



WINE



Questa carta vini è il risultato dei vari studi
e degustazione in giro per il territorio.

L'importanza del vino è legata sia alla sua indiscussa bontà
e alla sua capacità di esaltare ed esaltarsi
in abbinamento al piatto che si sta mangiando.

La cantina dei vini è sempre in movimento.
Sarà premura del nostro staff avvisarvi in caso di annate
o etichette diverse rispetto al menù.



BOLLICINE *12

		
METODO CLASSICO CUVÉE NATURE “30 LUNE” <i>Lombardia – Nicola Gatta; 80% Chardonnay, 20% Pinot Nero; 12% vol – FRESCO, AGRUMATO, ELEGANTE</i>	45	
 FRANCIACORTA DOCG “EMOZIONE” BRUT <i>Lombardia – Villa; 85% Chardonnay, 10% Pinot nero, 5% Pinot Bianco; 12% vol – STRUTTURATO, FLOREALE, MINERALE</i>	45	
FRANCIACORTA DOCG SATÈN “SANSEVÉ” BRUT <i>Lombardia – Monterossa; 100% Chardonnay; 12,5% vol – AGRUMATO, SETOSO, ELEGANTE</i>	45	
FRANCIACORTA DOCG “CABOCHON” FUORISERIE BRUT <i>Lombardia – Monterossa; 70% Chardonnay, 30% Pinot Nero; 12,5% vol – BRILLANTE, FINE, COMPLESSO</i>	90	
FRANCIACORTA DOCG BLANC DE BLANCS BRUT <i>Lombardia – Marchesi Antinori; 85% Chardonnay, 15% Pinot Bianco; 12% vol – FRAGRANTE, FRUTTATO, CREMOSO</i>	54	
OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO DOCG “CÉPAGE” BRUT <i>Lombardia – Conte Vistarino; 85% Pinot Nero, 15% Chardonnay; 12% vol – FLOREALE, AGRUMATO, ELEGANTE</i>	45	
PROSECCO VALDOBBIADENE SUP. DOCG “PRIOR” BRUT <i>Veneto – Bortolomiol; 100% Glera; 12% vol – INTENSO, FRUTTATO, MORBIDO</i>	30	
TRENTO DOC BRUT <i>Trentino – Cenci; 100% Chardonnay; 12,5% vol – AGRUMATO, FRAGRANTE, ELEGANTE</i>	40	
TRENTO DOC “CLÉ” DOSAGGIO ZERO <i>Trentino – Albino Armani; Chardonnay, Pinot Nero; 12% vol – AGRUMATO, PERSISTENTE, RAFFINATO</i>	44	
TRENTO DOC RISERVA “PERLÉ” BRUT <i>Trentino – Ferrari; 100% Chardonnay; 12,5% vol – AMMANDORLATO, FRAGRANTE, ELEGANTE</i>	60	
CHAMPAGNE AOC “PREDICTION” BRUT <i>Vallée de la Marne – Dom Caudron; 100% Meunier; 12% vol – AGRUMATO, MIELATO, MINERALE</i>	60	
CHAMPAGNE AOC “CUVÉE LÉONIE” BRUT <i>Montagne de Reims – Canard Duchêne; 40% Pinot Nero, 40% Meunier, 20% Chardonnay; 12% vol – FRESCO, TROPICALE, TOSTATO</i>	60	

