



PASTIFICIO SECONDI

LABORATORIO ARTIGIANALE DI PASTA ALL'UOVO

CARTA
Vini.

Spumanti



TRENTODOC BRUT Monfort - Metodo Classico

18.00

Casata Monfort – Trentino

Questo spumante metodo Classico, prodotto nel rispetto del disciplinare “Trento Doc Metodo Classico”, è ottenuto con la rifermentazione in bottiglia da uve Chardonnay provenienti dalle colline di Trento e Pergine Valsugana, situate ad altitudini comprese tra i 400 e i 600 metri. Ne risulta un vino dal perlage fine e persistente e dal naso netto, intenso e fruttato. In bocca secco, pieno, fragrante, armonico e ben equilibrato.



FRANCIACORTA BRUT Primum – Metodo Classico

23.00

La Valle – Lombardia

Da uve Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero. Colore giallo di buona carica con riflessi verdolini, perlage fine e persistente. Aroma complesso, sapore asciutto con vena acidula e nervo caratteristico, elegante e pieno di gusto.

Bio



PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY Conegliano Ariò

14.00

Metodo Martinotti

L'Antica Quercia – Veneto

È ottenuto da uve Glera vendemmiate a mano e raccolte in cassette, quindi dopo la pressatura diretta dell'uva intera, il frazionamento dei mosti e la fermentazione, affina sui lieviti durante tutto l'inverno. La presa di spuma avviene la primavera dell'anno successivo alla vendemmia e il sorso si caratterizza per freschezza e bollicina cremosa.



PROSECCO EXTRA DRY CONEGLIANO E VALDOBBIADENE

12.00

Tre Comuni Selezione – Metodo Martinotti

Vallis Mareni – Veneto

Vino dal colore paglierino scarico, tendente al verdolino. Massima limpidezza, perlage minuto e persistente. Profumo intenso, fruttato, persistente, ricorda in particolare la mela golden matura e i fiori d'acacia. È piacevolmente snello e leggero di alcool, buona persistenza e finale fruttato.

Bianchi



PICCOLO DERTHONA TERRA

11.00

Vigneti Massa – Piemonte

Al produttore, Walter Massa, si deve molto per il recupero e la valorizzazione del Timorasso. Petit Derthona è vinificato con uve provenienti da vigneti giovani. Buona la sua sapidità, la freschezza e le gradevoli note agrumate.



CHARDONNAY

11.00

Casata Monfort – Trentino

Uva a frutto bianco coltivata da decenni in Trentino dove ha trovato un habitat molto simile alla patria d'origine. Casata Monfort coltiva questa varietà nei vigneti situati sulla collina di Trento e sui pendii della Valle di Cembra.

Bianchi



SAUVIGNON

14.00

Rottensteiner – Alto Adige

Questo Sauvignon si presenta in bocca con una sapidità notevole, una freschezza e una fine aromaticità in cui spiccano le tipiche note di sambuco, il biancospino e il peperone verde. Questo vino si adatta come aperitivo, perfetto con gli antipasti, con primi piatti non troppo elaborati e con il pesce.



RIBOLLA GIALLA COLLIO

13.00

Korsič – Friuli Venezia Giulia

La Ribolla Gialla del Collio DOC nasce nella provincia di Gorizia, a due passi dalla Slovenia, da vigneti coltivati secondo metodi sostenibili su suoli di ponca (marne e arenarie stratificate). La famiglia Korsič dopo una vendemmia manuale a perfetta maturazione, vinifica le uve di ribolla gialla con essenziali e precisi interventi, per mantenerne intatti i caratteristici sentori e sapori. Nasce così un vino che esprime non solo l'amore per questa terra ma anche il terroir di provenienza e il profilo intrigante di questa varietà.



