



il primo
bicchiere
appartiene
alla sete,
il secondo
all'allegria,
il terzo
alla voluttà,
il quarto
all'ebrezza.

The first
glass
belongs
to thirst,
the second
to happiness,
the third
to delight,
the fourth
to inebriation.

Bianco Colli

MONTEGRANDE - ROVOLON

tipologia: vino bianco

provenienza: colli Euganei

caratteristiche:

vino fermo dal colore giallo paglierino.
All'olfatto si riconoscono gradevoli profumi di fiori bianchi e frutta esotica

gusto: al palato è piacevolmente secco e fresco

abbinamenti: è un vino che ben si abbina a piatti di pesce o paste leggere

gradazione alcolica: 12,5% vol.

category: white wine

area of production: the Euganean hills

appearance: straw yellow still wine. It's fragrance reminds of floral and exotic fruits

taste: delightfully dry and fresh

suggested accompaniments:

this wine is recommended for seafood or light main courses of pasta

alcohol: 12,5% vol.

Chardonnay Barrique San Giorgio

MONTEGRANDE - ROVOLON

tipologia: vino bianco

provenienza: colli Euganei

caratteristiche:

vino dal colore giallo paglierino carico con brillanti riflessi verdognoli. Il profumo è ampio e fresco e ricorda la mela "Golden", la banana, la crosta di pane fresco e una nota delicata di vaniglia

gusto: al palato è piacevolmente asciutto e fresco, elegantemente equilibrato tra acidità e morbidezza

abbinamenti: si accosta molto bene a piatti di pesce e carne bianca o paste con sughi delicati

gradazione alcolica: 13,5% vol.

category: white wine

area of production: the Euganean hills

appearance: straw yellow colour with greenish bright reflections. Its fragrance is full and fresh and reminds of "Golden" apple, banana, fresh bread crust and has a delicate hint of vanilla

taste: palatably fresh and dry, refined balance of sweet and sour

suggested accompaniments: it well accompanies fish dishes and white meat

alcohol: 13,5% vol.

Serprino

MONTEGRANDE - ROVOLON

tipologia: vino bianco frizzante

provenienza: colli Euganei

caratteristiche: vino frizzante dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini. All'olfatto offre piacevoli profumi di fiori bianchi, frutta a polpa bianca e ananas

gusto: al palato è abboccato e fresco

abbinamenti: è un vino che ben si abbina a piatti di pesce o primi piatti leggeri

gradazione alcolica: 11% vol.

category: fizzy white wine

area of production: the Euganean hills

appearance: autochthonous wine, yellow-straw coloured with greeny glares. It offers a pleasant fragrance of white flowers, white pulp fruits and pineapple

taste: palatably sweetish and fresh

suggested accompaniments: this wine well accompanies fish dishes and light main courses

alcohol: 11% vol.

Soave Classico

CA' RUGATE - MONTECCHIA DI CROSARA

tipologia: vino bianco

provenienza: Veneto

caratteristiche: presenta un colore giallo paglierino con caratteristici riflessi verde-oro. Il profumo è intenso e fragrante di frutta esotica e agrumi.

gusto: al palato si presenta morbido, persistente e sapido, con sentori finali di mandorla

abbinamenti: ideale come abbinamento a piatti saporiti, accompagnati da creme, mousse di verdure, formaggi freschi e a piatti a base di pesce in genere

gradazione alcolica: 12,5% vol.

category: white wine

area of production: Veneto

appearance: straw-yellow coloured with typical greeny glares. Strong fragrance of exotic fruits and citrus

taste: palatably soft, persistent and savoury, with ending scents of almond

suggested accompaniments: this wine is ideal with tasty dishes, with cream, vegetable mousse, fresh cheese and in general with fish dishes

alcohol: 12,5% vol.

Sauvignon Colli Orientali

CONTE D'ATTIMIS - MANIAGO

tipologia: vino bianco

provenienza: Friuli

caratteristiche: il bouquet intenso offre un ampio ventaglio di sensazioni che spaziano dalla frutta a polpa bianca e agrumi a note di peperone e foglia di pomodoro

gusto: sapore finemente aromatico, sapido e carezzevole

abbinamenti: è ottimo come aperitivo, con antipasti leggeri e primi piatti. Si accompagna splendidamente a pesce "nobile" come aragosta, astice, salmone

gradazione alcolica: 13% vol.

category: white wine

area of production: Friuli

appearance: its strong bouquet offers a wide range of sensations: white pulp fruits and citrus but also peppers and tomato leaves

taste: refined spiced savour, full-bodied taste

suggested accompaniments: this wine is perfect as an aperitif and well accompanies main courses, important seafood like lobster and salmon

alcohol: 13% vol.