		
CHAMPAGNE AOC “SOVERAIN” BRUT <i>Montagne de Reims – Henriot; 45% Pinot Nero, 40% Chardonnay, 15% Meunier; 12% vol – AGRUMATO, FRAGRANTE, EQUILIBRATO</i>	75	
CHAMPAGNE AOC “SPECIAL CUVÉE” BRUT <i>Ay – Bollinger; 60% Pinot Nero, 25% Chardonnay, 15% Meunier; 12% vol – COMPLESSO, STRUTTURATO, ELEGANTE</i>	100	
CHAMPAGNE AOC GRAND CRU BLANC DE BLANCS “RÉVOLUTION” NON DOSÉ <i>Côte des Blancs – Doyard; 100% Chardonnay; 12% vol – AGRUMATO, GESSOSO, TESO</i>	115	
CHAMPAGNE AOC CUVÉE “SP” BRUT <i>Vallée de la Marne – Alexandre Filaine; 45% Pinot Nero, 30% Chardonnay, 25% Meunier; 12% vol – BURROSO, SAPIDO, DECISO</i>	140	
CRÉMANT DE BOURGOGNE AOC “PERLE D'AURORE” ROSÉ BRUT <i>Bourgogne – Louis Bouillot; 45% Chardonnay, 35% Pinot Nero, 15% Gamay, 15% Aligoté; 12% vol – FLOREALE, FRUTTATO, VIVACE</i>	44	
 CAVA DO BRUT BIO <i>Spagna – Nit Del Foc; 80% Macabeo, 20% Chardonnay; 11,5% vol – AGRUMATO, AVVOLGENTE, PERSISTENTE</i>	30	
CAVA DO “L’ALZINAR” BRUT NATURE RESERVA <i>Spagna – Vins El Cep; 50% Xarel-lo, 25% Macabeo, 25% Parellada; 12% vol – GESSOSO, FLOREALE, MINERALE</i>	34	



VINI BIANCHI *12



RIESLING DOC “RĬES” <i>Lombardia – Conte Vistarino; 100% Riesling Renano; 12,5% vol – FRUTTATO, AMPIO, MINERALE</i>	30
BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE DOC <i>Valle d’Aosta – Piero Brunet; 100% Prié Blanc; 12% vol – FLOREALE, DELICATO, FRESCO</i>	39
LUGANA DOC <i>Veneto – Ottella; 100% Turbiana; 12,5% vol – AGRUMATO, FRESCO, MINERALE</i>	30
SOAVE CLASSICO DOC “FONTE” <i>Veneto – Canoso; 100% Garganega; 12,5% vol – BRILLANTE, FLOREALE, MINERALE</i>	32
ARNEIS DOC “ARVEJA” <i>Piemonte – Prunotto; 100% Arneis; 13% vol – FLOREALE, FRESCO, SAPIDO</i>	32
TIMORASSO DOC “DERTHONA” <i>Piemonte – Viberti; 100% Timorasso; 13% vol FLOREALE, STRUTTURATO, LONGEVO</i>	40
GEWÜRZTRAMINER DOC <i>Südtirol/Alto Adige – Kalter; 100% Gewurztraminer; 14,5% vol – AROMATICO, ESOTICO, POLPOSO</i>	30
GEWÜRZTRAMINER DOC <i>Südtirol/Alto Adige – Franz Haas; 100% Gewurztraminer; 14,5% vol – AROMATICO, SPEZIATO, VIVACE</i>	35
SAUVIGNON BLANC DOC <i>Südtirol/Alto Adige – Franz Haas; 100% Sauvignon Blanc; 13,5% vol – FLOREALE, FRESCO, PERSISTENTE</i>	38
VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT “MANNA” <i>Südtirol/Alto Adige – Franz Haas; 40% Riesling Renano, 20% Chardonnay, 15% Gewürztraminer, 15% Kerner, 10% Sauvignon Blanc; 13% vol – ESUBERANTE, COMPLESSO, MORBIDO</i>	40
NOSIOLA DOC “SOLE ALTO” <i>Trentino – Marco Donati; 100% Nosiola; 13% vol – SECCO, BALSAMICO, FRESCO</i>	30
COLLIO FRIULANO DOC “VALERIS” <i>Friuli – Muzic; 100% Friulano; 13% vol – ERBACEO, FLOREALE, VARIETALE</i>	30
RIBOLLA GIALLA DOC <i>Friuli – Livio Felluga; 100% Ribolla Gialla; 12,5% vol – AGRUMATO, FRESCO, ARMONICO</i>	44
SAUVIGNON BLANC DOC <i>Friuli – Livio Felluga; 100% Sauvignon Blanc; 13% vol – COMPLESSO, INTENSO, VARIETALE</i>	44



