LA BOLLERIA STRESA

Carta dei vini

Etichette della carta senza annata indicata

129 vini

La selezione di La Bolleria, Stresa

I dettagli di disponibilita vengono confermati dal personale.



ITALIA · PIEMONTE

Luigi Coppo Alta Langa Pas Dosé

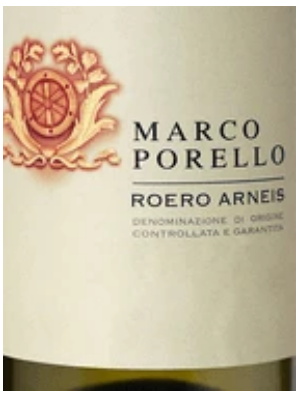
Coppo **48 €**

100% Pinot Nero

Alta Langa Pas Dosé: agrumi, crosta di pane e finale asciutto.

ABBINAMENTO
Antipasti di pesce, vitello tonnato e fritto.

Servire a 8-10 °C



ITALIA · PIEMONTE

Roero Arneis DOCG

Marco Porello **27 €**

Arneis

Pera, fiori bianchi e una lieve sfumatura di mandorla.

ABBINAMENTO
Vitello tonnato, pesce e antipasti di verdure.

Servire a 8-10 °C



ITALIA · PIEMONTE

Monteriolo Chardonnay

Coppo **70 €**

Chardonnay

Ricco e cremoso, con frutto maturo e note di legno.

ABBINAMENTO
Pollame in salsa, astice e risotto ai funghi.

Servire a 10-12 °C



ITALIA · PIEMONTE

Ruré · Barbera d’Asti DOCG

Marchesi di Barolo **30 €**

Barbera

Succoso, con ciliegia e vivace acidità; versatile a tavola.

ABBINAMENTO
Salumi, pasta al ragù e pizza.

Servire a 14-16 °C



ITALIA · PIEMONTE

Riva della Coda · Barbera d’Alba

Cascina Baricchi **39 €**

Barbera

Ciliegia e prugna, con una freschezza ben presente.

ABBINAMENTO
Ragù, salsicce e formaggi semistagionati.

Servire a 14-16 °C



ITALIA · PIEMONTE

Ornati Barbera d’Alba

Parusso **30 €**

Barbera

Fruttato, intenso e fresco, adatto a piatti saporiti.

ABBINAMENTO
Pasta al ragù, salumi e arrosti.

Servire a 14-16 °C



ITALIA · PIEMONTE

Barbera d’Alba

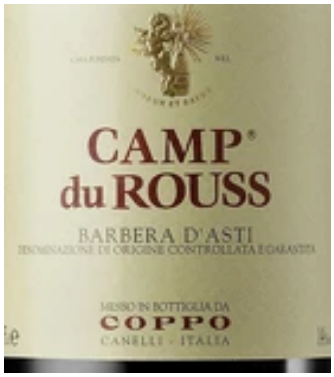
Luciano Sandrone **38 €**

Barbera

Frutto profondo di ciliegia e prugna, ravvivato dall'acidità.

ABBINAMENTO
Manzo, pasta di carne e formaggi.

Servire a 14-16 °C



ITALIA · PIEMONTE

Camp du Rouss Barbera

Coppo **35 €**

Barbera

Succoso e speziato, con ciliegia e lievi note di rovere.

ABBINAMENTO
Salumi, carne arrosto e pasta al ragù.

Servire a 14-16 °C



ITALIA · PIEMONTE

Pomorosso Nizza DOCG

Coppo **80 €**

Barbera

Nizza concentrato, con frutti scuri, spezie e trama fitta.

ABBINAMENTO
Manzo brasato, agnello e formaggi stagionati.

Servire a 16-18 °C



ITALIA · PIEMONTE

Prünent · Valli Ossolane

Cantine Garrone **35 €**

Nebbiolo, localmente Prünent

Nebbiolo alpino: frutti rossi, fiori, freschezza e tannino.

ABBINAMENTO
Bresaola, polenta con carne e formaggi locali.

Servire a 14-16 °C



ITALIA · PIEMONTE

Nebbiolo

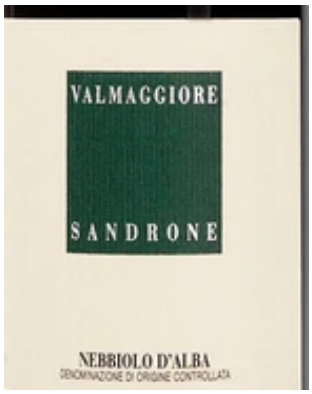
Coppo **35 €**

Nebbiolo

Frutti rossi, rosa e spezie, con finale asciutto e tannico.

ABBINAMENTO
Pasta di carne, roast beef e funghi.

Servire a 14-16 °C



ITALIA · PIEMONTE

Valmaggiore Nebbiolo

Luciano Sandrone **45 €**

Nebbiolo

Aromatico ed elegante, con frutti rossi, fiori e tannino fine.

ABBINAMENTO
Tajarin ai funghi, vitello e formaggi.

Servire a 14-16 °C



ITALIA · PIEMONTE

El Sartù Langhe Nebbiolo

Parusso **Da chiedere**

Nebbiolo

Langhe Nebbiolo fruttato e floreale, dal finale asciutto.

ABBINAMENTO
Pasta al ragù, roast beef e formaggi semistagionati.

Servire a 14-16 °C



ITALIA · PIEMONTE

Barolo della Tradizione

Marchesi di Barolo **65 €**

Nebbiolo

Barolo classico: rosa, frutti rossi, spezie e tannini evidenti.

ABBINAMENTO
Brasato, manzo e formaggi stagionati.

