



# ALO CASTELLO

*Ristorante in Fagagna  
dei F.lli Negrini*



# *Carta dei Vini*

# ERMACORA

*Fruiti Colli Orientali*



	<b>Bottiglia</b>	<b>Calice</b>
<b>Friulano</b>	€. 14,00	3,00
<b>Chardonnay</b>	€. 14,00	3,00
<b>Cabernet</b>	€. 14,00	3,00
<b>Merlot</b>	€. 14,00	3,00

# Vini a Calice

<b>Barone del Mestri</b>	<b>Rosè Brut</b> VSQ	€.	4,50
<b>Gregoletto</b>	<b>Prosecco extradry</b> Valdobbiadene d.o.c.	€.	4,50
<b>Cà del Bosco</b>	<b>Franciacorta Brut</b> Franciacorta d.o.c.g.	€.	8,00
<b>Le Favole</b>	<b>Ribolla gialla Brut</b> <b>Metodo classico</b> Spumante brut	€.	4,50
<b>Hofstätter</b>	<b>Joseph Gewurztraminer</b> A.A. D.o.c.	€.	4,50
<b>Barone del Mestri</b>	<b>Ribolla gialla</b> Collio d.o.c.	€.	4,50
<b>Sirk</b>	<b>Bianco Mitja</b> Friulano	€.	4,00
<b>Ronco del Gelso</b>	<b>Cabernet</b> Isonzo d.o.c.	€.	4,00
<b>Hofstätter</b>	<b>Schiava</b> (Schiava gentile) Vigneti delle Dolomiti I.g.t.	€.	4,00
<b>Gradis'ciutta</b>	<b>Franconia</b> Isonzo d.o.c.	€.	5,00
<b>Tami</b>	<b>Ramandolo</b> (Verduzzo di Ramandolo) Ramandolo d.o.c.g.	€.	4,00



### **LA CANTINA DEL CUORE**

*L'anfiteatro di viti sul versante del Monte Quarin custodisce uno dei più antichi vigneti del Friuli. Da questi nobili vitigni di Tocai Friulano, Ribolla Gialla, Malvasia Istriana, Merlot e Refosco dal Peduncolo Rosso nascono i nostri vini in purezza e i blend Collio Bianco e Collio Rosso "Barone Schoenberg". ed il Theresia Rosè Brut.*

<b>Theresia Rosè Brut</b>	<b>Brut</b> <b>Vino spumante di qualità</b> (Malvasia istriana, Refosco peduncolo rosso)	2019	€.	23,00
<b>Ribolla Gialla</b>	<b>Collio doc</b> (Ribolla gialla)	2022	€.	23,00
<b>Friulano</b>	<b>Collio doc</b> (Tocai)	2021	€.	24,00
<b>Malvasia Serica</b>	<b>Collio doc</b> (Malvasia istriana)	2021	€.	24,00
<b>Collio Bianco</b>	<b>Collio doc</b> (Friulano, Malvasia istriana, Ribolla gialla)	2019	€.	27,00
<b>Merlot</b> <b>Barone di Schoenberg</b>	<b>Collio doc</b> (merlot)	2020	€.	32,00

# Vini Spumanti

<b>Gregoletto</b>	<b>Prosecco Extradry</b> Valdobbiadene d.o.c.g.		€.	17,00
<b>Gregoletto</b>	<b>Prosecco Brut Nature Sur Lie</b> Valdobbiadene d.o.c.g.		€.	21,00
<b>S. Venanzio</b>	<b>Prosecco Brut</b> Valdobbiadene d.o.c.g.		€.	19,00
<b>Eugenio Collavini</b>	<b>Ribolla Gialla Brut</b> Spumante Friulano	2018	€.	38,00
<b>Le Favole</b>	<b>Ribolla gialla Extra Brut</b> Metodo classico		€.	27,00
<b>Bjana</b>	<b>Bjana Rosè</b> Brda		€.	30,00

# Franciacorta

<b>Bellavista</b>	<b>Franciacorta Cuvee Brut</b> Franciacorta d.o.c.g.		€.	49,00
<b>Majolini</b>	<b>Franciacorta brut</b> Franciacorta d.o.c.g.		€.	30,00
<b>Majolini</b>	<b>Franciacorta Saten</b> Franciacorta d.o.c.g.		€.	40,00
<b>Majolini</b>	<b>Franciacorta Pas dosè</b> <b>"Aligi Sassu"</b> Franciacorta d.o.c.g.	2016	€.	40,00
<b>Monte Rossa</b>	<b>Franciacorta Coupè</b> <b>Non Dosato</b> Franciacorta d.o.c.g.		€.	35,00

# Cà del Bosco



**Cuvée Prestige**  
Extra Brut  
Franciacorta

€. 45,00



**Vintage Collection**  
Dosage Zéro  
Franciacorta

2018 €. 70,00



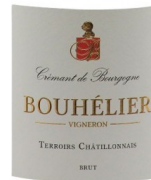
**Annamaria Clementi**  
Franciacorta Riserva