PINOT GRIGIO DOC <i>Friuli – Livio Felluga; 100% Pinot Grigio; 13% vol – BRILLANTE, FRUTTATO, PERSISTENTE</i>	44
BOLGHERI DOC “ELLEBORO” <i>Toscana – Podere Conca; Viognier, Chardonnay, Sauvignon Blanc; 13% vol – FLOREALE, FRUTTATO, POLPOSO</i>	35
UMBRIA IGT “BRAMITO DELLA SALA” <i>Umbria – Marchesi Antinori; 100% Chardonnay; 12,5% vol – FRUTTATO, STRUTTURATO, ELEGANTE</i>	39
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO DOC <i>Marche – Sartarelli; 100% Verdicchio; 13% vol – FLOREALE, FRESCO, VARIETALE</i>	30
 PECORINO OFFIDA DOCG “TORNAVENTO” <i>Marche – Le Canà; 100% Pecorino; 13% vol – FRUTTATO, ARMONICO, ELEGANTE</i>	30
 MALVASIA PUNTINATA DOC “ROMA” <i>Lazio – Castello di Torre in Pietra; 100% Malvasia Puntinata; 12,5% vol – FRUTTATO, FRESCO, AROMATICO</i>	30
FIANO DI AVELLINO DOCG <i>Campania – Guido Marsella; 100% Fiano; 13,5% vol – FRUTTATO, COMPLESSO, STRUTTURATO</i>	40
GRECO DI TUFO DOCG “VITIS AMINEA” <i>Campania – Cantine Astroni; 100% Greco; 13% vol – BRILLANTE, FRUTTATO, MINERALE</i>	32
FALANGHINA DOP “COLLE IMPERATRICE” <i>Campania – Cantine Astroni; 100% Falanghina; 12% vol – FLOREALE, FRUTTATO, FRESCO</i>	30
VESUVIO DOC “ARYETE” <i>Campania – Casa Setaro; 100% Caprettone; 13% vol – BRILLANTE, SUADENTE, SAPIDO</i>	40
VERMENTINO DI GALLURA SUP. DOCG “CUCAIONE” <i>Sardegna – Piero Mancini; 100% Vermentino; 13,5% vol – FRUTTATO, SAPIDO, POLPOSO</i>	32
CHABLIS AOC <i>Chablis – Domaine de Chaude Écuelle; 100% Chardonnay; 12,5% vol – SAPIDO, ELEGANTE, DIRETTO</i>	42
SANCERRE AOC “TERRES DE SILEX” <i>Vallée de la Loire – Hubert Brochard; 100% Sauvignon Blanc; 12,5% vol – INTENSO, EQUILIBRATO, INTRIGANTE</i>	52