Servire a 16-18 °C



ITALIA · PIEMONTE

Barolo

Prunotto **70 €**

Nebbiolo

Barolo strutturato, con frutti rossi e sfumature floreali.

ABBINAMENTO
Carni brasate, selvaggina e funghi.

Servire a 16-18 °C



ITALIA · PIEMONTE

Barolo

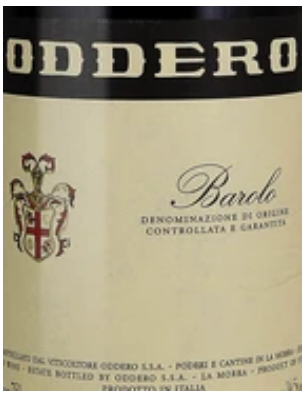
Giovanni Rosso **75 €**

Nebbiolo

Barolo rigoroso, fresco, con frutti rossi e trama tannica.

ABBINAMENTO
Manzo, agnello e formaggi stagionati.

Servire a 16-18 °C



ITALIA · PIEMONTE

Barolo

Oddero **75 €**

Nebbiolo

Profilo tradizionale di rosa, ciliegia e spezie; lungo e asciutto.

ABBINAMENTO
Brasato, selvaggina e tartufo.

Servire a 16-18 °C



ITALIA · PIEMONTE

Barolo del Comune di Serralunga d’Alba

Mauro Veglio **70 €**

Nebbiolo

Barolo strutturato, con frutti rossi, fiori e tannini persistenti.

ABBINAMENTO
Manzo brasato, agnello e selvaggina.

Servire a 16-18 °C



ITALIA · PIEMONTE

Arborina Barolo

Mauro Veglio **95 €**

Nebbiolo

Barolo Arborina: fiori, frutti maturi e struttura.

ABBINAMENTO
Vitello, funghi e piatti di carne al tartufo.

Servire a 16-18 °C



ITALIA · PIEMONTE

Bussia Barolo

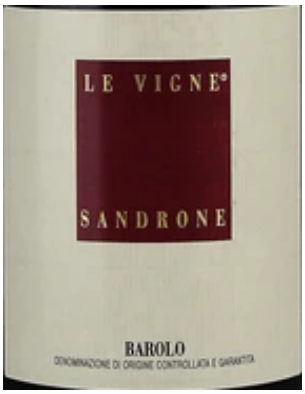
Parusso **120 €**

Nebbiolo

Barolo Bussia intenso, speziato, fruttato e ampio.

ABBINAMENTO
Brasato, selvaggina e formaggi stagionati.

Servire a 16-18 °C



ITALIA · PIEMONTE

Le Vigne Barolo

Luciano Sandrone **110 €**

Nebbiolo

Barolo sfaccettato: frutti rossi, fiori, spezie e freschezza.

ABBINAMENTO
Manzo, funghi e carni al tartufo.

Servire a 16-18 °C



ITALIA · PIEMONTE

Dagromis Barolo

Gaja **135 €**

Nebbiolo

Barolo dal frutto vivace, floreale, fresco e strutturato.

ABBINAMENTO
Arrosti, agnello e formaggi stagionati.

Servire a 16-18 °C



ITALIA · PIEMONTE

Sperss Barolo

Gaja **490 €**

Nebbiolo

Sperss profondo e potente, speziato, con tannini persistenti.

ABBINAMENTO
Selvaggina, manzo brasato e formaggi maturi.

Servire a 16-18 °C



ITALIA · PIEMONTE

Barbaresco

Prunotto **60 €**

Nebbiolo

Barbaresco floreale e fruttato, fresco e finemente tannico.

ABBINAMENTO
Vitello, risotto ai funghi e tartufo.

Servire a 16-18 °C



ITALIA · PIEMONTE

Rose delle Casasse · Barbaresco Riserva

Cascina Baricchi **95 €**

Nebbiolo

Barbaresco Riserva con frutto maturo e sfumature speziate.

ABBINAMENTO
Brasato, selvaggina e formaggi stagionati.

Servire a 16-18 °C



ITALIA · PIEMONTE

Barbaresco

Gaja **395 €**

Nebbiolo

Barbaresco complesso, floreale e fruttato, dalla grande struttura.

ABBINAMENTO
Vitello, anatra e tartufo bianco.

Servire a 16-18 °C



ITALIA · PIEMONTE

Barbaresco

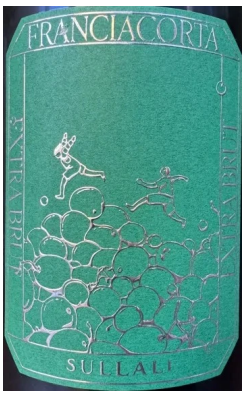
Gaja **490 €**

Nebbiolo

Barbaresco strutturato e profondo, da grande tavola.

ABBINAMENTO
Manzo, selvaggina e formaggi stagionati.

Servire a 16-18 °C



ITALIA · LOMBARDIA

Sullali Extra Brut Blanc de Blancs

Sullali **40 €**

Chardonnay

Blanc de Blancs asciutto: agrumi, mela e delicate note di lievito.

ABBINAMENTO
Ostriche, antipasti di pesce e fritto misto.

Servire a 8-10 °C



ITALIA · LOMBARDIA

Cuvée Prestige

Ca’ del Bosco **55 €**

Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco

Franciacorta equilibrato, con frutto fresco e morbide note di pasticceria.

ABBINAMENTO
Frutti di mare, risotto e formaggi delicati.

Servire a 8-10 °C



ITALIA · LOMBARDIA

Vintage Collection Dosage Zéro

Ca’ del Bosco **75 €**

Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco

Dosage Zéro energico e asciutto, con agrumi e note tostate.

