

I VINI DELLA VALTELLINA

Sottozone: Grumello, Inferno, Sassella, Maroggia, Valgella

Rosso di Valtellina DOC



LA MOSSA 2009

Tenuta La Perla

Valtellina

€ 27,00

Vino di buona intensità e con una piacevole freschezza. Al palato esalta le sue note fruttate e floreali

Terrazze dei Cech



SENTIMENTO 2012

Terrazze Retiche di Sondrio IGT

Valtellina

€ 12,00

Da un uvaggio di nebbiolo e barbera, un vino con profumi che ricorda ancora il mosto. Da apprezzare anche a tutto pasto con i piatti tipici valtellinesi.



SELEZIONE 2013

Terrazze Retiche di Sondrio IGT

Valtellina

€ 15,00

Uvaggio di nebbiolo ed in piccola parte di altri vitigni autoctoni. Leggero invecchiamento in tonneaux di rovere con un vino leggermente erbaceo, fruttato e speziato.

Grumello



GRUMELLO "SASSO ROSSO" 2013

Nino Negri

Valtellina

€ 25,00

Sottozona tra le più antiche della produzione del Valtellina Superiore DOCG. Austero, speziato ma con una buona morbidezza data dalla permanenza in barrique.



GRUMELLO TIRSO DOCG 2014

Nero

Valtellina

€ 18,00

Profumi floreali e leggermente tostati, gusto fruttato con un finale floreale.

Inferno



INFERNO "MAZÈR" 2013

Nino Negri

Valtellina

€ 26,00

"Mazèr" in dialetto locale significa "bello, buono, generoso". Il 20% dei grappoli viene sottoposto ad appassimento di 40 giorni mentre il resto del vino affina in piccole botti di rovere francese per 16 mesi.



INFERNO EFESTO DOCG 2012

Nero

Valtellina

€ 19,00

Floreale leggermente speziato, abbastanza intenso. Finale persistente ed elegante.



GIUPA RISERVA 2010

Caven

Valtellina

€ 28,00

Uve che fanno un leggero appassimento sulla pianta fino al mese di Novembre. Viene poi affinato in piccole botti di rovere per 18 mesi. Vino di grande eleganza e persistenza.

Sassella



SASSELLA "LE TENSE" 2013

Nino Negri

Valtellina

€ 26,00

Il nome "Le Tense" deriva dal fatto che le viti venivano protette da guardiani. Il vino proviene da una selezione dei migliori vigneti di questa sottozona. Di grande armonia e morbidezza.

Valgella



VALGELLA "COSTA BASSA" 2013 Sandro Fay Valtellina € 20,00

Fermentazione e maturazione per 12 mesi in botte grande, per un vino dotato di un buon corpo e una piacevole acidità.



VALGELLA CA' MOREI 2013 Sandro Fay Valtellina € 28,00

Vigneto situato a 500 metri, affina per 12 mesi in barrique di terzo e quarto passaggio. Vino di grande eleganza e complessità.

Maroggia



MAROGGIA 2013 La Maroggia Valtellina € 24,00

Fruttato e floreale con profumi che ricordano il mosto. Di medio corpo e con una piacevole acidità.

Sforzato



SFURSAT 2011 Nino Negri Valtellina € 32,00

Prodotto con le uve selezionate solo nelle migliori annate e poste ad appassire per circa 3 mesi. Vino molto corposo, con profumi fruttati e di spezie. Al palato risulta molto persistente.



SFURSAT "5 STELLE" 2013 Nino Negri Valtellina € 55,00

Dalla prima cantina a produrre lo Sforzato in Valtellina, troviamo questo vino prodotto solo nelle annate migliori, dotato di una grande complessità e da apprezzare dopo una buona evoluzione in bottiglia.

GLI SPUMANTI

Metodo Charmat



PROSECCO LA TORRESELLA La Torresella Veneto € 16,00

Spumante fruttato e floreale, dal punto di vista gustativo risulta fresco e con una buona sapidità.

Metodo Classico



CONTADI CASTALDI BRUT Franciacorta Lombardia € 35,00

(Chardonnay 80%, Pinot Nero 10%, Pinot Bianco 10%). Spumante con perlage fine. Al naso floreale con un tocco leggermente aromatico, equilibrato e di buona persistenza.



BELLAVISTA ALMA BRUT Franciacorta Lombardia € 38,00

(Chardonnay 80%, Pinot Nero 20%). Perlage fine e continuo con un profumo fruttato e leggermente speziato dato dai vini riserva usati nella cuvee. Molto sapido ed elegante.



SAN MICHAEL ROSÈ Trento DOC Trentino € 28,00

(Pinot Nero 70%, Chardonnay 30%). Rosè di carattere con profumi di frutti rossi e tostati, dati dalla lunga permanenza sui lieviti.

