

Pulcinella

CARTA dei VINI e BEVANDE

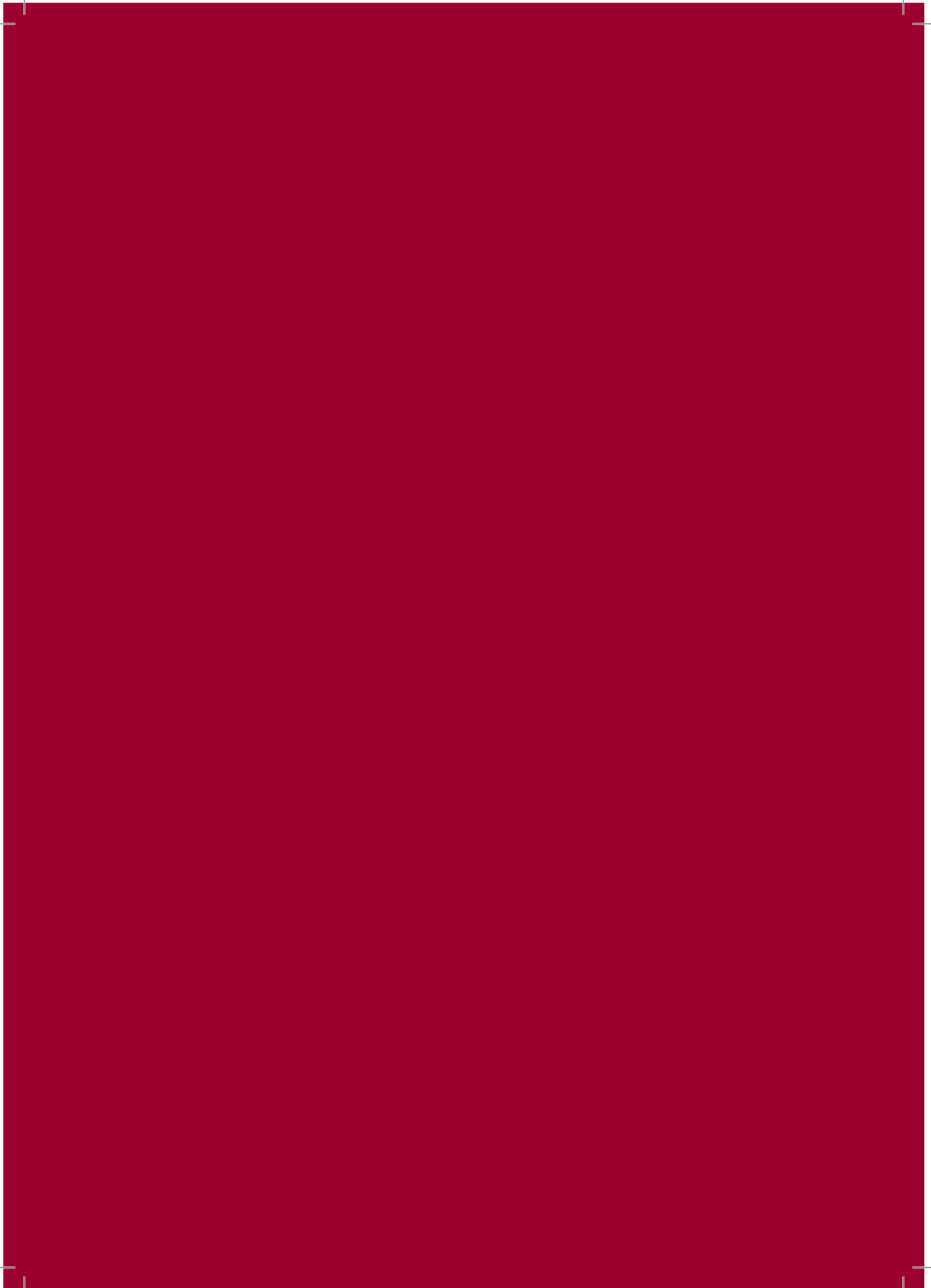


In collaborazione con:

dal 1990
BIAGIOLI



TREGALLI.IT
WINE & CHAMPAGNE





VINI DALLA FRANCIA

Le origini della viticoltura in Francia risalgono ai Greci, tuttavia sono i **Romani** a dare il vero impulso alla coltivazione della vite e alla produzione del vino.

Nel Medioevo, il vigneto francese è già completamente formato, così come la diffusione dei vari vitigni.

In questo periodo è il **clero** ad avere un fortissimo ruolo nella viticoltura del paese: infatti, alle abbazie di Cluny, Pontigny e Hautvillers si devono lo sviluppo di **nuovi processi di cantina** e i primi **studi di zonazione**.

Negli anni della **Rivoluzione francese**, le grandi proprietà terriere sono espropriate alla Chiesa e alle famiglie nobiliari, e vengono poi acquistate dalla borghesia.

A metà del XIX secolo la **fillossera** arriva in Francia, diffondendosi a macchia di leopardo su tutti i vigneti francesi ed europei, causandone la **completa distruzione**.

A partire dalla seconda metà del '900 si ha un **ridimensionamento della superficie vitata**, dando maggior peso alla qualità della produzione e all'unione di territorio e vitigno, **consolidando così il concetto di "terroir"**.



L'Épure Blanc

Azienda: **Les Vignerons de Sérignan**
Zona: **Coteaux de Béziers, Francia**
Vitigni: **Clairette, Grenache Blanc, Macabeu, Marsanne, Picpoul, Roussanne, Rolle**
Alcool: **12,5%**
Caratteristiche: **Profilo aromatico**
Abbinamento: **Antipasti**

€ 20 BIO 



Muscadet Sur et Maine "La Grande Reserve des Moulins"

Azienda: **Gadais Père et Fils**
Zona: **Loira, Francia**
Vitigni: **100% Melon de Bourgogne**
Alcool: **12,5%**
Caratteristiche: **Elegante e raffinato**
Abbinamento: **Antipasti di pesce e crudi**

€ 25



Chablis AOC

Azienda: **Domaine des Chaumes**
Zona: **Borgogna, Francia**
Vitigni: **100% Chardonnay**
Alcool: **13,5%**
Caratteristiche: **Straordinaria mineralità**
Abbinamento: **Crudità, crostacei, branzino al vapore**

€ 29



Chardonnay Bourgogne AOC

Azienda: **Prosper Maufoux**
Zona: **Borgogna, Francia**
Vitigni: **100% Chardonnay**
Alcool: **13%**
Caratteristiche: **Strutturato e avvolgente**
Abbinamento: **Crudità, pesce al forno**

€ 32 H.V.E. 



Pouilly Fumé Magma

Azienda: **Domaine de la Croisée**
Zona: **Loira, Francia**
Vitigni: **100% Sauvignon Blanc**
Alcool: **14,5%**
Caratteristiche: **Minerale e rotondo**
Abbinamento: **Frutti di mare, risotti e pescato**

€ 42



Riesling Cuvée Charles Vin d'Alsace

Azienda: **Charles Baur**
Zona: **Alsace, Francia**
Vitigni: **100% Riesling**
Alcool: **13%**
Caratteristiche: **Secco e agrumato**
Abbinamento: **Piatti di pesce e sushi**

€ 35



VINI DALLA CROAZIA

La Croazia vanta una **tradizione vitivinicola antichissima**, profondamente legata a un territorio vario per suoli e climi, ideale per la coltivazione della vite sia nell'**entroterra collinare** sia lungo il **litorale adriatico**. Ne deriva un **patrimonio enologico ricco e identitario**, capace di esprimere vini **freschi e fragranti** accanto a interpretazioni più **strutturate e complesse**.

La viticoltura croata **precede l'Impero Romano**, ma trova un impulso decisivo con l'**arrivo dei Greci** sulle coste dalmate nel **V secolo a.C.** Sotto Roma la produzione si organizza e si diffonde, mentre nei secoli successivi sono **monasteri e comunità religiose** a preservarne la continuità. Anche durante il **dominio ottomano**, nonostante le restrizioni sull'alcol, la produzione non si estingue grazie all'**uso liturgico del vino**. Con il **controllo austriaco**, tra XVIII e XIX secolo, la viticoltura conosce una nuova fioritura, bruscamente interrotta dalla **fillosera** a fine Ottocento. Il Novecento, segnato dal sistema cooperativo jugoslavo e poi dalla **guerra degli anni Novanta**, porta ulteriori difficoltà. Solo negli ultimi decenni, grazie al **ritorno ai piccoli produttori** e a una forte attenzione alla **qualità**, i vini croati tornano a distinguersi sulla **scena internazionale**.

Oggi la Croazia del vino si articola in **tre grandi aree: continentale orientale, continentale occidentale e costiera**, ognuna caratterizzata da **stili e identità differenti**. La produzione è dominata dai **vini bianchi**, circa **due terzi del totale**, con vitigni storici come **Graševina, Malvasia Istriana** e numerose **varietà autoctone**, affiancate da uve internazionali. Tra i rossi spiccano il **Plavac Mali** e il **Terrano**, accanto a **Cabernet Sauvignon, Merlot** e **Pinot Nero**.

Un **sistema di classificazione ispirato agli standard europei** tutela oggi **origine e qualità**, sostenendo **la rinascita e la valorizzazione** del vino croato contemporaneo.



Traminac

Azienda: **Iločki Podrumi**

Zona: **Principovac, Croazia**

Vitigni: **100% Gewurztraminer**

Alcool: **13,5%**

Caratteristiche: **Morbido e fruttato**

Abbinamento: **Piatti a base di pesce, crostacei e carni bianche**

€ 29

METODO CHARMAT

Nel **1895 Federico Martinotti** ideò un metodo di produzione che implicava la **fermentazione in massa** del vino base in contenitori in acciaio inox sotto pressione a temperatura controllata.

Il metodo è ormai universalmente conosciuto come **“Metodo Charmat”**. La **rifermentazione in autoclave** si presta particolarmente all’ottenimento di spumanti freschi e profumati in particolare da vitigni aromatici, in quanto consente una **più efficace estrazione di aromi e sapori** in un lasso di **tempo** decisamente **più contenuto**.

