

WINERIA

VINI AL CALICE

Bollicine

PROSECCO VALDOBBIADENE SUPERIORE

EXTRA DRY, AGOSTINETTO € 6,00/24,00

Extra Dry ma piuttosto secco, prodotto con attenzione verso struttura e durata. Valdobbiadene, Veneto

LA MAGA BRUT, CORTE ANNA € 7,00/34,00

Metodo classico da uva Trebbiano di Lugana con riposo sui lieviti per 24 mesi. Agrumi e mandorla fresca al naso, in bocca è sapido e persistente.

Santa Maria di Lugana (BS), Lombardia

BOLLA ROSA, GIUSTI € 6,50/29,00

Lacrime di Morro d'Alba in versione spumante rosato, con metodo Charmat lungo. Fragoline di bosco, ribes e rosa al naso, sorso elegante e rinfrescante.

Castelferretti (AN), Marche

Bianchi

CIURI DI STRATA, AL CANTARA € 6,50/30,00

Uva Catarratto da vigne di circa 40 anni coltivate sull'Etna.

Agrumi e frutto della passione al naso, con delicate note floreali. Sorso sapido e armonico. Affinamento in acciaio.

Randazzo (CT), Sicilia

CHARDONNAY, BRUNNENHOF € 7,50/37,00

Colore giallo paglierino chiaro, aromi di mango, banana e ananas. In bocca è morbido e corposo, con note di vaniglia.

Affinamento in botti di legno per 10 mesi.

Mazzon (BZ), Trentino Alto Adige

LANGHE NASCETTA,

DIEGO CONTERNO € 6,50/29,00

La Nascetta, antico vitigno semi-aromatico delle Langhe, esprime profumi di fiori e frutta. Il sorso è elegante e fresco.

Affinamento in acciaio. Monforte d'Alba (CN), Piemonte

RIBOLLA GIALLA, MARCO SARA € 6,50/30,00

Giallo paglierino luminoso alla vista, fiori di acacia, erbe aromatiche e sambuco al naso. In bocca è morbido e avvolgente. Affinamento in acciaio.

Povoletto (UD), Friuli Venezia Giulia

FIANO DI AVELLINO SERRAPIANO,

TORRICINO € 6,50/29,00

Colore giallo paglierino, profumi intensi con note fumé e di pietra focaia, sorso avvolgente. Sei mesi di riposo sui lieviti più almeno altri sei in bottiglia. Tufo (AV), Campania

Orange/Macerati

FAMOSO MACERATO, VILLA VENTI € 7,50/37,00

Affinamento parte in anfore georgiane, con 6 mesi di macerazione sulle bucce, e parte in acciaio (20 giorni di macerazione). Aromi di frutti, fiori e spezie, sorso fresco con note di frutta disidratata. Villa Venti (FC), Emilia Romagna

Rosati

CDC, CRISTO DI CAMPOBELLO € 6,00/27,00

Nero d'Avola 100%, profumi di rosa, fragoline di bosco e lamponi. In bocca note fruttate e di erbe aromatiche.

Affinamento in acciaio. Campobello di Licata (AG), Sicilia

Rossi

ROERO, SILVANO NIZZA € 7,00

Uva Nebbiolo, aromi di frutti rossi e viola, in bocca è

elegante e vellutato. 22 mesi di affinamento tra botti di rovere e barrique. Santo Stefano Roero (CN), Piemonte

SENZIENTE, PODERE RANIERI € 6,50/28,50

Sangiovese (35%), Cabernet Sauvignon (35%) e Merlot (30%) vinificati e affinati separatamente per 12 mesi in barrique.

Dopo l'assemblaggio, il vino sosta 6 mesi in barrique e altri 6 in bottiglia. Massa Marittima (GR), Toscana

TERRANO, KANTE € 7,00/35,00

Uva Terrano, vitigno autoctono del Friuli. Aromi di prugna e ciliegia, sorso armonico e persistente. 36 mesi in botti di

rovere. Duino Aurisina (TS), Friuli Venezia Giulia

EL TEEMP, LA PLANTZE € 7,50/37,00

Syrah 50% e Merlot 50% da una vigna a 650 metri di quota.

Le due uve fermentano separatamente, poi vanno in barrique per un anno. Frutti neri, rossi, cacao e pepe nero. Sorso

intenso con un finale su note pepate. Nus (AO), Valle d'Aosta

MALBEC POSTALES,

BODEGA DEL FIN DEL MUNDO € 6,00/25,00

Rosso rubino con riflessi violacei, aromi di prugna matura e violetta, sorso morbido e intenso. Affinamento in acciaio

Patagonia, Argentina

PINOT NOIR, STOEFLER € 7,50/36,00

Un Pinot Nero giovane con aromi di ciliegia e mora. In bocca è leggero e armonico. Affinamento in acciaio, Alsazia, Francia

**Prezzi al calice e prezzi per la bottiglia*

Oppure, qualunque bottiglia con una

maggiorazione di 10 euro sul prezzo da asporto.

