

CARTA DEI VINI

Lorenzo Caponi

Nota per la consultazione:

I vini sono divisi per categorie e presentati in ordine di prezzo.

I vini dello stesso prezzo sono in ordine di struttura crescente.

PICCOLA CARTA DEGLI OLI 2018

Nella nostra splendida ed inconsapevole Italia sono coltivate più di 600 varietà diverse di olive. Dietro di noi i nostri cugini francesi ne hanno circa la metà e dal terzo posto in poi non si arriva nemmeno ad un decimo del nostro patrimonio.

L'olio in cucina è un ingrediente centrale, ne abbiamo a disposizione tanti e diversi perché non approfittarne? In questo modo possiamo scegliere nelle diverse ricette quello più adatto ad esaltare le caratteristiche di ogni singolo piatto.

Qui di seguito una piccola rappresentanza di ciò che di meglio la produzione olearia italiana ci regala ogni anno. Sono oli d'eccellenza assoluta, alcuni dei migliori oli del mondo.

Mignola Cerretana -Frantoio Ancilloti

Bardelli Giuliana - Toscano IGP - blend

Matrix "Essenzia" – Colline di Firenze- Toscano IGP -Bio

Balduccio - Blend - Bio

Bastianoni - Torre dei Beati - Blend -Bio

Titone – Frantoio Titone

Madonna dell'Olivo - Itran's

OlioCru – Origini – Casaliva del Garda

Extremum - Taggiasca

Mimì - Coratina

Titone - Frantoio Titone

"L'olio di qualità è patrimonio dell'umanità"

Bollicine Italiane

Talento Metodo Classico- “Athesis” Kettmeir	2014	24,00
Franciacorta Brut “Primum” La Valle	s.a.	26,00
Oltre Po Pavese “Pinot 64” Calatroni	s.a	26,00
La Regola Brut Podere La Regola	s.a.	28,00
L’Erede Brut F.lli Cupelli	2013	30,00
Valle d’Aoste Blanc de Morgex de la Salle Extreme Brut Cave du Vin Blanc	s.a	30,00
Valle d’Aoste Blanc de Morgex de la Salle “Millesimè” Brut Cave du Vin Blanc	2015	30,00
Talento Brut <i>Diamicton</i> Piffer	2012	32,00

Talento Dosaggio Zero “Vulcanite” Piffer	2012	32,00
Franciacorta, Brut Naturalis da Uve Pinot Nero La Valle	s.a	36,00
Franciacorta, Satèn La Valle	s.a.	36,00
Cuvée XXI D’Arapri	2009	36,00
Franciacorta Cuvée JRE Berlucchi	2008	38,00
Trento doc Brut Riserva “Maso Nero” Zeni	2013	39,00
Trento doc Brut Riserva Casata Monfort	2009	39,00
Trento doc “Perlè” Ferrari	2009	42,00
Ubaldo Rosi Colonnara	2009	42,00
Franciacorta, Brut-Sublimis Uberti	s.a	55,00
Trento doc “Riserva Lunelli” Ferrari	2007	60,00

Bollicine Italiane Rosè

L'Erede Brut Rosè da Ciliegiolo F.lli Cupelli	s.a	24,00
Oltre Po Pavese "Nor Ema" Rosè Calatroni	s.a	26,00
Nebbiolo Dosaggio Zero MC Erpacrife	s.a	31,00
Franciacorta, Brut Rosè La Valle	s.a.	36,00

Piccola carta delle birre

Birrificio Bruton

Bianca	15,00
Momus	15,00

Birrificio Bàladin

Isaac - Blanche	15,00
Wayan - Saison	15,00
Super - Ambrata	15,00
Elixir - Demi-sec	15,00

