

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 le regioni per eccellenza. 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

BANA DAVIDE Tirano – Sondrio

SFORZATO 'FASET' d.o.c.g. 2016 gr. 16 45

VALTELLINA SUPERIORE 'LA TENA' d.o.c.g. 2015 gr. 13 26

BARBACAN – San Giacomo di Teglio – Sondrio

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

SFORZATO d.o.c.g. 2015 gr. 15 65
bottiglie prodotte 1200

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

BOFFALORA – Castione Andevenno – Sondrio

SFORZATO d.o.c.g. Runco de onego 2014 gr. 15 65
bottiglie prodotte 1040

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

VALTELLINA SUPERIORE RISERVA 'la sàsa' d.o.c.g. 2015 gr. 14 55

BUZZETTI SIRO – Sondrio

SASSELLA RISERVA 'Terrazzi Alti' d.o.c.g. 2015 gr. 13,5 60
bottiglie prodotte 950

FACCINELLI LUCA Chiuro – Sondrio

GRUMELLO 'Tell' d.o.c.g. 2015 gr. 13 30

MOZZI ALFIO – Castione Andevenno – Sondrio

SFORZATO d.o.c.g. 2015 gr. 16 55
bottiglie prodotte 2000

SASSELLA 'Grisone' d.o.c.g. 2016 gr. 14 30
bottiglie prodotte 10000

DIRUPI - Ponte in valtellina – Sondrio

SFORZATO d.o.c.g. 2015 gr. 16,5 bottiglie prodotte 2124 – vino biologico - vigneto a 600 metri s.l.m.	80
VALTELLINA SUPERIORE RISERVA d.o.c.g. 2014 gr. 13,5 bottiglie prodotte 2619	55
INFERNO 'guast' d.o.c.g. 2015 gr. 13,5 bottiglie prodotte 929	48
GRUMELLO 'gèss' d.o.c.g. 2015 gr. 14 bottiglie prodotte 1456	48
VALTELLINA SUPERIORE d.o.c.g. 2015 gr. 13,5 bottiglie prodotte 11055	30

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 d.o.c.g. 2013 gr. 13	28

PIZZO COCA - Ponte in valtellina – Sondrio

ROSSO DI VALTELLINA d.o.c. 2017 gr. 12,5 bottiglie prodotte 1090	25
GRUMELLO RISERVA d.o.c.g. 2015 gr. 13,5 bottiglie prodotte 592	50
INFERNO d.o.c.g. 2015 gr. 13,5 bottiglie prodotte 960	40

TRIASO E SASSELLA - Triasso – Sondrio

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

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 15% è pronto per la degustazione. Il colore è granato scuro, intensi i profumi.

SFURSAT 5 STELLE SWAROVSKI	d.o.c.g. Nino Negri	2011	gr.15,5	150
PLOZZA 100	i.g.t.	2015	gr. 17	135
NUMERO UNO	i.g.t. Plozza	2013	gr.16	75
PLOZZA	i.g.t.	2013	gr. 15,5	110
SFURSAT 5 STELLE	d.o.c.g. Nino Negri	2013	gr.15,5	75
LECIA	2013	gr.14,5	affinato in bottiglia nella cantina della 'baita de Lècia a 2000 mt.	70
PASSIONE	d.o.c.g. Plozza	2012	gr.15,5	48
IL MONASTERO	d.o.c.g. Triacca	2012	gr.15	55
RONCO DEL PICCHIO	d.o.c.g. Sandro Fay	2013	gr. 15	48
ALBAREDA	d.o.c.g. Mamete Prevostini	2013	gr. 15,5	65
NINO NEGRI	d.o.c.g.	2013	gr. 15	50
MAROGGIA	d.o.c.g.	2009	gr. 14,5	50
PLOZZA	d.o.c.g.	2014	gr.15,5	40
FRUTTAIO CA' RIZZERI	d.o.c.g. Rainoldi	2016	gr. 15,5	55
FIORI DI SPARTA	d.o.c.g. La Grazia	2015	gr. 15	55
SFORZATO DELL'ORCO	d.o.c.g. Rivetti e Lauro	2013	gr. 15	45
MARSETTI	d.o.c.g.	2013	gr. 16	45
QUATTRO SOLI	d.o.c.g. Triacca Marco	2013	gr. 14,5	60
CORTE di CAMA	d.o.c.g. Mamete Prevostini	2016	gr. 15,5	55
RAINOLDI	d.o.c.g.	2016	gr.15,5	45
SAN DOMENICO	d.o.c.g. Triacca	2015	gr. 14,5	50