Pinot Grigio Colli Orientali

CONTE D'ATTIMIS - MANIAGO

tipologia: vino bianco

provenienza: Friuli

caratteristiche: il bouquet olfattivo è elegante e intenso con spiccato sentore di fiori di acacia, mallo di noce, pesca gialla e mela "Golden"

gusto: esuberante al palato, si allarga pieno e vellutato con sensazioni di frutta matura molto prolungate. Buona alcolicità e una gradevole freschezza

abbinamenti: a tavola dà il meglio con aperitivi e antipasti di mare crudi e cotti

gradazione alcolica: 13% vol.

category: white wine

area of production: Friuli

appearance: its bouquet is elegant and intense with a marked fragrance of acacia flowers, husk-nut, nectarine and "golden" apple

taste: exuberant, plentiful, smooth with prolonged sensations of ripe fruit. Good alcohol content and pleasant freshness

suggested accompaniments: this wine is perfect as an aperitif and with raw or cooked fish hors d'oeuvre

alcohol: 13% vol.

Gewürztraminer

ALOIS LAGEDER - MAGRÈ

tipologia: vino bianco

provenienza: Alto Adige

caratteristiche: nel bouquet si distinguono in particolare profumi di frutti esotici maturi e un'elegante nota agrumata. L'aroma olfattivo è fresco, ampio e delicato con note floreali

gusto: piacevolmente vinoso, dall'acidità fresca e vivace, con una gradevole nota amara nel finale

abbinamenti: va accostato ad antipasti gustosi (salami, insaccati), pesce e crostacei alla griglia, formaggi

gradazione alcolica: 12,5% vol.

category: white wine

area of production: Alto Adige

appearance: fresh and delicate aroma with flower notes. In its bouquet a particular exotic raw fruit and citrus aroma

taste: fresh and vivid sourness with final palatable bitter taste

suggested accompaniments: this wine well accompanies tasty hors d'oeuvre as salami or sausages in general, fish, grilled shellfish and cheese

alcohol: 12,5% vol.

Müller Thurgau

ALOIS LAGEDER - MAGRÈ

tipologia: vino bianco

provenienza: Alto Adige

caratteristiche: si assaggia e non si scorda più, tanto è gradevole la sua carica aromatica. Il profumo è intenso, con sentori che spaziano dalla frutta alla noce moscata

gusto: il sapore è equilibrato e pieno, corpo elegante. Retrogusto fresco e molto aromatico

abbinamenti: si abbina molto bene con antipasti, verdura, insalate, pesce d'acqua dolce, frutti di mare fritti o alla griglia

gradazione alcolica: 12,7% vol.

category: white wine

area of production: Alto Adige

appearance: intense fragrance between fruit and nutmeg

taste: unique taste with its great aromatic charge. Its flavour is full-bodied and elegant. Fresh and aromatic aftertaste

suggested accompaniments: this wine well accompanies hors d'oeuvre, vegetables, salads, fathead minnow, grilled or fried seafood

alcohol: 12,7% vol.

Orvieto Classico Amabile Casasole

ANTINORI - CASTELLO DELLA SALA - FICULLE

tipologia: vino bianco

provenienza: Umbria

caratteristiche: vino di lunga tradizione. Deriva da un uvaggio realizzato con vitigni di procanico, verdello, grechetto, malvasia e drupeggio. Le profumazioni sono fresche, fruttate e intense

gusto: in bocca offre sensazioni di amabile, pieno e soavemente morbido

abbinamenti: ideale per l'aperitivo, antipasti, primi piatti, pesce e carni bianche

gradazione alcolica: 12,7% vol.

category: white wine

area of production: Umbria

appearance: a long tradition wine. It derives from grapes which have been obtained from procanico, verdello, grechetto, malvasia and drupeggio vineyards. Its fragrance is fresh, fruity and intense

taste: it offers agreeable sensations, full and sweetly soft taste

suggested accompaniments:

this wine is perfect as an aperitif, hors d'oeuvre, main courses, fish and white meat

alcohol: 12,7% vol.