Più si allunga il periodo di permanenza sui lieviti prima della loro separazione, più il risultato sarà uno spumante complesso. In questi casi che sentiremo parlare di **Metodo Charmat Lungo**.



Passerina Spumante Extra Dry

Azienda: **Velenosi**

Zona: **Marche, Ascoli Piceno**

Vitigni: **100% Passerina**

Alcool: **12%**

Abbinamento: **Crudi, antipasti di pesce**

€ 20



Valdobbiadene DOCG Extra-Dry Millesimato “Agostino”

Azienda: **Marsuret**

Zona: **Veneto, Valdobbiadene**

Vitigni: **100% Prosecco (uve selezionate)**

Alcool: **11,5%**

Abbinamento: **Crudi, antipasti di pesce,
primi di pesce, frittura**

€ 20



Spumante Brut Extra Dry

Azienda: **Guerrieri**
Zona: **Terre Roveresche, Marche**
Vitigni: **Bianchello e Chardonnay**
Alcool: **12%**
Caratteristiche: **Fresco ed equilibrato**
Abbinamento: **Crostacei, pesci e molluschi**

€ 24



Valdobbiadene DOCG Extra-Dry "Il Soller"

Azienda: **Masuret**
Zona: **Veneto, Valdobbiadene**
Vitigni: **100% Prosecco**
Alcool: **11,5%**
Caratteristiche: **Fresco ed equilibrato**
Abbinamento: **Crudi, antipasti di pesce, primi di pesce, frittura**

€ 20

€ 35 *Magnum*



Spumante Cuvée Brut "Maria Rosé"

Azienda: **Masuret**
Zona: **Veneto, Valdobbiadene**
Vitigni: **Pinot Noir**
Alcool: **11,5%**
Abbinamento: **Antipasti di pesce, primi di pesce, brodetto, guazzetto, tagliata di tonno e spada**

€ 19



Spumante Lacrima di Morro d'Alba Rosé

Azienda: **Marotti Campi**
Zona: **Marche, Morro d'Alba**
Vitigni: **Lacrima**
Alcool: **12%**
Abbinamento: **Antipasti di pesce, primi di pesce, tagliata di Tonno e Spada**

€ 20



Spumante Extra Dry Rosé

Azienda: **Guerrieri**
Zona: **Piagge, Marche**
Vitigni: **Sangiovese**
Alcool: **12%**
Caratteristiche: **Elegante, vivace**
Abbinamento: **Antipasti di pesce, crostacei**

€ 19



Brut Rosé

Azienda: **Casaleta**
Zona: **Castiglioni di Arcevia, Marche**
Vitigni: **Montepulciano, Sangiovese**
Alcool: **12%**
Abbinamento: **Crudi, antipasti di pesce**

€ 20



Pinot Nero Rosé Brut

Azienda: **VieBulla**
Zona: **Marche**
Vitigni: **100% Pinot Nero**
Alcool: **11,5%**
Caratteristiche: **Minerale e persistente**
Abbinamento: **Risotto e scampi crudi al lime**

€ 18

METODO CLASSICO

Il **Metodo Classico** è un sistema di spumantizzazione che si basa sul principio della rifermentazione in bottiglia.

Il metodo classico è nato in **Francia**, nella regione nota come **Champagne** e famosa per il vino frizzante che porta il suo nome.

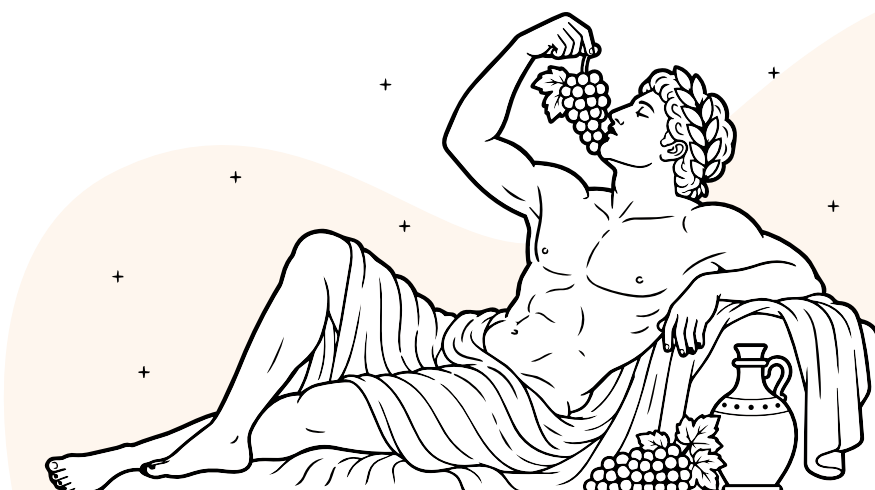
La tradizione vuole che alla fine del **1600** l'abate **Pierre Pérignon** del monastero di **Hautvillers** (più noto come **Dom Pérignon**) abbia scoperto il metodo della rifermentazione del vino in bottiglia durante un pellegrinaggio a **Limoux**, nella regione del **Languedoc-Roussillon**.

Sul come Dom Pérignon abbia sviluppato il metodo di **spumantizzazione** che resta legato al suo nome le fonti storiche sono piuttosto confuse: alcuni dicono che lo **Champagne** fu scoperto grazie ad un **errore** durante la preparazione di alcuni vini bianchi nel monastero. L'esplosione di alcune bottiglie fece intuire al monaco la presenza di **gas disciolto nel vino**.

Secondo un'altra versione sembra che Pérignon **aggiungesse zucchero** prima dell'imbottigliamento dei vini, per farli **rifermentare** e renderli **frizzanti**. Pérignon capì comunque il ruolo della **seconda fermentazione** e lavorò per affinare la tecnica, creando il metodo di spumantizzazione che si diffuse nel mondo come **"Méthode Champenoise"**.

Il suo metodo di produzione, se applicato al di fuori della zona di origine non poté più fare riferimento allo **Champagne** e fu ribattezzato **"Metodo Classico"**.

Gli spumanti metodo classico prodotti in Francia al di fuori dello Champagne vengono chiamati **"Crémant"**, in riferimento alle **note vanigliate** impresse dai lieviti al profumo di questi vini.





Spumante M.C. Perl'Ugo Zero

Azienda: **Pievalta**
Zona: **Marche, Maiolati Spontini**
Vitigni: **100% Verdicchio**
Alcool: **12,5%**
Caratteristiche: **Freschezza, sapidità e persistenza**
Abbinamento: **Aperitivo, piatti di pesce, crostacei, carne e frittura**

€ 27 BIO 



Franciacorta "Brut alla Moda"

Azienda: **Monzio Compagnoni**
Zona: **Lombardia, Adro**
Vitigni: **90% Chardonnay, 10% Pinot Nero**
Alcool: **12,5%**
Caratteristiche: **Brillante e soffice**
Abbinamento: **Aperitivo e tartine di pesce crudo**

€ 35



Franciacorta "Pas Dosé alla Moda"

Azienda: **Monzio Compagnoni**
Zona: **Lombardia, Adro**
Vitigni: **65% Chardonnay, 35% Pinot Nero**
Alcool: **12,5%**
Caratteristiche: **Ampio e avvolgente**
Abbinamento: **Spaghetti all'astice e carni bianche**

€ 35



Metodo Classico Extra-Brut LH2

Azienda: **Umani Ronchi**
Zona: **Osimo, Marche**
Vitigni: **66% Verdicchio, 34% Chardonnay**
Alcool: **12%**
Caratteristiche: **Cremoso, sapido ed equilibrato**
Abbinamento: **Crostacei, pesci e molluschi**

€ 26



Franciacorta "Rosé alla Moda" Brut

Azienda: **Monzio Compagnoni**
Zona: **Lombardia, Adro**
Vitigni: **65% Chardonnay, 35% Pinot Nero**
Alcool: **12,5%**
Caratteristiche: **Brillante e fine**
Abbinamento: **Aperitivo e tartine di pesce crudo**

€ 40



Trentodoc Ferrari Perlé Millesimato

Azienda: **Ferrari**
Zona: **Trentino, Trento**
Vitigni: **Chardonnay**
Alcool: **12,5%**
Caratteristiche: **Fine con sentori di mandorlo**
Abbinamento: **Crudi, antipasti di pesce, frittura**

€ 55



Trentodoc Ferrari Maximum Blanc de Blancs

Azienda: **Ferrari**
Zona: **Trento, Trentino**
Vitigni: **Chardonnay**
Alcool: **12,5%**
Caratteristiche: **Intenso e fruttato**
Abbinamento: **Crudi, antipasti, primi e frittura**

€ 40



Franciacorta Grande Cuvée Alma Dosaggio Zero

Azienda: **Bellavista**
Zona: **Erbusco, Brescia**
Vitigni: **90% Chardonnay, 10% Pinot Nero**
Alcool: **12,5%**
Caratteristiche: **Fresco, sapido e verticale**
Abbinamento: **Piatti di pesce e frittura**

€ 45



Franciacorta Grande Cuvée Alma Brut

Azienda: **Bellavista**
Zona: **Franciacorta**
Vitigni: **80% Chardonnay, 20% Pinot Nero**
Alcool: **12,5%**
Caratteristiche: **Fruttato con note di vaniglia**
Abbinamento: **Piatti di pesce e Crostacei**

€ 42



Franciacorta DOCG Brut Cuvée Prestige

Azienda: **Ca' del Bosco**
Zona: **Lombardia, Erbusco**
Vitigni: **80% Chardonnay, 10% Pinot Bianco, 10% Pinot Nero**
Alcool: **12,5%**
Caratteristiche: **Fresco e armonico**
Abbinamento: **Crudi, antipasti, frittura e grigliata**