ABBINAMENTO
Capesante, pesce alla griglia e Parmigiano.

Servire a 10-12 °C



ITALIA · LOMBARDIA

Doppio Erre Di · 1,5 l

Derbusco Cives **90 €**

Chardonnay, Pinot Nero

Franciacorta maturo e avvolgente, in formato magnum.

ABBINAMENTO
Pollame in salsa, risotto ai funghi e formaggi.

Servire a 10-12 °C



ITALIA · LOMBARDIA

Lugana

Patrizia Cadore **35 €**

Turbiana / Trebbiano di Lugana

Rotondo, con agrumi, frutta bianca e finale di mandorla.

ABBINAMENTO
Pesce di lago, risotto e gamberi.

Servire a 8-10 °C



ITALIA · TRENTINO-ALTO ADIGE

AlpeRegis Brut · 0,75 l

Rotari **30 €**

Chardonnay

Agrumi, mela e crosta di pane; secco e vivace.

ABBINAMENTO
Gamberi, pesce fritto e verdure.

Servire a 8-10 °C



ITALIA · TRENTINO-ALTO ADIGE

AlpeRegis Brut · 1,5 l

Rotari **60 €**

Chardonnay

Fresco e asciutto, con perlage fine, nel formato magnum.

ABBINAMENTO
Aperitivo in compagnia, frutti di mare e fritto.

Servire a 8-10 °C



ITALIA · TRENTINO-ALTO ADIGE

AlpeRegis Rosé · 0,75 l

Rotari **40 €**

Pinot Nero, Chardonnay

Piccoli frutti rossi, agrumi e un delicato richiamo al biscotto.

ABBINAMENTO
Salmone, tonno e salumi.

Servire a 8-10 °C



ITALIA · TRENTINO-ALTO ADIGE

AlpeRegis Rosé · 1,5 l

Rotari **80 €**

Pinot Nero, Chardonnay

Rosé fresco e fruttato in magnum, dal carattere gastronomico.

ABBINAMENTO
Prosciutto, tartare di tonno e pollame.

Servire a 8-10 °C



ITALIA · TRENTINO-ALTO ADIGE

AlpeRegis Pas Dosé

Rotari **40 €**

Chardonnay

Pas dosé: molto secco, agrumato, con note di pane e frutta secca.

ABBINAMENTO
Ostriche, gamberi e pesce al limone.

Servire a 8-10 °C



ITALIA · TRENTINO-ALTO ADIGE

AlpeRegis Extra Brut · 3 l

Rotari **220 €**

Chardonnay

Extra Brut in grande formato: fresco, asciutto e con note di lievito.

ABBINAMENTO
Frutti di mare e risotto di pesce.

Servire a 8-10 °C



ITALIA · TRENTINO-ALTO ADIGE

Maximum Blanc de Blancs

Ferrari **45 €**

Chardonnay

Mela, agrumi e una sottile nota di pane; fresco ed equilibrato.

ABBINAMENTO
Fritto di pesce, crostacei e formaggi freschi.

Servire a 8-10 °C



ITALIA · TRENTINO-ALTO ADIGE

Maximum Rosé

Ferrari **49 €**

Pinot Nero, Chardonnay

Frutti rossi e maggiore ampiezza rispetto al Maximum bianco.

ABBINAMENTO
Salmone, gamberi alla griglia e prosciutto.

Servire a 8-10 °C



ITALIA · TRENTINO-ALTO ADIGE

Giulio Ferrari Riserva

Ferrari **185 €**

Chardonnay

Trentodoc complesso, con agrumi maturi, nocciola e note di pane.

ABBINAMENTO
Astice, capesante e formaggi stagionati.

Servire a 10-12 °C



ITALIA · TRENTINO-ALTO ADIGE

Methius Trentodoc

Dorigati **75 €**

Chardonnay, Pinot Nero

Strutturato, con mela matura, frutta secca e crosta di pane.

ABBINAMENTO
Risotto ai funghi, pesce al forno e pollame.

Servire a 10-12 °C



ITALIA · TRENTINO-ALTO ADIGE

Pinot Grigio Trentino DOC

Castel Firmian **30 €**

Pinot Grigio

Secco, pulito e leggero: mela, pera e delicati sentori floreali.

ABBINAMENTO
Pesce, gamberi, insalate e formaggi freschi.

Servire a 8-10 °C



ITALIA · TRENTINO-ALTO ADIGE

Terre di San Leonardo

Tenuta San Leonardo **35 €**

Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenère

Blend trentino fresco, con frutti rossi e note erbacee.

ABBINAMENTO
Roast beef, pollame e grigliate.

Servire a 14-16 °C



ITALIA · TRENTINO-ALTO ADIGE

Sangue di Drago Teroldego

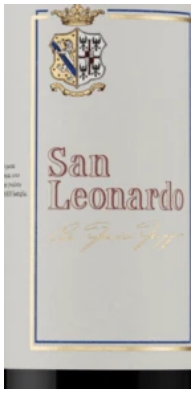
Marco Donati **45 €**

Teroldego

Frutti scuri e spezie in un rosso alpino intenso.

ABBINAMENTO
Brasato, polenta al ragù e selvaggina.

Servire a 16-18 °C



ITALIA · TRENTINO-ALTO ADIGE

San Leonardo

Tenuta San Leonardo **130 €**

Cabernet Sauvignon, Carmenère, Merlot

Blend elegante di ribes, spezie ed erbe, ben strutturato.

ABBINAMENTO
Agnello, manzo e selvaggina.

Servire a 16-18 °C



ITALIA · VENETO

Argeo Prosecco

Ruggeri **26 €**

Glera, varietà principale

Fresco e leggero, con mela, pera e fiori bianchi.

