



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



VALLEE D'AOSTE EXTRA BRUT Extreme X.T - Metodo Classico 23.00
Cave Mont Blanc – Valle d'Aosta

Di terrazzo in terrazzo, di gradone in gradone, i vigneti raggiungono i 1250 m. di altitudine. Il fenomeno è veramente eccezionale e quanti scrivono di cose eroiche, puntualmente non mancano di annotarlo ricordando che ci troviamo di fronte ad uno tra i più alti vigneti di Europa. Si esprime con sentori minerali intensi ed eleganti che incorniciano un bouquet di frutta fresca, agrumi, gelsomino ed erbe di montagna. Il palato è snello e agile, con una sferzata acida ben bilanciata dalla sapidità e dalla morbidezza del sorso.



BIANCO DOSAGGIO ZERO - Metodo Classico 27.00
Erpacrive – Piemonte

Da uve Erbaluce, Timorasso, Cortese, Moscato. Interpreta la filosofia Erpacrive: spumantizzare uve autoctone con il metodo classico. La scelta è caduta su quattro varietà: Erbaluce, Cortese, Timorasso e Moscato bianco. Le varie uve vengono vinificate separatamente, e assemblate solo prima del tiraggio in primavera. Questo vino rimane almeno 24 mesi sui lieviti prima della sboccatura ed è un dosaggio zero.



ROSATO EXTRA DRY Gilli – Metodo Martinotti 14.00
Cascina Gilli – Piemonte

Questo Vino Spumante Rosato Extra Dry di Cascina Gilli nasce da profumatissime uve malvasia; denso di aromi, sapido e di piacevolissima freschezza, riempie di festa il calice e si presta ad allietare festeggiamenti e aperitivi.



EOS Frizzante Sui Lieviti - Metodo Familiare 13.00
La Chimera – Piemonte

Spiccata acidità con i caratteristici profumi floreali dell'Avanà seguiti da quelli fragranti. Il vino è molto fresco, sapido; vivace al palato.



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.



OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO ROSATO DOS. ZERO 24.00
Norema – Metodo Classico
Calatroni – Lombardia

Colore rosa tenue scarico, buccia di cipolla. Profumo intenso, spazia dal floreale ai piccoli frutti rossi, con note di crosta di pane e lievito. Sapore deciso, con una bella spalla acida che offre freschezza e promette prospettive affascinanti di longevità.

Bio



SCHIAVA Belle Frizzante Sui Lieviti – Metodo Familiare Poli 15.00
Francesco – Trentino

Ci troviamo tra le campagne di Santa Massenza, in località Croce; qui è coltivata l'uva Schiava, con allevamento a Pergola Trentina, impiantata nel 1984. Il metodo di spumantizzazione utilizzato è quello "Familiare" vale a dire con rifermentazione in bottiglia e aggiunta all'imbottigliamento (nella primavera dopo la vendemmia) del mosto in fermentazione del Vino Santo Trentino con i propri lieviti spontanei

Spumanti



RETHIUM Frizzante Sui Lieviti - Metodo Classico Castel Noarna – Trentino

19.00

Da uve Nosiola, Chardonnay, Sauvignon Il Rethium è un vino bianco frizzante naturale, rifermentato in bottiglia composto da Nosiola, Chardonnay e Sauvignon blanc. Si presenta con i propri lieviti in bottiglia.



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.

Bio



PROSECCO EXTRA DRY CONEGLIANO E VALDOBBIADENE Tre Comuni Selezione – Metodo Martinotti

12.00

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.



LAMBRUSCO LE REGONE VEN ROS Caleffi – Lombardia

12.00

Rosso Rubino intenso. Profumo intenso, frutta di fragola e frutta rossa matura, sentori di viola. Sapore Fresco, intenso, di giusto corpo, di carattere, brioso, secco e serbevole. sottobosco, more, mirtillo.



