

wine bar • enoteca



## **CARTA VINI - MENÙ - BAR**

VINI AL CALICE SELEZIONATI 6,00 €

FORMULA APERITIVO SERVITO 9,00 €

Il personale è a Vostra disposizione per tutte le informazioni desiderate.

### **- LE SCELTE DEL PERIODO -**

#### **MARCHESI ANTINORI - TOSCANA - UMBRIA**

TENUTA GUADO AL TASSO - BRUCIATO 36,00 €  
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

CASTELLO DELLA SCALA - CONTE DELLA VIPERA 34,00 €  
Sauvignon Blanc, Semillon

CASTELLO DELLA SCALA - CERVARO DELLA SCALA 68,00 €  
Chardonnay, Grechetto

#### **CLAUDIO MARIOTTO - TORTONA - ALESSANDRIA**

TIMORASSO PITASSO 36,00 €  
Timorasso



# SPUMANTI

---

## ITALIA

AZIENDA AGRICOLA MEROTTO 20,00 €  
Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Integral  
100% Glera

AZIENDA AGRICOLA MEROTTO 24,00 €  
Grand Cuvee Rosè Brut Grani di Nero  
100% Pinot Nero

CASCINA CHICCO 28,00 €  
Metodo Classico Extra Brut Cuvee Zero Rosè  
100% Nebbiolo

PROSECCO DOC EXTRA DRY SUTTO 18,00 €  
100% Glera

CANTINE ZANOTTO 26,00 €  
ZB Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg  
100% Glera

CANTINA CEMBRA 32,00 €  
Oro Rosso Trento Doc Dosaggio Zero Metodo Classico  
100% Chardonnay

LENZA FRANCIACORTA 32,00 €  
Franciacorta Exrta Brut Metodo Classico  
90% Chardonnay, 10% Pinot Bianco

CANTINA CA' RUGATE 32,00 €  
Amedeo Lessini Durello Riserva  
100% Durella

BELLAVISTA 45,00 €  
Grand Cuvee Alma  
88% Chardonnay, 11 % Pinot Nero, 1 % Pinot Bianco

LA MONTINA 38,00 €  
Satin Franciacorta  
100% Chardonnay

## FRANCIA

RUINART 90,00 €  
Champagne Brut Blanc de Blancs  
100%Chardonnay di varie annate e zone

POMMERY 55,00 €  
Champagne Brut AOC Royal  
Chardonnay , Pinot Noir, Pinot Meunier

# SPUMANTI

---

LAMIABLE 42,00 €  
Champagne Extra Brut Grand Cru  
60% Pinot Noir, 40 %Chardonnay

LEGRAND FRERES 42,00 €  
Champagne Bulle de Folie  
20% Chardonnay, 80% Pinot Noir

