

Locanda Sant' Anna

La Cantina L'enoteca

Con una temperatura invernale di 10 gradi ed estiva di 15, riposano e maturano circa 2500 bottiglie di vini rossi italiani, che rappresentano tutte le regioni. La prevalenza è per quelli della Valtellina, zona vinicola più vicina a noi: da Ardenno sino oltre Tirano, le viti di nebbiolo sono coltivate sui terrazzamenti ricavati dalla montagna oppure aggrappati al pendio della stessa. La lavorazione e la raccolta delle viti viene eseguita manualmente; durante la vendemmia l'uva viene trasportata in piccole ceste lungo i sentieri che scendono a valle , per poi essere lavorate per avere il miglior nebbiolo delle Alpi.

Su richiesta è possibile la visita alla cantina
e la vendita diretta del vino.

Our cellar contains some 2500 bottles of Italian red wine representing all of Italy's regions and stored at a winter temperature of 10° C and a summer temperature of 15° C. Most extensively represented are the wines of the Valtellina, the wine-producing area nearest to Lake Como. From Ardenno to beyond Tirano, Nebbiolo grapes are cultivated on terraces cut directly into the mountain or perched on its slopes. Harvested by hand, the grapes are transported in small baskets along paths that descend to the valley, where they are transformed into the finest Nebbiolo of the Alps.

Tours of our cellar and direct purchase can be arranged upon request.

LOMBARDIA: VALTELLINA

VIGNAIOLI DI MONTAGNA: Veltliner

BARBACAN – San Giacomo di Teglio - Sondrio

VALTELLINA SUPERIORE VALGELLA 'PIZAMEJ' d.o.c.g. 2016 gr. 13,5 € 35
circa 2000 bottiglie vigna unica 'cru' composta esclusivamente da viti di oltre 80 anni

VALTELLINA SUPERIORE VALGELLA 'SOL' d.o.c.g. 2016 gr. 13,5 € 30
circa 5000 bottiglie uve provenienti da diverse vigne

BOFFALORA – Castione Andevenno – Sondrio

PIETRISCO VALTELLINA SUPERIORE d.o.c.g. 2015 gr. 13,5 € 30
bottiglie prodotte 5266

UMO ROSSO DI VALTELLINA d.o.c. 2016 gr. 13,5 € 22

BUZZETTI SIRO – Sondrio

SASSELLA 'Terrazzi Alti' d.o.c.g. 2015 gr. 13 € 32
bottiglie prodotte 4262

DIRUPI - Ponte in valtellina – Sondrio

VALTELLINA SUPERIORE RISERVA d.o.c.g. 2014 gr. 13,5 € 55
bottiglie prodotte 2619

INFERNO 'guast' d.o.c.g. 2015 gr. 13,5 € 48
bottiglie prodotte 929

GRUMELLO 'gèss' d.o.c.g. 2015 gr. 14 € 48
bottiglie prodotte 1456

VALTELLINA SUPERIORE d.o.c.g. 2015 gr. 13,5 € 30
bottiglie prodotte 11055

GIANATTI GIORGIO - Montagna in valtellina – Sondrio

GRUMELLO SAN MARTINO 100% uve passite d.o.c.g. 2011 gr. 14 € 40

MAGI ALESSIO - Teglio – Sondrio

ROSSO DI VALTELLINA d.o.c. 2011 gr. 14 € 25

VALGELLA RISERVA d.o.c.g. 2013 gr. 13 € 28

PIZZO COCA - Ponte in valtellina – Sondrio

ROSSO DI VALTELLINA d.o.c. 2017 gr. 12,5 € 25
bottiglie prodotte 1090

TRIASSO E SASSELLA - Triasso – Sondrio

SASSELLA 'i Ciaz' d.o.c.g. 2015 gr. 13,5 € 32
bottiglie prodotte circa 1700 prodotto solo nelle migliori annate, in piccolissimi terrazzamenti nel cuore della sassella ove i filari sembrano aggrappati alle rocce solive

SFORZATO – SFURSAT

LO SFORZATO o SFURSAT di Valtellina è il primo passito rosso secco italiano che vanta la “garantita”, ossia la DOCG, ottenuta nel 2003 dopo un laborioso iter che ha visto impegnati, col Consorzio, tutti i produttori. Lo Sforzato è il frutto della selezione delle migliori uve Nebbiolo, che subito dopo la vendemmia vengono stese su graticci in locali asciutti e ben areati detti “ fruttai ”. L'appassimento dura mediamente 110 giorni e quando a fine gennaio l'aria fredda e asciutta dell' inverno, fa perdere all'uva il 40% del proprio peso, concentrando gli aromi, i sapori, i tannini nobili e gli zuccheri, si è pronti per la pigiatura. Seguono 24 mesi di maturazione ed affinamento in legno e bottiglia e solo a quel punto questo rosso caldo, figlio del freddo, con grado alcolico minimo 14% è pronto per la degustazione. Il colore è granato scuro, intensi i profumi.

