

DESSERT

GRAN BARQUERO PEDRO XIMÈNEZ ~ *Perez Barquero, Spagna* 55,00 €
Vino scuro, ricco e concentrato, ravvivato da una buona acidità.
Aromi inebrianti di fichi secchi, prugne, datteri e sesamo tostato.
Dolce ma non pesante al palato, dalla persistenza enorme.

BAROLO CHINATO ~ *Massimo Rattalino, Piemonte* 60,00 €
Rosso granato con riflessi porpora.
Naso alcolico, ove spicca la China Calissaja e una miscellanea di erbe officinali quali genziana, rabarbaro, cardamomo.
Al palato è vellutato e morbido, di grande corposità, con note di mandorle amare e marzapane fresco.

CARTA DEI VINI

BOLLICINE

BRUT METODO CLASSICO TRENTO DOC ~ *Corvè, Trentino* 45,00 €
Profumo ampio e delicato di frutta matura (mela cotogna, albicocca e pera),
crema pasticcera, cioccolato bianco. Leggere note di mandorla e strudel
accompagnano un sapore ricco e persistente.

CAVA BRUT RESERVA ~ *Max Xarot, Spagna* 30,00 €
Paglierino con bollicine fini e persistenti.
Aromi di frutta bianca tostata, frutta secca, erbe aromatiche.
Al palato è gustoso, vivo e asciutto, con una carbonica finemente integrata ed
un finale lungo dal retrogusto aromatico.

ROSÈ FRANCIACORTA ~ *Sol di Seta, Lombardia* 50,00 €
Colore rosa chiaro, perlage fine e persistente. Al naso profumi floreali e fragranti
aromi di piccoli frutti rossi.

SATEN FRANCIACORTA ~ *Sol di Seta, Lombardia* 55,00 €
Estremamente fine, dalla bollicina setosa.
Un Brut delizioso, fresco, morbido, vellutato, dolcemente fruttato e floreale.

CHAMPAGNE BLANCS DE BLANCS E.R. ~ *Ernest Rapeneau, Francia* 80,00 €
Colore giallo dorato pallido. Aromi di frutti Tropicali come ananas litchi, con
sentori di crema pasticcera e brioche.

CHAMPAGNE BRUT E.R. ~ *Ernest Rapeneau, Francia* 70,00 €
Colore chiaro con una spuma deliziosa. Naso vivace e minerale con sentori di
brioche.

ROSSI

AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2017 ~ Tenuta Casaletti, Veneto 70,00 €

Rosso rubino intenso con riflessi granati. Profumi di frutta rossa sotto spirito, lamponi cotti e liquirizia, con note erbacee, speziate e leggero cuoio. Palato pieno e importante, vellutato e giustamente tannico.

BAROLO DOCG 2016 ~ Demarie, Piemonte 60,00 €

Colore rosso granato virante all'aranciato con l'invecchiamento. Profumo intenso e complesso, con note di vaniglia e viola. Palato ampio, caldo e carezzevole, persistente e di grande stoffa.

BARBARESCO "MERUZZANO" DOCG 2017 ~ Massimo Rattalino, Piemonte 60,00 €

Colore granato rubino, è caratterizzato dal complesso naso di spezie e cioccolato bianco con sentori di piccoli frutti rossi. In bocca è ancora complesso, rotondo e piacevole, caldo il finale, il retrogusto ricorda il rabarbaro.

BAROLO SERRALUNGA D'ALBA 2014 ~ Massimo Rattalino, Piemonte 65,00 €

Colore rubino con riflessi granati. Il sapore è asciutto, morbido, pieno, vellutato, armonico e lungamente persistente. Il profumo è netto e intenso, con sentori di vaniglia, spezie, fiori appassiti.

AGLIANICO RISERVA 2011 ~ Michele Lalue, Campania 45,00 €

Rosso rubino dal bordo brillante. Gran naso, profondo e magmatico dai toni vegetali, poi note di bacche nere. Forza e sostanza si affermano in bocca, dal grande equilibrio e lungo finale e una spalla acida che garantisce longevità.

TAURASI "OPERA MIA" ~ Tenuta Cavalier Pepe, Campania 50,00 €

Rosso rubino impenetrabile con riflessi granati, il vino presenta una trama di frutti rossi e frutti di bosco maturi, amarena, mirtillo, note speziate di caffè e cioccolato. Finale balsamico. Profondo, complesso al palato.

"LAGENA" TINTILIA DEL MOLISE ~ Angelo D'Uva, Molise 35,00 €

Colore rosso con riflessi violacei. Profumi intensi di mora e prugna con sfondo di violetta. In bocca è morbido e persistente, fresco con note balsamiche e di liquirizia. Questo vitigno autoctono antichissimo esprime vini eleganti ma ricchi che si sposano con i primi piatti della tradizione e secondi a base di carne; noi lo suggeriamo con delle belle costole d'agnello alla brace.



PASSPARTOUT

BIANCHI

BISÙ SAUVIGNON BLANC TRENTOINO ~ Corvè, Trentino 40,00 €

Il vino ha un delicato profumo di fiori di sambuco, litchi, mango e frutta esotica. Fresco, quasi dissetante, ha una personalità schietta e decisa tipica della montagna.

GEWURZTRAMINER GLINTZBERG ALSACE AOC ~ Domaine Roland Schmitt, Francia-Alsazia 40,00 €

Bel colore giallo paglierino, limpido e brillante, con riflessi dorati. Naso molto complesso, che unisce aromi di tiglio, acacia, frutta fresca (mela cotogna, litchi) e spezie (pepe, anice stellato).

RIESLING GLINTZBERG ALSACE AOC ~ Domaine Roland Schmitt, Francia-Alsazia 35,00 €

Colore giallo con riflessi verdi, brillante e cristallino. Al naso troviamo note di frutta matura : agrumi (limoni , pompelmo) e frutta bianca (pesca ,uva).

CHABLIS PREMIER CRU MONT DE MILIEU 2018 ~ Jean-Marc Brocard, Francia 60,00 €

Al naso è salino, con note fumè. Entra con molta finezza, note di mandorla, acidità, palato profondo, ha un grande carattere. Tanto mare, muschio, lavanda, miele, spezie.