



La Carta dei Vini

La Carta dei Vini

Edizione Speciale 2026

*Una selezione che non segue le mode, ma le persone.
Questa non è una lista tecnica.*

È una raccolta di bottiglie che abbiamo scelto una per una, con la stessa cura con cui pensiamo ogni piatto. Non troverai vini "perché vanno", ma vini che stanno bene qui: con il nostro pesce, con la nostra cucina, con il nostro modo di fare ristorazione.

Abbiamo preferito piccoli produttori alle grandi firme, storie vere alle etichette da copertina. Crediamo in chi lavora bene, con coerenza, in vigna e in cantina.

Nel vino, come in cucina, non serve esagerare: serve equilibrio, verità e gusto.

Che sia un bianco italiano da altitudine o uno Champagne biodinamico, ogni calice che proponiamo è un gesto di fiducia. E un invito a rallentare, ad ascoltare, a gustare davvero.

Perché ci piacciono: perché non urlano, ma parlano chiaro; perché non sono tutti uguali, ma nemmeno pretenziosi; perché vengono da chi lavora bene, lontano dal rumore. Ci piacciono i vini che non devono dimostrare nulla, ma che sorprendono con discrezione.

Vini fatti da persone, non da strategie. Vini che sanno stare a tavola, con rispetto. Ci piacciono perché sono come noi: sinceri, misurati, veri. E perché raccontano, come ogni piatto che serviamo, un'identità che non si inventa, si coltiva.

La Carta dei Vini

Indice

Vini Bianchi	pag 3 - 22
Vini Frizzanti	pag 23 - 24
Vini Rosé	pag 25 - 27
Vini Rossi	pag 28 - 30
Metodo Classico Italia	pag 31 - 33
Vini Internazionali	pag 34 - 37
Prosecco	pag 38 - 40
Franciacorta Lombardia	pag 41 - 44
Trento DOC - Trentino Alto Adige	pag 45 - 47
Champagne d'Autore	pag 48 - 50
Champagne - Maison d'Identità	pag 51 - 56
Vini Fine Pasto	pag 57

Legenda



Vini Bianchi

Non bianchi qualsiasi. Ma bianchi veri, identitari, in equilibrio tra eleganza e gusto.

Abbiamo scelto bianchi che non servono solo a "rinfrescare il palato". Vogliamo vini che sappiano raccontare un territorio, che abbiano anima e materia, che accompagnino la nostra cucina di mare con stile ma senza mai imporsi. Nessuna etichetta banale, nessun nome inserito per moda. Solo bottiglie che abbiamo assaggiato, scelto e voluto perché ci somigliano: sincere, sapide, sorprendenti. E soprattutto... buone.

Lombardia

Lugana I Ca' dei Frati

Annata: 2024. Uvaggio: Turbiana 100%. Gradazione: 13%. Affinamento: Acciaio.

Fermentazione: Tradizionale.

Biologico / Biodinamico: No. Cantina: Ca' dei Frati è il riferimento storico del Lugana: stile costante, riconoscibile, senza scorciatoie.

Perché ci piace:

Serve in carta come bianco affidabile e trasversale: accompagna bene tutta la cucina di mare senza mai imporsi.

Abbinamenti consigliati:

Antipasti di mare, primi delicati, pesce al vapore.

Note di degustazione:

Fiori bianchi, agrumi, mandorla fresca. Sorso pieno ma ordinato.



€ 18.00



€ 32.00



€ 60.00



€ 120.00

Riesling Renano “Crinale di Levante” | Alberto Fiori

Annata: 2023. Uvaggio: Riesling Renano 100%. Gradazione: 12,5%. Affinamento: Acciaio.

Fermentazione: Tradizionale.

Biologico / Biodinamico: No. Cantina: Alberto Fiori lavora in Oltrepò Pavese puntando su vini verticali e precisi, senza compromessi aromatici.

Perché ci piace:

È un Riesling secco e teso, molto adatto al mare. In carta rappresenta il bianco “salino”.

Abbinamenti consigliati:

Crudi, ostriche, piatti iodati, cucina acida/sapida.

Note di degustazione:

Agrumi, pietra bagnata, finale asciutto e vibrante.

|  € 34.00 |

Friuli Venezia Giulia

Pinot Grigio – Livio Felluga

Annata: 2024. Uvaggio: Pinot Grigio 100%. Gradazione: 13%. Affinamento: Acciaio.

Fermentazione: Tradizionale.

Biologico / Biodinamico: No. Cantina: Interpretazione friulana seria del Pinot Grigio, lontana dagli stili neutri e turistici.

Perché ci piace:

Serve un Pinot Grigio in carta, ma deve essere da tavola, non da bere distratti.

Abbinamenti consigliati:

Pesce alla griglia, primi di mare, verdure.

Note di degustazione:

Pera, mela, fiori bianchi. Sorso lineare e asciutto.

|  € 35.00 |

Shàris – Livio Felluga

Annata: 2024. Uvaggio: Chardonnay, Ribolla Gialla. Gradazione: 13%. Affinamento: Acciaio.

Fermentazione: Tradizionale.

Biologico / Biodinamico: No. Cantina: Livio Felluga è uno dei nomi che hanno costruito l'identità moderna del Friuli, con uno stile sempre riconoscibile e misurato.

Perché ci piace:

È un bianco che mette tutti d'accordo senza essere banale. Perfetto quando si vuole accompagnare il pasto senza forzare.

Abbinamenti consigliati:

Antipasti di mare, primi leggeri, pesce al vapore o alla griglia delicata.

Note di degustazione:

Frutta a polpa bianca, equilibrio tra freschezza e morbidezza, finale pulito.

|  € 32.00 |

Malvasia Istriana - Kante

Annata: 2022. Uvaggio: Malvasia Istriana 100%. Gradazione: 12%. Affinamento: Acciaio.

Fermentazione: Tradizionale.

Biologico / Biodinamico: Agricoltura sostenibile (non certificata). Cantina: Kante lavora sul Carso con vigneti estremi e una visione molto precisa: vini verticali, salini, legati alla pietra e al vento.

Perché ci piace:

È una Malvasia fuori dagli stereotipi aromatici. Secca, marina, tesa. Un bianco serio, perfetto per la cucina di pesce della Bottega.

Abbinamenti consigliati:

Crudi di pesce, molluschi, piatti iodati, pesce alla brace.

Note di degustazione:

Agrumi, erbe mediterranee, pietra bagnata, Sorso asciutto, profondo, con grande sapidità.

|  € 35.00 |

Friulano – TOROS

Annata: 2024. Uvaggio: Friulano 100%. Gradazione: 13%. Affinamento: Acciaio.

Fermentazione: Tradizionale.

Biologico / Biodinamico: No. Cantina: TOROS lavora con uno stile diretto e senza sovrastrutture, privilegiando la bevibilità e l'identità del vitigno.

Perché ci piace:

È un Friulano vero: asciutto, essenziale, gastronomico. In carta serve un bianco che racconti il territorio senza maquillage.

Abbinamenti consigliati:

Pesce azzurro, seppia, piatti semplici e saporiti.

Note di degustazione:

Erbe di campo, mandorla fresca, finale secco e pulito.

|  € 36.00 |

Ribolla Gialla Anfora – Josko Gravner

Annata: 2016. Uvaggio: Ribolla Gialla 100%. Gradazione: 14%. Affinamento: Anfora, poi botte grande. Fermentazione: Spontanea.

Biologico / Biodinamico: Biodinamico. Cantina: Gravner è un pioniere mondiale della vinificazione in anfora. La Ribolla è il centro della sua visione.

Perché ci piace:

Non è un vino per tutti, ma è giusto che ci sia. Dà identità alla carta e parla a chi cerca profondità.

Abbinamenti consigliati:

Crostacei importanti, piatti strutturati di mare, cucina intensa.

Note di degustazione:

Agrumi maturi, spezie, erbe secche. Bocca profonda e lunghissima.

|  € 110.00 |

Ronco delle Mele – Sauvignon Blanc – Venica & Venica

Annata: 2024. Uvaggio: Sauvignon Blanc 100%. Gradazione: 13,5%. Affinamento: Acciaio.

Fermentazione: Tradizionale.

Biologico / Biodinamico: No. Cantina: Famiglia storica del Collio, specializzata in bianchi di precisione. Lavoro meticoloso in vigna e in cantina, senza eccessi stilistici.

Perché ci piace:

È un Sauvignon che non invade il piatto. In Bottega serve un bianco aromatico che resti gastronomico e pulisca il palato.

Abbinamenti consigliati:

Crudi, carpacci, ostriche, primi delicati di mare.

Note di degustazione:

Agrumi, erbe fini, sorso teso e verticale, finale fresco.

|  € 72.00 |

Veneto

Soave Classico “Foscarino” I Inama

Annata: 2025. Uvaggio: Garganega 100%. Gradazione: 12,5%. Affinamento: Acciaio.

Fermentazione: Tradizionale.

Biologico / Biodinamico: No. Cantina: Inama lavora sulle colline storiche del Soave, su suoli vulcanici, con l'obiettivo di dare profondità a un vitigno spesso sottovalutato.

Perché ci piace:

È un Soave che non è “facile”: rimane elegante ma ha struttura e personalità. In carta serve come bianco serio, non banale.

Abbinamenti consigliati:

Pesce al vapore, primi di mare, verdure, piatti delicati ma sapidi.

Note di degustazione:

Fiori bianchi, agrumi, mandorla. Sorso fresco, minerale, pulito.

|  € 38.00 |

San Vincenzo I Anselmi

Annata: 2025. Uvaggio: Garganega, Chardonnay, Gradazione: 12,5%. Affinamento: Acciaio.
Fermentazione: Tradizionale.

Biologico / Biodinamico: No. Cantina: Anselmi è stato uno dei primi a rompere gli schemi del Veneto, puntando sulla qualità prima delle denominazioni.

Perché ci piace:

È un bianco diretto, leggibile, molto versatile. Perfetto quando il cliente vuole "un buon bianco" senza complicazioni.