PLOZZA i.g.t.	2013	gr. 15,5	€ 110	
DIRUPI d.o.c.g.	2015	gr. 16,5 bottiglie prodotte 2124 – vino biologico - vigneto a 600 metri s.l.m.	€ 80	
NUMERO UNO i.g.t.	Plozza	2013	gr.16	€ 75
SFURSAT 5 STELLE d.o.c.g.	Nino Negri	2013	gr.15,5	€ 70
LECIA	2013	gr.14,5 affinato in bottiglia nella cantina della 'baita de Lècia a 2000 mt.	€ 70	
RUNCO DE ONEGO d.o.c.g.	Boffalora	2014	gr. 15 bottiglie prodotte 1040	€ 65
BARBACAN d.o.c.g.	2015	gr. 15 bottiglie prodotte 1200	€ 65	
PASSIONE d.o.c.g.	Plozza	2010	gr.15	€ 48
IL MONASTERO d.o.c.g.	Triacca	2012	gr.15	€ 50
RONCO DEL PICCHIO d.o.c.g.	Sandro Fay	2013	gr. 15	€ 48
NINO NEGRI d.o.c.g.	2013	gr. 15,5	€ 48	
MAROGGIA d.o.c.g.	2008 / 2009	gr. 15,5	€ 50 / 45	
ALBAREDA d.o.c.g.	Mamete Prevostini	2013	gr. 15,5	€ 65
PLOZZA d.o.c.g.	2014	gr.15,5	€ 38	
FRUTTAIO CA' RIZZERI d.o.c.g.	2013	gr. 15,5	€ 55	
CORTE DI CAMA d.o.c.g.	Mamete Prevostini	2013	gr. 14,5	€ 50
SFORZATO DELL'ORCO d.o.c.g.	Rivetti e Lauro	2013	gr. 15,5	€ 42
RAINOLDI d.o.c.g.	2012	gr. 14,5	€ 42	
SAN DOMENICO d.o.c.g.	Triacca	2012	gr. 15	€ 40
MARSETTI d.o.c.g.	2013	gr. 16	€ 48	

VALTELLINA SUPERIORE

Fa riferimento ai vigneti meglio esposti e soleggiati dell'area compresa tra il Comune di Buglio in Monte e quello di Tirano, con 215 ettari vitati e una produzione massima di 8 tonnellate/ettaro. Il vino prodotto qui seguendo un Disciplinare rigoroso è un rosso da importanti invecchiamenti, austero, asciutto e giustamente tannico, ma vellutato. Il grado alcolico minimo al consumo è del 12% con un periodo minimo di affinamento di 24 mesi, di cui almeno 12 in botti di rovere. In particolari annate, con 36 mesi di invecchiamento è consentita la qualifica "Riserva". Il Valtellina Superiore DOCG può avere anche le denominazioni di 5 sottozone: Maroggia, Sassella, Grumello, Inferno e Valgella. I vini che nascono in queste sottozone, utili per collocare geograficamente le diverse aree di produzione risalendo la valle da ovest a est, possiedono sostanzialmente caratteristiche peculiari e omogenee che fanno del Valtellina Superiore una delle espressioni più autentiche del territorio valtellino.

CASTEL CHIURO RISERVA d.o.c.g. Nino Negri 2009 gr. 13,5 (9000 bottiglie prodotte) 150 anniversario Nino Negri	€ 80
ER 64 d.o.c.g. La Spia RISERVA 2008 gr.13,5	€ 110
SEGANTINI d.o.c.g. Triacca 2013 gr. 13	€ 33
PRESTIGIO d.o.c.g. Triacca 2011 gr.14,5	€ 42
MAMETE PREVOSTINI RISERVA d.o.c.g. 2014 gr. 13,5	€ 40
RIVETTI E LAURO RISERVA d.o.c.g. 2014 gr. 13,5	€ 30
MENEGOLA RISERVA d.o.c.g. 2008 gr. 13,5	€ 38
LA SPIA d.o.c.g. 2013 gr.12,5	€ 28
QUADRIO d.o.c.g. Nino Negri 2014 gr. 13	€ 20
RISERVA NINO NEGRI d.o.c.g. 2013 gr. 13,5	€ 28
CINQUANTA i.g.t. con rinforzo di uve passite Plozza 2010 gr.14	€ 34
LE STRIE d.o.c.g. con rinforzo di uve passite 2006 gr.13,5	€ 35
MAZER d.o.c.g. con rinforzo di uve passite Nino Negri 2015 gr.13,5	€ 26
PRUGNOLO d.o.c.g. Rainoldi 2014 gr.13	€ 22
LE PRUDENZE d.o.c.g. Marsetti 2013 gr. 14	€ 30
RISERVA LA GATTA d.o.c.g. Triacca 2013 gr. 13,5	€ 24
NETTARE ROSSO DI VALTELLINA d.o.c. Scersce' 2015 gr. 12,5	€ 22
ROSSO DI VALTELLINA d.o.c. Plozza 2012 gr. 12,5	€ 20