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 (9000 bottiglie prodotte) 150 anniversario Nino Negri	gr. 13,5	88
ELISA RISERVA d.o.c.g. Triacca Marco 2013	gr.13,5	35
PRESTIGIO d.o.c.g. Triacca 2013	gr.13,5	42
MAMETE PREVOSTINI RISERVA d.o.c.g. 2013	gr. 13,5	45
RIVETTI E LAURO RISERVA d.o.c.g. 2014	gr. 13,5	32
MENEGOLA RISERVA d.o.c.g. 2008	gr. 13,5	45
SEGANTINI GIOVANNI d.o.c.g. Triacca 2015	gr. 13	35
LA SPIA d.o.c.g. 2013	gr.12,5	30
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. 50% di uve passite Plozza 2011	gr.14	34
GOCCIA d.o.c.g. con rinforzo di uve passite La Grazia 2016	gr.13	34
MAZER d.o.c.g. con rinforzo di uve passite Nino Negri 2016	gr.13	30
PRUGNOLO d.o.c.g. Rainoldi 2016	gr.13	25
LA GATTA RISERVA d.o.c.g. Triacca 2015	gr. 13	30
ROSSO DI VALTELLINA d.o.c. Plozza 2013	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.

BUON CONSIGLIO RISERVA d.o.c.g. ar.pe.pe 2007	gr.13	70
SASSOROSSO d.o.c.g. A. Pelizzati 2016	gr. 13,5	28
PLOZZA RISERVA d.o.c.g. 2014	gr. 13	25
MARSETTI ALBERTO d.o.c.g. 2013	gr. 13,5	25
SASSOROSSO d.o.c.g. Nino Negri 2014	gr. 13,5	25
RAINOLDI d.o.c.g. 2013	gr. 13	25

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	38
COSTA BASSA d.o.c.g. Sandro Fay 2015	gr. 13	25
VIGNETO FRACIA RISERVA d.o.c.g. Nino Negri 2015	gr. 13,5	38
vendemmia tardiva		

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
VIGNA REGINA RISERVA d.o.c.g. ar.pe.pe 2005 gr.13	95
ULTIMI RAGGI RISERVA d.o.c.g. ar.pe.pe. 2009 gr. 14	75
RAINOLDI RISERVA d.o.c.g. 2015 gr. 13,5	35
ROCCE ROSSE RISERVA d.o.c.g. ar.pe.pe 2009 gr.13.5	70
SOMMAROVINA d.o.c.g. Mamete Prevostini 2016 gr. 14	40
GLICINE d.o.c.g. Sandro Fay 2014 gr. 13	35
LE BARBERINE RISERVA d.o.c.g. Fondazione Fojanini 2015 gr. 13,5	30
STELLA RETICA d.o.c.g. ar.pe.pe 2015 gr. 13	40
PLOZZA RISERVA d.o.c.g. 2015 gr. 14	25
MAMETE PREVOSTINI d.o.c.g. 2016 gr. 13	30
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	35
TRIACCA RISERVA d.o.c.g. 2013 gr. 13,5	35
TRIACCA d.o.c.g. 2015 gr. 12,5	25
LE TENSE d.o.c.g. Nino Negri 2016 gr. 13,5	28

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

25

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 arrostiti, a selvaggina e formaggi stagionati.

