



LISTA VINI

CHAMPAGNE

Pol Roger

Pinot Noir (33%)Pinot Meunier (33%)Chardonnay (33%) Colore giallo paglia, con un'effervescenza abbondante e delicata, al naso è potente e invitante, svelando, all'inizio, aromi di pera e mango e sviluppando poi fragranze di caprifoglio e di gelsomino bianco, prima di proseguire su note più vanigliate.

90,00 €

RUINART BRUT

pinot nero 57%, chardonnay 40%, pinot meunier 3%. Ha un perlage molto fine e persistente. Al naso rivela note di frutti a polpa bianca, di albicocca, di nocciole e di mandorle fresche. Alcune note floreali e speziate, di brioche e di biscotto, conferiscono una ulteriore complessità ad un assaggio nitido ed equilibrato, rotondo e polposo. Fresco ed elegante, chiude con un finale di rara persistenza, sul frutto. Perfetto per un aperitivo oppure con piatti di pesce leggeri e delicati.

120,00 €

COQUARD: Cremant de Bourgogne

100% Chardonnay. profumo fresco e pulito, con note di pera, fiori bianchi e agrumi. In bocca risulta fresco e croccante, con una bella cremosità e un finale salato.

40,00 €

KRUG: Grand Cuvée 173ème Edition

45% Pinot Noir, 37% Chardonnay, 18% Meunier. Assemblaggio di 131 vini di 12 annate diverse. Al naso si fondono deliziose fragranze di fiori e agrumi maturi, canditi, marzapane e pan di zenzero. Gli aromi di marzapane, mela cotogna, e limone si combinano armoniosamente al palato assieme a note tostate e di frutta secca. Ideale come aperitivo, si abbina a ostriche, gamberi alla griglia o formaggio stagionato.

420,00 €

MANDOIS: Blanc de Blancs Brut 1er CRU

100% Chardonnay Il suo profilo aromatico è fresco e ampio, con note floreali e fruttate e sentori di brioche. Al palato è ampio e complesso, equilibrato e rinfrescante. Le bollicine creano una consistenza piacevole e vellutata e il finale è lungo e leggermente salato.

75,00 €



PERRIER JOUET: Grand Brut

40% Pinot nero, 40% Pinot meunier, 20% Chardonnay Al naso si distinguono note di fiori bianchi, frutti freschi e frutti gialli, che lasciano spazio ad una piacevole evoluzione verso note di burro, di brioche e vaniglia. In bocca mostra struttura, equilibrio, rotondità e una leggera vinosità. Si abbina perfettamente ad un carpaccio di pesce, a carni bianche o a verdure semi-crude.

100,00 €

METODO ANCESTRALE

MOVIA: Puro

100% Chardonnay. Vino spumante non sboccato, fresco e minerale. vigoroso e tagliente in bocca si rivela esplosivo, unendo originalità ed stravaganza a leggiadria e eleganza.

60,00 €

MOVIA: Puro "Rose"

70% Pinot nero, 20% Ribolla, 10% Pinot grigio. Al naso si propone elegante con note di frutta matura a bacca rossa con sentori minerali. In bocca è fresco, secco e minerale. Bel corpo e lunga persistenza gusto-olfattiva. Ideale a tutto pasto, su piatti di pesce, crostacei, salumi o formaggi.

60,00 €

FRANCIACORTA

FRANCIACORTA: Ca' del Bosco Cuvée Prestige

edizione 47: 75% Chardonnay, 2,5% Pinot Bianco, 22,5% Pinot Nero. Affina sui lieviti per 25 mesi. Al naso è elegante, con note di mela gialla, agrumi, fiori bianchi, nocciola tostata e pan brioche. In bocca è cremoso, fresco e armonico, con una buona sapidità e una chiusura asciutta e pulita. Perfetta a tutto pasto, si abbina bene con antipasti leggeri, piatti a base di pesce, carni bianche e formaggi freschi.

55,00 €

FRANCIACORTA: Ca' del Bosco "Rose" Cuvée Prestige

80% Pinot nero, 20% Chardonnay. Al naso spiccano note di frutta rossa come fragola e melograno e note floreali di rosa. In bocca è fresco e fruttato, ottimo come aperitivo, si abbina a guazzetti di mare, crostacei o carni bianche delicate.

70,00 €

FRANCIACORTA: Ca' del Bosco "Satèn" Vintage Collection

85% Chardonnay, 15% Pinot Bianco. Affinamento sui lieviti di 48 mesi. Al naso offre sentori piacevoli ed eleganti, che si aprono con note di miele per poi evolversi in pesca, ananas e agrumi. Perlage fine e persistente. Raffinato aperitivo, si abbina con risotto agli scampi o linguine all'astice, pesce al sale e formaggi semi-stagionati a crosta fiorita.

75,00 €



MARCHESE ANTINORI: Franciacorta "Blanc de Blancs" Brut DOCG

85% chardonnay, 15% pinot bianco. Al naso esprime note di mela verde e di pesca a polpa bianca, di glicine e crosta di pane. Al palato è fresco, bilanciato tra vivacità e corpo, elegante e di buona persistenza. Ottimo come aperitivo, si abbina ad antipasti a base di pesce e formaggi di media stagionatura e risotti ai frutti di mare.

50,00 €

MARCHESE ANTINORI: Franciacorta Brut Cuvée Royale

Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco. profumo con note di pesca bianca, crosta di pane e lieviti. Ha un colore giallo paglierino scarico e una spuma cremosa con perlage fine e persistente. perfetto per un aperitivo oppure antipasti a base di verdure, pesce e carni bianche.

