CARTA VINI

AQUILA ROSSA

SPUMANTI E CHAMPAGNE

BLANC DE BLANCS € 25,00
OTTELLA
Caratteristiche: Colore giallo paglierino, perlage fine e persistente.
Al naso è fresco e fruttato con ricordi di crosta di pane.
Abbinamenti: Antipasti di pesce, crostacei, primi piatti di pesce.

CUVÉE PRESTIGE € 45,00
CA' DEL BOSCO

SATÈN FRANCIACORTA DOCG € 40,00
BARONE PIZZINI

ANIMANTE FRANCIACORTA DOCG € 30,00
BARONE PIZZINI

BLANC DE BLANCS MILLESIMATO BRUT € 15,00
BACIO DELLA LUNA

CREMANT BOURGOGNE ROSÈ € 28,00
VEUVE AMBAL
Caratteristiche: Colore rosa intenso con perlage cremoso e persistente, profumo di fragola, ribes, lamponi e petali di rosa.
Abbinamenti: Antipasti di pesce, crostacei, primi piatti di pesce.

VINI DA DESSERT

MOSCATO D'ASTI VIVACE DOCG € 18,00
CONTI BALBI
Caratteristiche: Colore giallo paglierino intenso, profumo aromatico, di moscato, con sentori di acacia e glicine.
Abbinamenti: Torte lievitate, crostate, mousse e frutta fresca.

ZIBIBBO SICILIA € 2.50 € 15,00
VIGNA MORESCA CL.50
Caratteristiche: Colore dorato chiaro, profumo ricco ed espressivo in cui campeggia l'arancia ed il mandarino accanto all'uva appassita.
Abbinamenti: Pasticceria secca ed i gelati alla frutta.

IN COLLABORAZIONE CON STOCCHETTI BEVERAGE SERVICE

BIANCHI E ROSATI

LOMBARDIA

18 E QUARANTACINQUE CHIARETTO DOC — € 18,00
CITARI

Caratteristiche: Colore rosa chiaro , Al naso è fine,intenso e fruttato, con note di ciliegia, pesca, mango, litchi e ananas.
Abbinamenti: Salumi, primi piatti delicati, carni bianche, verdure.

LUGANA CLASSICO — € 20,00
OTTELLA

Caratteristiche: Colore giallo paglierino scintillante. Aromi di glicine al naso, poi agrumi, frutti esotici e canditi. Fresco al palato.
Abbinamenti: Pesce, minestre, piatti di pasta, riso e carne bianca.

BROLETTINO LUGANA DOC — € 25,00
CA' DEI FRATI

TRENTINO ALTO ADIGE

ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER DOC — € 23,00
ELENA WALCH

Caratteristiche: Colore giallo paglierino intenso, note di petali di rosa, fiori e spezie.
Abbinamenti: Primi di terra, secondi di terra.

IN COLLABORAZIONE CON STOCCHETTI BEVERAGE SERVICE

ROSSI

LOMBARDIA

CERVO VOLANTE MONTENETTO DI BRESCIA IGT — € 28,00
BARONE PIZZINI
Caratteristiche: Di colore rosso granato, al naso frutta matura, etereo, ampio. In bocca è corposo e vellutato.
Abbinamenti: Carni rosse e speziate, arrosti, spiedo e selvaggina.

CURTEFRANCA ROSSO DOC — € 18,00
BARONE PIZZINI
Caratteristiche: Colore rosso rubino. Al naso note di frutta rossa e sentori speziati. Al palato è morbido e armonico.
Abbinamenti: Primi e secondi di terra.

CAPRIANO DEL COLLE ROSSO DOC — € 15,00
BOTTI
Caratteristiche: Colore rosso rubino carico, profumo ampio, sapore fresco ed equilibrato, morbido e di media struttura.
Abbinamenti: Primi saporiti, carni bianche speziate e carni rosse.

SCUDIERO GARDA MERLOT DOC — € 16,00
BORGO LA CACCIA
Caratteristiche: Colore rosso rubino, note di eleganti frutti a bacca rossa come ciliegia, mora e ribes con piacevoli note speziate.
Abbinamenti: Primi piatti, antipasti, carni rosse, selvaggina, formaggi.

