

*.....l'acqua è un bene prezioso  
.....beviamo vino!!*

## *I NOSTRI CHAMPAGNES*

*J.M. Gobbillard et fils Brut*

*30% Chardonnay- 35%Pinot nero  
35% Pinot meunier*

*J.M. Gobbillard et fils Brut Rosè*

*Pinot Noui- Pinot Meunier-  
Chardonnay*

*Ruinart Rosè 375 ml*

*45% Chardonnay- 55%Pinot nero*

*Ruinart Blanc de Blancs*

*100% Chardonnay*

*Ruinart Rosè*

*100% Pinot Noir*

*Veuve Cliquot Riserva  
Sanpietroburgo*

# I NOSTRI MAGNUM

## Rossi

### *Chianti Nipozzano Riserva*

*Frescobaldi*

*Annata 2009*

*90% Sangiovese - 10% Varietà locali*

### *Patrizo*

*Eligio Magri (Torre de' Roveri)*

*Annata 2009*

*60% Cabernet Sauvignon - 40% Merlot*

### *Lyr*

*Eligio Magri (Torre de' Roveri)*

*Annata 2008*

*60% Cabernet Sauvignon - 40% Merlot*

## Spumanti

### *Cà del Bosco Dosage Zero*

*Cà del Bosco*

*Vendemmia 2010*

*70% Chardonnay - 30% Pinot bianco*

### *Ferghettina Franciacorta brut*

*Ferghettina*

*Annata 2014*

*100% Chardonnay*

### *Ferghettina Franciacorta Saten*

*Ferghettina*

*Annata 2010*

### *Cascina San Pietro Brut*

*Cascina San Pietro*

*Annata 2012*

*100% Chardonnay*

### *La Perla del Garda Brut*

*La Perla del Garda*

*Annata 2013*

*100% Chardonnay*

## I NOSTRI SPUMANTI

*Ferghettina Riserva 33*

*Ferghettina*

*Vendemmia 2004 80 mesi sui lieviti*

*Pas dosè 100% Chardonnay*

*Ferghettina Milledì brut*

*Ferghettina*

*Vendemmia 2011 Sboccatura 2015*

*Ferghettina Rosè Brut*

*Ferghettina*

*Vendemmia 2011 Sboccatura 2014*

*Ferghettina Saten*

*Ferghettina*

*Vendemmia 2011 Sboccatura 2015*

*Bersi Serlini Rosè*

*Vendemmia 2009 Sboccatura 2014*

*Ca' del Bosco Cuvèè Prestige*

*Ca' del Bosco*

*Sboccatura 2015*

*Cà del Bosco Dosage Zero*

*Cà del Bosco*

*Vendemmia 2010*

*70% Chardonnay- 30% Pinot bianco*

*Cà del Bosco Saten*

*Cà del Bosco*

*Vendemmia 2007*

*70% Chardonnay- 30% Pinot bianco*

*Bellavista Cuvèè brut*

*Bellavista*

*Sboccatura 2015*

*70% Chardonnay- 30% Pinot bianco*

*Contadi Castaldi Saten*

*Contadi Castaldi*

*Vendemmia 2010*

*87% Chardonnay- 13% Pinot bianco*

*Cascina San Pietro Brut*

*Cascina San Pietro*

*Sboccatura 2014*

*Cascina San Pietro Saten*

*Cascina San Pietro*

*Sboccatura 2014*

*Cascina San Pietro Millesimato*

*Cascina San Pietro*

*Millesimo 2013*

# LE NOSTRE MEZZE

## Rossi

*Ronchedone Cà dei Frati 375 ml*

*Cà dei Frati*

*Annata 2013*

*Marzemino-Sangiovese-Cabernet*

*Cavalleri 375 ml Curtefranca*

*Cavalleri*

*Annata 2011*

*65% Cabernet Sauvignon - 35% Merlot*

*Chianti Nipozzano Riserva 375 ml*

*Frescobaldi*

*Annata 2009/2011*

*90% Sangiovese-10% Varietà locali*

*Patrizio 375 ml*

*Eligio Magri (Torre de' Roveri)*

*Annata 2011*

*60% Cabernet Sauvignon - 40% Merlot*

*Ferghettina 375 ml*

*Ferghettina*

*Annata 2013*

*50% Cabernet - 30% Merlot-10%*