45,00 €

MARCHESE ANTINORI: Franciacorta "Rose" Brut DOCG

100% pinot nero, perlate fine e persistente. Al naso esprime note di fiori selvatici secchi, piccoli frutti rossi, lievito e crosta di pane. Al palato è fresco, elegante, di grande armonia e ottima persistenza. Ottimo come aperitivo, si abbina bene a primi piatti a base di crostacei, carni bianche e formaggi di media stagionatura.

50,00 €

TRENTO DOC**TOBLINO: Extra Brut "Vènt" Trento DOC**

100% Chardonnay. Perlage fine e persistente. Al naso è piacevolmente complesso, spiccano i sentori di cedro maturo, scorza d'arancia, mela renetta, mandorla e crosta di pane. Al palato è fresco ed elegante, elegante e di lunga persistenza. Si sposa molto bene con antipasti leggeri a base di pesce e crostacei.

16,00 €

METODO CHARMAT**ADRIANO GIGANTE: "Prima Nera" Brut**

Corno di Rosazzo. 100% Schioppettino Il perlage è vivace e piacevole. Il bouquet è ricco di fiori e frutti. In bocca è fresco e pulito, legato da una buona struttura e un bel finale rotondo. Si abbina agli antipasti di pesce e verdure e primi a base di pesce.

35,00 €

ADRIANO GIGANTE: Ribolla Gialla Brut

Corno di Rosazzo Si presenta fresco, sapido, con buona acidità, bilanciato dalla sua struttura. Ottimo come aperitivo e con antipasti, primi piatti e pesce, in particolare la frittura di pesce.

30,00 €



BARONI DEL MESTRI: "Theresia" Rosè

Refosco e Malvasia Al naso di percepiscono note olfattive di frutti di bosco, pesca, pompelmo rosa. È uno spumante giovane, moderno, fresco e di ottima bevibilità. Abbinamenti: ottimo come aperitivo, ma adatto a tutto pasto, si abbina con primi, carni bianche, pesce grigliato e non.

35,00 €**BIANCA VIGNA: Prosecco Superiore Brut Millesimato DOCG**

Profumo molto caratteristico ed elegante con chiare note fruttate di mela e frutta a polpa bianca. Al palato è cremoso, con retrogusto piacevolmente acidulo e fruttato che rimanda agli stessi sentori percepiti all'olfatto. Delicata nota minerale nel finale e buona persistenza.

25,00 €**CANUS: Ribolla Gialla Brut**

Ronco di Gramogljano (Corno di Rosazzo) 100% ribolla gialla. Al naso presenta sentori di bergamotto e arance appena raccolti. In bocca ha un'acidità bilanciata, buona salinità.

30,00 €**CASTELLO DI SPESSA: "AMADEUS" Brut metodo classico millesimo**

chardonnay- pinot nero. Perlage finissimo ed elegante, con sentori dal floreale all'agrumeto si abbina perfettamente a crudi di mare, crostacei, raffinati finger food, formaggi di media stagionatura e delicate carni bianche

50,00 €**CASTELLO DI SPESSA: "PerTE" Ribolla Gialla**

Capriva del Friuli (GO) Al naso è delicato, con note di biancospino e pesche bianche. Al palato è fresco e delicato, ha una lunghezza aromatica piacevole. Ottimo come vino da aperitivo, perfetto a tutto pasto in particolare con pesce crudo, pesce fritto, risotto di zucca, formaggi freschi grassi.

25,00 €**FRIULANO****ADRIANO GIGANTE: "Slalom Gigante" Colli Orientali**

Corno di Rosazzo. 20 biotipi diversi, ognuno con la propria identità. Note sgrumate di mandarino e sensazioni dolci di albicocca seguite da liquirizia su uno sfondo di fiori di campo. Vivo e fresco con sentori minerali, note fiorite di camomilla, agrumi e di una succosa pesca.

40,00 €**ADRIANO GIGANTE: "Vigneto Storico" Colli Orientali**

Corno di Rosazzo. Al naso intenso e variegato con note sgrumate, fiori di campo e ricordi salmastri. In bocca sostanzioso, salino con un retrogusto di mandorla. Si abbina a tutto pasto, perfetto con formaggi freschi, prosciutto crudo, primi e risotti a base di pesce e crostacei.

35,00 €

CANUS: Colli Orientali

Corno di Rosazzo. Al naso arriva subito un grande freschezza e una piacevole nota balsamica, dove si incontrano timo, mentuccia e maggiorana. Ha sapidità da vendere e un'eleganza spiccata. Da accompagnare primi piatti freddi e caldi, preparazioni a base di carni bianche e verdure.

30,00 €**CASTELLO DI SPESSA: "Rassauer" Collio DOC**

Capriva del Friuli. Al naso risulta complesso e ampio con note fruttate di albicocca e pesca, floreali di ginestra e minerali. Al palato grande equilibrio tra morbidezza, freschezza e sapidità con un finale lungo e cremoso. Eccezionale con asparagi, zuppe di legumi o con radicchio di Treviso.

40,00 €**CONFINIS: "Dolegne"**

Dolegnano (UD). Il bouquet è elegante e più complesso rispetto alle versioni di pianura, con profumi di frutta gialla matura, fiori di campo e una netta nota di mandorla. Al palato è strutturato e avvolgente, sostenuto da una freschezza equilibrata e da una marcata sapidità minerale. Il sorso è pieno ma armonioso, con una progressione gustativa continua. Il finale è lungo, asciutto e piacevolmente amaricante. Un Friulano di carattere, profondo e territoriale. Si abbina a prosciutto di San Daniele, formaggi freschi e di media stagionatura, primi piatti saporiti, risotti alle erbe, carni bianche, piatti della tradizione friulana e pesce strutturato.

