo con profumi delicati con note erbacee e di noce moscata. Fresco e Armonico.

Piemonte

Moscato d'Asti – La Caudrina

€ 18

Docg – 5% Moscato 100%

Colore Giallo paglierino, aromatico, con sfumature floreali delicate. Vino dolce, delicato e persistente.

Nymphae – Tenuta Montemagno

€ 18

Doc – 13,5% Sauvignon e Timorasso

Intenso profumo di fiori di acacia e biancospino, pera e foglie di pomodoro, sapore morbido e asciutto.

Roero Arneis - Prunotto

€ 25

Docg – 12,5% Arneis 100%

Intenso profumo floreale e fruttato. Struttura molto buona in equilibrio con l'acidità.

Blangè Arneis – Ceretto

€ 28

Doc – 13% Arneis 100%

Colore paglierino, con profumi di fiori e frutti bianchi maturi.

Veneto

Pinot Grigio – Vignana € 15

Igt – 11,5% Garganega e Pinot Grigio

Colore giallo paglierino limpido; profumo avvolgente con reminiscenze di fiori di campo; sapore fresco.

Prosecco – Sacchetto € 18

Doc – 11,5% Glera 100%

Giallo Paglierino tenue, perlage vivace, fruttato con sentori di pesca, Banana, Mela verde con sensazioni agrumate.

Prosecco Valdobbiadene – Bortolomiol € 20

Doc – 11% Glera 11%

Perlage a grana media; bouquet delicato, leggermente fruttato ed aromatico.

Friuli

Chardonnay – San Simone € 16

Doc – 12,5% Chardonnay 100%

Al naso è fine, note fruttate di frutti bianchi su cui prevale la mela golden e leggere sfumature fragranti.

Pinot Grigio – Zorzettig € 21

Doc – 13% Pinot Grigio 100%

Giallo carico con riflessi dorati, offre sensazioni di frutta matura con ottimo equilibrio e finale persistente.

Ribolla gialla del Collio – Zorzettig € 21

Doc – 12,5% Ribolla Gialla 100%

Presenta un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo floreale, sapore asciutto e fresco.

Sauvignon del Collio – Livio Felluga € 28

Doc – 13% Sauvignon 100%

Profumo intenso. Bouquet floreale ricco, al profumo si sente la mela, i frutti bianchi e si presenta morbido e di persistenza.

Marche

Verdicchio dei Castelli di Jesi - Garofoli € 23

Doc – 13% Verdicchio 100%

Giallo paglierino con riflessi verdi, Note di frutti maturi, pesche, mele e frutti esotici. Al palato risulta sapido e strutturato

Campania

Tramonti Bianco “Costa d’Amalfi” – Cantine Apicella € 19

Doc – 12% Falanghina 60%, Biancolella 40%

Colore giallo paglierino tenue, profumo intenso di frutta tropicale, note floreali e miele.

Falanghina – Cantina del Taburno € 20

Dop – 13% Falanghina 100%

Il colore è giallo intenso, al naso si percepisce il fruttato che ricorda l'ananas e la pera matura.

Furore Bianco – Marisa Cuomo € 27

Doc – 13,5% Falanghina 60%, Biancolella 40%

Profumo di frutta che riporta agli inconfondibili odori mediterranei della zona di origine.

Greco di Tufo – Mastroberardino € 35

Docg – 12,5% Greco di Tufo 100%

Profumi floreali di zagara e fruttati di mandorla. Al palato è armonico e di persistenza con finale speziato.

Sicilia

Etna Bianco – Firriato € 25

Doc – 13% Carricante e Catarratto

Giallo paglierino con riflessi verdognoli, sentori floreali e di frutta bianca. Vino di grande freschezza e lunga persistenza sapida

Sardegna

Costamolino Vermentino di Sardegna – Argiolas € 21

Doc – 13,5% Vermentino 100%

Paglierino con sentori di frutti freschi, erbe aromatiche, fiori di ginestra ed agrumi: con buon equilibrio.

Karagnanji Vermentino di Gallura – Tondini € 29

Docg – 14,5% Vermentino 100%

Giallo paglierino dai profumi intensi con sentori di frutta gialla matura e macchia mediterranea.

Rosati

Furore Rosato – Marisa Cuomo € 27

Doc – 13,5% Piediroso 50% Aglianico 50%

Color buccia di cipolla. Olfatto elegante con netti riconoscimenti di fragoline di bosco e toni vegetali.

Rosato Chiaretto “Rosamara” – Costaripa € 18

Doc – 12,5% Gropello, Marzemino, Sangiovese, Barbera

Tenue e delicato. Il profumo leggero di fiori di biancospino, di amarena e melograno.

Vini Bianchi da 0,375 ml

Falanghina – Cantina del Taburno € 12

Dop – 13% Falanghina 100%

Il colore è giallo intenso, al naso si percepisce il fruttato che ricorda l'ananas e la pera matura.

Roero Arneis - Fontanafredda € 15

Docg – 13% Arneis 100%

Intenso profumo floreale e fruttato. Struttura molto buona in equilibrio con l'acidità.

Vermentino Giunco Piccolo – Mesa € 15

Doc – 13% Vermentino 100%

Intenso profumo fruttato. Fresco al palato, con persistenza aromatica e giusta sapidità.

Franciacorta Cuvée Prestige – Ca' del Bosco € 25

Docg – 12,5% Chardonnay 75%, Pinot nero 15% Pinot Bianco 10%

Spumante Brut con perlage fine. L'aroma è fruttato con note di pesca, mandarino, mandorle e crosta di pane.

Spumanti

Franciacorta Brut - La Montina € 30

Docg – 12% Chardonnay 85%, Pinot nero 15%

Caratterizzato da una spuma generosa, fresco e con gradevoli sentori di frutta fresca e note floreali.

Franciacorta Argens Satèn - La Montina € 35

Docg – 12,5% Chardonnay 100%

Color giallo paglierino con un delicato perlage. Sentori di miele di acacia e tiglio in bocca denota una piacevole setosità

Franciacorta Cuvée Prestige – Ca' del Bosco € 54

Docg – 12,5% Chardonnay 75%, Pinot nero 15% Pinot Bianco 10%

Spumante Brut con perlage fine. L'aroma è fruttato con note di pesca, mandarino, mandorle e crosta di pane.

Bellavista Alma Gran Cuvée Brut € 65

Docg – 12,5% Chardonnay 85%, Pinot bianco e nero 15%

Brillante con perlage fine, persistente; intense note fruttate di frutti bianchi su un fragranza di tostati e vaniglia.

Franciacorta Annamaria Clementi – Cà del Bosco € 160

Docg – 12,5% Chardonnay 55%, Pinot bianco 25%, Pinot nero 20%

Colore giallo dorato, perlage finissimo, affinamento a contatto coi lieviti per più di 8 anni. Un Franciacorta assoluto.

Champagne

Perrier Jouet € 90

Aoc – 12,5% Chardonnay 75%, Pinot nero 15% Pinot Meunier 10%

Paglierino scarico, brillante ha un'effervescenza viva e persistente; fugaci floreali di acacia e fruttati di mela verde, ananas e pesca bianca. Al gusto è ampio, sostenuto da bollicine minute che hanno sentori di burro fresco e brioche.