Abbinamenti consigliati:

Antipasti di mare, crudi delicati, primi leggeri.

Note di degustazione:

Mela, fiori bianchi, mandorla fresca. Finale asciutto e lineare.

|  € 28.00 |

Piemonte

Roero Arneis "Blangé" I Ceretto

Annata: 2024. Uvaggio: Arneis 100%. Gradazione: 13%. Affinamento: Acciaio.
Fermentazione: Tradizionale.

Biologico / Biodinamico: No. Cantina: Ceretto interpreta l'Arneis con uno stile più elegante e rifinito rispetto alla versione classica.

Perché ci piace:

È l'Arneis "di livello": più preciso, più definito, pensato per chi vuole qualcosa in più senza cambiare stile.

Abbinamenti consigliati:

Crudi delicati, antipasti eleganti, piatti di mare leggeri.

Note di degustazione:

Frutta bianca, fiori, finale pulito e armonico.

|  € 40.00 |

Roero Arneis Recit | Monchiero Carbone

Annata: 2025. Uvaggio: Arneis 100%. Gradazione: 13%. Affinamento: Acciaio.

Fermentazione: Tradizionale.

Biologico / Biodinamico: No. Cantina: Monchiero Carbone lavora l'Arneis in modo pulito e territoriale, puntando sulla bevibilità.

Perché ci piace:

È il bianco di ingresso del Piemonte: semplice, riconoscibile, perfetto per iniziare il pasto.

Abbinamenti consigliati:

Antipasti di mare, fritti leggeri, piatti semplici.

Note di degustazione:

Pera, fiori bianchi, sorso asciutto e scorrevole.

|  € 28.00 |

Timorasso Derthona | Walter Massa

Annata: 2024. Uvaggio: Timorasso 100%. Gradazione: 14%. Affinamento: Acciaio e bottiglia.

Fermentazione: Tradizionale.

Biologico / Biodinamico: No. Cantina: Walter Massa è il produttore che ha riportato il Timorasso al centro del Piemonte, dimostrando che può essere un grande bianco da struttura e longevità.

Perché ci piace:

È il bianco "importante" della sezione: tiene il passo con piatti di mare complessi senza perdere freschezza.

Abbinamenti consigliati:

Crostacei, pesce al forno, primi di mare strutturati.

Note di degustazione:

Frutta gialla, erbe, mineralità marcata. Bocca ampia ma tesa.

|  € 40.00 |

Trentino Alto Adige

Gewürztraminer "Lunare" – Cantina Terlano

Annata: 2023. Uvaggio: Gewürztraminer 100%. Gradazione: 15%. Affinamento: Acciaio e bottiglia.
Fermentazione: Tradizionale.

Biologico / Biodinamico: No. Cantina: Cantina Terlano è un riferimento assoluto per i bianchi altoatesini, con uno stile tecnico e rigoroso.

Perché ci piace:

È un Gewürztraminer aromatico ma composto. In carta serve un vino profumato che resti da tavola, non stucchevole.

Abbinamenti consigliati:

Crostacei, piatti speziati, cucina creativa.

Note di degustazione:

Rosa, spezie fini, frutto maturo ma equilibrato, finale pulito.

|  € 65.00 |

Gewürztraminer Selida - Tramin

Annata: 2024. Uvaggio: Gewürztraminer 100%. Gradazione: 14%. Affinamento: Breve periodo in acciaio su fecce fini. Fermentazione: Controllata in acciaio.

Biologico / Biodinamico: No. Cantina Tramin – Termeno, Alto Adige.

Perché ci piace:

Perché è aromatico ma mai stucchevole. Perché sa parlare al naso con forza e alla bocca con grazia. Un Gewürztraminer che ti conquista per intensità, ma ti resta nel cuore per equilibrio.

Abbinamenti consigliati:

Cucina etnica, piatti speziati, formaggi erborinati.

Note di degustazione:

Avvolgente e ricco, rosa, litchi, spezie orientali e miele. Il sorso è pieno ma elegante, con finale vellutato.

|  € 18.00 |  € 36.00 |

Pinot Bianco "Vorberg" – Cantina Terlano

Annata: 2023. Uvaggio: Pinot Bianco 100%. Gradazione: 13,5%. Affinamento: Acciaio e bottiglia.
Fermentazione: Tradizionale.

Biologico / Biodinamico: No. Cantina: Uno dei Pinot Bianco più longevi d'Italia, prodotto solo nelle annate migliori.

Perché ci piace:

È un bianco di struttura che resta elegante: ideale quando il piatto chiede spessore.

Abbinamenti consigliati:

Pesce al forno, primi importanti, crostacei.

Note di degustazione:

Frutto maturo, mineralità, finale lungo e armonico.

|  € 54.00 |

Sylvaner Valle Isarco – Peter Wachtler

Annata: 2024. Uvaggio: Sylvaner 100%. Gradazione: 12,5%. Affinamento: Acciaio.
Fermentazione: Tradizionale.

Biologico / Biodinamico: Agricoltura sostenibile. Cantina: Peter Wachtler lavora in Valle Isarco con uno stile essenziale e rispettoso del territorio.

Perché ci piace:

È un bianco verticale e pulitissimo, perfetto per chi cerca precisione senza aromi invadenti.

Abbinamenti consigliati:

Crudi delicati, pesce bianco, verdure.

Note di degustazione:

Erbe fini, agrumi leggeri, sorso asciutto e diretto.

|  € 34.00 |

Feldmarschall von Fenner – Müller Thurgau – Tiefenbrunner

Annata: 2022. Uvaggio: Müller Thurgau 100%. Gradazione: 13%. Affinamento: Acciaio.

Fermentazione: Tradizionale.

Biologico / Biodinamico: No. Cantina: Tiefenbrunner coltiva questo vino in alta quota, su pendii estremi della Val di Fosse.

Perché ci piace:

Ribalta l'idea del vitigno: è un bianco teso e profondo, perfetto con il mare.

Abbinamenti consigliati:

Crudi, ostriche, piatti iodati.

Note di degustazione:

Agrumi, erbe alpine, mineralità netta, finale lungo.

|  € 75.00 |

Chardonnay “Mühlanger”

Annata: 2023. Uvaggio: Chardonnay 100%. Gradazione: 14,5%. Affinamento: Acciaio e legno.

Fermentazione: Tradizionale.

Biologico / Biodinamico: No. Cantina: Piccola realtà artigianale concentrata su equilibrio e precisione del frutto.

Perché ci piace:

È uno Chardonnay che non cerca volume: accompagna piatti importanti senza appesantire.

Abbinamenti consigliati:

Pesce al forno, crostacei, primi strutturati di mare.

Note di degustazione:

Frutta gialla, note burrose leggere, buona freschezza finale.

|  € 38.00 |

Emilia Romagna

Albana Secco "Progetto 1" | Leone Conti

Annata: 2024. Uvaggio: Albana 100%. Gradazione: 14,5%. Affinamento: Acciaio.

Fermentazione: Tradizionale.

Biologico / Biodinamico: No. Cantina: Leone Conti lavora l'Albana in chiave secca e contemporanea, puntando su precisione e pulizia più che su potenza.

Perché ci piace:

È l'Albana che funziona con il mare: niente dolcezze, niente pesi inutili.

Serve a raccontare una Romagna diversa.

Abbinamenti consigliati:

Pesce azzurro, primi di mare sapidi, piatti semplici.

Note di degustazione:

Fiori gialli, agrumi, sorso asciutto con chiusura leggermente sapida.

€ 28.00

Aulente Bianco | San Patrignano

Annata: 2023. Uvaggio: Trebbiano, Sauvignon Blanc. Gradazione: 13%. Affinamento: Acciaio.

Fermentazione: Tradizionale.

Biologico / Biodinamico: No. Cantina: San Patrignano interpreta i suoi vini con uno stile ordinato e moderno, pensato per la tavola.

Perché ci piace:

È un bianco elegante ma facile: perfetto per chi vuole restare su profili puliti e riconoscibili.

Abbinamenti consigliati:

Antipasti di mare, primi delicati, crudi semplici.

Note di degustazione:

Frutta bianca, note erbacee leggere, sorso equilibrato.



€ 7.00



€ 26.00

Rebola di Romagna I Ottaviani

Annata: 2025. Uvaggio: Rebola 100%. Gradazione: 13%. Affinamento: Acciaio.

Fermentazione: Tradizionale.

Biologico / Biodinamico: No. Cantina: Ottaviani lavora la Rebola in modo pulito e territoriale, valorizzando freschezza e bevibilità.

Perché ci piace:

È un bianco locale che funziona davvero con il pesce. Dà identità senza complicare la carta.

Abbinamenti consigliati:

Pesce azzurro, fritti leggeri, primi semplici di mare.

Note di degustazione:

Agrumi, fiori bianchi, finale fresco e asciutto.



€ 7.00



€ 30.00

Trebbiano "Tèra" I Fondo San Giuseppe

Annata: 2024. Uvaggio: Trebbiano 100%. Gradazione: 12,5%. Affinamento: Acciaio.

Fermentazione: Spontanea.

Biologico / Biodinamico: Biologico. Cantina: Fondo San Giuseppe lavora in biologico, con interventi minimi e grande rispetto del vitigno.

Perché ci piace:

È un Trebbiano vero, asciutto, diretto. In carta serve come bianco quotidiano ma serio.

Abbinamenti consigliati:

Antipasti di mare, verdure, pesce al vapore.

Note di degustazione:

Mela verde, agrumi, finale secco e pulito.



€ 34.00

Toscana

Viognier I Rocca di Montemassi

Annata: 2022. Uvaggio: Viognier 100%. Gradazione: 13,5%. Affinamento: Acciaio.

Fermentazione: Tradizionale.

Biologico / Biodinamico: No. Cantina: Rocca di Montemassi lavora in Maremma con uno stile pulito e moderno, evitando eccessi aromatici.

Perché ci piace:

È un Viognier misurato: profumato ma non invadente.