BRUT Metodo Classico d'Araprì – Puglia

21.00

Ottenuto con uve Bombino Bianco e Pinot Nero. Il felice connubio tra i vitigni, il clima e il terreno, particolarmente vocato alla vite, rende il D'ARAPRÍ BRUT un vino spumante di elevata struttura e persistenza gustativa. Di colore paglierino brillante, si presenta con un perlage fine e persistente, possiede un bouquet etereo con sentore di lisato (crosta di pane). Delicatamente secco e armonico.



ROSÉ BRUT Metodo Classico Murgo – Sicilia

24.00

Lo Spumante Brut di Murgo si presenta con un bel colore rosa antico ed un perlage fine e molto elegante. Al naso propone delicati aromi di lampone e ciliegia, con sentori di crosta di pane e nocciola. In bocca dimostra una piacevole freschezza e sensazioni di melograno e piccoli frutti rossi, con una chiusura di regale mineralità.

Champagne

Bio



CHAMPAGNE BRUT TRADITION Les 3 Puits

33.00

Larnaudie-Hirault – Francia

Da uve Pinot Noir Pinot Meunier, Chardonnay. Champagne delicato ed equilibrato, maturato sui lieviti per 24 mesi. Esprime tipiche nuance di fiori bianchi, frutta e crosta di pane e ha un gusto vivace, minerale e rinfrescante.



BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT

87.00

Virginie T. – Francia

Da uve Chardonnay. Fino, complesso ed elegante. Molto persistente in bocca con aromi che ricordano brioche, nocchie tostate e la frutta matura.



M&T PREMIER CRU CUVÉE SIGNATURE

60.00

Desruets Joseph – Francia

Da uve Pinot Noir Pinot Meunier, Chardonnay. Champagne intenso e complesso con una marcata predominanza del Pinot Noir. Vino pieno e rotondo



BRUT CUVÉE SUPÉRIEURE

42.00

Casters – Francia

Da uve Pinot Meunier. Colore oro giallo pallido con riflessi giallo-verde brillante che aggiungono profondità. Con un Bolle sottili e leggere. Al palato è morbido e fresco con un'effervescenza cremosa. Il vino si sviluppa al palato con una densità di fruttati bianchi e gialli freschi e freschi. Il tutto è supportato da un'elegante mineralità calcarea e da una tensione di acido limone, sollevata da accenti di scorza di pompelmo giallo.



BRUT BLANC DE BLANCS

56.00

Dourdon Vieillard – Francia

Da uve Chardonnay. All'occhio, il colore di questo champagne è giallo pallido, tipico dello Chardonnay, un perlage fine e persistente. Al naso, una freschezza al limone accompagna delle note di fiori bianchi. La bocca è saporita, golosa e ben equilibrata, presenta note acidule che si arricchiscono di frutta gialla e di tostato. Il finale è franco e puro. Si tratta di uno Champagne fine, dalla freschezza gradevole.



BRUT

56.00

Virginie T. – Francia

Da uve Pinot Noir Pinot Meunier, Chardonnay. Fruttato e floreale, con una bollicina fine e una piacevole persistenza

Bianchi



BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE Vini Estremi Cave Mont Blanc – Valle d'Aosta

14.00

La zona di coltivazione del Prié Blanc su piede franco si estende nei comuni di Morgex e La Salle, sulla sinistra orografica della Dora Baltea, nell'ultimo tratto della Valle d'Aosta che si apre nella maestosa Valdigne, dove la vite non abbandona l'uomo e si innalza ad altezze proibitive fino a raggiungere i 1200m/slm. Freschezza e mineralità: caratteristiche di questo vino di montagna.



PICCOLO DERTHONA TERRA Vigneti Massa – Piemonte

11.00

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.



KERNER Cembrani d'Autore Pelz – Trentino

14.00

Un vino sicuramente coraggioso, coltivato in condizioni quasi estreme, con un'elevata altitudine e un sostenuto sbalzo termico tra il giorno e la notte. Questo Kerner è decisamente floreale, con una bell'acidità ed un piacevole, fresco retrogusto. Al naso esalta gli aromi delle nostre mele e dei limoni mediterranei.