RAINOLDI RISERVA d.o.c.g. 2015 gr. 13,5

35

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

35

LA CRUUS d.o.c.g. Mamete Prevostini 2016 gr. 14

44

TRIACCA d.o.c.g. 2015 gr. 13

25

CARLO NEGRI d.o.c.g. Nino Negri 2016 gr. 13,5

32

PLOZZA RISERVA d.o.c.g. 2015 gr. 14

25

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

30

NOBILI d.o.c.g. 2010 gr. 13

35

PIEMONTE

CERETTO Farigliano – Cuneo

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

BAROLO d.o.c.g. 2014 58
nebbiolo 100% gr. 14

BARBARESCO d.o.c.g. 2015 50
nebbiolo 100% gr. 14

CLERICO DOMENICO Monforte d'Alba – Cuneo

BAROLO d.o.c.g. 2014 60
nebbiolo 100% gr. 14

BAROLO AEREOPLANSERVAJ d.o.c.g. 2013 160
nebbiolo 100% gr. 14

COPPO LUIGI Canelli – Asti

BARBERA D'ASTI RISERVA DI FAMIGLIA d.o.c.g. 2009 180
barbera 100% gr. 15

BARBERA D'ASTI POMOROSSO d.o.c.g. 2016 65
barbera 100% gr. 15,5

DEMARIA BARTOLOMEO Vezza d'Alba – Cuneo

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

NEBBIOLO D'ALBA d.o.c. 2014 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

VIETTI Castiglione Falletto – Cuneo

BAROLO Brunate d.o.c.g. 2012 180
nebbiolo 100% gr. 14

GIACOMO BOLOGNA Rocchetta Tanaro – Asti

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

GAJA ANGELO Barbaresco – Cuneo

BARBARESCO d.o.c.g. 2004 nebbiolo 100% gr. 14	250
SPERSS d.o.c. 2003 - 2011 nebbiolo 100% gr. 14	360 - 280
BARBARESCO d.o.c.g. 2005 nebbiolo 100% gr. 14	300
SITO MORESCO d.o.c. 2014 nebbiolo 85 % barbera 10 % merlot 5 % gr. 13,5	55
CREMES d.o.c. 2015 dolcetto 50 % pinot nero 50 % gr. 13,5	55

MONTALBERA Castagnole Monferrato – Asti

RUCHE' d.o.c.g. 2014 ruche' 100% gr. 14	25
BARBERA D' ASTI d.o.c.g. 2014 barbera 100% gr. 14	25

PELISSERO PASQUALE Neive – Cuneo

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

SCHIAVENZA Serralunga d'Alba – Cuneo

BAROLO d.o.c.g. 2013 nebbiolo 100% gr. 14,5	40
BAROLO CERRETTA d.o.c.g. 2013 nebbiolo 100% gr. 14,5	48
DOLCETTO D'ALBA d.o.c. 2016 dolcetto 100% gr. 14,5	25

TRAVAGLINI GIANCARLO Gattinara – Vercelli

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

TRAVERSA GIUSEPPE Neive– Cuneo

BARBARESCO d.o.c.g. 2014 nebbiolo 100% gr. 14	50
NEBBIOLO d.o.c. 2017 nebbiolo 100% gr. 13,5	25
BARBERA D' ALBA d.o.c. 2017 barbera 100% gr. 13,5	25

LOMBARDIA

OLMO ANTICO Borgo Priolo – Pavia

PINERA' i.g.t. 2015 25
barbera 50 % pinot nero 50 % gr. 13,5

CA' DEI FRATI Lugana di Sirmione – Brescia

AMARONE PIETRO DAL CERO d.o.c.g. 2012 85
rondinella 35% corvina veronese 30% corvinone 20 % croatina 15 % gr. 17