Bollicine Estere

Cremant d'Alsace Dirler – Cadé	2012	28,00
Mathieu Cosme -Fines Bulles - Brut Domaine de Beaumont - Vouvray	s.a.	28,00
Cremant de Jura Domaine Pigner –Montaigu	s.a	28,00
Cremant de Bourgogne extra brut, bdb Martine e Pierre Marie Chermette - St. Verand	s.a	28,00
Cremant de Loire Pierre Bise – Anjou	s.a.	28,00
Ayse – Méthode Traditionnelle Patric e Dominique Belluard	s.a	30,00
Champagne, Brut Grand Cru Blanc de Blancs Mallot Gantois - Cramant	s.a	70,00
Champagne, Authentique bdn Michel Lorient - Festigny	s.a	70,00
Champagne, Brut – Carte Noir Luis Casters - Damery	s.a	70,00
Champagne, Rosè -Théodorine Michel Lorient (Pinot Munier)	s.a	70,00
Champagne, Brut – Cuvée Spéciale Alexandre Filaine - Damery	s.a	70,00

Champagne, bdb Cuvée de Réserve . Grand Cru Pierre Pèters – Le Mensil-sur-Oger	s.a	70,00
Champagne, bdb Premier Cru de Trépail Boulard Bauquaire - Cormicy	s.a.	70,00
Champagne – bdb, Cuvée Table Ronde – Grad Cru Lancelot Pienne - Cramant	s.a	70,00
Champagne brut Benoit Lahaye - Bouzy	s.a	70,00
Champagne “ <i>Tradition</i> ” Alain Couveur - Prouilly	00-02	70,00
Champagne, Blanc de Blanc-Brut, Premier Cru - “ <i>Longitude</i> ” Larmandier-Bernier - Vertus	s.a	80,00
Champagne, Cuvée les Meslaines-Brut,Grand Cru Lamiable – Tours sur Marne	2008	80,00
Champagne Ruinart “ <i>R</i> ” Ruinart - Reims	s.a	100,00
Champagne Ruinart “ <i>Blanc de Blancs</i> ” Ruinart - Reims	s.a	150,00
Champagne Krug “ <i>Grand Cuvée</i> ” Krug - Reims	s.a	250,00

Vini Bianchi

Poggiotondo - Ansonica e Vermentino Poggiotondowines	2017	16,00
Poggiotondo Vermentino Poggiotondowines	2016	18,00
Blanc de Morgex et de la Salle Cave du Vin Blanc	2016	20,00
Mafefa Bianco Podere Pellicciano - Agrisole	2017	20,00
Vespaiolo Villa Angarano	2017	20,00
Verdicchio Castelli di Jesi, Classico Superiore La Staffa	2017	20,00
Kalimera Cenatiempo	2016	20,00
Pecorino, “Giocheremo con i Fiori” Torre dei Beati	2017	20,00
Erbaluce di Caluso “Le Chiusure” Favaro	2016	22,00
Nascetta Ettore Germano	2017	22,00
Moscato Giallo Poppohf	2017	22,00

Müller Thurgau Borgo dei Posseri	2017	22,00
Sauvignon, Colli orientali del Friuli Grillo	2016	22,00
Pinot Binaco“Carnol” Rottensteiner	2017	22,00
Chardonnay Lorenzo e Paolo Marchionni	2017	22,00
Vermentino Colli di Luni “Il Torchio” Il Torchio	2017	22,00
Pigato - Riviera ligure di ponente Rondelli	2016	22,00
Roero Arneis DOCG Valfaccenda	2015	22,00
Falanghina Campi Flegrei La Sibilla	2015	22,00
Ribolla Gialla, Collio Draga	2017	22,00
Vernaccia di San Gimignano Panizzi	2016	22,00
Friulano, Collio Draga	2017	22,00
Trebbiano d'Abruzzo, “Bianchi Grilli” Torre dei Beati	2015	22,00