2014 €. 135,00

# Champagne & Bollicine

**Bouhelier Cremant de Bourgogne** €. 24,00  
Brut - Cuvee  
terroir Châtillonnaises

Questa cuvee è frutto dell'equilibrio tra vitigni che la compongono pinot nero (65%) chardonnay (25%) e pinot bianco (10%) e il terroir distribuiti in 5 villaggi sulla costa di Châtillonnaise. Viene affinata in botte per 24 mesi ed il dosaggio finale è 8,5 gr/l Brut. Color oro chiaro. Al naso fine, con lievi accenni di piccoli frutti rossi, mandorla e sentori di nocciola. Al palato un piacevole equilibrio tra la vinosità del Pinot e la freschezza dello chardonnay. Suadente vivacità complessiva.



**Bjana** €. 28,00  
**Bjana Brut**  
Brda

Brut metodo classico 24 mesi sui lieviti : Chardonnay (50-70 %) e Ribolla Gialla (30-50%), residuo zuccherino di 6/7 g/l la vinificazione del vino base avviene separatamente per varietà in serbatoi in acciaio inox o in barrique. Chardonnay, Pinot Nero e Ribolla Gialla (a donare l'eleganza e la freschezza tipiche di Bjana) sono assemblati in percentuale che varia a seconda delle annate all'atto dell'imbottigliamento



**Trudon** €. 66,00  
**Rosephile**  
Champagne

La tenuta Trudon di circa 7 ettari è situata nella Marna a Festigny. La cuvee è composta da Pinot Meunier vinificato in rosso e Pinot Munier vinificato tradizionalmente. Il vino risulta fresco e gustoso con note di frutti di bosco rossi e neri. Note di elegante freschezza di agrumi. Idoneo sia con piatti di pesce che di carne.



**Vauversin** €. 70,00  
**Grand Cru**  
**Original**  
**Brut Blanc de Blancs**  
Champagne  
(Cote des Blancs)

Bruno Vauversin gestisce con il figlio Laurent questa piccola proprietà di 3 ettari situata splendidamente in Oger nella Côte des Blancs . composta esclusivamente da vecchi vigneti grand Cru di chardonnay . Il vino viene vinificato esclusivamente in botti di rovere, nel rispetto di conoscenze ancestrali, e si tende a non marcare lo champagne da una troppo elevata presenza di tannini e legno. ORPAIR è quindi un champagne ben arrotondati, con grande potenziale di invecchiamento. Si può perfettamente accompagnare a tutto pasto





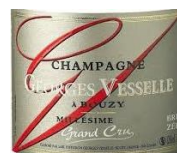
# Champagne

## Georges Vesselle

I vigneti sono situati sulla collina attorno al paese di Bouzy, l'esposizione è ideale e garantisce un'altissima qualità delle uve. Il pinot nero rappresenta il 90% delle varietà d'uva dei vigneti ed è uno dei fondamentali dell'identità della maison: si distingue per la sua finezza e il suo fruttato dando molta eleganza, struttura e potenza. Lo chardonnay anche se prodotto in quantità minore è molto importante perché dona freschezza, eleganza e vivacità.

## Grand Cru Brut Millesimè 2012 Champagne (Bouzy)

€. 95,00



## Jean Pol Hautbois

Vigneto situato nel massiccio di Saint Thierry con un terreno del settore terziario: argilloso-calcareo e argilloso sabbioso. Esposizione del vigneto Sud sud/est. Gestione del vigneto in Viticoltura Sostenibile, Alto valore ambientale (HVE livello 3) Inerbimento controllato, lavorazione del terreno. Questo champagne è caratterizzato dalla sua cuvee. La percentuale di Pinot meunier al 75%, apporta molta rotondità e fruttato. Di colore giallo paglierino con bollicine molto fini, un naso audace con aromi di prugna e pesca. Questo ci regala un palato ampio, grasso, di media acidità, un attacco fresco e ricco che dona aromi di frutta a polpa bianca.

## Haut'thentic Champagne

€. 65,00



## Encry Maison Veuve Blanche Estelle

100% chardonnay. Almeno 42 mesi sui lieviti. E' espressione pura del suolo di Le Mesnil-sur-Oger. Ci sono i fossili marini, c'è la finezza e il substrato gessoso del territorio. All'olfatto è una lama tagliente, minerale e graffiante. Spiccano le note di lime e zenzero, pompelmo e mela verde. In bocca la bevibilità è estrema, è verticale e prepotente, sfoggia un dinamismo scalpitante, sfumature citrine e iodate che accentuano la tensione minerale. Chiude lungo su note sapide e agrumate che lasciano una bocca piacevolmente fresca e pulita.

## Zero Dosage Grand Cru Champagne Le Mesnil sur Oger

€. 99,00



## Ruinart

Il vitigno Chardonnay rappresenta l'essenza ed il filo conduttore dell'anima della cuvee. Toni di fruttato d'agrumi e freschezza aromatica abbinati ad una notevole mineralità gessosa sono le importanti caratteristiche di questo elegante champagne.