SAUVIGNON Rottensteiner – Alto Adige

14.00

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.



RIESLING RENANO VALLE ISARCO Villscheider – Alto Adige

18.00

Il maso Villscheider sorge in posizione collinare sopra la città di Bressanone, a 700 m di altezza sul mare, e produce un Riesling che si distingue per freschezza ed eleganza. Questo vino rientra nel progetto Vini Estremi: vini eroici, figli della fatica, del sudore, della laboriosità dell'uomo; prodotti in zone spesso sconosciute, geograficamente impervie, con uve talvolta coltivate in minuscoli fazzoletti di terra strappati alla montagna, alle rocce, al mare.



RIBOLLA GIALLA COLLIO Korsič – Friuli Venezia Giulia

13.00

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.



RIBOLLA GIALLA Le Vigne di Zamò – Friuli Venezia Giulia

18.00

Giallo paglierino carico, al naso dona sensazioni di freschezza ma anche di ottima complessità, si possono percepire note di fiori di campo, di mela e di foglia di limone. Si distende sul palato con armonia riuscendo ad abbinare nel contempo potenza e freschezza.

Bianchi



NO NAME

20.00

Le Vigne di Zamò – Friuli Venezia Giulia

Il "No Name" firmato Le Vigne di Zamò è un vino bianco a base di uve Friulano che nasce da un affinamento di 6 mesi sulle fecce fini. Si presenta alla vista per un colore giallo paglierino con riflessi verdolini e dischiude un bouquet fruttato di pesca bianca, albicocche e fiori freschi. Il sorso è vivace e citrino, con una piacevole vena minerale.



RONCO DELLE ACACIE

30.00

Le Vigne di Zamò – Friuli Venezia Giulia

Il "Ronco delle Acacie" è un vino bianco corposo e setoso da uve Chardonnay del territorio dei Colli Orientali del Friuli. Viene maturato per 8 mesi in barrique e si esprime su note di vaniglia, spezie dolci, frutta tropicale e piacevoli sensazioni di burro e crema. Una avvolgente morbidezza guida un assaggio di buon corpo, vivacizzato da una piacevole nota fresca e sapida.



PINOT GRIGIO RAMATO

31.00

Ronco Severo – Friuli Venezia Giulia

Con la fermentazione assieme alle bucce assume il tipico colore ramato. Distinto e spiccato, richiama i fiori di acacia.

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.



PECORINO OFFIDA Pistillo

13.00

Poderi San Lazzaro – Marche

Il Pecorino è un vitigno riscoperto in tempi relativamente recenti: eclettico, si presta anche a diverse versioni. Questo vino si presenta vibrante, verticale, giocato su una freschezza notevole e una chiusura sapida, leggermente ammorbidita dall'affinamento in legno.

Bio



PECORINO Giocheremo con i fiori

13.00

Torre dei Beati – Abruzzo

Il giallo paglierino con riflessi dorati è denso preludio a un palato di ottima struttura. Fine ed elegante il naso, di pera e fiori bianchi, arrotondato da note mielate ma vibrante al tempo stesso di caratteristici richiami di erbe officinali.



FALANGHINA CAMPI FLEGREI Cruna deLago

23.00

La Sibilla – Campania

Falanghina, dal latino Phalange palo al quale viene sostenuta la vite, ancora oggi coltivata su piede franco, grazie al territorio di origine vulcanica e a un ecosistema favorevole, tipico dei Campi Flegrei. Vitigno di origine greca introdotto in Italia dal popolo pelagico degli Aminei, presenta grappoli affusolati con acini a bacca bianca, dalla forma allungata, che giungono a maturazione nella prima decade di ottobre assumendo colore giallo semi trasparente.

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.