35,00 €**CONFINIS: "Pradis"**

Dolegnano (UD). Al naso è immediato ed elegante, con profumi di fiori bianchi, pera, mela verde e una delicata nota di mandorla. In bocca è fresco e scorrevole, con una piacevole morbidezza iniziale che lascia spazio a una sapidità ben definita. L'equilibrio tra freschezza e struttura rende il sorso armonioso e invitante. Il finale è asciutto, leggermente amaricante e tipicamente mandorlato. Un Friulano autentico, territoriale e di grande bevibilità. Si abbina a prosciutto crudo di San Daniele, antipasti leggeri, formaggi freschi, piatti a base di uova, primi delicati, pesce di laguna e carni bianche.

35,00 €**DORIGO: "Ronc di Juri"**

Premariacco (UD). Profumo complesso di fiori gialli e frutta matura. Morbido e suadente, sul finale si riconoscono le tipiche note amarognole del vitigno. Perfettamente bilanciato e di buona acidità. Si abbina bene con aperitivi e antipasti non troppo strutturati, ideale con pesce crudo e quello di lisca.

45,00 €**RADIKON: "Jakot" 2020**

Oslavia (GO) ORANGE WINE. Al naso si presenta intenso e complesso con sentori di mandorla, frutta tropicale e una piacevole sfumatura eterea e leggermente speziata. Al palato, ampio, fresco e ricco con note di frutta secca, sentori ossidativi e retrogusto di mandorla tostata tipico del vitigno.

60,00 €**SCHIOPETTO: Collio DOC**

Capriva del Friuli. Dal colore paglierino intenso con riflessi verde oro. Intensi aromi di pera ed albicocca, appena percepibile la classica mandorla e aroma di fiori di campo che contribuiscono a donare complessità. Si abbina bene con antipasti, primi piatti, secondi di pesce e formaggi, soprattutto quelli freschi.

40,00 €

TOROS: Collio DOC

Cormons (GO). Al naso presenta note di pesca bianca, con un delicato profumo di mandorla. Al palato è deciso e salino, asciutto e molto persistente. Ottimo come aperitivo o con antipasti a base di prosciutto crudo.

40,00 €

PINOT BIANCO

CASTELLO DI SPESSA: "Santarosa" DOC Collio

Di colore giallo paglierino con note dorate, al naso risulta ampio ed intenso con note tropicali e di crosta di pane. Al palato estremamente raffinato con note che ricordano i lieviti, pera e floreali di fiori d'acacia. Morbido e vellutato, ha un'ottima persistenza. Ideale con antipasti a base di pesce, risotti di pesce e piatti di pasta o minestre di verdura.

40,00 €

CONFINIS: "Vecchie Viti" Collio DOC

Dolegnano (UD). Il profumo è elegante e stratificato, con note di mela matura, pera e pesca bianca, accompagnate da sentori floreali e leggere sfumature minerali. Al palato è equilibrato e armonioso, con una buona struttura sostenuta da una fresca acidità. La sensazione è piena ma mai pesante, grazie a una sapidità ben integrata che allunga il sorso. Il finale è pulito, persistente e delicatamente mandorlato. Un Pinot Bianco di carattere, che unisce freschezza e profondità. Ottimo con antipasti di pesce, carpacci e tartare, primi piatti delicati, risotti alle verdure o ai frutti di mare, carni bianche, formaggi freschi e semi-stagionati.

35,00 €

DORO PRINCIC: Collio

Cormons (GO). Il profilo olfattivo è elegante e complesso, caratterizzato da note di fiori bianchi, frutta matura, scorze di agrumi e erbe aromatiche, arricchite da sfumature minerali. Al palato, il vino risulta intenso e armonioso, con una piacevole freschezza che accompagna il sorso. Il finale è sapido e minerale, con un tocco avvolgente che invita alla beva. È ideale con piatti a base di pesce, crostacei e frutti di mare, ottimo con risotti alle erbe o con formaggi freschi e delicati. La sua freschezza e sapidità lo rendono perfetto anche come aperitivo, accompagnando elegantemente antipasti leggeri e insalate primaverili.

40,00 €

SCHIOPETTO: Collio DOC

Dal colore giallo dorato, al naso presenta sensazioni raffinate di frutta matura e agrumi, note vanigliate che si fondono a note floreali che rendono il profumo fresco ed avvolgente. Si abbina con antipasti ed alle portate di pesce, forma un buon connubio con carni bianche e piatti cremosi.

40,00 €

TOROS: Collio DOC

Cormons (GO). Al naso è integro e floreale, con un profumo di crosta di pane. Al palato ha un sapore caldo caratteristico, strutturato e di ottima lunghezza. Molto elegante. Ottimo con il risotto di pesce, piatti a base di uova e minestre di verdure.

40,00 €

PINOT GRIGIO



ADRIANO GIGANTE: Colli Orientali "ramato"

Ventaglio olfattivo composto da mela golden, susina, poi un tocco agrumato e floreale. Al palato svela pienezza, spessore e una stuzzicante sapidità, capace di ampliare il bagaglio fruttato-floreale, finale piacevolmente ammandorlato.

32,00 €**CASTELLO DI SPESSA: "Joy" Collio DOC**

Capriva del Friuli Di colore ramato, presenta note di pera e melograno. In bocca entra caldo e morbido, con piacevoli sentori freschi di lamponi e piccole bacche rosse. Si abbina con pesce, carni bianche, minestre di verdure, primi piatti delicati e formaggi freschi.