RONCHEDONE 2016 30
marzemino 45 % sangiovese 45 % cabernet 10 % gr. 14,5

VALLE D'AOSTA

LA GROTTA DI VEGNERON Chambave – Aosta

FUMIN d.o.c. 2015 30
Fumin 100% g. 13,5

PINOT NERO d.o.c. 2018 25
Pinot nero 100% g. 12,5

EMILIA ROMAGNA

CLETO CHIARLI Modena

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

LA STOPPA Rivergaro – Piacenza

MACCHIONA i.g.t. 2011 35
barbera 50 % bonarda 50% gr. 14,5

VENETO

QUINTARELLI Negrar – Verona

AMARONE d.o.c.g. 2000 1350
rondinella 60% corvina veronese 40% gr. 16

MUSELLA San Martino Buon Albergo – Verona

AMARONE d.o.c.g. 2008 145
rondinella 60% corvina veronese 40% gr. 16

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

HARTMANN DONA' Merano – Bolzano

DONA' ROUGE i.g.t. 2010 38
schiava 95 % pinot nero 3 % lagrein 2 % gr. 13

FRANZ HAAS Montagna – Bolzano

PINOT NERO d.o.c. 2017 28
pinot nero 100% gr. 13,5

PFITSCHER Montagna – Bolzano

PINOT NERO d.o.c. 2018 28
pinot nero 100% gr. 13

LAGREIN d.o.c. 2018 25
lagrein 100% gr. 13

CASTELFEDER Merano – Bolzano

PINOT NERO d.o.c. 2017 35
pinot nero 100% gr. 13

HOFSTATTER Termeno – Bolzano

MERLOT d.o.c. 2016 25
merlot 100% gr. 13

WALCH ELENA Mezzolombardo – Trento

PINOT NERO d.o.c. 2015 42
pinot nero 100% gr. 14

FRIULI

FIEGL Oslavia – Gorizia

MERLOT d.o.c. 2013 25
merlot 100% gr. 13

BASTIANICH Ippolis – Udine

REFOSCO DEL PEDUNCOLO ROSSO d.o.c. 2017 28
refosco 100% gr. 13

SCHIOPPETTINO i.g.p. 2017 28
schioppettino 100% gr. 13

LA TUNELLA Cividale – Udine

REFOSCO DEL PEDUNCOLO ROSSO d.o.c. 2014 28
refosco 100% gr. 13,5

PIGNOLO i.g.p. 2013 36
pignolo 100% gr. 13,5

TOSCANA

TENUTA DELL'ORNELLAIA Bolgheri - Castagneto Carducci – Firenze

ORNELLAIA d.o.c. 20 anniversario MAGNUM 2005	680
cabernet sauvignon 60% merlot 25% cabernet franc 12% petit verdot 3% gr. 14	
ORNELLAIA d.o.c. 2015 - 2016	280
cabernet sauvignon 60% merlot 25% cabernet franc 12% petit verdot 3% gr. 14	

TENUTA LUCE Montalcino – Siena

BRUNELLO DI MONTALCINO d.o.c.g. LUCE 2016	130
sangiovese 100% gr. 14	
LUCE d.o.c.g. 2016	130
sangiovese 50% merlot 50% gr. 14	
LUCENTE d.o.c.g. 2016	45
sangiovese 50% merlot 50% gr. 14	

FRESCOBALDI Bolgheri – Firenze

CHIANTI CLASSICO RISERVA d.o.c.g. 2015	32
sangiovese 100% gr. 14	
CHIANTI CLASSICO d.o.c.g. 2015	25
sangiovese 100% gr. 13,5	
MORMORETO i.g.t. 2013	60
cabernet sauvignon 40% cabernet franc 40% petit verdot 20% gr. 14,5	
MASSETO i.g.t. 2004	1280
merlot 100% gr. 14,5	

LE MACCHIOLE Bolgheri – Firenze

MESSORIO i.g.t. 2010	180
merlot 100% gr. 14	

TENUTA SAN GUIDO Bolgheri - Livorno

SASSICAIA d.o.c. 2015	350
cabernet sauvignon 85% cabernet franc 15% gr. 14	
GUIDALBERTO i.g.t. 2017	60
cabernet sauvignon 40% merlot 40% sangiovese 20% gr. 14	
LE DIFESE i.g.t. 2016	30
cabernet sauvignon 70% sangiovese 30% gr. 13,5	

CA' MARCANDA Bolgheri - Castagneto Carducci – Firenze

MAGARI i.g.t. 2016	60
cabernet sauvignon 40% cabernet franc 40% petit verdot 20 % gr. 13,5	
CAMARCANDA i.g.t. 2015	150
cabernet sauvignon 80% cabernet franc 20% gr. 13,5	

