



*Carta
dei Vini*

Mappa dell' Italia



La nostra Selezione al Bicchiere

Bollicine

Best Brut Falesco	€ 7,00
Metodo Classico Cotarella	€ 9,00
Fraciacorta Cuvee Royale Antinori	€ 10,00

Bianchi

Poggio dei Gelsi Falesco	€ 7,00
Pecorino Agricola Lanciani	€ 7,00
Viogner Soente Cotarella	€ 8,00
Pinot Bianco Villa Antinori	€ 8,00
Conte della Vipera Antinori	€ 10,00

Rossi

Syrah Tellus Falesco	€ 7,00
Rosso Piceno Agricola Lanciani	€ 7,00
Cesanese del Piglio Rospiglioso Cotarella	€ 8,00
Chianti Classico Peppoli Antinori	€ 8,00
Merlot Sodale Cotarella	€ 9,00



Bollicine

Best Brut Falesco (Metodo charmat di Trebbiano, Roschetto e Malvasia, al gusto diretto e fruttato)	€ 21,00
Metodo Classico Cotarella (Roschetto in purezza, un metodo classico di grande eleganza e complessità al gusto)	€ 28,00
Metodo Classico Rosè Cotarella (Metodo Classico di Pinot Nero, vinificato in rosato dal profumo ricco, con sentori di petali di rosa e fragoline di bosco)	€ 28,00
Marchese Antinori Cuvée Royale (Prodotto con uve Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco)	€ 31,00
Marchese Antinori Blanc de Blancs (Le migliori uve Chardonnay e Pinot Bianco danno vita ad una cuvée elegante dalla raffinata freschezza)	€ 37,00
Marchese Antinori Rosè (Esprime al meglio le peculiarità del Pinot Nero manifestando una grande personalità e profumi intensi)	€ 39,00
Perrier Jouét Grand Brut (Il risultato dell'assemblaggio delle migliori uve Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier)	€ 68,00
Perrier Jouét Blanc de Blancs (Composto al 100% da uve Chardonnay che conferiscono una affascinante intensità minerale)	€ 103,00
Perrier Jouét Blason Rosé (Dall'attacco fresco e intenso, il Blason Rosé rimane morbido e complesso, ricco e persistente)	€ 98,00
Laurent Perrier - La Cuvee Brut (Bollicina estremamente elegante e raffinata, godibile in tutto e per tutto, come i più buoni Champagne dovrebbero essere)	€ 78,00
Laurent Perrier - Rosè (Rosa salmone luminoso con perlage fine e persistente. Schietto e molto fresco al naso, ricorda fragole, lamponi, ribes, more e marasche)	€ 143,00



- Mosnel - Brut** € 52,00
(Secco e apprensivo il sorso, denso di sensazioni aggrappanti: fin dal primo attacco prende il palato, lo tiene in ostaggio con ferma levità, conducendo ad una uscita franca e sincera.)
- Mosnel - Rosè** € 58,00
(40% Pinot Nero - 40% Chardonnay - 20% Pinot Bianco, seppur brevemente salino all'abbocco, procede a passo di danza verso un centro profondo e succoso)
- La Tordera - Jemas** € 18,00
(Aperitivo giovane e ottimo per cocktail, Molto fresco, leggermente rotondo ma ampio e persistente)
- La Tordera - Serrai Valdobbiadene** € 26,00
(Personalità completa, ideale per aperitivo. Perlage fine e persistente, profumo fruttato di pera William, fiori di calla e campanula)
- La Tordera - Brunei Valdobbiadene** € 26,00
(L'espressione più tipica del territorio, Ricorda il profumo di mela, è fresco e nella sua armonia ha una notevole persistenza data dall'acidità evidente)
- La Tordera - Otreval Valdobbiadene Pas Dosè Rive di Guie** € 29,00
(Lo zero zuccheri per intenditori, sapore intenso, di buona struttura e piacevole freschezza acida. Ottima corrispondenza fra le sensazioni olfattive e quelle retro-olfattive)