## Blanc de Blancs Champagne (Cote des Blancs)

€. 130,00



# Vini Bianchi

<b>Edi Keber</b>	<b>Collio Bianco</b> (Friulano, Ribolla gialla-Malvasia Istriana) Collio d.o.c.	2021	€.	35,00
<b>I Clivi</b>	<b>Bianco Galea</b> (Friulano, Verduzzo) C.o.f. d.o.c.	2019	€.	29,00
<b>Terre di Faet</b>	<b>Collio Bianco</b> (friulano, Malvasia) Collio d.o.c.	2019	€.	27,00
<b>Branko</b>	<b>Capo Branko</b> (Vitigni bacca bianca del territorio)) V.G. i.g.t	2020 2021	€.	32,50
<b>Gradis'ciutta</b>	<b>Collio Bianco Bratinis</b> (Chardonnay, Pinot grigio, Sauvignon) Collio d.o.c.	2018	€.	27,00
<b>Colle Duga</b>	<b>Collio Bianco</b> (Friulano, Malvasia istriana, Chardonnay, Sauvignon) Collio d.o.c.	2022	€.	31,50

# Vini Bianchi

<b>Colle Duga</b>	<b>Chardonnay</b> (Chardonnay) Colli9o d.o.c	2022	€.	28,00
<b>Gradis'ciutta</b>	<b>Chardonnay</b> (Chardonnay) Collio d.o.c.	2022	€.	23,00
<b>Vie di Romans</b>	<b>Vie di Romans</b> (Chardonnay) Isonzo d.o.c.	2020	€.	44,50
<b>Murva Renata Pizzulin</b>	<b>Monuments</b> (Chardonnay) Friuli Isonzo D.o.p.	2018	€.	24,00
<b>Murva Renata Pizzulin</b>	<b>Paladis</b> (Chardonnay) Friuli Isonzo D.o.p.	2021	€.	32,50
<b>Branko</b>	<b>Chardonnay</b> (Chardonnay) Collio d.o.c.	2020 2021	€.	26,50

# Vini Bianchi

<b>Škerk</b> Vigneti a bassa resa ed alta densità d'impianto sparsi su roccioso suolo carsico, inerbiti e senza concimazioni chimiche. Dopo 3/4 giorni di macerazione sulle bucce la fermentazione è svolta in botti di rovere e vi rimane sui sedimenti nobili per 12 mesi. In seguito il vino si decanta senza chiarifiche e filtrazioni e dopo l'imbottigliamento matura e si affina per 4-6 mesi in bottiglia	<b>Vitovska</b> (Vitovska) Venezia Giulia I.g.t.	2020	€.	43,50
--	--	------	----	-------

<b>Škerk</b> Vigneti a bassa resa ed alta densità d'impianto sparsi su roccioso suolo carsico, inerbiti e senza concimazioni chimiche. Dopo 3/4 giorni di macerazione sulle bucce la fermentazione è svolta in botti di rovere e vi rimane sui sedimenti nobili per 12 mesi. In seguito il vino si decanta senza chiarifiche e filtrazioni e dopo l'imbottigliamento matura e si affina per 4-6 mesi in bottiglia	<b>Ograde</b> (Vitovska-Malvasia-Sauvignon Pinot grigio) Venezia Giulia I.g.t.	2020	€.	45,00
--	---	------	----	-------

<b>Damijan Podversic</b> Note sulla vinificazione: La fermentazione avviene sulle bucce per lungo tempo in tini di rovere senza controllo della temperatura e senza aggiunta di lieviti selezionati nè di enzimi. Vinificati in grandi botti di rovere di Slavonia per 23 mesi, viene imbottigliato senza chiarifica, e senza filtrazione	<b>Kaplja</b> (Chardonnay-Friulano Malvasia) V.G. i.g.t.	2017	€.	60,00
---	--	------	----	-------

<b>Cristian Keber</b> Appartiene alla tipologia dei vini macerati. Le uve, riposano dodici giorni sulla buccia. I lieviti sono indigeni, la fermentazione, senza nessun controllo della temperatura, avviene in vasche di cemento. Il vino rimane in botti da quindici ettolitri, per due anni. Non c'è alcuna filtrazione prima del passaggio in bottiglia, dove rimane per un anno.	<b>Brda</b> (Ribolla gialla-Friulano-Malvasia istriana)	2019	€.	44,00
--	--	------	----	-------

# Vini Bianchi

<b>Murva Renata Pizzulin</b>	<b>Corvatis Sauvignon</b> (sauvignon) Friuli Isonzo D.o.p.	2018	€.	25,50
<b>Ermacora</b>	<b>Sauvignon</b> (sauvignon) C.o.f. D.o.c.	2020	€.	19,00
<b>Petrussa</b>	<b>Sauvignon</b> (sauvignon) C.o.f. D.o.c.	2019	€.	23,00
<b>Caccese</b>	<b>Sauvignon</b> (sauvignon) Collio d.o.c.	2021	€.	24,50
<b>Scubla</b>	<b>Sauvignon</b> (Sauvignon) C.o.f. d.o.c.	2022	€.	26,00
<b>Colle Duga</b>	<b>Savignon</b> (Sauvignon) Collio d.o.c.	2022	€.	28,00

