

Menù

Aperitivo al calice

(con piccolo accompagnamento)

Champagne



Champagne Brut Veuve Pellettier – Reims (Francia) € 9,50 € 39,50

- Chardonnay, Pinot M, Pinot N. Sentori frutta bianca, agrumi. Una moltitudine di piccole bolle di corpo, fine ed equilibrato

Coravin



Amarone della Valpolicella DOCG – Monte Cillario (Veneto) € 9,00 € 46,00

- Corvino, Corvinone, Rondinella. Affinamento 36 mesi in tonneau. Rosso rubino. Profumo speziato. Gusto pieno, caldo e vellutato

Barbaresco DOCG – Prunotto (Piemonte) € 10,00 € 48,00

- Nebbiolo 100%. Affin in legno almeno 12 mesi. Sentori di frutti rossi di bosco, richiami di liquirizia e cioccolato. Strutturato, elegante

Brunello di Montalcino – Castelli Martinuzzi (Toscana) € 11,00 € 49,00

- Sangiovese. Affinamento 36 mesi in botte. Bouquet composito, intenso, elegante, sapore robusto, caldo, gradevolmente tannico

Bollicine



Asolo Prosecco Superiore Brut DOCG – Giusti (Veneto) € 5,00 € 22,00

- Glera 100%. Intenso e fruttato. Fresco, buona struttura, al palato gradevole e armonico

Trento DOC Millesimato Brut – Mori Colli Zugna (Trentino) € 7,50 € 36,00

- Chardonnay 40%, Pinot N 60%. Affinamento 72 mesi. Perlage fine. Profumo intenso, elegante; sapore sapido, con note fruttate

Dosaggio zero Alta Langa DOCG – Alice Bel Colle (Piemonte) € 8,00 € 36,00

- Chardonnay 100%. Affinamento 24 mesi. Perlage fine, persistente. Profumi di frutta secca, lievito e crosta di pane. Sapore ricco, sapido, piacevole acidità dovuta all'assenza di dosaggio

Oltrepò Pavese Pinot Nero Rosé DOCG – Fiamberti (Lombardia) € 8,00 € 37,00

- Pinot N, 100%. Affinamento 40 mesi. Rosa brillante. Perlage fine e cremoso. Buona struttura, aromi fruttati, piacevole equilibrio

Franciacorta Saten DOCG – Tenuta Moraschi (Lombardia) € 8,50 € 38,00

- Chardonnay 100%. Affinamento 48 mesi. Perlage fine, esplosione di sentori. Sapido, fresco, esalta sensazioni delicate della seta

Bianchi



Falanghina IGT – Cavalier Pepe (Campania)	€ 4,50	€ 20,00
- 100% Falanghina. Al naso note fruttate di mela verde e banana. Avvolgente e rinfrescante al palato, finale elegante		
Catarratto Terre Siciliane IGP – Tenute Dei Paladini (Sicilia)	€ 4,50	€ 20,00
- 100% Catarratto. Giallo verdolino. Al naso spiccano note di pompelmo, limone. Al palato: fresco con un buon corpo		
Chardonnay DOC Piave – Villa Canthus (Veneto)	€ 5,00	€ 23,50
- 100% Chardonnay. Naso fine, con note fruttate. Snello di corpo, armonico, gusto invitante, avvolge la bocca con sentori di mela		
Greco IGT Puglia BIO – 6oPassi (Puglia)	€ 5,00	€ 23,50
- 100% Greco. Giallo paglierino; Floreale, caratteristico del vitigno di provenienza; gusto morbido, rotondo, armonico		
Ribolla Gialla DOC Friuli Colli Orientali – La Magnolia (Friuli)	€ 5,00	€ 24,50
- Ribolla G. 100%. Fragrante, note di mela verde, lime e scorza di pompelmo. In bocca freschezza, chiude con un lungo finale		
Pinot Grigio IGT Trevenezie – Villa Canthus (Veneto)	€ 5,50	€ 25,00
- Pinot G 100%. Bouquet elegante, sentori di mandorle tostate, albicocca. Equilibrato, morbido, e con una sensazione agrumata		
Gewürztraminer Trentino DOP – Mori Colli Zugna (Trentino)	€ 6,50	€ 29,00
- Gewürztraminer 100%. Giallo con riflessi dorati, profumato, speziato. Sapore morbido, equilibrato e persistenza aromatica		

Rossi



Primitivo IGT – Agricole Selvi (Puglia)	€ 4,50	€ 20,00
- 100% Primitivo. Sentori di liquirizia e bacche rosse; in bocca è Corposo, caldo e fruttato		
Nero d'Avola Terre Siciliane IGP – Tenute dei Paladini (Sicilia)	€ 4,50	€ 20,00
- 100% Nero d'Avola. Rosso rubino. Al naso note di frutti di bosco e liquirizia. Buon corpo ed una tannicità rotonda e dolce		
Aglianico Irpinia DOC – Agricole Selvi (Campania)	€ 5,00	€ 22,00
- 100% Aglianico. Affin 12 mesi in barrique. Al naso richiama frutti rossi; in bocca denso, morbido con aroma di frutti di bosco		
Morellino di Scansano DOCG – Agricole Selvi (Toscana)	€ 5,50	€ 25,00
- 85% Sangiovese, Cabernet S, Merlot. Affin in bott di rovere. Grande complessità, secco, caldo con tannini morbidi, finale persistente		
Manzoni Rosso 2015 IGT del Veneto – Villa Canthus (Veneto)	€ 6,00	€ 26,50
- Manzoni rosso 100%. Aff in Botte per 12 mesi. Note di sottobosco, noci e spezie. La bocca è appagata da un perfetto equilibrio		