VERDICCHIO CASTELLI JESI CLASSICO SUPERIORE

12.00

La Staffa

La Staffa – Marche

Colore giallo paglierino intenso; al naso è intenso, complesso e fine, si apre con profumi floreali di biancospino e ginestra, seguiti da sentori di mela e di pera, con un finale di note vegetali. Il vino è secco, fresco, di buona sapidità, equilibrato e armonico.



FALANGHINA

10.00

Vadiaperti – Campania

Vitigno di origine greca, ancora oggi coltivato su piede franco grazie al territorio di origine vulcanica e a un favorevole ecosistema. Il vino ha un colore giallo paglierino. I profumi sono fruttati e floreali con sentori di frutta tropicale e pesca gialla. In bocca è piacevolmente equilibrato e conclude con una nota tipica di mandorla.



ETNA BIANCO

13.00

Murgo – Sicilia

Da uve Carricante e Catarratto Bianco; le particolari condizioni dei terreni e del microclima dell'Etna influenzano le sue caratteristiche sensoriali. Colore giallo paglierino con delicate note verdi; profumo floreale (ginestra, camomilla e fiori bianchi), delicato e persistente. Al palato è sapido, armonico, fine, di buona struttura e intensità.



VERMENTINO DI SARDEGNA

11.00

Quartomoro – Sardegna

Da uve provenienti da vigne a contropalliera su terreni vulcanici – ossidana – dell'Alto Campidano. Colore giallo paglierino dalle venature verdoline; profumi di erbe aromatiche, frutta bianca fragrante, sfumature speziate e sbuffi minerali; gusto equilibrato, rotondo, salino e fresco.

Rosati



CHIARETTO RIVIERA DEL GARDA CLASSICO
Ca' Lojera – Lombardia

13.00

Ottenuto da uve Marzemino, Groppello, Sangiovese e Barbera coltivati sulle soleggiate colline moreniche del Lago di Garda. Vino dal colore petalo di rosa con riflesso rubino, equilibrio e armonia naso bocca con prevalenza di sentori floreali accompagnati da una buona freschezza.



NEGROAMARO SALENTO ROSATO Cavarletta
Petrelli – Puglia

8.00

Ottenuto da uve Negroamaro, Malvasia Nera di Lecce. Dopo la vendemmia, si vinifica svinando dopo poche ore di macerazione sulle bucce, per conferire il delicato tono rosa al vino, in contenitori di acciaio inox con controllo della temperatura; il vino poi affina in acciaio, prima di essere imbottigliato. Colore rosa tenue per un vino fruttato, armonico e delicato.

Rossi



BARBERA D'ASTI Le More
Cascina Gilli – Piemonte

11.00

Rosso rubino intenso, scuro ed impenetrabile. Al naso emerge per tipicità con note di ciliegia e di mora affiancate da sentori vegetali ed appena speziati. In bocca spiccano acidità e frutto, caratteristiche proprie della barbera. Equilibrato, intenso, persistente.



DOGLIANI SUPERIORE Vigna Sorì San Martino
Francesco Boschis – Piemonte

16.00

Rosso rubino carico tendente al violaceo; al naso emerge in evidenza la frutta, prugna e ciliegia in particolare, al palato è di buon corpo, elegante ed armonico.



NEBBIOLO LANGHE Baluma
Conterno Diego – Piemonte

16.00

Le uve provengono dai vigneti ubicati sulla collina di Monguglielmo. Vinifica in acciaio, con macerazione sulle bucce di 8-10 giorni, per poi maturare in botti da 500 litri per sei mesi. Il "Baluma" rivela l'incredibile legame fra l'azienda e le fantastiche colline circostanti la città di Alba.

Rossi



PINOT NERO OLTREPÒ PAVESE Fioravanti
Mon Carul – Lombardia

12.00

Il vino, con le sue note di mora e ribes, è pienamente rispettoso del vitigno; il leggero affinamento in legno ne completa la struttura, addolcendone i tannini. Viene esaltato da primi piatti con condimenti di carne rossa o selvaggina e secondi di carne leggeri ed estivi.