WINERIA

ALCUNE DELLE NOSTRE BOTTIGLIE

Bollicine

**FRANCIACORTA SATÈN,
IL DOSSO** € 39,00

Chardonnay 100%

Disponibile allo stesso prezzo anche il Rosé (Pinot Nero)

**BLANC DE NOIRS 70 LUNE,
NICOLA GATTA** € 50,00

Pinot Nero 100%

Disponibili allo stesso prezzo anche il Blanc de Blancs 50 lune (Chardonnay) e il Rosé 60 lune (Pinot Nero)

TRENTO DOC DOSAGGIO ZERO, CENCI € 39,00

Chardonnay 100%

**NERELLO MASCALESE BRUT ROSÉ,
MURGO** € 40,00

**CHAMPAGNE LARSEN CUVÉE RESERVE BRUT,
CONFLUENCE** € 60,00

Pinot Nero 70%, Chardonnay 30%

Bianchi

HERZU, ETTORE GERMANO € 40,00

Riesling 100%

SAUVIGNON BLANC, CANTANGHEL € 30,00

SYLVANER, PACHERHOF € 35,00

Disponibili anche Kerner (€ 37) e Müller Thurgau (€ 33)

SANCERRE, DOMAINE DU CARROU € 45,00

Sauvignon 100%

**CHABLIS PREMIER CRU,
DOMAINE EARL GEORGE** € 48,00

Chardonnay 100%

BOURGOGNE ALIGOTÉ, PATAILLE € 47,00

Orange/Macerati

GUASTAFESTE € 36,00

Pinot grigio 100%

FRICANDÒ, AL DI LÀ DEL FIUME € 35,00

Albana di Romagna

LE FRIC, VIGNETI VALLORANI € 28,00

Trebbiano, Malvasia

CAMPO DI COLONNELLO, RAINA € 32,00

Spoletino 100%

VADDUNA LONGA, CALABRESE € 29,00

Guarnaccia 100%

Rosati

ASSOLTO € 28,00

Teroldego 100%

MEZZAROSA, MORELLA € 27,00

Primitivo, Negroamaro

Rossi

**NEBBIOLO COLLINE NOVARESI,
LE PIANE** € 29,00

BAROLO 2019, CAMPARO € 50,00

Nebbiolo 100%

SASSELLA STELLA RETICA, AR.PE.PE. € 50,00

Chiavennasca 100%

GREIF, TENUTA KORNELL € 30,00

Lagrein 100%

KONÉ, VIGNETI VALLORANI € 37,00

Sangiovese, Montepulciano

WINERIA

ALCUNE DELLE NOSTRE BOTTIGLIE

Selezione Pinot Nero

PINOT NERO VIGNA CANTANGHEL 2021,
MASO CANTANGHEL (Trentino Alto Adige) € 45,00

PINOT NERO MARITH 2022,
TENUTA KORNELL (Trentino Alto Adige) € 32,00

PINOT NERO 2022,
MASO BERGAMINI (Trentino Alto Adige) € 39,00

MARCHE PINOT NERO 2022, CAVALIERI € 37,00

BOURGOGNE COTE D'OR 2020,
MARECHAL (Borgogna, Francia) € 50,00

SANTENAY CLOS-FAUBARD PREMIER CRU 2015,
MESTRE PÈRE ET FILS (Borgogna, Francia) € 75,00



02 3946 4196



www.wineria.it



@wineriamilano



Wineria

WINERIA

LA CUCINA

Salumi e formaggi

TAGLIERE

Per 1 € 9,00

Per 2 € 14,00

Crudo di San Daniele, Speck Riserva Alto Adige, Coppa Stagionata, Pratomagno, Quader di Capra

SPECIALE

€ 18,00

Culatello, Lonza di Suino Nero con lardo, Capocollo di Martina Franca, Fiocco alle erbe alpine, crostini con lardo

CHÈVRE CHAUD

€ 8,50

Formaggio francese caldo con miele, noci e uvette

STRACCIATELLA PUGLIESE

€ 8,50

Con olio e pepe nero

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI

€ 14,00

Ricciolo della Valsassina, Cuor di fieno. Valtunt, Holzhofer

Sfizi

TAPAS

€ 15,00

Cecina de Leon, Peperonata, Stracciatella con pomodoro secco, Crostini con Valtunt erborinato

HUMUS DI CECI E

PINZIMONIO DI VERDURE

€ 7,00

Finocchi, Carote, Sedano, Paprika dolce affumicata, Olio extravergine d'oliva

LA GIARDINIERA

€ 7,50

LASAGNETTA DI PANE CARASAU

€ 8,50

con caponata di melanzane

POLENTINA

€ 6,50

con gorgonzola o con lardo

Crostoni

Pane di Davide Longoni

IL CLASSICO

€ 9,00

Mortadella artigianale, stracciatella, pesto di pistacchi

IL SAPORITO

€ 9,00

Porchetta tirolese, maionese con aneto ed erba cipollina, cetriolini in agrodolce