GRUMELLO

Viene prodotto nel versante a nord-est di Sondrio (con un'estensione vitata di 78 ettari) e prende il nome dal castello che domina la vallata (fortezza del XIII secolo). Colore rosso rubino tendente al granata, caratteristiche olfattive: profumo sottile ed intenso (la brugnola conferisce una sfumatura che ricorda la mandorla); caratteristiche organolettiche: asciutto e vellutato. Il Grumello, ricco di fragranze, è più sapido se ottenuto dalle uve della ben delimitata area detta dei "Dossi Salati". Come tutti i Valtellina Superiore si presta a una lunga conservazione. Classico rosso per piatti saporiti, in particolare risotti, polenta taragna, sciatt, brasati e formaggi locali.

SASSOROSSO d.o.c.g. A. Pelizzati 2013	gr. 13,5	€ 25
ROCA DE PIRO RISERVA d.o.c.g. ar.pe.pe. 2012	gr. 13	€ 38
PLOZZA RISERVA d.o.c.g. 2012	gr. 13,5	€ 25
MARSETTI ALBERTO d.o.c.g. 2012	gr. 13,5	€ 25
SASSOROSSO d.o.c.g. Nino Negri 2013	gr. 13,5	€ 25
NINO NEGRI d.o.c.g. 2014	gr. 13	€ 22
RAINOLDI d.o.c.g. 2013	gr. 13	€ 22

VALGELLA

E' la più vasta fra le sottozone del "Superiore" (con un'estensione vitata di 137 ettari in zona Teglio). In passato questo rosso veniva in gran parte destinato all'esportazione nella vicina Svizzera. Il nome Valgella trae origine da "Valgel", termine dialettale che indica i piccoli ruscelli che dalle Alpi scendono sino al fondovalle. Inizialmente si differenzia dalle altre sottodenominazioni, pur mostrando un carattere ben deciso, per una certa morbidezza che comunque ne assicura un'identica tenuta per l'invecchiamento. Delicato all'olfatto, ha un sapore secco, armonico e rotondo. Fresche sensazioni floreali lo rendono apprezzabile anche giovane. Ben si abbina ai piatti di carni rosse, ai formaggi stagionati e viene soprattutto proposto con le specialità gastronomiche della valle: pizzoccheri, breasola, violino di capra.

CARTERIA RISERVA d.o.c.g. Sandro Fay 2014	gr. 13,5	€ 36
CA' MOREI d.o.c.g. Sandro Fay 2014	gr. 13,5	€ 32
COSTA BASSA d.o.c.g. Sandro Fay 2015	gr. 12,5	€ 25
VIGNETO FRACIA RISERVA d.o.c.g. Nino Negri 2015	gr. 13,5	€ 36

SASSELLA

La storica e forse più famosa sottozona del Valtellina Superiore si estende tra il Comune di Castione Andevenno e il territorio ad ovest di Sondrio, capoluogo di provincia (114 ettari) Una zona impervia e soleggiata, il cui nome probabilmente deriva da quello del santuario mariano omonimo che sorge sulla scenografica rupe della Sassella

Ottenuto per vinificazione di almeno il 90% di uve Nebbiolo e massimo il 10% di altri vitigni quali: Brugnola, Rossola, Pignola.

Il vino è color rosso rubino tendente al granata con profumo intenso che si esalta con l'invecchiamento. Armonico e secco al gusto, leggermente tannico, viene affinato per almeno 24 mesi e con gradazione alcolica minima del 12%. Raggiunge un'ottima maturità dopo un invecchiamento di quattro, cinque anni e se mantenuto in buone condizioni di cantina si può conservare in bottiglia per lungo tempo. Si abbina particolarmente con piatti a base di carni rosse, selvaggina, formaggi e salumi di Valtellina.