*Barbera e Nebbiolo*

*Cabernet Sauvignon 375 ml*

*Lis Neris*

*Annata 2012*

*100% Cabernet*

## Bianchi

*Ferghettina Bianco 375 ml*

*Ferghettina*

*Annata 2013*

*100% Chardonnay*

*Lugana I frati 375 ml*

*Cà dei Frati*

*Annata 2014*

*100% trebbiano da lugana*

## Spumanti

*Cà del Bosco Prestige 375 ml*

*Cà del Bosco*

*in arrivo Sboccatura 2014*

*Ferghettina "Birilli" Franciacorta brut 375 ml*

*Ferghettina*

*Sboccatura 2014*

# I NOSTRI VINI ROSSI

## Lombardia

### Valcalepio Doc

*Kalos*

*Az. Agr Il Calepino*

*Annata 2008*

*100% Cabernet Sauvignon*

*Il Calepino*

*Az. Agr Il Calepino*

*Annata 2013*

*50% Cabernet Sauvignon- 50% Merlot*

*Messenero Riserva*

*Az. Agr. Le Corne*

*Annata 2009*

*60% Cabernet- 40% Merlot*

*Gonzaghesco*

*Az. Agr Le Corne*

*Annata 2013*

*Patrizio*

*Eligio Magri (Torre de' Roveri)*

*Annata 2011*

*60% Cabernet Sauvignon - 40% Merlot*

### Terre di Franciacorta Doc

*Ca' del Bosco "Curtefranca"*

*Ca' del Bosco*

*Annata 2011*

*40% Merlot- 40% Cabernet- 20% Nebbiolo*

*Cavalleri "Terre di Franciacorta"*

*Cavelleri*

*Annata 2012*

*65% Cabernet Sauvignon - 35% Merlot*



*Barone Pizzini "*

*Curtefranca"*

*Barone Pizzini*

*Annata 2014*

*40% Cabernet- 40% Merlot- 20% Nebbiolo*

*Ferghettina "Curtefranca"*

*Ferghettina*

*Annata 2013*

*50% Cabernet - 30% Merlot-10% Barbera e  
Nebbiolo*

*Maurizio Zanella*

*Ca' del Bosco*

*Annata 2000*

*40% Merlot- 40% Cabernet- 20% Nebbiolo*

## Valtellina

*Valtellina superiore Sassella*  
Nino Negri

*Annata 2011*  
100% Nebbiolo

*Valtellina superiore Grumello*  
Nino Negri

*Annata 2010*  
100% Nebbiolo

## Veneto



*Amarone della Valpolicella*  
*Classico Riserva*  
Masi

*Annata 2008*

65% Corvina-25% Rondinella-15%  
Molinara

*Amarone della Valpolicella*  
Feudo di Marano

*Annata 2008*

65% Corvina-25% Rondinella-15% Molinara



*Montepiazzo Valpolicella*  
*Classico Superiore*  
Feudo di Marano

*Annata 2010*

65% Corvina-25% Rondinella-15% Molinara



*Brolo di Campofiorin*  
Masi

*Annata 2010*

65% Corvina-25% Rondinella-15% Molinara



*Possessioni Rosso*  
Masi

*Annata 2013*

65% Corvina-25% sangiovese 10% molinara

*Fratta*

*Annata 2008*

*Az. Agr. Maculan*

*Annata 2000 € 80.00*

68% cabernet Sauvignon- 32% Merlot

*Brentino*

*Annata 2009*

*Az. Agr. Maculan*

## Garda

*Ronchedone*  
Cà dei Frati

*Annata 2013*

*Rosè Rosa Cà dei Frati*  
Cà dei Frati

*Annata 2011*

Marzemino-Sangiovese-Cabernet

# Emilia Romagna

*Lambrusco Otello*

*Ceci*

*100% Lambrusco*

# Piemonte

*Dolcetto d'Alba*

*F.lli Barale*

*Annata 2013*

*100% Dolcetto*

*Barolo*

*Aldo Conterno*

*Annata  
1993 - 1995 - 1997  
100% Nebbiolo*

# Friuli

*Oslavia*

*Cabernet Sauvignon*

*Lis Neris*

*Annata 2012*

# Alto Adige

*Rollhutt*