NERONE GARDA CABERNET DOC — € 20,00
BORGO LA CACCIA
Caratteristiche: Colore rosso rubino, note di frutti del sottobosco e sentori speziati intensi.
Abbinamenti: primi piatti, antipasti, carni rosse, selvaggina, formaggi.

RONCHEDONE ROSSO DEL GARDA RISERVA — € 25,00
CA' DEI FRATI

VENETO

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG — € 48,00
RIPA DELLA VOLTA - OTTELLA
Caratteristiche: Color rubino intenso, sentori di cioccolato, cuoio con sentori di frutta rossa e prugna.
Abbinamenti: Arrosti, Selvaggina, Formaggi Stagionati.

IN COLLABORAZIONE CON STOCCHETTI BEVERAGE SERVICE

ROSSI

AMARONE CLASSICO DOCG
FARINA

€ 38,00

Caratteristiche: Colore rosso rubino. Profumo di amarena, frutta secca, erbe selvatiche, pepe bianco, moka e liquirizia.
Abbinamenti: formaggi stagionati, carne rossa, selvaggina.

VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE DOC
FARINA

€ 20,00

Caratteristiche: Colore rosso rubino intenso, note di amarena, marmellata di prugne stracotta, vaniglia, cuoio e caffè tostato.
Abbinamenti: Arrosti, brasati, selvaggina e formaggi stagionati.

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC
FARINA

€ 16,00

Caratteristiche: Colore rosso rubino brillante, sentori di marasca e lampone maturo, frutta rossa e mandorla dolce.
Abbinamenti: Carni rosse, bolliti, arrosti e formaggi.

ROSSO GEMEI
OTTELLA

€ 18,00

Caratteristiche: Colore rosso rubino, sentori di frutta matura, morbido e avvolgente, buon corpo, vellutato e di buona persistenza.
Abbinamenti: formaggi stagionati, primi di terra, secondi di terra.

AMICONE ROSSO VENETO IGT
CANTINE DI ORA

€ 18,00

Caratteristiche: Colore rosso rubino, aromi intensi di lampone e amarena, al palato è corposo, sentori di spezie e cioccolato.
Abbinamenti: Primi piatti, carni rosse, selvaggina, arrosti e formaggi.

TRENTINO ALTO ADIGE

TEROLDEGO ROTALIANO
ENDRIZZI

€ 18,00

Caratteristiche: Vino rosso, fermo e secco, color rubino intenso e cupo, profumo di lampone e prugna, cioccolata e note speziate.
Abbinamenti: Carni Rosse, formaggi stagionati.

ALTO ADIGE LAGREIN DOC
ELENA WALCH

€ 20,00

Caratteristiche: Rosso granato, note speziate, cacao, ciliegia, mirtillo, frutti di bosco. Al palato è deciso.
Abbinamenti: Primi di terra, secondi di terra.

PINOT NERO ALTO ADIGE DOC RISERVA
WEGER

€ 22,00

Caratteristiche: Colore rosso granato, Note di frutti di bosco, viola, vaniglia e amarena. Ottima struttura fruttato e vellutato.
Abbinamenti: Primi piatti saporiti, carni rosse, formaggi .

IN COLLABORAZIONE CON STOCCHETTI BEVERAGE SERVICE

ROSSI

FRIULI VENEZIA GIULIA

CABERNET SAUVIGNON DOC COLLIO — € 20,00
SCOLARIS
Caratteristiche: Colore rosso rubino carico. Profumo intenso con sentori di frutti di bosco si stende su un fondo vanigliato.
Abbinamenti: Antipasti, primi e secondi di selvaggina.

PIEMONTE

BARBERA D'ALBA DOC PEIRAGAL — € 25,00
MARCHESI DI BAROLO
Caratteristiche: Colore rosso rubino. Profumo fresco, vivo, con sentore di ribes nero, frutti di bosco, nocciola tostata e vaniglia.
Abbinamenti: Primi piatti saporiti, brasato e carne bollita.

DOLCETTO D'ALBA DOC — € 20,00
MARCHESI DI BAROLO
Caratteristiche: Colore rosso rubino con riflessi violacei, note di ciliegia, iris e frutti di bosco.
Abbinamenti: Antipasti, primi e secondi di carne bianca e rossa.