ABBINAMENTO
Aperitivo, bruschette, prosciutto e formaggi delicati.

Servire a 8-10 °C



ITALIA · VENETO

Valpolicella Ripasso

Luigi Righetti **35 €**

Corvina e altre varietà della Valpolicella

Ripasso rotondo, con ciliegia e spezie, ricco ma scorrevole.

ABBINAMENTO
Pasta di carne, arrosti e formaggi semistagionati.

Servire a 14-16 °C



ITALIA · VENETO

Amarone

Bennati **60 €**

Corvina, Rondinella e altre varietà; blend da verificare

Amarone ricco e caldo, con ciliegia e frutta appassita.

ABBINAMENTO
Manzo brasato, selvaggina e formaggi stagionati.

Servire a 16-18 °C



ITALIA · VENETO

Sant’Urbano Amarone

Speri **85 €**

Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara

Amarone Classico potente, speziato e persistente.

ABBINAMENTO
Selvaggina, brasato e Parmigiano stagionato.

Servire a 16-18 °C



ITALIA · FRIULI-VENEZIA GIULIA

Pinot Grigio Friuli DOC

Jermann **38 €**

Pinot Grigio

Fruttato e più ampio, con pera, mela matura e morbidezza.

ABBINAMENTO
Risotto, carni bianche e pesce in salsa.

Servire a 10-12 °C



ITALIA · FRIULI-VENEZIA GIULIA

Pinot Bianco

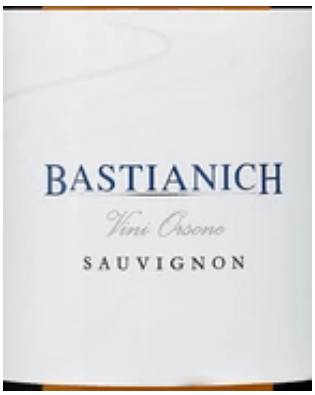
Jermann **38 €**

Pinot Bianco

Delicato, con mela, fiori e una rotondità misurata.

ABBINAMENTO
Pollame, risotto alle verdure e formaggi morbidi.

Servire a 8-10 °C



ITALIA · FRIULI-VENEZIA GIULIA

Sauvignon Blanc

Bastianich **35 €**

Sauvignon Blanc

Aromatico e fresco, con agrumi, erbe verdi e frutta.

ABBINAMENTO
Caprino, asparagi, insalate e pesce.

Servire a 8-10 °C



ITALIA · FRIULI-VENEZIA GIULIA

Vinnae · Ribolla Gialla

Jermann **38 €**

Ribolla Gialla prevalente

Bianco asciutto e vivace, agrumato e floreale.

ABBINAMENTO
Fritto misto, antipasti di pesce e verdure.

Servire a 8-10 °C



ITALIA · FRIULI-VENEZIA GIULIA

Where Dreams

Jermann **79 €**

Chardonnay

Ricco e morbido, con frutta matura, cremosità e spezie.

ABBINAMENTO
Astice, pollame e pesce in salse ricche.

Servire a 10-12 °C



ITALIA · FRIULI-VENEZIA GIULIA

Vintage Tunina

Jermann **85 €**

Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia

Blend aromatico, floreale e fruttato, ampio ma fresco.

ABBINAMENTO
Frutti di mare, risotti elaborati e pollame.

Servire a 10-12 °C



ITALIA · TOSCANA

Pèppoli Chianti Classico

Antinori **35 €**

Sangiovese e altre varietà ammesse

Chianti Classico fresco: ciliegia, fiori e leggere spezie.

ABBINAMENTO
Pasta al pomodoro o al ragù, pizza e grigliate.

Servire a 14-16 °C



ITALIA · TOSCANA

Il Bruciato Bolgheri

Antinori · Guado al Tasso **40 €**

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah; blend variabile

Bolgheri morbido e intenso, con frutti scuri e spezie.

ABBINAMENTO
Hamburger, grigliate e pasta al ragù.

Servire a 16-18 °C



ITALIA · TOSCANA

Le Volte dell’Ornellaia

Ornellaia **45 €**

Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Blend toscano fruttato, con prugna, ciliegia e spezie.

ABBINAMENTO
Pasta di carne, arrosti e formaggi semistagionati.

Servire a 16-18 °C



ITALIA · TOSCANA

Le Difese

Tenuta San Guido **50 €**

Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Fruttato, fresco e morbido, con sfumature erbacee.

ABBINAMENTO
Pizza, ragù e carne alla griglia.

Servire a 14-16 °C



ITALIA · TOSCANA

Lucente

Tenuta Luce · Frescobaldi **55 €**

Merlot, Sangiovese

Morbido e ampio, con frutti scuri e spezie dolci.

ABBINAMENTO
Manzo, agnello e formaggi maturi.

Servire a 16-18 °C



ITALIA · TOSCANA

Marchese Antinori Chianti Classico Riserva

Antinori · Tenuta Tignanello **60 €**

Prevalentemente Sangiovese; blend variabile

Chianti Classico Riserva di ciliegia e spezie, più profondo.

ABBINAMENTO
Bistecca, ragù toscano e pecorino stagionato.

Servire a 16-18 °C



ITALIA · TOSCANA

Soffocone

Bibi Graetz **60 €**

Sangiovese; possibili Canaiolo e Colorino

Ciliegia, erbe e un sorso fresco e tannico.

ABBINAMENTO
Grigliate, ragù e pecorino.

Servire a 16-18 °C



ITALIA · TOSCANA

Badia a Passignano Gran Selezione

Antinori **70 €**

Sangiovese

Gran Selezione intensa, con frutti rossi, spezie e struttura.