Metodo Ancestrale



BELLOTTI BIANCO Cascina d. Ulivi *Piemonte* € 17,00

Vino biodinamico ottenuto da Uva Cortese di Gavi si presenta leggermente frizzante e con un piacevole gusto agrumato.

I VINI BIANCHI



CÀ BRIONE 2014 Nino Negri *Valtellina* € 28,00

(Sauvignon, Chardonnay, Incrocio Manzoni, Nebbiolo). Le uve vengono appassite per circa venti giorni, affina successivamente in barrique di rovere per circa 8 mesi. Vino di buona struttura, abbastanza aromatico con un gusto leggermente tostato.



PINOT BIANCO 2016 Marcel Zanolari *Valtellina* € 30,00

Da uve Pino bianco coltivate nella zona di Villa di Tirano. Colore leggermente ambrato con profumi freschi e minerali



ROERO ARNEIS "BLANGÈ" 2015 Ceretto *Piemonte* € 22,00

Coltivato nella zona più vocata per i bianchi piemontesi, da coltivazione biologica vino molto versatile leggermente fruttato, dotato di una buona acidità e mineralità.



BLANC DE MORGEX ET LA SALLE 2016 *Valle d'Aosta* € 18,00

Da uve Priè Blanc, viene coltivato a 1000 metri di altezza. E' un vino bianco, fresco, con profumi balsamici e retrogusto minerale.



PINOT GRIGIO SELEZIONE GAZZI 2015 La Cadalora *Trentino Alto Adige* € 18,00

Profumi complessi e minerali con accenni fruttati. Al gusto risulta persistente ed elegante



WEISSBURGUNDER VAL VENOSTA 2016 Stachlburg *Trentino Alto Adige* € 22,00

Pinot bianco molto fruttato e floreale con una piacevole freschezza gustativa



GEWURZTRAMINER 2014 Hofstatter *Trentino Alto Adige* € 18,00

Molto aromatico ed intenso, rispecchia il vitigno di appartenenza. Al palato risulta secco, di struttura con buona acidità.



PINOT GRIGIO "LE GRAVE" 2015 Pighin *Friuli Venezia-Giulia* € 15,00

Un Sauvignon complesso ed aromatico con profumi freschi. Secco, minerale e di buona persistenza.



FRIULANO 2015 Buzzinelli *Friuli Venezia-Giulia* € 17,00

Vigneti storici di uva Tocai situati nella zona del Collio Goriziano. Vino di carattere con grande intensità.



LUGANA 2015 Cà Lojera *Lombardia* € 16,00

Fruttato, dotato di una media struttura è un vino rinfrescante con un bella acidità.



PIGATO 2016 Gajaudo *Liguria* € 16,00

Vino con bassa gradazione alcolica con profumi floreali ed erbacei, gusto armonico ed amarognolo.



VERMENTINO "MARITTIMO" 2016 CAMILLO *Toscana* € 16,00

Da vigneti situati lungo il litorale toscano, Vermentino molto fruttato e rinfrescante



VERDICCHIO 2014 Bucci *Marche* € 16,00

Vino strutturato, intenso con un tocco leggermente ammandorlato. Al palato risulta equilibrato e secco.



FIAGRE 2015 Caggiano *Campania* € 16,00

Frutto di un uvaggio di 70% Fiano di Avellino e 30% Greco di Tufo. Vino fruttato che fa della semplicità il suo punto di forza.



TERRE ROSSE DI GIABBASCIO 2015 Catarratto Centopassi *Sicilia* € 16,00

Metodo di coltivazione biologica, molto fruttato e leggermente aromatico. Vino con buona persistenza ed equilibrio



GOCCE DI PIETRALONGA 2015 Grillo Centopassi *Sicilia* € 16,00

Vitigno Grillo, aromatico con grande struttura. Ne vengono prodotte circa 3.000 bottiglie l'anno.



VERMENTINO DI GALLURA 2015 Piras *Sardegna* € 15,00

Fine con profumi che spaziano dal fruttato al floreale. Secco e di buona struttura.

I VINI ROSATI



BARDOLINO CHIARETTO 2016 Zenato *Lombardia* € 14,00

Rosato con profumi floreali, piacevole acidità ed una bassa gradazione alcolica

I VINI ROSSI



PINOT NERO "MECZAN" 2015 Hofstatter *Trentino Alto Adige* € 18,00

Vino di medio corpo, fresco, leggermente tannico con una piacevole persistenza.