Vermentino di Sardegna Is Argiolas

ARGIOLAS - SERDIANA

tipologia: vino bianco

provenienza: Sardegna

caratteristiche: l'uvaggio viene sviluppato in purezza dall'omonimo monovitigno.

Il profumo ricorda il mandorlo in fiore, delicato e persistente

gusto: al palato è secco, sapido e fresco, con piacevole retro aroma di frutta

abbinamenti: arricchisce splendidamente piatti come antipasti di mare, minestre e secondi a base di pesce e carni bianche delicate

gradazione alcolica: 13,5% vol.

category: white wine

area of production: Sardinia

appearance: its grapes are developed in purity from the homonymous single-vineyard.

Its fragrance reminds of an almond in blossom, delicate and persistent

taste: palatably dry, savoury and fresh with a pleasant fruit aftertaste

suggested accompaniments:

it splendidly enriches courses as seafood hors d'oeuvre, soups and fish second courses and delicate white meat

alcohol: 13,5% vol.

vini rossi

Rosso

MONTEGRANDE - ROVOLON

tipologia: vino rosso

provenienza: colli Euganei

caratteristiche: vino fermo dal colore rosso rubino carico. Ha un profumo abbastanza intenso con note pronunciate di frutta rossa e discretamente speziate

gusto: al palato è ben rotondo, intenso e abbastanza tannico

abbinamenti: ottimo con piatti di carne di animali da corte, piatti di pasta con ragù e con formaggi di media stagionatura

gradazione alcolica: 12,5% vol.

category: red wine

area of production: the Euganean hills

appearance: red deep ruby coloured wine. Its fragrance is rather intense with pronounced hints of red fruit and fairly spiced

taste: palatably quite round, intense and rather tannic

suggested accompaniments: perfect with farmyard animal meat courses and dishes of pasta with meat sauce, and middle matured cheeses

alcohol: 12,5% vol.

Cabernet

MONTEGRANDE - ROVOLON

tipologia: vino rosso

provenienza: colli Euganei

caratteristiche: vino fermo dal colore rosso rubino con riflessi violacei. Piacevoli i profumi erbacei e di frutta rossa

gusto: al palato è piacevolmente rotondo, intenso e gradevolmente tannico

abbinamenti: si abbina a piatti di carne alla griglia, alla piastra e allo spiedo. Ottimo con formaggi di media stagionatura

gradazione alcolica: 12,5% vol.

category: red wine

area of production: the Euganean hills

appearance: red ruby coloured wine with purple reflections. Pleasant in its herby and red fruit fragrance

taste: palatably pleasantly round, intense and agreeably tannic

suggested accompaniments: it goes with grilled, plate and spit meat courses. Excellent with middle matured cheese

alcohol: 12,5% vol.

Venda Merlot

VIGNALTA - FAEDO DI CINTO EUGANEO

tipologia: vino rosso

provenienza: colli Euganei

caratteristiche: all'occhio offre tutto il suo bel colore rosso rubino. All'olfatto si presenta varietale, elegante, sapido, fruttato e con sentori minerali

gusto: nonostante un carattere ben determinato, non risulta eccessivamente tannico

abbinamenti: si accosta alla maggior parte dei piatti a base di carni bianche o rosse

gradazione alcolica: 14% vol.

category: red wine

area of production: the Euganean hills

appearance: To the eye it offers all its beautiful red ruby colour. As far as olfaction, it appears varied, elegant, savoury, fruity and with mineral scents

taste: despite a well-determined character, it isn't excessively tannic

suggested accompaniments: the majority of white and red meat courses

alcohol: 14% vol.

Rosso Riserva

VIGNALTA - FAEDO DI CINTO EUGANEO

tipologia: vino rosso

provenienza: colli Euganei

caratteristiche: frutto di un uvaggio di Merlot e Cabernet, rappresenta la profonda espressione del territorio euganeo

gusto: esemplare equilibrio tra frutto e tannini ammorbiditi dalla permanenza per due anni in botti di rovere

abbinamenti: da gustare abbinato ai primi piatti con sughi a base di carne e alle carni bianche e rosse in genere

gradazione alcolica: 14% vol.

category: red wine

area of production: the Euganean hills

appearance: fruit of Merlot and Cabernet grapes, it represents the deep expression of the Euganean territory

taste: exemplary balance between fruit and tannin softened by a two-year stay in durmast barrels

suggested accompaniments: to be tasted with main courses in meat sauces and generally with white and red meat

alcohol: 14% vol.