Grechetto, “Poggio della Costa” Sergio Mottura	2015	22,00
Pinot Grigio, “Klausner” Kobler	2017	22,00
Verdicchio Castelli di Jesi - “Il Coroncino” Coroncino	2016	22,00
Pecorino “Bianchi Grilli” Torre dei Beati	2016	22,00
Vermentino di Gallura “Memorie di Vite” Quartomoro	2015	23,00
Vignaammare Nino Barraco	2016	24,00
Taschlerhof Kerner	2017	24,00
Soave classico “Calvarino” Pieropan	2015	24,00
Vermentino - Un po’ più su del mare Mulini di Segalari	2016	24,00
Fiano d’Avellino - Etichetta Nera I Favati	2016	24,00
Trebbiano Podere Pellicciano - Agrisole	2015	24,00

Vernaccia di San Gimignano, Riserva La Lastra	2013	24,00
Grillo Nino Barraco	2016	24,00
Pinot Grigio Ramato Ronco Severo	2016	24,00
Chardonnay Inserrata	2017	26,00
Timorasso Colli Tortonesi, “Derthona” Vigneti Massa	2015	26,00
Furore Bianco Marisa Cuomo	2016	26,00
Greco di Tufo, “Vigna Cicogna” Benito Ferrara	2015	26,00
Falanghina, Campi Flegrei, “Cruna deLago” La Sibilla	2014	28,00
Langhe Bianco “Herzu” Ettore Germano	2016	28,00
Verduzzo Friulano – Viti Vecchie I Clivi	2016	28,00
Vermignon Tenuta Lenzini	2015	28,00
Lugana del Garda , “Riserva del Lupo” Cà Lojera	2014	28,00
Vigna di Milo - Carricante I Vigneri	2016	32,00

Voglar - Suavignon Blanc Peter Dipoli	2016	36,00
Stracacio Fattoria Il Coroncino	2014	36,00
Malvasia Istriana Skerk	2016	38,00
Vitovska Skerk	2016	38,00
Langhe Chardonnay “Monteriolo” Coppo	2014	41,00
Ribolla Gialla Damijan Podversic	2014	41,00
Kaplia Damijan Podversic	2013	41,00
Timorasso Colli Tortonesi, “Costa del Vento” Vigneti Massa	2014	42,00
Polveri della Scarrupata Nanni Copè	2016	42,00

Chardonnay Collezione de Marchi Isole e Olena	2015 44,00
Caiarossa Bianco Caiarossa	2014 44,00
Cervaro della Sala Castello della Sala	2015 52,00
Vintage Tunina Jermann	2014 52,00
Trebbiano D'Abruzzo Valentini	2013 85,00

Vini Bianchi Esteri

Riesling Kabinett Troken “Graacher Himmelreich” Kerpen	2016	22,00
Silvaner Trocken Johann Ruck-Iphofen	2014	24,00
Riesling Classic Johann Ruck-Iphofen	2014	24,00
Riesling Spalese Troken “Alte Reben” Kerpen	2016	31,00
Riesling Alsace Grand Cru “Saering” Dirler - Cadè	2012	31,00
Pouilly Fumè Saget Guy – Pouilly sur Loire	2015	31,00
Riesling Alsace Grand Cru “Rosacher” Hunawir	2016	33,00
Rheinriesling “Preussen” Fhurgassl-Huber	2013	33,00

