

Carta dei Vini


Cavalluccio Marino

Vini Bianchi

Emilia Romagna

Colle del Re Albana Secca Docg	<i>Umberto Cesari</i>	€ 15,00
Pagadebit	<i>Podere Nespoli</i>	€ 15,00
Trebbiano le Coste	<i>Podere Nespoli</i>	€ 15,00
Rebola Zingarina	<i>Tenuta Santa Lucia</i>	€ 15,00
Aulente Bianco 375ml-750ml	<i>San Patrignano</i>	€ 7,50-15,00
Vie (Sauvignon)	<i>San Patrignano</i>	€ 18,00
Il Tornese (Chardonnay-Riesling)	<i>Tenuta la Palazza</i>	€ 18,00
Salcerella (Sauvignon Blanc)	<i>Tre Monti</i>	€ 18,00
Clemente Primo (Sauvignon-Riesling-Pagadebit)	<i>Ottaviani Enio</i>	€ 16,00

Piemonte

Blangè 750ml-1500ml	<i>Ceretto</i>	€ 22,00-44,00
Gavi dei Gavi	<i>La Scolca</i>	€ 28,00
Monteriolo (chardonnay) 	<i>Cantine Coppo</i>	€ 40,00
Alteni di Brassica (Sauvignon Blanc)	<i>Gaja</i>	€ 70,00
Rossj Bass (Chardonnay)	<i>Gaja</i>	€ 60,00
Gaja e Rey (Chardonnay)	<i>Gaja</i>	€ 120,00

Marche

Bianchetto del Metauro Doc	<i>Umani Ronchi</i>	€ 16,00
Verdicchio di Jesi Casal di Serra 375ml-750ml	<i>Umani Ronchi</i>	€ 8,00-16,00
Plenio Riserva D.o.c.g.(Verdicchio)	<i>Umani Ronchi</i>	€ 22,00
Verdicchio di Jesi Tralivio Superiore	<i>Sartarelli</i>	€ 18,00
Roncaglia (Albanella-Pinot Nero vinificato Bianco)	<i>Mancini</i>	€ 16,00
Impero (Pinot Nero vinificato Bianco)	<i>Mancini</i>	€ 30,00

Passerina	<i>Velenosi</i>	€ 18,00
Pecorino <i>Friuli</i>	<i>Velenosi</i>	€ 18,00
Pinot Grigio 375ml-750ml	<i>Livio Felluga</i>	€ 10,00-21,00
Sauvignon	<i>Livio Felluga</i>	€ 21,00
Ribolla Gialla	<i>Livio Felluga</i>	€ 21,00
Illivio (Pinot Bianco-Picolit-Chardonnay)	<i>Livio Felluga</i>	€ 30,00
Terre Alte (Pinot Bianco-Friulano-Sauvignon) 750ml-1500ml	<i>Livio Felluga</i>	€ 55,00-110,00
Chardonnay Collio	<i>Livon</i>	€ 18,00
Muller Thurgau Collio	<i>Livon</i>	€ 18,00
Pinot Grigio Collio	<i>Livon</i>	€ 18,00
Friulano Collio	<i>Livon</i>	€ 18,00
Braidealte (Chardonnay-Sauvignon-Piccolit-Moscato Giallo) 	<i>Livon</i>	€ 32,00
Solarco (Ribolla-Friulano)	<i>Livon</i>	€ 20,00
Sauvignon 750ml-1500ml	<i>Jermann</i>	€ 22,00-44,00
Chardonnay 750ml-1500ml	<i>Jermann</i>	€ 22,00-44,00
Vinnae (Ribolla Gialla-Riesling-Malvasia) 750ml-1500ml	<i>Jermann</i>	€ 22,00-44,00
Vintage Tunina (Sauvignon-Chardonnay-Ribolla Gialla-malvasia-picolit) 750ml-1500ml 	<i>Jermann</i>	€ 50,00-100,00
Ribolla Gialla	<i>Schiopetto</i>	€ 20,00
Blanc de Rosis (Friulano-Ribolla-Pinot Grigio-Malvasia)	<i>Schiopetto</i>	€ 20,00
Pinot Bianco	<i>Schiopetto</i>	€ 20,00
Friulano 	<i>Schiopetto</i>	€ 20,00
Pinot Grigio Dessimis	<i>Via de Romans</i>	€ 30,00
Malvasia Istriana Dis-Cumieris	<i>Via de Romans</i>	€ 26,00
Piere Sauvignon	<i>Vie de Romans</i>	€ 30,00
Ciampagnis Vieris Chardonnay	<i>Vie de Romans</i>	€ 26,00
Ribolla Anfora 	<i>Gravner</i>	€ 60,00