PINOT NERO VIGNALET 2013 La Cadalora *Trentino Alto Adige* € 30,00

Affina due anni in barrique di rovere, è un vino elegante e abbastanza morbido



LAGREIN "RAUT" 2015 Peter Zemmer *Trentino Alto Adige* € 16,00

Rosso di grande spessore ed intensità. Profumi fruttati, floreali e leggermente tostati.

	DOLCETTO "MUNFRINA" 2015	Pellissero	Piemonte	€ 15,00
	Molto piacevole con profumi che ricordano il mosto e frutti rossi. Di medio corpo.			
	AMARONE 2006	Corte S. Alda	Veneto	€ 45,00
	Complesso, elegante ed intenso. Vino da agricoltura biologica con un gran finale.			
	VALPOLICELLA RIPASSO Campo Fiorin 2013 Masi		Veneto	€ 22,00
	Buona intensità, Campo Fiorin è un vino floreale, minerale con un bel retrogusto di frutta.			
	VALPOLICELLA 2016	Brigaldara	Veneto	€ 15,00
	Uvaggio di Corvina, Rondinelle e Molinara per un vino con profumi dai frutti di bosco e ciliegie con un fresco retrogusto			
	REMOLE 2013	Frescobaldi	Toscana	€ 15,00
	Uvaggio di Sangiovese e Cabernet Sauvignon. Fruttato con un tannino molto delicato.			
	CILIEGIOLO 2016	Camillo	Toscana	€ 16,00
	Vino fresco e piacevole con il tipico profumo di ciliegia dato dal vitigno			
	CHIANTI DOCG RISERVA NIPOZZANO 2011	Frescobaldi	Toscana	€ 25,00
	Floreale e speziato. È un uvaggio tipico del Chianti dove prevale il Sangiovese.			
	LE VOLTE 2014	Ornellaia	Toscana	€ 25,00
	Blend di 70% Merlot, 15% Sangiovese e 15% Cabernet Sauvignon, è un vino complesso ed elegante.			
	IL BRUCIATO 2014	Antinori	Toscana	€ 28,00
	Uvaggio di 50% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot e 20% di Syrah, svolge un affinamento in barrique.			
	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2015	Torre dei Beati	Abruzzo	€ 15,00
	Profumi complessi e molto eleganti per un vino di corpo con profumi fruttati e floreali con un titolo alcolometrico di 13,5%			
	ROSSO PICENO 2013	Terre del Fageto	Marche	€ 15,00
	Vino da coltivazione biologica, frutto di un sapiente uvaggio di 50% Montepulciano e 50% Sangiovese.			
	CANNONAU "TRIENTE" 2014	Pala	Sardegna	€ 15,00
	Bouquet molto ampio che va dal fruttato allo speziato, al gusto è morbido e di buona persistenza.			

I VINI DOLCI



MOSCATO D'ASTI

Bera

Piemonte

€ 22,00

Leggermente frizzante, aromatico con profumi freschi. Finale piacevole.



KABIR MOSCATO DI PANTELLERIA

Donnafugata

Sicilia

€ 40,00

Vino dolce di buona complessità, con una discreta acidità.

I VINI ESTERI

BIANCHI



BURGERLAND TROKEN SAUVIGNON BLANC 2016 Zantho

Austria

€ 20,00

Sauvignon blanc molto aromatico, complesso con profumi che vanno dal fruttato al floreale. In bocca una buona persistenza.



RIESLING GRAACHER HIMMELREICH 2007

Kerpen

Germania

€ 26,00

Azienda storica situata in Mosella. Riesling molto elegante con profumi minerali ed un piacevole residuo zuccherino.



POUILLY FUME' "La Rambarde" 2014

Domaine Landrat Goullot

€ 30,00

Da vitigno Sauvignon Blanc, denominazione della regione della Loira. Elegante, intenso e persistente

Francia



PINOT BLANC "BERGBIETEN" 2014













Pierre Frick

Francia

€ 40,00

Pinot bianco proveniente dall'Alsazia, è un vino molto complesso con profumi intensi e balsamici

