



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	 € 40
FRANCIACORTA BRUT Vinea Ventis - Lombardia	 € 40
FRANCIACORTA SATÈN Vinea Ventis - Lombardia	 € 42
FRANCIACORTA ROSÈ Vinea Ventis - Lombardia	 € 45
BRUT NATURE Agricola Schiavella - Lazio	 € 42
PAS DOSÉ ROSÉ Agricola Schiavella - Lazio	 € 42
PINOT GRIGIO BRUT Casal De Luca - Lazio	 € 35
BRUT "TERZA VIA" Marco de Bartoli - Sicilia	 € 55
BLANC DE NOIRS BRUT BIO Gustave Goussard - Francia	 € 70
BLANC DE NOIRS BRUT TRADITION Alain Reaut - Francia	 € 85
BLANQUETTE DE LIMOUX Alain Cavailès - Francia	€ 40
CREMANT DE BOURGOGNE Louis Loron - Francia	€ 38
CREMANT DE LOIRE ROSÉ Domaine Dutertre - Francia	€ 42
RIESLING BRUT 12 MESI Dr. Becker - Mosella, Germania	 € 40

BIANCHI *WHITE*

MACCHIA MEDITERRANEA

VERMENTINO "ACHILLEA" I Veroni - Toscana	☀ € 32
PECORINO Wilma - Abruzzo	🍷 € 32
OTTONESE Martino V - Lazio	€ 36
VIOGNIER Tenuta Julia - Lazio	€ 27
FRASCATI SUPERIORE Gabriele Magno - Lazio	☀ € 35
BELLONE Schiavella - Lazio	☀ € 28
CANAIOLO BIANCO "ALTAICA" Palazzo Prossedi - Lazio	☀ € 38
BIANCOLELLA D'ISCHIA Casa D'Ambra - Campania	€ 34
GRILLO Paolo Vella - Sicilia	☀ € 29

SEMPREVERDI

PETIT ARVINE Le Clocher - Valle d'Aosta	🍷 € 34
ROERO ARNEIS "GHITA" Cantine Povero - Piemonte	☀ € 32
LA FAVORITA Cantine Povero - Piemonte	☀ € 29
RIBOLLA GIALLA "RONCO DELLE CICALI" Marinig - Friuli	€ 32
FRIULANO Sosol - Friuli	€ 35
PINOT GRIGIO Venchiarezza - Friuli	☀ € 30
PINOT BIANCO Dal Maso - Veneto	€ 28
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI SUPERIORE Cimarelli - Marche	€ 30
FIANO DI AVELLINO "LO SCUDIERO" Altavigna - Campania	€ 34
ETNA BIANCO Ggenerazione Alessandro - Sicilia	☀ € 38

AROMATICHE

MOSCATO GIALLO Wegerhof - Alto Adige	€ 35
SAUVIGNON "MYRON" Wegerhof - Alto Adige	€ 35
TIMORASSO "BRICCO SAN MICHELE" Mariotto - Piemonte	€ 42
MALVASIA PUNTINATA "NINFEO" Casale Martino - Lazio	€ 29
CATARRATTO "RAMÀ" Feudo Ramaddini - Sicilia	☀ € 29

GEWÜRTZTRAMINER Georges Klein - Alsazia, Francia	☀ € 38
RIESLING TROCKEN Dr. Becker - Mosella, Germania	🍷 € 34
SYLVANER TROCKEN Dr. Becker - Mosella, Germania	🍷 € 29

ROSATI *ROSE*

MIMETICHE

BOLGHERI ROSATO "TRE FILE" Pietranova - Toscana	€ 37
CILIEGILO ROSATO Sandonna - Umbria	☀ € 29
CERASUOLO D'ABRUZZO Jasci & Marchesani - Abruzzo	€ 32
ABBUOTO "MAMURRA" Monti Cecubi - Lazio	☀ € 27
GRENACHE/CINSAULT "A FLOT ROSÉ" Domaine de la Navicelle - Provenza, Francia	☀ € 36

ROSSI *RED*

OFFICINALI

PINOT NERO "JOHANN" Wegerhof - Alto Adige	☀ € 36
ENANTIO Lorenzo Bongiovanni - Trentino	🍷 € 35
PELAVERGA DI VERDUNO Bel Colle - Piemonte	☀ € 35
BARBERA D'ASTI Guasti - Piemonte	€ 29
NEBBIOLO LANGHE Bel Colle - Piemonte	☀ € 34
SANGIOVESE Poggio Trevvalle - Toscana	☀ € 35
ABBUOTO Monti Cecubi - Lazio	☀ € 33
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 Generazione Alessandro - Sicilia	€ 44
PINOT NOIR Domaine Faiveley - Borgogna, Francia	€ 52
SUCCULENTE	
LAGREIN Cantine d'Isera - Trentino	☀ € 35
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	☀ € 47
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	☀ € 45
SUSUMANIELLO Masseria l'Astore - Puglia	🍷 € 33
PRIMITIVO "JÈMA" Masseria l'Astore - Puglia	🍷 € 32
BORDEAUX BEGERAC Cheateau Lamothe Belair - Bordeaux, Francia	€ 38

CARNIVORE

BAROLO "SIMPOSIO" Bel Colle - Piemonte	☀ € 64
CABERNET SAUVIGNON IGT "CASARA ROVERI" Dal Maso - Veneto	€ 52
AMARONE DELLA VALPOLICELLA Casalforte - Veneto	€ 56
BOLGHERI ROSSO "1698" Pietranova - Toscana	€ 44
CHIANTI VERNAIOLO Rocca delle Macie - Toscana	€ 34
BRUNELLO DI MONTALCINO Guidi - Toscana	€ 78
SAGRANTINO Omero Moretti - Umbria	☀ € 48
TAURASI "LO SCUDIERO" Altavigna - Campania	€ 52
SYRAH "NOTE NERE" Feudo Ramaddini - Sicilia	☀ € 37

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 Omero Moretti - Umbria	☀ € 14
PASSITO DI PANTELLERIA Ben Rye - Sicilia	€ 16
RIESLING AUSLESE Dr. Becker - Mosella, Germania	🍷 € 12