Confini (Traminer-Riesling-Pinot Grigio) *Lis Neris* € 30,00

Lis-Blanc (Pinot Grigio-Sauvignon) *Lis Neris* € 30,00

Trentino Alto Adige

Pinot Grigio *Hofstatter* € 18,00

Gewurztraminer *Hofstatter* € 19,00

Muller Thurgau *Hofstatter* € 18,00

Kolbenhof Gewurztraminer 750ml-1500ml *Hofstatter* € 28,00-54,00

Pinot Bianco *Elena Walch* € 19,00

Riesling *Elena Walch* € 23,00

Gewurztraminer *Elena Walch* € 19,00

Sauvignon *Elena Walch* € 19,00

Chardonnay Sanct Valentin *St. Michael Eppan* € 23,00

Sauvignon Sanct Valentin *St. Michael Eppan* € 23,00

Gewurztraminer Sanct Valentin *St. Michael Eppan* € 23,00

Pinot Grigio Sanct Valentin *St. Michael Eppan* € 23,00

Pinot Bianco Sanct Valentin *St. Michael Eppan* € 23,00

Kerner *Abbazia di Nuovacella* € 18,00

Muller Thurgau doc *Abbazia di Nuovacella* € 18,00

Gewurztraminer *Abbazia di Nuovacella* € 19,00

Sylvaner *Abbazia di Nuovacella* € 18,00

Riesling Renano *Roeno* € 20,00

Winkl Sauvignon Blanc *Terlano* € 20,00

Gewurztraminer *Terlano* € 20,00

Quarz (Sauvignon) *Terlano* € 38,00

Lunare (Gewurztraminer) *Terlano* € 38,00


Nova Domus Riserva (Terlaner)  *Terlano* € 38,00

Kerner *Pacherhof* € 20,00

Gewurztraminer *Pacherhof* € 20,00

Graun Muller Thurgau Doc *Cortaccia* € 20,00


Brenntal Riserva Gewurtztraminer Doc *Cortaccia* € 32,00

Feldmarschall 	<i>Tiefembrunner</i>	€ 28,00
Gewurztraminer	<i>Tiefembrunner</i>	€ 18,00
Sauvignon	<i>Tiefembrunner</i>	€ 18,00
Chardonnay	<i>Tiefembrunner</i>	€ 18,00

Valle D'Aosta

Chardonnay	<i>Les Crètes</i>	€ 20,00
------------	-------------------	---------

Umbria

Cervaro della Sala (Chardonnay-Grechetto) 	<i>Castello della Sala</i>	€ 50,00
Bramito del Cervo (Chardonnay)	<i>Castello della Sala</i>	€ 18,00

Abruzzo

Trebbiano D'Abruzzo doc	<i>Marina Cvetic</i>	€ 30,00
-------------------------	----------------------	---------

Veneto

Soave	<i>Pieropan</i>	€ 17,00
-------	-----------------	---------

Liguria

Pigato Cynus	<i>Poggio dei Gorieri</i>	€ 17,00
--------------	---------------------------	---------


Campania

Falanghina (Serrocielo) 375ml-750ml-1500ml	<i>Feudi di San Gregorio</i>	€ 9,00-18,00-36,00
Fiano di Avellino (Pietracalda) 375ml-750ml-1500ml	<i>Feudi di San Gregorio</i>	€ 9,00-18,00-36,00
Greco di Tufo (Cutizzi) 375ml-750ml-1500ml	<i>Feudi di San Gregorio</i>	€ 9,00-18,00-36,00
Falaghina Morabianca	<i>Mastroberardino</i>	€ 17,00
Greco di tufo	<i>Villa Matilde</i>	€ 18,00
Falanghina	<i>Villa Matilde</i>	€ 17,00

Sicilia

Chardonnay	<i>Planeta</i>	€ 28,00
Leone D'Almerita	<i>Tasca D'Almerita</i>	€ 18,00
Chardonnay	<i>Tasca D'Almerita</i>	€ 34,00
Grillo	<i>Tasca D'Almerita</i>	€ 17,00
La Fuga	<i>Donna Fugata</i>	€ 18,00

Sardegna

Vermentino Vigna'ngena 	<i>Capichera</i>	€ 28,00
Vermentino di Gallura	<i>Piero Mancini</i>	€ 16,00
Vermentino di Gallura	<i>Sella & Mosca</i>	€ 18,00