Bardolino Classico

SANTA SOFIA

PEDEMONTE DI VALPOLICELLA

tipologia: vino rosso

provenienza: Veneto

caratteristiche: si presenta all'esame visivo con un caratteristico colore rosso rubino di media intensità. All'olfatto è vinoso, con piacevoli note di fruttato

gusto: il sapore è fresco, sapido, leggermente amarognolo, armonico, sottile e asciutto, di giusto corpo vellutato

abbinamenti: Come vino secco, si sposa molto bene a carni lesse, salumi e formaggi

gradazione alcolica: 12% vol.

category: red wine

area of production: Veneto

appearance: at a visual exam, it presents a characteristic red ruby colour of middle intensity. As far as olfaction, it is vinous, with pleasant hints of fruit

taste: the flavour is fresh, savoury, slightly bitterish, harmonious, thin and dry, full-bodied, velvety

suggested accompaniments: as a dry wine, it well accompanies boiled meat, cold meat, salami and cheese

alcohol: 12% vol.

Valpolicella Classico

CA' RUGATE - MONTECCHIA DI CROSARA

tipologia: vino rosso

provenienza: Veneto

caratteristiche: la descrizione più amata la diede certamente Hemingway che, con affetto, lo definì "secco, rosso e cordiale come la casa di un fratello con cui si va d'accordo"

gusto: si presenta con buon volume, modulato da tannini morbidi ed eleganti. Buona sapidità al retrogusto

abbinamenti: è un vino da tutto pasto, ideale con piatti di carne bianca, cotta allo spiedo o al forno, e formaggi asciutti

gradazione alcolica: 12% vol.

category: red wine

area of production: Veneto

appearance: The most loved description was certainly given by Hemingway who defined it, with affection, "dry, red and heartwarming as the house of a brother you get along with"

taste: it presents a good volume modulated by soft and elegant tannin, with a very intense fragrance and a good flavour in the aftertaste

suggested accompaniments:

it is a whole meal wine, ideal with spitted or roasted white meat courses and dry cheese

alcohol: 12% vol.

Amarone Classico

CA' RUGATE - MONTECCHIA DI CROSARA

tipologia: vino rosso

provenienza: Veneto

caratteristiche: l'Amarone della Valpolicella è l'indiscusso re dei vini veronesi.

Le profumazioni sono complesse, eteree, evolute, con note speziate dovute all'affinamento in legno

gusto: al palato è persistente, morbido, cremoso, pieno e rotondo

abbinamenti: si abbina tradizionalmente alla selvaggina, carne alla brace, brasati e formaggi stagionati

gradazione alcolica: 14,5% vol.

category: red wine

area of production: Veneto

appearance: The Amarone of Valpolicella is the undisputed king among the wines from Verona. Its fragrance is complex, ethereal, fully-developed, with spiced hints due to wood refining

taste: palatably persistent, soft, creamy, full and round

suggested accompaniments: it's traditionally matched with game, barbecued meat, braised beef and matured cheese

alcohol: 14,5% vol.

Cabernet

CONTE D'ATTIMIS - MANIAGO

tipologia: vino rosso

provenienza: Friuli

caratteristiche: è un vino rosso secco. Il bouquet è di ottima intensità ed eleganza

gusto: al palato offre sensazioni fruttate persistenti, con tannini morbidi ed avvolgenti. Corposo, pieno, equilibrato ed armonico. Finale gradevole e persistente

abbinamenti: ottimo con piatti di cacciagione, con carni alla griglia e formaggi stagionati

gradazione alcolica: 13,5% vol.

category: red wine

area of production: Friuli

appearance: it is a dry red wine. The bouquet highlights excellent intensity and elegance

taste: palatably it offers persistent fruity sensations, with soft and encircling tannin. Full-bodied, full, balanced and harmonious. Pleasant and persistent ending

suggested accompaniments: perfect with game courses, grilled meat and matured cheese

alcohol: 13,5% vol.