LE BIRRE ITALIANE

	NIGULA - 4,5% Volume-50cl	Pintalpina	Valtellina	€ 5,50
	Golden Ale: Sono birre ad alte fermentazione, con un colore chiaro da cui deriva il nome dello stile. Fresca e beverina.			
	SBREGA- 7,5% Volume-50cl	Pintalpina	Valtellina	€ 5,50
	India Pale Ale: Sono birre originarie della Gran Bretagna con note luppolate ed un tenore alcolico maggiore. Lega la sua storia con il colonialismo inglese in India.			
	WITELA - 4,8% Volume-50cl	Pintalpina	Valtellina	€ 5,50
	Witbier: Ripercorre lo stile belga per quanto riguarda la birra "Blanche", sono birre rinfrescanti con un amarezza contenuta.			
	SUMARTI' - 4,5% Volume-50cl	Pintalpina	Valtellina	€ 5,50
	Saison: Il nome è legato alla parola "stagione", visto che venivano prodotte solo in un determinato periodo dell'anno. Il birrifico Pintalpina utilizza la segale valtellinese per la creazione di questa birra			
	CALES - 7,5% Volume-50cl	Pintalpina	Valtellina	€ 6,00
	Si presenta dorata con riflessi aranciati e un'abbondante schiuma. Birra fresca e fruttata con aromi e profumi d'uva e frutta rossa. Piacevolmente beverina.			
	RUGEN - 6,5% Volume-50cl	Pintalpina	Valtellina	€ 5,50
	E' una birra equilibrata color mogano con profumi speziati e torrefatti. Aromi di frutta matura e frutta secca con note biscottate e di cioccolato. Schiuma compatta e persistente. Molto pulita con corpo leggero si lascia bere con estrema facilità.			
	PILSNER 33 - 5% Volume - 75 cl	Revertis	Valtellina	€ 11,00
	Classica Pils di ispirazione tedesca, prodotta con luppoli europei. Profumi floreali ed erbacei con un gusto amarognolo tipico della tipologia.			
	AMERICAN PALE ALE 72 - 6% Volume - 75 cl	Revertis	Valtellina	€ 11,00
	Birra leggermente ambrata con un abbondante utilizzo di diverse tipologie di luppoli. Intensa, aromatica con un retrogusto decisamente persistente.			
	58 - 8% Volume - 75cl	Revertis	Valtellina	€ 12,00
	American Stout prodotta con malti scuri torrefatti. Ha aromi fruttati e balsamici tipici dei luppoli americani.			
	TESTA DI MALTO - 5% Volume - 33 cl	Birificio Legnone	Valtellina	€ 5,00
	Bohemian Pilsner dall'aspetto giallo paglierino			
	BIRRA DEL CONTE - 5% Volume - 33 cl	Birificio Legnone	Valtellina	€ 5,00
	Birra in stile Blanche ad alta fermentazione e dal colore chiaro.			
	SPIGANERA - 5,5% Volume - 33 cl	Birificio Legnone	Valtellina	€ 5,00
	Prodotta in stile Stout si presenta dal colore nero con un tenore alcolico contenuto.			



GOLDEN ALE - 5% Volume - 33 cl

PLB

Toscana

€ 5,00

Golden Ale: Leggermente maltata, birra molto beverina con un corpo leggero.



IPA - 6,8%Volume - 33 cl

PLB

Toscana

€ 5,00

India Pale Ale: Secca e molto aromatica. Importante luppolatura con luppoli inglesi.



APA - 6,00% Volume - 33 cl

PLB

Toscana

€ 5,00

American Pale Ale: Simile ad un India Pale Ale ma con l'aggiunta di luppoli americani e leggermente più speziata.

LE BIRRE TEDESCHE



ENGEL GOLD - 5,4% Volume-50cl

Engel

Crailsheim

€ 4,50

Lager: è una birra non pastorizzata prodotta con due tipi di malti. Profumo leggermente dolce con un gusto morbido e beverino.



ENGEL ALOISIUS - 5,9% Volume-50cl

Engel

Crailsheim

€ 4,50

Marzen: come indica il nome era una birra prodotta esclusivamente nel mese di marzo. È una birra ambrata dall'aroma maltato con un delicato retrogusto amarognolo.



ENGEL KELLER - 5,4% Volume-50cl

Engel

Crailsheim

€ 4,50

Keller: birra a bassa fermentazione la cui caratteristica principale è data dal fatto che non viene filtrate. Fresca e leggermente torbida con presenza di lieviti.



KARTAUSSER - 6%Volume-50cl

Memminger

Memminger

€ 4,50

Spezial: Birra di stile tedesco, molto scura con gusto speziato.



HEFE WEISSBIER - 5%Volume-50cl

Franziskaner

Monaco

€ 4,50

Weisse: Birrifico storico della città di Monaco di Baviera. Birra di frumento che ha fatto la storia di questa tipologia, viene imbottigliata con i lieviti che le danno un aspetto torbido.

LE BIRRE BELGHE



SAISON - 6,5% Volume - 75cl

Dupont

€ 13,00

Prodotta a partire dal 1844 si presenta leggermente ambrata con note speziate ed un gusto amarognolo

LE BIRRE ALLA SPINA



BIRRA SPINA PICCOLA

Menabrea

Biella

€ 2,00

BIRRA SPINA MEDIA

Menabrea

Biella

€ 4,00



PANACHE' PICCOLA

€ 2,00

PANACHE' MEDIA

€ 4,00

LE BIBITE



€ 2,50