Lombardia

Lugana	<i>Ca' dei Frati</i>	€ 18,00
--------	----------------------	---------

Toscana

Vermentino Bolgheri doc	<i>Tenuta Guado al Tasso</i>	€ 18,00
-------------------------	------------------------------	---------

Puglia

Chardonnay	<i>Tormaresca</i>	€ 17,00
------------	-------------------	---------

Vini Bianchi Frizzanti

Spumanti - Prosecchi

Pignoletto	<i>Umberto Cesari</i>	€ 16,00
Pinot Nero Vinificato Bianco	<i>Giorgi</i>	€ 18,00
Cuvée Solicum Prosecco Superiore Brut	<i>Soligo</i>	€ 18,00
Ribolla Gialla Spumante	<i>Livon</i>	€ 18,00
Crede Prosecco d.o.c.g.	<i>Bisol</i>	€ 18,00
Prosecco Superiore d.o.c.g. 750ml-1500ml	<i>Merotto</i>	€ 18,00-36,00
Moden Blanc Brut	<i>Chiarli</i>	€ 16,00
Prosecco di Valdiobbiadene d.o.c.g.	<i>Mionetto</i>	€ 18,00
Cuvée Brut 750ml-1500ml-3000ml	<i>Foss Marai</i>	€ 18,00-34,00-68,00
Cartizze Superiore di Valdobbiadene	<i>Foss Marai</i>	€ 24,00
Cartizze Prosecco Superiore	<i>Mionetto</i>	€ 24,00
Cartizze	<i>Bisol</i>	€ 24,00

Vini Rossi Frizzanti

Lambrusco Amabile	<i>Chiarli</i>	€ 14,00
Lambrusco Vigneto Cialdini	<i>Chiarli</i>	€ 14,00
Brut Rosè Grasparsa	<i>Chiarli</i>	€ 14,00
Nero di Lambrusco "Otello" 375ml-750ml	<i>Cantine Ceci</i>	€ 8,00-16,00

Vini Rosati

Rosa dei Frati	<i>Ca' dei Frati</i>	€ 18,00
Lagrein Rosè	<i>Terlano</i>	€ 18,00
Scalabrone Bolgheri d.o.c.	<i>Tenuta Guado al Tasso</i>	€ 18,00
Five Roses Anniversario	<i>Leone De Castris</i>	€ 18,00
Cerasuolo D'Abruzzo Villa Gemma	<i>Marina Cvetic</i>	€ 18,00
Rosa Mare	<i>Costaripa</i>	€ 18,00

Champagne

Moët & Chandon 375ml-750ml	<i>Moët & Chandon</i>	€ 30,00-60,00
----------------------------	---------------------------	---------------

Veuve Cliquot	<i>Ponsardin</i>	€ 65,00
Pommery Noir	<i>Pommery</i>	€ 60,00
Ruinart Blanc de Blanc 375ml-750ml-1500ml	<i>Ruinart</i>	€ 40,00-80,00-180,00
Gran Brut Perier Jouet	<i>Perier Jouet</i>	€ 60,00
Bollinger Special Cuvée	<i>Bollinger</i>	€ 75,00
Moët Brut Imperial Rosè	<i>Moët & Chandon</i>	€ 78,00
Veuve Cliquot Rosè	<i>Ponsardin</i>	€ 78,00
Ruinart Rosè 375ml-750ml	<i>Ruinart</i>	€ 40,00-80,00
Belle Epoque	<i>Perier Jouet</i>	€ 180,00
Dom Perignon Brut	<i>Moët & Chandon</i>	€ 190,00
Krug Brut Grande Cuvée	<i>Krug-Reims</i>	€ 200,00
Cristal Millesimè	<i>Louis Roederer</i>	€ 240,00

Vini da Dessert & Passiti

Colle del Re Passito Albana	<i>Umberto Cesari</i>	€ 20,00
Scacco Matto 375ml	<i>Zerbina</i>	€ 35,00
Privilegio Passito di Fiano	<i>Feudi San Gregorio</i>	€ 40,00
Picolit	<i>Livio Felluga</i>	€ 65,00
Vin Santo S.Donato	<i>Antinori</i>	€ 15,00
Don Px	<i>Toro Albalà Bodegas</i>	€ 26,00
Muffato	<i>Castello Della Sala</i>	€ 30,00
Asti Spumante	<i>Martini</i>	€ 14,00
Moscato Piemonte	<i>Cantine Volpi</i>	€ 16,00
Ben Rye 375ml	<i>Donna Fugata</i>	€ 28,00