CASTELLO DI FONTERUTOLI Castellina in chianti - Siena

SIEPI i.g.t. 2005 - 2013	120 - 150
merlot 50 % sangiovese 50 % gr. 14	

AVIGNONESI Gaiole in chianti – Firenze

50 & 50 i.g.t. 2011	145
sangiovese capannelle 50% merlot avignonesi 50 % gr. 13,5	
GRIFI i.g.t. 2012	60
sangiovese 50% cabernet sauvignon 50 % gr. 14,5	

ANTONIO CAMILLO Castellina in chianti – Firenze

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

BIBI GRAETZ Fiesole – Firenze

TESTAMATTA i.g.t. 2015	120
sangiovese 100% gr. 13,5	
COLORE i.g.t. 2011	400
sangiovese 80% colorino 10 % cannaiole 10 % gr. 13,5	

CASANOVA DI NERI Montalcino – Siena

BRUNELLO DI MONTALCINO d.o.c.g. Tenuta nuova 2010- 2011	280 - 180
sangiovese 100% gr. 14,5	
BRUNELLO DI MONTALCINO d.o.c.g. CERRETALTO 2008	280
sangiovese 100% gr. 15	

CASTELLO DI ROMITORIO Montalcino – Siena

BRUNELLO DI MONTALCINO d.o.c.g. Filo di seta 2012	95
sangiovese 100% gr. 14	
BRUNELLO DI MONTALCINO d.o.c.g. 2013	65
sangiovese 100% gr. 14	

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

COLLEMASSARI Cinigiano – Arezzo

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

BOLGHERI d.o.c. 2017 30
sangiovese 80% cabernet sauvignon 10% cilieggiolo 10% gr. 14

COLOMBAIOLO Radicondoli – Siena

EPIBIOS i.g.t. 2013 30
sangiovese 40% cabernet sauvignon 30% merlot 30% gr. 14

FOLONARI Greve in chianti – Firenze

IL PARETO Tenuta di Nozzole i.g.t. 2015 75
cabernet sauvignon 100% gr. 15

CABREO il borgo i.g.t. 2015 – 2010 -1997 50 - 60 - 95
cabernet sauvignon 50% merlot 25% sangiovese 25% gr. 14,5

MARCHESI ANTINORI San Casciano – Firenze

SOLAIA i.g.t. 2013 280
sangiovese 30% cabernet sauvignon 35% cabernet franc 35% gr. 14,5

TIGNANELLO i.g.t. 2016 105
sangiovese 80% cabernet sauvignon 15% cabernet franc 5% gr. 14,5

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

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

CHIANTI CLASSICO RISERVA d.o.c.g. 2015 40
sangiovese 100% gr. 14

IL BRUCIATO BOLGHERI d.o.c. 2017 32
cabernet sauvignon 70% merlot 15% syrah 15% gr. 14

PETRA Suvereto – Livorno

HEBO i.g.t. 2013 28
cabernet sauvignon 50% merlot 40% sangiovese 10% gr. 13,5

PODERE POGGIO SCALETTE Greve in Chianti - Firenze

IL CARBONAIONE i.g.t. 2013 - 2015 80
sangiovese 100% gr. 13,5

PIANTONAIA i.g.t. 2012 160
merlot 100% gr. 13

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

ALUADA i.g.t. 2015 95
cabernet 40% merlot 35% colorino 25% gr. 14

CHIANTI RISERVA DUCALE ORO d.o.c.g. 2010 42
sangiovese 100% gr. 14

CHIANTI ROMITORIO DI SANTEDAME d.o.c.g. 2015 70
sangiovese 90% colorino 10% gr. 14,5

NOBILE DI MONTEPULCIANO d.o.c.g. 2015 30
prugnolo gentile 95% colorino 5% gr. 13,5

MODUS i.g.t. 2014 45
sangiovese 35% cabernet sauvignon 35% merlot 30% gr. 14,5

SALCHETO Siena

NOBILE DI MONTEPULCIANO d.o.c.g. RISERVA 2013 30
prugnolo gentile 95% colorino 5% gr. 14