NEBBIOLO D'ALBA DOC RISERVA MICHET — € 22,00
MARCHESI DI BAROLO
Caratteristiche: Color rosso rubino leggero, sentori eterei si miscelano a sensazioni speziate e fruttate al naso, note di viola.
Abbinamenti: Primi di carne, salumi, carne bianca, carne rossa.

BAROLO DOCG COSTE DI ROSE — € 50,00
MARCHESI DI BAROLO
Caratteristiche: Colore rosso rubino tendente al granato, profumo intenso con sentori di rosa, liquirizia, spezie e menta selvatica.
Abbinamenti: Carne cruda, primi piatti di verdure, arrosti, formaggi.

EMILIA-ROMAGNA

LAMBRUSCO DI PARMA MILLESIMATO MARCELLO — € 16,00
ARIOLA
Caratteristiche: Colore rosso rubino intenso, al naso note fruttate di ciliegia, di mora e di ribes. Al palato è ricco e fresco.
Abbinamenti: Salumi, anolini in brodo, bolliti e stracotti.

GUTTURNIO CLASSICO — € 14,00
CANTINA VALTIDONE

IN COLLABORAZIONE CON STOCCHETTI BEVERAGE SERVICE

ROSSI

TOSCANA

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA BOLGHERI
ORNELLAIA

€ 32,00

Caratteristiche: Colore rosso rubino sentori di amarena, mora e frutta a polpa scura matura, arricchiti da toni minerali e speziati.
Abbinamenti: Formaggi, vellutate e zuppe, arrosti e brasati.

CHIANTI PEPPOLI
ANTINORI

€ 23,00

PER BENE MORELLINO DI SCANSANO DOCG
BOSCHETTO DI MONTIANO

€ 18,00

Caratteristiche: Colore rosso porpora, con un profilo aromatico ampio, dai piccoli frutti rossi fino a sfumature di cuoio e tabacco.
Abbinamenti: Primi strutturati, carni arrosto, formaggi stagionati.

LAGONE ROSSO TOSCANA IGT
AIA VECCHIA BOLGHERI

€ 18,00

Caratteristiche: Colore rosso intenso con aromi delicati di frutti di bosco, legno e vaniglia.
Abbinamenti: Primi piatti ,selvaggina, alle carni bianche e rosse.

CHIANTI DOCG
VILLA CHIGI

€ 16,00

Caratteristiche: Colore rosso rubino, profumi di geranio, pepe e ciliegia, insieme a qualche spunto vinoso.
Abbinamenti: Salumi, primi piatti e carni

MORELLINO DI SCANSANO RISERVA 2013
BOSCHETTO DI MONTIANO

€ 25,00

Caratteristiche: Vino rosso porpora intenso, aromi di confettura, ciliegia matura, liquirizia e cuoio.
Abbinamenti: secondi piatti ai ferri e al forno, carni saporite.

BOLGHERI DOC RISERVA
INSOGLIO DEL CINGHIALE

€ 27,00

Vitigno: Syrah 30%, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot.
Provenienza: Toscana
Affinamento: 8 mesi in barrique nuove per il 25% e il resto in acciaio. Poi almeno 4 mesi in bottiglia.
Abbinamento: Salumi, selvaggina, carne arrosto, grigliata, formaggi stagionati.

IN COLLABORAZIONE CON STOCCHETTI BEVERAGE SERVICE

ROSSI

PUGLIA

PRIMITIVO DEL SALENTO
CANTINE TEANUM

€ 18,00

Caratteristiche: Colore rosso rubino. Profumo fresco, vivo, con sentore di ribes nero, frutti di bosco, nocciola tostata e vaniglia.
Abbinamenti: Primi piatti, formaggi stagionati, brasati, arrosti.

NERO DI TROIA
CANTINE TEANUM

€ 16,00

Caratteristiche: Colore rosso luminoso, profumi di frutta e confettura, al gusto in buona compagnia di tannini morbidi ed eleganti.
Abbinamenti: Carni rosse, primi piatti, carni in umido, formaggi.

AGLIANICO
CANTINE TEANUM

€ 18,00

Caratteristiche: Intenso e impenetrabile, sprigiona profumi di frutta rossa, spezie e confetture.
Abbinamenti: Primi piatti, carni rosse, carni alla griglia, arrosti.