ABBINAMENTO
Bistecca alla fiorentina, selvaggina e formaggi.

Servire a 16-18 °C



ITALIA · TOSCANA

Le Serre Nuove dell’Ornellaia

Ornellaia **90 €**

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot

Bolgheri intenso, con frutti scuri e tannini vellutati.

ABBINAMENTO
Manzo, agnello e arrosti.

Servire a 16-18 °C



ITALIA · TOSCANA

Guidalberto

Tenuta San Guido **90 €**

Cabernet Sauvignon, Merlot

Ribes nero, prugna e morbide note di rovere.

ABBINAMENTO
Bistecca, agnello e carne con funghi.

Servire a 16-18 °C



ITALIA · TOSCANA

Guado al Tasso

Antinori **170 €**

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

Bolgheri Superiore intenso, speziato e persistente.

ABBINAMENTO
Bistecca, selvaggina e manzo brasato.

Servire a 16-18 °C



ITALIA · TOSCANA

Tignanello · 0,375 l

Antinori **90 €**

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Blend toscano profondo, fruttato e speziato, in mezza bottiglia.

ABBINAMENTO
Manzo, agnello e funghi.

Servire a 16-18 °C



ITALIA · TOSCANA

Tignanello · 0,75 l

Antinori **180 €**

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Intenso e complesso: ciliegia, frutti scuri e spezie.

ABBINAMENTO
Bistecca, selvaggina e formaggi stagionati.

Servire a 16-18 °C



ITALIA · TOSCANA

Brunello di Montalcino

Canalicchio di Sopra **95 €**

Sangiovese

Brunello di ciliegia, erbe e spezie, asciutto e strutturato.

ABBINAMENTO
Brasato, selvaggina e pecorino.

Servire a 16-18 °C



ITALIA · TOSCANA

Ornellaia

Ornellaia **350 €**

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Bolgheri Superiore potente, ricco di frutto maturo e spezie.

ABBINAMENTO
Manzo, agnello e selvaggina.

Servire a 16-18 °C



ITALIA · TOSCANA

Solaia

Antinori **380 €**

Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Cabernet Franc

Solaia concentrato, con ribes nero, prugna e spezie.

ABBINAMENTO
Bistecca, arrosti e selvaggina.

Servire a 16-18 °C



ITALIA · TOSCANA

Sassicaia

Tenuta San Guido **480 €**

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Bolgheri di ribes nero, erbe e cedro, dalla struttura rigorosa.

ABBINAMENTO
Manzo, agnello e formaggi stagionati.

Servire a 16-18 °C



ITALIA · UMBRIA

Bramito della Sala

Antinori · Castello della Sala **40 €**

Chardonnay

Fresco e rotondo, con un delicato apporto del legno.

ABBINAMENTO
Pesce in salsa, pollame e risotto.

Servire a 10-12 °C



ITALIA · UMBRIA

Cervaro della Sala · 0,375 l

Antinori · Castello della Sala **40 €**

Chardonnay, Grechetto

Complesso e cremoso, con agrumi, frutta secca e vaniglia.

ABBINAMENTO
Astice, pesce al forno e pollame in salsa.

Servire a 10-12 °C



ITALIA · UMBRIA

Cervaro della Sala · 0,75 l

Antinori · Castello della Sala **79 €**

Chardonnay, Grechetto

Bianco umbro ampio, dal frutto maturo e dal tocco di rovere.

ABBINAMENTO
Capesante, risotto ai funghi e pollame.

Servire a 10-12 °C



ITALIA · UMBRIA

Ziggurat Montefalco Rosso

Tenute Lunelli · Castelbuono **35 €**

Sangiovese, Sagrantino, Merlot, Cabernet

Montefalco Rosso speziato, con frutti scuri e tannini presenti.

ABBINAMENTO
Grigliate, salsicce e formaggi stagionati.

Servire a 16-18 °C



ITALIA · UMBRIA

Muffato della Sala

Antinori · Castello della Sala **60 €**

Sauvignon Blanc, Grechetto, Traminer, Sémillon, Riesling

Vino da uve botritizzate: miele, albicocca e agrumi canditi.

ABBINAMENTO
Erborinati, foie gras e dessert di frutta.

Servire a 10-12 °C



ITALIA · PUGLIA

Calafuria Rosato

Tormaresca · Antinori **30 €**

Negroamaro

Rosato fresco, con frutti rossi, agrumi e una trama leggera.

ABBINAMENTO
Tonno, frutti di mare, insalate e bruschette.

Servire a 8-10 °C



ITALIA · PUGLIA

Kaloro · Moscato di Trani

Tormaresca · Antinori **45 €**

Moscato Bianco

Moscato dolce, con fiori d'arancio, miele e frutta matura.

ABBINAMENTO
Dolci alle mandorle, crostate e biscotti.

Servire a 10-12 °C



ITALIA · SARDEGNA

Costamolino Vermentino

Argiolas **30 €**

Vermentino

Agrumi, erbe mediterranee e lieve finale ammandorlato.

ABBINAMENTO
Pesce alla griglia, pasta ai frutti di mare e bottarga.

Servire a 8-10 °C



ITALIA · SARDEGNA

Filicario Vermentino

Angelo Angioi **35 €**

Vermentino

Vermentino sardo fruttato e agrumato, dalla fresca bevibilità.

ABBINAMENTO
Frutti di mare, pesce e pasta con bottarga.

Servire a 8-10 °C



ITALIA · SARDEGNA

També Rosato

Capichera **35 €**

Carignano e varietà rosse locali; blend da verificare

Rosato sardo aromatico, con frutti rossi, scorza di agrumi e spezie.

ABBINAMENTO
Pesce alla griglia, salumi e insalate mediterranee.