# Vini Bianchi

<b>Primosic</b>	<b>Ribolla Gialla di Oslavia Riserva Collio D.o.c.</b>	2016	€.	46,00
<b>Damijan Podversic</b> Note sulla vinificazione: La fermentazione avviene sulle bucce per lungo tempo in tini di rovere senza controllo della temperatura e senza aggiunta di lieviti selezionati nè di enzimi. Vinificati in grandi botti di rovere di Slavonia per 23 mesi, viene imbottigliato senza chiarifica, e senza filtrazione	<b>Ribolla Gialla V.G. i.g.t.</b>	2014	€.	esaurito
<b>Gradis'ciutta</b>	<b>Ribolla gialla Collio ,D.o.c.</b>	2022	€.	23,00
<b>Ronco Severo</b>	<b>Ribolla Gialla V.G. i.g.t.</b>	2020	€	41,00
<b>Colle Duga</b>	<b>Ribolla gialla Collio D.o.c.</b>	2022	€.	28,00
<b>I Clivi</b>	<b>Ribolla gialla I.g.T V.G.</b>	2022	€.	21,00

# Vini Bianchi

<p><b>Damijan Podversic</b></p> <p>Note sulla vinificazione: La fermentazione avviene sulle bucce per lungo tempo in tini di rovere senza controllo della temperatura e senza aggiunta di lieviti selezionati né di enzimi. Vinificati in grandi botti di rovere di Slavonia per 23 mesi, viene imbottigliato senza chiarifica, e senza filtrazione</p>	<p><b>Malvasia</b> V.G. i.g.t.</p>	2018	€.	60,00
<p><b>Terre Faet</b></p>	<p><b>Malvasia</b> Collio d.o.c.</p>	2020	€.	21,00
<p><b>Škerk</b></p> <p>Vigneti a bassa resa ed alta densità d'impianto sparsi su roccioso suolo carsico, inerbiti e senza concimazioni chimiche. Dopo 3/4 giorni di macerazione sulle bucce la fermentazione è svolta in botti di rovere e vi rimane sui sedimenti nobili per 12 mesi. In seguito il vino si decanta senza chiarifiche e filtrazioni e dopo l'imbottigliamento matura e si affina per 4-6 mesi in bottiglia</p>	<p><b>Malvasia</b> (Malvasia) Venezia Giulia I.g.t.</p>	2020	€.	45,00
<p><b>Caccese</b></p>	<p><b>Malvasia</b> Collio d.o.c.</p>	2021	€.	24,50
<p><b>Gradis'ciutta</b></p>	<p><b>Malvasia</b> Collio d.o.c.</p>	2022	€.	23,00

# Vini Bianchi

<b>Scubla</b>	<b>Pinot bianco</b> (Pinot bianco) C.o.f. d.o.c.	2022	€.	26,00
<b>Terre di Faet</b>	<b>Pinot bianco</b> (Pinot bianco) Collio d.o.c.	2020	€.	21,00
<b>Ermacora</b>	<b>Pinot bianco</b> (Pinot bianco) C.o.f. d.o.c.	2020	€.	20,00
<b>Doro Princic</b>	<b>Pinot bianco</b> (Pinot bianco) Collio d.o.c.	2021	€.	36,00



# Vini Bianchi

<b>Ermacora</b>	<b>Pinot grigio</b> (pinot grigio) C.of. D.o.c.	2021	€.	21,00
<b>Ronco Severo</b> Vendemmia tardiva. Lunga fermentazione sulle bucce con follature frequenti senza controllo della temperatura e senza uso di lieviti selezionati, enzimi, ecc. Pressatura soffice e poi riposo in botti di rovere di Slavonia da 30 hl per 11 mesi a contatto con le fecce nobili rimescolandolo ogni 3 giorni. Successivamente il vino viene lasciato a maturare per altri 12 mesi circa nelle botti. Imbottigliamento in luna calante di settembre senza l'ausilio di filtrazioni e chiarifiche	<b>Pinot grigio Ramato</b> (Pinot grigio) C.o.f. d.o.c	2019	€.	41,00
<b>Branko</b>	<b>Pinot grigio</b> (Pinot grigio) Collio d.o.c	2021	€.	esaurito
<b>Colle Duga</b>	<b>Pinot grigio</b> (Pinot grigio) Collio d.o.c	2022	€.	28,00