MAISON VERGNES 18,00 €  
Blanquette de Limoux Aoc  
Mauzac, Chenin, Chardonnay

# VINI BIANCHI

---

## **BOSONI - CASTEL NUOVO MAGRA - LIGURIA**

ALBAROLA IN PUREZZA DOC 18,00 €  
100% Albarola

ETICHETTA NERA DOC 22,00 €  
100% Vermentino

CAVAGINO COLLI DI LUNI DOC 24,00 €  
100% Vermentino

## **CASCINA PRAIE - ANDORA - LIGURIA**

LUMASSINA FRIZZANTE ZEFIRO (non filtrato) I.G.T. 22,00 €  
100% Lumassina

PIGATO 22,00 €  
100% Pigato

## **CANTINA 5 TERRE - RIOMAGGIORE - LIGURIA**

5 TERRE BIANCO D.O.C. 24,00 €  
60% Bosco, 25% Albarola, 15% Vermentino

COSTA DE SERA 28,00 €  
70% Bosco, 10% Albarola, 20% Vermentino

## **CANTINA CALDERA - ASTI - PIEMONTE**

GAVI DOCG 18,00 €  
100% Cortese

## **CANTINA LE CLOCHER - JOVENCAN - VALLE D'AOSTA**

PETITE ARVINE 22,00 €  
100% Petite Arvine

## **VON BLUMEN - SUDTIROL**

GEWURZTRAMINER DOC 26,00 €  
100% Traminer Aromatico

## **TENUTA VINICOLA UNTERHOFER**

KERNER ALTO ADIGE DOC 28,00 €  
100% Kerner

# VINI BIANCHI

---

## **CASCINA CHICCO - CANALE D'ALBA - PIEMONTE**

ROERO ARNEIS ANTERISIO 20,00 €  
100% Arneis

## **CA RUGATE - MONTECCHIA DI CROSARA - VENETO**

STUDIO, BIANCO VENETO 26,00 €  
60% Trebbiano di Soave, 40% Garganega

## **AZ. AG. FERRUCCIO SGUBIN - COLLIO - FRIULI**

RIBOLLA GIALLA COLLIO DOC 24,00 €  
100% Ribolla Gialla

## **CANTINA CARLO DI PRADIS - CORMONS - FRIULI**

FRIULANO COLLIO DOC 25,00 €  
100% Tocai Friulano

## **CANTINA DEI MONACI - SANTA PAOLINA - CAMPANIA**

GRECO DI TUFO DOCG 22,00 €  
100% Greco di Tufo

## **ALESSANDRO DI CAMPOREALE - CAMPOREALE - SICILIA**

GRILLO , VIGNA DI MANDRANOVA - SICILIA DOC 22,00 €  
100% Grillo

BENEDE' 22,00 €  
100% Catarratto

## **CANTINE FINA - MARSALA - SICILIA**

KIKE SICILIA I.G.P. 22,00 €  
90% Traminer Aromatico, 10% Sauvignon Blanc

## **NUOVA ZELANDA FERNWAY**

SAUVIGNON 22,00 €

# VINI ROSSI

---

## **BOSONI - CASTELNUOVO MAGRA - LIGURIA**

NICOLÒ V COLLI DI LUNI DOC 24,00 €  
Sangiovese, Merlot, Pollera Nera

NICOLÒ V RISERVA COLLI DI LUNI DOC 29,00 €  
Sangiovese, Merlot, Pollera Nera

## **TENUTA ANFOSSO - SOLDANO - LIGURIA**

ROSSESE DI DOLCEACQUA "E PRIE" 26,00 €  
100% Rossese di Dolceacqua

## **CANTINA LE CLOCHER - JOVENCAN - VALLE D'AOSTA**

FUMIN 28,00 €  
85% Fumin, 15% Altri Bacca Rossa

TORRETTE 20,00 €  
70% Petit Rouge, 30% Altri Bacca Rossa

## **CANTINA OCCHETTI - MONTEU ROERO - PIEMONTE**

PRUNOTTO NEBBIOLO DOC 29,00 €  
100% Nebbiolo

## **CASCINA BALLARIN - LA MORRA - PIEMONTE**

BAROLO DOCG BRICCO ROCCA 45,00 €  
100% Nebbiolo

BAROLO DOCG 38,00 €  
100% Nebbiolo

## **CANTINA CALDERA - ASTI - PIEMONTE**

DOGLIANI DOCG 20,00 €  
100% Dolcetto

RUCHÈ CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG 24,00 €  
100% Ruchè

## **GIANNI DOGLIA - CASTAGNOLE DELLE LANZE - PIEMONTE**

NIZZA VITI VECCHIE 30,00 €  
100% Barbera

# VINI ROSSI

---

## **CANTINA STEFANO FARINA - DIANO D'ALBA - PIEMONTE**

SILENZIO BARBERA D'ALBA DOC 30,00 €  
100% Barbera

## **CANTINA S. OSVALDO - LOCON - VENETO**

MEROLT 20,00 €  
100% Merlot

## **CA RUGATE - MONTECCHIA DI CROSARA - VENETO**

CAMPO LAVEI VALPOLICELLA SUPERIORE DOC 26,00 €  
45% Corvina, 45% Corvinone, 15% Rondinella

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG 42,00 €  
45% Corvina, 15% Rondinella, 45% Corvinone

## **CANTINA ALLEGRINI - FIUMANE - VENETO**

PALAZZO DELLA TORRE 29,00 €  
Corvina, Corvinone, Rondinella, Sangiovese

## **MASI AGRICOLA - GARGAGNANO VALPOLICELLA - VENETO**

ROSSO CAMPOFIORIN 28,00 €  
Corvina, Rondinella, Molinara

AMARONE DELLA VALPOLICELLA COSTASERA 45,00 €  
Corvina, Rondinella, Molinara

## **CANTINA D'ISERA - ISERA - TRENTO**

MARZEMINO TRENTO DOC 18,00 €  
100% Marzemino

## **VON BLUMEN - SALORNO - SUDTIROL**

LAGREIN 22,00 €  
100% Lagrein

## **CANTINA FRANZ HAAS - MONTAGNA - ALTO ADIGE**

SCHIAVA NOBILE SOFI (ROSE') 20,00 €  
100% Schiava

## **TENUTA VINICOLA UNTERHOFER - CALDARO - ALTO ADIGE**

SCHIAVA NOBILE ST. MAGDALENER DOC 25,00 €  
100 % Schiava nobile e Schiava Tschaggele