Servire a 8-10 °C



ITALIA · SARDEGNA

Turriga

Argiolas **155 €**

Cannonau, Carignano, Bovale Sardo, Malvasia Nera

Blend sardo intenso, con frutti scuri, erbe e spezie.

ABBINAMENTO
Agnello, selvaggina e pecorino stagionato.

Servire a 16-18 °C



ITALIA · SARDEGNA

Salto di Coloras · Malvasia di Bosa

Angelo Angioi **45 €**

Malvasia di Bosa

Bianco dolce, floreale e mielato, con frutto maturo.

ABBINAMENTO
Dolci alle mandorle, biscotti e formaggi stagionati.

Servire a 10-12 °C



ITALIA · SICILIA

Lago di Venere · Moscato di Pantelleria

Lago di Venere **35 €**

Zibibbo / Moscato d'Alessandria

Moscato liquoroso dolce e aromatico, con miele e frutta matura.

ABBINAMENTO
Pasticceria alle mandorle, dessert di frutta ed erborinati.

Servire a 10-12 °C



FRANCIA · CHAMPAGNE

Brut Réserve · Pierry

Vollereaux **50 €**

Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

Frutta fresca, fiori e una lieve nota di brioche.

ABBINAMENTO
Aperitivo, tartine di pesce e frutti di mare.

Servire a 8-10 °C



FRANCIA · CHAMPAGNE

Brut Réserve Grand Cru

Mailly **75 €**

Pinot Noir, Chardonnay

Champagne espressivo e fruttato, con una buona struttura.

ABBINAMENTO
Pollame, salumi e risotto ai funghi.

Servire a 8-10 °C



FRANCIA · CHAMPAGNE

Vintage Premier Cru

V. Etien Ier **85 €**

Chardonnay, Pinot Noir, secondo il menu

Cuvée millesimata che unisce freschezza e struttura.

ABBINAMENTO
Pesce in salsa, capesante e pollame.

Servire a 8-10 °C



FRANCIA · CHAMPAGNE

Brut Réserve / Le Réserve

Billecart-Salmon **95 €**

Pinot Noir, Chardonnay, Meunier

Frutto delicato, freschezza e morbide note di pasticceria.

ABBINAMENTO
Aperitivo, gamberi e pesci delicati.

Servire a 8-10 °C



FRANCIA · CHAMPAGNE

Brut Classic

Deutz **75 €**

Pinot Noir, Chardonnay, Meunier

Mela, fiori e brioche, con una consistenza rotonda.

ABBINAMENTO
Pollame, pesce e formaggi morbidi.

Servire a 8-10 °C



FRANCIA · CHAMPAGNE

Brut Rosé

Deutz **110 €**

Pinot Noir, Chardonnay

Rosé di fragola e ribes, espressivo e adatto alla tavola.

ABBINAMENTO
Tonno, salmone e anatra senza salse dolci.

Servire a 8-10 °C



FRANCIA · CHAMPAGNE

Amour de Deutz

Deutz **260 €**

Chardonnay

Blanc de Blancs di prestigio: agrumi, fiori e frutta secca.

ABBINAMENTO
Astice, capesante e piatti raffinati di pesce.

Servire a 10-12 °C



FRANCIA · CHAMPAGNE

Brut Vintage

Deutz **135 €**

Pinot Noir, Chardonnay

Frutto più maturo, struttura e complessità da affinamento.

ABBINAMENTO
Pollame, funghi e pesce al forno.

Servire a 10-12 °C



FRANCIA · CHAMPAGNE

Grand Brut

Perrier-Jouët **95 €**

Pinot Noir, Meunier, Chardonnay

Brut floreale e fruttato, fresco, con delicati ricordi di pasticceria.

ABBINAMENTO
Gamberi, antipasti leggeri e pesce.

Servire a 8-10 °C



FRANCIA · CHAMPAGNE

Collection · Champagne

Louis Roederer **95 €**

Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

Assemblaggio di più annate, ampio, con frutta matura e agrumi.

ABBINAMENTO
Frutti di mare, pollame e risotto.

Servire a 8-10 °C



FRANCIA · CHAMPAGNE

Blanc de Blancs

Louis Roederer **155 €**

Chardonnay

Blanc de Blancs fine e fresco, dal carattere agrumato e gessoso.

ABBINAMENTO
Ostriche, capesante e pesce bianco.

Servire a 10-12 °C



FRANCIA · CHAMPAGNE

Brut Réserve

Charles Heidsieck **95 €**

Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

Ricco e cremoso, con brioche, frutta secca e frutto maturo.

ABBINAMENTO
Pollame in salsa, funghi e formaggi.

Servire a 10-12 °C



FRANCIA · CHAMPAGNE

Special Cuvée

Bollinger **110 €**

Pinot Noir, Chardonnay, Meunier

Champagne corposo: mela matura, nocciola e tostatura.

ABBINAMENTO
Anatra, funghi e pollame al forno.

Servire a 10-12 °C



FRANCIA · CHAMPAGNE

Rosé / Le Rosé

Billecart-Salmon **140 €**

Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

Rosé delicato, con piccoli frutti rossi e una trama fine.

ABBINAMENTO
Salmone, gamberi e tartare di tonno.

Servire a 8-10 °C



FRANCIA · CHAMPAGNE

Belle Epoque

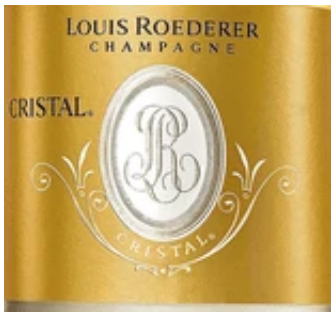
Perrier-Jouët **255 €**

Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

Cuvée di prestigio, floreale, agrumata e complessa.