BUTTAFUOCO Solinghino
Picchioni – Lombardia

11.00

Vino dal colore rosso rubino intenso con riflessi viola. Il bouquet è fruttato e floreale con sentori di rosa appassita e more. In bocca si caratterizza per morbidezza, buona rotondità e persistenza.



MERLOT Rocol
Borgo dei Posséri – Trentino

13.00

Merlot, un vigneto strappato al fondo valle e cresciuto nelle campagne di Borgo dei Posseri a 600 m/slm. Terreni ripidi e poveri che restituiscono eleganza e complessità. Vino dal colore rosso rubino, profumo lungo, vellutato e persistente con spiccate note fruttate. Sapore pieno, armonioso, morbido e lungo.



TEROLDEGO ROTALIANO
De Vigili – Trentino

15.00

I vini di Mezzolombardo sono unici e nel contempo uno diverso dall'altro. Legati in ogni modo dal solido filo conduttore che tra natura e cultura consolida lo sviluppo dell'identità stessa di una comunità agricola. Il vitigno portante e simbolo indiscutibile, non solo culturale, è ovviamente il Teroldego.



CABERNET SAUVIGNON
Poli Francesco – Trentino

16.00

Le uve provengono dal vigneto sovrastante il lago di Santa Massenza a 493-497m/slm nel comune di Vezzano. Il vigneto è coltivato in agricoltura biologica certificata (ICEA) ed essendo posto in una zona collinare molto esposta, i trattamenti sono ridotti al minimo e solo con l'utilizzo di sostanze naturali. Ne nasce un vino generoso e di spiccata personalità, dal profumo ampio con sentore erbaceo e dal gusto morbido, di corpo, pieno e vellutato.



LAGREIN Riserva
Rottensteiner – Alto Adige

15.00

Il Lagrein è una delle varietà più vecchie dell'Alto Adige e per la cantina Hans Rottensteiner un fiore all'occhiello del suo assortimento. Dopo la maturazione in botti di rovere il vino si presenta di un rosso rubino scuro con note di viola, cioccolato e liquirizia. In bocca lascia una sensazione vellutata e leggermente tannica.

Rossi

Bio



CILIEGIOLO MAREMMA

15.00

Sassotondo – Toscana

Vitigno autoctono toscano, il ciliegiole è chiamato così per il caratteristico aroma di ciliegia. Adatto anche all'invecchiamento, questo vino è molto apprezzato dagli amanti del genere, per la sua duttilità e bevibilità che lo rendono un vino rosso piacevole da tutto pasto.



ROSSO CONERO Julius

11.00

Silvano Strologo – Marche

Colore rosso rubino con riflessi violacei; al naso profumi di frutta fresca, amarena, ciliegia, che evolvono in speziato e aromi di torrefazione. In bocca buon volume con tannini evoluti morbidi, fini e leggermente setosi e piccanti, non amari e non astringenti, con buona persistenza.



MONTEFALCO ROSSO

12.00

Adanti – Umbria

Di colore rosso rubino intenso, al naso esprime le caratteristiche del terroir della zona di Montefalco. È un mix di toni balsamici e note fruttate, che spaziano dalle ciliegie al ribes, passando per mora e prugna. Palato fresco dal tannino equilibrato. Il vino si affina in botti grandi di rovere per almeno 12 mesi prima dell'imbottigliamento.



CESANESE DI OLEVANO ROMANO SUPERIORE Il Fresco

11.00

Marco Antonelli – Lazio

Vino dal colore rosso rubino, al naso è semplice con sentori di ciliegia e marasca. Il sorso è fresco e pulito.



CESANESE DI OLEVANO ROMANO SUPERIORE Giacobbe

13.00

Giacobbe Alberto – Lazio

Vino dal colore rosso rubino, al naso è semplice con sentori di ciliegia e marasca. Il sorso è fresco e pulito.