Vini Bianchi

Piemonte

- Roero Arneis Prunotto € 21,00
(Uno stile moderno, particolarmente piacevole e delicato)
- Arveja Prunotto € 27,00
(La tipica freschezza dell' Erbaluce e gli accattivanti profumi del Sauvignon Blanc)
- Gaja - Alteni di Brassica € 138 €
(Personalità morbida e intensa con sentori di frutta esotica e leggere sfumature boisè, dovute all'affinamento in barrique)
- Gaja - Gaja Rey € 283 €
(In naso sentori di frutta matura e di sottili sfumature di spezie, legno e minerali. In bocca è un vino equilibrato con un finale di frutta secca come la mandorla)

Trentino Alto Adige

- Pacher Hof - Gewürztraminer € 45,00
(colore giallo brillante, aroma fresco, delicato con note floreali, profumi di frutti esotici maturi ed elegante nota agrumata.)
- Pacher Hof - Grüner Veltliner € 41,00
(Un bianco Dolomitico. Al naso è delicatamente speziato con note erbacee e di pepe bianco. Il gusto è aromatico e fresco)
- Pacher Hof - Kerner € 41,00
(colore giallo brillante con riflessi verdognoli. Al naso è piacevolmente aromatico, fruttato con sentori di pesca bianca e pompelmo. Al palato è pieno, fruttato e fresco)
- Pacher Hof - Müller Thurgau € 38,00
(vino bianco dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso è delicato con note erbacee e di noce moscata. Il sapore è fresco e aromatico)
- Pacher Hof - Sylvaner € 41,00
(Caratteristiche vino bianco dal colore giallo brillante. Un vino elegante caratterizzato da aromi freschi e profumi di frutta tropicale, banana e ananas)
- San Leonardo- Vette di San Leonardo € 30,00
(Sauvignon Blanc. In bocca è secco, gradevolmente acidulo, corposo e di complessa mineralità ed eleganza)



San Leonardo- Riesling € 68,00
(Vino bianco alpino e dolomitico dotato di energia, mineralità, freschezza e, soprattutto, di grande longevità. Il sorso è teso, sapido, fresco, minerale e persistente)

Dipoli - Sauvignon Voglar € 43,00
(Sauvignon Blanc, E' riconosciuto come uno dei migliori Sauvignon Italiani)

Friulo Venezia Giulia

Modeano - Pinot Grigio € 23,00
(Colore giallo dorato con riflessi ramati. Vino di corpo, armonico, marcato nei profumi e nei sapori)

Modeano - Sauvignon € 25,00
(Elegante e delicato nei profumi. Vino ben equilibrato, secco, dal finale piacevole. Seducente per la sua espressività)

Modeano - Ribolla Gialla € 26,00
(Presenta un intreccio di profumi tipici dalle sensazioni di frutta e agrumi. In bocca è scorrevole, sapido. Finale piacevole)

Modeano - Friulano € 23,00
(Colore giallo paglierino, bouquet articolato ed armonico, fresco con sentore di mandorla, in bocca morbido e profondo)

Veneto

Pieropan - Soave classico € 28,00
(L'espressione più fresca e giovane del Soave Classico. Asciutto, sapido, piacevolmente armonico ed equilibrato)

Pieropan - Soave Calvarino € 43,00
(sapore fresco, elegante sapido, ben bilanciato con ritorno gustativo alla mela limoncella, lungo e persistente)

Zenato - Lugana s. Benedetto € 31,00
(Un bianco dalla forte personalità, con profumi fragranti che la presenza del Lugana arricchisce in sfumature complesse, ampliando l'esperienza sensoriale)



Toscana

- Vermentino Vivia Le Mortelle** € 21,00
(Un bianco elegante, testimone degli aromi e dei colori della costa della Maremma)
- Vermentino Guado al Tasso** € 23,00
(Il territorio vicino al mare, conferisce al vino spiccata mineralità e freschezza oltre alla componente aromatica)
- Riesling Mezzo Braccio Monteloro** € 25,00
(Vigna situata a 600 mt di altitudine, dona al vino una grande complessità)
- Pinot Grigio Scabrezza Monteloro** € 25,00
(Pinot grigio di carattere generoso, rotondo e con una lunga persistenza)
- Pinot Bianco Villa Antinori** € 23,00
(Esclusivamente uve Pinot Bianco, piacevole e dalla spiccata bevibilità)
- Gaja - Vistamare** € 57,00
(Il profumo è fruttato e floreale al naso, caratterizzato da sentori olfattivi schietti, puliti e precisi)

