

# 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

**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

**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

### 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

### 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

**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%

**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

**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 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

**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

# 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 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**