L'AFFUMICATO

€ 9,00

Salmone affumicato, ricotta, pepe rosa, zest di limone

IL VEGETARIANO

€ 8,00

Crema di peperoni, Valtunt erborinato, noci

Pesce

SALMONE AFFUMICATO

€ 8,00

con finocchi e pepe rosa

ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO

€ 8,50

con pane tostato e burro

BACCALÀ MANTECATO

€ 9,00

con pane tostato

Conserverie La belle-iloise

ÉMIETTÈ DI TONNO GARRIGUE

€ 6,50

con cipolle, olive nere, erbe provenzali, pomodoro, finocchi

SARDINE AL MUSCADET

€ 9,00

SARDINE AL PEPE VERDE

€ 9,00

WINERIA

I NOSTRI DESSERT

Dolci

LA CIOCCOLATOSA € 6,00

crema al cioccolato, mascarpone, biscotti, scaglie di cioccolato
(disponibile anche in versione senza glutine)

TORTA SBRISOLONA € 6,00

TORTINA INÉS ROSALES € 6,00

sottile e friabile, con crema alla vaniglia e frutti di bosco

ARANZADA NUORESE € 6,00

Dolcetto tipico sardo con bucce di arancia candita, miele e mandorle.

Accompagnato da uno shottino di Vinpepato delle Crete

BACI DI DAMA MIX € 4,50

classici e al cioccolato

In accompagnamento

GRAPPA AL CUMINO MONTANO, L'ONES € 4,00

Base di Grappa di Pinot Nero arricchita dall'infusione di semi di Cumino montano, pianta simile alla carota selvatica che cresce spontanea nei prati di montagna (4 cl).
Panchià (TN), Trentino Alto Adige

AMARO ORUS, DISTILLERIA FRANCESCO € 5,50

Preparato con erbe e bacche officinali del Trentino Alto Adige, tra cui genziana, rabarbaro e ginepro. Elegante e aromatico (6 cl).

VERMOUTH, GIUSTI € 5,50

Prodotto con una selezione di vini bianchi e rossi tra cui il Lambrusco e aromatizzato con 19 botaniche tra spezie, radici amare ed erbe officinali. Matura in barrique (6 cl).

RUM 5 ANNI, DOORLY'S € 5,00

Rum delle Barbados dal colore dorato con riflessi arancio. Vaniglia, scorza di limone e sentori di botte tostata al naso, in bocca è morbido e cremoso. 5 anni di invecchiamento (5 cl). Barbados

VINPEPATO DELLE CRETE, FRANCINI NALDI € 6,00

Macerazione di 14 spezie, erbe e radici in una base di vino Chianti fortificato. La principale è il pepe garofanato, che ha sentori di cannella, noce moscata e chiodi di garofano. Il risultato è un liquore dolce-amaro. (6 cl).
Asciano (SI), Toscana

PEDRO XIMÉNEZ, AURORA € 6,00

Da uva Pedro Ximénez, un vino dolce dagli aromi di miele, uvetta e fico secco (6 cl). Spagna

RIVESALTES AMBRÉ, GERARD BERTRAND € 6,00

Un vino dolce naturale prodotto nel sud ovest della Francia da uva Granache. La fermentazione viene interrotta con l'aggiunta di alcool, in modo da lasciare un naturale residuo zuccherino. Il contatto con l'ossigeno provoca una leggera ossidazione (6 cl). Francia

PORTO BIANCO, KOPKE € 6,00

Uve Arinto, Viosinho, Gouveio e Malvasia, sentori fruttati e floreali, con note di miele e mandorla Sorso fresco e persistente. Affinamento in botte per 3 anni (6 cl). Portogallo



02 3946 4196



www.wineria.it



@wineriamilano



Wineria

WINERIA

OLTRE AL VINO

Birre artigianali

BIRRIFICIO MENGHINO, MILANO
BOTTIGLIA 0,33 L

LA DÜ 7,1% vol. € 6,00
Ambrata con riflessi rossi. Secca ed elegante

LA VELASCA 6,3% vol. € 6,00
Ambrata. Parte con la dolcezza del malto e del biscotto per virare su un amaro floreale e speziato

Cocktail

SPRITZ APEROL € 7,00
Prosecco, aperol e fetta d'arancia

SPRITZ CAMPARI € 7,00
Prosecco, campari e fetta d'arancia

GIN TONIC DU LACUS € 10,00
Gin du Lacus, distilleria Francesco, Valle dei laghi (TN), Trentino Alto Adige. Agrumi e macchia mediterranea. Acqua tonica dell'Etna

Analcolici

SANBITTER € 3,50

COCA COLA € 3,50

FANTA € 3,50

SUCCHI DI FRUTTA € 3,50
(pesca, pera, albicocca)

ACQUA MICROFILTRATA CULLIGAN (75 cl) € 2,50
(naturale o frizzante)

CAFFÈ € 1,50