€ 50

€ 100 *Magnum*



Franciacorta Vintage Collection Dosage Zero

Azienda: **Cà del Bosco**
Zona: **Erbusco, Lombardia**
Vitigni: **80% Chard., 4% P. Bianco, 16% P. Nero**
Alcool: **12,5%**
Caratteristiche: **Puro, sincero e floreale**
Abbinamento: **Antipasti e Crostacei**

€ 60



Franciacorta Brut DOCG Cabochon Fuoriserie N°025

Azienda: **Monte Rosa**
Zona: **Cazzago San Martino, Lombardia**
Vitigni: **70% Chardonnay, 30% Pinot Nero**
Alcool: **12,5%**
Caratteristiche: **Puro, sincero e floreale**
Abbinamento: **Antipasti e Crostacei**

€ 90



Franciacorta DOCG Non Dosato Coupè

Azienda: **Monte Rossa**
Zona: **Cazzago San Martino, Lombardia**
Vitigni: **Chardonnay, Pinot Nero**
Alcool: **12,5%**
Caratteristiche: **Luminoso e con riflessi di lime**
Abbinamento: **Aperitivi, piatti di pesce**

€ 42



Franciacorta DOCG Brut La Fiorita

Azienda: **La Fiorita**
Zona: **Lombardia, Ome**
Vitigni: **65% Chardonnay, 35% Pinot Nero**
Alcool: **12,5%**
Caratteristiche: **Agrumato e floreale, giustamente bilanciato**
Abbinamento: **Antipasti e primi di pesce**

€ 35



Franciacorta Saten Brut Vintage Collection

Azienda: **Ca'del Bosco**
Zona: **Erbusco, Lombardia**
Vitigni: **85% Chardonnay, 15% Pinot Bianco**
Alcool: **12,5%**
Caratteristiche: **Fine ed elegante**
Abbinamento: **Aperitivi, piatti di pesce**

€ 80



Trentodoc Aldo Dosaggio Zero

Azienda: **Eredi di Aldo Cobelli**
Zona: **Trentino-Alto Adige, Sorni di Lavis**
Vitigni: **100% Chardonnay**
Alcool: **12,5%**
Caratteristiche: **Cremoso e leggera sapidità**
Abbinamento: **Crudi, antipasti, primi e frittura**

€ 40 BIO





Franciacorta "Anna Maria Clementi" Dosaggio Zero

Azienda: **Ca' del Bosco**
Zona: **Lombardia, Erbusco**
Vitigni: **Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero**
Alcool: **13%**
Caratteristiche: **Sapido, completo e persistente**
Abbinamento: **Guazzetto, Brodetto, primi di pesce**

€ 160



Franciacorta Brut DOCG Alma Rosé

Azienda: **Bellavista**
Zona: **Lombardia, Franciacorta**
Vitigni: **65% Chardonnay, 35% Pinot Nero**
Alcool: **12,5%**
Caratteristiche: **Sapido, completo e persistente**
Abbinamento: **Antipasti di pesce e Crostacei**

€ 50



Brut Metodo Classico 60 Mesi

Azienda: **VieBulla**
Zona: **Marche**
Vitigni: **100% Chardonnay**
Alcool: **11,5%**
Caratteristiche: **Minerale e persistente**
Abbinamento: **Gamberoni rossi**

€ 22



Franciacorta DOCG Saten

Azienda: **La Fiorita**
Zona: **Lombardia, Ome**
Vitigni: **100% Chardonnay**
Alcool: **12,5%**
Caratteristiche: **Morbido e setoso senza eccedere nella dolcezza**
Abbinamento: **Crudi, antipasti, primi di pesce**

€ 40



Franciacorta Cuvée Prestige Rosé

Azienda: **Ca' del Bosco**
Zona: **Lombardia, Franciacorta**
Vitigni: **80% Pinot Nero, 20% Chardonnay**
Alcool: **12,5%**
Caratteristiche: **Sentori delicati**
Abbinamento: **Crudi, antipasti e crostacei**

€ 65 Bott. 0.75 € 125 Magnum



Franciacorta DOCG Rosé

Azienda: **La Fiorita**
Zona: **Lombardia, Ome**
Vitigni: **Pinot Nero, Chardonnay**
Alcool: **12,5%**
Caratteristiche: **Complesso e armonioso**
Abbinamento: **Crudi, antipasti e crostacei**

€ 40



Franciacorta DOCG Zero

Azienda: **La Fiorita**
Zona: **Lombardia, Ome**
Vitigni: **Pinot Nero, Chardonnay**
Alcool: **12,5%**
Caratteristiche: **Secco e verticale**
Abbinamento: **Primi piatti, pesci al forno**

€ 35



Metodo Classico Comitissa Riserva DOC Pas Dosé

Azienda: **Lorenz Maritini**
Zona: **Trentino-Alto Adige, Cornaiano**
Vitigni: **45% Chard., 40% P. Bianco, 15% P. Nero**
Alcool: **12,5%**
Caratteristiche: **Armonioso e persistente**
Abbinamento: **Antipasti, risotti, primi piatti**

€ 48 BIO





Metodo Interrotto Brut Natur

Azienda: **Cantina Furlani**
Zona: **Trentino-Alto Adige, Vigolo Vattaro**
Vitigni: **80% Chardonnay, 20% Pinot Nero**
Alcool: **12,5%**
Caratteristiche: **Vivo e vivace**
Abbinamento: **Antipasti**

€ 25



Metodo Classico Brut

Azienda: **Cantina Furlani**
Zona: **Trentino-Alto Adige, Vigolo Vattaro**
Vitigni: **80% Chardonnay, 20% Pinot Nero**
Alcool: **12%**
Caratteristiche: **La sincera territorialità**
Abbinamento: **Pesce al forno**

€ 30





VIN MOUSSEUX

(Cava, Crémant, Vin Mousseux...)

Dal **Crémant d'Alsace** al **Blanquette de Limoux**, fino al **Cava catalano**, queste bollicine raccontano **territori** che hanno fatto proprio il **Méthode Champenoise** — o **Méthode Traditionnelle** — adattandolo al loro carattere, alle **loro uve** e ai **loro suoli**.

+ In una parola, sono **l'altra voce dello spumante francese e mediterraneo**: una mappa di stili che attraversa paesi e latitudini, ma parla la stessa lingua — quella del vino fatto con **tempo, tecnica e anima**.



Cava Bebito Brut Nature

Azienda: **Wine Side Story**
Zona: **Catalogna, Spagna**
Vitigni: **Macabeo, Parellada, Xarel-lo**
Alcool: **12,5%**
Caratteristiche: **Fresco e gioioso**
Abbinamento: **Antipasti, frittura**

€ 20



Blanquette de Limoux N.97 Brut

Azienda: **Paul G. Valentin**
Zona: **Languedoc-Roussillon, Francia**
Vitigni: **95% Mauzac, 5% Chardonnay, 5% Chenin**
Alcool: **12,5%**
Caratteristiche: **Floreale e agrumato**
Abbinamento: **Crudi, antipasti**

€ 20



Crémant de Limoux Brut

Azienda: **Vignoble La Baume**
Zona: **Limoux, Linguadoca - Francia**
Vitigni: **50% Chardonnay, 20% Pinot Noir, 20% Chenin Blanc, 10% Mauzac**
Alcool: **13%**
Caratteristiche: **Fresco e agrumato**
Abbinamento: **Aperitivo, antipasti e formaggi**

€ 25



Crémant de Loire Brut Rosé

Azienda: **Diamant de Loire**
Zona: **Loira, Francia**
Vitigni: **100% Cabernet Franc**
Alcool: **12%**
Caratteristiche: **Floreale con sentori di frutti rossi**
Abbinamento: **Aperitivi e crostacei**

€ 25



Crémant du Jura Blues Brut Nature

Azienda: **Fruitiere Vinicole de Voiteur**
Zona: **Jura, Francia**
Vitigni: **100% Chardonnay**
Alcool: **12,5%**
Caratteristiche: **Diretto ed elegante**
Abbinamento: **Crudi, antipasti, primi e frittura**

€ 28 H.V.E. 



Crémant de Bourgogne Blanc de Noirs Brut

Azienda: **André Delorme**
Zona: **Borgogna, Francia**
Vitigni: **Pinot Noir, Gamay**
Alcool: **12%**
Caratteristiche: **Energico e corposo**
Abbinamento: **Crudi, antipasti, frittura e grigliata**

€ 28 H.V.E. 



Crémant de Bourgogne Rosé Brut

Azienda: **André Delorme**
Zona: **Borgogna, Francia**
Vitigni: **Pinot Noir, Chardonnay, Aligoté, Gamay**
Alcool: **12%**
Caratteristiche: **Tradizionalmente elegante**
Abbinamento: **Primi, pesci al forno, grigliata**

€ 28 H.V.E. 



Crémant de Loire l'Authentique Zéro

Azienda: **Domaine Oudart**
Zona: **Loira, Francia**
Vitigni: **100% Chenin Blanc**
Alcool: **12%**
Caratteristiche: **Croccante e minerale**
Abbinamento: **Antipasti e crostacei**

€ 28 BIO 



Vin Mousseux Frères Brut Nature

Azienda: **Beaufort Frères**
Zona: **Occitania e Provenza, Francia**
Vitigni: **40% Colombard, 60% Pinot Noir**
Alcool: **12%**
Caratteristiche: **Senza alcun utilizzo di chimica**
Abbinamento: **Crudi, antipasti, primi e frittura**

€ 32 BIO 



Vin Mousseux Frères Orange Brut Nature

Azienda: **Beaufort Frères**
Zona: **Occitania, Francia**
Vitigni: **50% Chardonnay, 50% Pinot Noir**
Alcool: **12%**
Caratteristiche: **Senza alcun utilizzo di chimica**

€ 30 BIO 



Crémant d'Alsace Brut

Azienda: **Charles Baur**
Zona: **Alsazia, Francia**
Vitigni: **55% Auxerrois, 25% Chardonnay, 15% Pinot Gris**
Alcool: **12%**
Caratteristiche: **Elegante e persistente**
Abbinamento: **Ostriche o salmone affumicato**

€ 38

CHAMPAGNE

Champagne è il nome riservato agli **spumanti** prodotti unicamente nell'omonima **regione francese**, a **nord-est di Parigi**. Solo qui il termine può essere utilizzato: è una **denominazione** che racchiude secoli di **tradizione**, **rigore** e **savoir-faire**.

