

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

**BLANC DU BLANC,
CAVE MONT BLANC € 7,50/39,00**
Metodo classico da uva Prie Blanc. Il vino svolge la prima fermentazione in legno grande e in acciaio inox e poi riposa sui lieviti per almeno 18 mesi. Intensi sentori floreali e fruttati, sorso armonico e persistente. Morgex (AO), Valle d'Aosta

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

SYLVANER, PACHERHOF € 7,00/35,00
Colore giallo paglierino, aroma di fieno appena tagliato e frutti bianchi. Sorso elegante e persistente. Affinamento in acciaio e botte di legno. Novacella (BZ), Trentino Alto Adige

**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

DIREZIONE PAPAINA, CAVALIERI € 7,00/35,00
Verdicchio di Matelica di tre diverse annate che affina in acciaio per 12 mesi. Intensi sentori di frutta gialla, fiori bianche e mandorla, con una nota agrumata, in bocca è armonico e avvolgente, con tanta freschezza e sapidità. Matelica (MC), Marche

IL SAUVIGNON BLANC, IOLE GRILLO € 7,00/33,00
Uva Sauvignon raccolta a piena maturazione per attenuare le tipiche note vegetali ed erbacee esaltando, invece, quelle di frutta tropicale e gli aromi floreali come sambuco, ginestra e acacia. La fermentazione e maturazione in botte conferiscono, infine, sentori di vaniglia e legno tostato. Prepotto (UD), Friuli Venezia Giulia

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

LANGHE ROSSO, CAMPARO € 6,50/28,00
Blend di Dolcetto (50%), Nebbiolo (25%) e Barbera (25%). Barbera e Nebbiolo riposano per 12 mesi in botti di rovere e barrique di secondo e terzo passaggio, il Dolcetto in acciaio. Segue l'assemblaggio e l'affinamento per altri 6 mesi in bottiglia. Diano d'Alba (CN), Piemonte

RUBINERA, TENUTA LA VIGNA € 6,00/24,00
Blend di Marzemino, Merlot e Sangiovese per un vino dagli aromi di fragola e lampone, con delicate note speziate. Il sorso è fresco e sapido. Affinamento in acciaio. Capriano del Colle (BS), Lombardia

TERRE CALCAREE, MARABINO € 7,00/35,00
Uva Nero d'Avola coltivata secondo i principi della biodinamica su terreni calcarei, che donano eleganza e freschezza. Affinamento in acciaio. Noto (SR), Sicilia

**ROSSO CONERO,
PIANTATE LUNGHE € 6,00/27,00**
Montepulciano 100% per un vino dagli aromi di ribes e ciliegie con note balsamiche. Sorso aromatico e persistente. Affinamento in acciaio. Candia (AN), Marche

MALBEC INCA, VALLISTO € 6,50/28,00
Uva Malbec proveniente dalla Valle del Calchaqui nella parte nord occidentale dell'Argentina, con vigne tra i 1.700 e i 2.200 metri sul livello del mare. Prugna, more e cioccolato al naso, sorso intenso ed equilibrato. Affinamento in barrique per 6 mesi. Salta, Argentina

**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%

MAGÒ BRUT ROSÉ, MASSIMAGO € 32,00

Corvina, Rondinella, Molinara

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

Pinot Nero 70%, Chardonnay 30%

Bianchi

HERZU, ETTORE GERMANO € 40,00

Riesling 100%

PECORINO D'ABRUZZO, COSTANTINI € 24,00

**ETNA BIANCO OCCHI DI CIUMI,
AL CANTARA** € 31,00

Carricante, Grecanico

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

FRIULANO, RONCO SEVERO € 45,00

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%

INTEGER, DE BARTOLI € 45,00

Zibibbo 100%

Rosati

ASSOLTO € 28,00

Teroldego 100%

MEZZAROSA, MORELLA € 28,00

Primitivo, Negroamaro

Rossi

NEBBIOLO LANGHE, PERRONE € 29,00

BAROLO 2019, CAMPARO € 50,00

Nebbiolo 100%

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

Chiavennasca 100%

REFOSCO, MARCO SARA € 34,00

Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese

SENZIENTE, PODERE RANIERI € 28,50

Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese

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

**PINOT NOIR TRADITION 2022,
STOEFFLER** (Alsazia, Francia) € 36,00

**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, Baita, 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

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 FIEMME, VARENA (TN)
BOTTIGLIA 0,33 L

FLEIMBIER 4,8% vol. € 6,00

Chiara, delicatamente amara

LARIXBIER 5,6% vol. € 6,00

Ambrata con riflessi rossi. Morbida e tostata

WEIZENBIER 4,8% vol. € 6,00

Bianca, fresca con note agrumate

FREE BARABBA 4,5% vol. € 6,00

American Ale chiara. Fresca, lime e pompelmo

BLACK SHEEP 5,6% vol. € 6,00

Extra Stout, scura. Intensa e amara, caffè e cioccolato

GOSE 4,5% vol. € 6,00

Chiara, fresca e leggermente salata

HILLY BILLY 5,0% vol. € 6,00

Ipa, giallo scuro, ambrato. Amara con note tropicali

LUPINUS 6,0% vol. € 6,00

Ambrata. Forti noti tostate e di liquirizia. Con lupino tostato di Anterivo.

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