# Vini Bianchi

<b>Terre Faet</b>	<b>Friulano</b> (Tocai) Collio d.o.c.	2018	€.	19,00
<b>Scubla</b>	<b>Friulano</b> (Tocai) C.o.f. d.o.c.	2021	€.	26,00
<b>Branko</b>	<b>Friulano</b> (Tocai) Collio d.o.c.	2021	€.	27,00
<b>Ronco Severo</b> Vendemmia tardiva. Lunga fermentazione sulle bucce con follature frequenti senza controllo della temperatura e senza uso di lieviti selezionati, enzimi, ecc. Pressatura soffice e poi riposo in botti di rovere di Slavonia da 30 hl per 11 mesi a contatto con le fecce nobili rimescolandolo ogni 3 giorni. Successivamente il vino viene lasciato a maturare per altri 12 mesi circa nelle botti. Imbottigliamento in luna calante di settembre senza l'ausilio di filtrazioni e chiarifiche	<b>Friulano</b> (Tocai) C.o.f. d.o.c.	2019	€.	41,00
<b>Sirk</b>	<b>Bianco Mitja</b> (Tocai) V.G. I.g.t.	2020	€.	18,00
<b>Colle Duga</b>	<b>Friulano</b> (Tocai) Collio d.o.c.	2022	€.	28,00
<b>I Clivi</b>	<b>Friulano S. Pietreo</b> (Tocai) Collio d.o.c.	2022	€.	21,00

# Vini Bianchi

<b>Hofstätter</b>	<b>Joseph Gewurztraminer</b> A.A. D.o.c.	2022	€.	26,00
<b>Hofstätter</b>	<b>Bianco de Vite</b> (Pinot Bianco, Müller Thurgau, Sauvignon e Riesling ) Vigneti delle Dolomiti i.g.t.	2022	€.	23,00
<b>Franz Haas</b>	<b>Gewurztraminer</b> A.A. D.o.c.	2021	€.	27,00
<b>Hofstätter</b>	<b>Muller&amp;Thurgau</b> Vigneti delle Dolomiti i.g.t.	2021	€.	21,00
<b>Vietti</b>	<b>Derthona</b> (Timorasso) Colli Tortonesi d.o.c.	2020	€.	36,00

# Vini Rossi

<b>Terre di Faet</b>	<b>Rosso Merlot</b> Collio D.o.c.	2019	€.	26,00
<b>Scubla</b>	<b>Merlot</b> C.o.f. D.o.c.	2020	€.	26,00
<b>Ronco Severo</b>	<b>Artiul Merlot Riserva</b> C.o.f, D.o.c.	2018	€.	70,00
<b>Gradis'ciutta</b>	<b>Merlot</b> Collio D.o.c.	2018	€.	23,00
<b>Caccese</b>	<b>Merlot</b> Collio D.o.c.	2020	€.	25,00
<b>Ronco Severo</b>	<b>Merlot</b> C.o.f, D.o.c.	2021	€.	27,00
<b>Colle Duga</b>	<b>Merlot</b> Collio d.o.c.	2021	€.	31,50

# Vini Rossi

<b>Livio Felluga</b>	<b>Vertigo</b> (Merlot-Cabernet sauvignon) V.G. I.g.t.	2020	€.	22,00
<b>Livio Felluga</b>	<b>Sossò</b> <b>Rosazzo rosso Riserva</b> (Refosco Peduncolo Rosso-Merlot Pignolo) C.o.f. d.o.c.	2013	€.	98,00
<b>Damijan Podversic</b> Note sulla vinificazione: La fermentazione avviene sulle bucce per lungo tempo in tini di rovere senza controllo della temperatura e senza uso di lieviti selezionati né di enzimi e chiarifiche Elevato in botti e tini di rovere per 23 mesi	<b>Prelit</b> (Merlot-Cabernet sauvignon) V.G. I.g.t.	2014	€.	60,00
<b>Scubla</b>	<b>Rosso scuro</b> (Merlot,Refosco Peduncolo Rosso-) C.o.f. d.o.c.	2019	€.	43,00
<b>Le Due Terre</b>	<b>Sacrisassi</b> ((Schioppettino-Refosco) C.o.f. d.o.c.	2018	€.	49,00
<b>Gradis'ciutta</b>	<b>Rosso Monsvini</b> (Merlot,Cabernet) Ita-Slo	2016		48,00

# Vini Rossi

<b>Mont'Albano Agricola</b>	<b>Sabernius- Pignolo</b> (Pignolo) Tre Venezie. I.g.t.	2018	€.	32,00
<b>Vigneti Negro</b>	<b>Pignolo</b> (Pignolo) C.o.f. d.o.c.	2016	€.	30,00
<b>Ermacora</b>	<b>Pignolo</b> (Pignolo) C.o.f. d.o.c.	2016	€.	40,00
<b>Tilia</b>	<b>Pinot nero Merljaki</b> Vipavska Dolina	2017	€.	27,00
<b>Jermann</b>	<b>Red Angel</b> (Pinot nero) C.o.f. d.o.c.	2020	€.	34,00
<b>Le Due Terre</b>	<b>Pinot nero</b> C.o.f. d.o.c.	2018	€.	65,00