37,00 €**CONFINIS**

Dolegnano (UD). Al naso note delicate di fiori bianchi, pera e un accenno di frutto a polpa gialla. In bocca è lineare, con acidità ben definita e buona struttura, che sostiene il frutto fresco. Il sorso è pulito e lascia emergere una sapidità elegante. Finale sottile, con ritorni fruttati e minerali che invitano ad un secondo sorso. Si abbina a crudité di mare, risotti delicati, formaggi giovani, piatti a base di verdure e pesce non troppo elaborato.

30,00 €**PERUSINI: Colli Orientali**

Corno di Rosazzo. Note fresche tropicali di banana e pesca bianca appena raccolte. In bocca, pieno, fruttato con una pronunciata nota di pesca e fiori gialli, buona sapidità e carattere fragrante. Molto lungo, minerale, composto ed equilibrato. Si abbina con Pesce in umido, Carni Bianche, Pesce alla griglia, Antipasti di pesce affumicato, Antipasti caldi di pesce, Formaggi freschi

35,00 €**SCHIOPETTO: Collio DOC**

Profumo fresco ed avvolgente con note di banana e frutto della passione, gusto molto persistente. Ottimo come aperitivo, può accompagnare un antipasto di affettati, piatti a base di pesce ad esempio frutti di mare, insalate marine, risotti marinari, baccalà mantecato e pasta tenera, pasta con panna, piatti a base di funghi e con le carni bianche.

40,00 €**STURM: Collio D.O.P.**

Colore giallo paglierino carico. Al naso presenta marcati sentori di pera e banana. In bocca è morbido, strutturato, setolo e perfettamente equilibrato. Si abbina con tutti i primi piatti a base di pesce.

35,00 €**TOROS: Collio DOC**

Cormons (GO). Note olfattive ricche di fiori bianchi, sentori di pera, agrumi canditi ed oli di frutta secca. Morbido ed equilibrato, di forte struttura. Si abbina a minestre di stagione, carni bianche e bolliti.

40,00 €**MALVASIA**

ADRIANO GIGANTE: Colli Orientali DOC

Il profumo è fine e aromatico, dal bouquet olfattivo emergono tra gli altri sentori di fiori di campo, frutta primaverile matura e una nota agrumata in una buona mineralità. In bocca è fresco ed elegante, vino sapido e rotondo, il tenore alcolico sorregge bene la giusta acidità, piacevole il retrogusto fruttato. Ideale nell'aperitivo, sposa gli antipasti e i primi piatti delicati, quelli di pesce e le zuppe di verdure in particolare, si abbina alla carne bianca e ai secondi di pesce non troppo strutturati, i crostacei su tutti, può essere degustato con i formaggi a pasta molle e semidura non troppo stagionati.

35,00 €

CATTUNAR: "Collina" Macerato

Si presenta intenso al gusto e complesso al naso, spaziando da note primarie varietali di frutta matura e erbe aromatiche fino a note speziate di affinamento (vaniglia, mandorla, nocciola, miele di fiori di campo). Si consiglia l'ossigenazione in decanter. Si abbina magnificamente a piatti della tradizione del territorio, a base di pesce (aragoste, scampi, scarpina, scorfano) e carne al forno (vitello, quaglia, faraona).

55,00 €

CATTUNAR: Malvasia Istriana

Al naso aromi di frutta a nocciolo e le note di fiori di acacia, vaniglia e fieno. Al palato c'è molta freschezza, una bocca ben rotonda e un ricco sapore di pesca bianca e frutta tropicale, si sposa bene con il pesce azzurro di piccola taglia, con il pesce bianco grande, con il pollo e il tacchino, con la pasta in bianco, con le frittate e con le polente.

35,00 €

CONFINIS

Al naso emergono delicate note floreali e di fiori bianchi, insieme a frutta a polpa bianca leggermente matura (pera, pesca) e una sottile nota di mandorla fresca. In bocca si presenta fresca e sapida, con buona acidità che sostiene il frutto, corpo medio-leggero e finale pulito. Il vino risulta scorrevole, invitante e ideale da bere giovane, con un retrogusto che richiama la frutta bianca e un accenno minerale. Si abbina a antipasti di pesce, crostacei, crudità, sushi; piatti vegetariani leggeri, verdure grigliate, formaggi freschi. Ottimo anche come vino da aperitivo.

30,00 €

SCHIOPETTO: Collio DOC

Fresco e avvolgente con note iodate perfettamente in equilibrio con sentori di fiori e frutta. Cremoso, ricco e caldo. Note dolci ma allo stesso tempo fresche, con una piacevole acidità finale. Perfetta, grazie all'ottima acidità e freschezza, per accompagnare antipasti e primi, sia di mare che di terra.

40,00 €

SAUVIGNON

ADRIANO GIGANTE: Colli Orientali DOC

Corno di Rosazzo (UD). Al naso è fine e varietale, dal profumo spiccano i caratteristici sentori di salvia, foglia di pomodoro, peperone verde e sambuco. In bocca è fresco ed elegante, vino caldo dall'acidità in equilibrio, ha un buon retrogusto persistente. Ideale con gli antipasti e gli aperitivi, si abbina ai primi piatti, ai risotti in particolare, alla carne bianca, alle frittate e ai piatti a base di vegetali e asparagi.

30,00 €



CONFINIS: Collio DOC

Dolegnano (UD). Elegante al naso con leggeri sentori di foglie di pomodoro che si intrecciano a note di menta e sbuffi di anice. Freschissimo al palato con una perfetta corrispondenza tra i profumi ed i sapori. Persistente. Ottimo con il pesce sia crudo che cotto e con le verdure. Da provare con gli spaghetti al pomodoro.

27,00 €**RONCHI DI MANZANO: Colli Orientali**

Manzano (UD) Profumo intenso, ampio, fine, aromatico, floreale, fruttato, minerale. Gusto secco, fresco, abbastanza sapido, persistente, di fine qualità. Si accompagna a piatti di pesce specialmente ai crostacei e ai risotti.

