

Carta dei Vini

BOLLICINE

Vino della casa frizzante

- 1/4 litro 6 €
- 1/2 litro 8 €
- 1 litro 16 €

Note: beva facile, bollicina semplice; abbinamento: aperitivo informale, piatti unici, pizze

- Cuvée Spumante Brut Astoria- 25€

Note: fresco, fruttato; abbinamento: aperitivo, pizze, frittture, primi piatti leggeri

-Prosecco Valdobbiadene DOCG 25€

Note: avvolgente, sapido e vibrante.; abbinamento: crudi di Mare e Frittture, Primi Piatti di Pesce, Carni Bianche e Formaggi, piatti vegetariani

- Prosecco DOC Treviso Astoria 30 €

Note: leggero, fruttato ed estremamente beverino; abbinamento: carpacci e tartare di pesce, crostacei e frutti di mare, piatti vegetariani

- Franciacorta DOCG Cuvée Imperiale Brut Berlucchi- 40€

Note: fragrante, agrumi; abbinamento: aperitivo, pesce di lago, antipasti delicati

- Franciacorta DOCG Cuvée Imperiale Satèn Berlucchi - 45€

Note: morbido, setoso; abbinamento: ostriche, crostacei, tartare

- Franciacorta DOCG Brut La torre - 50€

Note: pane/grue, versatile; abbinamento: crudi di pesce, fritti, salumi fini



VINI BIANCHI

Vino della casa bianco fermo

- 1/4 litro 6€
- 1/2 litro 8€
- 1 litro 16€

Note: neutro, quotidiano; abbinamento: menu di tutti i giorni, primi semplici, pizze

- Pinot Grigio Delle Venezie - 2025 20€

Note: lineare, sapido; abbinamento: antipasti di pesce, risotti di verdure

- Chardonnay Friuli - 2024 20€ - disponibile ½ l 12€

Note: fresco, fruttato; abbinamento: pesce al forno, formaggi freschi

- Falanghina Benevento IGP - 25€

Note: secco, morbido ed equilibrato, agrumato; abbinamento: per eccellenza ottimo con la Mozzarella di Bufala Campana DOP, Antipasti e frittelle, Cucina di Mare e carni bianche

- Sauvignon Trentino - 25€

Note: aromatico, vegetale; abbinamento: asparagi, crostacei, caprini, ottimo con pesci grassi ma delicati come il salmone affumicato o la trota salmonata

- Vermentino Maremma - 25€

Note: sapido, erbaceo; abbinamento: crudi di mare, insalate, frittture, cotture saporite e verdure grigliate

- Falanghina Irpinia DOC "Lila" - 2025 45€

Note: deciso, dritto e avvolgente, mineralità e retrogusto fruttato; abbinamento: crostacei, piatti speziati delicati, crudità di mare, abbinamento magico con la Mozzarella di Bufala Campana DOP, carni bianche

- Chardonnay Alto Adige DOC "Buchholz" - 2023 45€

Note: rotondo ed elegante, freschezza fruttata e profonda sapidità minerale; abbinamento: primi piatti strutturati, carni bianche in salsa, formaggi stagionati, eccezionale con funghi porcini



VINI ROSÉ

-Lagrein trentino DOC 2025 25€

Note: rosa cerasuolo brillante, sfumature color ciliegia, ottima freschezza acida, minerale e aromatico; abbinamento: taglieri di salumi tradizionali e i formaggi, pesce azzurro, carni bianche e piatti della tradizione alpina

-Pinot grigio ramato Friuli - 2024 30€

Note: rosa salmone e riflessi ramati, equilibrato e avvolgente; abbinamento: Cucina Marinara e Crudi Primi Piatti Saporiti, tagliere di salumi, ottimo con prosciutto crudo do Parma e melone

VINI ROSSI

- Bardolino DOP - Montresor - 2024 25€

Note: beva facile; abbinamento: pizza, pesce di lago grasso, salumi

- Dionigi Farin Valcalepio Rosso - Tosca - 2020 55€

Note: equilibrio morbido; abbinamento: affettati, formaggi medi, primi al ragù leggero

- Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT - 2023 20€

Note: fresco, frutti scuri; abbinamento: primi al pomodoro, carni bianche

- Aglianico Benevento 25€

Note: caldo e di grande corpo; abbinamento: piatti di carne saporiti, formaggi stagionati, salumi, Lasagne al ragù.

- Chianti Riserva DOCG Geografico - 2022 35€

Note: tocco toscano; abbinamento: arrostiti, primi piatti robusti conditi con ragù di caccia (cinghiale), funghi porcini, formaggi stagionati, abbinamento perfetto con la bistecca alla Fiorentina

- Cabernet Sauvignon - 22€ disponibile ½ l 12€

Note: struttura e frutta nera; abbinamento: grigliate, formaggi stagionati, piatti strutturati

- Nero d'Avola Bio - 24€

Note: frutta matura, caldo; abbinamento: grill, formaggi semistagionati

- Primitivo Salento IGT - 25€

Note: frutta rossa e spezie; abbinamento: pasta al forno, carni rosse

- Valpolicella Ripasso DOC "Le Palè" - La piccola botte 2022 35€

Note: vellutato e di gran corpo; abbinamento: brasati, primi piatti robusti, formaggi stagionati, manzo

- Langhe Nebbiolo - 2024 35 €

Note: tannino fine, elegante, aromatico; abbinamento: carni rosse, funghi, tartufo

- Valpolicella "Montresor" DOP - 2023 38€

Note: scorrevole, versatile; abbinamento: primi saporiti, pizza gourmet

- Sassella Valtellina Sup. DOCG - 2021 45€

Note: è uno dei rossi più aristocratici, minerali ed eleganti della Lombardia. Nasce da una viticoltura "eroica" praticata interamente a mano su terrazzamenti ripidissimi sorretti da muretti a secco; abbinamento: selvaggina, formaggi alpini, ottimo con i pizzoccheri e filetto di manzo



- Amarone DOCG – Della Valpolicella 2021 65 €

Note: potente, avvolgente, ottima freschezza e una scia sapida garantiscono una beva armonica, chiudendo con un finale infinito che richiama il cioccolato e l'amarena.; abbinamento: brasati, formaggi molto stagionati, selvaggina ma anche semplicemente “vino da meditazione”

- Brunello di Montalcino DOCG – 85€

Note: icona di struttura, freschezza acida e una profonda sapidità minerale; abbinamento: arrosti importanti, formaggi duri, piatti da celebrazione, ragù di cinghiale, formaggi stagionati, filetto di manzo, anche come “vino da meditazione”

-Barolo DOCG Piemonte 2019 95 €

Note: trama tannica fitta, fiera e potente, tipica della straordinaria giovinezza dell'annata 2019, retrogusto spezie e liquirizia; abbinamento : piatti da celebrazione, perfetto con il tartufo, carni importanti come bistecca alla Fiorentina, costata di manzo, selvaggina (cinghiale, agnello), formaggi stagionati ottimo con il Castemagno DOP.

VINI DA DESERT

Moscato d'Asti DOCG Piemonte 25 €

Note: Bianco frizzante aromatico per eccellenza. Sa di uva fresca, pesca e salvia.

Abbinamento: ottimo per accompagnare i dolci .