NEGROAMARO
CANTINE TEANUM

€ 16,00

Caratteristiche: Color rosso granato intenso, aromi di piccoli frutti rossi, fichi e lievi toni balsamici.
Abbinamenti: Carni rosse, arrosti, selvaggina.

SICILIA

PETRALAVA ETNA ROSSO DOC
ANTICHI VINAI

€ 22,00

Caratteristiche: Color rosso rubino con raffinati richiami floreali, di frutti rossi e vaniglia.
Abbinamenti: Carni rosse e selvaggina.

FRANCIA

PINOT NOIR BEAUNE LES EPENOTTES
HENRY DE VILLAMONT

€ 35,00

Caratteristiche: Colore rosso rubino intenso, note di frutta matura e spezie. Al palato risulta piacevole e fruttato.
Abbinamenti: Carne rossa, grigliata, selvaggina, arrosti e formaggi.

BORDEAUX ROUGE SUPÉRIEUR
CRU MONPLAISIR

€ 30,00

Caratteristiche: Color rosso rubino intenso, sentori di frutti di bosco, more e mirtilli, sfumature speziate e da note di cioccolato fondente.
Abbinamenti: Primi e secondi piatti di carne.

IN COLLABORAZIONE CON STOCCHETTI BEVERAGE SERVICE

VINI DELLA CASA

ROSSO DELLA CASA € 10,00
ROSSO MERLOT CABERNET MONTELVINI

BIANCO DELLA CASA € 10,00
BIANCO FRIZZANTE PROSECCO MONTELVINI

LE MEZZE

BIANCHI

LUGANA CLASSICO CL. 375 € 9,00
OTTELLA

BROLETTINO LUGANA DOC CL. 37,5 € 11,00
CA' DEI FRATI

ROSSI

CURTEFRANCA ROSSO DOC CL. 37,5 € 10,00
BARONE PIZZINI

RONCHEDONE ROSSO CL. 37,5 € 13,00
CA' DEI FRATI

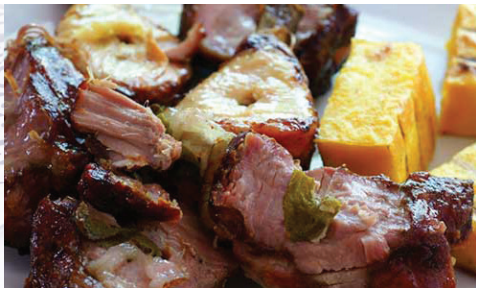
BARBERA D'ALBA RUVEI CL. 37,5 € 9,00
MARCHESI DI BAROLO

IN COLLABORAZIONE CON STOCCHETTI BEVERAGE SERVICE

PRODOTTI IN EVIDENZA

GARDA CABERNET DOC NERONE € 20,00
BORGO LA CACCIA

UVAGGIO: Cabernet Sauvignon
ZONA DI PRODUZIONE: Lago di Garda
GRADO ALCOLICO: 14% Vol
CARATTERISTICHE: DRosso rubino molto intenso con lievi tonalità granate, con note del sottobosco e sentori speziati intensi.
VINIFICAZIONE: Fermentazione alcolica e malolattica a temperatura controllata. Macerazione controllata delle bucce in fermentatori in acciaio e in legno.
ABBINAMENTI: Primi piatti, antipasti, carni rosse, selvaggina, formaggi e salumi.



GARDA MERLOT DOC € 16,00
CITARI

UVAGGIO: Merlot
ZONA DI PRODUZIONE: Lago di Garda
GRADO ALCOLICO: 14% Vol
CARATTERISTICHE: Rosso rubino molto intenso con lievi tonalità granate, al naso ampio, complesso, elegante, fne, dolce, fruttato con note del sottobosco e sentori speziati intensi.
VINIFICAZIONE: Fermentazione alcolica e malolattica a temperatura controllata. Macerazione controllata delle bucce in fermentatori in acciaio e in legno. Lunga permanenza sulle fecce nobili.
ABBINAMENTI: Indicato con i primi piatti, antipasti, carni rosse, selvaggina. formaggi e salumi.