30,00 €**SCHIOPETTO: Collio DOC**

Capriva del Friuli (GO) Profumo elegante con note floreali delicate accompagnate da aromi di frutta esotica e note agrumate. Al palato è molto articolato, con note verdi a base di menta e ortica che si intrecciano a note esotiche e salmastre in perfetto equilibrio.

40,00 €**TOROS: Collio DOC**

Cormons (GO). Profumo caratteristico con delicate note di pesca bianca, sambuco, foglie di peperone ed erbe aromatiche. Strutturato e con lunga persistenza. Si abbina bene con frutti di mare, crostacei, risotti con asparagi.

40,00 €**RIBOLLA GIALLA****ADRIANO GIGANTE: Colli Orientali DOC**

Corno di Rosazzo (UD). Al naso fiori bianchi e fiori di pesca. In bocca secco, piacevolmente acido e fresco, gusto lineare sostenuto da un buon corpo. Si accompagna ad antipasti, primi piatti di pesce o ideale come aperitivo.

30,00 €**CANUS: Colli Orientali DOC**

Corno di Rosazzo (UD). Al naso porta una cesta d'arance e bergamotto appena raccolti, contornata da fiori di zagara; In bocca una bilanciata acidità, nota fortemente identitaria per questo vitigno, buona salinità e spina dorsale irreprensibile che gli dona equilibrio. Si abbina bene con antipasti di pesce come insalata di mare, carpacci di branzino o orata, capesante gratinate, prosciutto crudo magro. Secondi di pesce leggeri come filetti di orata al forno con patate, frittura di calamari e gamberi.

30,00 €

ADRIANO GIGANTE: Colli Orientali DOC

Corno di Rosazzo (UD). Al naso fiori bianchi e fiori di pesca. In bocca secco, piacevolmente acido e fresco, gusto lineare sostenuto da un buon corpo. Si accompagna ad antipasti, primi piatti di pesce o ideale come aperitivo.

30,00 €**CANUS: Colli Orientali DOC**

Corno di Rosazzo (UD). Al naso porta una cesta d'arance e bergamotto appena raccolti, contornata da fiori di zagara; In bocca una bilanciata acidità, nota fortemente identitaria per questo vitigno, buona salinità e spina dorsale irreprensibile che gli dona equilibrio. Si abbina bene con antipasti di pesce come insalata di mare, carpacci di branzino o orata, capesante gratinate, prosciutto crudo magro. Secondi di pesce leggeri come filetti di orata al forno con patate, frittura di calamari e gamberi.

30,00 €**CONFINIS: Collio DOC**

Dolegnano (UD). Al naso è elegante e delicato con piacevoli note floreali di fiori bianchi e gialli che lasciano spazio a cenni di nocciola sul finale. Al palato risulta vellutato con una buona struttura che viene esaltata dall'acidità tipica di questo vino. Ottima la corrispondenza tra i profumi ed il sapore. Persistente. Ottimo come aperitivo, si sposa bene con il pesce anche crudo.

27,00 €**PERUSINI: Colli Orientali**

Corno di Rosazzo (UD). Il profumo è fruttato con note di pera e lievito. Al palato è sapido e complesso con una lunga persistenza salina. E' ottimo come aperitivo e da abbinare ad antipasti di pesce, pesci bianchi e delicati, ostriche e frutti di mare.

30,00 €**CHARDONNAY****CASTELLO DI SPESSA: Isonzo DOC**

Capriva del Friuli (GO). Al naso denota sentori di mela matura, frutta tropicale e vaniglia. In bocca risulta delicato, fresco e vellutato. Da servire con risotti di primizie, con preparazioni delicate di pesce, sui frutti di mare e crostacei sia arrosto che salsati.

30,00 €**CONFINIS: Collio DOC**

Dolegnano (UD). Al naso intenso, con note di frutta esotica, fiori bianchi e una delicata mineralità. In bocca fresco, sapido, di buona struttura ed equilibrata persistenza. Finale pulito. Si abbina bene con antipasti di mare, primi piatti delicati, carni bianche e formaggi freschi.

27,00 €

DORIGO: "Ronc di Juri" Colli Orientali

Premariacco (UD). Al naso frutta esotica matura tra cui spiccano l'ananas e la banana, nota vanigliata in sottofondo. In bocca ampio e lungo di ananas e vaniglia, morbido e caldo, di lunghissima persistenza; retrogusto finemente speziato. Vino dai molteplici abbinamenti, perfetto per carni bianche o primi ed antipasti a base di crostacei.

55,00 €**MASUT DA RIVE: "Maurus" DOC**

Mariano del Friuli (GO). naso ammaliante dalle note affumicate e tostate. Nocciolo, mandorle e anacardi, ma anche vaniglia e cannella, arricchiscono il bouquet olfattivo. Gusto: di buon equilibrio fra freschezza e morbidezza con persistenza aromatica di grande eleganza. I sapori di spezie e vaniglia, affiancati da continui richiami fruttati. Abbinamenti: Ideale con risotti, trenette al pesto e carni bianche, pâté di fegato e formaggi gustosi.

38,00 €**PERUSINI: Colli Orientali**

Corno di Rosazzo (UD). Al naso note tropicali spiccate di ananas, banana e mango, sentori di camomilla. In bocca è pieno, fruttato, fragrante, di spessore, dalla buona sapidità che gli permette un'espressione lunga gradevole mineralità. Si abbina con branzino, crostacei, tartare, carpaccio pesce, affettati e salumi, carni bianche, spaghetti alle vongole.