Lambrusco Reggiano

VENTURINI - BALDINI - RONCOLO

tipologia: vino rosso

provenienza: Emilia Romagna

caratteristiche: si caratterizza per un colore rosso rubino vivace. Il profumo è gradevolmente vinoso e fruttato. Ha una spuma vivace ed evanescente ed un perlage fine a catenella

gusto: in bocca è di medio corpo, con tannino vivace, armonico, fresco e molto elegante

abbinamenti: è ottimo da tutto pasto, in particolare con primi piatti succulenti, salumi, frittura a base di pesce, bollito di carne

gradazione alcolica: 11% vol.

category: red wine

area of production: Emilia Romagna

appearance: it is characterized by a bright red ruby colour. Its fragrance is pleasantly vinous and fruity. It has a lively froth and a fine chain perlage

taste: it is medium - bodied, with lively, harmonious, fresh and very elegant tannin

suggested accompaniments: it is perfect as whole meal wine, particularly with juicy main courses, salami, fried food based on fish, boiled meat

alcohol: 11% vol.

Chianti Classico

LE CINCIOLE - PANZANO IN CHIANTI

tipologia: vino rosso

provenienza: Toscana

caratteristiche: uno dei vini più celebri della terra toscana, si presenta col suo caratteristico colore rosso rubino intenso e profondo. All'olfatto offre fragranze complesse ed eleganti

gusto: al palato è armonico, asciutto con una piacevole sapidità, con una buona tannicità che tende ad affinarsi, vellutatamente morbido

abbinamenti: si sposa perfettamente alle carni rosse cotte alla griglia

gradazione alcolica: 13% vol.

category: red wine

area of production: Tuscany

appearance: one of the most well known wines in its territory, it is presented with its characteristic intense and deep red ruby colour. As far as olfaction, it offers complex and elegant fragrances

taste: palatably harmonious, dry with a pleasant flavour, with a good tannic content that tends to be refined, velvety soft

suggested accompaniments: it can be perfectly matched with grilled red meat

alcohol: 13% vol.

Chianti Classico Riserva

ROCCA DELLE MACIE
CASTELLINA IN CHIANTI

tipologia: vino rosso

provenienza: Toscana

caratteristiche: è un vino dal colore rosso cupo tendente al granato. Dell'intera produzione di Chianti Classico, un 20% circa viene, in vendemmia, destinato alla Riserva

gusto: al palato si presenta come un vino dalla struttura importante, elegante e vellutato, ricco e persistente, con tannini ben integrati

abbinamenti: perfetto con piatti tradizionali. Si sposa facilmente a una grande varietà di piatti gustosi e saporiti

gradazione alcolica: 13% vol.

category: red wine

area of production: Tuscany

appearance: it is a deep red wine tending to garnet. About 20% of the entire production of Chianti Classico is destined to the Riserva during vintage time

taste: palatably it is a highly important wine, elegant and velvety, rich and persistent, with well-integrated tannin

suggested accompaniments: it can be superbly accompanied to typical dishes, but it can be easily matched with a great variety of tasty dishes

alcohol: 13% vol.

Vino Nobile di Montepulciano

FATTORIA DEL CERRO

ACQUAVIVA DI MONTEPULCIANO

tipologia: vino rosso

provenienza: Toscana

caratteristiche: si presenta con un colore rubino vivo di buona concentrazione. I profumi sono intensi, fragranti, con evidenti note fruttate come amarena, viola mammola e vaniglia

gusto: il sapore è pieno, equilibrato, con un'avvertibile componente tannica

abbinamenti: si sposa con primi piatti saporiti con sughi di carne e di funghi, grigliate e arrostiti di carni bianche

gradazione alcolica: 13% vol.

category: red wine

area of production: Tuscany

appearance: it is presented with a vivid ruby colour of good concentration. Its fragrance is intense, scented, with clear fruity notes as sour black cherry, violet and vanilla

taste: the flavour is full, balanced, with a perceptible tannic component

suggested accompaniments: it well accompanies tasty main courses, with meat and mushroom sauces, white meat grills and roast

alcohol: 13% vol.

Sassicaia 2005

TENUTA SAN GUIDO - BOLGHERI

tipologia: vino rosso

provenienza: Toscana

caratteristiche: lo spessore organolettico di grande importanza, con un'importante corredo polifenolico, assicurano a questo vino una straordinaria longevità

gusto: il sapore è potente, concentrato, di grande spessore, con tannini dolci ed equilibrati. In bocca è ricco e denso ma contemporaneamente armonico ed elegante, con tannini dolci ed equilibrati

abbinamenti: ottimo con carni dal sapore intenso e formaggi dal gusto deciso

gradazione alcolica: 14,5% vol.

category: red wine

area of production: Tuscany

appearance: a highly important organoleptic thickness, with an important polyphenolical set, assure an extraordinary longevity to this wine

taste: the flavour is mighty, concentrated, of great thickness .It is rich and dense but at the same time it is harmonious and elegant, with sweet and balanced tannin

suggested accompaniments: excellent with meats of intense flavour and sharp-tasted cheese

alcohol: 14,5% vol.