ABBINAMENTO
Astice, capesante e carni bianche delicate.

Servire a 10-12 °C



FRANCIA · CHAMPAGNE

Cristal

Louis Roederer **295 €**

Pinot Noir, Chardonnay

Concentrazione e freschezza, con un lungo finale minerale.

ABBINAMENTO
Caviale, crostacei e piatti raffinati di pesce.

Servire a 10-12 °C



FRANCIA · CHAMPAGNE

Dom Pérignon

Dom Pérignon **295 €**

Chardonnay, Pinot Noir

Millesimato complesso, con agrumi e sfumature tostate.

ABBINAMENTO
Capesante, pollame, funghi e pesce in salsa.

Servire a 10-12 °C



FRANCIA · CHAMPAGNE

Grande Cuvée

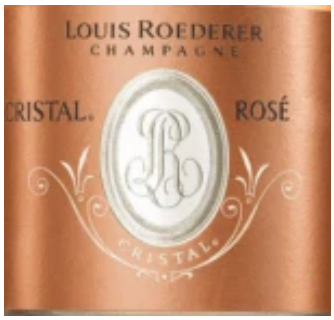
Krug **295 €**

Pinot Noir, Chardonnay, Meunier

Assemblaggio ricco di più annate: frutta secca, agrumi e pasticceria.

ABBINAMENTO
Risotto ai funghi, pollame e formaggi stagionati.

Servire a 10-12 °C



FRANCIA · CHAMPAGNE

Cristal Rosé

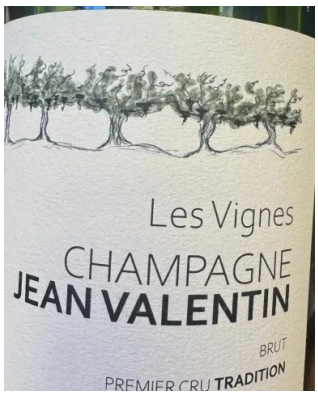
Louis Roederer **900 €**

Pinot Noir, Chardonnay

Rosé di prestigio, profondo e fresco, con frutti rossi.

ABBINAMENTO
Astice, tonno e anatra.

Servire a 10-12 °C



FRANCIA · CHAMPAGNE

Les Vignes

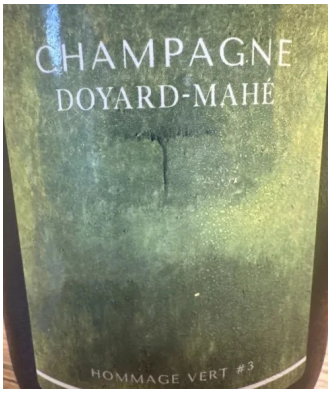
Jean Valentin **60 €**

Meunier, Chardonnay, Pinot Noir, secondo il menu

Fruttato e rotondo, con il Meunier in primo piano.

ABBINAMENTO
Salumi, pâté e pollame.

Servire a 8-10 °C



FRANCIA · CHAMPAGNE

Hommage Vert #3

Doyard-Mahé **80 €**

Chardonnay

Blanc de Blancs Dosage Zéro: asciutto, agrumato e gessoso.

ABBINAMENTO
Ostriche, frutti di mare e caprino.

Servire a 8-10 °C



FRANCIA · CHAMPAGNE

Blanc d’Assemblage

Chavost **90 €**

Chardonnay, Meunier, secondo il menu

Blanc d'Assemblage dal cuore fruttato e dalla vivace freschezza.

ABBINAMENTO
Fritto di pesce, pollame e salumi.

Servire a 8-10 °C



FRANCIA · CHAMPAGNE

Paradoxe · Magnum 1,5 l

Chavost **190 €**

Chardonnay, Meunier, secondo il menu

Brut Nature asciutto e gastronomico, nel formato magnum.

ABBINAMENTO
Pesce alla griglia, funghi e pollame.

Servire a 8-10 °C



FRANCIA · CHAMPAGNE

Terre de Solemme

Solemme **85 €**

Meunier, Pinot Noir, Chardonnay, secondo il menu

Frutto rotondo, freschezza e lievi richiami al pane.

ABBINAMENTO
Prosciutto, pollame e risotto.

Servire a 8-10 °C



FRANCIA · CHAMPAGNE

Terre Blanche

Leclaire-Thiefaine **95 €**

Chardonnay

Blanc de Blancs fine e asciutto, con agrumi e richiami gessosi.

ABBINAMENTO
Ostriche, pesce bianco e capesante.

Servire a 8-10 °C



FRANCIA · CHAMPAGNE

Pie Danse

Maxence Janisson **100 €**

Pinot Noir

Blanc de Noirs a basso dosaggio, strutturato e vinoso.

ABBINAMENTO
Pollame, funghi e tonno.

Servire a 8-10 °C



FRANCIA · CHAMPAGNE

Les Monts d’Or · Millésime

Tellier **130 €**

Chardonnay

Blanc de Blancs millesimato, fresco, agrumato e gessoso.

ABBINAMENTO
Frutti di mare, capesante e pesce delicato.

Servire a 8-10 °C



FRANCIA · CHAMPAGNE

La Goutte d’Or · Millésime

Tellier **140 €**

Pinot Noir

Blanc de Noirs parcellare, ampio e fruttato.

ABBINAMENTO
Anatra, funghi e pollame in salsa.