MR 72 d.o.c.g. La Spia 2010 gr.13	€ 105
ULTIMI RAGGI RISERVA d.o.c.g. ar.pe.pe. 2009 gr. 14	€ 75
RAINOLDI RISERVA d.o.c.g. 2013 gr. 13,5	€ 35
ROCCE ROSSE RISERVA d.o.c.g. ar.pe.pe 2009 gr.13.5	€ 65
TRIACCA RISERVA d.o.c.g. 2011 gr. 13	€ 30
RUPESTRE d.o.c.g. Menegola 2008 gr. 13,5	€ 34
SOMMAROVINA d.o.c.g. Mamete Prevostini 2014 gr. 13,5	€ 36
LE BARBERINE RISERVA d.o.c.g. Fondazione Fojanini 2012 gr.13	€ 28
GLICINE d.o.c.g. Sandro Fay 2014 gr. 13,5	€ 32
STELLA RETICA d.o.c.g. ar.pe.pe 2015 gr. 12,5	€ 40
PLOZZA RISERVA d.o.c.g. 2013 gr. 13,5	€ 24
MAMETE PREVOSTINI d.o.c.g. 2014 gr. 13,5	€ 26
PG 40 d.o.c.g. La Spia 2011 gr.13	€ 38
VIGNA 298 d.o.c.g. Rivetti e Lauro 2011 gr. 13,5	€ 34
TRIACCA d.o.c.g. 2013 gr. 13	€ 22
LE TENSE d.o.c.g. Nino Negri 2013 gr. 13,5	€ 25
NINO NEGRI d.o.c.g. 2014 gr. 13	€ 22
RAINOLDI d.o.c.g. 2013 gr. 13	€ 22

MAROGGIA

La località Maroggia rientra nel territorio del Comune di Berbenno in Valtellina e precede la zona del Sassella. Il vino prodotto con le uve del pendio soleggiato è di colore rosso rubino con riflessi granati. Il sapore è armonico, asciutto e vellutato. Prodotto in quantità limitata (25 gli ettari a vigneto), il Maroggia è legato alla figura di Benigno De' Medici che nella metà del Quattrocento si fermò appunto a Maroggia dove trovò ospitalità e ristoro apprezzando in particolare il vino locale definendolo "firmum et dulce", ossia corposo ed amabile. Come tutti i Valtellina Superiore ben si sposa coi piatti più saporiti della cucina locale, in particolare con carni e formaggi.

MAROGGIA d.o.c.g. 2015 gr. 13 € 22

MAROGGIA RISERVA d.o.c.g. 2014 gr. 13,5 € 28

INFERNO

La sottozona, con un nome tanto singolare quanto affascinante, fa riferimento a piccoli terrazzamenti vitati, situati fra Poggiridenti e Tresivio, in anfratti rocciosi e non facili da raggiungere, porzioni di versante dove in estate le temperature sono particolarmente elevate. L'Inferno è la più piccola delle sottodenominazioni, si colloca ad est del Grumello ed ha un'estensione vitata di 55 ettari. Le uve della zona dell'Inferno danno un vino di carattere, adatto al lungo invecchiamento, di un color rosso rubino tendente al granata. Con l'affinamento acquisisce particolari fragranze e si ammorbidisce. Il suo sapore è asciutto, armonico, leggermente tannico. E' ritenuto il più austero fra i Valtellina Superiore. Si abbina a carni rosse arrostate, a selvaggina e formaggi stagionati.

