



# CARTA DEI VINI



*Abbiamo pensato per voi una carta dei vini dinamica, che possa guidarvi nella scelta della bottiglia giusta con naturalezza, attraverso un campo olfattivo e sensoriale basato sulle caratteristiche delle piante che ci circondano. Siamo sempre disponibili per consigliarvi la giusta bottiglia o anche solo un calice in base alla mescita del giorno.*

*Buona degustazione!*

**Camilla Musone**

 VINI NATURALI

 VINI BIODINAMICI

 VINI BIOLOGICI

## **Bollicine** - PRIME GEMME

Bollicine metodo Charmat. Perfette per cominciare il vostro pasto.

## **Bollicine** - SPUMOSE

Bollicine metodo classico, più strutturate, possono accompagnarvi per tutta la cena.

## **Bianchi** - MACCHIA MEDITERRANEA

Vini della penisola più portati verso la freschezza e la sapidità.

## **Bianchi** - SEMPREVERDI

Vini immancabili della nostra carta dotati di ottima mineralità.

## **Bianchi** - AROMATICHE

Vini con una struttura olfattiva importante e abbastanza alcolici.

## **Rosati** - MIMETICHE

Vini rosati ideali per ogni occasione.

## **Rossi** - OFFICINALI

Vini che colpiscono per speziatura e originalità.

## **Rossi** - SUCCULENTE

Vini morbidi, vellutati non troppo tannici.

## **Rossi** - CARNIVORE

Vini ben strutturati e potenti.

## **Vini Dolci** - NETTARI

Vini dolci perfetti da abbinare ai nostri desserts.

## **BOLLICINE** BUBBLES

### PRIME GEMME CHARMAT METHOD

ASPRINIO D'AVERSA MARINOTTI Masseria Campito - Campania		€ 34
PROSECCO DI VALDOBBIADENE Fidora - Veneto		€ 28
PROSECCO DI VALDOBBIADENE ROSATO Tenuta San Giorgio - Veneto		€ 30

### SPUMOSE CLASSIC METHOD

TRENTO DOC BRUT Cantina d'Isera - Trentino		€ 38
ERBALUCE DI CALUSO CUVÉE DES PALADINS 72 MESI Domenico Tappero Merlo - Piemonte		€ 58
FRANCIACORTA BRUT Santa Croce - Lombardia		€ 37
FRANCIACORTA SATÈN Santa Croce - Lombardia		€ 39
FRANCIACORTA ROSÈ Santa Lucia - Lombardia		€ 43
BRUT NATURE Agricola Schiavella - Lazio		€ 39
PAS DOSÉ ROSÉ Agricola Schiavella - Lazio		€ 37
BRUT "TERZA VIA" Marco de Bartoli - Sicilia		€ 58
BLANC DE NOIRS BRUT BIO Gustave Goussard - Francia		€ 70
BLANC DE NOIRS BRUT TRADITION Alain Reaut - Francia		€ 85
BLANC DE BLANCS "ORIGINE" De la Renaissance - Francia		€ 90
BLANQUETTE DE LIMOUX Alain Cavailès - Francia		€ 39
CREMANT DE BOURGOGNE Louis Loron - Francia		€ 36
CREMANT DE LOIRE ROSÉ Domaine Dutertre - Francia		€ 38
RIESLING BRUT 12 MESI Dr. Becker - Mosella, Germania		€ 40

## BIANCHI *WHITE*

### MACCHIA MEDITERRANEA

VERMENTINO "ACHILLEA" I Veroni - Toscana	★	€ 28
PECORINO Wilma - Abruzzo	■	€ 30
OTTONESE Martino V - Lazio		€ 32
VIIGNIER Tenuta Julia - Lazio		€ 26
FRASCATI SUPERIORE Gabriele Magno - Lazio	★	€ 31
BELLONE Schiavella - Lazio	★	€ 26
CANAIOLO BIANCO "ALTAICA" Palazzo Prossedi - Lazio	★	€ 38
BIANCOLELLA D'ISCHIA Casa D'Ambra - Campania		€ 32
GRILLO Paolo Vella - Sicilia	★	€ 28

### SEMPREVERDI

PETIT ARVINE Le Clocher - Valle d'Aosta	■	€ 34
ROERO ARNEIS "GHITA" Cantine Povero - Piemonte	★	€ 30
LA FAVORITA Cantine Povero - Piemonte	★	€ 27
RIBOLLA GIALLA "RONCO DELLE CICALI" Marinig - Friuli		€ 32
FRIULANO Sosol - Friuli		€ 32
PINOT GRIGIO Venchiarezza - Friuli	★	€ 32
PINOT BIANCO Dal Maso - Veneto		€ 27
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI SUPERIORE Cimarelli - Marche		€ 31
FIANO DI AVELLINO "LO SCUDIERO" Altavigna - Campania		€ 32
ETNA BIANCO Cantine Valenti - Sicilia	★	€ 35