Nasce con il **Méthode Champenoise**, la **seconda fermentazione in bottiglia** che in Italia chiamiamo **Metodo Classico**. Le uve principali — **Chardonnay**, **Pinot Noir** e **Pinot Meunier** — vengono **raccolte esclusivamente a mano** e **pressate in modo soffice** per ottenere mosti puri e delicati.

Lo **Champagne** affina a lungo sui **lieviti**, almeno **quindici mesi** per i non millesimati e più di **tre anni** per le annate dichiarate. Durante la **fermentazione**, la **pressione** raggiunge circa **sei atmosfere**: è ciò che dona la **spuma fine** e la **consistenza** che lo distinguono da ogni altro spumante.

Più che un vino, lo **Champagne** è un **linguaggio**: racconta un **territorio di gesso e luce**, e la mano di chi ha imparato a trasformare l'attesa in eleganza.



Champagne Special Cuvée Brut

Azienda: **Bollinger**

Zona: **Francia**

Vitigni: **Pinot Noir, Chardonnay, Meunier**

Alcool: **12%**

Caratteristiche: **Strutturato, persistente e vivace**

Abbinamento: **Crostacei, sushi e sashimi**

€ 85



Champagne Tradition Brut

Azienda: **Serge Mathieu**

Zona: **Avirey-Lingey, Côte des Bar**

Vitigni: **100% Pinot Noir**

Alcool: **12,5%**

Caratteristiche: **Fruttato, gradevole**

Abbinamento: **Crudi, antipasti, primi e frittura**

€ 58

BIO





Champagne Blanc de Noirs Extra Brut

Azienda: **Serge Mathieu**
Zona: **Avirey-Lingey, Côte des Bar**
Vitigni: **100% Pinot Noir**
Alcool: **12%**
Caratteristiche: **Raffinato e strutturato**
Abbinamento: **Antipasti e pesce al forno**

€ 58 BIO 



Champagne Les Sels Minéraux Brut Nature

Azienda: **Paul Dangin**
Zona: **Celles-sur-Ource, Côte des Bar**
Vitigni: **100% Pinot Noir**
Alcool: **12%**
Caratteristiche: **Fresco e vivace**
Abbinamento: **Crudità, crostacei e antipasti**

€ 48 T.V. 



Champagne Cuvée '47 Brut

Azienda: **Paul Dangin**
Zona: **Celles-sur-Ource, Côte des Bar**
Vitigni: **100% Pinot Noir**
Alcool: **12%**
Caratteristiche: **Energico e corposo**
Abbinamento: **Primi piatti, pesci al forno**

€ 55 T.V. 



Champagne l'Origine Brut

Azienda: **Eric Isselée**
Zona: **Cramant, Côte des Blancs**
Vitigni: **100% Chardonnay**
Alcool: **12%**
Caratteristiche: **Sapore ricco ed equilibrato, persistente**
Abbinamento: **Ostriche, crudo e tartare**

€ 50 H.V.E. 



Champagne Blanc de Blancs Grand Cru Extra-Brut

Azienda: **Fallet-Prévostat**
Zona: **Avize, Côte des Blancs**
Vitigni: **100% Chardonnay**
Alcool: **12%**
Caratteristiche: **Strutturato ed emozionante**
Abbinamento: **Capesante, gamberi, scampi**

€ 80



Champagne Monochrome Grand Cru Extra-Brut

Azienda: **Paul Launois**
Zona: **Le Mesnil-sur-Oger, Côte des Blancs**
Vitigni: **100% Chardonnay**
Alcool: **12,5%**
Caratteristiche: **Fine ed elegante**
Abbinamento: **Pesce crudo, sushi, tartare**

€ 62 H.V.E. 



Champagne "La Bande à Meunier" Brut Nature

Azienda: **Amis de Beauregard**
Zona: **La Neuville-aux-Larris, Vallée de la Marne**
Vitigni: **100% Meunier**
Alcool: **12,5%**
Caratteristiche: **Rotondo e fresco**
Abbinamento: **Antipasti e primi piatti**

€ 50



Champagne Carte Noire Extra-Brut

Azienda: **Thevenet-Delouvin**
Zona: **Passy-Grigny, Vallée de la Marne**
Vitigni: **100% Meunier**
Alcool: **12%**
Caratteristiche: **Fresco e fruttato**
Abbinamento: **Antipasti, tartare, carpacci**

€ 52 H.V.E. 



Champagne La Cave Soléra Non Dosé

Azienda: **Tristan Hyst**
Zona: **Trelou-sur-Marne, Vallée de la Marne**
Vitigni: **45% Meunier, 20% Pinot Noir, 35% Chard.**
Alcool: **12,5%**
Caratteristiche: **Avvolgente e vibrante**
Abbinamento: **Crostacei, pesce al forno**

€ 50



Champagne Polisy Réserve Brut Nature

Azienda: **André Beaufort**
Zona: **Polisy, Côte des Bar**
Vitigni: **80% Pinot Noir, 20% Chardonnay**
Alcool: **12%**
Caratteristiche: **Fresco e salmastro**
Abbinamento: **Aperitivo, piatti a base di pesce e crostacei**

€ 65 BIO 



Champagne Ambonnay Grand Cru Brut Nature

Azienda: **André Beaufort**
Zona: **Ambonnay, Montagne de Reims**
Vitigni: **80% Pinot Noir, 20% Chardonnay**
Alcool: **12%**
Caratteristiche: **Aromatico complesso e ricco**
Abbinamento: **Piatti a base di pesce, crudi, ostriche**

€ 92 BIO 



Champagne l'Idylle Rosé Brut

Azienda: **Eric Isselée**
Zona: **Cramant, Côte des Blancs**
Vitigni: **90% Chardonnay, 10% Pinot Noir**
Alcool: **12%**
Caratteristiche: **Minerale e profondo**
Abbinamento: **Crudi, antipasti, primi e frittura**

€ 55 H.V.E. 



Champagne Cuvée Rosé Premier Cru Brut

Azienda: **Doyard-Mahé**
Zona: **Vertus, Côte des Blancs**
Vitigni: **87% Chardonnay, 13% Pinot Noir**
Alcool: **12,5%**
Caratteristiche: **Strutturato e acidulo**
Abbinamento: **Gamberi, scampi, guazzetto di mare**

€ 50 H.V.E. 



Champagne "Grand Apanage" Blanc de Blancs Grand Cru

Azienda: **Pommery**
Zona: **Reims, Montagne de Reims**
Vitigni: **100% Chardonnay**
Alcool: **12,5%**
Caratteristiche: **Armonioso e autentico**
Abbinamento: **Antipasti e primi piatti**

€ 80



Champagne Cuvée Spéciale Brut

Azienda: **Charles Lafitte**
Zona: **Reims, Montagne de Reims**
Vitigni: **40% Pinot Noir, 30% Meunier, 30% Chardonnay**
Alcool: **12%**
Caratteristiche: **Persistente ed elegante**
Abbinamento: **Antipasti, tartare, carpacci**

€ 50



Champagne "Grand Apanage" Brut

Azienda: **Pommery**
Zona: **Reims, Montagne de Reims**
Vitigni: **Chardonnay, Pinot Noir, Meunier**
Alcool: **12,5%**
Caratteristiche: **Vellutato e complesso**
Abbinamento: **Antipasti e primi piatti**

€ 80

VINI BIANCHI MARCHIGIANI



Bianchetto del Metauro DOC "Campioli"

Azienda: **Fiorini**

Zona: **Barchi, Marche**

Vitigni: **100% Biancame**

Alcool: **13%**

Caratteristiche: **Fresco e sapido**

Abbinamento: **Antipasti, primi e grigliata di pesce**

€ 15 BIO 



Bianchetto del Metauro DOC Chiaraluce

Azienda: **Crespaia**

Zona: **Prealto di Fano, Marche**

Vitigni: **100% Biancame**

Alcool: **13,5%**

Caratteristiche: **Ampio, delicato e armonico**

Abbinamento: **Antipasti, primi e grigliata di pesce**

€ 19 BIO 





Bianchello del Metauro DOC "Fortunae"

Azienda: **Umani Ronchi**
Zona: **Osimo, Marche**
Vitigni: **100% Biancame**
Alcool: **12%**
Caratteristiche: **Fresco e leggero**
Abbinamento: **Antipasti e primi di pesce**

€ 15



Bianchello del Metauro DOC Superiore Celso

Azienda: **Guerrieri**
Zona: **Terre Roveresche, Marche**
Vitigni: **100% Biancame**
Alcool: **13,5%**
Caratteristiche: **Strutturato ed agrumato**
Abbinamento: **Secondi di pesce elaborati**

€ 18



Marche Bianco IGT Guerriero del Mare

Azienda: **Guerrieri**
Zona: **Terre Roveresche, Marche**
Vitigni: **100% Biancame**
Alcool: **13,5%**
Caratteristiche: **Vino armonioso ed erbaceo**
Abbinamento: **Secondi di pesce elaborati**

€ 35



Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore La Staffa

Azienda: **La Staffa**
Zona: **Staffolo, Marche**
Vitigni: **100% Verdicchio**
Alcool: **12,5%**
Caratteristiche: **Giallo dorato e floreale**
Abbinamento: **Antipasti e primi di mare**

€ 20 BIO 



Verdicchio dei Castelli di Jesi "Ylice" Classico Superiore DOC

Azienda: **Poderi Mattioli**
Zona: **Serra de'Conti, Marche**
Vitigni: **100% Verdicchio**
Alcool: **13%**
Caratteristiche: **Complesso, avvolgente e fresco**
Abbinamento: **Piatti di pesce**

€ 23



Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico

Azienda: **Bucci**
Zona: **Ostra Vetere, Marche**
Vitigni: **100% Verdicchio**
Alcool: **13%**
Caratteristiche: **Profumo delicato e fruttato**
Abbinamento: **Brodetto di pesce e crostacei**