LAZIO

COTARELLA Montecchio – Terni

MONTIANO i.g.p. 2015 60
merlot 100% gr. 14,5

ABRUZZO

CASTORANI Alanno – Pescara

PODERE CASTORANI d.o.c. RISERVA 2014 35
montepulciano d'abruzzo 100% gr. 14

PUGLIA

SAN MARZANO San Marzano - Taranto

NEGROAMARO i.g.t. 2016 35
negroamaro 100 % gr. 14,5

TORMARESCA San Pietro Vernotico - Brindisi

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

UMBRIA

BRIZIARELLI Bevagna– Perugia

DUNAROBBA 2016 30
sangiovese 50% merlot 50% gr. 14

BARBERANI Orvieto in baschi – Perugia

POLVENTO 2015 30
sangiovese 100% gr. 14

SICILIA

RALLO Marsala – Trapani

SCIARANERA i.g.t. 2015 25
pinot nero 100% gr.13

CACIORGNA PIETRO

ETNA ROSSO d.o.c. 2015 35
nerello mascalese 100% gr.13,5

ETNA ROSSO CIAURIA d.o.c. 2017 30
nerello mascalese 100% gr.13,5

SARDEGNA

CAPICHERA Arzachena – Olbia

CAPICHERA ASSAJE' i.g.t. 2013 55
carignano 50% syrah 50 % gr.14,5

VINI BIANCHI

VALLE D'AOSTA

CHAMBAVE MUSCAT d.o.c. 2018 LA CROTTA DE VEGNERON 28
Moscato bianco 100% g. 13,5

LOMBARDIA

CA' BRIONE i.g.t. 2018 NINO NEGRI 32
sauvignon 60% chardonnay 40 % gr.13,5

LUGANA I FRATI d.o.c. 2018 CA DEI FRATI 25
Turbiana 100% g. 13,5

PIEMONTE

ROERO ARNEIS d.o.c.g. 2018 DEMARIA BARTOLOMEO 25
arneis 100% gr.13,5

FRIULI

RIBOLLA GIALLA d.o.c. 2017 BASTIANICH 25
ribolla 100% gr.13

FRIULANO d.o.c. 2017 BASTIANICH 28
friulano 100% gr.13,5

SHARIS d.o.c. 2018 LIVIO FELLUGA 30
chardonnay 50% ribolla gialla 50 % gr. 12,5

ALTO ADIGE

VERMENTINO DI GALLURA d.o.c.g. 2017 CAPICHERA 35
vermentino 100% gr. 14

ALTO ADIGE

KOLBENHOF GEWURZTRAMINER d.o.c. 2015 HOFSTATTER 45
gewurztraminer 100% gr. 15

GEWURZTRAMINER d.o.c. 2018 PFITSCHER 28
gewurztraminer 100% gr. 14

VINI ROSATI

SCALABRONE Antinori Toscana 2018 25
Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 30% Syrah 30% gr. 12,5

IL PUMO San Marzano Puglia 2018 25
negroamamro 100% gr. 12

Vini da dessert

Piemonte

MOSCATO d.o.c.g. Prunotto 25
moscato 100% gr. 5

Lombardia

TRE FILER i.g.t. 2016 Cà dei frati 25
Turbiana 40 % Chardonnay 30 % Sauvignon Blanc 30 %

Veneto

DINDARELLO Maculan 2017 30
Moscato 50 % gr. 11

Toscana

VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO d.o.c. Felsina 25
Trebiano 30 % Malvasia 30% Sangiovese 40% gr. 13,5

Sardegna

ANGIALIS i.g.t. Vendemmia tardiva Argiolas 2004 35
uve stramature 100% gr. 14,5

Sicilia

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

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

DIAMANTE D'ALMERITA passito i.g.t. Tasca 2016 28
moscato 60% traminer aromatico 40 % gr. 11

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

PEDRO XIMENEZ ALVEAR GR. 16° 35

LE 0,375

SFORZATO d.o.c.g. 2015 Plozza	22
SASSELLA SOMMAROVINA d.o.c.g. 2014 Mamete Prevostini	22
VALTELLINA SUPERIORE QUADRIO d.o.c.g. 2014 Nino Negri	12
SASSELLA RISERVA d.o.c.g. 2014 Plozza	14
CHIANTI CLASSICO d.o.c.g. 2015 Castellare di Castellina	12
LAMBRUSCO i.g.t. Ca' De' Medici	14

