

# I Bianchi:

- **Vermentino** Riviera Ligure di ponente Doc € 20  
Az. Agr. Paganini Finale Ligure (SV) **Liguria**
- **Vermentino** Colli di Luni Doc € 20  
Cantine Bosoni, Ortonovo (SP) **Liguria**
-  - **Il Bianco** Liguria di levante bianco Igt  € 22  
Az. Agr. Il Torchio, Castelnuovo Magra (SP) **Liguria**
-  - **Vermentino Acini Rari** Doc  € 22  
Fermentazione spontanea in tini d'acciaio  
Az Agr. Rocche Del Gatto, Salea d'Albenga (SV) **Liguria**
- **Vermentino** Riviera Ligure di ponente Doc € 28  
Cascina Terre Rosse Finale Ligure (SV) **Liguria**
- **Vermentino Lunatica**   € 35  
Az. Agr. Il Torchio, Castelnuovo magra (SP) **Liguria**  
Fermentazione con macerazione sulle bucce in anfora
- **Pigato** Riviera Ligure di ponente Doc € 20  
Az. Agr. Paganini Finale Ligure (SV) **Liguria**.
- **Pigato Acini Rari** Doc  € 22  
Fermentazione spontanea in tini d'acciaio  
Az Agr. Rocche Del Gatto, Salea d'Albenga (SV) **Liguria**
- **Pigato** Doc € 22  
Az. Agr. Vecchia Cantina Salea D'Albenga (SV) **Liguria**
-  - **Pigato Cru Maje** Riviera Ligure di Ponente Doc € 22  
Az. Agr. Bruna, Ranzo (IM) **Liguria**
- **Pigato** Riviera Ligure di ponente Doc € 28  
Cascina Terre Rosse Finale Ligure (SV) **Liguria**
- **Pigato Cru Apogeo** Riviera Ligure di ponente Doc € 30  
Cascina Terre Rosse Finale Ligure (SV) **Liguria**  
Con 10% di Uve affinamento in Barriera



 **Vino Consigliato**





 **Vini Naturali/Biodinamici/Biologici**

 **Fermentazione in anfora**

 **Possibilità di vini in miscita**

- **Ottava Meraviglia Pigato Doc**  € 40  
Cascina Terre Rosse Finale Ligure (SV) **Liguria.**
- **Stregato dalla Luna** Vino Bianco Frizzante € 16  
Cantine Bosoni, Ortonovo (SP) **Liguria**
- **Etichetta Verde** Liguria di Levante Igt € 16  
Az. Agr. Santa Caterina (SP) **Liguria**
- **Muller Thurgau** € 22  
Abbazia di Novacella, Varna (BZ) **Alto Adige**
- **Kerner doc** € 24  
Abbazia di Novacella, Varna (BZ) **Alto Adige**
- **Falanghina Maresa Igp**  € 22  
Masseria Sternalì, Sipicciano di Galluccio (CE) **Campania**  
100% Falanghina raccolta a mano, macerazione sulle bucce
-  - **Jasik** Igt Venezia Giulia (Malvasia – Riesling) € 22  
Cantina Borgo San Daniele, Cormons (GO) **Friuli Venezia Giulia**
- **Friulano Doc** Isonzo  € 25  
Cantina Borgo San Daniele, Cormons (GO) **Friuli Venezia Giulia**
- **Pinot Grigio Doc** Isonzo  € 25  
Cantina Borgo San Daniele, Cormons (GO) **Friuli Venezia Giulia**
- **Arbis Blanc** Igt Venezia Giulia (Sauvignon–Chardonnay–Friulano–Pinot Bianco) € 38  
Cantina Borgo San Daniele, Cormons (GO) **Friuli Venezia Giulia**
- **Assentada** Igt Trebbiano Toscana   € 20  
Az Agr. Il Giardino, Vinci (FI) **Toscana**  
Fermentazione con macerazione sulle bucce in anfora



-  **Vino Consigliato**
  -  **Vini Naturali/Biodinamici/Biologici**
  -  **Fermentazione in anfora**
-  **Possibilità di vini in miscita**