Metodo Classico - Spumanti Brut


Saten Franciacorta 6l	<i>Berlucchi</i>	€ 32,00
Franciacorta Brut 375ml-750ml	<i>Berlucchi</i>	€ 16,00-32,00

Brut Blanc de Blanc 750ml-1500ml	<i>Cavalleri</i>	€ 32,00-64,00
Gran Cuvée Satèn	<i>Bellavista</i>	€ 50,00
Gran Cuvée Rosè	<i>Bellavista</i>	€ 50,00
Brut Millesimato 750ml-1500ml	<i>Bellavista</i>	€ 50,00-100,00
Cuveè Prestige 375ml-750ml-1500ml	<i>Ca' del Bosco</i>	€ 20,00-45,00-90,00
Cuveè Prestige Rosè	<i>Ca' del Bosco</i>	€ 50,00
Vintage Satèn 750ml-1500ml	<i>Ca' del Bosco</i>	€ 50,00-100,00
Vintage D.Z.	<i>Ca' del Bosco</i>	€ 50,00
Cuvée AnnaMaria Clementi	<i>Ca' del Bosco</i>	€ 80,00
Cuvée AnnaMaria Clementi Rosè	<i>Ca' del Bosco</i>	€ 150,00
Brut Perlè	<i>Ferrari</i>	€ 40,00
Perlè Rosè	<i>Ferrari</i>	€ 42,00
Giulio Ferrari Riserva	<i>Ferrari</i>	€ 100,00
Riserva Montelera Metodo Classico	<i>Martini</i>	€ 20,00
Haderburg Pas Dosè	<i>Haderburg</i>	€ 38,00
Francesco I Franciacorta Extra Brut	<i>Uberti</i>	€ 30,00
Magnificentia Franciacorta Brut Satèn Millesimato	<i>Uberti</i>	€ 40,00
Dosage Zero	<i>Contadi Castaldi</i>	€ 30,00
Rosé 375ml-750ml	<i>Contadi Castaldi</i>	€ 15,00-30,00
Brut 375ml-750ml	<i>Contadi Castaldi</i>	€ 15,00-30,00
Riserva Coppo Brut	<i>Cantine Coppo</i>	€ 30,00
Cabochon	<i>MonteRossa</i>	€ 45,00
Franciacorta Brut Blanc de Blancs	<i>Marchese Antinori</i>	€ 26,00
Franciacorta Brut Cuvée Royale	<i>Marchese Antinori</i>	€ 26,00
Franciacorta Rosè	<i>Marchese Antinori</i>	€ 26,00



Vini Rossi

Emilia Romagna

Prugneto (Sangiovese) 375ml-750ml	<i>Podere de Nespoli</i>	€ 8,00-16,00
-----------------------------------	--------------------------	--------------

Tauleto Sangiovese	<i>Umberto Cesari</i>	€ 32,00
Ora	<i>San Patrignano</i>	€ 16,00
Avi Sangiovese Riserva 	<i>San Patrignano</i>	€ 20,00
Pruno (Sangiovese Riserva)	<i>La Palazza</i>	€ 20,00
Pertinello Sangiovese Sup.	<i>Tenuta Pertinello</i>	€ 16,00

Piemonte

Pomorosso Barbera D'asti 	<i>Cantine Coppo</i>	€ 50,00
Barbaresco d.o.c.g	<i>Prunotto</i>	€ 35,00
Dolcetto D'Alba	<i>Prunotto</i>	€ 18,00
Barolo (Bussia)	<i>Prunotto</i>	€ 40,00
Barbaresco	<i>Gaja</i>	€ 180,00
Spers 	<i>Gaja</i>	€ 180,00
Bricco Dell'Uccellone (Barbera)	<i>Braida</i>	€ 45,00

Toscana

Brunello di Montalcino Pian delle Vigne	<i>Marchese Antinori</i>	€ 60,00
Rosso di Montalcino	<i>Marchese Antinori</i>	€ 22,00
Chianti Classico Pepoli	<i>Marchese Antinori</i>	€ 20,00
Tignanello	<i>Marchese Antinori</i>	€ 100,00
Solaia	<i>Marchese Antinori</i>	€ 250,00
Marchese Antinori Tenuta Tignanello	<i>Marchese Antinori</i>	€ 30,00
Morellino di Scansano Purosangue Riserva	<i>Az. Ag. Terenzi</i>	€ 20,00