30,00 €**STURM: "Andritz" Collio DOP**

Cormons (GO). Al naso è intenso, presenta i tipici sentori di frutta esotica e crosta di pane. Al palato è grasso, cremoso ed elegante con agrumi e vaniglia dolce. Ideale da bere con antipasti importanti di pesce e carne, formaggi stagionati e zuppe di pesce.

30,00 €**UVAGGI****ADRIANO GIGANTE: "Sartoriale"**

Corno di Rosazzo (UD). FRIULANO V. STORICO, MALVASIA, RIBOLLA GIALLA. Al naso si presenta profondo, floreale, fruttato ed elegante: pesca, mango, pepe bianco, sfumature di origano e timo con note minerali. Il sorso è pieno, avvolgente ed equilibrato con sentori di frutti a polpa gialla, agrumi e spezie. Una bella freschezza dal finale sapido e persistente. Si abbina bene a risotti ai frutti di mare, pasta con crostacei, primi piatti con verdure, secondi di pesce, pesce grigliato o fritto, crostacei, pesce di lago, carni bianche delicate.

60,00 €**BARONI DEL MESTRI: "Collio Bianco"**

CORMONS (GO). 55% FRIULANO, 30% MALVASIA, 15% RIBOLLA GIALLA. Al naso è complesso ed intenso, ampio ed elegante, con sentori di frutta a polpa gialla matura ed erbe aromatiche. Perfettamente riconoscibile la tipicità del vino prevalente nella cuveé. In bocca: conferma le sensazioni in precedenza percepite al naso; si presenta muscoloso, caldo, fresco e con una mineralità molto ben definita. Nel finale si riconosce la presenza della mandorla amara; lunga persistenza e la ricchezza di estratto. Abbinamenti: primi piatti importanti, pesce al forno, formaggi di media stagionatura.

30,00 €

EUGENIO COLLAVINI: "Broy"

CORNO DI ROSAZZO (UD) 50% FRIULANO, 30% CHARDONNAY, 20% SAUVIGNON Profumo intenso e persistente, ricordi di frutta tropicale matura, miele d'acacia, scorza d'arancia e fiori gialli. Corpo potente e lungo, morbido e caldo, ma bilanciato da piacevoli note di freschezza e mineralità. Si accosta ai piatti della grande cucina, pesci al forno o con salsa; vellutate, risotti con tartufo e formaggi di media stagionatura. Cucina friulana: boreto di canoce (cicale di mare) e "toc in braide" con torcione di foie gras.

65,00 €**KREN: KAPPA**

CORMONS (GO) CHARDONNAY, SAUVIGNON, FRIULANO Al profumo si presenta intenso con delicati sentori floreali ed agrumati, impreziositi sul finale da note di freschezza. Al palato si ripropone una bella freschezza e intensa mineralità salina. Finale lungo e persistente. Abbinamenti: Si abbina bene con una grande varietà di piatti di pesce, specialmente i risotti ma la struttura consente un ottimo abbinamento anche con secondi a base di carni bianche.

50,00 €**RUSSOLO: "Doi Raps" IGT**

SAN QUIRINO (PN). PINOT GRIGIO, PINOT BIANCO, SAUVIGNON. Aroma intenso, note calde che richiamano alla mente la frutta molto matura. Di piacevole pienezza e rotondità, è un vino dove la giusta acidità è ben mascherata dall'elegante corposità. Eccellente come abbinamento ai piatti di crostacei o di formaggi freschi raffinati. Per le proprie caratteristiche gustative importanti, ben si presta all'utilizzo come aperitivo.

35,00 €**VINI BIANCHI E ROSATO FUORI REGIONE****CHARDONNAY: BRAMITO DELLA SALA Umbria IGT**

ANTINORI Al naso con sentori freschi di mela golden e floreali di biancospino in equilibrio con deliziose note di biscotto, crema pasticcera al limone e vaniglia. L'assaggio è caratterizzato da un'affascinante connubio fra cremosità e sapidità, con delicati richiami di scorza di cedro. Si abbina con carni bianche in umido, pasta al pesce con pomodoro, pasta al sugo di verdure, pesce alla griglia, risotto alle verdure.

35,00 €**LUGANA: Patrizia Cadore**

POZZOLENGO (BS) Al naso offre aromi di agrumi, mela verde e fiori bianchi, con un sottile richiamo minerale tipico del territorio. Al palato è morbido, fresco e armonico, con un finale persistente e raffinato. Perfetto per accompagnare piatti di pesce, sushi, frutti di mare, risotti e formaggi a pasta molle, ma anche per brindisi e degustazioni di carattere.

10,00 €**ROSATO: Calabria Rosato IGT Salento**

ANTINORI Il profumo è intenso e delicato, note fragranti di frutta bianca, pesca e pompelmo, sono ben in equilibrio con gli aromi floreali di viola. Il gusto in ingresso è morbido, gradevole con acidità seguito da una decisa sapidità, ottimo equilibrio tra sapidità e persistenza aromatica. Un vino ottimo anche come aperitivo, si abbina a pizze e focacce, ad insalate miste e a piatti freddi a base di verdure.

26,00 €**VINI BIANCHI ESTERI**

RIESLING: VON WINNING "Maushohle"

PFALZ (DE) Al naso è molto aromatico, con note saline e iodate che si fondono con erbe fresche. Al palato è leggero tendente al medio, secco e molto deciso, puro. Rinfrescante e molto succoso, con richiami a note di frutta a nocciolo. Finale denso e minerale, di grande eleganza. Si abbina a insalate, frutti di mare, antipasti, pesce bianco, sushi, pesce azzurro, affumicati, foie gras, verdure.