Bio



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

11.00

Torre dei Beati – Abruzzo

Interpretazione elegante e personale del Montepulciano del territorio; viene ottenuto da raccolte scalari, seguite da ulteriore cernita sul tavolo di scelta, effettuate in tutto il vigneto di Loreto Aprutino. L'impiego del legno in maturazione ha l'obiettivo di facilitare il naturale raggiungimento della stabilità, mantenendo la pulizia del frutto e completandola con un discreto ed equilibrato apporto speziato.

Rossi



VALPOLICELLA

11.00

Brigaldara – Veneto

Questo vino, il cui nome deriva dalla valle omonima situata a nord di Verona, oggi epicentro della zona di produzione, si distingue dagli altri provenienti da aree maggiormente influenzate dal clima mite del lago di Garda, per una maggiore corposità e un colore più intenso. Ottenuto dalle uve Corvina, Corvinone e Sangiovese matura in acciaio per 6 mesi.



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO COLLI ORIENTALI

15.00

Iole Grillo – Friuli Venezia Giulia

Rubino. Naso intenso, apre su aromi floreali, corredato da buona speziatura dolce. In bocca è coerente con quanto percepito al naso, con buona freschezza ed equilibrio.

Bio



SANGIOVESE DI ROMAGNA SUPERIORE Taibo

12.00

Tenuta Santa Lucia – Emilia Romagna

Sulle colline tra la Romagna e la Toscana, vicino al piccolo borgo medievale di Taibo, l'azienda dispone di 100 ettari di cui 12 vitati coltivati attraverso l'agricoltura biologica e biodinamica. Vino dal colore rosso rubino di buona consistenza; presenta note floreali di viola mammola seguite da toni di frutta rossa fresca, mora e ciliegia. In bocca è pieno ed equilibrato; finale lungo che rivela tannini di notevole finezza.



CHIANTI CLASSICO Lamole

16.00

I Fabbri – Toscana

Sui pendii delle rinomate colline di Lamole, a 500 m/slm, sono appoggiati 9 ettari di vigneti specializzati del Chianti Classico; le preziose terrazze centenarie ad anfiteatro naturale esposte a Sud Sud-Ovest sono capaci di garantire calore e luminosità ottimali; i terreni di arenaria con il loro perfetto drenaggio conferiscono alle uve sangiovese un finissimo bouquet floreale e una freschezza/bevibilità caratteristici dei Chianti di Lamole.

Bio



ROSSO DI MONTALCINO

17.00

Podere Fornacella – Toscana

Da questa micro-azienda l'ennesima conferma che la cura certosina, in vigna e in cantina, porta buoni risultati sul piano della personalità. Nel sapore di questo Rosso di Montalcino si avverte la complessità, ma anche la vivacità di un vino di grande razza.



MORELLINO DI SCANSANO Sassato

12.00

Provveditore Bargagli – Toscana

Con il nome Morellino si indica la varietà del vitigno Sangiovese coltivata nella zona di Scansano. Vino dal colore rosso rubino intenso, al naso sprigiona profumi eterei, intensi e gradevoli. Al palato è asciutto, caldo e leggermente tannico.

Rossi

BIO



TINTILIA Macchiarossa Claudio Cipressi – Molise

23.00

Un raro vitigno autoctono vinificato in purezza dà origine a questo rosso dai profumi speziati con un sottofondo di amarene e frutti di bosco.



PALLAGRELLO NERO Il Verro – Campania

14.00

Vino di colore rosso scuro. A naso è possibile percepire sentori di frutta fresca, mandorla, fiori di ginestra e viola. In bocca presenta una eccellente sapidità e una discreta morbidezza dei tannini. Ottime sono la persistenza e la rispondenza gusto – olfattiva.