# Vini Rossi

<b>Murva Renata Pizzulin</b>	<b>Murellis</b> (Refosco Peduncolo rosso) Venezia Giulia I.g.p.	2019	€.	30,50
<b>Ermacora</b>	<b>Refosco</b> C.o.f. d.o.c.	2020	€.	21,00
<b>Ronc dai Luchis</b>	<b>Refosco di Faedeis</b> C.o.f. d.o.c.	2018	€.	18,00
<b>Pizzulin</b>	<b>Refosco Riserva</b> C.o.f. d.o.c.	2019	€.	30,00
<b>Scubla</b>	<b>Refosco</b> (Refosco dal Peduncolo rosso) C.o.f. d.o.c.	2021	€.	31,50
<b>Gradis'ciutta</b>	<b>Franconia</b> Isonzo d.o.c.	€.	2018	26,50

# Vini Rossi

<b>Petrussa</b>	<b>Schioppettino di Prepotto</b> C.o.f. d.o.c.	2018	€.	41,00
<b>Ronco Severo</b>	<b>Schioppettino di Prepotto</b> C.o.f. d.o.c.	2018	€.	43,50
<b>Vigneti Negro</b>	<b>Schioppettino</b> I.g.t. F.v.g.	2020	€.	21,00
<b>Le Due Terre</b>	<b>Schioppettino</b> C.o.f. d.o.c.	2017	€.	60,00
<b>I Clivi</b>	<b>Schioppettino</b> I.g.t. F.v.g.	2021	€.	25,00



# Vini Rossi

<b>Lis Neris</b>	<b>Cabernet sauvignon</b> I.g.t. V.G.	2020	€.	26,00
<b>Ronco del Gelso</b>	<b>Cabernet</b> Isonzo d.o.c.	2017	€.	18,00
<b>Ermacora</b>	<b>Cabernet Sauvignon</b> C.o.f. D.o.c.	2020	€.	20,00
<b>Scubla</b>	<b>Cabernet Sauvignon</b> C.o.f. D.o.c.	2021	€.	26,00
<b>Caccese</b>	<b>Cabernet Franc</b> Collio D.o.c.	2020	€.	25,00

# Vini Rossi Piemonte

<b>Paolo Scavino</b>	<b>Barolo</b> (Nebbiolo) Barolo d.o.c.g.	2012	€.	93,00
<b>Chiara Boschis</b> <b>Az. ag. E. Pira e Figli</b>	<b>Barolo "Via Nuova"</b> (Nebbiolo) Barolo d.o.c.g.	2015	€	98,00
<b>Josetta Saffirio</b> <b>Az. ag. Sara Vezza</b>	<b>Barolo "Persiera"</b> (Nebbiolo) Barolo d.o.c.g.	2017	€.	70,00
<b>Vietti</b>	<b>Barolo Cru "Brunate"</b> (Nebbiolo) Barolo d.o.c.g.	2017	€.	230,00
<b>Vietti</b>	<b>Barolo Cru "Ravera"</b> (Nebbiolo) Barolo d.o.c.g.	2018	€.	240,00

# Vini Rossi Piemonte

<b>Vietti</b>	<b>Nebbiolo "Perbacco"</b> (Nebbiolo) Langhe d.o.c.	2020	€.	30,00
<b>Sottimano</b>	<b>Barbaresco Cottà</b> (Nebbiolo) Barbaresco d.o.c.g.	2018	€.	90,00
<b>Vietti</b>	<b>"Tre Vigne"</b> <b>Dolcetto d'Alba</b> Dolcetto d'Alba d.o.c.	2021	€.	21,00
<b>Massolino</b>	<b>Barbera</b> Barbera d'Alba d.o.c.g.	2020	€.	esaurito
<b>Vietti</b>	<b>Barbera Tre Vigne</b> (Barbera) Barbera d'Alba d.o.c.	2020	€.	24,00

# Vini Rossi Alto Adige -Trentino

<b>Franz Haas</b>	<b>Lagrein</b> (Lagrein Alto Adige d.o.c.)	2020	€.	28,00
<b>Franz Haas</b>	<b>Schweizer riserva Pinot nero</b> (Pinot nero) Alto Adige d.o.c.	2018	€.	53,00
<b>Franz Haas</b>	<b>Pinot nero</b> (Pinot nero) Alto Adige d.o.c.	2019	€.	36,00
<b>Franz Haas</b>	<b>Pönkler Pinot nero</b> (Pinot nero) Alto Adige d.o.c.	2013	€.	130,00
<b>Franz Haas</b>	<b>Schiava</b> (Schiava gentile) Vigneti delle Dolomiti I.g.t.	2021	€.	19,00

# Vini Rossi Alto Adige -Trentino

<b>Hofstätter</b>	<b>Riserva Mazon Pinot nero</b> (Pinot nero) Sudtirol Alto Adige d.o.c.	2019	€.	55,00
<b>Hofstätter</b>	<b>Meczan Pinot nero</b> (Pinot nero) Vigneti delle Dolomiti i.g.t.	2021	€.	29,00
<b>Hofstätter</b>	<b>Lagrein</b> (Pinot nero) Sudtirol Alto Adige d.o.c.	2020	€.	23,00
<b>Hofstätter</b>	<b>Vernatsch</b> (Schiava gentile) Sudtirol Alto Adige d.o.c.	2022	€.	19,00