€ 30 BIO 



Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC "Le Vaglie"

Azienda: **Santa Barbara**
Zona: **Barbara, Marche**
Vitigni: **100% Verdicchio**
Alcool: **13%**
Caratteristiche: **Intenso e persistente**
Abbinamento: **Primi e grigliata di pesce**

€ 15



Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC. Clas. Sup. "Pier delle Vigne"

Azienda: **Zaccagnini**
Zona: **Staffolo, Marche**
Vitigni: **100% Verdicchio**
Alcool: **14%**
Caratteristiche: **Intenso e vellutato**
Abbinamento: **Crostacei**

€ 30 BIO 



Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Cl. Sup. "Stefano Antonucci"

Azienda: **Santa Barbara**
Zona: **Barbara, Marche**
Vitigni: **100% Verdicchio**
Alcool: **13,5%**
Caratteristiche: **Fruttato, esotico**
Abbinamento: **Primi, pesce al forno**

€ 28



Verdicchio dei Castelli di Jesi DOCG Riserva Cl. "Tardivo ma non Tardo"

Azienda: **Santa Barbara**
Zona: **Barbara, Marche**
Vitigni: **100% Verdicchio**
Alcool: **14%**
Caratteristiche: **Ricco con sentori di frutta tropicale**
Abbinamento: **Carbonara di mare e spigola**

€ 40



Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore "Gaioospino"

Azienda: **Fattoria Coroncino**
Zona: **Staffolo, Marche**
Vitigni: **100% Verdicchio**
Alcool: **14,5%**
Caratteristiche: **Strutturato e aromatico**
Abbinamento: **Piatti di pesce**

€ 34



Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore "Coroncino"

Azienda: **Fattoria Coroncino**
Zona: **Staffolo, Marche**
Vitigni: **100% Verdicchio**
Alcool: **13,5%**
Caratteristiche: **Corposo, pieno e morbido**
Abbinamento: **Antipasti, primi e grigliata di pesce**

€ 22



Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Cl. Sup "Filello"

Azienda: **Az. Agricola Quaresima**
Zona: **Cupramontana, Marche**
Vitigni: **100% Verdicchio**
Alcool: **13%**
Caratteristiche: **Profumo di salvia e timo**
Abbinamento: **Pesce al forno, Grigliata di pesce**

€ 17



Verdicchio dei Castelli di Jesi Riserva "Plenio" DOCG

Azienda: **Umani Ronchi**
Zona: **Osimo, Marche**
Vitigni: **100% Verdicchio**
Alcool: **13%**
Caratteristiche: **Ricco di profumi e aromi**
Abbinamento: **Primi di pesce, pesce al forno**

€ 28



Verdicchio dei Castelli di Jesi "La Posta" DOC Classico Superiore

Azienda: **Casaleta**
Zona: **Castiglioni di Arcevia, Marche**
Vitigni: **100% Verdicchio**
Alcool: **13%**
Caratteristiche: **Sapido, profonda incisione**
Abbinamento: **Pesce al forno**

€ 26



Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico "Ola"

Azienda: **Bolognini**
Zona: **Morro d'Alba, Marche**
Vitigni: **100% Verdicchio**
Alcool: **13,5%**
Caratteristiche: **Limpido e brillante**
Abbinamento: **Primi piatti di pesce**

€ 12



Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore "Maelda"

Azienda: **Bolognini**
Zona: **Morro d'Alba, Marche**
Vitigni: **100% Verdicchio**
Alcool: **13,5%**
Caratteristiche: **Note floreali**
Abbinamento: **Primi piatti di pesce, crostacei**

€ 19



Marche IGT Passerina Villa Angela

Azienda: **Velenosi**
Zona: **Ascoli Piceno, Marche**
Vitigni: **100% Passerina**
Alcool: **12,5%**
Caratteristiche: **Pieno, pulito e sapido**
Abbinamento: **Aperitivi e antipasti di pesce**

€ 16



Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC "Da Solo"

Azienda: **Terralibera**
Zona: **Serra de' Conti, Marche**
Vitigni: **100% Verdicchio**
Alcool: **13,5%**
Caratteristiche: **Agrumato e fruttato**
Abbinamento: **Crudi di pesce**

€ 23



Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC

Azienda: **Andrea Felici**
Zona: **Apiro, Marche**
Vitigni: **100% Verdicchio**
Alcool: **13,5%**
Caratteristiche: **Delicato ma complesso**
Abbinamento: **Primi e secondi di pesce**

€ 23



Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore "Historical"

Azienda: **Umani Ronchi**
Zona: **Osimo, Marche**
Vitigni: **100% Verdicchio**
Alcool: **13%**
Caratteristiche: **Intenso**
Abbinamento: **Antipasti e primi di pesce**

€ 65



Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore "Vecchie Vigne"

Azienda: **Umani Ronchi**
Zona: **Osimo, Marche**
Vitigni: **100% Verdicchio**
Alcool: **13%**
Caratteristiche: **Fruttato e delicato**
Abbinamento: **Pesce al forno e grigliata di pesce**

€ 28



Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore "Salmagina"

Azienda: **Zaccagnini**
Zona: **Staffolo, Marche**
Vitigni: **100% Verdicchio**
Alcool: **14%**
Caratteristiche: **Intenso e persistente**
Abbinamento: **Scampi alla griglia, risotti**

€ 22



Marche Bianco IGT "Nove"

Azienda: **Velenosi**
Zona: **Ascoli Piceno, Marche**
Vitigni: **Chardonnay, Passerina, Sauvignon**
Alcool: **9,5%**
Caratteristiche: **Fresco e fragrante**
Abbinamento: **Antipasti e primi di pesce**

€ 15



Verdicchio di Matelica DOC "Cambrugiano"

Azienda: **Cantine Belisario**
Zona: **Matelica, Marche**
Vitigni: **100% Verdicchio**
Alcool: **13,5%**
Caratteristiche: **Rotondo e opulento**
Abbinamento: **Primi di pesce, grigliata, brodetto**

€ 25



Verdicchio di Matelica DOC "Collestefano"

Azienda: **Collestefano**
Zona: **Marche, Castelraimondo**
Vitigni: **100% Verdicchio**
Alcool: **13%**
Caratteristiche: **Intenso e dai profumi floreali**
Abbinamento: **Antipasti e grigliata di pesce**

€ 18 BIO 



Verdicchio di Matelica DOC "Vigneto Fogliano"

Azienda: **Bisci**
Zona: **Matelica, Marche**
Vitigni: **100% Verdicchio**
Alcool: **14%**
Caratteristiche: **Intenso, complesso e persistente**
Abbinamento: **Crudi, antipasti e primi di pesce**

€ 35



Sauvignon Blanc "Animale Celeste"

Azienda: **Santa Barbara**
Zona: **Barbara, Marche**
Vitigni: **100% Sauvignon Blanc**
Alcool: **11,5%**
Caratteristiche: **Fruttato**
Abbinamento: **Antipasti e primi di pesce**

€ 22



Verdicchio di Matelica DOC "Sant'Oliviero"

Azienda: **Vigneto Fernando Alberto**
Zona: **Matelica, Marche**
Vitigni: **100% Verdicchio**
Alcool: **13%**
Caratteristiche: **Secco e sapido**
Abbinamento: **Aperitivi o frittura**

€ 18



Verdicchio di Matelica DOC Selezione Gagliardi

Azienda: **Gagliardi**
Zona: **Matelica, Marche**
Vitigni: **100% Verdicchio**
Alcool: **13,5%**
Caratteristiche: **Ricco e ben equilibrato**
Abbinamento: **Primi di pesce, secondi e frittura**

€ 18



Verdicchio di Matelica DOCG "Gaudio" Riserva

Azienda: **Vigneto Fernando Alberto**
Zona: **Matelica, Marche**
Vitigni: **100% Verdicchio**
Alcool: **14%**
Caratteristiche: **Ricco e persistente**
Abbinamento: **Pesce o carne alla griglia**

€ 26



Verdicchio di Matelica DOC "Monacesca"

Azienda: **La Monacesca**
Zona: **Matelica, Marche**
Vitigni: **100% Verdicchio**
Alcool: **13,5%**
Caratteristiche: **Ricco ed equilibrato**
Abbinamento: **Primi di pesce e frittura**

€ 22



Falerio Doc Pecorino Villa Angela

Azienda: **Velenosi**
Zona: **Ascoli Piceno, Marche**
Vitigni: **100% Pecorino**
Alcool: **12,5%**
Caratteristiche: **Fresco ed elegante**
Abbinamento: **Pesce al forno, grigliata di pesce**

€ 18



Offida Pecorino Doc

Azienda: **Poderi San Lazzaro**
Zona: **Offida (AP), Marche**
Vitigni: **Pecorino 100%**
Alcool: **14%**
Caratteristiche: **Strutturato**
Abbinamento: **Primi e secondi di pesce**

€ 19 BIO 



Marche Bianco IGT Biancanima

Azienda: **Guerrieri**
Zona: **Terre Roveresche, Marche**
Vitigni: **100% Bianchetto**
Alcool: **14%**
Caratteristiche: **Sentori di note balsamiche**
Abbinamento: **Pesce bianco, molluschi**

€ 37



Falerio Pecorino DOC "Al Montenero"

Azienda: **Qunti**
Zona: **Rotella, Marche**
Vitigni: **100% Pecorino**
Alcool: **14%**
Caratteristiche: **Freschezza e intensità**
Abbinamento: **Aperitivi, crostacei o verdure**

€ 24 BIO 



Verdicchio dei Castelli di Jesi "ZeroEffe" DOC Classico Superiore

Azienda: **Casaleta**
Zona: **Castiglioni di Arcevia, Marche**
Vitigni: **100% Verdicchio**
Alcool: **12,5%**
Caratteristiche: **Deciso**
Abbinamento: **Pesce grigliato**

€ 26



Marche Chardonnay IGT "Le Cave"