Umbria

- San Giovanni della Sala** € 23,00
(Nato nei vigneti del Castello della Sala per raccontare l'Orvieto Classico secondo un nuovo stile)
- Bramito della Sala** € 25,00
(Una varietà, lo Chardonnay, dalle spiccate mineralità ed eleganza)
- Conte della Vipera** € 31,00
(Da un'accurata selezione di uve Sauvignon Blanc e Sémillon, in omaggio ai primi proprietari del castello)
- Cervaro della Sala** € 68,00
(Uve Chardonnay unite ad una piccola parte di Grechetto, pensato per affinare nel tempo e rappresentare un'eleganza unica)



Marche

Pecorino Offida Agricola Lanciani (Un Pecorino dalla grande sapidità e struttura)	€ 22,00
Passerina Offida Agricola Lanciani (Passerina dalla spiccata mineralità)	€ 22,00
Trebbiano Agricola Lanciani (Un vino raffinato, adatto sia a carni bianche che a piatti di mare)	€ 23,00
Chardonnay Agricola Lanciani (Una produzione molto limitata per uno Chardonnay importante)	€ 43,00
Centanni - Pecorino (Pecorino Biologico, profumi intensi di agrumi, pompelmo e cedro e fiori bianchi, sentori che riemergono anche al sorso, piuttosto ricco, ma fresco, minerale e persistente)	€ 26,00
Centanni - Passerina (Il gusto è fresco, sapido, perfettamente equilibrato e persistente)	€ 26,00
Centanni - Falerio (Il Falerio Centanni DOC è ottenuto da un blend di 3 vitigni di proprietà situati nella zona di Montefiore dell'Aso: il 50% di Trebbiano, il restante in pari quantità di Passerina e Pecorino)	€ 21,00

Lazio

Chardonnay Tellus Falesco (Vino pieno al gusto, ma anche fresco, sapido e persistente)	€ 21,00 $\frac{1}{2}$ € 13,00
Est Est Est Poggio dei Gelsi Falesco (Vino dal grande equilibrio gustativo con finale acidulo che lo rende vivace e piacevole)	€ 21,00 $\frac{1}{2}$ € 13,00
Soente Cotarella (Un grande Viognier dal gusto avvolgente, con un finale sapido e persistente)	€ 25,00
Ferentano Cotarella (Roschetto in purezza, al gusto prepotente, ricco, morbido e pieno)	€ 33,00



Riserva della Cascina - IX Miglio Bianco € 21,00
(E' un vino delicato e piacevole, sapido e di buon corpo, principale compagno a tavola della cucina romana, grazie alla sua versatilità negli abbinamenti)

Riserva della Cascina- Gallieno Malvasia Puntinata € 26,00
(Ottenuto da uve Malvasia Puntinata in purezza, Gallieno è un bianco morbido dal profumo fine ed elegante. Gusto aromatico; secco, caldo, morbido, fresco, sapido e di corpo)

Abruzzo

Masciarelli - Trebbiano Gianni Masciarelli € 21,00
(Tutta la freschezza del Trebbiano d'Abruzzo per un vino di grande facilità di beva. Incredibilmente versatile negli abbinamenti)

Masciarelli- Trebbiano Marina Cvedic € 71,00
(Il Trebbiano d'Abruzzo Riserva "Marina Cvetic" è un vino intenso, ricco e consistente, vinificato in legno e affinato per 18 mesi in barrique)

Masciarelli - Chardonnay Marina Cvedic € 62,00
(Sentori varietali di fiori e frutta gialla si integrano con grande equilibrio a note affumicate e speziate in un sorso avvolgente e complesso, di grande corpo e ricchezza)

Citra - Pecorino Palio € 21,00
(Al naso è Floreale, con sentori balsamici di salvia. Profumi di frutta tropicale, ananas. Fresco, sapido, fragrante e persistente, con note minerali)