# Vini Rossi Veneto

<b>Allegrini</b>	<b>Amarone Classico</b> (Corvina , Corvinone ,Rondinella) Amarone Valpolicella d.o.c.g.	2017	€.	130,00
<b>Albino Armani</b>	<b>"Cuslanus" Amarone Classico Riserva</b> (Corvina , Corvinone ,Rondinella) Amarone Valpolicella d.o.c.g.	2016	€.	85,00
<b>Novaia</b>	<b>Amarone Classico "Corte Vaona"</b> (Corvina-Rondinella-Corvinone) Amarone Valpolicella d.o.c.g.	2016	€.	90,00
<b>Brigaldara</b>	<b>Amarone "Case Vecie"</b> (Corvina-Rondinella-Corvinone) Amarone Valpolicella d.o.c.g.	2015	€.	86,00
<b>Le Salette</b>	<b>Amarone Classico</b> (Corvina , Corvinone ,Rondinella) Amarone Valpolicella d.o.c.g.	2016	€.	85,00
<b>Allegrini</b>	<b>La Grola</b> (Corvina Oseleta) Verona I.g.t.	2016	€.	43,00
<b>Speri</b>	<b>Valpolicella Ripasso Classico Superiore</b> (Corvina Veronese, Rondinella,Molinara)	2020	€.	36,50

# Vini Rossi Toscana

<b>Rocca delle Macie</b>	<b>Brunello di Montalcino Esperienza Numero 8</b> (Sangiovese grosso) Montalcino d.o.c.g.	2016	€.	esasurito
<b>Casisano</b>	<b>Brunello di Montalcino</b> (Sangiovese grosso) Montalcino d.o.c.g.	2016	€.	94,00
<b>La Poderina</b>	<b>Brunello Riserva "Poggio Abate"</b> (Sangiovese grosso) Brunello di Montalcino d.o.c.g.	2016	€.	95,00
<b>I Giusti e Zanza</b>	<b>Dulcamara</b> (Cabernet sauvignon-Merlot) Toscana i.g.t.	1999	€.	180,00
<b>La Massa</b>	<b>Giorgio Primo</b> (Sangiovese-merlot) Toscana i.g.t.	2008	€.	150,00

# Vini Rossi Toscana

<b>Castello di Ama</b>	<b>Chianti Classico</b> (Sangiovese) Chianti Classico d.o.c.g.	2018	€.	esaurito
<b>Felsina</b>	<b>Rancia</b> <b>Chianti Classico Riserva</b> (Sangiovese) Chianti Classico d.o.c.g.	2016 2018	€.	52,00
<b>Felsina</b>	<b>Berardenga</b> <b>Chianti Classico</b> (Sangiovese) Chianti Classico d.o.c.g.	2019	€.	25,50
<b>Felsina</b>	<b>Fontalloro</b> (Sangiovese) Toscana i.g.t.	2016	€.	65,00
<b>Fattoria Le Pupille</b>	<b>Morellino di Scansano</b> (Sangiovese- Alicante) Morellino di Scansano d.o.c.g.	2021	€.	21,00



# Vini Rossi Toscana

<b>Marchesi Mazzei Castello di Fonterutoli</b>	<b>Fonterutoli Chianti Classico</b> (Sangiovese, Malvasia Nera, Colorino) Chianti Classico d.o.c.g.	2019	€.	29,00
<b>Marchesi Mazzei Castello di Fonterutoli</b>	<b>Gran Selezione Castello Fonterutoli Chianti Classico</b> (Sangiovese) Chianti Classico d.o.c.g.	2018	€.	75,00
<b>Marchesi Mazzei Castello di Fonterutoli</b>	<b>Ser Lapo Chianti Classico Riserva</b> (Sangiovese, Merlot) Chianti Classico d.o.c.g.	2018	€.	35,00

# Vini Dolci

<b>Tami</b>	<b>Ramandolo</b> (Verduzzo di Ramandolo) Ramandolo D.o.c.g.	2019	€.	21,00	0,500 lt
<b>Scubla</b>	<b>"Cratis"</b> (Verduzzo passito) C.o.f. d.o.c.	2017	€.	48,00	0,375
<b>Ronc dai Luchis</b>	<b>Picolit</b> C.o.f. d.o.c.	2021	€.	38,00	0,500
<b>Dri</b>	<b>Ramandolo</b> (Verduzzo di Ramandolo) Ramandolo D.o.c.g.	2016	€.	33,00	0,750

# Vini Dolci

<b>San Martino</b>	<b>Moscato Castion</b> (Moscato) Moscato d'Asti d.o.c.g.	2021	€.	16,00	
<b>Franz Haas</b>	<b>Moscato rosa</b> Alto Adige D.o.c.	2014	€.	45,00	0,375
<b>Collemattara</b>	<b>Fior d'Arancio</b> (Moscato) Colli euganei D.o.c.g.	2017	€.	16,00	

# Vini Dolci



**Note sulla produzione:**

Le uve, già mature in ottobre, vengono lasciate sulle viti, fino alla prima gelata dell'inverno. Durante questo periodo le uve vengono naturalmente disidratate dalle condizioni climatiche, processo che esalta la concentrazione dei sapori, aromi, zuccheri e acidi nel succo. Le temperature che vanno sotto i - 10° in dicembre e gennaio congelano completamente le uve, dando inizio alla raccolta a mano, attuata solitamente di notte, e alla spremitura. La resa del succo al alta concentrazione è estremamente bassa (5-10% della resa normale) poichè la maggior parte del contenuto d'acqua naturale rimane nelle presse sotto forma di cristalli di ghiaccio.