# VINI ROSSI

---

## **FATTORIA RIGNANA - GREVE IN CHIANTI - TOSCANA**

CHIANTI CLASSICO DOCG 26,00 €  
85% Sangiovese, 15% Canaiolo

CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG 35,00 €  
90% Sangiovese, 10% Cabernet Franc

## **TENUTA GRACCIANO DELLA SETA - MONTEPULCIANO - TOSCANA**

ROSSO DI MONTEPULCIANO 18,00 €  
90% Prugnolo Gentile, 10% Merlot

NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG 28,00 €  
90% Prugnolo Gentile, 10% Merlot

## **POGGIO AL TESORO - BOLGHERI - TOSCANA**

MEDITERRA 28,00 €  
10% Syrah, 30% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon

## **AZ. VINICOLA UMANI RONCHI - OSIMO - MARCHE**

FONTE DEL RE 22,00 €  
100% Lacrima di Morro D'Alba

## **CANTINE SAN MARZANO - SAN MARZANO - PUGLIA**

PRIMITIVO DI MANDURIA 18,00 €

## **CANTINA ALBERTO LONGO - LUCERA - PUGLIA**

CACC E MITTE DI LUCERA 18,00 €  
55% Nero di Troia, 30% Montepulciano d'Abruzzo, 15% Bombino Bianco

## **ALESSANDRO DI CAMPOREALE - CAMPOREALE - SICILIA**

KAID 24,00 €  
100% Syrah

## **AURARYA - CAGLIARI - SARDEGNA**

MONICA DI SARDEGNA DOC 20,00 €  
100% Monica

# VINI DA MEDITAZIONE

---

## CA RUGATE

LA PERLARA RECIOTO DI SOAVE 28,00 €  
Garganega 100%

## CANTINA DI SOAVE

POESIE RECIOTO DI SOAVE 20,00 €  
Garganega 100%

## CANTINA 5 TERRE

SCIACCHETRÀ 42,00 €  
Bosco 80%, Albarola 15%, Vermentino 5%

MOSCATO 18,00 €

# COCKTAILS

---

<b>SPRITZ</b> Aperol/Campari/Saint German, Prosecco, Seltz	6,00 €
<b>FICHIMORI SPRITZ ESTIVO</b> Fichimori, Soda, Aperol	7,00 €
<b>SPRITZ + BIANCO</b> Saint German, Prosecco, Seltz	7,00 €
<b>MOSCOW MULE</b> Succo di lime, Vodka, Ginger Beer	6,00 €
<b>BLOND IN THE STORM</b> Rum Dorado, Ginger Beer, Succo di lime	6,00 €
<b>CUBA LIBRE</b> Rum, Coca Cola, Succo di lime	7,00 €
<b>NEGRNONI</b> Gin, Bitter, Vermouth	6,00 €
<b>NEGROSKY</b> Vodka, Bitter, Vermouth	6,00 €
<b>NEGRONI SBAGLIATO</b> Bitter, Vermouth, Prosecco	6,00 €
<b>AMERICANO</b> Bitter, Vermouth, Soda	6,00 €
<b>GIN TONIC</b>	6,00 €
<b>GIN TONIC CON GIN PREMIUM</b> Gin Mare/Tanqueray/Hendricks	9,00 €
<b>RUM COOLER</b> Pestato, Rum, Ginger Ale	6,00 €
<b>MOJTO ESTIVO</b> Pestato, Menta fresca, Rum, Seltz	6,00 €
<b>CAIPIRINHA</b> Pestato, Cachaca	6,00 €
<b>CAIPIROSKA ESTIVO</b> Purea di fragole, Vodka	7,00 €
<b>ROSSINI ESTIVO</b> Purea di fragole, Prosecco	6,00 €
<b>KIR</b> Vino Bianco, Crema di Cassis	6,00 €
<b>KIR ROYAL</b> Prosecco, Crema di Cassis	6,00 €
<b>WHITE LADY</b> Gin, Triple Sec, Succo di limone	6,00 €
<b>MARGARITA</b> Tequila, Triple Sec, Succo di lime	6,00 €

# ALLERGENI

---

REG. UE 1169/2011 - GLI ALIMENTI VENDUTI E/O SOMMINISTRATI POTREBBERO CONTENERE LE SEGUENTI SOSTANZE, CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE ED INTOLLERANZE.