Azienda: **Fattoria le Terrazze**
Zona: **Numana, Marche**
Vitigni: **100% Chardonnay**
Alcool: **13%**
Caratteristiche: **Ricordi di frutta tropicale**
Abbinamento: **Antipasti e primi di pesce**

€ 20



Passerina Offida "Corolla" Docg

Azienda: **Poderi San Lazzaro**
Zona: **Offida (AP), Marche**
Vitigni: **100% Passerina**
Alcool: **13,5%**
Caratteristiche: **Fresco e sapido**
Abbinamento: **Pesce, molluschi e zuppe**

€ 17

VINI BIANCHI NAZIONALI



Terre Siciliane IGT "L'Isola Bianco"

Azienda: **Hibiscus**

Zona: **Ustica, Sicilia**

Vitigni: **Inzolia, Catarratto**

Alcool: **13%**

Caratteristiche: **Salmastro e minerale**

Abbinamento: **Aperitivi, crostacei e verdure**

€ 35



Colli Orientali del Friuli DOC Sauvignon

Azienda: **La Tunella**

Zona: **Ippis di Premariacco, Udine**

Vitigni: **100% Sauvignon**

Alcool: **13%**

Caratteristiche: **Intenso ed elegante**

Abbinamento: **Antipasti di pesce e risotti**

€ 23



Greco di Tufo Terra D'Uva

Azienda: **Benito Ferrara**

Zona: **Tufo, Avellino**

Vitigni: **100% Greco di Tufo**

Alcool: **13%**

Caratteristiche: **Secco con sapori di mandorla**

Abbinamento: **Antipasti e primi di pesce**

€ 31



Alto Adige DOC Gewurztraminer Ceslar

Azienda: **Kellerei Bozen**
Zona: **Bolzano, Alto Adige**
Vitigni: **100% Gewurztraminer**
Alcool: **15%**
Caratteristiche: **Piano, complesso e morbido**
Abbinamento: **Piatti di pesce e Crostacei**

€ 24



Alto Adige DOC Müller Thurgau

Azienda: **Kellerei Bozen**
Zona: **Bolzano, Alto Adige**
Vitigni: **100% Müller Thurgau**
Alcool: **12,5%**
Caratteristiche: **Fresco, elegante e aromatico**
Abbinamento: **Antipasti di mare, primi di pesce**

€ 20



Lintori Vermentino DOC

Azienda: **Capichera**
Zona: **Sardegna**
Vitigni: **100% Vermentino**
Alcool: **13,5%**
Caratteristiche: **Fruttato, fresco e sapido**
Abbinamento: **Pesce crudo e ostriche**

€ 27



Vermentino di Gallura DOCG

Azienda: **Capichera**
Zona: **Arzachena, Sardegna**
Vitigni: **100% Vermentino**
Alcool: **14%**
Caratteristiche: **Persistente, minerale e sapido**

€ 60



Ribolla Gialla "Rjgialla"

Azienda: **Tunella**
Zona: **Friuli Venezia Giulia**
Vitigni: **100% Ribolla Gialla**
Alcool: **13%**
Caratteristiche: **Intenso e pieno**
Abbinamento: **Pesci delicati e frittura**

€ 23



Terre Siciliane IGT "Onde di Sole"

Azienda: **Hibiscus**
Zona: **Ustica, Sicilia**
Vitigni: **100% Grillo**
Alcool: **13,5%**
Caratteristiche: **Salino e minerale**
Abbinamento: **Pesce al vapore e alla griglia**

€ 35



Isola dei Nuraghi IGT

Azienda: **Capichera**
Zona: **Sardegna**
Vitigni: **100% Vermentino**
Alcool: **14,5%**
Caratteristiche: **Pieno, avvolgente e persistente**
Abbinamento: **Pesce affumicato e alla griglia**

€ 75



Beneventano IGT Falanghina

Azienda: **Vadiaperti**
Zona: **Montefredane, Campania**
Vitigni: **100% Falanghina**
Alcool: **13%**
Caratteristiche: **Florescente e mandorlato**
Abbinamento: **Brodetti e primi di pesce**

€ 20



Vermentino di Gallura Superiore DOCG Vign'angena

Azienda: **Capichera**

Zona: **Arzachena, Sardegna**

Vitigni: **100% Vermentino**

Alcool: **14%**

Caratteristiche: **Tenue e limpido**

Abbinamento: **Primi di pesce**

€ 46



Etna Bianco DOC "Ædes"

Azienda: **I Custodi delle vigne dell'Etna**

Zona: **Castiglioni di Sicilia, Sicilia**

Vitigni: **Carricante**

Alcool: **12,5%**

Caratteristiche: **Fresco e fragrante**

Abbinamento: **Antipasti e primi di pesce**

€ 30 BIO



VINI PREGIATI



Champagne Dom Pérignon Vintage

Azienda: **Dom Pérignon**

Zona: **Champagne, Francia**

Vitigni: **Pinot Noir, Chardonnay**

Alcool: **12,5%**

Caratteristiche: **Preciso e vibrante**

Abbinamento: **Frutti di mare**

€ 320



Champagne Louis Roederer Cristal

Azienda: **Louis Roederer**

Zona: **Champagne, Francia**

Vitigni: **60% Pinot Noir, 40% Chardonnay**

Alcool: **12%**

Caratteristiche: **Puro ed elegante**

Abbinamento: **Crudi, antipasti e primi di pesce**

€ 320



Champagne Krug Grande Cuvée

Azienda: **Krug**

Zona: **Champagne, Francia**

Vitigni: **Chardonnay, Pinot Noir, Meunier**

Alcool: **12,5%**

Caratteristiche: **Pieno, ricco e aromatico**

Abbinamento: **Pesce, Crostacei e Frutti di mare**

€ 300

VINI ROSSI MARCHIGIANI



Lacrima di Morro d'Alba Sidoro Superiore

Azienda: **Bolognini**

Zona: **Morro d'Alba, Marche**

Vitigni: **100% Lacrima**

Alcool: **13,5%**

Caratteristiche: **Ricco e avvolgente**

Abbinamento: **Primi piatti, carni bianche**

€ 20



Rosso Piceno DOC Superiore "Brecciarolo"

Azienda: **Velenosi**

Zona: **Ascoli Piceno, Marche**

Vitigni: **60% Sangiovese, 40% Montepulciano**

Alcool: **13,5%**

Caratteristiche: **Corposo**

Abbinamento: **Salumi e carne**

€ 18



Rosso Conero DOC San Lorenzo

Azienda: **Umani Ronchi**

Zona: **Osimo, Marche**

Vitigni: **100% Montepulciano**

Alcool: **13,5%**

Caratteristiche: **Affinato in botti di rovere**

Abbinamento: **Arrosto**

€ 16



Rosso Conero DOC

Azienda: **Fattoria le Terrazze**
Zona: **Numana, Marche**
Vitigni: **100% Montepulciano**
Alcool: **13,5 %**
Caratteristiche: **Corposo e fruttato**
Abbinamento: **Arrosto**

€ 20

+



Marche Rosso IGT "Mossone"

Azienda: **Santa Barbara**
Zona: **Barbara, Marche**
Vitigni: **100% Merlot**
Alcool: **13,5%**
Caratteristiche: **Pieno e avvolgente**
Abbinamento: **Salumi e selvaggina**

€ 50



Marche IGT Rosso "Phatos"

Azienda: **Santa Barbara**
Zona: **Barbara, Marche**
Vitigni: **33% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon, 33% Syrah**
Alcool: **14,5%**
Caratteristiche: **Molto corposo e fruttato**
Abbinamento: **Carni arrosto**

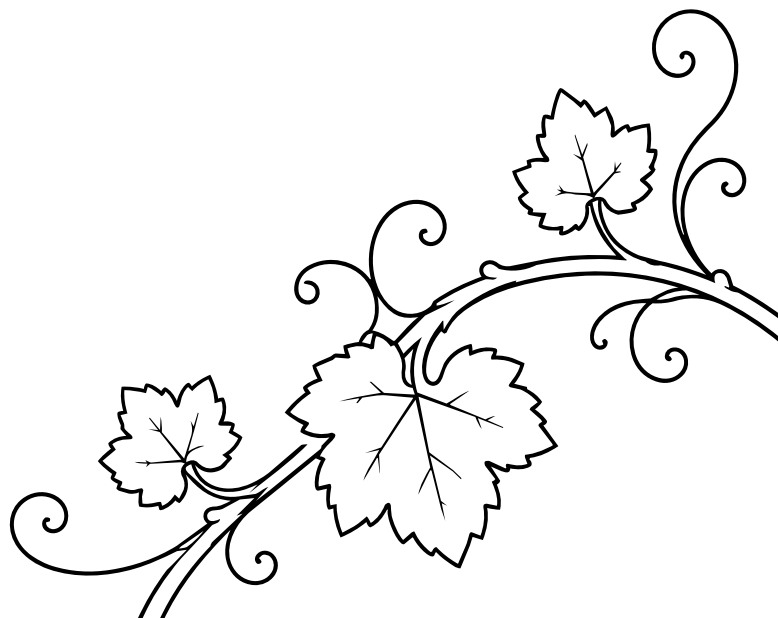
€ 40



Rosso Piceno DOC "Maschio da Monte"

Azienda: **Santa Barbara**
Zona: **Barbara, Marche**
Vitigni: **Montepulciano, Sangiovese**
Alcool: **14%**
Caratteristiche: **Strutturato, morbido ed elegante**
Abbinamento: **Carni rosse**

€ 35



VINI ROSATI



Isola dei Nuraghi IGT "També"

Azienda: **Capichera**

Zona: **Arzachena, Sardegna**

Vitigni: **Carignano**

Alcool: **13%**

Caratteristiche: **Fragrante e minerale**

Abbinamento: **Secondi di pesce**

€ 28



Marche IGT Rosato "Rosa dei Venti"