Servire a 10-12 °C



FRANCIA · CHAMPAGNE

La Rue des Noyers · Brut Nature

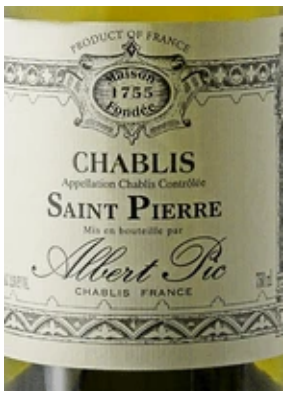
Benoît Déhu **180 €**

Meunier

Brut Nature parcellare, asciutto e materico, con note di legno.

ABBINAMENTO
Funghi, pollame al forno e formaggi stagionati.

Servire a 10-12 °C



FRANCIA · BORGOGNA

Chablis Saint Pierre

Albert Pic **50 €**

Chardonnay

Chablis agrumato, fresco e minerale, dal profilo slanciato.

ABBINAMENTO
Ostriche, frutti di mare e pesce bianco.

Servire a 8-10 °C



FRANCIA · BORGOGNA

Pic 1er Chablis Premier Cru

Albert Pic **140 €**

Chardonnay

Premier Cru più profondo e materico, agrumato e minerale.

ABBINAMENTO
Capesante, astice e pesce in salsa.

Servire a 10-12 °C



FRANCIA · BORGOGNA

Bourgogne Pinot Noir

Domaine Clémancey **50 €**

Pinot Noir

Pinot Noir borgognone fresco, con frutti rossi e trama fine.

ABBINAMENTO
Anatra, vitello e risotto ai funghi.

Servire a 14-16 °C



FRANCIA · BORGOGNA

Mercurey La Framboisière · Monopole

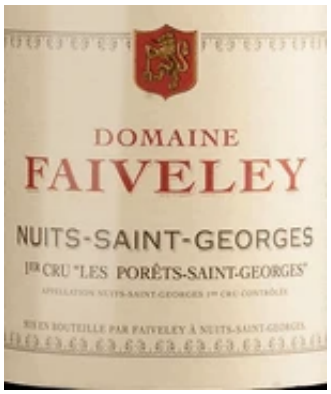
Domaine Faiveley **70 €**

Pinot Noir

Mercurey vivace e fruttato, di grande versatilità a tavola.

ABBINAMENTO
Pollame, anatra e funghi.

Servire a 14-16 °C



FRANCIA · BORGOGNA

Nuits-Saint-Georges Les Porêts-Saint-Georges 1er Cru

Domaine Faiveley **150 €**

Pinot Noir

Premier Cru profondo, fruttato e speziato, ben strutturato.

ABBINAMENTO
Anatra, selvaggina e manzo ai funghi.

Servire a 16-18 °C



FRANCIA · VALLE DELLA LOIRA

Pouilly-Fumé

de Ladoucette **55 €**

Sauvignon Blanc

Agrumi, erbe e un caratteristico richiamo affumicato-minerale.

ABBINAMENTO
Caprino, pesce e asparagi.

Servire a 8-10 °C



FRANCIA · VALLE DELLA LOIRA

Baron de L

de Ladoucette **135 €**

Sauvignon Blanc

Pouilly-Fumé concentrato, complesso e persistente.

ABBINAMENTO
Astice, pesce in salsa e caprini.

Servire a 10-12 °C



FRANCIA · VALLE DELLA LOIRA

Silex

Louis-Benjamin Dagueneau **350 €**

Sauvignon Blanc

Silex teso e concentrato, agrumato, con un accento di pietra focaia.

ABBINAMENTO
Capesante, pesce bianco e caprino.

Servire a 10-12 °C



FRANCIA · PROVENZA

BY.OTT Côtes de Provence

Domaines Ott **40 €**

Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre; possibile Rolle

Rosato provenzale di pesca e frutti rossi, fresco e delicato.

ABBINAMENTO
Frutti di mare, insalate e antipasti mediterranei.

Servire a 8-10 °C



FRANCIA · PROVENZA

M de Minuty Côtes de Provence

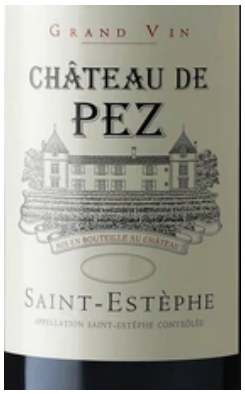
Château Minuty **40 €**

Grenache, Cinsault, Syrah; possibile Tibouren

Leggero, con agrumi, pesca e delicati frutti rossi.

ABBINAMENTO
Pesce, gamberi e verdure alla griglia.

Servire a 8-10 °C



FRANCIA · BORDEAUX

Château de Pez · Saint-Estèphe

Château de Pez **90 €**

Cabernet Sauvignon, Merlot; altre varietà secondo l'annata

Saint-Estèphe di frutti scuri e cedro, dal tannino rigoroso.

ABBINAMENTO
Bistecca, agnello e brasato.

Servire a 16-18 °C



FRANCIA · OCCITANIA

Chardonnay Pays d’Oc

P. Ferraud **30 €**

Chardonnay

Bianco secco e fruttato, con mela e morbida rotondità.

ABBINAMENTO
Pollame, pesce e pasta con salse cremose.

Servire a 8-10 °C



FRANCIA · VIN DE FRANCE

Pinot Noir

P. Ferraud **30 €**

Pinot Noir

Rosso leggero di ciliegia e piccoli frutti, dal tannino delicato.

ABBINAMENTO
Pollame, funghi e salumi.

Servire a 14-16 °C



SPAGNA · CATALOGNA

Brut Reserva Cava

Segura Viudas **35 €**

Macabeo, Parellada, Xarel·lo

Cava metodo tradizionale: agrumi, mela e lievi note di lievito.

ABBINAMENTO
Tapas, calamari e crocchette.

Servire a 8-10 °C