



CARTA DEI VINI

Bollicine

Franciacorta DOCG Ca'del Bosco 'Cuvée Prestige' Extra Brut 60€

Perlage fine, gusto delicato e floreale
per un aperitivo e con antipasti di pesce crudo

Franciacorta DOCG Bellavista 'Grand Cuvée Alma' Brut 60€

Persistente, gusto sapido e complesso
per tutta la cena

Franciacorta DOCG Villa Crespia Millè Millesimato Brut 35€

Elegante, minerale e consistente
per un aperitivo e con piatti a base di pesce

Franciacorta DOCG Villa Crespia 'Cesonato' Satèn 35€

Delicato, elegante, floreale
aperitivo d'estate, con le ostriche ed i crostacei

Franciacorta DOCG La Montina Rosè Demi-sec 40€

Piacevoli note di frutti rossi, fresco e persistente
a fine pasto con la pasticceria o la frutta fresca

Prosecco DOP Montresor Extra dry 18€

Fruttato, fresco
per un aperitivo

Calice alla Mescita da 5€ a 6€

Bianchi

Lugana Cà dei Frati Lombardia 26€

Fresco ed avvolgente, note fruttate e floreali
per un aperitivo, secondi piatti di pesce

Gewurtztraminer St. Michael Sudtirolo 30€

Riflessi dorati, aromatico e morbido
a tutto pasto, con piatti speziati e saporiti

Sauvignon 'Stein' Nals Margreid Sudtirolo 26€

Sentori floreali, corpo leggero e fresco
per aprire il pasto, pesce e crostacei

Vermentino 'Giallo paglia Il drago e la fornace Toscana 18€

Aroma intenso e vivace
per accompagnare i secondi piatti di carne bianca

Falanghina 'Gines' Colli di Castelfranci Campania 23€

Gusto morbido, spiccata aromaticità e freschezza
a tutto pasto su crostacei e frutti di mare

Calice alla Mescita da 5€ a 6€

Rossi

Ronchedone Cà dei Frati Lombardia 35€

Colore rosso intenso, gusto corposo e aromatico
per accompagnare arrostiti e selvaggina

Lagrein St. Micheal Sudtirolo 27€

Profumi di sottobosco, gusto morbido e speziato
per esaltare le paste ripiene ed i ragù di cacciagione

Valpolicella Ripasso 'Capitel della Crosara' Montresor Veneto 24€

Piacevoli sentori di frutta rossa, elegante
con le carni rosse

Chianti Gallo nero Il drago e la fornace Toscana 25€

Colore rosso rubino tendente al granato, sapore armonico
con le carni rosse

Primitivo di Manduria Masseria Borgo dei Trulli Puglia 25€

colore viola intenso, naso persistente e gusto esplosivo
per accompagnare le carni alla griglia

Calice alla Mescita da 5€ a 6€

Dolci

Moscato d'Asti Rinaldi Piemonte 25€

Aromatico, fruttato e dolce
per concludere, con una torta o il dessert

Zibibbo passito 'Passopasso' Musita Sicilia 30€

Riflessi dorati, aromatico ed elegante
a fine pasto, accompagna dolci e biscotti secchi.

Calice alla Mescita da 5€ a 6€