PIEDIROSSO CAMPI FLEGREI La Sibilla – Campania

12.00

Il Piedirosso chiamato anche Per' 'e Palummo per il colore del raspo che, maturo, ricorda i piedi del Colombo, ancora oggi è coltivato su piede franco grazie al terreno di origine vulcanica, e a un ecosistema favorevole, tipico dei Campi Flegrei. Vitigno di antiche origini usato insieme all'Aglianico per la produzione del Falerno, presenta grappoli compatti con acini a bacca rossa dalla forma tondeggianti, che giungono a maturazione nella seconda decade di ottobre assumendo un colore blu-violaceo.



PRIMITIVO DI MANDURIA Sassirossi Feudi Salentini – Puglia

13.00

Il Primitivo è un vitigno italiano a bacca nera, che trova nei terreni argillosi e calcarei della Puglia il territorio ideale dove germogliare e dare frutti. Vino rotondo, morbido, con una persistenza finale tendente all'aromatico. Si presenta di colore rosso rubino scuro molto intenso. Al naso è speziato e fruttato. Al palato è caldo, morbido, giustamente tannico, di grande struttura e notevole persistenza.

BIOVEGAN



CACC'E MMITTE DI LUCERA Motta del Lupo Petrilli Paolo – Puglia

9.00

Questo vino, dall'inaspettata freschezza, ottenuto da vitigni allevati su terreni molto drenanti, con un clima caldo e mediterraneo, costantemente mitigato dalle dolci brezze del vicino mar Adriatico, esprime al naso tutti gli aromi più intensi e variegati del Nero di Troia, del Sangiovese, del Montepulciano e del Bombino Bianco.



MELFIO PALIZZI ROSSO Altomonte Calabria – Puglia

15.00

Altomonte vinifica esclusivamente le uve provenienti dalle proprie vigne che, per la particolare esposizione, la composizione del terreno ed il particolare microclima, offrono condizioni straordinarie per ottenere un frutto di speciale qualità.

Rossi



NERO D'AVOLA

11.00

Feudo Disisa – Sicilia

Colore rosso rubino intenso con riflessi purpurei. Al naso esprime sensazioni profonde ed eleganti di ciliegie e fragole. Al palato è morbido, dal corpo pieno, avvolgente e di grande persistenza.



SYRAH Adhara

11.00

Feudo Disisa – Sicilia

Affina in barrique di rovere francese e in serbatoi di acciaio inox per 6 mesi prima di riposare in bottiglia per 120 giorni. Denso e ricco di personalità, è un vino elegante e di classe.



I VIGNERI

25.00

I Vigneri Salvo Foti – Sicilia

Ottenuto da uve Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Alicante. I Vigneri è la sintesi di una esperienza più che trentennale svolta sull'Etna e in Sicilia Orientale, attraverso una ricerca storica, sociale e tecnica finalizzata ad una vitivinicoltura di "eccellenza". Vinificazione senza uso di lieviti selezionati, controllo delle temperature, enzimi, filtrazioni, con travasi che tengono conto delle fasi lunari e senza solfiti aggiunti.



ETNA ROSSO

13.00

Murgo – Sicilia

Ottenuto da uve Nerello Mascalese, Nerello Mantellato o Cappuccio. Frutta rossa e spezie (pepe nero e chiodi di garofano), sapido, armonico, elegante di buona persistenza. Questo vino è strettamente legato alla tradizione ed al terroir del territorio dell'Etna. Le tecniche enologiche impiegate esaltano le caratteristiche varietali dei vitigni impiegati. La sua personalità, l'eleganza e la complessità sensoriale sono strettamente legate al particolare terroir. Il gusto molto minerale ricorda la lava e le sabbie vulcaniche.