Tignanello 2005

MARCHESI ANTINORI - FIRENZE

tipologia: vino rosso

provenienza: Toscana

caratteristiche: è stato il primo Sangiovese ad essere affinato in barrique e viene prodotto soltanto nelle annate migliori. Si presenta intensamente fruttato e complesso al profumo, con distinti sentori di legno

gusto: ottima struttura e una trama molto fitta al palato. Ha tannini soffici e un finale persistente e molto lento

abbinamenti: si abbina molto bene a carni di cacciagione, carni rosse in generale cucinate con aromi, formaggi stagionati

gradazione alcolica: 13% vol.

category: red wine

area of production: Tuscany

appearance: it was the first Sangiovese to be refined in barrique. It is produced only during the best vintages. It is intensely fruity and complex in its fragrance, with perceptible wooden scents

taste: excellent structure and palatably a very thick woof. It has soft tannin and a long and persistent ending

suggested accompaniments: it accompanies game meat, red meat generally cooked with aromas and matured cheese

alcohol: 13% vol.

vini rosè

Bardolino Chiaretto

SANTA SOFIA

PEDEMONTE DI VALPOLICELLA

tipologia: vino rosato

provenienza: Veneto

caratteristiche: il Chiaretto è la versione “rosata” del Bardolino, ottenuta cioè con una minima macerazione delle bucce.

Le fragranze prevalenti sono vinose, leggermente fruttate e delicate

gusto: al palato, il sapore è fresco, asciutto, sottile, con un leggero sottofondo sapido

abbinamenti: è un vino da gustare giovane, accostato a antipasti leggeri o poco strutturati

gradazione alcolica: 12% vol.

category: rose wine

area of production: Veneto

appearance: the Chiaretto is the “rose-coloured” version of the Bardolino, i.e. it is obtained from a short soaking of the grape peels. The prevailing fragrance is vinous, slightly fruity and delicate

taste: palatably the flavour is fresh, dry, thin, with light savoury aftertaste

suggested accompaniments: this wine is to be tasted young, near light or slightly structured hors d'oeuvre

alcohol: 12% vol.

Lagrein Rosato

ALOIS LAGEDER - MAGRÈ

tipologia: vino rosato

provenienza: Alto Adige

caratteristiche: alla vista esprime un colore rosato con riflessi rosso rubino. Il profumo è gradevole, intenso e piacevolmente fruttato

gusto: pienezza nel corpo, dal sapore vinoso con fresca acidità di grande finezza e un'elegante nota amara nel finale

abbinamenti: si esalta accanto ad antipasti saporiti, pesce affumicato e carni bianche

gradazione alcolica: 13,2% vol.

category: rose wine

area of production: Alto Adige

appearance: its appearance shows a rosy colour with red ruby reflections. Its fragrance is agreeable, intense and pleasantly fruity

taste: it highlights both fullness of body and vinous flavour, with a fresh highly refined acidity and an elegant bitterish note in the ending

suggested accompaniments: it is enhanced near tasty hors d'oeuvre, smoked fish and white meat

alcohol: 13,2% vol.

Rosato del Salento

ROSA DEL GOLFO - ALEZIO

tipologia: vino rosato

provenienza: Puglia

caratteristiche: gradevole vino rosato asciutto, prodotto con uvaggio di vitigni Negromaro e Malvasia nera leccese. Il bouquet è intenso, con profumi fruttati

gusto: ha un corpo setoso e di carattere, con notevole persistenza fruttata

abbinamenti: ideale con zuppe di pesce, pesce alla griglia, carni bianche e minestre

gradazione alcolica: 12,5% vol.

category: rose wine

area of production: Puglia

appearance: agreeable rosè wine, dry, produced with grapes of Negromaro and black Malvasia vineyards from countries in the province of Lecce. Intense bouquet with a fruity fragrance

taste: It has a silky and tempered body, with noteworthy fruity persistence

suggested accompaniments: It is ideal with fish soups, grilled fish, white meat and soups

alcohol: 12,5% vol.