Serve quando il cliente cerca morbidezza senza dolcezza.

Abbinamenti consigliati:

Crostacei, primi di mare cremosi, pesce bianco.

Note di degustazione:

Albicocca fresca, fiori bianchi, bocca morbida ma equilibrata.

|  € 30.00 |

Marche

Collemare I Lucarelli

Annata: 2023. Uvaggio: Fiano e Pecorino. Gradazione: 14%. Affinamento: Acciaio.

Fermentazione: Tradizionale.

Biologico / Biodinamico: No. Cantina: Lucarelli è una piccola realtà marchigiana orientata alla bevibilità e al rispetto del territorio.

Perché ci piace:

È il bianco “da stare a tavola”: non invade, non stanca, accompagna.

Serve equilibrio più che effetto.

Abbinamenti consigliati:

Pesce alla griglia, primi di mare, piatti semplici.

Note di degustazione:

Fiori bianchi, frutta fresca, chiusura sapida.



€ 7.00



€ 24.00

Fòcara Blanc de Noir | Lucarelli

Annata: 2023. Uvaggio: 100% Pinot nero. Gradazione: 13%. Affinamento: Acciaio.

Fermentazione: Tradizionale.

Biologico / Biodinamico: No. Cantina: Prende il nome dal promontorio simbolo della costa marchigiana. È la versione più intensa della linea Lucarelli.

Perché ci piace:

Rispetto a Collemare ha più carattere e profondità, ma resta leggibile.

Sta bene quando il piatto sale di intensità.

Abbinamenti consigliati:

Primi saporiti di mare, pesce al forno, piatti mediterranei.

Note di degustazione:

Agrumi maturi, erbe mediterranee, finale asciutto e persistente.

|  € 26.00 |

Verdicchio di Matelica Riserva “Matérgea”

Annata: 2023. Uvaggio: Verdicchio 100%. Gradazione: 14%. Affinamento: Acciaio e bottiglia.

Fermentazione: Tradizionale.

Biologico / Biodinamico: No. Cantina: Produttori di Matelica.

Lavora su un Verdicchio più verticale e strutturato rispetto alla costa.

Perché ci piace:

È il Verdicchio “da tavola importante” della carta: serio, profondo, non modaiolo.

Serve quando il piatto chiede spessore.

Abbinamenti consigliati:

Crostacei, primi strutturati di mare, pesce al forno.

Note di degustazione:

Agrumi maturi, erbe aromatiche, mineralità netta. Finale lungo e pulito.

|  € 30.00 |

Pecorino I Umani Ronchi

Annata: 2023. Uvaggio: Pecorino 100%. Gradazione: 13%. Affinamento: Acciaio.

Fermentazione: Tradizionale.

Biologico / Biodinamico: No. Cantina: Umani Ronchi è una delle cantine più solide del Centro Italia, capace di rendere il Pecorino leggibile e preciso.

Perché ci piace:

È il Pecorino "giusto" per la sala: fresco, sapido, mai aggressivo. Non stanca, non invade il piatto.

Abbinamenti consigliati:

Antipasti di mare, primi delicati, pesce alla griglia.

Note di degustazione:

Agrumi, erbe aromatiche, buona tensione acida. Finale pulito.

€ 32.00

Trebbiano d'Abruzzo I Masciarelli

Annata: 2023. Uvaggio: Trebbiano d'Abruzzo 100%. Gradazione: 13%. Affinamento: Acciaio.

Fermentazione: Tradizionale.

Biologico / Biodinamico: No. Cantina: Masciarelli è il nome che ha reso il Trebbiano d'Abruzzo un vino serio, non banale.

Perché ci piace:

È un Trebbiano equilibrato, lineare, affidabile. Serve quando il cliente vuole "un bianco classico fatto bene".

Abbinamenti consigliati:

Molluschi, pesce bianco, primi semplici di mare.

Note di degustazione:

Mela, fiori bianchi, sorso asciutto e ordinato.

€ 60.00

Campania

Greco di Tufo "Terra d'Uva" | Benito Ferrara

Annata: 2024. Uvaggio: Greco 100%. Gradazione: 13,5%. Affinamento: Acciaio.

Fermentazione: Tradizionale.

Biologico / Biodinamico: No. Cantina: Benito Ferrara è uno dei riferimenti assoluti per il Greco di Tufo, con uno stile rigoroso e territoriale.

Perché ci piace:

È un Greco serio, verticale, con struttura e tensione. Serve quando il piatto sale di intensità.

Abbinamenti consigliati:

Crostacei, primi importanti di mare, piatti strutturati.

Note di degustazione:

Agrumi maturi, pietra focaia, finale sapido e persistente.



€ 34.00

Fiano d'Avellino DOCG "Lessenza" | Mito

Annata: 2024. Uvaggio: Fiano d'Avellino 100%. Gradazione: 13%. Affinamento: In acciaio, seguito da affinamento in bottiglia. Fermentazione: Controllata in acciaio inox.

Biologico / Biodinamico: No. Cantina: Mito – Musco (AV)

Perché ci piace:

È un bianco che sa essere serio senza diventare rigido. Il Fiano è uno dei grandi vini italiani e, in questa versione, racconta la freschezza dell'Irpinia con uno stile pulito, diretto, moderno.

Abbinamenti consigliati:

Alici marinate, insalate di mare.

Note di degustazione:

Colore giallo paglierino con riflessi dorati e verdognoli. Al naso, note di frutta esotica, scorza di limone, timo e acacia. Al palato è fresco, minerale e persistente, con un retrogusto floreale e sentori di frutta fresca.



€ 28.00

Falanghina | Masseria Altemura

Annata: 2024. Uvaggio: Falanghina 100%. Gradazione: 12,5%. Affinamento: Acciaio.

Fermentazione: Tradizionale.

Biologico / Biodinamico: No. Cantina: Masseria Altemura interpreta i vitigni pugliesi con uno stile ordinato e contemporaneo.

Perché ci piace:

È una Falanghina fresca, non caricata. Porta il Sud in carta senza appesantire.

Abbinamenti consigliati:

Antipasti di mare, crudi delicati, pesce alla griglia.

Note di degustazione:

Agrumi, fiori bianchi, sorso snello e sapido.

|  € 28.00 |

Verdeca | I Pàstini

Annata: 2025. Uvaggio: Verdeca 100%. Gradazione: 12,5%. Affinamento: Acciaio.

Fermentazione: Tradizionale.

Biologico / Biodinamico: No. Cantina: I Pàstini sono uno dei riferimenti per i bianchi della Valle d'Itria, con uno stile fedele al territorio.

Perché ci piace:

È un bianco asciutto e marino, poco conosciuto ma perfetto con il pesce.

Aggiunge identità alla carta.

Abbinamenti consigliati:

Crudi, molluschi, primi semplici di mare.

Note di degustazione:

Erbe mediterranee, agrumi, finale secco e pulito.

|  € 26.00 |

Greco Bianco "Timpa del Principe" I Ferrocinto

Annata: 2024. Uvaggio: Greco Bianco 100%. Gradazione: 13%. Affinamento: Acciaio.

Fermentazione: Tradizionale.

Biologico / Biodinamico: Sì. Cantina: Ferrocinto è una delle realtà più serie della Calabria contemporanea, con un lavoro agricolo pulito e riconoscibile.

Perché ci piace:

È un bianco del Sud luminoso e preciso, non pesante.

Porta mediterraneità senza perdere freschezza.

Abbinamenti consigliati:

Pesce alla griglia, primi di mare, piatti semplici ma saporiti.

Note di degustazione:

Frutta gialla, erbe mediterranee, sorso morbido ma sostenuto.



€ 26.00

Pecorello I Ferrocinto

Annata: 2024. Uvaggio: Pecorello 100%. Gradazione: 13%.

Affinamento: Sur lies per 6 mesi in acciaio. Fermentazione: 13-15 °C.

Biologico / Biodinamico: No.

Perché ci piace:

Perché è sincero. Racconta il territorio senza bisogno di spiegazioni.

Abbinamenti consigliati:

Antipasti di mare, primi, cucina mediterranea.

Note di degustazione:

Agrumi, erbe mediterranee, sapidità e finale pulito.



€ 28.00

Sardegna

Vermentino di Sardegna | Argiolas | Costamolino

Annata: 2025. Uvaggio: Vermentino 100%. Gradazione: 13%. Affinamento: Acciaio.

Fermentazione: Tradizionale.

Biologico / Biodinamico: No. Cantina: Argiolas è una delle cantine storiche della Sardegna, riferimento per equilibrio e affidabilità.

Perché ci piace:

È un Vermentino pulito, lineare, riconoscibile. Funziona sempre a tavola, senza stancare.

Abbinamenti consigliati:

Antipasti di mare, crostacei, primi leggeri.

Note di degustazione:

Agrumi, fiori bianchi, sorso fresco e armonico.



€ 18.00



€ 30.00

Vermentino di Gallura DOCG | Tenute Oskiros

Annata: 2023. Uvaggio: Vermentino 100%. Gradazione: 13,5%. Affinamento: Acciaio.

Fermentazione: Tradizionale.

Biologico / Biodinamico: No. Cantina: Tenute Oskiros lavora in Gallura con attenzione alla freschezza e alla precisione stilistica.

Perché ci piace:

È più strutturato rispetto al Vermentino base, ma resta secco e marino.

Ottimo con il pesce.

Abbinamenti consigliati:

Crudi strutturati, primi di mare, pesce al forno.

Note di degustazione:

Agrumi maturi, macchia mediterranea, finale sapido.

|  € 32.00 |

Vini Frizzanti

Freschezza, immediatezza, semplicità. Ma ben fatte.

Le bollicine leggere hanno una dignità che spesso viene sottovalutata. In realtà, quando sono vere, sanno accompagnare con grazia i piatti più delicati, valorizzare una frittura, aprire il pasto con leggerezza e gusto. Qui non troverete vini "ruffiani" o spumette da compromesso: solo frizzanti autentici, puliti, coerenti, che sanno fare bene il loro mestiere. E lo fanno con gentilezza.