Chablis, Vieilles Vignes 2015 33,00
Jean Claud Bessin

Borgogna Chardonnay 2015 36,00
Philippe Colin

Chablis, Vaillons, Premier Cru 2014 43,00
Christina Moreau

Riesling Erdener Treppchen Auslese 1992 45,00
Schwaab-Kiebel

Sancerre, "La Mossiere" 2010 47,00
Alphonse Mellot

Riesling Urziger Wurzgarten Spatlese 1977 60,00
Loosen-Erben

Vini Rosati

Poggiotondo Rosato 2017 15,00
Poggiotondowines

Mafefa Rosato 2017 20,00
Podere Pellicciano - Agrisole

Cerasuolo d'Abruzzo, Rosa -ae 2017 22,00
Torre dei Beati

Rosato da Sangiovese 2017 24,00
Inserrata

A - Rosato 2016 36,00
Aldobrandesca

Vini Rossi Francesi

Cotes du Roussillon Villages “Les Calcinaries” Domanine Gauby	2015	25,00
Bourgogne, Pinot Noir Chicotot	2015	25,00
Chateau Sainte-Marie Alios	2014	28,00
Bourgogne, Pinot Noir “Vieille Vigne” Domaine Joseph Voillot	2014	32,00
Crozes-Hermitage Rouge (Syrah) Yann Chave	2015	33,00
Soumur-Champigny (Cabernet Franc) Le P’tit Domaine	2012	33,00
Bourgogne, Hautes Cote de Nuits Domaine Gros Frere	2013	42,00
Chateau Yon-Figeac, Grand Cru Classè Famille Manoncourt	2001	60,00

Pommard Domaine Joseph Voillot	2014 70,00
Chateaunef Du Pape, La Crau Domaine du Vieux Telegraph	2014 98,00
Chateau Figeac, Premier Grand Cru Classè Famille Manoncourt	2006 139,00
Echezeaux, Grand Cru Domaine Jean Grivot	2006 160,00

Vini Rossi

Torrette La Source	2016	20,00
Dolcetto di Dogliani, Pianezzo Francesco Boschis	2016	20,00
Cerasuolo di Vittoria, Maskaria Terra di Giurfo	2016	20,00
Morellino di Scansano, Sassato Provveditore	2016	20,00
Cabernet Sauvignon "Under The Sky" Filippi	2013	20,00
Lagrein Pophof	2016	21,00
Pelaverga Verduno Castello di Verduno	2015	22,00
Rossese di Dolceacqua Rondelli	2017	22,00
Langhe Nebbiolo Ettore Germano	2016	22,00
Teroldigo Fedrizzi Cipriano	2015	22,00
Yantra Tenuta dei Sette Cieli	2016	22,00

Croatina Colli Tortonesi,"Pertichetta" Vigneti Massa	2010	22,00
Monteregio di Massa Marittima doc Conti di San Bonifacio	2014	22,00
Rosso di Montalcino Le Fornacelle	2013	22,00
Nobile di Montepulciano Il Conventino	2013	22,00
Aglianico Core Montevetrano	2012	22,00
Montecucco Sangiovese Campinuovi	2015	23,00
Chianti Classico Lamole di Lamole	2014	23,00
Schiava Vigneti delle Dolomiti Ferruccio Carlotto	2016	24,00
Etna Rosso Le vigne di Eli	2015	24,00
Bolgheri - Ai Confini del Bosco Mulini di Segalari	2015	24,00
Bolgheri Le Macchiole	2015	24,00
Chinati DOCG Riserva Poggiotondo	2013	24,00

Barbera d'Alba "Ciabot del Fi" Brovia	2013	26,00
Barbera d'Asti Superiore "Il vino del maestro" Stella	2013	26,00
Chianti Classico Riserva Lamole di Lamole	2014	27,00
Barbera d'Alba "Gepin" Albino Rocca	2014	28,00
Malvasia Nera Podere Pellicciano - Agrisole	2013	28,00
Gualandus Guido Gualandi	2009	30,00
Pinot Nero, "Vignalet" La Cadalora	2013	31,00
Cabernet Franc "Puit" Kobler	2012	31,00
Indaco Tenuta sette cieli	2012	31,00
Montepulciano d'Abruzzo "Mazzamurello" Torre dei Beati	2014	31,00
Mor di Roccia - Foglia Tonda Podere Anima Mundi	2015	32,00
Venti - Pugniello Podere Anima mundi	2016	32,00

La Syrah Tenuta Lenzini	2013	32,00
Schippettino La Duline	2016	33,00
Pinot Nero Dalzocchio	2013	33,00
Pinot Nero, Val Venosta Stachlburg Baron Von Kripp	2013	35,00
Valpollicella Superiore Roccolo Grassi	2013	36,00
Amarone della Valpollicella Classico Antonlini	2013	40,00
Gattinara, Tre Vigne Giancarlo Travaglini	2010	38,00
Barbaresco "Mondino" Busso	2013	39,00
Piaggia Carmignano, Riserva Vannucchi	2014	39,00
Faro Feudo dei Barbera	2010	40,00
Bolgheri Superiore Mulini di Segalari	2013	40,00

