

“Il vino è poesia imbottigliata”.  
Robert Louis Stevenson

Mi presento, il mio nome è Cristiana Annese, sono nella mia famiglia colei che più ama il vino in ogni sua sfaccettatura.

Ho cercato con questa selezione di trasmettervi tutta la mia passione, esperienza e l'importanza che esso ricopre da sempre nella nostra attività di ristoratori.

Sono certa di poter ogni giorno scoprire, assaporare ed apprendere cose nuove. La mia volontà è di aggiornare questa carta vini costantemente, come un diario, per rendervi partecipi di questo meraviglioso viaggio fatto di aromi, profumi e sapori.

Nella speranza di aver fatto un'ottima selezione spero di incontrare il vostro favore e vi auguro buona scelta.

**Cristiana Annese**



## *I nostri vini*

“La vita è così amara,  
il vino è così dolce;  
perché dunque non bere?”

(versi tratti dalla poesia "Il vino")

Umberto Saba



# Champagne

Champagne Brut Réserve <i>Vollereaux</i>	50 €
Champagne Brut La Cuvée <i>Laurent-Perrier</i>	65 €
Champagne Cuvée Prestige Brut <i>Collard-Picard (R.M.)</i>	70 €
Champagne Essentiel Extra Brut <i>Piper-Heidsieck</i>	67 €
Champagne Brut Collection <i>Louis Roederer</i>	75 €
Champagne Brut Millésimé <i>Laurent-Perrier</i>	85 €
Champagne Brut Blanc De Blancs <i>Ruinart</i>	120 €
Champagne Brut Rosé <i>Ruinart</i>	120 €
Champagne Vintage Millesimato Brut <i>Piper-Heidsieck</i>	100 €
Champagne Brut Grand Cuvée <i>Krug</i>	320 €
Champagne Brut Cristal Millesimato <i>Louis Roederer</i>	320 €
Champagne Brut Millesimato <i>Dom Pérignon</i>	320 €



## Spumanti metodo classico

<b>Franciacorta Brut DOCG (0,375 lt.)</b> <i>Contadi Castaldi</i>	17 €
<b>Franciacorta Brut DOCG</b> <i>Contadi Castaldi Brut</i>	30 €
<b>Franciacorta P.R. Blanc De Blancs Brut DOCG</b> <i>Monte Rossa</i>	33 €
<b>Franciacorta Rosé DOCG</b> <i>Contadi Castaldi</i>	32 €
<b>Franciacorta Satèn Millesimato DOCG</b> <i>Contadi Castaldi</i>	35 €
<b>Franciacorta Satèn Millesimato DOCG</b> <i>Ferghettina</i>	40 €
<b>Franciacorta Sansevé Satèn Brut DOCG</b> <i>Monte Rossa</i>	35 €
<b>Franciacorta Coupè Brut Nature DOCG</b> <i>Monte Rossa</i>	35 €
<b>Franciacorta Blànc Extra Brut Millesimato DOCG</b> <i>Contadi Castaldi</i>	35 €
<b>Franciacorta Brut Millesimato "Teatro alla Scala" DOCG</b> <i>Bellavista</i>	40 €
<b>Franciacorta Non Dosato "Alma Grande Cuvée" DOCG</b> <i>Bellavista</i>	42 €
<b>Trento DOC Metodo Classico Brut</b> <i>Opera</i>	33 €



## Spumanti metodo classico

Trento DOC Metodo Classico Rosé <i>Opera</i>	33 €
Trento DOC Brut Val di Cembra Nature <i>Corvée</i>	35 €
Trento DOC Brut Perlé Millesimato <i>Ferrari</i>	42 €
Trento DOC Brut Riserva Perlé Bianco Millesimato <i>Ferrari</i>	44 €
Metodo Classico Rosé Brut "Cuvée dei Frati" <i>Ca' dei Frati</i>	30 €
Metodo Classico Brut "Cuvée dei Frati" <i>Ca' dei Frati</i>	33 €
Alto Adige Brut "Athesis" Millesimato DOC <i>Kettmeir</i>	30 €
Alto Adige Brut Rosé "Athesis" Millesimato DOC <i>Kettmeir</i>	30 €
Alta Langa Brut "Oudeis" Millesimato DOGC <i>Enrico Serafino</i>	35 €
Alta Langa Extra Brut "Parcelle" Millesimato DOCG <i>Enrico Serafino</i>	39 €



# Le Vigne sul Mare

Metodo Classico Impero de Pinot Noir Brut  
*Fattoria Mancini* 36 €

## Spumanti metodo charmat

Prosecco Superiore Extra Dry Valdobbiadene DOCG  
*Luxury Mionetto* 23 €

Prosecco Superiore Dirupo Extra Dry Valdobbiadene DOCG  
*Andreola* 23 €

Prosecco Superiore Brut Millesimato Valdobbiadene DOCG  
*De Faveri* 24 €

Prosecco Superiore Cartizze Valdobbiadene DOCG  
*Mionetto* 29 €

Pignoletto Frizzante "150" DOC  
*Masselina* 21 €

Romagna Spumante Rosato Brut DOC  
*Masselina* 20 €

Pinot Nero Vinificato in Bianco DOC  
*Vanzini* 22 €



# Vini bianchi

## TRENTINO ALTO ADIGE



<b>Chardonnay "Doss" DOC</b> <i>Castelfeder</i>	23 €
<b>Pinot Bianco "Vom Stein" DOC</b> <i>Castelfeder</i>	23 €
<b>Müller Thurgau DOC</b> <i>St. Michael Eppan</i>	23 €
<b>Gewürztraminer DOC (0,375 lt.)</b> <i>St. Michael Eppan</i>	16 €
<b>Gewürztraminer DOC</b> <i>St. Michael Eppan</i>	24 €
<b>Sauvignon "Fallwind" DOC</b> <i>St. Michael Eppan</i>	24 €
<b>Gewürztraminer "Sanct Valentin" DOC</b> <i>St. Michael Eppan</i>	35 €
<b>Kerner Valle Isarco DOC</b> <i>Gaffer von Feldenreich</i>	30 €
<b>Gewürztraminer Valle Isarco DOC</b> <i>Gaffer von Feldenreich</i>	30 €
<b>Riesling Valle Isarco DOC</b> <i>Gaffer von Feldenreich</i>	30 €