VINI ROSSI ^{*12}



INFERNO VALTELLINA SUP. DOCG <i>Lombardia – Le Punghe; 100% Chiavennasca;</i> 14% vol – INTENSO, EQUILIBRATO, AVVOLGENTE	39
VALTELLINA SUP. DOCG <i>Lombardia – I Vitari; 100% Chiavennasca;</i> 14,5% vol – FRUTTATO, FLOREALE, PERSISTENTE	50
GRUMELLO VALTELLINA SUP. DOCG “SO” <i>Lombardia – I Vitari; 100% Chiavennasca;</i> 14% vol – FLOREALE, SPEZIATO, ELEGANTE	64
GRUMELLO VALTELLINA SUP. DOCG “I VITARI” <i>Lombardia – I Vitari; 100% Chiavennasca;</i> 14% vol – SPEZIATO, COMPLESSO, ELEGANTE	80
SFORZATO DI VALTELLINA DOCG “RUNCO DE ONEGO” 2021 <i>Lombardia – Boffalora; 100% Chiavennasca;</i> 15% vol – INTENSO, FRESCO, AUSTERO	70
SFORZATO DI VALTELLINA DOCG “BLACK EDITION #19” 2019 <i>Lombardia – Plozza; 100% Chiavennasca;</i> 16,5% vol – AVVOLGENTE, CALDO, STRUTTURATO	58
BONARDA DELL’OLTREPÒ PAVESE DOC “MILLENIUM” <i>Lombardia – Fratelli Agnes; 100% Croatina;</i> 15,5% vol – INTENSO, SPEZIATO, CALDO	39
PINOT NERO DELL’OLTREPÒ PAVESE DOC “TAVERNETTO” <i>Lombardia – Conte Vistarino; 100% Pinot Nero;</i> 14,5% vol – FLOREALE, ELEGANTE, SPEZIATO	47
PINOT NERO DELL’OLTREPÒ PAVESE DOC “PERNICE” <i>Lombardia – Conte Vistarino; 100% Pinot Nero;</i> 14% vol – INTRIGANTE, SPEZIATO, ARMONICO	54
VERONA IGT “GEMEI” <i>Veneto – Ottella; Corvina, Merlot, Cabernet Sauvignon;</i> 14% vol – FRUTTATO, BALSAMICO, FRESCO	30
VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUP. DOC “LE MURAIE” <i>Veneto – Corte Recchia; Corvina, Corvinone, Rondinella;</i> 14,5% vol – SPEZIATO, COMPLESSO, ELEGANTE	36
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG “COSTASERA” 2020 <i>Veneto – Masi; 70% Corvina, 25% Rondinella, 5% Molinara;</i> 15% vol – RICCO, COMPLESSO, PERSISTENTE	70
DOLCETTO D’ALBA DOC “DEI GRASSI” <i>Piemonte – Elio Grasso; 100% Dolcetto;</i> 14% vol – FRUTTATO, MORBIDO, PERSISTENTE	30
BARBERA D’ALBA DOC “PIAN ROMUALDO” <i>Piemonte – Prunotto; 100% Barbera;</i> 14,5% vol – FRUTTATO, INTENSO, ARMONICO	36
BARBERA D’ALBA DOC “LA GEMELLA” <i>Piemonte – Viberti; 100% Barbera;</i> 14% vol – FRUTTATO, FRESCO, VIVACE	32

BARBERA D’ASTI SUP. DOCG “COLLEJATO” <i>Piemonte – Viberti; 100% Barbera;</i> 15% vol – FRUTTATO, SPEZIATO, EQUILIBRATO	44
NEBBIOLO LANGHE DOC <i>Piemonte – Trediberri; 100% Nebbiolo;</i> 14% vol – FRUTTATO, INTENSO, CORPOSO	30
NEBBIOLO LANGHE DOC “OCCHETTI” <i>Piemonte – Prunotto; 100% Nebbiolo;</i> 14% vol – BALSAMICO, ARMONICO, EQUILIBRATO	36
GATTINARA DOCG “TERRE VULCANICHE” <i>Piemonte – Il Chiosso; 100% Nebbiolo;</i> 14% vol – SPEZIATO, ELEGANTE, NOBILE	58
BARBARESCO DOCG “BRIC TUROT” 2021 <i>Piemonte – Prunotto; 100% Nebbiolo;</i> 14% vol – BALSAMICO, ETEREO, CORPOSO	58
BAROLO DOCG “CERRETTA” 2020 <i>Piemonte – Prunotto; 100% Nebbiolo;</i> 14,5% vol – COMPLESSO, BALSAMICO, PERSISTENTE	120
BAROLO DOCG “PERARMANDO” 2021 <i>Piemonte – Parusso; 100% Nebbiolo;</i> 14,5% vol – SPEZIATO, MORBIDO, ARMONICO	62
BAROLO DOCG “BUON PADRE” 2021 <i>Piemonte – Viberti; 100% Nebbiolo;</i> 14,5% vol – COMPLESSO, FRESCO, EQUILIBRATO	60
BAROLO DOCG “BERRI” 2021 <i>Piemonte – Trediberri; 100% Nebbiolo;</i> 14,5% vol – FRUTTATO, FRESCO, ROTONDO	50
BAROLO DOCG “ROCCHIE DELL’ANNUNZIATA” 2021 <i>Piemonte – Trediberri; 100% Nebbiolo;</i> 14,5% vol – BALSAMICO, ELEGANTE, PERSISTENTE	90
LAGREIN DOC “RUBENO” <i>Südtirol/Alto Adige – Andrian; 100% Lagrein;</i> 13,5% vol – FRUTTATO, POLPOSO, PERSISTENTE	30
PINOT NERO DOC <i>Südtirol/Alto Adige – Franz Haas; 100% Pinot Nero;</i> 13,5% vol – INTENSO, RICCO, ROTONDO	42
PINOT NERO IGT “CENTA” <i>Trentino – Marco Donati; 100% Pinot Nero;</i> 13% vol – FRUTTATO, MORBIDO, AROMATICO	32
TEROLDEGO IGP “GRAN MASETTO” 2018 <i>Trentino – Endrizzi; 100% Teroldego;</i> 15,5% vol – BURROSO, CORPOSO, TANNICO	70
CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG “VILLA ANTINORI” <i>Toscana – Marchesi Antinori; 90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon;</i> 14% vol – SPEZIATO, DECISO, ELEGANTE	44