Citra - Passerina Palio € 21,00
(Delicato e gradevolmente fruttato, sentori di agrumi. Fresco, fragrante e armonico con note agrumate e aromi di frutta gialla)

Campania

Altavigna - Fiano di Avellino € 25,00
(100% Fiano di Avellino. Fresco e abbastanza sapido che resta di facile beva nonostante la sua complessità)

ALTavigna - Greco di Tufo € 25,00
(Profumo Intenso, con sentori di timo, finocchietto e pietra focaia. In bossa è decisa la nota minerale con una predominante spalla acida)



Puglia

Roycello Tormaresca € 21,00
(Fiano del Salento che riflette nel nome come nello stile,
il forte legame territoriale)

Chardonnay Tormaresca € 21,00
(Uno Chardonnay capace di esprimere una grande freschezza,
quasi inusuale per un bianco del Sud)

Pietrabilanca Tormaresca... € 27,00
(Un elegante Chardonnay con una piccola percentuale di Fiano)

Sicilia

Santa Tresa - Grillo Viognier € 22,00
(I profumi sono intensi e spaziano dai frutti tropicali alla vaniglia;
il sorso molto piacevole ed equilibrato, con una bella freschezza
e una interessante persistenza)

Cortese - Carricante € 23,00
(Al naso si rivela fine e si esprime con sentori di mela e agrumi
e note di fiori di zagara. Al palato si presenta di buona struttura, fresco,
sapido ed equilibrato)



Vini Rosati

Piemonte

Granadiè Prunotto € 31,00
(Uve Nebbiolo vinificate in rosato per un vino profumato, fresco e strutturato)

Toscana

"A" Fattoria Aldobrandesca € 47,00
(Rappresenta la scommessa della famiglia Antinori, un Aleatico secco, delicato e dalla straordinaria eleganza)

Scalabrone Guado al Tasso € 23,00
(Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah per un rosato dagli aromi decisi e intensi)

Lazio

Tellus Rosè Falesco € 21,00
(Vino fragrante e saporito al gusto, con finale equilibrato)

Sorè Famiglia Cotarella € 27,00
(Merlot della tenuta Montiano per un rosè intenso e di buona persistenza)

Puglia

Calafuria Tormaresca € 21,00
(Negramaro, un rosato delicato, fruttato, sapido ed ampio, tipiche note del Salento)



Vini Rossi

Piemonte

Nebbiolo Occhetti Prunotto (Vino storico dell'azienda elegante e con soffici tannini)	€ 25,00
Barbera Bansella Prunotto (L'area del Nizza, il miglior terroir per la Barbera, conferiscono a questo vino una freschezza unica)	€ 22,00
Dolcetto d'Alba Mosesco Prunotto (Una varietà tradizionale trova in questo vino grande complessità, freschezza e finezza)	€ 21,00
Barolo Docg Prunotto (Barolo tradizionale, l'affinamento in botti grandi di diverse capacità esalta la straordinaria tipicità del Nebbiolo)	€ 53,00
Barolo Bussia Prunotto (Un vino storico, prodotto per la prima volta nel 1961, equilibrato e complesso, grazie all'affinamento tradizionale in botte grande)	€ 93,00
Barbaresco Bric Turot Prunotto (L'espressione più femminile del Nebbiolo, elegante e morbido al palato)	€ 53,00
Pira - Dolcetto D'Alba (Il gusto è armonico e persistente, nelle sue componenti acide, tanniche ed alcoliche. Il finale è lungo e complesso)	€ 23,00
Pira - Barbera d'Alba (Il gusto è avvolgente, bilanciato e di grande lunghezza gustativa. E' un vino di grande corpo)	€ 31,00
Pira - Barolo Serralunga (Al palato è un vino di giusta morbidezza, equilibrato tra acidità e tannini, e di buona persistenza)	€ 62,00
Gaja - Barbaresco (Vino simbolo dell'azienda e dell'eccellenza enologica in Italia e nel mondo. Con profumi distinti di agrumi, fragoline di bosco, fiori di sambuco e pepe bianco)	€ 273,00