<b>Inniskillin</b>	<b>icewine</b> (Riesling) Niagara peninsula V.q.a.	2002	€. 80,00	0,375 lt
<b>Inniskillin</b>	<b>icewine</b> (Vidal) Oak Aged Niagara peninsula V.q.a.	2001	€. 80,00	0,375 lt

# Birra

**"Azienda Comuzzi "**  
**Birra San Giorgio**  
**La Illegal"**

Birra in stile Hemp Ale nella quale il luppolo da aroma è stato sostituito con la canapé friulana infusa a fine bollitura. Da subito entusiasmanti le note di fiori di campo e miele d'acacia si fondono sul palato con quelle di erba fresca e resina tipiche della canapa.



**Stile:** Hemp Ale  
**Fermentazione:** Alta a rifermentazione naturale  
**Colore:** Giallo ambrato chiaro  
**Aspetto:** Consistente con sedimenti di lieviti, la schiuma è compatta e persistente e cremosa  
**Corpo:** Equilibrato, ben strutturato, morbido ed armonioso  
**Profumi:** Lievito fresco, crosta di pane, foglia di pomodoro, scorza d'agrumi  
**Sapori:** Mato, note di frutta esotica, erbe aromatiche e toni di dattero e sherry  
**Gradazione:** 5,5% Vol.

**€. 18,00 cl. 75**

# Birra

## **"Wieselburger Stammbrau"**

**Wieselburger Stammbrau** è una Premium Pils, molto leggera, avente una gradazione alcolica di 5,4° Alc.di un bel color giallo dorato, e dalla frizzantezza sottile. E' ideale per dissetarsi, ma anche per coloro che ricercano il desiderio di una birra delicata e che infonda nel palato una piacevole sensazione di freschezza. Numerosi sono gli abbinamenti gastronomici che si possono accostare a questa birra dai sentori della frutta gialla e del mandorlato, con un particolare retrogusto di luppolo. E' una birra speciale non pastorizzata e non filtrata.



**Stile:** Pils  
**Fermentazione:** Bassa  
**Colore:** Giallo paglierino dorato lucido  
**Aspetto:** Limpido con schiuma vivace  
**Profumi:** Note floreali  
**Sapori:** sentori di malto e lievito  
**Gradazione:** 5,4% Vol.  
**Note:** Filtrata e non pastorizzata

**Euro 6,00 Cl. 50**

# Birra

## **"G. Menabrea & Figli"**

**La Bionda Menabrea** è una birra a bassa fermentazione (10°) stile Premium tipo export. Prodotta con le migliori materie prime con una lunga maturazione e le leggerissima acqua delle Prealpi Biellesi che conferiscono un gusto pieno e raffinato.

E' una birra assai equilibrata che evidenzia un notevole sentore floreale e di fruttato grazie ai lieviti speziati utilizzati.



**Stile:** Premium  
**Fermentazione:** Bassa  
**Colore:** Giallo paglierino  
**Aspetto:** Limpido  
**Corpo:** Leggero, piacevole, con una bassa frizzantezza molto sottile  
**Profumi:** Frutta fresca, pane in lievitazione, noci e mandorle  
**Sapori:** Lievito fresco e mandorle con persistenza e freschezza al palato  
**Gradazione:** 4,8% Vol.

**Euro 3,00 Cl. 33**

## **"Garlatti .Costa Lupus"**

*BIRRA CHIARA DAL GUSTO FRESCO E LUPPOLATO*

Prodotto ad alta fermentazione, non filtrato e rifermentato in bottiglia.

La ricetta prende ispirazione dalle classiche "blonde" belghe a cui viene aggiunta una luppolatura più marcata per cui i profumi sono una fusione di aromi speziati, fruttati e derivati dal luppolo. La schiuma è fine e molto persistente, il corpo pieno e maltato, il finale amaro e asciutto. Molto scorrevole



**Stile:** Belgian Blonde  
**Fermentazione:** Alta  
**Colore:** Giallo paglierino dorato lucido  
**Aspetto:** Limpido con schiuma vivace  
**Profumi:** Note floreali e agrumate  
**Sapori:** sentori di malto e lievito  
**Gradazione:** 6% Vol.  
**Note:** Filtrata e non pastorizzata

**Euro 5,00 Cl. 33**