*Pinot nero- Blauburgunder*

*Zemmer*

*Annata 2013*

*Raut Lagrein*

*Zemmer*

*Annata 2013*

# Sicilia

*Nero d'Avola Sedàra*

*Donna fugata*

*Annata 2012*

*Grammonte*

*Cottanera*

*Annata 2002*

*100% Merlot*

# Toscana



*Morellino di Scansano Madrechiesa  
Riserva DOCG*

*Terenzi*

*Annata 2012*

*100% Sangiovese raccolto a mano  
vigneto Madrechiesa*



*Morellino di Scansano Purosangue  
Riserva DOCG*

*Terenzi*

*Annata 2012*

*100% Sangiovese*



*Le Volte  
Ornellaia*

*Annata 2012*

*50% Merlot 30% Sangiovese 20%  
Cabernet*



*Le Serre Nuove  
Ornellaia*

*Annata 2013*

*50% Merlot 30% Sangiovese 20%  
Cabernet Franc*



*Ornellaia  
Ornellaia*

*Annata 2012*

*56% Cabernet S 27% Merlot 10%  
Cabernet Franc 7% Petit Verdot*

*Chianti Nipozzano Riserva*

*Frescobaldi*

*Annata 2011*

*90% Sangiovese-10% Varietà locali*

*Podere Bello Ovile*

*Masi*

*Annata 2012*

*85% Sangiovese- 15% canaiolo*

*Morellino di Scansano*

*Frescobaldi*

*Annata 2013*

*90% Sangiovese-10% Varietà loc*



*Brunello di Montalcino*

*CastelGiocondo*

*Frescobaldi*

*Annata 2010*

*100% Sangiovese grosso*

*Romitorio di Santedame*

*Tenimanti Ruffino*

*Annata 2001/2003*

*40% Merlot- 60% Colorino*

## *Umbria*

*Contemporare*

*Arnaldo Caprai*

*Annata 2003*

*100% Sangiovese*

*Sagrantino di Montefalco*

*Arnaldo Caprai*

*Annata 2004*

*Rosso Outsider*

*Arnaldo Caprai*

*Annata 2001*

*50% Merlot- 50% Cabernet S.*

*Sagrantino 25° Anniversario*

*Arnaldo Caprai*

*Annata 2001*

## *I NOSTRI VINI BIANCHI*



# Lombardia

## Valcalepio

*Il Calepino*

*Az. Agr Il Calepino*

*Annata 2013*

*100% Chardonnay*

## Franciacorta

*Ca' del Bosco*

*Ca' del Bosco*

*Annata 2013*

*100% Chardonnay*

*Cavalleri Rampaneto*

*Cavalleri*

*Annata 2013*

*100% Chardonnay*

*Ferghettina Curtefranca*

*Ferghettina*

*Annata 2013*

*100% Chardonnay*

*Barone Pizzini*

*Barone Pizzini*

*Annata 2014*

*85% Chardonnay-15% Pinot bianco*

*Imperiale*

*Berlucchi*

*n.m.*

*65% Chardonnay- 30% Pinot bianco- 5% Pinot*

## Garda

*Lugana*

*Provenza*

*Annata 2014*

*100% Trebbiano da Lugana*

*I Frati Lugana*

*Cà dei Frati*

*Annata 2014*

*100% Trebbiano da Lugana*

*Perla del Garda Lugana*

*Perla*

*Annata 2013*

*100% Trebbiano da Lugana*

# Veneto



*Possessioni Bianco*

*Masi*

*Annata 2013*

*Garganega , Sauvignon Blanc*

## Friuli

*Gris*

*Lis Neris*

*Annata 2012*

*100% Pinot Grigio*

*Picol*

*Lis Neris*

*Annata 2011*

*100% Sauvignon Blanc*

*La Vila*

*Lis Neris*

*Annata 2013*

*100% Friulano*

## Trentino - Alto Adige

*De Vite*

*Hofstatter*

*Annata 2012*

*Pinot bianco, muller thurgau, sauvignon  
blanc riesling*

*Gewurztraminer*

*Zemmer*

*Annata 2014*

*Müller Thurgau (fermo)*

*Kettmeir*

*Annata 2013*

## Campania

*Fiano di Avellino*

*Mastro Berardino*