vini spumanti

Fior d'arancio

MONTEGRANDE - ROVOLON

tipologia: vino spumante

provenienza: colli Euganei

caratteristiche: vino spumante tipico della DOC Colli Euganei dal colore giallo paglierino. Presenta profumi intensi e aromatici ma delicati, con netti sentori di agrumi e fiori bianchi. Il perlage è fine e abbastanza persistente

gusto: al palato è piacevolmente dolce e fresco

abbinamenti: ottimo con i dolci alle creme, anche fuori orario per accompagnare pasticcini

gradazione alcolica: 7% vol.

category: sparkling wine

area of production: the Euganean hills

appearance: straw-yellow coloured sparkling wine, typical of the DOC Euganean Hills production. It highlights intense and aromatic yet delicate fragrances, with clear scents of citrus and white flowers. The perlage is fine and rather persistent

taste: palatably pleasantly sweet and fresh

suggested accompaniments: excellent with creamy sweets, also as an after-hour to accompany pastry

alcohol: 7% vol.

Prosecco

MONTEGRANDE - ROVOLON

tipologia: vino spumante

provenienza: colli Euganei

caratteristiche: Vino spumante dal colore giallo paglierino. I profumi sono delicati, fragranti e leggermente aromatici con riconoscimenti di frutta e fiori bianchi. Il perlage è fine e persistente

gusto: al palato è secco e fresco

abbinamenti: ottimo come aperitivo o con piatti di pesce, si può servire anche a tutto pasto

gradazione alcolica: 11,5% vol.

category: sparkling wine

area of production: the Euganaen hills

appearance: straw-yellow coloured sparkling wine.its fragrance is delicate, scented and slightly aromatic, with identifications of fruit and white flowers. The perlage is fine and persistent

taste: palatably it is dry and fresh

suggested accompaniments: it's excellent as an aperitif or with fish dishes, it can also be served throughout a meal

alcohol: 11,5% vol.

Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry

CA' SALINA - VALDOBBIADENE

tipologia: vino spumante

provenienza: Veneto

caratteristiche: si presenta con un colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli

gusto: piacevolmente armonico con la sua leggera aromaticità ed il sapore di frutta, mantenendo un gusto equilibrato

abbinamenti: si accompagna ad aperitivi, antipasti e, con delicati sapori, anche a tutto pasto. Ottimo da brindisi in ogni occasione

gradazione alcolica: 11% vol.

category: sparkling wine

area of production: Veneto

appearance: it is presented with a faded straw-yellow colour and greenish reflections

taste: pleasantly harmonious with its light aroma and fruit flavour, maintaining a balanced taste

suggested accompaniments:

it's excellent as an aperitif or with fish dishes, it can also be served throughout a meal

alcohol: 11% vol.

Franciacorta Brut Cuvée

BELLAVISTA - ERBUSCO

tipologia: vino spumante

provenienza: Lombardia

caratteristiche: il grande complesso di varianti olfattive e gustative dei “vini di riserva” conferisce una rotondità ed una finezza inimitabili

gusto: il sapore al palato è corrispondente al naso, sapido e completo nel retrogusto. Spessore e grande armonia si identificano nell'eccellente eleganza ed equilibrio

abbinamenti: si abbina molto bene a tutte le pietanze

gradazione alcolica: 12,5% vol.

category: sparkling wine

area of production: Lombardia

appearance: the great set of the olfactory and gustative variants of the “riserve wines” grant inimitable roundness and fineness

taste: the flavour in the palat is correspondent to that in the nose, savoury and complete in the aftertaste. Thickness and great harmony are identified in the excellent elegance and in the balance

suggested accompaniments: it matches with any course very well

alcohol: 12,5% vol.

Champagne Brut Ruinart

RUINART - REIMS

tipologia: vino spumante

provenienza: Francia

caratteristiche: il profumo è intenso e persistente, fine, ampio, con sentori di fiori essiccati e frutti canditi. Il perlage è fine, fitto e continuo

gusto: il sapore è secco, fresco, sapido, leggero ma di grande equilibrio, pieno e di molta persistenza. Al retrogusto, persistono le note floreali-fruttate e la sapidità

abbinamenti: si sposa a tutto pasto. Ideale per un brindisi in ogni occasione

gradazione alcolica: 12,5% vol.

category: sparkling wine

area of production: France

appearance: its fragrance is intense and persistent, fine, wide, with scents of dried flowers and candied fruit. The perlage is fine, dense and continuous

taste: the flavour is dry, fresh, savoury, light but greatly balanced, full and very persistent. In the aftertaste fruity-floral notes and savouriness persist

suggested accompaniments:

it well accompanies an entire meal, ideal for a toast on any occasion

alcohol: 12,5% vol.

