

Vini in Evoluzione

Questa selezione è un invito a un viaggio tra i paesaggi vinicoli d'Italia, guidati dalla curiosità e dal piacere della scoperta.

Senza pretese, ma con profondo rispetto per la ricchezza e la diversità che il nostro territorio sa offrire nel calice.

Per noi il vino è come la vita: nasce, cresce, matura. Se ha ricevuto cura, attenzione e tempo, diventa armonico, espressivo, capace di emozionare.

È per questo che lo scegliamo con dedizione, lo accogliamo con rispetto e lo presentiamo con orgoglio nella nostra casa



percorso bollicine

Alta Langa Extra Brut PODERI COLLA (Piemonte)

Pinot Nero 90% e Nebbiolo 10% (12,5% vol)

Spumante metodo classico elegante e strutturato, affinato sui lieviti per tre anni. Al naso offre note di crosta di pane, fiori bianchi ed erbe aromatiche. Il sorso è secco, fresco e persistente, con una bollicina fine e vivace. Perfetto come aperitivo, si abbina splendidamente a piatti a base di pesce, crostacei e formaggi a media stagionatura.

40

Franciacorta DOCG Brut Mill. 72 mesi RIZZINI (Lombardia)

Chardonnay 100% (12% vol)

Spumante metodo classico che affina per 72 mesi sui lieviti, sviluppando una complessità e finezza notevoli. Alla vista si presenta con un giallo chiaro e riflessi verdolini, mentre al naso offre un bouquet floreale di grande eleganza. In bocca è fresco, armonioso e persistente, con una bollicina fine e cremosa. Un Franciacorta di grande personalità, ideale per accompagnare piatti di pesce, frutti di mare o formaggi a pasta molle

50

Franciacorta DOCG Rosè Brut LA VALLE (Lombardia)

Pinot Nero 50% Chardonnay 50% (12% vol)

Spumante metodo classico dal colore rosa cipolla e perlage fine e persistente. Al naso emergono eleganti sentori di rosa selvatica e piccoli frutti rossi, come il lampone. Al palato si distingue per freschezza e delicatezza, con una chiusura secca e armoniosa. Un rosé raffinato, ideale per accompagnare antipasti, piatti di pesce o da gustare come aperitivo

55

Blanc de Sers Brut Nature

SERS! (Trentino Alto Adige)

Valdebara 100% (12,5% vol)

Spumante metodo classico pas dosé, ottenuto da uve autoctone coltivate tra i 500 e i 700 metri sulle colline di Serso e Viarago. Affinato per 20 mesi sui lieviti, si presenta con un perlage fine e persistente. Al naso offre profumi delicati di fiori bianchi, mela verde e un tocco di fieno. Al palato è fresco, sapido e armonioso. Ideale come aperitivo o in abbinamento a piatti leggeri di pesce e verdure.

33

Rosè de Sers Extra Brut

SERS! (Trentino Alto Adige)

Pavana 100% (12,5% vol)

Spumante metodo classico ottenuto da uve Pavana, antica varietà autoctona della Valsugana. Affinato 24 mesi sui lieviti, si presenta con un delicato rosa antico e un perlage fine. Al naso, note di piccoli frutti rossi, rosa selvatica e melograno. Al palato, è fresco, sapido e verticale. Ideale come aperitivo o in abbinamento a piatti di pesce e carni bianche.

40

Casa Diletta

ASTORIA (Veneto)

Uvaggi non dichiarati (12% vol)

Spumante metodo Charmat dal profilo fresco e armonioso. Si presenta con un colore giallo paglierino e un perlage fine e persistente. Al naso offre note delicate di fiori bianchi, mela verde e agrumi. Al palato è morbido e sapido, con una piacevole freschezza e un finale pulito. Ideale come aperitivo o in abbinamento a piatti di pesce e carni bianche

20

Prestige Zero Alcol **MIONETTO (Veneto)**

(0,0% vol)

Spumante analcolico elegante e raffinato, realizzato con vino dealcolizzato e mosto d'uva. Si presenta con un colore giallo paglierino brillante e un perlage fine e persistente. Al naso, offre profumi di frutta matura, agrumi e mela verde.