Pinot Nero Frizzante "Pandora" | Vicobarone

Annata: 2024. Uvaggio: Pinot Nero 100%. Gradazione: 12%. Affinamento: Rifermentazione.

Fermentazione: Tradizionale.

Biologico / Biodinamico: No. Cantina: Vicobarone lavora il Pinot Nero con uno stile personale e pulito.

Perché ci piace:

È insolito, secco, elegante. Non cerca l'effetto facile.

Abbinamenti consigliati:

Antipasti, fritti leggeri, cucina informale.

Note di degustazione:

Frutti rossi delicati, agrumi, buona tensione.



€ 7.00



€ 28.00

Pignoletto Frizzante DOCG | Cinti

Annata: 2024. Uvaggio: Grechetto Gentile 100%. Gradazione: 12,5%.

Affinamento: Rifermentazione naturale. Fermentazione: Tradizionale.

Biologico / Biodinamico: No. Cantina: Cinti è una delle realtà storiche dei Colli Bolognesi.

Perché ci piace:

È asciutto, diretto, sincero. Un frizzante vero, gastronomico.

Abbinamenti consigliati:

Aperitivo, fritti di mare, piatti semplici.

Note di degustazione:

Mela verde, agrumi, note erbacee.



€ 7.00



€ 26.00

Ribolla Gialla Spumantizzata | Bodigoi

Annata: 2024. Uvaggio: Ribolla Gialla 100%. Gradazione: 12%. Affinamento: Spumantizzazione.

Fermentazione: Tradizionale.

Biologico / Biodinamico: No. Cantina: Bodigoi è una piccola realtà friulana coerente e pulita.

Perché ci piace:

È salina, verticale, molto marina. Perfetta con il pesce crudo.

Abbinamenti consigliati:

Crudi, ostriche, molluschi.

Note di degustazione:

Agrumi, pietra bagnata, finale iodato.

|  € 26.00 |

Esther – Spumante Brut | Lucarelli

Annata: 2024. Uvaggio: Bianchetto, Verdicchio e Pecorino. Gradazione: 12%.

Affinamento: Spumantizzazione. Fermentazione: Tradizionale.

Biologico / Biodinamico: No. Cantina: Lucarelli interpreta i vitigni marchigiani con sensibilità.

Perché ci piace:

È elegante, misurato, identitario. Fuori dai percorsi standard.

Abbinamenti consigliati:

Aperitivo, antipasti di mare, crudi delicati.

Note di degustazione:

Fiori bianchi, agrumi, sorso fine.

|  € 26.00 |

Vini Rosé

Non modaioli. Non timidi. Solo veri. I rosati non sono una via di mezzo. Quando nascono da uve giuste, vinificate con criterio, sanno essere gastronomici, affilati, freschi e profondi. Perfetti con il pesce, sorprendenti con i piatti più intensi, eleganti con tutto. Abbiamo scelto solo rosati con identità, capaci di raccontare il territorio senza fronzoli. Niente rosa confetto. Solo bottiglie che sanno cosa dire. E lo dicono con stile.

Lombardia

Rosa dei Frati | Ca' dei Frati

Annata: 2024. Uvaggio: Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera. Gradazione: 12,5%.

Affinamento: Acciaio. Fermentazione: Tradizionale.

Biologico / Biodinamico: No. Cantina: Ca' dei Frati è un riferimento assoluto sul Garda, capace di dare identità anche ai rosati.

Perché ci piace:

È uno dei rosé più affidabili in assoluto: elegante, pulito, gastronomico.

Piace a tutti ma non è banale.

Abbinamenti consigliati:

Crudi di pesce, antipasti di mare, primi leggeri.

Note di degustazione:

Fragolina, agrumi delicati, sorso fresco e asciutto.



€ 18.00



€ 32.00



€ 60.00

Puglia

Zinzula Rosato | Masseria Altemura

Annata: 2024. Uvaggio: Negroamaro 100%. Gradazione: 12,5%. Affinamento: Acciaio.

Fermentazione: Tradizionale.

Biologico / Biodinamico: No. Cantina: Masseria Altemura lavora il Negroamaro in chiave moderna, mantenendo identità.

Perché ci piace:

È un rosato mediterraneo ma equilibrato. Porta il Sud senza appesantire.

Abbinamenti consigliati:

Crostacei, primi di mare, piatti saporiti.

Note di degustazione:

Melograno, ciliegia, finale sapido.



€ 30.00

Marche

Centovie Rosato | Umani Ronchi

Annata: 2024. Uvaggio: Montepulciano 100%. Gradazione: 12,5%. Affinamento: Acciaio.

Fermentazione: Tradizionale.

Biologico / Biodinamico: No. Cantina: Umani Ronchi garantisce pulizia e coerenza anche nelle versioni rosate.

Perché ci piace:

È diretto, facile da capire, funziona davvero con la cucina.

Abbinamenti consigliati:

Antipasti di mare, primi leggeri, piatti estivi.

Note di degustazione:

Fragola, agrumi, bocca agile.



€ 7.00



€ 28.00

Piemonte

Airone '55

Annata: 2025. Uvaggio: Nebbiolo 100%. Gradazione: 14%. Affinamento: Acciaio.

Fermentazione: Tradizionale.

Biologico / Biodinamico: No. Cantina: Cascina Morassino.

Perché ci piace:

Perché ha personalità.

Abbinamenti consigliati:

Tartare, crudi, piatti delicati ma con carattere.

Note di degustazione:

Elegante e verticale, rosa, fragolina, struttura sottile ma presente.



€ 34.00

Vini Rossi

Carattere, profondità, equilibrio. Anche fuori dagli schemi.

I vini rossi, anche in un ristorante di pesce, trovano spazio e armonia. Ma devono avere il passo giusto: eleganti, mai invadenti, capaci di accompagnare piatti strutturati, speziati, affumicati o carni bianche. Abbiamo selezionato rossi identitari, spesso da vitigni autoctoni, con una materia fine e un'anima gastronomica. Niente muscoli. Solo equilibrio e verità nel calice.

Abruzzo

Montepulciano d'Abruzzo | Masciarelli

Annata: 2021. Uvaggio: Montepulciano 100%. Gradazione: 14,5%. Affinamento: Acciaio.

Fermentazione: Tradizionale.

Biologico / Biodinamico: No. Cantina: Masciarelli è il nome che ha dato dignità moderna al Montepulciano d'Abruzzo, rendendolo riconoscibile e affidabile.

Perché ci piace:

È un rosso equilibrato, non pesante, che può stare anche vicino al mare senza forzature.

Abbinamenti consigliati:

Zuppe di pesce, primi di mare strutturati, cucina mediterranea.

Note di degustazione:

Frutto rosso maturo, tannino morbido, finale asciutto.



€ 44.00

Vertigo | Livio Felluga

Annata: 2022. Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon. Gradazione: 13,5%.

Affinamento: Acciaio e legno. Fermentazione: Tradizionale.

Biologico / Biodinamico: No. Cantina: Livio Felluga firma anche i rossi con la stessa precisione che ha reso celebri i suoi bianchi.

Perché ci piace:

È un rosso moderno, pulito, mai aggressivo. Sta bene a tavola senza dominare.

Abbinamenti consigliati:

Tonno, pesce spada, primi importanti di mare.

Note di degustazione:

Frutta scura, spezie leggere, bocca morbida.



€ 7.00



€ 28.00

Merlot "Murzul" | Magnas

Annata: 2022. Uvaggio: Merlot 100%. Gradazione: 14,5%. Affinamento: Acciaio e legno grande. Fermentazione: Tradizionale.

Biologico / Biodinamico: No. Cantina: Magnas interpreta il Merlot friulano con uno stile elegante e misurato.

Perché ci piace:

È uno dei pochi rossi davvero adatti al mare: fine, pulito, senza peso.

Abbinamenti consigliati:

Tonno, pesce spada, primi di mare strutturati.

Note di degustazione:

Frutti rossi, erbe, tannino setoso.



€ 34.00

Emilia Romagna

Romagna Sangiovese per Appassimento I Galante

Annata: 2023. Uvaggio: Sangiovese 100%. Gradazione: 14,5%. Affinamento: Legno.

Fermentazione: Tradizionale.

Biologico / Biodinamico: No. Cantina: Un Sangiovese lavorato con appassimento per dare concentrazione e profondità.

Perché ci piace:

È il rosso "fuori asse" della carta: dichiarato, intenso, non marino.

Abbinamenti consigliati:

Piatti ricchi, cucina strutturata, fine pasto.

Note di degustazione:

Frutta matura, note balsamiche, finale caldo.



€ 7.00



€ 26.00

Re di Noce I Balia di Zola

Annata: 2021. Uvaggio: Sangiovese 100%. Gradazione: 13%. Affinamento: Legno.

Fermentazione: Tradizionale.

Biologico / Biodinamico: No. Cantina: Balia di Zola lavora sui Colli Bolognesi con uno stile deciso ma controllato.

Perché ci piace:

È un rosso di carattere, per chi cerca struttura senza eccessi.

Abbinamenti consigliati:

Piatti saporiti, carni bianche, cucina importante.

Note di degustazione:

Ribes nero, spezie, tannino presente ma maturo.



€ 32.00

Metodo Classico Italia

Quando la bollicina è una scelta di profondità. Il Metodo Classico Italiano non ha bisogno di emulare nessuno. È un mondo vario, affascinante, fatto di territori unici e di artigiani che scelgono la strada più lunga per ottenere il meglio. Bollicine affinate sui lieviti, capaci di esprimere tensione, freschezza, carattere. Qui trovate bottiglie vere, senza make-up: crudi, crostacei, piatti saporiti trovano compagni raffinati ma mai noiosi. Perché la bollicina, quando è fatta bene, non accompagna soltanto. Eleva.

Lambrusco di Sorbara – Metodo Classico I Bellei

Annata: 2022. Uvaggio: Lambrusco di Sorbara 100%. Gradazione: 12%.