Rosati



Rosato di Negroamaro Salento IGP – Paololeo (Puglia)	€ 5,00	€ 22,00
- 100% Negroamaro. Rosato vivace; profumo di lampone e fragola, fresco al palato, pieno. Retrogusto piacevolmente fruttato		
Susumaniello Rosé Puglia IGP – Paololeo (Puglia)	€ 5,00	€ 22,00
- 100% Susumaniello. Sentori di frutti rossi e note esotiche. Gusto pieno, rotondo, con buona acidità. Finale piacevole, fresco e fruttato		

Vini Speciali

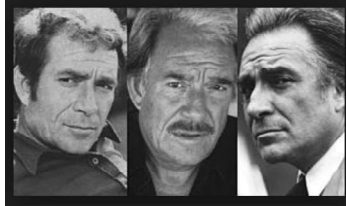


Marsala Superiore Secco – Angileri (Sicilia)	€ 5,00	€ 28,00
- Grillo 80%, Inzolia 10%, Damaschino 10%. Affinamento in Botte per 8 mesi. Vino da meditazione e fine pasto		
Vermouth Nero – Tenuta Fertuna (Toscana)	€ 5,00	€ 30,00
- Aromatizzato con estratti naturali di erbe e spezie. Di grande impatto olfattivo. Da provare con cioccolato fondente.		
Vermouth Greco Otto's Athens Vermouth (Grecia)	€ 5,00	€ 30,00
- Prodotto elegante e fresco, facile da utilizzare e diverso da qualsiasi altro Vermouth per la sua nota amaricante		
Fabula Passito – IGT Toscana passito rosso – Montebelli (Toscana)	€ 5,00	€ 30,00
- Sangiovese, Montepulciano e Syrah. Dolce e caldo, i tannini bilanciano gli zuccheri, donando al vino equilibrio e rotondità		
Recioto della Valpolicella DOCG – Armani (Veneto)	€ 5,00	€ 37,00
- Corvina 70%, Rondinella 30%. Profumi di frutti rossi maturi e di legno tostato. Al palato dolcezza equilibrata.		
Passito di Pantelleria DOP – Centonze (Sicilia)	€ 6,00	€ 38,00
- Zibibbo 100%. Concentrazione aromatica e dolcezza. Consigliato in abbinamento con dolci o come fine pasto		
Vin Santo del Chianti DOC -Caratello¹ (Toscana)	€ 7,00	€ 48,00
- Trebbiano, Malvasia B., Malvasia N., San Colombano. Profumi di miele e frutta secca. Setoso ed elegante		
Gewürztraminer Passito Alto Adige DOC – Rottensteiner (Trentino)	€ 8,00	€ 51,00
- Gewürztraminer 100%. Dorato e dolce con note di buccia d'arancia, miele e frutta secca		

¹ Con Cantucci in accompagnamento

Siamo felici di proporvi la cantina "La Tognazza", che appartiene alla famiglia Tognazzi, con vini di assoluta qualità

Ispirandosi alla saga di "Amici Miei", il famoso enologo internazionale Franco Bernabei, ha creato per la cantina alcune etichette con la stessa vena creativa del mitico Ugo Tognazzi, attore che ha fatto la storia della commedia italiana



La Tognazza è uno stile di vita, è sinonimo di carattere, convivialità, personalità audace e creativa, divertimento

		
Tapioco.....	6€	25€
Come se fosse.....	6€	26€
Antani.....	6€	26€

Degustazioni

*(*Il calice in abbinamento è quello consigliato; è possibile scegliere uno qualsiasi dei calici in proposta)*

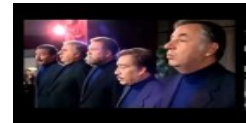
"Amici Miei Atto I"..... 13€

Calice di "Come se fosse" con crostini al Lardo, caprino stagionato 3 mesi aromatizzato al peperoncino dolce, Rosmarino e Miele



"Amici Miei Atto II"..... 17€

Calice di "Tapioco" con mini tagliere di salumi e formaggi (Finocchiona IGP, Arista Toscana, Grana di Bufala, caprino stagionato 3 mesi aromatizzato al peperoncino dolce)



"Amici miei Atto III"..... 21€

Calice di "Antani" con tartare di cavallo, dressing e perle di aceto balsamico



Porta a casa un po' dello spirito del grande Ugo Tognazzi e di "Amici Miei"



E poi...la linea "Speciale"