55,00 €**RIESLING: VON WINNING "Win Win"**

PFALZ (DE) Olfatto: lime, mela verde, pesca bianca, fiori e leggere note minerali Gusto: fresco, teso, con acidità vibrante, equilibrio e finale pulito e persistente Si abbina con pesce, crostacei e piatti speziati.

30,00 €**MERLOT****ADRIANO GIGANTE: Colli Orientali DOC**

CORNO DI ROSAZZO (UD). Profumo: evoca sentori di prugna, grafite ed erbe aromatiche. Sapore: Vino rosso di struttura marcata, gioco di equilibri tra struttura evidente e morbidezza. Ottimo con carni alla brace e formaggi.

30,00 €**CONFINIS: "Filorosso" Collio DOC**

DOLEGNANO (UD). Al naso elegante, dove aromi balsamici di erbe di montagna incontrano piccoli frutti rossi. Ben strutturato al palato con tannini presenti ma settori ed una perfetta corrispondenza tra i profumi ed i sapori. Persistente. Ottimo con gli affettati, con le carni rosse ma anche con quelle bianche.

30,00 €**PERUSINI: Colli Orientali**

CORNO DI ROSAZZO (UD). Al naso: note fruttate di confettura di ciliegie, amarene e piccoli frutti rossi, sentori di tabacco e prugna matura. In bocca pieno, carattere fruttato, sentori di ciliegia, mora, liquirizia e cioccolato. Persistente ed equilibrato. Accompagna carni bianche, selvaggina e formaggi stagionati.

35,00 €**RONCHI DI MANZANO: Colli Orientali**

MANZANO (UD). Profumo intenso, abbastanza complesso, fine, fruttato, sentori di ciliegia, humus, radici e fogliame. Gusto secco abbastanza tannico, sapido, equilibrato, intenso, abbastanza persistente, fine di corpo, armonico. Si sposa bene con carni bianche, roast beef, primi pasti e salumi.

30,00 €

RUSSOLO: "Massarac" DOC

SAN QUIRINO (PN). Profumo lievemente erbaceo, vinoso con sentori di lampone. Rosso asciutto dal sapore piacevole, armonico, mai segnato da tannini aggressivi. Si accompagna bene con gli arrostiti di carni bianche e rosse, pollame ed anche con pollame nobile.

27,00 €**CABERNET FRANC****ADRIANO GIGANTE: Colli Orientali DOC**

CORNO DI ROSAZZO (UD). Al naso è fine e varietale, il bouquet fruttato si fonde con la tipica nota erbacea facendo emergere piccoli frutti a bacca rossa in un contesto balsamico. In bocca è fresco e rotondo, un vino tannico contraddistinto da un tannino dolce, buona la struttura e la sua armonicità, piacevole il retrogusto persistente. Accompagna i primi conditi con sughi di carne saporiti, ideale con le carni alla brace e in intingolo, si abbina ai piatti tipici della cucina friulana, da stappare con i formaggi a pasta dura stagionati.

30,00 €**PERUSINI: Colli Orientali**

CORNO DI ROSAZZO (UD). Al naso, caratteristica nota di erbacea di menta, rucola e ortica, unito a sentori di mora e lampone. In bocca, speziato, buona acidità, carattere sapido e fresco, buon frutto elegante e persistente. Ottimo con carni rosse e formaggi stagionati.

35,00 €**SCHIOPETTINO****ADRIANO GIGANTE: "riserva" Colli Orientali DOC**

CORNO DI ROSAZZO (UD). Al naso è intenso e fine, dal bouquet di frutta a bacca rossa emergono note di lampone, mirtillo e mora selvatiche incorniciate dalle spezie. In bocca è caldo e avvolgente, la buona acidità in equilibrio dona morbide sensazioni accompagnate da una lieve, piacevole asprezza, vino di buona struttura che racchiude tannini eleganti e smussati, il finale è lungo e pepato per un retrogusto persistente. Sposa le carni arrosto, in intingolo o alla brace, accompagna i formaggi a pasta dura di diverse stagionature.

35,00 €**DORIGO: Venezia Giulia IGT**

PREMARIACCO (UD). Al naso è fine e complesso, dal bouquet fruttato e speziato emergono sensazioni di frutti a bacca rossa, cuoio e pepe verde. La bocca viene avvolta dal suo gusto morbido ed elegante dove continua la frutta rossa accompagnata dalla liquirizia per un piacevole finale pepato, vino caldo ed equilibrato, ha una media struttura e un retrogusto persistente. Accompagna gli affettati tutti e i primi di carne non troppo saporiti, sposa le carni bianche e le carni delicate alla brace, ideale con i fritti e la tempura, può essere abbinato ai formaggi di diverse stagionature.

30,00 €**REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO**

ADRIANO GIGANTE: "Riserva" Colli Orientali DOC

CORNO DI ROSAZZO (UD). Il profumo ricorda i frutti di bosco. Vino di buon corpo, equilibrato con un sapore leggermente tannico. Si abbina a secondi piatti importanti, carni rosse e selvaggina.

30,00 €

PINOT NERO**CASTELLO DI SPESSA: "Casanova" Collio**

CAPRIVA DEL FRIULI (GO). Al naso presenta note di piccoli frutti rossi con piacevoli sentori speziati. Al palato è vellutato, elegante con lungo e ampio finale di mora e spezie calde. Si abbina perfettamente con carne d'agnello e formaggi di media stagionatura ma anche con un primo piatto di pesce saporito.

40,00 €

CONFINIS: Collio DOC

DOLEGNANO (UD). Elegante al naso con piacevoli sentori floreali che si intrecciano a note di frutti rossi come il mirtillo ed il lampone. Morbido e ben strutturato al palato con una buona corrispondenza tra i profumi ed il sapore ed in finale lungo e piacevolmente persistente. Ottimo come aperitivo si sposa bene con le carni rosse ed i formaggi di media stagionatura ma anche con i salumi. Da provare con la pasta al ragù.