Affinamento: Metodo Classico sui lieviti. Fermentazione: Tradizionale.

Biologico / Biodinamico: No. Cantina: Bellei è una delle poche realtà ad aver portato il Lambrusco fuori dagli stereotipi, lavorando sulla secchezza e sulla precisione.

Perché ci piace:

È un Metodo Classico emiliano vero: secco, verticale, gastronomico.

Non è un vino "simpatico", è un vino serio.

Abbinamenti consigliati:

Crudi di pesce, fritti leggeri, antipasti di mare.

Note di degustazione:

Agrumi, fragolina, bollicina fine, chiusura asciutta.



€ 30.00

Vindice | Metodo Classico | Poggio della Dogana

Annata: 2022. Uvaggio: Uve autoctone Sangiovese. Gradazione: 12,5%.

Affinamento: Metodo Classico. Fermentazione: Tradizionale.

Biologico / Biodinamico: —. Cantina: Poggio della Dogana interpreta la Romagna con uno stile essenziale e contemporaneo.

Perché ci piace:

È una bollicina territoriale, non costruita. Racconta una Romagna diversa, più sottile.

Abbinamenti consigliati:

Antipasti di mare, primi delicati, crudi.

Note di degustazione:

Agrumi, lieviti fini, finale fresco.

|  € 36.00 |

Oltrepò Pavese Brut Nature | Oltrenero

Annata: 2019. Uvaggio: Pinot Nero 100%. Gradazione: 12,5%. Affinamento: Metodo Classico.

Fermentazione: Tradizionale.

Biologico / Biodinamico: No. Cantina: Tenuta il Bosco.

Perché ci piace:

È secco, diretto, verticale. Per chi cerca precisione più che morbidezza.

Abbinamenti consigliati:

Ostiche, crudi, piatti iodati.

Note di degustazione:

Agrumi, crosta di pane, chiusura netta.

|  € 42.00 |

Alta Langa DOCG Extra Brut | Bera

Annata: 2020. Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay. Gradazione: 12,5%.

Affinamento: Metodo Classico. Fermentazione: Tradizionale.

Biologico / Biodinamico: —. Cantina: Bera è una cantina storica che lavora con sobrietà e rispetto della materia.

Perché ci piace:

È un Metodo Classico elegante e misurato, senza forzature.

Abbinamenti consigliati:

Antipasti di mare, crudi, primi leggeri.

Note di degustazione:

Agrumi, fiori, bollicina armonica.

|  € 40.00 |

Vini Internazionali

Un viaggio tra i bianchi che parlano lingue diverse, ma che si capiscono benissimo con il nostro mare. Nessuna scelta costruita: ogni vino qui racconta un luogo, un clima, una tradizione. Vini eleganti, gastronomici, autentici. Pensati per accompagnare piatti veri, senza coprire. Per chi ama il gusto della verità, anche in bottiglia.

Chablis | Domaine Damelin

Annata: 2022. Uvaggio: Chardonnay 100%. Gradazione: 12,5%. Affinamento: Acciaio.
Fermentazione: Tradizionale.

Biologico / Biodinamico: No. Cantina: Damelin è una delle maison storiche di Chablis, con uno stile classico e fedele al territorio.

Perché ci piace:

È lo Chardonnay più "marino" che esista: niente legno, solo pietra e freschezza. In carta serve come riferimento assoluto.

Abbinamenti consigliati:

Crudi di pesce, ostriche, molluschi, piatti iodati.

Note di degustazione:

Agrumi, gesso, fiori bianchi, Sorso teso, secco, minerale.



€ 34.00

Assyrtiko | Domaine Argyros

Annata: 2022. Uvaggio: Assyrtiko 100%. Gradazione: 14,5%. Affinamento: Acciaio.

Fermentazione: Tradizionale.

Biologico / Biodinamico: —. Cantina: Argyros è il riferimento assoluto per Santorini, con vigne antiche su suoli vulcanici.

Perché ci piace:

È un bianco estremo ma chiarissimo: sale, vento, roccia. In carta serve come vino identitario.

Abbinamenti consigliati:

Crudi, ostriche, crostacei, pesce bianco.

Note di degustazione:

Agrumi, note saline, pietra lavica. Sorso secco e verticale.

|  € 60.00 |

Albariño “Mar de Viñas” | Adegas Gran Vinum

Annata: 2024. Uvaggio: Albariño 100%. Gradazione: 12,5%. Affinamento: Acciaio.

Fermentazione: Tradizionale.

Biologico / Biodinamico: No. Cantina: Cantina galiziana focalizzata sui bianchi atlantici da pesce.

Perché ci piace:

È diretto, fresco, salino. Parla la stessa lingua della nostra cucina.

Abbinamenti consigliati:

Crudi, frutti di mare, crostacei.

Note di degustazione:

Mela verde, agrumi, note marine. Sorso dissetante.

|  € 32.00 |

Côtes de Provence Rosé | Domaine La Rouillère

Annata: 2024. Uvaggio: Grenache, Cinsault, Syrah. Gradazione: 12,5%. Affinamento: Acciaio.
Fermentazione: Tradizionale.

Biologico / Biodinamico: No. Cantina: La Rouillère lavora nel cuore della Provenza, con uno stile secco e gastronomico.

Perché ci piace:

Non è un rosé da foto: è un rosé da mangiare. Pulito, serio, affidabile.

Abbinamenti consigliati:

Antipasti di mare, crudi, piatti estivi.

Note di degustazione:

Frutti rossi delicati, agrumi, grande freschezza.

|  € 34.00 |

Côtes de Provence AOC Rosé "M" | Château Minuty

Annata: 2024. Uvaggio: Grenache, Cinsault, Syrah. Gradazione: 13%. Affinamento: Acciaio.
Fermentazione: Tradizionale.

Biologico / Biodinamico: No. Cantina: Château Minuty è uno dei riferimenti storici della Provenza, con uno stile riconoscibile, preciso e costante nel tempo.

Perché ci piace:

È un rosé gastronomico vero: secco, pulito, misurato. Non nasce per stupire, ma per stare a tavola. Perfettamente allineato alla cucina di mare della Bottega.

Abbinamenti consigliati:

Crudi di pesce, antipasti di mare, primi leggeri, cucina estiva.

Note di degustazione:

Fragolina delicata, agrumi, leggere note floreali. Sorso fresco, asciutto, scorrevole.

 € 7.00 |  € 38.00

Bourgogne Pinot Noir | Domaine Y. Clerget

Annata: 2022. Uvaggio: Pinot Noir 100%. Gradazione: 12,5%. Affinamento: Legno usato.

Fermentazione: Tradizionale.

Biologico / Biodinamico: No. Cantina: Y. Clerget è una delle famiglie storiche della Borgogna.

Perché ci piace:

È il rosso internazionale più adatto al mare: fine, leggero, profondo senza peso.

Abbinamenti consigliati:

Tonno, pesce al forno, crostacei importanti.

Note di degustazione:

Ciliegia, spezie leggere, finale elegante.

|  € 70.00 |

Prosecco

La semplicità, quando è fatta bene, è una forma di eleganza. Il Prosecco è spesso maltrattato da etichette industriali e bollicine senz'anima. Ma il vero Prosecco - quello di Valdobbiadene, lavorato con cura e rispetto - sa essere luminoso, nitido, minerale. Non pretende di essere ciò che non è: accompagna con leggerezza e grazia. Per questo abbiamo scelto solo bottiglie che riflettono il territorio e non le mode. Bollicine oneste, precise, che valorizzano la nostra cucina di mare senza sovrastarla. Un invito alla semplicità ben fatta.

Prosecco d'AsoLO DOCG | Osservatorio del Re

Annata: 2025. Uvaggio: Glera 80%, Pinot bianco 20%. Gradazione: 11,5%. Affinamento: Charmat. Fermentazione: Tradizionale.

Biologico / Biodinamico: No. Cantina: Osservatorio del Re lavora sull'AsoLO DOCG con uno stile secco e rigoroso, lontano dai Prosecco aromatici facili.

Perché ci piace:

È un Prosecco serio e gastronomico, pensato per stare a tavola più che per l'aperitivo rumoroso.

Abbinamenti consigliati:

Antipasti di mare, crudi delicati, aperitivo misurato.

Note di degustazione:

Mela verde, agrumi, fiori bianchi. Sorso asciutto e pulito.



€ 32.00

Foss Marai Extra Dry | Foss Marai

Annata: 2024. Uvaggio: Glera 100%. Gradazione: 11%. Affinamento: Charmat.

Fermentazione: Tradizionale.

Biologico / Biodinamico: No. Cantina: Versione leggermente più morbida del Brut.

Perché ci piace:

Mantiene pulizia e bevibilità con un filo di rotondità in più.

Abbinamenti consigliati:

Aperitivo, piatti semplici, fritti leggeri.

Note di degustazione:

Frutta a polpa bianca, fiori, finale morbido ma pulito.



€ 18.00



€ 30.00

Foss Marai Cartizze Superiore DOCG | Foss Marai

Annata: 2024. Uvaggio: Glera 100%. Gradazione: 11,5%. Affinamento: Charmat.

Fermentazione: Tradizionale.

Biologico / Biodinamico: No. Cantina: Cartizze proveniente dalla zona storica più vocata.

Perché ci piace:

È più ricco e profondo, ma resta elegante e misurato.

Abbinamenti consigliati:

Aperitivo importante, piatti delicati, fine pasto leggero.

Note di degustazione:

Frutta matura, agrumi, maggiore complessità.



€ 40.00

Brut Millesimato | Foss Marai

Annata: 2024. Uvaggio: Glera 100%. Gradazione: 11%. Affinamento: Charmat.

Fermentazione: Tradizionale.

Biologico / Biodinamico: No. Cantina: Foss Marai è una delle realtà più affidabili del territorio proseccaro.

Perché ci piace:

È secco, diretto, senza zuccheri inutili. Funziona sempre.

Abbinamenti consigliati:

Aperitivo, antipasti di mare, fritti leggeri.