### AROMATICHE

MOSCATO GIALLO Wegerhof - Alto Adige		€ 35
SAUVIGNON "MYRON" Wegerhof - Alto Adige		€ 35
TIMORASSO "BRICCO SAN MICHELE" Mariantonio - Piemonte		€ 40
MALVASIA PUNTINATA "NINFE" Casale Martino - Lazio		€ 27
CATARRATTO "RAMÀ" Feudo Ramaddini - Sicilia	★	€ 28

GEWÜRTZTRAMINER Georges Klein - Alsazia, Francia	★	€ 38
RIESLING TROCKEN Dr. Becker - Mosella, Germania	■	€ 34
SYLVANER TROCKEN Dr. Becker - Mosella, Germania	■	€ 28

## ROSATI *ROSÈ*

### MIMETICHE

BOLGHERI ROSATO "TRE FILE" Pietranova - Toscana		€ 35
CILIEGIOLIO ROSATO Sandonna - Umbria	★	€ 28
CERASUOLO D'ABRUZZO Castorani - Abruzzo		€ 29
ABBUOTO "MAMURRA" Monti Cecubi - Lazio	★	€ 25
GRENACHE/CINSAULT "A FLOT ROSÈ" Domaine de la Navicelle - Provenza, Francia	★	€ 36

## ROSSI *RED*

### OFFICINALI

PINOT NERO "JOHANN" Wegerhof - Alto Adige	★	€ 36
ENANTIO Lorenzo Bongiovanni - Trentino	■	€ 36
PELAVERGA DI VERDUNO Bel Colle - Piemonte	★	€ 32
BARBERA D'ASTI Guasti - Piemonte		€ 29
NEBBIOLO LANGHE Bel Colle - Piemonte	★	€ 32
SANGIOVESE Poggio Trevalle - Toscana	★	€ 35
ABBUOTO Monti Cecubi - Lazio	★	€ 35
VOSCU SCIASCINOSO Fossi degli Angeli - Campania		€ 30
TINTILIA DEL MOLISE Lame del Sorbo - Molise	★	€ 34
GAGLIOPPO, GRECO NERO - "JACCA VENTU" La Pizzuta - Calabria	★	€ 38
ETNA ROSSO Emilio Sciacca - Sicilia		€ 36
PINOT NOIR Domaine Faiveley - Borgogna, Francia		€ 52

### SUCCULENTE

LAGREIN Cantine d'Isera - Trentino	★	€ 32
MERLOT Sosol - Friuli Venezia Giulia		€ 38

RIPASSO DELLA VALPOLICELLA Casalforte - Veneto		€ 35
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO "NERUBÈ" Jasci & Marchesani - Abruzzo	★	€ 33
PETIT VERDOT IGP Casal de Luca - Lazio	★	€ 50
MONTEPULCIANO, CAB. SAUV. E MERLOT - "ALESSANDRO" Lune nel Casale - Lazio	★	€ 36
CESANESE Martino V - Lazio		€ 28
CESANESE DEL PIGLIO "EUFONIA IN ANFORA" Terre Antiche - Lazio	■	€ 58
SUSUMANIELLO Masseria l'Astore - Puglia	■	€ 30
PRIMITIVO "JEMA" Masseria l'Astore - Puglia	■	€ 32
BORDEAUX BEGERAC Chateau Lamothe Belair - Bordeaux, Francia		€ 38

### CARNIVORE

BAROLO "SIMPOSIO" Bel Colle - Piemonte	★	€ 60
CABERNET SAUVIGNON IGT "CASARA ROVERI" Dal Maso - Veneto		€ 48
AMARONE DELLA VALPOLICELLA Casalforte - Veneto		€ 55
BOLGHERI ROSSO "1698" Pietranova - Toscana		€ 43
CHIANTI RISERVA "ALTEO" Donna Laura - Toscana		€ 35
BRUNELLO DI MONTALCINO Guidi - Toscana		€ 78
SAGRANTINO Umero Moretti - Umbria	★	€ 48
TAURASI "LO SCUDIERO" Altavigna - Campania		€ 52
SYRAH "NOTE NERE" Feudo Ramaddini - Sicilia	★	€ 34

## VINI DOLCI *SWEET WINES*

### NETTARI

MOSCATO D'ASTI Icardi - Piemonte	■	€ 8
BARBERA CHINATO Fratelli Rovero - Piemonte	★	€ 12
PICOLIT Aquila del Torre - Friuli	■	€ 18
SAGRANTINO PASSITO Umero Moretti - Umbria	★	€ 14
PASSITO DI PANTELLERIA Ben Rye - Sicilia		€ 16
RIESLING AUSLESE Dr. Becker - Mosella, Germania	■	€ 12