30,00 €

MASUT DA RIVE: DOC ISONZO

MARIANO DEL FRIULI (GO). Al naso: trama olfattiva fine e fruttata con note di ciliegia, mora e lampone. Delicati richiami di erbe officinali con un finale dai leggeri toni legnosi. Gusto: il sorso fresco e leggermente tannico chiude il percorso gustativo con una piacevole tendenza amarognola. Si abbina a piatti di carni "dolci" e delicate: anatra, pernice, maiale al forno, agnello al timo. Ottimo sui formaggi non molto invecchiati.

42,00 €

CABERNET SAUVIGNON**PERUSINI: Colli Orientali**

CORNO DI ROSAZZO (UD). Al naso, note fruttate di confettura di ciliegie, prugna, mora e leggero pepe. In bocca, pieno, buona acidità, carattere sapido, buon frutto a base di mora e ciliegia, note vanigliate alla fine, ottima persistenza. Si abbina a risotto allo zafferano, cannelloni, tagliata di manzo, affettati e salumi, brasato.

30,00 €

RONCHI DI MANZANO: Colli Orientali

MANZANO (UD). Profumo minerale intenso, abbastanza complesso, fruttato, prugna secca, leggero sottobosco, chiodi di garofano e rabarbaro. Gusto secco ma avvolgente, equilibrato, intenso, persistente, corposo, armonico. Continui richiami speziati e balsamici anticipano un congedo molto sapido. Accompagna carni bianche e rosse, selvaggina e cacciagione.

30,00 €



TERRANO

CATTUNAR

ISTRIA. Al naso si offre con una potente ciliegia matura e note di lampone e fragola. In bocca, sempre fresco, stupisce la morbida struttura tannica e la sapida persistenza. Si abbina piacevolmente con grigliate di carne, prosciutto crudo, salumi essiccati, formaggio fresco e mediamente stagionato, frittura di acciughe, stufato di pesce e anche con la pizza, in particolare se alla salsiccia o al salame.

45,00 €

UVAGGI ROSSI

PERUSINI: "Zenta Rosso" Colli Orientali

CORNO DI ROSAZZO (UD). MERLOT- CABERNET SAUVIGNON. Al naso, complesso e avvolgente, con note di frutta rossa matura, tra cui amarena e prugna, arricchite da eleganti sfumature di vaniglia, liquirizia e cioccolato. Le spezie dolci e i sentori tostati, donati dall'affinamento in barrique, aggiungono profondità e raffinatezza. In bocca strutturato e vellutato, con un perfetto equilibrio tra freschezza e morbidezza. La ricchezza aromatica si esprime in un sorso pieno e armonioso, con ritorni di amarena, ciliegia matura e delicate note speziate. La persistenza è lunga e avvolgente, con un finale elegante. Si abbina con primi di carne o risotti con funghi, carni rosse, arrosti, selvaggina, brasati e formaggi stagionati.

50,00 €

VINI ROSSI FUORI REGIONE

BAROLO: Prunotto DOCG 2020

100% NEBBIOLO. Al naso è complesso e ampio, con sensazioni di petali di rosa, frutta rossa e note di spezie. Al palato è pieno, ben equilibrato, con tannini eleganti, setosi e dolci. Il finale è ricco e persistente. Ottimo con piatti di carne, in particolare selvaggina e a formaggi stagionati.

75,00 €

BRUCIATO: Bolgheri Rosso DOC

ANTINORI 37% CABERNET SAUVIGNON- 24% MERLOT- 18% CABERNET FRANC- 17% SYRAH- 4% PETIT VERDOT. Al naso: Sentori di frutta rossa, seguiti da note di spezie e delicati ricordi mentolati. Gusto: Morbido, con tannini setosi e note fruttate dolci. Si abbina a carne arrosto e grigliata, carne rossa in umido, formaggi stagionati.

50,00 €

CHIANTI: Villa Antinori DOCG Riserva 2022

ANTINORI. SANGIOVESE- CABERNET SAUVIGNON. Al naso si avvertono note fruttate di melograno, ciliegia, la classica nota di scorza d'arancia, e un tocco di zenzero, su sottofondo floreale di lavanda e petali di rosa con la delicata balsamicità di muschio bianco. Al sorso il vino risulta dritto, sapido bilanciato da tannini dolci che anticipano le calde note del cacao, per un finale intenso e appagante. Si abbina a carni arrosto e grigliate, carni rosse in umido, formaggi stagionati, pasta al ragù e selvaggina.

40,00 €



INSOGLIO DEL CINGHIALE- Toscano IGT

TENUTA DI BISERNO. MERLOT- SYRAH- CABERNET FRANC- PETIT VERDOT. Al naso; molto carnoso, si evidenziano le note pepate, sentori di ciliegie, mirtilli, piante aromatiche, appena balsamico Gusto: Fresco ed elegante, dai tannini ben levigati e di ottima l'acidità. Si abbina a affettati e salumi, carne arrosto e grigliata, carne rossa in umido, selvaggina, formaggi stagionati.

45,00 €

TIGNANELLO 2022: Toscana IGT

ANTINORI SANGIOVESE- CABERNET FRANC- CABERNET SAUVIGNON. Profumi di frutti rossi maturi, spezie dolci, tabacco e cuoio. Al palato è strutturato, equilibrato, con tannini vellutati e finale persistente. Perfetto in abbinamento con carni rosse alla griglia, selvaggina, brasati e formaggi stagionati.

149,00 €

Motus Contemporary Bistrot