CARIGNANO DEL SULCIS Baie di Palmas

11.00

Santadi – Sardegna

La caratteristica più importante del Carignano del Sulcis è quella di poter sopravvivere anche senza l'acqua piovana o d'irrigazione. Infatti quando questo tipo di vite vive su piede franco sviluppa una particolarità unica: la parte superiore delle radici esce all'aria e riesce ad assorbire l'umidità della brezza marina e questo le basta per portare a perfetta maturazione i grappoli anche senza una goccia di pioggia. I vigneti dai quali proviene il BAIE DI PALMAS sono tutti sulla sabbia, nella parte sudoccidentale della Sardegna e sono tutti vista-mare.



CARIGNANO DEL SULCIS Riserva Rocca Rubia

20.00

Santadi – Sardegna

Colore rosso rubino profondo quasi impenetrabile. Intense note fruttate di more, mirtillo, vaniglia, mirto, cuoio e liquirizia. Ampio e vellutato, di grande struttura e persistenza aromatica, è un vino di corpo.

Birre



**0,330l / 0,750l HELL Bionda Trentina Val di Non
Melchiori – Trentino**

0,330l	0,750l
3.50	5.50

Fortemente legata al territorio in cui nasce, è una birra dalla personalità decisa e affascinante. Corposa, riempie velocemente il palato per lasciare gradualmente il posto ad un gusto garbatamente amaro. La Bionda Trentina è una birra prodotta artigianalmente: non viene pastorizzata e nemmeno filtrata per mantenere un sapore e un profumo genuino e naturale.



**0,500l WEIZEN Trentina Val di Non non filtrata
Melchiori – Trentino**

0,500l
4.00

Per questa birra sono state selezionate le migliori materie prime che sono state combinate in una ricetta originale così da ottenere un sapore aromatico e deciso. Si tratta della rivisitazione di un classico bavarese che inebria lo spirito e coinvolge tutti i sensi; corposa e leggermente acidula, dissetante, si caratterizza per un consumo prevalentemente estivo.



**0,500l ROSSA Trentina Val di Non ad alta fermentazione
Melchiori – Trentino**

0,500l
4.00

Prodotta artigianalmente non viene pastorizzata e nemmeno filtrata per mantenere un sapore e un profumo genuino e naturale. Dal colore rosso ramato intenso, profumo di caramello e caffè tostato, gusto pieno, maltato sul finale, amaricante, perlage elegante, spuma persistente.



**0,330l / 0,750l SELVATICA IPA del Trentino
Maso Alto – Trentino**

0,330l	0,750l
4.00	10.00

Una IPA di montagna, caratterizzata dall'utilizzo delle materie prime prodotte dal birrificio. I luppoli utilizzati in abbondanza sono autoctoni delle colline Avisane ed hanno un carattere erbaceo che ricorda molto i luppoli inglesi. Molto bilanciata e di facile beva. La birra ha ricevuto la menzione Grande Birra nella guida alle birre d'Italia 2019 di Slowfood.



**0,330l / 0,750l LEGGERMENTE AMBRATA
stile belga col fondo
Morgana – Veneto**

0,330l	0,750l
4.00	10.00

La Morgana è una birra artigianale ad alta fermentazione, non filtrata né pastorizzata. Osservando questa birra nel bicchiere, si vede un notevole sedimento sul fondo. Questo significa che non vengono filtrati i lieviti spenti, che trasmettono così il loro sapore. Tutti gli ingredienti vivi fermentano poi a temperature alte, 20° circa, conservando tutti i profumi. Diverse sono le varietà del luppolo usato, che vanno dall'Hallertauer o Tettnang, per aggiungere una punta di amaro, al Saaz ceco che dona la sua nota aromatica profumata.

Altri Prodotti

BIOVEGAN

1,000 SUCCO DI MELA Villa Persani Clementi Silvano – Trentino	5.00
0,500 MIELE DI MELATA Vallarom – Trentino	13.00
0,500 MIELE MILLEFIORI Vallarom – Trentino	13.00
180 gr OLIVE TAGGIASCHE IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA Maixei – Liguria	9.00

PASTIFICIO
SECONDI

LABORATORIO ARTIGIANALE DI PASTA ALL'UOVO