Azienda: **Guerrieri**

Zona: **Piagge, Marche**

Vitigni: **Sangiovese**

Alcool: **12%**

Caratteristiche: **Tenue, elegante e vivace**

Abbinamento: **Aperitivi, piatti di pesce**

€ 15



Schiava Gentile "Belle Amour Rosè"

Azienda: **Pravis**

Zona: **Lasino (TN)**

Vitigni: **Schiava Gentile**

Alcool: **12%**

Caratteristiche: **Fresco, beverino e allegro**

Abbinamento: **Secondi di pesce**

€ 16

MEZZE BOTTIGLIE



Bianchetto del Metauro

Azienda: **Guerrieri**

Zona: **Terre Roveresche, Marche**

Vitigni: **100% Bianchetto**

Alcool: **12%**

Caratteristiche: **Fresco e piacevole**

Abbinamento: **Primi di pesce**

€ 10



Valdobbiadene DOCG Extra-Dry "Il Soller"

Azienda: **Marsuret**

Zona: **Veneto, Valdobbiadene**

Vitigni: **100% Prosecco**

Alcool: **11,5%**

Caratteristiche: **Elegante, aromatico, strutturato**

Abbinamento: **Crudi, antipasti e frittura di pesce**

€ 14



Franciacorta DOCG Brut "Cuvée Prestige"

Azienda: **Ca'del Bosco**

Zona: **Erbusco, Lombardia**

Vitigni: **Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero**

Alcool: **12,5%**

Caratteristiche: **Fine, fresco e armonico**

Abbinamento: **Antipasti e crudi di pesce**

€ 32



Franciacorta D.O.C.G. Cuvée Brut "Alma"

Azienda: **Bellavista**
Zona: **Erbusco, Lombardia**
Vitigni: **Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero**
Alcool: **12,5%**
Caratteristiche: **Fresco, equilibrato, aromatico**
Abbinamento: **Crudi, antipasti, primi di pesce**

€ 34



Verdicchio Castelli di Jesi D.O.C. I. Sup. "La Staffa"

Azienda: **La Staffa**
Zona: **Staffolo, Marche**
Vitigni: **100% Verdicchio**
Alcool: **12,5%**
Caratteristiche: **Corposo, pieno e morbido**
Abbinamento: **Antipasti, primi e grigliata di pesce**

€ 11



Marche I.G.T. Passerina "Eden"

Azienda: **Tenuta Spinelli**
Zona: **Castignano, Marche**
Vitigni: **100% Passerina**
Alcool: **12,5%**
Caratteristiche: **Fruttato**
Abbinamento: **Crudi, antipasti e primi di pesce**

€ 9



Offida D.O.C.G. Pecorino "Artemisia"

Azienda: **Tenuta Spinelli**
Zona: **Castignano, Marche**
Vitigni: **100% Pecorino**
Alcool: **13%**
Caratteristiche: **Morbido e corposo**
Abbinamento: **Piatti di pesce**

€ 10



Alto Adige D.O.C. Müller Thurgau

Azienda: **Cantina Bolzano**
Zona: **Bolzano, Trentino Alto Adige**
Vitigni: **100% Müller Thurgau**
Alcool: **12,5%**
Caratteristiche: **Fruttato e sapido**
Abbinamento: **Antipasti e primi di pesce, frittura**

€ 12



Alto Adige D.O.C. Gewürztraminer

Azienda: **Cantina Bolzano**
Zona: **Bolzano, Trentino Alto Adige**
Vitigni: **100% Gewürztraminer**
Alcool: **14,5%**
Caratteristiche: **Aromatico, speziato e corposo**
Abbinamento: **Grigliata di pesce, brodetto, pesce al forno, tagliata di tonno e spada**

€ 15



Marche Bianco I.G.T. Guerriero del Mare

Azienda: **Guerrieri**
Zona: **Terre Roveresche, Marche**
Vitigni: **100% Biancame**
Alcool: **13,5%**
Caratteristiche: **Vino armonioso ed erbaceo**
Abbinamento: **Secondi di pesce elaborati**

€ 18



Verdicchio Castelli di Jesi D.O.C. I. Le Vaglie

Azienda: **Santa Barbara**
Zona: **Barbara, Marche**
Vitigni: **100% Verdicchio**
Alcool: **13%**
Caratteristiche: **Intenso e persistente**
Abbinamento: **Grigliata, brodetto e guazzetto**

€ 10



Capichera

Azienda: **Capichera**

Zona: **Sardegna**

Vitigni: **100% Vermentino**

Alcool: **14,5%**

Caratteristiche: **Pieno, avvolgente e persistente**

Abbinamento: **Pesce affumicato e alla griglia**

€ 25



Vino Frizzante "Moss"

Azienda: **Guerrieri**

Zona: **Terre Roveresche, Marche**

Vitigni: **100% Bianchetto**

Alcool: **11%**

Caratteristiche: **Elegante e fragrante**

Abbinamento: **Crostacei, pesci e molluschi**

€ 8



Rosso Conero DOC San Lorenzo

Azienda: **Umani Ronchi**

Zona: **Osimo, Marche**

Vitigni: **100% Montepulciano**

Alcool: **13,5%**

Caratteristiche: **Affinato in botti di rovere**

Abbinamento: **Arrosto**

€ 13



VINI AL CALICE



Bianchetto del Metauro DOC Chiaraluce

Azienda: **Crespaia**
Zona: **Prealto di Fano, Marche**
Vitigni: **100% Biancame**
Alcool: **13,5%**
Caratteristiche: **Ampio, delicato e armonico**
Abbinamento: **Antipasti, primi e grigliata**

€ 19

 € 5



Sauvignon Blanc "Animale Celeste"

Azienda: **Santa Barbara**
Zona: **Barbara, Marche**
Vitigni: **100% Sauvignon Blanc**
Alcool: **11,5%**
Caratteristiche: **Fruttato**
Abbinamento: **Antipasti e primi di pesce**

€ 22

 € 5



Marche IGT Rosato Rosa dei Venti

Azienda: **Guerrieri**
Zona: **Piagge, Marche**
Vitigni: **Sangiovese**
Alcool: **12%**
Caratteristiche: **Tenue, elegante e vivace**
Abbinamento: **Aperitivi, piatti di pesce**

€ 15

 € 5



Marche Rosato IGT "Sensuade"

Azienda: **Santa Barbara**
Zona: **Barbara, Marche**
Vitigni: **Uve rosse del territorio**
Alcool: **13%**
Caratteristiche: **Equilibrato, acido ed agrumato**
Abbinamento: **Secondi di carne e pesce**

€ 24

🍷 € 5



Verdicchio di Matelica DOC "Colle Stefano"

Azienda: **Colle Stefano**
Zona: **Marche, Castelraimondo**
Vitigni: **100% Verdicchio**
Alcool: **13%**
Caratteristiche: **Intenso e dai profumi floreali**
Abbinamento: **Antipasti e grigliata di pesce**

€ 18

🍷 € 5



Brut Metodo Classico 60 Mesi

Azienda: **VieBulla**
Zona: **Marche**
Vitigni: **100% Chardonnay**
Alcool: **11,5%**
Caratteristiche: **Minerale e persistente**
Abbinamento: **Gamberoni rossi**

€ 22

🍷 € 6



Crémant de Bourgogne Blanc de Noirs Brut

Azienda: **André Delorme**
Zona: **Borgogna, Francia**
Vitigni: **Pinot Noir, Gamay**
Alcool: **12,5%**
Caratteristiche: **Energico e corposo**
Abbinamento: **Crudi, antipasti, frittura e grigliata**

€ 28

H.V.E.



🍷 € 8



Pinot Nero Rosé Brut

Azienda: **VieBulla**
Zona: **Marche**
Vitigni: **100% Pinot Nero**
Alcool: **11,5%**
Caratteristiche: **Minerale e persistente**
Abbinamento: **Risotto e scampi crudi al lime**

€ 18

🍷 € 5



Mosto di Uve Parzialmente Fermentato Xyris

Azienda: **Marotti Campi**
Zona: **Morro D'Alba, Marche**
Vitigni: **100% Lacrima di Morro D'Alba**
Alcool: **5,5%**
Caratteristiche: **Intenso e persistente**
Abbinamento: **Pasticceria, crostate**

€ 16

🍷 € 5



Moscato D'Asti DOCG "Maddalena"

Azienda: **Adriano Marco e Vittorio**
Zona: **Rocco Seno d'Elvio, Cuneo**
Vitigni: **100% Moscato**
Alcool: **5%**
Caratteristiche: **Fruttato**
Abbinamento: **Pasticceria, crostate di frutta**

€ 18

🍷 € 5



Cremant de Loire Brut Rosé

Azienda: **Diamant de Loire**
Zona: **Loira, Francia**
Vitigni: **100% Cabernet Franc**
Alcool: **12%**
Caratteristiche: **Floreale con sentori di frutti rossi**
Abbinamento: **Aperitivi e crostacei**

€ 25

🍷 € 6



Crémant de Limoux Brut

Azienda: **Vignoble La Baume**
Zona: **Limoux, Linguadoca – Francia**
Vitigni: **50% Chardonnay, 20% Pinot Noir, 20% Chenin Blanc, 10% Mauzac**
Alcool: **13%**
Caratteristiche: **Fresco e agrumato**
Abbinamento: **Aperitivo, antipasti e formaggi**

€ 22

🍷 € 5



Cava Bebito Brut Nature

Azienda: **Wine Side Story**
Zona: **Catalogna, Spagna**
Vitigni: **Macabeo, Parellada, Xarel-lo**
Alcool: **12,5%**
Caratteristiche: **Fresco e gioioso**
Abbinamento: **Antipasti**

€ 20

🍷 € 5



Blanquette de Limoux N.97 Brut

Azienda: **Paul G. Valentin**
Zona: **Languedoc-Roussillon, Francia**
Vitigni: **95% Mauzac, 5% Chardonnay, 5% Chenin**
Alcool: **12,5%**
Caratteristiche: **Floreale e agrumato**
Abbinamento: **Crudi, antipasti, frittura e grigliata**

€ 20

🍷 € 5



Crémant de Bourgogne Rosé Brut

Azienda: **André Delorme**
Zona: **Borgogna, Francia**
Vitigni: **Pinot Noir, Chardonnay, Aligoté, Gamay**
Alcool: **12,5%**
Caratteristiche: **Tradizionalmente elegante**
Abbinamento: **Primi, pesci al forno, grigliata**

€ 28

H.V.E.