1 - **CEREALI CONTENENTI GLUTINE:** grano, segale, orzo, avena, farro o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.

2 - **CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.**

3 - **UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.**

4 - **PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE.**

5 - **ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI.**

6 - **SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA.**

7 - **LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE** (incluso il lattosio).

8 - **FRUTTA A GUSCIO E LORO PRODOTTI:** mandorle, nocciole, noci, noci di agaciù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia.

9 - **SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO.**

10 - **SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE.**

11 - **SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO.**

12 - **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI:** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti, pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13 - **LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI.**

14 - **MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.**

Nelle pagine seguenti, accanto ad ogni piatto è segnalato il numero corrispondente degli allergeni contenuto nello stesso.

IL RESPONSABILE E LO STAFF SONO A VOSTRA DISPOSIZIONE PER INFORMAZIONI SPECIFICHE SULLA PRESENZA DEGLI STESSI NEI SINGOLI ALIMENTI E/O PREPARAZIONI.

# FOOD

<b>PIATTO DI AFFETTATI MISTI</b>	8,00 €
<b>PIATTO DI FORMAGGI MISTI (7)</b>	8,00 €
<b>PIATTO DI FORMAGGI E AFFETTATI MISTI (1 - 7)</b>	12,00 €
<b>PIATTO DELLA CASA MISTO (8)</b> Salumi, torte salate, crostini	10,00 €
<b>PIATTO DELLA CASA VEGETARIANO (1 - 7)</b> Misto di formaggi, torte salate, crostini	10,00 €
<b>BATTUTA AL COLTELLO DI CARNE (10)</b> Limousinne di Torriglia	10,00 €
<b>BRESAOLA RUCOLA E GRANA (7)</b>	9,00 €
<b>ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO (4 - 7)</b>	50 gr. 7,00 € 100 gr. 13,00 €
<b>BRUSCHETTE (1 - 4 - 7 - 8)</b>	
Pomodori, olio, sale	3,00 €
Crudo, prugne, gorgonzola	3,00 €
Spianata calabra, formaggio silano	3,00 €
Pesto, pomodorini	3,00 €
Lardo di Patanegra, miele, noci	4,00 €
Acciughe del Cantabrico, burro	4,00 €



# FOOD

<b>PRODOTTI TIPICI LIGURI</b> (1 - 3 - 7)	9,00 €
Torte salate selezionate (a seconda della disponibilità) Pasqualina/Baciocca/Riso/Verdure (porri, carciofi, zucca)	
<b>BURRATA CON ACCIUGHE</b> (4 - 7 - 8)	11,00 €
Del Cantabrico, marmellata di fichi, granella di pistacchio	
<b>DEGUSTAZIONE DELLO ZIO REGINALDO</b> (1 - 4 - 7 - 8 - 10)	15,00 €
Burrata con acciughe del Cantabrico Mezza battuta al coltello di carne Limousinne Bruschetta con lardo di Patanegra, miele, noci	
<b>SALMONE AFFUMICATO</b> (4 - 8)	11,00 €
<b>PASTRAMI DI SALMONE</b> (4)	12,00 €
Piatto tipico della cucina Orientale, nato come tecnica di conservazione della carne. Oggi grazie allo straordinario gusto è diventato molto popolare come Street Food. Il filetto di salmone viene marinato con sale, sciroppo d'acero e spezie.	
<b>POKER DI TERRA</b> (1)	20,00 €
Mezza battuta di carne 1 Bruschetta con lardo di patanegra 1 Crostone con salsiccia cruda Speck	



# FOOD

---

## **POKER VEGETARIANO** (1 - 5 - 7 - 8) 20,00 €

Burrata con granella di pistacchio e marmellata di fichi

Formaggi

Torta di verdura

Bruschetta al pomodoro

Bruschetta pesto e pomodorini

## **INVERNALE** (1 - 7) 15,00 €

Mezza battuta di carne

Pecorino al Chianti

1 Crostone con salsiccia cruda

## **SFIZIOSO** (5 - 7) 20,00 €

Pastrami di salmone

Funghi porcini della Valtellina

Pecorino ai mirtilli

Torta di verdura



# BAR

---

## BIRRE

Zio Reginaldo propone una selezione prodotta dal birrifico artigianale Birra PlurAle di Montoggio (GE). Si tratta di birre tipo "Ale", che si differenziano dalla "solita chiara" per aromi e sapori più intensi e variegati.

