



PASTIFICIO
SECONDI

LABORATORIO ARTIGIANALE DI PASTA ALL'UOVO

CARTA

Vini



“Valorizzare il territorio, promuovere i prodotti locali, sostenere le micro imprese, puntare sulla genuinità, sulla freschezza dei prodotti e sulla produzione a chilometri zero: è la nostra filosofia. Da anni lavoriamo in questa direzione, con grande dedizione e passione per ciò che facciamo.”

Mauro Secondi

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.



PROSECCO EXTRA DRY CONEGLIANO E VALDOBBIADENE

12.00

Tre Comuni Selezione – Metodo Martinotti

Vallis Mareni – Veneto

Il nome di questo vino spumante deriva dalla collocazione geografica dalla quale provengono le uve ovvero nel triangolo compreso fra i tre comuni di Vittorio Veneto, Conegliano e Valdobbiadene. 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.



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.

Bio



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.

Bianchi



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 controspalliera 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



NEGROAMARO SALENTO ROSATO Cavarletta

8.00

Petrelli – Puglia

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.



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.



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.



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.



MONTEFALCO ROSSO
Adanti – Umbria

12.00

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.

Rossi

Bio



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO Torre dei Beati – Abruzzo

11.00

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.

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.



SYRAH Adhara Feudo Disisa – Sicilia

11.00

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.



La penisola italiana si trova al centro del Mediterraneo e la sua posizione ha favorito il passaggio di popoli, provenienti dalle più svariate regioni, che ha dato inizio a un continuo scambio non solo economico e culturale ma anche enologico. Ricca è la biodiversità che si è venuta a creare nel corso dei millenni e, tutt'oggi, l'Italia può vantare un ampio e "unico" panorama vitivinicolo. Dal passato ha ereditato un inestimabile valore, non solo enologico, ma anche storico e culturale. Questo patrimonio ha avuto inizio in tempi antichi, è arrivato a noi quasi intatto e per questo è fondamentale divulgarlo con la massima attenzione.

L'unicità di quanto è arrivato a noi non deve essere sottovalutata e quando si "assaggia" un vino... Lo si dovrebbe gustare con gioia e attenzione, senza tralasciare le emozioni che questo tipo di evocazione ci trasmette.

PASTIFICIO SECONDI

LABORATORIO ARTIGIANALE DI PASTA ALL'UOVO