SESTO CANTO RISERVA d.o.c.g. ar.pe.pe 2009 gr.13 € 70

VIGNA 117 d.o.c.g. Rivetti e Lauro 2015 gr. 13,5 € 34

FIAMME ANTICHE d.o.c.g. ar.pe.pe 2015 gr.13 € 40

TRACCA d.o.c.g. 2014 gr. 13 € 22

CARLO NEGRI d.o.c.g. Nino Negri 2014 gr. 13,5 € 30

SANDRO FAY d.o.c.g. 2011 gr.13 € 22

PLOZZA d.o.c.g. 2011 gr. 13,5 € 24

MAMETE PREVOSTINI d.o.c.g. 2014 gr. 13,5 € 28

NOBILI d.o.c.g. 2010 gr. 13 € 25

NINO NEGRI d.o.c.g. 2015 gr. 13 € 22

PIEMONTE

CALIGARIS LUCA Gattinara – Vercelli

GATTINARA d.o.c.g. 2012 € 30
nebbiolo 100% gr. 13,5

NEBBIOLO COSTE DELLA SESIA d.o.c. 2013 € 25
nebbiolo 100% gr. 12

CANTALUPO Ghemme – Novara

GHEMME d.o.c. 2010 € 35
nebbiolo 100% gr. 13,5

NEBBIOLO d.o.c. 2013 € 25
nebbiolo 100% gr. 12,5

CERETTO Farigliano – Cuneo

BARBARESCO BERNARDOT d.o.c.g. 2007-2009 € 90
nebbiolo 100% gr. 14,5

CORTESE GIUSEPPE Barbaresco – Cuneo

BARBARESCO RABAJA' d.o.c.g. 2014 € 48
nebbiolo 100% gr. 14

DEMARIA BARTOLOMEO Veza d'Alba – Cuneo

BAROLO d.o.c.g. 2012 € 50
nebbiolo 100% gr. 14,5

NEBBIOLO D'ALBA d.o.c. 2011 € 25
nebbiolo 100% gr. 14,5

DOLCETTO LANGHE d.o.c. 2015 € 22
dolcetto 100% gr. 13,5

ROERO d.o.c.g. 2011 € 28
nebbiolo 100% gr. 14,5

BARBERA D'ALBA SUPERIORE d.o.c. 2013 € 25
barbera 100% gr. 15,5

GILLARDI Farigliano – Cuneo

BAROLO d.o.c.g. 2011 € 58
nebbiolo 100% gr. 14,5

GAJA ANGELO Barbaresco – Cuneo

BARBARESCO d.o.c.g. 2004 € 250
nebbiolo 100% gr. 14

SPERSS d.o.c. 2003 € 360
nebbiolo 100% gr. 14

BARBARESCO d.o.c.g. 2005 € 300
nebbiolo 100% gr. 14

GIACOMO BOLOGNA Rocchetta Tanaro – Asti

BRICCO DELL'UCCELLONE d.o.c. 2013 € 58
barbera 100% gr. 16

BACIALE' d.o.c. 2014 € 25
Pinot nero 25 % barbera 25 % cabernet sauvignon 25% merlot 25% gr. 15

MONTALBERA Castagnole Monferrato – Asti

RUCHE' d.o.c.g. 2014 € 25
ruche' 100% gr. 14

BARBERA D'ASTI d.o.c.g. 2011 € 22
barbera 100% gr. 14

PELISSERO PASQUALE Neive – Cuneo

DOLCETTO D'ALBA d.o.c. 2016 € 25
dolcetto 100% gr. 13

BARBARESCO 'CASCINA CROSA' d.o.c.g. 2014 € 40
nebbiolo 100% gr. 14

BARBARESCO 'BRICCO' d.o.c.g. 2014 € 45
nebbiolo 100% gr. 14

BARBERA D'ALBA d.o.c.g. 2015 € 25
barbera 100% gr. 14

SCHIAVENZA Serralunga d'Alba – Cuneo

BAROLO d.o.c.g. 2013 € 38
nebbiolo 100% gr. 14,5

BAROLO CERRETTA d.o.c.g. 2013 € 48
nebbiolo 100% gr. 14,5

DOLCETTO D'ALBA d.o.c. 2016 € 25
dolcetto 100% gr. 14,5

SOTTIMANO Neive – Cuneo

BARBARESCO 'COTTA' d.o.c.g. 2012 € 65
nebbiolo 100% gr. 15

TRAVAGLINI GIANCARLO Gattinara – Vercelli

GATTINARA d.o.c.g. 2012 € 28
nebbiolo 100% gr. 13,5

LOMBARDIA

OLMO ANTICO Borgo Priolo – Pavia

GIORGIO QUINTO MERLOT 2009 € 48
merlot 100 % gr. 13,5

CA' DEI FRATI Lugana di Sirmione – Brescia

RONCHEDONE 2015 € 30
marzemino 45 % sangiovese 45 % cabernet 10 % gr. 14,5

EMILIA ROMAGNA

CLETO CHIARLI Modena

LAMBRUSCO d.o.c. 2017 € 25
Gasparossa 100 % gr. 11

MONTESISSA FRANCESCO Rezzano – Piacenza

BONARDA “RISERVA AL LADAR” d.o.c. 2015 € 26
bonarda 100 % gr. 14

GUTTURNIO “RISERVA CUCCON” d.o.c. 2010 € 26
barbera 60 % bonarda 40% gr. 13,5

VENETO

BERTANI Grezzana – Verona

AMARONE d.o.c.g. 2014 € 45
rondinella 60% corvina veronese 40% gr. 15

SECCO – BERTANI RIPASSO i.g.t. 2015 € 25
corvina veronese 80% sangiovese grosso 10 % sirah 5 % cabernet sauvignon 5 % gr. 13,5

ALTO ADIGE

HOFSTATTER Termeno – Bolzano

LAGREIN VIGNA STEINRAFFLER d.o.c. 2014 lagrein 100% gr. 13,5	€ 32
PINOT NERO RISERVA MAZON d.o.c. 2014 pinot nero 100% gr. 13	€ 36
LAGREIN d.o.c. 2016 lagrein 100% gr. 13	€ 25
CABERNET SAUVIGNON d.o.c. 2016 cabernet sauvignon 100% gr. 13	€ 25
PINOT NERO d.o.c. 2016 pinot nero 100% gr. 13	€ 25
MERLOT d.o.c. 2016 merlot 100% gr. 13	€ 25

FRIULI

LA TUNELLA Ippolis – Udine

REFOSCO DEL PEDUNCOLO ROSSO d.o.c. 2014 refosco 100% gr. 13,5	€ 25
SCHIOPPETTINO i.g.p. 2015 schioppettino 100% gr. 14	€ 30
PIGNOLO i.g.p. 2012 pignolo 100% gr. 13,5	€ 36

