

WINERIA

VINI AL CALICE

Bollicine

PROSECCO VALDOBBIADENE SUPERIORE

BRUT, MARCHIORI € 5,00

Cinque varietà storiche (Glera, Glera Lunga, Perera, Bianchetta e Verdisio) coltivate e raccolte a mano. Sapidità ed eleganza in bocca. Valdobbiadene, Veneto

FRANCIACORTA BRUT SATÈN,

AGRICOLA IL DOSSO € 6,50

60 mesi sui lieviti per uno spumante metodo classico da uva Chardonnay. Profumo di ginestra con note agrumate, ottima persistenza. Franciacorta, Lombardia

Bianchi

PECORINO D'ABRUZZO, COSTANTINI € 5,00

Aromi di frutti bianchi e ananas, sorso strutturato e minerale. Vino di grande bevibilità. Città Sant'Angelo (PE), Abruzzo

ETNA BIANCO, GIOVI € 6,00

Carricante (85%) e Grecanico (15%) per un vino dal colore giallo dorato. Profumi intensi ed eleganti di agrumi, pompelmo e mandorla, sorso sapido e morbido. Passopisciaro (CT), Sicilia

FEROX, LA PLANTZE € 6,50

Uva Sauvignon, con macerazione sulle bucce di 10 giorni. Colore giallo dorato, al naso pesca, banana e foglie di pomodoro. Sorso intenso e persistente. Affinamento in barrique per 9 mesi. Villeneuve (AO), Valle d'Aosta

LANGHE BIANCO BINEL, GERMANO € 6,00

Chardonnay (85%) e Riesling (15%) per un vino dagli aromi di frutta a polpa bianca e spezie. In bocca è armonico ed elegante. Fermentazione in acciaio e barrique, affinamento in bottiglia. Serralunga d'Alba (CN), Piemonte

Rossi

SENZIENTE, PODERE RANIERI € 5,50

Merlot (35%), Cabernet Sauvignon (35%) e Sangiovese (30%) vinificati e affinati separatamente per 12 mesi in barrique. Dopo l'assemblaggio, il vino sosta 6 mesi in barrique e altri 6 in bottiglia. Massa Marittima (GR), Toscana

REM, TANTEUN & MARIETTA € 6,00

Uva Pinot nero con affinamento in acciaio. Colore rosso rubino, profumi di sottobosco, sorso elegante e persistente. Aosta, Valle d'Aosta

NEBBIOLO D'ALBA, CESTE VINI € 5,50

Un vino dal colore rosso aranciato, con profumi delicati. In bocca è elegante, morbido e vellutato grazie a un affinamento in botte di 30 mesi. Govone (CN), Piemonte

Oppure, qualunque bottiglia con una maggiorazione del 50% sul prezzo da asporto

WINERIA

LA CUCINA

Salumi e formaggi

- TAGLIERINO SALUMI E FORMAGGI** € 7,00
selezione di tre salumi e due formaggi
- TAGLIERE SALUMI E FORMAGGI** € 12,00
selezione di tre salumi e due formaggi
- CARNE SALADA** € 8,50
con olio, pepe e mix noci, semi di zucca, pomodori secchi

Fondute

- FONDUTA DI FONTINA D'ALPEGGIO** € 11,00
con pane bianco e pane nero
- FONDUTA DI TOMA DI GRESSONEY** € 11,00
con pane bianco e pane nero
- FONDUTA AL TARTUFO** € 12,00
con pane bianco e pane nero
- FONDUTA AL CIOCCOLATO** € 11,00
con frutta fresca (consigliata per 2 persone)

Sfizi

- LASAGNETTA DI PANE CARASAU CON
CAPONATA DI MELANZANE** € 7,50
- HUMUS DI CECI E
PINZIMONIO DI VERDURE** € 5,50
finocchi, carote, sedano
- POLENTINA CON GORGONZOLA** € 6,00
- POLENTINA CON LARDO** € 6,00

Pesce

- SALMONE AFFUMICATO** € 7,50
con finocchi e pepe rosa
- ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO** € 8,50
con pane caldo e burro

Conserve La belle-iloise

- SARDINE AI DUE PEPERONI** € 8,00
rosso e verde
- SARDINE AL MUSCADET** € 8,00
con salsa al vino
- SARDINE ALLE SPEZIE** € 8,00
ed erbe aromatiche
- ÉMIETTÈ DI TONNO ZANZIBAR** € 5,00
con spezie e prugne
- ÉMIETTÈ DI TONNO A LA LUZIENNE** € 5,00
con peperoncino e prosciutto
- ÉMIETTÈ DI TONNO
ALLA PROVENZALE** € 5,00
con pomodori secchi, olive nere, aglio e cipolla

Dolci

- TORTINA INÉS ROSALES** € 6,00
con crema alla vaniglia e frutti di bosco
- TORTA SBRISOLONA** € 5,00
- DESSERT DI MOSTO D'UVA** € 6,00
con cioccolato fondente
- FONDUTA AL CIOCCOLATO** € 11,00
con frutta fresca (consigliata per 2 persone)

**I dolci si possono accompagnare con un calice di
Pedro Ximenéz, Bodegas Robles (6 cl) € 6,50**

WINERIA

OLTRE AL VINO

Birre artigianali

BIRRIFICIO OFELIA, SOVIZZO (VI)
BOTTIGLIA 0,5 L

AMITABH 4,7% vol. € 8,00
Chiara, English IPA, gusto pieno e deciso.

WINSTON 7,0% vol. € 8,00
Ambrata, sorso ricco, rotondo e avvolgente

SIGNORINA SILVANI 6,6% vol. € 8,00
Rossa, intensa ed elegante, corpo medio ed elegante

NEVERMILD 4,0% vol. € 8,00
Ambrata con note di frutta secca e caramello

Cocktail

SPRITZ APEROL € 6,00
Prosecco, aperol e fetta d'arancia

SPRITZ CAMPARI € 6,00
Prosecco, campari e fetta d'arancia

Analcolici

SANBITTER € 3,50

COCA COLA € 3,50

FANTA € 3,50

ACQUA (50 cl) € 1,50
(naturale o frizzante)

CAFFÈ € 1,50