Note di degustazione:

Mela verde, agrumi, finale fresco.



Brut Rosé - Foss Marai

Annata: 2024. Uvaggio: Merlot, Pinot nero 100%. Gradazione: 11%. Affinamento: Charmat.

Fermentazione: Tradizionale.

Biologico / Biodinamico: No. Cantina: Foss Marai è una delle realtà più affidabili del territorio proseccaro.

Perché ci piace:

Perché è diretto, pulito, senza complicazioni. Apre il momento e lo accompagna con leggerezza.

Abbinamenti consigliati:

Aperitivo, crudi, momenti leggeri.

Note di degustazione:

Fresco e delicato, piccoli frutti rossi, fiori e una bollicina fine e scorrevole.



Franciacorta - Lombardia

Tempo, equilibrio, rispetto. Bollicine italiane che sanno cosa vogliono. La Franciacorta non è solo un metodo: è un territorio preciso, fatto di colline moreniche, luce riflessa e mani esperte. Abbiamo selezionato solo etichette che non inseguono l'apparenza, ma puntano alla sostanza. Bollicine nitide, raffinate, che parlano con discrezione ma restano a lungo. Perfette con i crudi, con i piatti delicati, con chi ama la precisione senza rigidità. La vera eleganza, in fondo, non ha bisogno di esibizioni.

Ferghettina

Ferghettina Brut | Ferghettina

Annata: 2021. Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero. Gradazione: 12,5%.

Affinamento: Metodo Classico sui lieviti. Fermentazione: Tradizionale.

Biologico / Biodinamico: No. Cantina: Ferghettina è una delle realtà più solide e riconoscibili della Franciacorta, con uno stile costante e preciso.

Perché ci piace:

È una bollicina equilibrata, affidabile, che accompagna il pasto senza mai sovrastarlo.

Abbinamenti consigliati:

Antipasti di mare, crudi delicati, primi leggeri.

Note di degustazione:

Agrumi, fiori bianchi, lieviti fini. Sorso fresco e armonico.

|  € 50.00 |

Ferghettina Satèn | Ferghettina

Annata: 2021. Uvaggio: Chardonnay 100%. Gradazione: 12,5%.

Affinamento: Metodo Classico sui lieviti. Fermentazione: Tradizionale.

Biologico / Biodinamico: No. Cantina: Versione Satèn della casa, giocata su morbidezza e finezza.

Perché ci piace:

È più gentile e vellutato, perfetto quando si cerca una bollicina meno incisiva ma non banale.

Abbinamenti consigliati:

Pesce al vapore, carpacci, primi delicati.

Note di degustazione:

Frutta a polpa bianca, fiori, note di pane. Bocca rotonda.



Ferghettina Rosé | Ferghettina

Annata: 2021. Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay. Gradazione: 12,5%.

Affinamento: Metodo Classico sui lieviti. Fermentazione: Tradizionale.

Biologico / Biodinamico: No. Cantina: Rosé di impostazione classica, costruito sull'eleganza più che sull'impatto.

Perché ci piace:

È fine, asciutto, gastronomico. Un rosé da tavola vero.

Abbinamenti consigliati:

Crostacei, primi di mare, pesce al forno.

Note di degustazione:

Frutti rossi delicati, agrumi, finale pulito.



Ca' del Bosco

Ca' del Bosco Cuvée Prestige Brut

Annata: 2025. Uvaggio: 75% Chardonnay, 10% Pinot Bianco, 15% Pinot Nero. Gradazione: 12,5%.

Affinamento: 25 mesi sui lieviti. Fermentazione: Parte in acciaio, parte in legno.

Cantina: Ca' del Bosco – Erbusco (BS).

Perché ci piace:

Offre un sorso teso, equilibrato e molto pulito.

Abbinamenti consigliati:

Antipasti, pesce alla griglia, tempura di gamberi.

Note di degustazione:

Note di fiori bianchi, mela e crosta di pane, con un sorso teso ed equilibrato.

|  € 54.00 |

Ca' del Bosco Cuvée Prestige Rosé

Annata: 2025. Uvaggio: 80% Pinot Nero, 20% Chardonnay. Gradazione alcolica: 12,5%.

Affinamento: 30 mesi sui lieviti. Fermentazione: 7 mesi in serbatoi di acciaio termo-condizionati.

Biologico / Biodinamico: Le uve provengono da 18 vigne biologiche certificate.

Cantina: Ca' del Bosco – Erbusco (BS).

Perché ci piace:

Rappresenta lo stile raffinato e distintivo della cantina Ca' del Bosco.

Abbinamenti consigliati:

Antipasti di pesce, crostacei, risotti delicati.

Note di degustazione:

Aromi di frutti rossi, agrumi e fiori bianchi; al palato è fresco, equilibrato e persistente.

|  € 68.00 |

San Cristoforo Brut | San Cristoforo

Annata: 2024. Uvaggio: Chardonnay 100%. Gradazione: 12,5%.

Affinamento: Metodo Classico sui lieviti. Fermentazione: Tradizionale.

Biologico / Biodinamico: No. Cantina: Piccola realtà artigianale, attenta al dettaglio.

Perché ci piace:

È essenziale, diretto, molto marino. Una Franciacorta meno scontata.

Abbinamenti consigliati:

Crudi, molluschi, piatti iodati.

Note di degustazione:

Agrumi, fiori bianchi, chiusura secca.



€ 10.00



€ 42.00

San Cristoforo Rosé | San Cristoforo

Annata: 2023. Uvaggio: Pinot Nero 100%. Gradazione: 12,5%.

Affinamento: Metodo Classico sui lieviti. Fermentazione: Tradizionale.

Biologico / Biodinamico: No. Cantina: Rosé artigianale giocato sulla tensione più che sulla morbidezza.

Perché ci piace:

È asciutto, gastronomico, perfetto con il pesce.

Abbinamenti consigliati:

Crostacei, primi di mare, pesce alla brace.

Note di degustazione:

Frutti rossi delicati, mineralità, finale pulito.



€ 11.00



€ 52.00

Trento DOC - Trentino Alto Adige

L'eleganza nasce in quota. In Trentino, il Metodo Classico si fa montagna. L'altitudine, le escursioni termiche e la precisione enologica creano bollicine affilate, essenziali, capaci di raccontare l'anima più pura delle Alpi. Il Trento DOC non ha bisogno di urla: parla con freschezza, verticalità e rigore. Ideale con crudi, crostacei, piatti delicati e chi cerca un sorso che pulisce, scolpisce e resta. Nessuna scena, solo verità in bollicina.

Trento DOC "Dèkatos" – Roeno

Annata: 2013. Uvaggio: 100% Chardonnay. Gradazione alcolica: 12%.

Affinamento: 120 mesi sullieviti. Fermentazione: 90% in acciaio, 10% in tonneaux.

Biologico/Biodinamico: Non specificato.

Cantina: Roeno – Brentino Belluno (VR).

Perché ci piace:

Un Metodo Classico di grande eleganza e profondità, che esprime la vocazione del territorio.

Abbinamenti consigliati:

Aperitivi, formaggi stagionati, pesce e crostacei, risotti.

Note di degustazione:

Aromi di fiori bianchi, limone, timo, roccia, grafite e burro fuso;
al palato è incisivo, luminoso, sottile e leggiadro.

|  € 70.00 |

Trento DOC “Om de Fer” – Dorigati

Uvaggio: Chardonnay con una piccola percentuale di Pinot Bianco. Gradazione alcolica: 13%.

Affinamento: Circa 24 mesi sui lieviti. Fermentazione: Pressatura soffice con frazionamento dei mosti, fermentazione in barrique per un quarto della massa.

Biologico / Biodinamico: Non specificato. Cantina: Dorigati – Mezzocorona (TN).

Perché ci piace:

Un Metodo Classico che unisce freschezza e complessità, ideale per accompagnare tutto il pasto.

Abbinamenti consigliati:

Aperitivi, piatti a base di pesce.

Note di degustazione:

Bouquet intenso e complesso con note di agrumi, mele cotte e pasticceria; al palato è estremamente morbido, con buona struttura e acidità equilibrata.



€ 42.00

Ferrari

Ferrari Perlé Rosé Riserva

Annata: 2018. Uvaggio: 80% Pinot Nero, 20% Chardonnay. Gradazione: 12,5%.

Affinamento: Almeno 60 mesi sui lieviti. Fermentazione: Metodo Classico, con rifermentazione in bottiglia.

Biologico / Biodinamico: Non certificato. Cantina: Ferrari Trento – Colline di Trento.

Perché ci piace:

È il rosé della maturità: fruttato ma mai invadente, preciso, fine, con una bollicina che accarezza.

Abbinamenti consigliati:

Crostacei, tartare di salmone, primi delicati.

Note di degustazione:

Frutti rossi, rosa e arancia candita al naso; al palato è elegante, vellutato, con un tocco speziato e finale persistente.



€ 85.00

Ferrari Perlé Nero Riserva

Annata: 2017, Uvaggio: 100% Pinot Nero. Gradazione: 12,5%.

Affinamento: Almeno 72 mesi sui lieviti.

Fermentazione: Metodo Classico, parte in acciaio e parte in legno.

Biologico / Biodinamico: Non certificato. Cantina: Ferrari Trento – Colline di Trento.

Perché ci piace:

La forza del Pinot Nero con l'eleganza dello stile Ferrari. Per chi ama profondità e struttura, senza rinunciare alla grazia.

Abbinamenti consigliati:

Pesce affumicato, formaggi stagionati, piatti importanti.

Note di degustazione:

Tostature, frutta secca, spezie fini; sorso ampio, avvolgente, con struttura e persistenza rare.

|  € 110.00 |

Ferrari Perlé Bianco Riserva

Annata: 2016, Uvaggio: 100% Chardonnay. Gradazione: 12,5%.

Affinamento: Almeno 96 mesi sui lieviti.

Fermentazione: Metodo Classico, solo acciaio. Biologico / Biodinamico: Non certificato.

Cantina: Ferrari Trento – Colline di Trento.

