

## *Vini Rossi Valtellina*

***Valtellina Rosso Nino Negri*** € 14.00

*Vitigno: Nebbiolo*

*Caratteristiche: colore rosso rubino, elegante e fragrante, sottofondo profumo di viola, ottimo con i primi piatti al ragù o crema di formaggi.*

***Valtellina Sup. Sassella Nino Negri*** € 17.00

*Vitigno: Nebbiolo.*

*Color rosso rubino con riflessi aranciati, etereo e di corpo. Piatti tipici valtellinesi, selvaggina, formaggi.*

***Valtellina Sup. Inferno Nino Negri*** € 17.00

*Vitigno: Nebbiolo.*

*Affinamento in botte di rovere 2 anni. Note iniziali che ricordano la viola. In bocca sensazioni di liquirizia e mora. Per carni bianche e rosse.*

***Valtellina Sup. Grumello Nino Negri*** € 16.00

*Vitigno: Nebbiolo.*

*Caratteristiche: colore rosso rubino con riflessi porpora in gioventù, buona morbidezza su una trama tattica piacevole.*

***Saloncello Sertoli Salis*** € 18.00

*Vitigno: Nebbiolo*

*Caratteristiche: colore rosso rubino, elegante con ampia vinosità e morbidezza.*

## *Vini Rossi*

*Refosco dal Peduncolo Rosso "Tuaro" Pradio* € 14,00

*Vitigno: Refosco*

*Colore rubino, profumazione netta di more e prugne acerba*

*Rosso di Montalcino Azienda agricola Le Ragnaie* € 20,00

*Vitigno: Sangiovese*

*Rosso rubino brillante tendente al violaceo in giovinezza e al granato durante l'invecchiamento.*

*Al gusto è pieno, leggermente tannico, con note fruttate*

*Morellino di Scansano "Spiaggiolo" Poggio Maestrino* € 18,00

*Vitigno: Sangiovese*

*Rosso rubino brillante tendente al violaceo, gusto pieno e persistente.*

## *Le mezze bottiglie*

*Valtellina Sup. Sassella Nino Negri* € 11,00

*Vitigno: Nebbiolo.*

*Color rosso rubino con riflessi aranciati, etereo e di corpo.*

*Piatti tipici valtellinesi, selvaggina, formaggi.*

*Chianti Classico Gallo Nero* € 9,00

*Vitigno: Sangiovese*

*Sapore fruttato dolce ed elegante con tannini vivaci e lungo finale.*

*Ottimo con carni rosse e formaggi di media stagionatura*

## ***Grandi Rossi Riserva***

***Sassella “Le Tense” Nino Negri*** € 22.00

*Vitigno: Nebbiolo.*

*Colore rubino vivo e profondo, profumo complesso con note di lampone e amarena matura con sottofondo speziato. Sapore armonico e pieno. Abbinamento con piatti tipici Valtellinesi, selvaggina, formaggi a lunga stagionatura.*

***Inferno “Mazer” Nino Negri*** € 22.00

*Vitigno: Nebbiolo*

*abbinamento con piatti tipici Valtellinesi, arrostiti di carni rosse, stracotti, brasati, formaggi a lunga stagionatura*

***Sforzato Nino Negri*** € 36.00

*Vitigno: Nebbiolo*

*Colore granato intenso, profumo complesso con spezie dominanti e sentori di uva passa e prugna, sapore caldo e armonico con note di vaniglia. Abbinamenti con salmi di selvaggina, piatti molto strutturati, formaggi stagionati, da meditazione*

***Brunello di Montalcino Le Ragnaie*** € 48.00

*Vitigno: Sangiovese Grosso*

*Rubino intenso tendente al granato caratterizzato da aromi di mirtillo, lampone, mora, piacevolmente tannico molto persistente*

***Amarone della Valpolicella Ca Rugate*** € 36.00

*Vitigno: Corvina, Rondinella*

*Vino imponente, di notevole struttura e dai profumi molto intensi. Da accompagnare a piatti elaborati. Il vino si esprime in tutta la sua qualità man mano che passa il tempo all'interno del bicchiere*

## ***Vini Bianchi***

### ***Gewürztraminer Alto Adige Kossler***

**€ 19.00**

*Vitigno: Gewürztraminer*

*Vino di grande eleganza e raffinatezza, aromi caratteristici e di buona intensità. Ottimo aperitivo, piatti vegetariani e antipasti speziati*

### ***Muller Thurgau Kossler***

**€ 15.00**

*Vitigno: Muller Thurgau (Riesling x Sylvaner)*

*Bollicina trentina di perlage fine e corona persistente. Note fruttate e floreali arricchite all'assaggio da toni agrumati.*

### ***Lugana Vigne di Catullo Tenute Roveglia***

**€ 19.00**

*Vitigno: Trebbiano di Lugana.*

*Fruttato e intenso, avvolgente e dotato di una piacevole freschezza.*

*Abbinamento: piatti a base di erbe e ortaggi, minestre, pesce in bianco o leggermente salsato.*

### ***Greco di Tufo Cantina dei Monaci***

**€ 19.00**

*Vitigno: Greco*

*Fresco e vibrante al naso, presenta un accattivante retrogusto ammandorlato tipico del vitigno.*

*Abbinamento: aperitivo e crostacei in genere.*

### ***Vermentino di Gallura "Montoro" Sella e Mosca***

**€ 17,00**

*Vitigno: Vermentino*

*Colore paglierino, vino dotato di buona sapidità, fresco ed armonico. Ottimo con i piatti a base di pesce o semplicemente come aperitivo*

## ***Le Bollicine***

***Le Marchesine extra brut*** Franciacorta € 20.00

*Vitigno: Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero*

*Caratteristiche: colore giallo di buona carica con riflessi verdolini, perlage finissimo e persistente. Aroma fine e complesso, sapore asciutto, secco con vena acidula e nervo caratteristico, elegante e pieno al gusto*

***Champagne Carte d'Or brut*** Drappier € 55.00

*Vitigno: Pinot Nero 80% Chardonnay 15% Pinot Meunier 5%*

*Caratteristiche: colore giallo paglierino brillante e sfumature di giallo dorato, molto trasparente, buona effervescenza, perlage fine e persistente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati.*

***Prosecco Treviso Sopralerighe*** € 12.00

*Vitigno: Prosecco*

*Caratteristiche: profumo intenso, caratteristico e fruttato. Sapore gradevol, armonico con retrogusto amarognolo e delicato. Ideale come aperitivo, ottimo anche da tutto pasto con piatti di pesce o carni bianche.*

***Prosecco Superiore extra dry*** Valdobbiadene € 15,00

*Vitigno: Chardonnay 90%, Pinot Nero 10%*

*Caratteristiche: di colore giallo paglierino intenso, profuma di frutta matura. Al gusto è fine ed equilibrato con buona freschezza e sapidità supportate da una nota morbida e delicata*

***Asti D.O.C.G.*** Sopralerighe

*Vitigno: Moscato Bianco*

*Caratteristiche: giallo dorato assai tenue, limpidezza brillante, spuma fine e persistente. Aroma caratteristico di moscato, spiccato e delicato.* € 10.00