IN COLLABORAZIONE CON STOCCHETTI BEVERAGE SERVICE

PRODOTTI IN EVIDENZA

ETNA ROSSO DOC PETRALAVA ANTICHI VINAI € 22,00

UVAGGIO: 85% Nerello Mascalese, 15% Nerello Cappuccio
ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia
GRADO ALCOLICO: 13,5% Vol
CARATTERISTICHE: Vino rosso rubino tendente al granato, vinoso intenso con eleganti sentori floreali, di frutti rossi e piacevoli note vagliate.
AFFINAMENTO: 12 mesi in botti di rovere e castagno ed almeno 12 mesi in bottiglia.
ABBINAMENTI: Carni rosse e selvaggina.

PINOT NOIR BEAUNE LES EPENOTTES € 35,00 HENRI DE VILLAMONT

UVAGGIO: 100% Pinot nero
ZONA DI PRODUZIONE: Francia
GRADO ALCOLICO: 13% Vol
CARATTERISTICHE: Un colore rubino intenso, con frutti maturi e note speziate al naso. In bocca è piacevole e fruttato.
Fasce di moka e fumo circondano aromi maturi, quasi succulenti, di amarena. Il frutto si afferma con purezza e portanza al palato dove la succosità riempie la bocca, caratterizzato da una bordata di freschezza .
ABBINAMENTI: Carne rossa, Carne alla griglia, arrosti, selvaggina, formaggi

IN COLLABORAZIONE CON STOCCHETTI BEVERAGE SERVICE

PRODOTTI IN EVIDENZA

BOLGHERI DOC INSOGLIO DELCINGHIALE TENUTA DI BISERNO

€ 27,00

UVAGGIO: 43% Cabernet, 30% Syrah, 25% Merlot, 2% Petit Verdot
ZONA DI PRODUZIONE: Bolgheri
GRADO ALCOLICO: 13,5% Vol
CARATTERISTICHE: Calice color rosso rubino intenso. Al naso, sentori di spezie e di frutti rossi. Sorso equilibrato, strutturato, rotondo. Si distende con grande piacevolezza, con tannini morbidi e ben amalgamati e un bel profilo aromatico. Finale deciso su note di frutta rossa.
AFFINAMENTO: 8 mesi in barrique nuove per il 25% e il resto in acciaio. Poi almeno 4 mesi in bottiglia.
ABBINAMENTI: Primi e secondi piatti di carne rossa.

PRODOTTI IN EVIDENZA

ICHNUSA NON FILTRATA

CARAFFA LT. 1,8 **€ 15,00**
BIRRA MEDIA **€ 5,00**

ZONA DI PRODUZIONE: Sardegna
GRADO ALCOLICO: 4,8°
CARATTERISTICHE: Dalla passione dei Mastri Birrai di Assemini nasce Ichnusa Non Filtrata. Si presenta con un tipico colore giallo dorato velato, grazie ai lieviti rimasti in sospensione data l'assenza della fase di filtrazione nel processo di produzione. I Profumi sono leggeri e delicati, legati al malto e alla crosta di pane. AL palato offre una bevuta morbida con una piacevole nota amara del finale.
ABBINAMENTI: Aperitivi, primi piatti, cotture alla griglia, formaggi e salumi.

BIRRE IN BOTTIGLIA

MARZEN ROSSA
TANNEN CL. 50

Birra rossa dal profumo di spighe, di cereali, aroma di pane tostato, malto e caramello.
Grado alcolico: 5,8% vol. **Provenienza:** Germania

€ 6,00

ORIGINAL
HB CL. 50

Helles chiara, sentori di malto bilanciati da un erbaceo secco che copre le note di luppolo fresco.
Grado alcolico: 5,1% vol. **Provenienza:** Germania

€ 5,00

IN COLLABORAZIONE CON STOCCHETTI BEVERAGE SERVICE

I NOSTRI DISTILLATI

RUM, WHISKY E LIQUORI

LIQUORE NOCINO
FRATELLI VENA

Tipico liquore della tradizione Italiana, nasce dall'infusione di noci. Ottimo come dopo pasto, per correggere il caffè o come guarnizione del gelato.