Trentino Alto Adige

San Leonardo- Terre di San Leonardo € 31,00
(Il gusto è asciutto, morbido, equilibrato con fine bocca piacevolmente amarognolo.
Buona la persistenza aromatica che esprime grande eleganza)

San Leonardo- Villa Gresti € 58,00
(Al palato rivela un perfetto equilibrio tra morbidezza e acidità,
con tannini vellutati e dolci, di inflessibile eleganza e decisa persistenza)

San Leonardo- San Leonardo 2016 € 131,00
(Un rosso possente ed elegante in cui i colori, gli aromi,
i sapori del Cabernet Sauvignon, del Carmenère e del Merlot,
si fondono armoniosamente creando un vino intenso e con grande profondità di gusto)

Niedrist - Pinot Nero Riserva € 62,00
(Al palato si presenta intenso e ben strutturato;
elegante e con tannini ben integrati, si rivela piacevolmente persistente)

Niedist - Lagrain Riserva Berger Gei € 58,00
(Al palato si rivela ricco e complesso, con un corpo pieno e tannini vivaci.
Lungamente persistente)

Friuli Venezia Giulia

Modeano - Refosco dal Peduncolo Rosso € 23,00
(ha gusto leggermente erbaceo, ritornano sensazioni di frutti di bosco
su uno sfondo leggermente amarognolo)

Modeano - Merlot € 22,00
(ha gusto gradevole, secco, di corpo, armonico, sapido con leggero sapore erbaceo)

Modeano - Cabernet Sauvignon € 23,00
(Caldo, sapido con elegante fondo di confettura di frutti di bosco
e di rovere a lungo persistenti)



Veneto

- Zenato - Ripassa Valpolicella** € 43,00
(Dalle uve appassite utilizzate per la produzione dell'Amarone, subito dopo la fermentazione si fa "ripassare" la migliore selezione di Valpolicella)
- Zenato - Valpolicella Classico** € 31,00
(Prodotto dalle uve più classiche e autoctone: 85% Corvina, 10% Rondinella, 5% Corvinone. Vino subito pronto, sprigiona profumi delicati che ricordano le mandorle e la viola)
- Zenato - Amarone Classico** € 83,00
(Al palato risulta rotondo e vellutato. Nel complesso è un vino di grande struttura, morbido e avvolgente)

Toscana

- Syrah Achelo La Braccasca** € 23,00
(Dal territorio Cortonese per un vino avvolgente e delicato)
- Nobile di Montepulciano La Braccasca** € 27,00
(Nato dall'unione della storica varietà Sangiovese con una piccola varietà di Merlot, dal carattere spiccato, equilibrato ed elegante)
- Peppoli Chianti Classico** € 23,00
(Uve Sangiovese unite a varietà complementari, capace di rappresentare il territorio attraverso i tipici aromi floreali)
- Villa Antinori Chianti Classico Riserva** € 31,00
(Uve Sangiovese unite a varietà complementari, un classico toscano, dallo stile inconfondibile, una riserva decisa ed elegante)
- Badia a Passignano** € 51,00
(Chianti Classico Gran Selezione, prodotto solo con le migliori uve Sangiovese nel cuore del Chianti Classico)
- Cabernet Botrosecco Le Mortelle** € 27,00
(Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc della Maremma, per un vino intrigante e di grande equilibrio)
- Il Bruciato Guado al Tasso** € 33,00
(Le Uve Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah accuratamente selezionate, danno vita a un Bolgheri di grande importanza)
- Rosso di Montalcino Pian delle Vigne** € 29,00
(Un vino che esalta la piacevole fragranza del Sangiovese in purezza)



Brunello di Montalcino Pian delle Vigne € 71,00
(Frutto del Sangiovese in purezza affinato in botte grande,
il Brunello Pian delle Vigne gode di una straordinaria eleganza)

Brunello di Montalcino Le Macioche € 91,00
(Un Brunello pulito, profondo e sapido con finale lunghissimo.
Inconfondibile e ineguagliabile per tono e sincerità)

Tignanello Marchesi Antinori € 113,00
(Fiore all'occhiello dell'azienda, viene prodotto con uve
Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Franc)