Aglianico del Vulture “<i>Kamai</i>” San Martino	2011	40,00
Taurasi Petrilli	2007	40,00
Le Sabbie Sopra il bosco Nanni Copè	2016	41,00
Chianti DOCG Riserva “<i>Vigna delle Conchiglie</i>” Poggiotondo	2011	41,00
Marmoreccia Syrah Poggiotondo	2009	41,00
Docet -Toscana Rosso Conti di San Bonifacio	2012	41,00
Barbaresco “<i>Rabajà</i>” Castello di Verduno	2011	42,00
Lessona DOC La Prevostura	2013	44,00
Pinot Nero Civettaja Podere Civettaja	2014	45,00
Pinot Nero “<i>Fortuni</i>” Podere Fortuna	2012	45,00

Etna Rosso, <i>Vinupetra</i> Salvo Foti	2011	46,00
Bolgheri Cont'Ugo Tenuta Guado Al Tasso	2015	46,00
Chianti Classico Riserva, "<i>Vigna del Sorbo</i>" Fontodi	2008	49,00
Scipio Tenuta sette cieli	2011	50,00
Chianti Classico Riserva "<i>Il Poggio</i>" Castello di Monsanto	2007	50,00
Caiarossa Rosso Caiarossa	2012	55,00
Amarone della Valpolicella Classico "<i>Case Vecie</i>" Brigaldara	2012	60,00
Fontalloro Félsina	2008	60,00
Barolo, Cerretta Ettore Germano	2009	60,00
Carmignano del Sulcis, Superiore, Terre Brune Santadi	2007	61,00

Flaccianello Fontodi	2011	70,00
Paleo Le Macchiole	2006	70,00
Bolgheri Superiore Guado al Tasso	2006	71,00
Barbaresco Ovello “Vigna Loreto” Albino Rocca	2010	75,00
Cepparello Isole e Olena	2010	75,00
Brunello di Montalcino “Ugolaia” Lisini	2007	80,00
Le Pergole Torte Montevertine	2014	105,00

Vini Dolci

Moscato d'Asti Cascina Carlot	2017	16,00
Asti Spumante, Bel Piasi M.M Cascina Fonda	2017	16,00
Merlino Pojer e Sandri	14/00	50,00
Vin Santo Di Banco Pisano di San Torpè Podere Pellicciano - Agrisole	2009	24,00
Vin Santo Occhio di Pernice Colle Alberti	2008	24,00
Grechetto, Muffo Sergio Mottura	2011	36,00
Passito di Pantelleria Ferrandes	2009	36,00
Moscato - Zibibbo Alagna	s.a	16,00
Sauternes Chateau Lange-Reglat	2010	32,00
Pedro Ximenez - Dulce Viejo Gracia, Montilla-Moriles	s.a.	24,00

Fine Pasto

Amaro ERBES Gran Riserva 4,00
IZZI dal 1903

Grappa invecchiata, La Scura 4,00
Francesco Poli

Grappa di Nosiola 4,00
Francesco Poli

Rum 8,00
Dipolomatico

Whisky s.m, Moch 9,00
Caol Ila

Whisky s.m Peat Reek 10,00
Blackadder

Bas-Armagnac V.S.O.P 10,00
Delord

Calvados Hors d'Age 10,00
Domaine della Vectière

Cognac Fine 10,00
Hennessy

Sono sempre disponibili alcuni vini al bicchiere

BICCHIERE DI VINO FERMO 6,00

BICCHIERE SPUMANTE 8,00

ACQUA DEMINERALIZZATA 1,00

BOTTIGLIA ACQUA (Panna - San Pellegrino) 3,00