🍷 € 8



Passerina Offida "Corolla" Docg

Azienda: **Poderi San Lazzaro**
Zona: **Offida (AP), Marche**
Vitigni: **100% Passerina**
Alcool: **13,5%**
Caratteristiche: **Fresco e sapido**
Abbinamento: **Pesce, molluschi e zuppe**

€ 17

🍷 € 5



VINI PER DOLCI



Late Bottled Vintage Porto

Azienda: **Cristiano Van Zeller**
Zona: **Porto, Portogallo**
Vitigni: **Tinta Barroca, Tinta Cão, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz**
Alcool: **19%**
Caratteristiche: **Elegante, morbido e fruttato**
Abbinamento: **Dessert**

€ 40

€ 10



Zibibbo

Azienda: **Angileri**
Zona: **Terre Siciliane, Sicilia**
Vitigni: **Zibibbo**
Alcool: **16,5%**
Caratteristiche: **Fruttato ed aromatico**
Abbinamento: **Dessert con frutta e creme**

€ 20

€ 5



Moscato D'Asti DOCG "Maddalena"

Azienda: **Adriano Marco e Vittorio**
Zona: **Rocco Seno d'Elvio, Cuneo**
Vitigni: **100% Moscato**
Alcool: **5%**
Caratteristiche: **Fruttato**
Abbinamento: **Pasticceria, crostate di frutta**

€ 18

€ 5



Mosto parzialmente fermentato "Mossatell"

Azienda: **Santa Barbara**
Zona: **Santa Barbara, Marche**
Vitigni: **100% Moscato**
Alcool: **6%**
Caratteristiche: **Profumo di rosa fiorita**
Abbinamento: **Pasticceria, crostate con confettura**

€ 15

€ 5



Spumante Moscato Ice Wine Regina di Felicità

Azienda: **Cascina Baricchi**
Zona: **Naviglie, Piemonte**
Vitigni: **100% Moscato (Uve Ghiacciate)**
Alcool: **6,5%**
Caratteristiche: **Aromi di frutta tropicale**
Abbinamento: **Pasticceria, crostate**

€ 35



Mosto di Uve Parzialmente Fermentato Xyris

Azienda: **Marotti Campi**
Zona: **Morro D'Alba, Marche**
Vitigni: **100% Lacrima di Morro D'Alba**
Alcool: **5,5%**
Caratteristiche: **Intenso e persistente**
Abbinamento: **Pasticceria, crostate**

€ 16

€ 5



Vino e Visciole Amico Ciliegia

Azienda: **Guerrieri**
Zona: **Piagge, Marche**
Vitigni: **100% Sangiovese**
Alcool: **11,5%**
Caratteristiche: **Perfettamente bilanciato**
Abbinamento: **Pasticceria, crostate di frutta**

€ 15

€ 5

BIRRE



Bionda - 75 cl

Azienda: **Birrificio La Cotta**

Alcool: **4,8%**

Caratteristiche: **Birra ad alta fermentazione, dal colore biondo velato, particolarmente corposa ed avvolgente, in bocca molto rotonda.**

€ 14



Ambrata - 75 cl

Azienda: **Birrificio La Cotta**

Alcool: **6,5%**

Caratteristiche: **Birra dal colore ambrato intenso con riflessi fulvi, schiuma cremosa e aderente alla lunga persistenza di grandissima struttura.**

€ 14



Marinera - 75 cl

Azienda: **Birrificio La Cotta**

Alcool: **4,8%**

Caratteristiche: **Birra elegante, fragrante e piacevolmente amara, con un'intensa nota iodata che rilascia grande freschezza.**

€ 14



GoldBrau - 50 cl

Azienda: **Birrificio Stiegl**

Alcool: **5%**

Caratteristiche: **Birra chiara dal colore giallo dorato e dal sapore dissetante, una**

€ 5



Helles

Azienda: **Andechs**

Alcool: **4,8%**

Caratteristiche: **Color giallo paglierino vivido, brillante e limpido. Profumo di lievito e fiori.**

€ 5



Edel Pils - 50 cl

Azienda: **Jacob**

Alcool: **5%**

Caratteristiche: **Lievemente luppolata, profumi e sapori sono del tutto floreali.**

€ 5



Weissebier Hefe Hell - 50 cl

Azienda: **Jacob**

Alcool: **5,3%**

Caratteristiche: **Birra chiara, di frumento ad alta fermentazione. Colore leggermente dorato, con profumi di frutta esotica, con una bollicina finissima e delicata, dalla schiuma densa e compatta.**

€ 5



Red Carlo V - 33 cl

Azienda: **Haact**

Alcool: **8,5%**

Caratteristiche: **Birra prodotta con il sistema dell'alta fermentazione, di colore rosso rubino, con schiuma abbondante color marroncino, brillante e dai profumi intensi.**

€ 5

Birre Speciali



Peroni Senza Glutine - 33 cl

Azienda: **Peroni**

Alcool: **4,7%**

Caratteristiche: **Dal gusto moderatamente amaro, equilibrato di luppolo e malto.**

€ 3



Beck's Blue Zero Alcool - 33 cl

Azienda: **Beck's**

Alcool: **0,3%**

Caratteristiche: **Aromatica con sentore di agrumi.**

€ 3



VINI DELLA CASA

Brocca

Marche IGT Passerina



1 L	€ 10
0.50 cl	€ 5
0.25 cl	€ 3

Vino Frizzante - Verduzzo

Azienda: Cantine Pavan (TV)



1 L	€ 10
0.50 cl	€ 5
0.25 cl	€ 3



Bottiglia - 0.75 cl



Spumante Cuvée Brut

Azienda: **Marsuret**

Caratteristiche: **Il sorso ha una piacevole acidità, persistente e appagante**

0.75 cl	€ 15
0.50 cl	€ 6
Calice	€ 4



Verdicchio "Le Vaglie"

Azienda: **Santa Barbara**

Caratteristiche: **Il sorso è ricco e di bella freschezza, con una notevole persistenza**

0.75 cl	€ 15
0.50 cl	€ 8



Vino Frizzante "Moss"

Azienda: **Guerrieri**

Caratteristiche: **Fresco, equilibrato e fragrante**

0.75 cl	€ 12
0.50 cl	€ 8



Bianchetto del Metauro DOC

Azienda: **Guerrieri**

Caratteristiche: **Freschezza piacevole e un'armonia avvolgente**

0.75 cl	€ 10
0.35 cl	€ 6



Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Pignocco

Azienda: **Santa Barbara**

Caratteristiche: **Gusto fruttato e persistente con retrogusto al sapore di mandorla**

0.75 cl	€ 10
0.50 cl	€ 6
Calice	€ 4



Passerina - Vino Biologico

Azienda: **Santa Barbara**

Caratteristiche: **Gusto equilibrato tra struttura e nervo acido**

0.75 cl	€ 10
0.50 cl	€ 6
Calice	€ 4

BIO



Rosso Piceno DOC "Stè"

Azienda: **Santa Barbara**

Caratteristiche: **Retrogusto speziato, asciutto e persistente**

0.75 cl	€ 10
0.50 cl	€ 6
Calice	€ 4



Bianchetto del Metauro DOC "Fortunae"

Azienda: **Umani Ronchi**

Zona: **Osimo, Marche**

Vitigni: **100% Biancame**

Alcool: **12%**

Caratteristiche: **Fresco e leggero**

Abbinamento: **Antipasti e primi di pesce**

€ 15



Vino Bianco Frizzante "Sobrio"

Azienda: **Silvestroni**

Caratteristiche: **Frizzante easy-going, leggero ma con personalità**

0.75 cl	€ 10
Calice	€ 4

BEVANDE E CAFFÈ

Spina



Birra Messina Brocca

1 L	€ 10
0.40 cl	€ 5
0.20 cl	€ 3



Coca Cola Brocca

1 L	€ 10
0.50 cl	€ 5
0.30 cl	€ 4

Lattina/Bottiglia

Acqua Frizzante

Bottiglia - 0,75 cl	€ 2
Bottiglia - 1/2 Litro	€ 1
Plastica - 1/2 Litro	€ 1

Acqua Naturale

Bottiglia - 0,75 cl	€ 2
Bottiglia - 1/2 Litro	€ 1
Plastica - 1/2 Litro	€ 1

Coca Cola

Bottiglia	€ 3
-----------	-----

Coca Cola Zero

Bottiglia	€ 3
-----------	-----

Fanta

Bottiglia	€ 3
-----------	-----

Acqua Brillante

Lattina	€ 3
---------	-----

Lemonsoda Mojito

Lattina	€ 4
---------	-----

Lemonsoda Zero

Lattina	€ 3
---------	-----

Sprite

Bottiglia	€ 3
-----------	-----

FuzTea al limone

Bottiglia	€ 3
-----------	-----

FuzTea alla

pesca	€ 3
-------	-----

Bottiglia

	€ 3
--	-----

Succo Yoga

ACE / PESCA /

PERA / MELA

Bottiglia

Caffè

Caffè Espresso

€ 1.50

Moretta Fanese

€ 3

Caffè Espresso Decaffeinato

€ 2

Cappuccino

€ 2



*Con passione e dedizione selezioniamo le
migliori materie prime
con cura del prodotto e del dettaglio
per offrirvi un'esperienza gastronomica
sempre in evoluzione.*

Pulcinella

**Grazie per
averci scelto!**

Non perdiamoci di vista

**Iscriviti al nostro programma Fidelity
su ristorantepulcinella.it**

**seguici sui nostri canali social
[@pulcinella_senigallia_official](https://www.instagram.com/pulcinella_senigallia_official)**

Lungomare Mameli 265, Senigallia AN | 071 668009