**GOLDEN ALE** 6,00 €  
Gradazione 5,1%  
Aroma e gusto superiori alle birre industriali, pur rimanendo dissetante e beverina.

**AMERICAN PALE ALE** 6,00 €  
Gradazione 5,5%  
Con luppoli del Pacific North West, che conferiscono note erbacee e fruttate.

**INDIA PALE ALE** 6,00 €  
Gradazione 7,1%  
Erano le "Ale" luppolate scelte dagli inglesi per essere inviate in India nel XVII secolo.

**WHITE ALE** 6,00 €  
Gradazione 4,5%  
Birra di frumento, caratterizzata dalla delicata speziatura con scorze di bergamotto.

**SUMMER ALE** 6,00 €  
Gradazione 3,8%  
Birra stagionale estiva, leggera, dissetante, con carattere luppoloso dall'aroma erbaceo dei luppoli americani.

**WINTER ALE** 6,00 €  
Gradazione 6,5%  
Birra stagionale invernale, colore marrone scuro, ma dal corpo leggero. Note tostate al naso.

**HONEY ALE** 6,00 €  
Gradazione 5,5%  
Birra rossa al miele di Castagno. In bocca dolce, con note maltate e di miele, che riportano al nostro territorio.

**SMOKED ALE** 6,00 €  
Gradazione 5,5%  
Birra Rossa affumicata, ottenuta utilizzando malti essiccati al fumo di legna di faggio.

# BAR

---

## DISTILLATI

WHISKY (Scotch Single Malt 12 anni)

Caol - Ila (Isola Islay)	7,00 €
Glenfiddich (Spey Side)	7,00 €
Glenkinchie (Lowlands)	7,00 €

## BAS ARMAGNAC

Hors D'Age	7,00 €
------------	--------

## GRAPPE DOMENIS 1898

L'azienda, fondata nel 1898 da Pietro Domenis a Cividale del Friuli (UD), già dalle sue origini si occupa della distillazione di materie prime differenti, quali vinacce bianche, nere e frutta. Il metodo di distillazione Domenis viene brevettato, diventando sinonimo di qualità: si tratta di un impianto a metodo discontinuo costituito da alambicchi in rame, a vapore diretto e a bassa pressione.

Riserva Gradaia	3,50 €
Refosco Neri	3,50 €
Storica Nera	5,00 €

## RUM

Matuzalem Gran Riserva 15 anni	6,00 €
--------------------------------	--------

## BIBITE

GALVANINA BIO	3,50 €
---------------	--------

Galvanina Century Bio è una linea di bevande frizzanti biologiche di altissima qualità e innovazione. Vengono realizzate utilizzando un'antica ricetta e un metodo artigianale che Galvanina ha saputo custodire gelosamente sin dal 1847, rielaborandolo nel 1901.

GALVANINA BIO ARANCIATA	3,50 €
-------------------------	--------

Utilizza una varietà speciale di arancia bionda siciliana. La spremitura a freddo trattiene il sapore del frutto originale.

GALVANINA BIO LIMONATA	3,50 €
------------------------	--------

Prodotta con l'impiego di limoni mediterranei, raccolti a mano da piante secolari di Sicilia, nella zona di Bagheria.

# BAR

---

**GALVANINA BIO CHINOTTO** 3,50 €  
Prodotto biologico senza conservanti o aromi artificiali.  
Composto da acqua Galvanina e aromi naturali di chinotto.

**COCA COLA** 3,00 €

## SUCCHI

### DIFRUTTA

DiFrutta nasce da un'idea organica di mondo dove la terra, come una grande madre, dona i suoi preziosi frutti, ciascuno con le sue caratteristiche nutrizionali. Con la sua lunga esperienza e anni di ricerca, DiFrutta ha creato una gamma di succhi selezionati e rigorosamente Made in Italy.

**Pera** 3,00 €

**Pesca** 3,00 €

**Pompelmo** 3,00 €

**ACE** 3,00 €

**ACQUA MOOD** 1,50 €

Mood cambia così il modo di concepire la classica bottiglietta d'acqua: un veicolo in grado di trasmettere una sensazione di benessere completa, appagando sia corpo che mente.

**CAFFÈ** 1,00 €