Al palato, è fresco, leggermente abboccato e armonioso. Ideale per brindare con leggerezza, si abbina perfettamente ad antipasti delicati, piatti vegetariani e dessert a base di frutta.

20

Diebolt Valois **CRAMANT (Francia)**

Chardonnay 100% (12,5% vol)

Elegante espressione di Chardonnay, affinato per almeno 36 mesi sui lieviti, questo Champagne offre un bouquet complesso con note di mela verde, agrumi maturi, fiori bianchi e sfumature di brioche e mandorla. Al palato, si distingue per la sua freschezza vivace, struttura equilibrata e un finale lungo e minerale. Un vino raffinato, ideale per accompagnare antipasti delicati, piatti di pesce e crostacei.

80

Drappier **URVILLE REIMS (Francia)**

Uvaggi non dichiarati (12% vol)

Raffinata espressione della Côte des Bar, prodotta principalmente da Pinot Noir. Presenta un colore dorato brillante e un perlage fine e persistente. Al naso, emergono aromi di pesca bianca, mela matura e leggere note speziate.

Al palato, è secco, elegante e strutturato, con un finale fresco e minerale. Un Champagne versatile, ideale per accompagnare antipasti, piatti di pesce o da gustare come aperitivo.

89



**percorso
bianchi**

Pignoletto frizzante Venti DOCG
LODI CORAZZA (Emilia Romagna)

Pignoletto 100% (13% vol)

Vino frizzante ottenuto da uve Pignoletto, coltivate nei Colli Bolognesi, Si presenta con un colore giallo paglierino brillante e un perlage fine e persistente. Al naso, offre profumi delicati di fiori bianchi e frutta croccante. Al palato, è fresco, sapido e armonioso, con una buona persistenza e un finale leggermente mandorlato. Ideale come aperitivo o in abbinamento a piatti della cucina emiliana, come tagliatelle al ragù.

21

Albana DOCG
Zavalloni (Emilia Romagna)

Albana 100% (14% vol)

Vino bianco secco di grande personalità, dal colore giallo dorato brillante. Al naso, profumi intensi di pesca, pera e fiori bianchi, con sfumature di mandorla e vaniglia. Al palato, struttura piena e armoniosa, con una freschezza vivace e un finale piacevolmente amarognolo. Perfetto con piatti di pesce, crostacei e formaggi a pasta morbida

21

Gavi di Gavi DOCG
TACCHINO (Piemonte)

Cortese di Gavi 100% (13,5% vol)

Vino bianco elegante e minerale, dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso, profumi delicati di fiori bianchi, mela verde e mandorla fresca. Al palato, è fresco, armonioso e persistente, con una piacevole sapidità. Perfetto come aperitivo o in abbinamento a piatti di pesce, crostacei e formaggi freschi.

28

Roero Arneis Malinat DOCG

PINSOGLIO (Piemonte)

Arneis 100% (12,5% vol)

Vino bianco secco dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso, profumi di agrumi, pesca, mela e camomilla. Al palato, fresco, sapido e persistente, con perfetta corrispondenza gusto-olfattiva. Ideale con antipasti di terra o mare, primi piatti e secondi leggeri, anche vegetariani.

25

Villa Solais DOC

SANTADI (Sardegna)

Vermentino 100% (13,5% vol)

Vino bianco secco prodotto da uve Vermentino e Nuragus coltivate nel basso Sulcis. Si presenta con un colore giallo paglierino brillante e riflessi verdolini. Al naso, profumi freschi di agrumi, fiori bianchi e note minerali. Al palato, è fresco, sapido e armonioso, con una piacevole acidità e un finale persistente. Ideale come aperitivo o in abbinamento a piatti di pesce, crostacei e formaggi freschi.