Bio



SALINA BIANCO Racina

25.00

Salvatore d'Amico – Sicilia

Giallo aranciato, profumo con spiccate note di frutta secca, albicocca matura, sapore caldo, pieno, persistente.

Bio



SALINA BIANCO Léne

25.00

Salvatore d'Amico – Sicilia

Da uve Malvasia delle Lipari. Giallo paglierino alla vista. Floreale e fruttato al naso, con sentori di erbe aromatiche che impreziosiscono il bouquet olfattivo. Sapido e particolarmente minerale in degustazione, caratterizzato da una buona persistenza.



CATARRATTO LU BANCU

15.00

Feudo Disisa – Sicilia

Colore giallo paglierino, profumo di ginestra e pesca, gusto fresco, fruttato e armonico.



VERMENTINO DI SARDEGNA Veor

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



CERASUOLO D'ABRUZZO Rosa-ae
Torre dei Beati – Abruzzo

12.00

L'estrema selezione di scelta fatta prima in vigna e poi sul tavolo garantisce al vino una buona struttura e maturità arricchite da un corredo aromatico fresco e piacevole, legato alla fermentazione a temperatura controllata. Tutto questo dimostra la grande flessibilità della varietà Montepulciano dalla quale è tratto questo vino dal colore, per l'appunto, Cerasuolo.



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.



ROSATO NERO D'AVOLA GRECU DI LIVANTI
Feudo Disisa – Sicilia

13.00

Colore rosa tenue, con un profumo fruttato con note floreali di petali di rosa. Al sapore si presenta pieno, persistente ed aromatico.

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.



BAROLO DEL COMUNE DI MONFORTE
Conterno Diego – Piemonte

49.00

Colore rosso granato con riflessi aranciati, profumo intenso e persistente. Matura in botti di rovere da 500 l per circa 30 mesi.



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.

Bio



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.

Rossi

BIOVEGAN



PINOT NERO

23.00

Vallarom – Trentino

Le uve provengono dal vigneto "Ventrat" composto da viti di età di oltre venticinque anni. Fermentazione del mosto a contatto con le bucce per circa 15-18 giorni e maturazione del vino in barrique (30% nuove) per circa un anno. Ne risulta un vino dall'intenso profumo di amarena e piccoli frutti, sapore armonico, leggermente tannico, speziato e con retrogusto amarognolo.



PINOT NERO

15.00

Rottensteiner – Alto Adige

Considerato uno dei più nobili tra i vitigni a bacca rossa a livello mondiale. Vino rosso pieno e fruttato, con note di visciola. Le uve dalle quali si ottiene il Pinot Nero della cantina Rottensteiner, crescono sulle colline nei dintorni di Bolzano. Il vino matura in grandi botti di rovere per sviluppare al meglio le sue caratteristiche organolettiche.



LAGREIN Riserva

15.00

Rottensteiner – Alto Adige

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.

BIO



BLAUBURGUNDER Pinot Nero Val Venosta

29.00

Stachlburg – Alto Adige

Pinot nero vigoroso ed espressivo. Si presenta corposo ma anche elegante, con sapori e profumi maturi; la sua delicata acidità lo porta a essere un vino da invecchiamento che può rimanere in cantina anche per parecchi anni.



AMARONE VALPOLICELLA CLASSICO

42.00

Brigaldara – Veneto

Ottenuto da uve Corvina, Molinara e Rondinella. Rosso granato intenso, profumo etereo di uva appassita, pieno e avvolgente, caldo, potente ma nel contempo molto morbido.



MERLOT 50 ANNI LE VIGNE DI ZAMÒ

50.00

Le Vigne di Zamò – Friuli Venezia Giulia

Merlot "Vigne 50 Anni" è un vino rosso di corpo, intensità e complessità realizzato nel territorio dei Colli Orientali. Maturato per ben 18 mesi in barrique e 24 mesi in bottiglia, esprime un corredo aromatico molto intenso e ricco, contraddistinto da note di ciliegia, viola, liquirizia, more, caffè e cacao. Il sorso è ampio e strutturato, vellutato e persistente, dai tannini finissimi e dalla trama armonica e consistente.