€ 3,00

RUM
DON PAPA BAROKO

È l'eccellenza del rum delle Filippine: un distillato di canna da zucchero dell'isola di Negros maturato per 7 anni in botti di rovere americane.

€ 5,00

RUM PLANTATION
XO

Una pregiata selezione di rum invecchiati prima nell'isola Barbados e poi in Francia in botti di Cognac.
È cremoso, intenso e molto ricco, con aromi caldi e vellutati di frutta esotica, cacao, spezie e cioccolato.

€ 6,00

WHISKY NIKKA
FROM THE BARREL

È un blend che nasce dall'unione dei single malt insieme ai whisky di grano giapponesi.

€ 5,00

WHISKY ARBEG
TEN

Color oro antico, regala subito intensi aromi di fumo e iodio, seguiti da caramello, cacao, cannella ed agrumi. Al palato note affumicate che accompagnano ad un bellissimo finale di torrefazione.

€ 6,00

BOURBON WHISKY
WILD TURKEY

Wild Turkey, il Bourbon prodotto da oltre un secolo e mezzo a Lawrenceburg in Kentucky, vanta una ricetta unica che, nel corso dei decenni, non è mai cambiata.

€ 4,00

IN COLLABORAZIONE CON STOCCHETTI BEVERAGE SERVICE

I NOSTRI DISTILLATI

AMARI E GRAPPE

AMARO TASSONI
BRESCIANO

Un'accurata selezione di erbe, aromi e l'equilibrio delle note profumate, fanno dell'Amaro Tassoni la scelta più sicura per chi sa riconoscere l'eccellenza e vuole concedersi qualcosa di speciale.

€ 3,00

AMARO BRAULIO
RISERVA

Caratterizzato da un bouquet aromatico vario, che spazia dall'assenzio, alle bacche di ginepro, alla genziana ed altre erbe aromatiche.

€ 4,00

GRAPPA RISERVA
IN BARRIQUE

Ottenuta da vinacce selezionate a fermentazione controllata. Ottenuta per distillazione in alambicchi di rame, è invecchiata in barrique di rovere. Profumi di spezie e vaniglia.

€ 3,50

GRAPPA MOSCATO
MORBIDA

Ottenuta da vinacce di Moscato e fermentazione controllata. Ottenuta per distillare in alambicchi di rame, profuma intensamente di frutta secca e fiori d'arancio. Gusto pieno e morbido.

€ 3,50

GRAPPA AMARONE
FARINA

Da vinacce del re della Valpolicella, si ottiene questo pregiato distillato dal profumo intenso, avvolgente e dal gusto pieno e fruttato.

€ 5,00

LIQUORE DI
CAMOMILLA

Liquore è ottenuto dalla macerazione dei fiori di camomilla in grappa, con l'aggiunta di zucchero.

€ 4,00

IN COLLABORAZIONE CON STOCCHETTI BEVERAGE SERVICE

OCCASIONI

RUNCAT CURTEFRANCA ROSSO RISERVA 2015
VIGNA DORATA

~~€ 23,00~~ € 18,00

Caratteristiche: Colore rosso rubino con riflessi granati. Intenso. Al naso ha profumi frutti rossi, marmellata, spezia dolce, vaniglia.
Abbinamenti: Primi piatti di carne, carni rosse, piatti saporiti.

ROSSO VALTENESI
AVANZI

~~€ 16,00~~ € 12,00

Caratteristiche: Colore rosso rubino carico, note di spezie e fragoline di bosco. Al palato morbido e sapido.
Abbinamenti: Carni rosse, formaggi stagionati, selvaggina.

ULTIMO GARDA CLASSICO ROSSO DOC
CITARI

~~€ 19,00~~ € 14,00

Caratteristiche: Colore rubino intenso, note di piccoli frutti rossi e cannella. Sentori di confettura, amarena e spezie.
Abbinamenti: Salumi, primi piatti di carne, tagliata, porchetta.

CURTEFRANCA ROSSO
VIGNA DORATA

~~€ 16,00~~ € 12,00

Caratteristiche: Colore rosso vivo, profumo intenso, fruttato, con sentori di frutta secca, vaniglia e leggere note speziate.
Abbinamenti: Primi piatti di carne, carni rosse, salumi e formaggi.