28

Ribolla Gialla DOC

KOMJANC (Friuli Venezia Giulia)

Ribolla Gialla 100% (13% vol)

Vino bianco secco e minerale, dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini.

Al naso, profumi delicati di fiori bianchi, agrumi e mela verde. Al palato, è fresco, sapido e armonioso, con una piacevole acidità e un finale persistente. Ideale come aperitivo o in abbinamento a piatti di pesce, crostacei e formaggi freschi.

24

Pinot Grigio del Collio KOMJANC (Friuli Venezia Giulia)

Pinot Grigio 100% (13,5% vol)

Vino bianco secco dal colore giallo paglierino brillante. Al naso, profumi delicati di pera, mela verde e fiori bianchi. Al palato, è fresco, sapido e armonioso, con una piacevole acidità e un finale persistente. Ideale come aperitivo o in abbinamento a piatti di pesce, crostacei e formaggi freschi.

24

Zeero Extra Dry Sugar Free CASA EMMA (Toscana)

Vernaccia, Chardonnay, Sauvignon (0,3% vol)

Vino bianco dealcolato prodotto con uve Chardonnay, Sauvignon Blanc e Vernaccia, vinificate con metodo Charmat. Di colore giallo paglierino brillante, al naso offre profumi di frutta matura, agrumi e mela verde. Al palato è fresco, vivace e armonioso, con una leggera effervescenza e un finale secco. Ideale come aperitivo o in abbinamento a piatti di pesce, insalate e formaggi freschi.

33

Chara DOC FEUDO DISIA (Sicilia)

Catarratto 50% Inzolia 50% (12% vol)

Vino bianco secco prodotto da uve Catarratto e Inzolia coltivate sulle colline argillose di Grisì, nel territorio di Monreale. Si presenta con un colore giallo paglierino dai riflessi verdolini. Al naso, profumi intensi di pesca e fiori di ginestra. Al palato, è fresco, fruttato e armonioso. Ideale come aperitivo o in abbinamento a piatti di pesce, crostacei e formaggi freschi.

24

Pecorino DOC
AUSONIA (Abruzzo)

Pecorino 100% (13% vol)

Vino bianco biologico e biodinamico, prodotto da uve Pecorino coltivate sulle colline argilloso-calcaree di Atri. Al naso, profumi di pesca gialla, albicocca, frutta tropicale ed erbe aromatiche. Al palato, è fresco e minerale, con una lunga persistenza salina e un finale agrumato. Ideale come aperitivo o in abbinamento a antipasti di pesce e carni bianche.

28

Passerina Duchessa
GIACOBBE (Lazio)

Passerina del Frusinate (12,5% vol)

Vino bianco secco e minerale, dal colore giallo paglierino brillante. Al naso, profumi delicati di fiori bianchi, agrumi e mela verde. Al palato, è fresco, sapido e armonioso, con una piacevole acidità e un finale persistente. Ideale come aperitivo o in abbinamento a piatti di pesce, crostacei e formaggi freschi.

23

Cirò Bianco DOC
LUIGI SCALA (Calabria)

Greco Bianco 100% (13% vol)

Vino bianco secco prodotto da uve Greco Bianco coltivate su suoli argilloso-sabbiosi a Cirò Marina. Alla vista si presenta giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso, profumi delicati di fiori bianchi e frutta tropicale. Al palato è fresco, sapido e ben equilibrato, con un finale piacevolmente fine. Ideale con antipasti di mare, primi piatti e secondi leggeri.

28



**percorso
rosati**

**Cavarletta Negroamaro Rosato IGP
PETRELLI (Puglia)**

Neogroamaro 100% (13% vol)

Rosato salentino di grande equilibrio, ottenuto da uve Negroamaro coltivate a Carmiano, nel cuore del Salento. Si presenta con un colore rosa tenue tendente al corallo e un bouquet fruttato con note di piccoli frutti rossi, agrumi e vaniglia. Al palato è fresco, armonico e di buona persistenza, con una piacevole acidità che lo rende versatile negli abbinamenti. Ideale con crostacei, primi piatti di mare e carni bianche alla griglia.