Perché ci piace:

Un grande bianco metodo classico, perfetto per accompagnare un intero pasto, senza mai perdere finezza.

Abbinamenti consigliati:

Crudi di mare, salmone, primi piatti leggeri.

Note di degustazione:

Agrumi canditi, fiori bianchi, spezie delicate; sorso cremoso, teso e verticale.

|  € 75.00 |

Champagne d'Autore

La poesia dello Champagne artigianale, senza etichette patinate. Piccole maison, grandi storie. Qui lo Champagne è fatto da chi coltiva ogni vigna, osserva il cielo e ascolta la terra. Viticoltori indipendenti, vigneron appassionati, bottiglie rare. Questa selezione è un viaggio tra parcelle dimenticate, uve vinificate con anima e scelte radicali. Champagne veri, profondi, spesso non filtrati né dosati. Per chi non cerca solo bollicine, ma verità.

Stéphane Regnault – Grand Cru Lydien N°99 – Extra Brut

Imbottigliato: 2022. Degorgement: 06/23. Uvaggio: 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay.
Gradazione: 12,5%. Affinamento: Più di 20 anni sui lieviti. Fermentazione: In acciaio e parte in legno, seconda fermentazione in bottiglia - Extra Brut. Biologico / Biodinamico: Agricoltura ragionata, basso intervento. Cantina: Stéphane Regnault - Le Mesnil-sur-Oger, Côte des Blancs.

Note Cantina:

Stéphane Regnault, vignaiolo e musicista, crea Champagne come si compongono melodie: ogni parcella è una nota, ogni annata un'armonia. Lydien N°99 nasce da una particella Grand Cru coltivata come uno spartito vivente.

Perché ci piace:

Perché è Champagne che suona. Il "modo lidio" (Lydien) a cui si ispira il nome richiama una musica luminosa, sospesa, fatta di vibrazioni pure e inattese. E questo bicchiere è davvero un concerto di emozioni profonde.

Abbinamenti consigliati:

Caviale, ricci di mare, foie gras, ostriche gratinate, risotto ai crostacei.

Note di degustazione:

Profumi di miele di castagno, frutta secca, nocciole tostate, spezie dolci e una traccia minerale fine e persistente. Al palato è sontuoso, stratificato, con una bolla finissima e un finale che sembra non finire mai. Champagne da meditazione, da ascoltare sorso dopo sorso.



€ 180.00

LAHERTE FRÈRES – Blanc de Blancs Brut Nature

Annata: 2024. Degorgement: 01/24. Uvaggio: 100% Chardonnay. Gradazione: 12%.

Affinamento: 24-30 mesi sui lieviti. Fermentazione: Parte in acciaio, parte in barrique, fermentazione spontanea Metodo Champenoise senza dosaggio.

Biologico / Biodinamico: Agricoltura biologica in conversione.

Cantina: Laherte Frères - Chavot, Vallée de la Marne. Note Cantina: Sette generazioni di vignaioli indipendenti, custodi di un approccio autentico e artigianale. I vigneti sono condotti con grande rispetto della natura e delle tradizioni.

Perché ci piace:

È Champagne in purezza, senza trucco né inganno. Una bottiglia che racconta la mineralità pura dello Chardonnay, in un sorso verticale, nitido ed emozionante.

Abbinamenti consigliati:

Ostriche, crudi di pesce bianco, carpaccio di spigola, sashimi.

Note di degustazione:

Tensione agrumata, fiori bianchi, mineralità gessosa e un finale elegante e salino.

Uno Champagne per chi cerca l'essenza senza mediazioni.

|  € 80.00 |

Larmandier-Bernier – “Longitude” Blanc de Blancs 1er Cru

Annata: 2024. Uvaggio: 100% Chardonnay. Gradazione: 12%. Affinamento: Sui lieviti per 2-3 anni in barrique, legno grande e acciaio. Fermentazione: Spontanea con lieviti indigeni.

Biologico / Biodinamico: Biodinamico certificato.

Cantina: Larmandier-Bernier - Vertus (Côte des Blancs). Note Cantina: Da vigne di Vertus (1er Cru) e dei Grand Cru Cramant, Avize, Oger. Un'interpretazione cristallina dello Chardonnay della Côte des Blancs, realizzata con vinificazioni rispettose e zero maquillage.

Perché ci piace:

Perché è uno Champagne che non vuole piacere a tutti, ma conquista chi sa ascoltare. Ha l'energia della pietra e la finezza della seta. La sua freschezza marina e la sua mineralità netta lo rendono perfetto per aprire un percorso gastronomico con autenticità.

Abbinamenti consigliati:

Ostriche Gillardeau, carpaccio di ricciola, tartare di gamberi, capesante crude.

Note di degustazione:

Naso elegante di fiori bianchi e scorza di limone. In bocca è dritto, teso, con una cremosità misurata e una chiusura lunga e sapida. Champagne di precisione e purezza. Una linea verticale tracciata nel gesso.

|  € 100.00 |

TARLANT – “Zero” Brut Nature

Uvaggio: 32% Chardonnay, 32% Meunier, 32% Pinot Noir, 4% Petit Meslier, Arbanne, Pinot Blanc.
Gradazione: 12%. Affinamento: Minimo 6 anni sui lieviti. Fermentazione: In barrique per 6 mesi, senza malolattica né chiarifiche. Biologico / Biodinamico: Lavorazione naturale, non certificato.
Cantina: Tarlant - Oeuilly (Vallée de la Marne). Note Cantina: 31 parcelle, 6 vitigni e una sola idea: lasciare che sia la vigna a parlare. Zero è lo Champagne che non nasconde nulla, costruito sulla trasparenza assoluta del frutto.

Perché ci piace:

Perché ha corpo e anima, senza essere mai eccessivo. Gastronomico, versatile, autentico: è uno Champagne che si fa strada senza mai forzare. Una scelta che racconta chi siamo, senza sovrastrutture.

Abbinamenti consigliati:

Crudi misti, salmone affumicato, frittura di paranza, seppie grigliate, primi di mare.

Note di degustazione:

Crosta di pane, mandorla, lime candito al naso. Sorso vibrante, ampio ma pulito, con una chiusura minerale e salina. La vera maestria del non dosato tracciata nel gesso.

|  € 100.00 |

Benoît Lahaye – “Le Jardin de la Grosse Pierre” Grand Cru

Annata: 2020. Uvaggio: Pinot Noir, Pinot Meunier, Pinot Blanc, Chardonnay, Arbanne, Petit Meslier, altri. Gradazione: 12%. Affinamento: In barrique, poi in bottiglia (almeno 4 anni). Fermentazione: Naturale, senza malolattica. Biologico / Biodinamico: Biodinamico certificato. Cantina: Benoît Lahaye - Bouzy (Montagne de Reims). Note Cantina: Un vecchio appezzamento unico, dove convivono sette vitigni della Champagne, vendemmiati e vinificati insieme. Nessun compromesso, solo artigianato puro.

Perché ci piace:

Perché è Champagne per chi ama il carattere. Raro, profondo, complesso. Ogni sorso è un racconto che cambia nel tempo e nel bicchiere. Ha qualcosa di magico e primitivo insieme: un vino che si muove tra passato e futuro.

Abbinamenti consigliati:

Astice al vapore, anguilla affumicata, risotto ai crostacei, bottarga, piatti speziati di mare.

Note di degustazione:

Bouquet ricco: fiori secchi, frutta candita, nocciole tostate. Bocca ampia, materica, che chiude su una salinità intensa e persistente. Champagne da contemplare, non solo da bere.

|  € 160.00 |

Champagne - Maison d'Identità

Le grandi firme, quando parlano con stile e coerenza. Ci sono maison celebri che sono diventate simbolo di un'eccellenza senza tempo. Ma non tutte meritano la ribalta. Abbiamo selezionato solo quelle che mantengono uno spirito autentico, che rispettano il terroir e non cedono all'effetto scenico. Champagne che sanno emozionare anche senza raccontarsi troppo. Qui la fama non è marketing, ma sostanza.

Dom Pérignon

Annata: Vintage 2015. Uvaggio: Chardonnay, Pinot Noir. Gradazione: 12,5% vol.

Affinamento: Minimo 8 anni sui lieviti. Fermentazione: In acciaio, con malolattica parziale.

Biologico / Biodinamico: Convenzionale. Cantina: Dom Pérignon.

Note Cantina:

L'etichetta più prestigiosa di Moët & Chandon, prodotta solo in annate eccezionali.

Perché ci piace:

Perché è una dichiarazione di equilibrio assoluto: elegante, profondo, senza eccessi. Il lusso che sa aspettare.

Abbinamenti consigliati:

Ostriche, tonno rosso, foie gras

Note di degustazione:

Agrumi canditi, spezie, fiori bianchi, mineralità gessosa e finale cremoso.



€ 290.00

Krug - Grand Cuvée

Uvaggio: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier. Gradazione: 12,5% vol. Affinamento: Minimo 6 anni sui lieviti. Fermentazione: In acciaio e in parte in legno.

Biologico / Biodinamico: Convenzionale. Cantina: Krug. Note Cantina: Maison di culto per intenditori, fondata nel 1843, nota per la complessità delle sue cuvée.

Perché ci piace:

Perché è uno Champagne orchestrale, capace di tenere insieme profondità, tensione e ricchezza.

Abbinamenti consigliati:

Caviale, aragosta, formaggi erborinati.

Note di degustazione:

Frutta secca, spezie, miele, con struttura cremosa e persistenza infinita.

|  € 310.00 |

Bollinger – Special Cuvée

Uvaggio: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier. Gradazione: 12% vol. Affinamento: 4-5 anni sui lieviti. Fermentazione: In parte in legno, poi acciaio. Biologico / Biodinamico: Convenzionale. Cantina: Bollinger. Note Cantina: Maison iconica di Aÿ, famosa per lo stile corposo e vinoso.

Perché ci piace:

Perché ha forza e struttura, ma non perde mai il controllo. Champagne che sa stare a tavola.