Moscato - Vendemmia Tardiva

VIGNALTA - FAEDO DI CINTO EUGANEO

tipologia: vino passito

provenienza: colli Euganei

caratteristiche: fragranza fine, intensa e persistente. All'occhio offre piacevolmente riflessi topazio con intensi profumi di rosa e frutti tropicali

gusto: il sapore è dolce, soffice con intensi richiami a varie particolarità. Rotondo e pieno dalla buona persistenza

abbinamenti: perfetto per accompagnare dolci secchi e pasticcini alla frutta

gradazione alcolica: 12,5% vol.

category: passito white wine

area of production: the Euganean hills

appearance: it is a pleasant topaz colour wine, with a moscato aroma, rose and tropical fruit scents. Its fragrance is fine, intense and persistent

taste: the flavour is sweet and doughy, with enhanced references to varied specialties. It is round and encircling. The persistence is also good

suggested accompaniments: it perfectly accompanies dry sweets and fruit pastries

alcohol: 12,5% vol.

vini bianchi

Bianco Colli

MONTEGRANDE - ROVOLON€ 10

Chardonnay Barrique San Giorgio

MONTEGRANDE - ROVOLON€ 16

Serprino

MONTEGRANDE - ROVOLON€ 14

Soave Classico

CA' RUGATE - MONTECCHIA DI CROSARA€ 19

Sauvignon Colli Orientali

CONTE D'ATTIMIS - MANIAGO€ 18

Pinot Grigio Colli Orientali

CONTE D'ATTIMIS - MANIAGO€ 18

Gewürztraminer

ALOIS LAGEDER - MAGRÈ€ 23

Müller Thurgau

ALOIS LAGEDER - MAGRÈ€ 20

Orvieto Classico Amabile Casasole - ANTINORI

CASTELLO DELLA SALA - FICULLE€ 18

Vermentino di Sardegna Is Argiolas

ARGIOLAS - SERDIANA€ 19

vini rossi

Rosso

MONTEGRANDE - ROVOLON€ 10

Cabernet

MONTEGRANDE - ROVOLON€ 15

Venda Merlot

VIGNALTA - FAEDO DI CINTO EUGANEO€ 17

Rosso Riserva

VIGNALTA - FAEDO DI CINTO EUGANEO€ 19

Bardolino Classico

SANTA SOFIA - PEDEMONTE VALPOLICELLA...€ 18

Valpolicella Classico

CA' RUGATE - MONTECCHIA DI CROSARA ..€ 18

Amarone Classico

CA' RUGATE - MONTECCHIA DI CROSARA ..€ 44

Cabernet

CONTE D'ATTIMIS - MANIAGO€ 18

Lambrusco Reggiano

VENTURINI - BALDINI - RONCOLO€ 18

Chianti Classico

LE CINCIOLE - PANZANO IN CHIANTI€ 22

Chianti Classico Riserva

ROCCA DELLE MACIE

CASTELLINA IN CHIANTI€ 26

Vino Nobile di Montepulciano

FATTORIA DEL CERRO

ACQUAVIVA DI MONTEPULCIANO€ 23

Sassicaia 2005

TENUTA SAN GUIDO - BOLGHERI€ 124

vini rossi

Tignanello 2005

MARCHESI ANTINORI - FIRENZE€ 74

vini rosè

Bardolino Chiaretto

SANTA SOFIA - PEDEMONTE VALPOLICELLA ...€ 17

Lagrein Rosato

ALOIS LAGEDER - MAGRÈ€ 19

Rosato del Salento

ROSA DEL GOLFO - ALEZIO€ 18

vini spumanti

Fior d'arancio

MONTEGRANDE – ROVOLON€ 16

Prosecco

MONTEGRANDE – ROVOLON€ 16

Prosecco di Valdobbiadene
Extra Dry

CA' SALINA – VALDOBBIADENE€ 18

Franciacorta Brut Cuvée

BELLAVISTA – ERBUSCO€ 39

Champagne Brut Ruinart

RUINART - REIMS€ 59

vini da dessert

Moscato

Vendemmia Tardiva

VIGNALTA - FAEDO DI CINTO EUGANEO ...€ 19