## VALLE D'AOSTA



<b>Chambave Muscat DOC</b> <i>Maison Anselmet</i>	29 €
--	------



# Vini bianchi

## PIEMONTE



<b>Langhe "Arneis" Blangé DOC Bio</b> 	29 €
<i>Ceretto</i>	
<b>Roero Arneis "Poggio di Caro" DOCG</b>	28 €
<i>Enrico Serafino</i>	

## LOMBARDIA



<b>Lugana "I Frati" DOC</b>	21 €
<i>Cà dei Frati</i>	
<b>Lugana "Pievecroce" DOC</b>	22 €
<i>Costaripa</i>	

## FRIULI VENEZIA GIULIA



<b>Ribolla Gialla IGT</b>	23 €
<i>Attems</i>	
<b>Pinot Grigio DOC</b>	23 €
<i>Attems</i>	
<b>Ribolla Gialla "L'Adelchi" DOC</b>	30 €
<i>Venica &amp; Venica</i>	
<b>Pinot Grigio "Jesera" DOC</b>	30 €
<i>Venica &amp; Venica</i>	
<b>Sauvignon "Ronco delle Mele" DOC</b>	42 €
<i>Venica &amp; Venica</i>	
<b>Sharis IGT</b>	23 €
<i>Livio Felluga</i>	
<b>Ribolla Gialla DOC</b>	30 €
<i>Livio Felluga</i>	
<b>Friulano DOC</b>	30 €
<i>Livio Felluga</i>	







# Vini bianchi

## EMILIA ROMAGNA



Pagadebit "Vigna delle Rose" DOC Bio 	21 €
<i>Podere Vecciano</i>	
Rebola "Vigna la Ginestra" DOC Bio 	23 €
<i>Podere Vecciano</i>	
Chardonnay "147" IGT	21 €
<i>Masselina</i>	
Albana Secco DOCG	22 €
<i>Masselina</i>	

# Le Vigne sul Mare

Colli Pesaresi Roncaglia DOC	22 €
<i>Fattoria Mancini</i>	
Impero Blanc de Pinot Noir IGT	33 €
<i>Fattoria Mancini</i>	

## MARCHE



Verdicchio Classico dei Castelli di Jesi "Capofila del Pozzo Buono" DOC	20 €
<i>Vicari</i>	
Verdicchio Classico Superiore dei Castelli di Jesi "L'Insolito del Pozzo Buono" DOC	24 €
<i>Vicari</i>	



# Vini bianchi

## ABRUZZO



<b>Pecorino "Chronicon" IGT</b> <i>Zaccagnini</i>	21 €
<b>Passerina "Chronicon" DOC</b> <i>Zaccagnini</i>	21 €

## SARDEGNA



<b>Vermentino di Sardegna "Cala Reale" DOC</b> <i>Sella &amp; Mosca</i>	22 €
--	------

## CAMPANIA



<b>Falanghina del Sannio DOC (0,375 lt.)</b> <i>Mastroberardino</i>	15 €
<b>Falanghina "Morabianca" Irpinia DOC</b> <i>Mastroberardino</i>	22 €
<b>Fiano di Avellino "Radici" DOCG</b> <i>Mastroberardino</i>	24 €
<b>Greco di Tufo "Novaserra" DOCG</b> <i>Mastroberardino</i>	24 €

## SICILIA




<b>Grillo "Cavallo delle Fate" DOC</b> <i>Tasca d'Almerita</i>	23 €
<b>Chardonnay "Vigna San Francesco" DOC</b> <i>Tasca d'Almerita</i>	40 €
<b>Etna Bianco "Mofete" DOC</b> <i>Palmento Costanzo</i>	30 €



## Vini rosé

Riviera del Garda classico "Rosa dei Frati" DOC <i>Ca' dei Frati</i>	22 €
"Rosamara" Rosé del Lago di Garda DOC <i>Costaripa</i>	24 €
Pinot Noir Rosé DOC <i>St. Michael Eppan</i>	22 €

## Vini rossi

Sangiovese Superiore Romagna "138" DOC <i>Masselina</i>	21 €
Sangiovese Superiore "Vignalmonte" Romagna DOC Bio  <i>Masselina</i>	21 €
Vertigo IGT <i>Livio Felluga</i>	23 €
Pinot Noir DOC <i>St. Michael Eppan</i>	23 €
Pinot Noir "JNoir" DOC <i>Fattoria Mancini</i>	24 €
Valpolicella Classico DOC <i>Secondo Marco</i>	24 €
Lagrein "Rieder" DOC <i>Castelfeder</i>	24 €



## Vini dolci

Lambrusco dell'Emilia IGT <i>Colli Ducali</i>	20 €
Moscato d'Asti "I Vignaioli di Santo Stefano" DOCG Bio  <i>Ceretto</i>	20 €

## Vini francesi

Cotes de Provence Rosé "By Ott" <i>Domaines Ott</i>	33 €
Chablis "Saint Pierre" Borgogna <i>Albert Pic</i>	38 €
Pouilly Fumé <i>Baron De Ladoucette</i>	40 €