20

**Cirò Scala Rosato
LUIGI SCALA (Calabria)**

Gaglioppo 100% (11,5% vol)

Rosato biologico da uve Gaglioppo, coltivate su suoli sabbiosi e argillosi a Cirò Marina. Si presenta con un colore rosa cerasuolo brillante. Al naso, profumi fragranti di fiori e frutta fresca. Al palato, è secco, fresco e sapido, con una piacevole acidità e un finale persistente. Ideale con antipasti di mare, primi piatti leggeri e carni bianche.

28



percorso rossi

Sangiovese Superiore DOC ZAVALLONI (Emilia Romagna)

Sangiovese 100% (14,5% vol)

Vino rosso elegante e strutturato, prodotto da uve Sangiovese coltivate nei vigneti esposti a sud/sud-ovest a Cesena. Affinato per 18 mesi, parte in acciaio e parte in legno, si presenta con un colore rosso rubino intenso. Al naso, profumi di marasca, ribes e note balsamiche. Al palato, è morbido e pieno, con tannini setosi e un finale minerale e persistente. Ideale con arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati.

20

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC LA PIANA (Emilia Romagna)

Lambrusco Grasparossa 100% (14,5% vol)

Vino frizzante secco dal colore rosso rubino intenso, prodotto da uve Grasparossa coltivate sulle colline di Castelvetro di Modena. Al naso, profumi di ciliegia nera, violetta e una leggera speziatura. Al palato, è secco, fresco e vivace, con tannini delicati e un finale persistente. Ideale con salumi, formaggi stagionati e piatti della tradizione emiliana.

23

Nebbiolo d'Alba DOC Drago PODERI COLLA (Piemonte)

Nebbiolo 100% (14,5% vol)

Vino rosso elegante e strutturato, affinato per circa un anno in grandi botti di rovere, si presenta con un colore rosso rubino brillante. Al naso offre profumi complessi di prugna, spezie, frutti rossi, rosa appassita e violetta. Al palato è diretto e gustoso, con tannini prominenti ben integrati nella struttura del vino, e un finale persistente con retrogusto di frutta e spezie. Ideale con primi piatti di carne e secondi piatti a base di carne.

35

Barbera del Monferrato DOC **TACCHINO (Piemonte)**

Barbera 100% (13% vol)

Vino rosso di grande espressività, prodotto da uve Barbera coltivate nei comuni di Castelletto d'Orba e Lerma, su suoli argilloso-calcarei. Si presenta con un colore rosso rubino brillante. Al naso, profumi intensi di frutti rossi maturi, come ciliegia e prugna, accompagnati da delicate note speziate e floreali. Al palato, è fresco, equilibrato e avvolgente, con una piacevole acidità e un finale persistente. Ideale in abbinamento a primi piatti saporiti, carni rosse e formaggi stagionati

30

Cabernet Franc DOC **RONCO SCAGNET (Lazio)**

Cabernet Franc 100% (11,5% vol)

Vino rosso secco ed elegante, prodotto da uve Cabernet Franc coltivate nel cuore del Collio. Si presenta con un colore rosso rubino compatto. Al naso, offre la tipica nota erbacea del vitigno, armoniosamente integrata con sentori di frutta matura come mirtillo e amarene. Al palato, è corposo, avvolgente e vivace, con una struttura equilibrata e un finale persistente. Ideale in abbinamento a piatti di selvaggina, arrostiti di maiale e formaggi stagionati.