SUPER TUSCANY

TENUTA DELL'ORNELLAIA Bolgheri - Castagneto Carducci – Firenze

ORNELLAIA d.o.c. 2004 € 280
cabernet sauvignon 60% merlot 25% cabernet franc 12% petit verdot 3% gr. 14

ORNELLAIA d.o.c. 20 anniversario MAGNUM 2005 € 680
cabernet sauvignon 60% merlot 25% cabernet franc 12% petit verdot 3% gr. 14

FRESCOBALDI Bolgheri - Firenze

MASSETO i.g.t. 2004 € 1280
merlot 100% gr. 14,5

LE MACCHIOLE Bolgheri – Firenze

MESSORIO i.g.t. 2003 € 180
merlot 100% gr. 14

SCRIO i.g.t. 2003 € 150
syrah 100% gr. 14

TENUTA SAN GUIDO Bolgheri - Livorno

SASSICAIA d.o.c. MAGNUM 2004 € 680
cabernet sauvignon 85% cabernet franc 15% gr. 14

GUIDALBERTO i.g.t. 2000 € 140 2001 € 140 2002 € 130 2003 € 120 2004 € 120 2005 € 110
cabernet sauvignon 40% merlot 40% sangiovese 20% gr. 14

CASTELLO DI FONTERUTOLI Castellina in chianti - Siena

SIEPI i.g.t. 2005 € 120
merlot 50% sangiovese 50% gr. 14

MARCHESI ANTINORI San Casciano – Firenze

TIGNANELLO i.g.t. 2015 € 95
sangiovese 80% cabernet sauvignon 15% cabernet franc 5% gr. 14,5

TOSCANA

ANTONIO CAMILLO Castellina in chianti – Firenze

CILIEGIOLO VIGNA VALLERANA ALTA d.o.c. 2015 € 30
ciliegiole 100% gr. 13,5

CILIEGIOLO d.o.c. 2016 € 25
ciliegiole 100% gr. 14

ARGIANO Montalcino – Siena

BRUNELLO DI MONTALCINO d.o.c.g. 2011 € 65
sangiovese grosso 100% gr. 14,5

CASTELLO DEL TERRICCIO Castellina marittima– Pisa

CAPANNINO d.o.c. 2014 € 30
merlot 100% gr. 12,5

CASTELLARE DI CASTELLINA Castellina in chianti – Firenze

CHIANTI CLASSICO RISERVA d.o.c.g. 2015 € 30
sangiovese 100% gr. 13,5

CHIANTI CLASSICO d.o.c.g. 2016 € 25
sangiovese 100% gr. 13,5

CATERINA DEI Montepulciano– Siena

NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA d.o.c.g. 2009 € 55
sangiovese 100% gr. 14

COLLEMASARI Cinigiano – Arezzo

BOLGHERI d.o.c. 2015 € 30
cabernet sauvignon 60 % cabernet franc 20 % merlot 10 % gr. 13,5

MONTECUCCO RISERVA d.o.c. 2014 € 30
sangiovese 80% cabernet sauvignon 10 % ciliegio 10 % gr. 14

COLLESORBO Montalcino – Siena

ROSSO DI MONTALCINO d.o.c. 2015 € 28
sangiovese 100 % gr. 14

COLOMBAIOLO Radicondoli – Siena

EPIBIOS i.g.t. 2012 € 30
sangiovese 40% cabernet sauvignon 30% merlot 30% gr. 13,5

SALCHETO Siena

NOBILE DI MONTEPULCIANO d.o.c.g. RISERVA 2012 € 30
prugnolo gentile 95% colorino 5 % gr. 13,5

MARCHESI ANTINORI San Casciano – Firenze

BRUNELLO DI MONTALCINO d.o.c.g. PIAN DELLE VIGNE 2013 € 65
sangiovese grosso 100% gr. 14

CHIANTI CLASSICO d.o.c.g. BADIA A PASSIGNANO 2015 € 42
sangiovese 100% gr. 14,5

PETRA Suvereto – Livorno

POTENTI i.g.t. 2014 € 40
cabernet sauvignon 100% gr. 14

HEBO i.g.t. 2013 € 25
cabernet sauvignon 50% merlot 40 % sangiovese 10% gr. 13,5

POGGIOARGENTIERA Grosseto

MORELLINO DI SCANSANO d.o.c.g. 2015 € 25
sangiovese 80% alicante 10% malvasia nera 10% gr. 13,5

TOSCANA ROSSO i.g.t. 2015 € 25
cabernet sauvignon 50% merlot 40 % sangiovese 10% gr. 13,5

ROCCA DI FRASSINELLO Gavorrano – Grosseto

LE SUGHERE DI FRASSINELLO d.o.c. 2012 € 30
merlot, 25% cabernet sauvignon 25% sangiovese 50% gr. 14,5