# I Rossi

-  - **Bansigu** Colline Savonesi Igt € 18  
Az. Agr. Bruna, Ranzo (IM) **Liguria**
- **Rossese** Riviera Ligure di Ponente Doc € 20  
Az. Agr. Bruna, Ranzo (IM) **Liguria**
- **Pulin** Colline Savonesi rosso Igt (Granaccia-Sirah-Rossese) € 28  
Az. Agr. Bruna, Ranzo (IM) **Liguria**
- **Granaccia** Colline Savonesi Igt € 22  
Az. Agr. Rocche del Gatto, Salea d'Albenga (SV) **Liguria**
- **Ormeasco Superiore** Ormeasco di Pornasso Superiore Doc € 20  
Az. Agricola Colle Sereno, Pieve di Teco (IM) **Liguria**
-  - **Terre Bianche** Rossese di Dolceacqua Doc € 22  
Cantine Terre Bianche, Dolceacqua (IM) **Liguria**
- **San Luigi** Dolcetto di Dogliani Doc € 16  
Az. Agr. Abbona, Dogliani (CN) **Piemonte**
- **Cru Papà Celso** Dolcetto di Dogliani Doc € 25  
Az. Agr. Abbona, Dogliani (CN) **Piemonte**
- **Rinaldi** Barbera D'Alba Doc € 25  
Az. Agri. Abbona (CN) **Piemonte**
- **Bricco Barone** Nebbiolo D'Alba Doc € 25  
Az. Agri. Abbona (CN) **Piemonte**



 **Vino Consigliato**



**Vini Naturali/Biodinamici/Biologici**



**Fermentazione in anfora**



**Possibilità di vini in miscela**

- **La Cappelletta** Barbera D'Asti Superiore Doc € 25  
Cascina Barisel, Canelli (AT) **Piemonte**
- **Solitario** Rosso Igt (Rossese – Granaccia – Merlot) € 55  
Cascine Terre Rosse, Finale Ligure (SV) **Liguria**
- **Langhe Nebbiolo** Doc Annata 2018  € 26  
Az. Agr. Erbaluna, La Morra (CN) **Piemonte**
- **Barolo Vigne Rocche** Docg Annata 2015  € 55  
Az. Agr. Erbaluna, La Morra (CN) **Piemonte**  
Vinificazione per 18/24 gg. con le bucce, evoluzione lenta in botte da 30 hl per 18 mesi
- **Chianti Selengaia** Docg Annata 2017  € 20  
Az. Agr. Il Giardino, Vinci (FI) **Toscana**
-  - **Rosso Altrove** Igt Annata 2016 (Sangiovese- Cabernet Sauvignon- Merlot)  € 24  
Az. Agr. Il Giardino, Vinci (FI) **Toscana**
- **Rosso Piana** Igt (Sangiovese)  € 20  
Az. Agr. Il Giardino, Vinci (FI) **Toscana**
- **All'Antica** Terre Siciliane Igt (Nerello Mascarese) ROSATO € 25  
Az. Agr. Scirto, Castiglione di Sicilia (CT) **Sicilia**
- **Santo Sano** Roccamonfina Igt Annata 2013 (Aglanico- Piediroso)  € 22  
Masseria Starnali, Galluccio (CE) **Campania**





 **Vino Consigliato**

 **Vini Naturali/Biodinamici/Biologici**

 **Fermentazione in anfora**

 **Possibilità di vini in miscita**

# Gli Spumanti

-  - **Prosecco Valdobbiadene** Superiore Docg extra dry 2020 € 18  
Az. Agricola Carlo Zucchetto, Valdobbiadene (TV) **Veneto**
- **Pigato** Metodo Classico 2015 € 32  
Az. Agr. Colle Sereno, Pieve di Teco (IM) **Liguria**
- **Pigato** Metodo Classico 2016 € 38  
Az. Agr. Vecchia Cantina Salea D'Albenga (SV) **Liguria**  
Dosaggio zero - 48 mesi sui lieviti
- **Naturalmente frizzante Uva Glera**  € 18  
Cantine Armani, San Paolo di Piave (TV) **Veneto**  
Prosecco rifermentato naturalmente, non filtrato senza solfiti aggiunti
- **Franciacorta 2015** Docg  € 35  
Az. Agr. Ravarini, Monticelli Brusati (BS) **Lombardia**  
Chardonnay in purezza fermentato spontaneamente in vasche di cemento.  
Permanenza di almeno 30 mesi sui lieviti, metodo tradizionale



Vino Consigliato



Vini Naturali/Biodinamici/Biologici



Fermentazione in anfora



Possibilità di vini in miscita