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.

Rossi

Bio



**MONTEBARELLO 155 LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI
CASTELVETRO** Magia Nera Frizzante amabile

11.00

La Piana – Emilia Romagna

Rosso rubino intenso con nuance violacee, spuma evanescente, al naso si fanno largo sentori di fiori seguiti da quelli maggiormente percettibili di frutta che ricordano la fragola, la ciliegia e il lampone, amabile dal corpo persistente.



CHIANTI CLASSICO Lamole

17.00

Le Masse di Lamole – Toscana

Vino elegante e teso come a Lamole devono essere: alla freschezza portata dall'altitudine si aggiunge la complessità e l'eleganza data da un impeccabile impiego della botte di Castagno.

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.



TUFOROSSO

11.00

Sassotondo – Toscana

Da uve Sangiovese, Merlot, Teroldego. Di colore rubino brillante e vivace, al naso è intenso e leggermente fruttato di piccoli frutti rossi e spezie leggere. In bocca è asciutto, secco, armonico, con un ritorno fruttato e una lunga persistenza.



BOLGHERI ROSSO Orio

17.00

Il Castellaccio – Toscana

Frutta rossa, vaniglia e spezia rendono un bouquet complesso e variegato; il tannino setoso e levigato contribuisce con un tocco di acidità a rendere questo vino intenso e allo stesso tempo piacevole da bere

Bio



BRUNELLO DI MONTALCINO

34.00

Podere Fornacella – Toscana

Vino dal colore rosso rubino tendente al granato, profumo intenso e persistente con sentori di vaniglia. Gusto asciutto e aromatico, giustamente tannico e tuttavia morbido, armonico, elegante.

Rossi

Bio



LE MARITATE

31.00

Cappellasantadrea – Toscana

Sangiovese, Colorino, Alicante, Ciliegiolo, Trebbiano, Malvasia. Le Maritate proviene da una vigna con viti centenarie maritate all'acero. Rappresenta per noi la volontà di mantenere in vita l'armonia di un tempo che ancora ha tanto da insegnare. È un vino che affonda le sue radici nella storia della mezzadria toscana e nel suo profondo legame con la terra.



MONTEFALCO SAGRANTINO Riserva Il Domenico

39.00

Adanti – Umbria

Dedicato al fondatore dell'Azienda Domenico Adanti, questo vino è ottenuto dalla migliore selezione di uve provenienti esclusivamente da un Cru sulle colline di Colcimino. Dal colore rosso rubino intenso con sfumature granate, possiede una gamma aromatica intensa. Al palato è caldo, potente, speziato, dal tannino vellutato ed equilibrato, lunga la 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.



MONTEFALCO SAGRANTINO Arquata

26.00

Adanti – Umbria

Vino dal colore rosso rubino cupo. Importante è l'impatto olfattivo che, a visciole more e prugne, fa seguire suggestive note di grafite, liquirizia, bacche di ginepro ed erbe aromatiche. La tannicità e la freschezza sono ben bilanciate con l'alcool e gli zuccheri.



CESANESE DI OLEVANO ROMANO SUPERIORE

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.



CESANESE DEL PIGLIO SUPERIORE Riserva Lepanto

23.00

Giacobbe Alberto – Lazio

Di un bel colore granato di media intensità nel bicchiere. Al naso rivela dolci sentori di frutta matura, tra cui spiccano i frutti rossi e la prugna. Palato fruttato, che convince per trama tannica e pienezza del sorso.

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

Bio



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO Cocciapazza

23.00

Torre dei Beati – Abruzzo

Porta il vecchio nome della zona dove sono piantati i vigneti, in quanto vuole esserne la massima espressione di tipicità. Le raccolte scalari, di norma tre per annata, vengono in questo caso effettuate nella parte del vigneto che gode delle migliori condizioni pedoclimatiche, capace di dare i vini più maturi e strutturati. Matura per un periodo di 20-22 mesi in barrique nuove al 70%. Il caratteristico frutto rosso del Montepulciano, particolarmente ampio e maturo, è in perfetto equilibrio con la ricca speziatura di pepe nero e di liquirizia, note balsamiche.