VINI ROSSI *12



CHIANTI CLASSICO GRAN SEL. DOCG “BADIA A PASSIGNANO” 2021	58
Toscana – Marchesi Antinori ; 100% Sangiovese; 14,5% vol – INTENSO, SUCCOSO, RAFFINATO	
TOSCANA IGT “LE DIFESE”	48
Toscana – Tenuta San Guido ; 70% Cabernet Sauvignon, 30% Sangiovese; 13,5% vol – SPEZIATO, AVVOLGENTE, FRESCO	
TOSCANA IGT “GUIDALBERTO” 2023	75
Toscana – Tenuta San Guido ; 50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon; 13,5% vol – AMPIO, ELEGANTE, PERSISTENTE	
SASSICAIA DOC 2022	350
Toscana – Tenuta San Guido ; 85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc; 13,5% vol – COMPLESSO, RICCO, AUSTERO	
TOSCANA IGT “CABRAIA” 2020	55
Toscana – Gualdo del Re ; 70% Cabernet Franc, 30% Cabernet Sauvignon; 14,5% vol – SPEZIATO, EQUILIBRATO, PERSISTENTE	
TOSCANA IGT “TIGNANELLO” 2022	150
Toscana – Marchesi Antinori ; 80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc; 14,5% vol – COMPLESSO, FRESCO, MORBIDO	
BOLGHERI DOC “IL BRUCIATO”	42
Toscana – Tenuta Guado al Tasso ; 38% Cabernet Sauvignon, 22% Cabernet Franc, 19% Merlot, 15% Syrah, 6% Petit Verdot; 14,5% vol – SPEZIATO, INTENSO, AVVOLGENTE	
BOLGHERI SUP. DOC “GUADO AL TASSO” 2022	150
Toscana – Tenuta Guado al Tasso ; 55% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 18% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot; 14% vol – COMPLESSO, PROFONDO, ELEGANTE	
ROSSO DI MONTALCINO DOC	34
Toscana – Fanti ; 100% Sangiovese; 15% vol – FRUTTATO, BALSAMICO, ROTONDO	
ROSSO DI MONTALCINO DOC 2022	92
Toscana – Biondi Santi ; 100% Sangiovese; 14% vol – COMPLESSO, FRESCO, PERSISTENTE	
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2019	280
Toscana – Biondi Santi ; 100% Sangiovese; 13,5% vol – COMPLESSO, AMPIO, ELEGANTE	
SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG	45
Umbria – Fattoria ColSanto ; 100% Sagrantino; 15,5% vol – BALSAMICO, STRUTTURATO, TANNICO	
CESANESE DEL PIGLIO DOCG “ROSPIGLIOSO”	32
Lazio – Falesco ; 100% Cesanese; 14% vol – FRUTTATO, AVVOLGENTE, EQUILIBRATO	