Solaia Marchesi Antinori € 323,00
(Dallo specchio più assoluto della collina di Tignanello,
solo le uve più selezionate di Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc e Sangiovese)

Gaja - Brunello di Montalcino € 83,00
(Vino di grande finezza, profumato di fiori, frutti rossi ed erbe balsamiche,
morbido e persistente al palato)

Gaja - Bolgheri Promis € 50,00
(sentori eleganti e raffinati come il caffè, chiodi di garofano,
tabacco, liquirizia, eucalipto e cioccolato fondente)

Umbria

Trentanni Cotarella € 25,00
(Merlot e Sangiovese per un rosso di grande eleganza e spessore)

Sagrantino di Montefalco RC2 Cotarella € 59,00
(Un Sagrantino deciso, intenso, ricco con tannini evidenti ma non duri,
il finale è lungo e persistente)

Pinot Nero della Sala € 68,00
(“La veste rossa” del Cervaro, Pinot Nero in purezza prodotto a 400 metri s.l.m.)

Marche

Rosso Piceno Agricola Lanciani € 21,00
(Sangiovese e Montepulciano per un vino morbido ed armonico)

Centanni - Rosso Piceno € 21,00
(Colore Rosso rubino brillante. Profumo Speziato con sentori di viola.
Gusto Facile, con tannino elegante e nota fruttata)



Centanni - Montefloris Montepulciano € 30,00
(Eccellente vino rosso fermo, ottenuto da uve Montepulciano selezionate.
Freschi profumi di ribes, fragola e lamponi.
Un gusto gradevolmente fresco e fruttato, morbido e vellutato)

Abruzzo

Masciarelli - Gianni Masciarelli Montepulciano € 28,00
(Montepulciano d'Abruzzo da gustare nella sua giovinezza.
Si caratterizza per una grande aderenza varietale
e che si esprime in tutta la sua intensità e freschezza)

Masciarelli - Montepulciano Marina Cvedic € 48,00
(al palato è caldo, morbido, pieno e complesso,
con un tannino avvolgente ed elegante)

Lazio

Syrah Tellus Falesco € 21,00 ½ 13,00
(Al gusto è avvolgente, setoso, con tannini morbidi
e finale ricco e persistente)

Rospiglioso Falesco € 27,00
(Cesanese del Piglio in tutto il suo splendore, ricco e corposo, con tannini morbidi)

Sodale Cotarella € 31,00
(Merlot proveniente dalla tenuta del Montiano, al gusto è rotondo,
armonico con un finale persistente e con tannino dolce)

Montiano Cotarella € 68,00
(Senza dubbio uno dei migliori Merlot d'Italia, rotondo e morbido,
con un'eleganza impressionante)

Riserva della Cascina- IX Miglio Rosso € 21,00
(Particolarmente fruttato, ha profumi freschi e giovani, ma anche qualche nota
di speziatura che gli deriva dall'uvaggio, e che ne aumenta la complessità)

Riserva della Cascina- Costa di Basalto Syrah € 28,00
(Gusto secco, morbido, di buona sapidità e abbastanza fresco, di corpo)



Puglia

Primitivo Torcicoda Tormaresca € 27,00
(Un primitivo legato sia agli scenari rustici e campestri dove nasce, sia alla fertilità e ricchezza della zona)

Negroamaro Masseria Maime Tormaresca € 33,00
(Il Negroamaro in purezza si distingue per lo splendido contrasto tra olfatto potente e un palato morbido ed elegante)

Fichimori Tormaresca € 21,00
(Fichimori, unico nel suo genere in quanto rosso "da bere freddo")

Sicilia

Santa Tresa - Frappato € 23,00
(In bocca è connotato da una freschezza decisa e da tannini levigati. Rotondo e bilanciato, ha una chiusura delicatamente speziata)

Santa Tresa - Cerasuolo di Vittoria € 27,00
(l'assaggio è giocato sulla potenza e sulla freschezza, con una trama tannica vivace e un allungo finale notevole)

Cortese - Nerello Mascalese € 25,00
(al palato si presenta di buon corpo, con tannini setosi e una spiccata mineralità. Equilibrato)