TINTILIA Macchiarossa

23.00

Claudio Cipressi – Molise

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

Bio



PALLAGRELLO NERO

14.00

Il Verro – Campania

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

12.00

La Sibilla – Campania

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.



TAURASI VIGNA 4 Confini

30.00

Ferrara Benito – Campania

Nel bicchiere si manifesta con una veste color rosso rubino, caratterizzata da alcuni riflessi granata. Lo spettro olfattivo si struttura attorno a note intense e persistenti, dal fruttato alla viola, passando per aromi più speziati. La bocca è ricca, calda, avvolgente, di grande struttura, con un tannino mai troppo invadente. Chiude con un finale persistente.



TAURASI Principe Lagonessa

38.00

Amarano – Campania

Il Taurasi è il vino principe della zona, splendida declinazione per l'Aglianico. Questo di Amaranò spinge su struttura e concentrazione, grazie anche alla vendemmia tardiva delle uve Aglianico. Affina 24 mesi in barrique e 12 in bottiglia. In bocca è pieno, con una tannicità viva ma fine, buona freschezza e lunghezza.



PRIMITIVO DI MANDURIA Sassirossi

13.00

Feudi Salentini – Puglia

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.

Rossi



PRIMITIVO DI MANDURIA Gocce
Feudi Salentini – Puglia

16.00

Vino dal colore rosso rubino, dal gusto rotondo e morbido e dai profumi di confettura, frutti di bosco e note di caramello. Si presenta con un'importante struttura e una distintiva eleganza che identificano egregiamente il suo territorio.



NERO D'AVOLA
Feudo Disisa – Sicilia

11.00

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.



NERO D'AVOLA VUARIA
Feudo Disisa – Sicilia

24.00

Il Vuarìa è un vino incomparabile, prodotto d'eccellenza di questo territorio, che prende il nome da uno dei vigneti situati intorno al feudo Disisa, le cui intense sensazioni trasmettono il calore, il fascino e la magia della terra siciliana. Prodotto da uve Nero d'Avola, esprime sentori di ciliegia e frutti rossi, note vanigliate e tostate frutto dell'affinamento in barrique di rovere francese per 14 mesi.



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.



I VIGNERI
I Vigneri Salvo Foti – Sicilia

25.00

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
Murgo – Sicilia

13.00

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.



SALINA ROSSO Tenuta Rivoli
Salvatore d'Amico – Sicilia

25.00

Rosso rubino intenso alla vista. Al naso arrivano sentori di frutta rossa surmatura, accompagnati da una sfumatura che ricorda i fichi secchi. Il palato conferma l'olfattiva, risultando potente e caratterizzato da tannini avvolgenti e da un retrogusto che richiama il tabacco dolce.

Rossi



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, mirtilli, vaniglia, mirto, cuoio e liquirizia. Ampio e vellutato, di grande struttura e persistenza aromatica, è un vino di corpo.



CARIGNANO DEL SULCIS SUPERIORE Terre Brune

51.00

Santadi – Sardegna

Colore: rosso rubino intenso, con leggeri riflessi granati. Profumo: note rare, complesse: prugne e mirtilli, spezie dolci, alloro, ginepro, tabacco e cioccolato. Gusto: ricco, caldo, morbido, note fruttate, speziate, tannini di rara eleganza.

da Dessert



MOSCATO D'ASTI Canelli

12.00

Cascina Fonda – Piemonte

Da uve Moscato. Il vino dolce nato nel 2019 dalla selezione di uve moscato mature per riscoprire gusti e profumi di una volta. La sua struttura dolce, aromatica e vellutata esalta il piacere di gustare in piena serenità dessert, formaggi e salumi.