RUFFINO Pontassieve – Firenze

CHIANTI RISERVA DUCALE ORO d.o.c.g. 2010 € 38

ABRUZZO

CASTORANI Alanno – Pescara

PODERE CASTORANI d.o.c. **RISERVA 2010** € 32
montepulciano d'abruzzo 100% gr. 14

PUGLIA

TORMARESCA San Pietro Vernotico - Brindisi

TORCICODA i.g.t. **2016** € 32
primitivo 100 % gr. 14,5

UMBRIA

LEONUCCI STEFANO Massa Martana – Perugia

RE' DEL SOLE **2010** € 40
sagrantino 100% gr. 17

SICILIA

RALLO Marsala – Trapani

SCIARANE'RA i.g.t. **2015** € 25
pinot nero 100% gr.13

NERO D' AVOLA i.g.t. **2015** € 25
nero d' avola 100% gr.13,5

SARDEGNA

ARGIOLAS Serdiana Cagliari

CARDANERA Carignano del Sulcis d.o.c. **2015** € 28
carignano 100% gr.13,5

VINI BIANCHI

LOMBARDIA

LUGANA I FRATI d.o.c. 2017 CA DEI FRATI Turbiana 100% g. 13	€ 25
CA' BRIONE i.g.t. 2016 NINO NEGRI sauvignon 70% chardonnay 30% gr.13,5	€ 32
CURTEFRANCA d.o.c. 2014 BELLAVISTA chardonnay 100% gr.13,5	€ 28

PIEMONTE

ROERO ARNEIS d.o.c.g. 2017 DEMARIA BARTOLOMEO arneis 100% gr.13,5	€ 25
--	------

FRIULI

RIBOLLA GIALLA d.o.p. 2017 LA TUNELLA ribolla 100% gr.13	€ 25
PINOT GRIGIO d.o.p. 2017 LA TUNELLA pinot grigio 100% gr.13	€ 25

ALTO ADIGE

KOLBENHOF GEWURZTRAMINER d.o.c. 2015 HOFSTATTER gewurztraminer 100% gr. 15	€ 36
MULLER THURGAU d.o.c. 2016 HOFSTATTER muller thurgau 100% gr. 12,5	€ 22
GEWURZTRAMINER d.o.c. 2017 HOFSTATTER gewurztraminer 100% gr. 13,5	€ 25
SAUVIGNON d.o.c. 2016 HOFSTATTER sauvignon 100% gr. 13	€ 25

SARDEGNA

VERMENTINO DI GALLURA vendemmia tardiva d.o.c. 2016 vermentino 100% gr.14	€ 28
--	------

VINI ROSATI

SCALABRONE Antinori 2017 Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 30% Syrah 30% gr. 12,5	€ 25
LUMERA Donna Fugata 2017 Nero d'avola, 40% Pinot nero, 30% Syrah 30% gr. 12,5	€ 25

Vini da dessert

Piemonte

MOSCATO d.o.c.g. Vignaioli Santo Stefano 2015 € 22
moscato 100% gr. 5

Alto Adige

MOSCATO ROSA d.o.c. 2011 Castel Sallegg € 55
moscato rosa 100% gr. 13

Campania

PRIVILEGIO Feudi san gregorio 2014 € 38
fiano 100 % gr. 12,5

Lombardia

BONARDA DOLCE Montesissa 2015 € 15
bonarda 100% gr. 13,5

IL VINO DEL PRESIDENTE i.g.t. Triacca € 35
moscato rosa 100%

Veneto

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA d.o.c. Bertani 2010 € 30
corvina veronese 50% rondinella 50 % gr. 13

Toscana

OBVIUS i.g.t. BIOLOGICO Salcheto € 24
trebbiano 50% malvasia 50 % gr. 13,5

Sicilia

AMBAR i.g.t. Florio € 18
moscato 100% gr. 15,5

OXIDIA i.g.t. Florio € 18
zibibbo 100% gr. 16

MARSALA RISERVA semisecco d.o.c. Florio 2003 € 28
marsala 100% gr. 19

MALVASIA DELLE LIPARI d.o.c. Tenuta di castellaro 2013 € 35
malvasia 100% gr. 13

PASSITO DI PANTELLERIA d.o.c. Florio 2014 € 30
moscato 100% gr. 14

CALADEITUFI vendemmia tardiva d.o.c. Mandrarossa 2013 € 28
chardonnay 100% gr. 12,5