Friuli

Refosco	<i>Livon</i>	€ 18,00
Merlot Collio	<i>Livon</i>	€ 18,00
Cabernet Sauvignon Collio	<i>Livon</i>	€ 18,00

Trentino

Pinot Nero	<i>Terlano</i>	€ 18,00
------------	----------------	---------

Lagrein Doc Frauenrigl Riserva	<i>Cortaccia</i>	€	28,00
--------------------------------	------------------	---	-------

Veneto

Amarone Classico	<i>Bertani</i>	€	80,00
------------------	----------------	---	-------

Marche

Lacrima di Morro D'Alba	<i>Umani Ronchi</i>	€	16,00
-------------------------	---------------------	---	-------

Rosso Conero D.o.c. S.Lorenzo	<i>Umani Ronchi</i>	€	16,00
-------------------------------	---------------------	---	-------

Sangiovese	<i>Fattoria Mancini</i>	€	16,00
------------	-------------------------	---	-------

Pinot Nero "Focara"	<i>Fattoria Mancini</i>	€	20,00
---------------------	-------------------------	---	-------

Campania


Aglianico	<i>Feudo Mastroberardino</i>	€	17,00
-----------	------------------------------	---	-------

Umbria

Sagrantino Monte Falco Collepiano 	<i>Caprai</i>	€	40,00
---	---------------	---	-------

Abruzzo

Montepulciano D'Abruzzo	<i>Jorio</i>	€	16,00
-------------------------	--------------	---	-------

Plateo 	<i>Agriverde</i>	€	40,00
--	------------------	---	-------

Sicilia

Lamuri Nero D'Avola	<i>Tasca D'Almerita</i>	€	16,00
---------------------	-------------------------	---	-------

Mille e una Notte	<i>Donna Fugata</i>	€	70,00
-------------------	---------------------	---	-------

Sardegna

Cannonau	<i>Sella Mosca</i>	€	16,00
----------	--------------------	---	-------

Puglia

Primitivo di Manduria d.o.c.	<i>Feudi di San Marzano</i>	€	18,00
------------------------------	-----------------------------	---	-------

Birre Speciali

HΨThe Original Super Beer 750ml	<i>Zago</i>	€	18,00
--	-------------	---	-------

Birra Artigianale Imperiale Alter Bionda	<i>Collesi</i>	€	14,00
---	----------------	---	-------

Birra Artigianale Imperiale Ego Bionda	<i>Collesi</i>	€	14,00
Birra Artigianale Imperiale Ubi Rossa	<i>Collesi</i>	€	14,00
Birra Artigianale Imperiale Maior Nera	<i>Collesi</i>	€	14,00
Moretti Grand Cru	<i>Birra Moretti</i>	€	14,00

Alter:

Birra chiara non pastorizzata e rifermentazione naturale in bottiglia ottenuta da malto Munich; è caratterizzata da spiccati sentori di luppolo in fiore, e note fruttate con profumi di lievito, vaniglia, crosta di pane e miele. Ideale come aperitivo o in abbinamento ad antipasti leggeri.

Ego:

Birra chiara non pastorizzata e rifermentazione naturale in bottiglia ottenuta da malto Pilsen; è caratterizzata del gusto armonioso e fruttato che bilancia perfettamente l'intenso aroma di malto e agrumi con una fresca nota finale di frutti tropicali. Da abbinare a primi piatti o secondi di pesce.

Ubi:

Birra rossa non Pastorizzata a rifermentazione naturale in bottiglia; di grande carattere e gusto dolce, è caratterizzata da intensi profumi e aromi di caramello, malto e nocciole con note aromatiche. Ideale a fine pasto, anche per accompagnare dessert.

Maior:

Birra nera no pastorizzata a rifermentazione naturale in bottiglia; gusto decisamente pieno e corposo, con profumi che evocano la torrefazione del caffè d'orzo, cacao, liquirizia e rabarbaro. In bocca è morbida, cremosa ed avvolgente con un settore olfattivo rotondo e strutturato.

Moretti Gran Cru

Birra speciale, ambrata, rifermentata in bottiglia, a una prima fermentazione segue un processo di affinamento in locali mantenuti a una temperatura costante, dove avviene la seconda fermentazione che le conferisce il caratteristico bouquet intenso.

HΨThe Original:

Birra eccezionale, realizzata con lo stesso metodo dello Champagne, unica nei suoi profumi e sapori che rimangono prolungati nel palato.



: premiato dalla guida "miglior vini D'Italia" Gambero Rosso 2016