Abbinamenti consigliati:

Pesce alla griglia.

Note di degustazione:

Spezie, mela cotogna, tostatura elegante e finale persistente.

|  € 95.00 |

Ruinart - Blanc de Blancs

Uvaggio: 100% Chardonnay. Gradazione: 12,5%. Affinamento: Minimo 36 mesi sui lieviti.
Fermentazione: In acciaio a temperatura controllata. Biologico / Biodinamico: No. Cantina: Ruinart – Reims, Champagne.
Note Cantina: Fondata nel 1729, Ruinart è la più antica maison di Champagne. Eleganza, freschezza e stile essenziale sono le firme di ogni sua cuvée. Il Blanc de Blancs è il cuore della casa: tutto Chardonnay, proveniente principalmente dalla Côte des Blancs e dalla Montagne de Reims, con una parte di vin de réserve che ne garantisce continuità ed equilibrio.

Perché ci piace:

Perché è uno Champagne che brilla per purezza. Fine, agrumato, luminoso: ha la leggerezza delle grandi cose semplici. Non ostenta, ma conquista. Perfetto per accompagnare i crudi, ideale per iniziare il pasto con stile, sorprendente anche da solo.

Abbinamenti consigliati:

Ostiche, ceviche, carpacci di pesce bianco, crostacei crudi, tartare di ricciola.

Note di degustazione:

Color oro pallido con riflessi verdi. Al naso esplodono note di agrumi, fiori bianchi, pesca e frutta tropicale. Il sorso è teso, elegante, cremoso e vibrante, con una chiusura minerale e sapida che invita al prossimo calice.

|  € 125.00 |

Ruinart - Rosé

Uvaggio: 55% Pinot Noir, 45% Chardonnay. Gradazione: 12,5% vol. Affinamento: 2-3 anni sui lieviti.
Fermentazione: Acciaio inox, malolattica svolta. Biologico / Biodinamico: Convenzionale.
Cantina: Ruinart.
Note Cantina: La più antica maison di Champagne, emblema di finezza e precisione.

Perché ci piace:

Perché il suo rosé è sempre elegante, sottile, mai eccessivo.

Abbinamenti consigliati:

Tataki, salmone, dessert leggeri.

Note di degustazione:

Frutti rossi, agrumi, freschezza cremosa, finale equilibrato.

|  € 125.00 |

Drappier – Brut Nature

Uvaggio: 100% Pinot Nero. Gradazione: 12%. Affinamento: Minimo 30 mesi sui lieviti. Fermentazione: Prima fermentazione in acciaio; seconda in bottiglia secondo il Metodo Champenoise. Nessuna filtrazione, nessun dosaggio. Biologico / Biodinamico: Biologico certificato - senza solfiti aggiunti. Cantina: Champagne Drappier - Urville (Aube, Côte des Bar). Note Cantina: Maison storica indipendente fondata nel 1808, Drappier è tra le più rispettate della Champagne per la sua filosofia naturale e il rispetto assoluto del terroir. Il Brut Nature ne è l'emblema: zero zucchero, zero maschere, solo sostanza.

Perché ci piace:

Perché è uno Champagne che non cerca scorciatoie. Senza dosaggio, racconta con sincerità il Pinot Nero della Côte des Bar. Secco, minerale, puro: un calice che mette a nudo la Champagne più autentica.

Abbinamenti consigliati:

Ostiche, scampi crudi, carpacci, sashimi, tempura leggera, ceviche, pesce al vapore. E per gli intenditori, anche a tutto pasto.

Note di degustazione:

Giallo dorato tenue con perlage sottile e continuo. Al naso emergono agrumi maturi, crosta di pane, erbe di campo e pietra focaia. In bocca è secco, verticale, salino, con un finale pulito e profondamente elegante.

|  € 75.00 |

Drappier – Carte d'Or Brut

Uvaggio: 80% Pinot Noir, 15% Chardonnay, 5% Pinot Meunier. Gradazione: 12%. Affinamento: 2-3 anni sui lieviti. Fermentazione: Spontanea e controllata, minima filtrazione.

Biologico / Biodinamico: Biologico. Cantina: Drappier.

Note Cantina: Maison della Côte des Bar, tra le più attente alla sostenibilità e al basso impatto.

Perché ci piace:

Perché riesce a essere fruttato, espressivo e preciso, senza mai forzare la mano.

Abbinamenti consigliati:

Tonno, crostacei, piatti saporiti di mare.

Note di degustazione:

Pesca, agrumi, fiori gialli, bollicina vivace.

|  € 72.00 |

Laurent-Perrier – La Cuvée

Uvaggio: Chardonnay (circa 55%), Pinot Noir, Pinot Meunier. Gradazione: 12%.
Affinamento: Minimo 48 mesi sui lieviti. Fermentazione: In acciaio a temperatura controllata.
Biologico / Biodinamico: No. Cantina: Laurent-Perrier - Tours-sur-Marne, Champagne.
Note Cantina: Fondata nel 1812, Laurent-Perrier è una delle maison storiche della Champagne.
La Cuvée Brut rappresenta la sua visione più chiara: uno Champagne fresco, elegante e coerente, basato su una percentuale dominante di Chardonnay, scelta non comune tra le grandi maison, che dona verticalità e finezza.

Perché ci piace:

Perché è uno Champagne classico ma tutt'altro che anonimo. Fresco, floreale, preciso, con quella grazia gentile che lo rende perfetto per chi cerca armonia senza rinunciare alla profondità. Un passepartout raffinato, sempre all'altezza.

Abbinamenti consigliati: Crudi delicati, tartare di spigola, carpacci agrumati, primi piatti a base di pesce, tempura di gamberi.

Note di degustazione:

Giallo paglierino brillante, perlage fine e persistente. Profumi di fiori bianchi, agrumi freschi, crosta di pane e mandorla. Al sorso è teso, equilibrato, con una chiusura fresca e minerale che lo rende estremamente gastronomico.



€ 40.00



€ 78.00

Laurent-Perrier – Grand Siècle (Assemblaggio di tre annate Grand Cru)

Uvaggio: 55% Chardonnay, 45% Pinot Noir. Gradazione: 12% vol. Affinamento: Minimo 10 anni sui lieviti. Fermentazione: In acciaio, metodo classico. Biologico / Biodinamico: Convenzionale.
Cantina: Laurent-Perrier. Note Cantina: Icona di equilibrio e perfezionismo, con una delle cuvée più raffinate di sempre.

Perché ci piace:

Perché riesce a unire complessità e purezza come pochi altri Champagne.

Abbinamenti consigliati:

Crostacei, piatti gourmet, tartufo bianco.

Note di degustazione:

Fiori bianchi, agrumi canditi, burro, nocciola e una chiusura lunghissima.



€ 240.00

Moët & Chandon - Brut Impérial

Annata: Assemblaggio. Uvaggio: Pinot Noir, Chardonnay, Meunier. Dosaggio: Brut.

Metodo: Champenois. Note Cantina: Espressione storica della Maison, costruita per uno stile costante e riconoscibile.

Perché ci piace:

Un grande classico, lineare e immediato.

Abbinamenti consigliati:

Aperitivo, piatti di mare semplici, cucina internazionale.

Note di degustazione:

Frutta fresca, agrumi, note floreali e chiusura equilibrata.

|  € 74.00 |

Veuve Clicquot - Brut

Annata: Assemblaggio. Uvaggio: Pinot Noir, Chardonnay, Meunier. Dosaggio: Brut.

Metodo: Champenois. Note Cantina: Stile deciso e riconoscibile, fondato sulla predominanza del Pinot Noir.

Perché ci piace:

Strutturato, coerente, senza compromessi.

Abbinamenti consigliati:

Piatti di mare saporiti, carni bianche, cucina classica.

Note di degustazione:

Frutta gialla, spezie leggere, struttura piena e persistente.

|  € 78.00 |

Vini Fine Pasto

Qui non si chiude semplicemente un pasto.

Dolcezza misurata. Profondità, mai pesantezza.

Ci sono bottiglie che non servono a dissetare, ma a concludere: Vini dolci, passiti, ossidativi, oppure vini da meditazione che parlano piano e a lungo. Ideali con i formaggi, con un dessert o semplicemente da soli, per fermarsi un attimo e ascoltare. Abbiamo scelto solo etichette autentiche, mai stucchevoli, capaci di chiudere il pasto lasciando il segno. Perché un finale, se è fatto bene, può diventare il momento più vero.

Moscato d'Asti DOCG - I Vignaioli di Santo Stefano

Annata: 2025. Uvaggio: Moscato bianco. Gradazione: 5,5%. Affinamento: Acciaio.

Fermentazione: Controllata.

Biologico / Biodinamico: No. Cantina: I Vignaioli di Santo Stefano.

Perché ci piace:

Perché è un Moscato che non rincorre la moda, ma la verità del territorio.

Fresco, leggero, sincero

Abbinamenti consigliati:

Dolci secchi, crostata di frutta, panettone.

Note di degustazione:

Aromatico e fragrante, ricorda i fiori bianchi, la pesca e la salvia. Dolce ma mai invadente, con una chiusura vivace e armonica che sa di festa e semplicità.



€ 7.00



€ 35.00

Passito di Pantelleria DOC - Cantine Pellegrino 1880

Annata: 2023. Uvaggio: Zibibbo (Moscato di Alessandria). Gradazione: 15%.

Affinamento: In acciaio e bottiglia. Fermentazione: Controllata.

Biologico / Biodinamico: No. Cantina: Cantine Pellegrino 1880

Perché ci piace:

È un vino che parla di isole, di vento e di attesa. Un passito vero, con l'anima intensa del Mediterraneo.

Abbinamenti consigliati:

Pasticceria secca, cannoli, cassata, cioccolato fondente.

Note di degustazione:

Profondo e avvolgente, con note di albicocca disidratata, miele, scorza d'arancia candita e fichi. Finale interminabile, come le storie raccontate dopo cena.



€ 7.00



€ 35.00