PASSITO DI PANTELLERIA NIKA d.o.c. 2011 € 38
zibibbo 100% gr. 14

LE 0,375

SFORZATO d.o.c.g. 2013 Plozza	€ 22
VALGELLA COSTA BASSA d.o.c.g. Sandro Fay 2015	€ 12
SASSELLA SOMMAROVINA d.o.c.g. Mamete Prevostini 2014	€ 22
VALTELLINA SUPERIORE QUADRIO d.o.c.g. 2014 Nino Negri	€ 12
SASSELLA PLOZZA RISERVA d.o.c.g. 2014	€ 14
BRICCO DELL'UCCELLONE d.o.c. 2013 Giacomo Bologna	€ 33
RONCHEDONE i.g.t. 2015 Ca dei Frati	€ 16
CHIANTI CLASSICO d.o.c.g. 2015 Castellare di Castellina 0990	€ 12

BIANCHI

PINOT GRIGIO d.o.c. 2017 LA TUNELLA	€ 14
LUGANA d.o.c. CA' DEI FRATI	€ 14
VERMENTINO DI GALLURA d.o.c 2016	€ 12

LE 0,50

NUMERO UNO i.g.t. Plozza 2012	€ 48
CASA LA GATTA d.o.c.g. Triacca 2014	€ 16
PINERA' i.g.t. Olmo Antico 2011	€ 16

I GRANDI FORMATI

VALGELLA CARTERIA RISERVA d.o.c.g. Sandro Fay 2015 1,5 litri	€ 75
SFORZATO RONCO DEL PICCHIO d.o.c.g. Sandro Fay 2013 1.5 litri	€ 110
VALGELLA COSTA BASSA d.o.c.g. Sandro Fay 2014 1.5 litri	€ 50
NOBILEDI MONTEPULCIANO RISERVA d.o.c.g. Salcheto 1,5 litri	€ 60

Le birre artigianali km 0 del birrificio DuLac di Galbiate Lecco

L' AMBRADA 33 cl. € 5

Birra ambrata di ispirazione belga stile pale-ale che si distingue per l'armonia dei sapori 5,0 %

Il suo colore ambrato chiaro deriva da malti belgi lavorati artigianalmente e caratterizzata da un gusto intrigante e gradevole, dato dall'utilizzo di luppoli di origine inglese e americana, East Kent Golding e Columbus. l'ottimo equilibrio di gusto e aroma le permette di essere una birra a tutto pasto in grado di valorizzare qualsiasi tipo di piatto. Birra morbida e dissetante che invita ad essere gustata con crescente piacere.

-

LA BIANCHINA 33 cl. € 5

Birra di colore giallo paglierino leggermente velatostile blanche prodotta artigianalmente utilizzando malto d'orzo, malto di frumento e grano saraceno, ingrediente tipico della cucina Valtellinese. 4,8%

La speziatura con coriandolo e buccia d'arancia amara la rendono una birra ricca di aromi, che grazie alle fresche note agrumate risulta estremamente appagante alla beva e adatta a rendere ancora più piacevoli le feste tra amici.

Ideale per accompagnare gustosi aperitivi a base di salumi e formaggi freschi e piatti a base di carni bianche.

LA CIARA 33 cl. € 5 75 cl. € 15

Ottima compagna per tutte le occasioni in cui si vuole godere di una birra chiara, prodotta con cura artigianale utilizzando ingredienti nobili, tipici delle più pregiate birre ceche. I luppoli Saaz e Magnum le conferiscono una nota fresca ed erbacea con un gusto equilibrato ed un amaro piacevole al palato. Adatta ad accompagnare piatti leggeri, rende sfiziosi ogni cibo ed ogni momento. Birra stuzzicante e di facile beva, da bere preferibilmente in compagnia. Servita a temperatura compresa tra gli 8 e i 10 gradi disseta sempre, rinfresca in estate e appaga in inverno. Prodotta alta fermentazione, non pastorizzata e non filtrata

LE BOLLICINE ITALIANE

BELLAVISTA BRUT 'LA SCALA' 2001 Chardonnay 80% pinot bianco 10% pinot nero 10%	€ 58
FRANCIACORTA SATEN Contadi Castaldi Chardonnay 100 %	€ 38
BELLAVISTA BRUT Chardonnay 80% pinot bianco 10% pinot nero 10%	€ 45
FRANCIACORTA BRUT Contadi Castaldi Chardonnay 80% pinot bianco 10% pinot nero 10%	€ 30
PROSECCO EXTRA DRY d.o.c Soligo prosecco 100 %	€ 20
PROSECCO MILLESIMATO d.o.c Soligo prosecco 100 %	€ 26
ROSE' DE NOIR BRUT Chiarli grasparossa 100 %	€ 25

LE BOLLICINE FRANCESI

CHAMPAGNE RUINART ROSE' Pinot nero 55% Chardonnay 45%	€ 105
CHAMPAGNE RUINART BRUT Pinot nero 60% Chardonnay 40%	€ 75
CHAMPAGNE DELAMOTTE BRUT Pinot nero 55% Chardonnay 45%	€ 75
CHAMPAGNE BOIZEL BRUT RESERVE Pinot nero 55% Chardonnay 45%	€ 75