LAZIO IGP “MONTIANO” 2021	80
Lazio – Cotarella ; 100% Merlot; 14,5% vol – SPEZIATO, ROTONDO, ELEGANTE	
TINTILIA DOP	39
Molise – Tenute Martarosa ; 100% Tintilia; 14% vol – FRUTTATO, SUCCOSO, PERSISTENTE	
PRIMITIVO DI SALENTO IGP “125”	30
Puglia – Feudi Salentini ; 100% Primitivo; 12,5% vol – FRUTTATO, CORPOSO, MORBIDO	
CERASUOLO DI VITTORIA DOCG	30
Sicilia – Planeta ; 60% Nero d’Avola, 40% Frappato; 12,5% vol – FRESCO, MORBIDO, VELLUTATO	
PINOT NERO GRAND VIN DE BOURGOGNE AOC “MAISON DIEU”	58
Volnay/Côte d’Or – Georges Glantenay ; 100% Pinot Nero; 12,5% vol – FRUTTATO, EQUILIBRATO, PERSISTENTE	
SAINT-ÉMILION AOC “LÉGENDE R” 2022	48
Bordeaux – Domaine Barons De Rothschild ; 90% Merlot, 10% Cabernet Franc; 14% vol – SPEZIATO, EQUILIBRATO, PERSISTENTE	

VINI ROSATI *12



ALPI RETICHE IGT “ANFOROSA”	38
Lombardia – Boffalora ; 100% Chiavennasca; 13,5% vol – FRUTTATO, TESO, SAPIDO	
BOLGHERI DOC “SCALABRONE”	32
Toscana – Marchesi Antinori ; 40% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 30% Syrah; 12,5% vol – FRUTTATO, SAPIDO, PERSISTENTE	
LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO DOC “MUNAZEI ROSATO”	30
Campania – Casa Setaro ; 100% Piediroso; 13% vol – BRILLANTE, FLOREALE, FRESCO	
CÔTES DE PROVENCE AOP “LE PAS DU MOINE” BIO	42
Provence – Château Gassier ; Cinsault, Grenache, Syrah, Vermentino; 12,5% vol – FRUTTATO, ELEGANTE, PERSISTENTE	

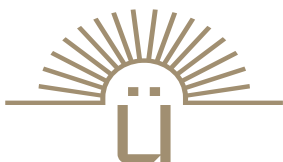
VINI DOLCI E PASSITI *12



PASSITO ALPI RETICHE IGT “ADUANO”	48
Lombardia – La Grazia ; Chiavennasca, Pignola, Rossola; 12% vol – FRUTTATO, AVVOLGENTE, VELLUTATO	
MOSCATO D’ASTI DOCG “LA GATTA”	34
Piemonte – Vite Colte ; 100% Moscato Bianco; 5% vol – DORATO, AROMATICO, FLOREALE	
TORCOLATO DI BREGANZE DOC 0,375	43
Veneto – Maculan ; 100% Vespaiola; 14% vol – MIELOSO, CORPOSO, ARMONICO	
GRAND VIN DE SAUTERNES BARSAC AOC 0,375	30
Bordeaux – Château Simon ; 90% Sémillon, 8% Sauvignon Blanc, 2% Muscadelle; 14% vol – BRILLANTE, MIELOSO, AVVOLGENTE	

ALLERGENI

^{12]} ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro
in termini di anidride solforosa totale



Lo Staff di ÜSTERIA seleziona accuratamente materie prime del territorio, sostenendo i produttori locali.