28

Chianti Colli Fiorentini DOCG **PODERE GUALANTI (Toscana)**

Sangiovese 100% (14% vol)

Vino rosso biologico ottenuto da uve Sangiovese, Colorino e Foglia Tonda, coltivate sulle colline di Montespertoli. Affinato per 10 mesi in botti di rovere e successivamente in bottiglia, si presenta con un colore rosso rubino brillante. Al naso, offre profumi intensi di frutti rossi maturi, viole e spezie. Al palato, è elegante, equilibrato e persistente, con tannini morbidi e una piacevole freschezza. Ideale in abbinamento a piatti della cucina toscana, carni rosse e formaggi stagionati.

24

Zeero Sangiovese Sugar Free

CASA EMMA (Toscana)

Sangiovese 100% (0,3% vol)

Vino rosso dealcolato e senza zuccheri aggiunti, prodotto da uve Sangiovese coltivate nel cuore del Chianti Classico. Si presenta con un colore rosso rubino intenso e un bouquet aromatico che richiama mora, ribes nero e ciliegia. Al palato, è fresco e di facile beva, con una piacevole sensazione tannica e un finale lungo e secco.

Ideale per chi cerca un'alternativa al vino tradizionale, mantenendo il piacere del gusto senza compromessi.

33

Montefalco Rosso

ADANTI (Umbria)

Sagrantino 100% (13,5% vol)

Vino rosso strutturato e avvolgente, ottenuto da un blend di uve Sangiovese e Sagrantino, con l'aggiunta di varietà internazionali come Merlot e Cabernet Sauvignon. Affinato per 12 mesi in botti di rovere, si presenta con un colore rosso rubino brillante. Al naso, profumi intensi di ciliegia nera, prugna e mora, arricchiti da note di cioccolato, caffè e spezie. Al palato, è potente e complesso, con tannini ben bilanciati e una piacevole freschezza. Ideale in abbinamento a piatti di carne, arrostiti e formaggi stagionati.

28

Re Sale

FEUDI SALENTINI (Puglia)

Primitivo del Salento 100% (13,5% vol)

Vino rosso intenso e avvolgente, prodotto da uve Primitivo coltivate nel Salento. Affinato in tonneau francesi, si presenta con un colore rosso rubino profondo e profumi di amarena e prugna. Al palato, è morbido, elegante e speziato, con tannini vellutati e una piacevole acidità. Ideale in abbinamento a piatti della cucina mediterranea, carni alla griglia e formaggi stagionati

20

Alakì Nero d'Avola IGT DIMORE DI GIURFO (Sicilia)

Nero d'Avola 100% (13% vol)

Vino rosso siciliano ottenuto da uve Nero d'Avola coltivate nel territorio di Licodia Eubea, nella provincia di Catania. Vinificato in acciaio inox per esaltare la purezza del frutto, si presenta con un colore rosso rubino brillante. Al naso, offre profumi di ciliegia nera, prugna e violetta. Al palato, è fresco, fruttato e di medio corpo, con tannini morbidi e un finale piacevolmente persistente. Ideale in abbinamento a carni rosse, formaggi stagionati e piatti della cucina mediterranea

20

Grotta Rossa Carignano del Sulcis DOC SANTADI (Sardegna)

Carignano 100% (12,5% vol)

Vino rosso intenso e avvolgente, prodotto da uve Carignano coltivate nel basso Sulcis, su terreni sabbiosi e calcarei. Si presenta con un colore rosso rubino profondo. Al naso, offre profumi di frutti rossi maturi e liquirizia. Al palato, è elegante e strutturato, con tannini morbidi e una piacevole freschezza. Ideale in abbinamento a primi piatti saporiti, carni rosse e selvaggina.

20



altre bevande

Acqua

Naturale / Gasata da 750 ml

3

Bevanda Portofino Zero Zuccheri

Limonata / Mandarinata

6

Te Verde

Sencha Macha

5,5

Caffè Senza Acrilammide

Arabica Pregiata

2,6

Birra Zero Alcol

Moretti 0,0%

5

Birra Senza Glutine

Theresianer 3,5%

7,5

Calice del giorno

Bianco / Rosso

6,5

Prosecco

Alcol Zero / Alcolico

7

Metodo Classico

Bianco / Rosato

9