*Annata 2012*

*Greco di tufo*

*Mastro Berardino*

*Annata 2013*

## Sicilia

*Anthilia*

*Donna Fugata*

*Annata 2013*

*Catarratto e Ansonica*

# I VINI DA DESSERT

*Il passito di Giulia*  
*Eligio Magri*

2010

*Bottiglia*

*Al bicchiere*

*Autunno*  
*Valcalepio Moscato Rosso*  
*Eligio Magri*

2012

*Bottiglia*

*Al bicchiere*

*Valcalepio Moscato giallo*  
*750 ml*

*Metodo charmat*

*Bottiglia*

*Az. Agr. Le Corne*

*100% Moscato*

*Al bicchiere*

*Brachetto*  
*Cà de Cicul*

*Metodo charmat*

*Bottiglia*

*100% brachetto  
aromatico*

*Al bicchiere*

## LE BIRRE PREGIATE

## Blanche de Bruxelles



Gradazione alcolica 4.5%  
Tipo di fermentazione : alta, rifermentata in bottiglia  
Colore : opalescente weiss

### ABBINAMENTO

Antipasti sia di salumi che di pesce anche crudo  
Paccheri all'estiva, spaghetti allo scoglio, tagliolini al granchio e  
primi piatti leggeri  
Cotolette alla milanese e tagliata di manzo, pesci alla piastra e al  
cartoccio  
Formaggi erborinati, Formaggi a pasta molle poco stagionati

*ml 750*

## Brugse Zot



Gradazione alcolica 6%  
Tipo di fermentazione :alta, rifermentata in bottiglia  
Colore : chiaro dorato

### ABBINAMENTO

Antipasti di salumi  
Risotti mantecati ai formaggi e funghi, pappardelle alla  
selvaggina  
Bolliti, arrosti , bocconcini di cervo  
Formaggi poco stagionati

*ml 750*

## Birra Moretti Gran Cru



Gradazione alcolica 6.2%  
Tipo di fermentazione : alta, rifermentata in bottiglia  
Colore : rosso ambrato

### ABBINAMENTO

Antipasto di salumi, salmone affumicato e foie gras  
Pasta e risotti ai formaggi  
Grigliate miste di pesce, crostacei, tagliata di manzo e costate  
grigliate, filettino ai funghi  
Formaggi semistagionati come taleggio e zola

*ml 750*

## Duchesse de Bourgogne



Gradazione alcolica 6.2%  
Tipo di fermentazione : alta, rifermentata in bottiglia  
Colore : Scura stout

### ABBINAMENTO

Antipasti di salumi e foie gras  
Primi strutturati risotti, tagliatelle funghi, pasta alla selvaggina  
Costolette d'agnello e costate di manzo alla piastra, filettino di  
maiale  
Formaggi stagionati  
Dolci al cioccolato

*ml 750*

# I CHICCHE FRANCESI

## *Bordeaux*

*La Dame de Baladoz*

*St. Emilion gran cru*

*Annata 2008*

*80% Merlot 15% Cabernet Franc  
5% Cabernet sauvignon*

*Chateau tour Baladoz*

*St. Emilion gran cru*

*Annata 2009*

*70% Merlot 20% Cabernet Franc  
10% Cabernet sauvignon*

*Trianon de Larigaudière*

*Margaux*

*Annata 2009*

*40% Merlot 5% Cabernet Franc  
55% Cabernet sauvignon*

## *Borgogna Côte de Nuits*

*Echezeaux Grand Cru*

*Doaine Guyon*

*Annata 2007*

*100% Pinot Nero*

*Nuits- Saint Georges "Aux Herbues"*

*Doaine Guyon*

*Annata 2007*

*100% Pinot Nero*

*Vosne-Romanée "Les Brûlées"*

*Doaine Guyon*

*Annata 2007*

*100% Pinot Nero*