BIANCHI

PINOT GRIGIO d.o.c. LA TUNELLA	14
LUGANA d.o.c. CA' DEI FRATI	14
SHARIS i.g.t. LIVIO FELLUGA	16

LE 0,50

NUMERO UNO i.g.t. Plozza 2012	48
PINERA' i.g.t. Olmo Antico 2015	18

I GRANDI FORMATI

SFORZATO LECIA d.o.c.g. Rivetti	2011	1,5 litri	150
5 STELLE d.o.c.g. Nino Negri	2016	1.5 litri	195
SFORZATO d.o.c.g. Plozza	2010	1.5 litri	110
SFORZATO d.o.c.g. Triacca	2016	1.5 litri	110
SFORZATO d.o.c.g. Dirupi	2017	1.5 litri	190
SFORZATO PASSIONE d.o.c.g. Plozza	2012	1.5 litri	140
FRACIA vendemmia tardiva d.o.c.g. Nino Negri	2016	1.5 litri	98
PRESTIGIO d.o.c.g. Triacca	2015	1.5 litri	110
VALGELLA SOL d.o.c.g. Barbacan	2017	1.5 litri	110
VALGELLA d.o.c.g. Lanzini Marino	2016	1.5 litri	70
GRUMELLO RISERVA d.o.c.g. Dirupi	2016	1.5 litri	130
VALTELLINA SUPERIORE PIETRISCO d.o.c.g.	2017	1.5 litri	80
VALGELLA PIZAMEJ d.o.c.g. Barbacan	2016	1.5 litri	110
VALTELLINA SUPERIORE d.o.c.g. Dirupi	2017	1.5 litri	75
GUADO AL TASSO d.o.c. Antinori	2001	1.5 litri	290
MONTEPULCIANO RISERVA d.o.c. Castorani	2004	1.5 litri	90
PERRICONE d.o.c. Tenute Orestiadi	2016	1.5 litri	80
BARBERA ALBA d.o.c. Domenico Clerico	2015	1.5 litri	65
BAROLO d.o.c.g. Massolino	2015	1,5 litri	145
BARBERA ALBA SUPERIORE d.o.c. Demaria Bartolmeo	2013	1.5 litri	55
SCHIOPPETTINO d.o.c. Tunella	2015	1.5 litri	70
SECCO – BERTANI RIPASSO i.g.t. Bertani	2015	1.5 litri	60
BARBERA ALBA SUPERIORE d.o.c. Demaria Bartolmeo	2013	3 litri	130
SASSELLA SOMMAROVINA d.o.c.g. Mamete Prevostini	2015	3 litri	55

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.'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 velata stile 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

GIULIO FERRARI RISERVA 2007 chardonnay 100%	180
CA' DEL BOSCO ANNA MARIA CLEMENTI 2010 chardonnay 55% pinot bianco 25% pinot nero 20%	145
CA' DEL BOSCO SATEN VINTAGE COLLECTION 2015 chardonnay 85% pinot bianco 10%	70
CA' DEL BOSCO PRESTIGE ROSE' chardonnay 20% pinot nero 80%	60
CA' DEL BOSCO PRESTIGE BRUT chardonnay 80% pinot bianco 10% pinot nero 10%	48
CONTADI CASTALDI FRANCIACORTA SATEN chardonnay 100 %	40
CONTADI CASTALDI FRANCIACORTA BRUT 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 CRISTAL 2009 Pinot nero 60% Chardonnay 40%	285
CHAMPAGNE DOM PERIGNON 2009 Pinot nero 45% Chardonnay 55%	185
CHAMPAGNE RUINART ROSE' Pinot nero 55% Chardonnay 45%	105
CHAMPAGNE BOLLINGER Pinot nero 60% Chardonnay 25% Pinot Meunier 15 %	95
CHAMPAGNE RUINART BRUT Pinot nero 60% Chardonnay 40%	75