MALVASIA DI CASTELNUOVO DON BOSCO

11.00

Cascina Gilli – Piemonte

Si tratta di un vino dolce e dissetante, ottenuto da uno dei più interessanti vitigni aromatici, la Malvasia di Schierano, ed è caratterizzato da un particolarissimo connubio tra freschezza e densità di profumi. All'occhio presenta un attraente colore rosso cerasuolo, con riflessi purpurei. Alla miscita si scopre dotato di una delicatissima spuma e di una persistente vivacità. È al tempo stesso affascinante e facile da bere, di poca alcolicità e di grande piacevolezza.



PICOLIT

40.00

Le Vigne di Zamò – Friuli Venezia Giulia

Dopo circa tre mesi di appassimento in fruttaio, le uve vengono diraspate e torchiate. Il "nettare" ottenuto viene fatto fermentare in barriques, dove affina per 2 lunghi anni prima di essere travasato in piccole botticelle di rovere da 50 lt. Al terzo anno viene imbottigliato e al quinto commercializzato.

da Dessert



0.500 BAROLO CHINATO Diego Conterno – Trentino

42.00

Il Barolo Chinato è un vino speciale prodotto con Barolo a Denominazione d'Origine Controllata e Garantita, aromatizzato con un infuso di diverse erbe, i cui principi attivi vengono estratti con una lenta macerazione a temperatura ambiente seguita da un affinamento in botte per quasi un anno. Caratterizzato da equilibrio e dall'armonia nel profumo, dall'immediata gradevolezza del gusto e dalla piacevole persistenza aromatica.



0,500 Riesling Renano 10 Vendemmie Tardive 2001/10 Pelz – Trentino

21.00

Colore giallo dorato carico con riflessi ambrati, ha profumo complesso, note di mallo e mandorla si mischiano a sentori dolci di miele, cera d'api, vaniglia e burro, a odori minerali di pietra focaia e idrocarburi ed ancora fruttati di pesca, limone e frutta candida. Netta e piacevole al naso la sensazione calda dell'alcool e ben riconoscibili le caratteristiche varietali del Riesling Renano. Al palato continuano in un tutt'uno le sensazioni provate all'olfatto e le note di miele si accentuano, provocate dal dolce residuo zuccherino. l'acidità sostenuta pulisce il palato ed esalta il persistente retrogusto di mandorla, fichi secchi e legno di quercia tostato



0,500 PASSITO DI SICILIA Hira | Moscato di Alessandria Colosi – Sicilia

16.00

Colore giallo dorato con riflessi ambrati. Profumo fruttato con note di albicocca, fichi secchi, datteri e miele. Al palato armonico, dolce, delicato, fresco e con moderata alcolicità.



0,500 KRYSOS GRILLO VENDEMMIA TARDIVA Feudo Disisa – Sicilia

28.00

Di colore ambrato, con un profumo fruttato con note mieleate e un gusto intenso, avvolgente con sentori di fichi secchi.



MOSCATO Liquoroso Angileri – Sicilia

11.00

Da una selezione delle migliori uve Zibibbo e Moscato maturate al caldo sole di Sicilia. Il processo di produzione di questo vino liquoroso prevede la Pressatura soffice delle uve, dopo un breve contatto con le bucce, e fermentazione a temperatura controllata (17° - 18° C.) per raggiungere il tenore alcolico di 5° - 6°.



ZIBIBBO Liquoroso Angileri – Sicilia

11.00

Innovazione, tradizione e alta qualità: ecco i tre cardini dell'azienda, da scoprire all'interno di questo Zibibbo. La concentrazione dei profumi e un perfetto equilibrio danno vita ad una vera e propria gioia per il palato. Le uve vinificano in acciaio a temperatura controllata, dove poi proseguono una breve maturazione.



PASTIFICIO
SECONDI

LABORATORIO ARTIGIANALE DI PASTA ALL'UOVO

