

Carta dei vini

Ristorante Internazionale

Orari di apertura / Öffnungszeiten /
Heures d'ouverture / Opening hours
06:30 – 24:00

Cucina calda / Warme Küche / Cuisine chaude /
Warm kitchen

11:30 – 14:00 / 18:00 – 22:00

Pizzeria

11:30 – 22:45

Carta pomeridiana / Nachmittag Menü /
Carte de l'après-midi / afternoon menu

14:00 – 18:00

Aperto 7 giorni su 7 / Geöffnet 7 Tage pro Woche /
Ouvert 7 jours sur 7 / Open 7 days a week

Per accompagnare le varie pietanze, è stata allestita una carta vini che possa deliziare tutti i palati. Le nostre proposte si focalizzano su vini del territorio e della vicina Italia, con un tocco internazionale. Il vitigno Merlot copre circa l'85% dei 900 ettari di vigna coltivati in Ticino. Non possiamo che dirvi: salute!

Um die verschiedenen Gerichte zu begleiten ist eine Weinkarte kreiert worden, welche alle Geschmäcker befriedigt. Unsere Offerten konzentrieren sich auf die Weine des Tessins und des nahen Nachbarlandes Italien mit ein Internationaler Touch. Die Rebsorte Merlot, deckt rund 85% der 900 Hektar im Tessin angebauten Rebfläche. So bleibt uns nur zu sagen: Salute!

Pour accompagner les différents plats, il a été mis en place une carte des vins qui ravira tous les palais. Nos propositions se concentrent sur les vins de la région et de l'Italie voisine avec une touche internationale. Le cépage Merlot, recouvre environ le 85% des 900 hectares de vignes cultivées dans le canton Tessin. Nous ne pouvons que vous dire: salute!

To accompany the different dishes, has been created a wine menu that satisfies all tastes. Our offer is focused on the wines of Ticino and the nearby neighboring country of Italy with an international touch. The grape variety Merlot, covers approximately 85% of the 900 hectares of cultivated wine in Ticino. So, we can only say: salute!

INDICE

Bollicine	1
Bianchi Ticino	2
Bianchi Italia	3
Rosati Ticino	4
Rosati Italia	4
Rossi Ticino	5
Rossi Italia	8
Internazionali	10
Dolci	11

I nostri vini biologici



I nostri vini vegan friendly



BOLLICINE

	<u>CHF 1dl</u>	<u>CHF 7.5dl</u>
Prosecco DOCG Extra Dry	6.-	38.-
Millesimato		150cl 78.-

Bepin de Eto, Conegliano Valdobbiadene TV (Italia)
Nasce nel cuore del territorio DOCG Conegliano Valdobbiadene alle pendici dei primi contrafforti dolomitici. Ideale come aperitivo, ben si adatta ad antipasti di pesce

Franciacorta DOCG	64.-
Cuvée Prestige	150cl 125.-

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Blanc
Cà del Bosco, Erbusco BS (Italia)

Ogni grappolo viene selezionato da mani esperte, per poi beneficiare di esclusive "terme degli acini" un particolare sistema di lavaggio ed idromassaggio dei grappoli

Franciacorta DOCG 	10.-	64.-
Golf 1927 Brut		

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Blanc
Cantina Barone Pizzini

Un Franciacorta biologico che celebra i 90 anni dall'opera del Barone Pizzini, che, nel 1927, costruì il "Golf Club Di Franciacorta". Un prodotto con un sorso morbido, dove i profumi si fanno largo con note delicate. Le uve di chardonnay, a cui si aggiunge un pizzico di pinot nero, fermentano per poi maturare, per 6 mesi; l'affinamento viene svolto in bottiglia per circa 20-30 mesi sui lieviti

Franciacorta Rosé DOCG 	74.-
Edizione 2014	

Pinot Noir, Chardonnay
Cantina Barone Pizzini

Questo metodo classico racchiude interamente la personalità sfaccettata del pinot nero, esaltata dalla partecipazione dello chardonnay. Dal colore rosa corallo con un perlage fine è un vino fresco dalle note agrumate. Perfetto con pesce alla griglia, formaggi freschi o anche solo come aperitivo

Veuve Clicquot Champagne Brut	82.-
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	150cl 165.-

Veuve Clicquot, Champagne (Francia)

Nel 1810 la vedova Cliquot manifestò il suo spirito innovativo, producendo il primo champagne millesimato. Con grande audacia nel 1814 sfidò il blocco continentale europeo ed esportò lo champagne in Russia dove ebbe un grande successo

Pommery Apanage Brut	90.-
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	37.5cl 46.-

Pommery, Champagne (Francia)

Dal colore giallo opaco e brillante questo brut dalle belle bollicine presenta al naso note di agrumi che portano freschezza. Perfetto per grandi occasioni o ricchi aperitivi

Moscato d'Asti DOCG	38.-
Moscato	

Baldi, Castiglione Asti AT (Italia)

Il moscato d'Asti è un vino che va servito molto fresco in bicchieri a coppa allargata affinché si diffonda la sua tipica fragranza. Assolutamente da provare con fragole fresche


TICINO:

Brivio Brut IGT	39.-
Pinot Bianco, Merlot	

Brivio, Mendrisio

Il Brivio Brut dall'interessante bouquet di note fruttate e floreali può essere apprezzato come vino per occasioni festive o come accompagnamento di piatti delicati come salmone o foie gras

VINI BIANCHI TICINO

	<u>CHF 1dl</u>	<u>CHF 7.5dl</u>
Ticino DOC Confessore, 2018	5.-	36.-
Merlot Chiericati Vini, Bellinzona		
<i>Questo vino dal profumo intenso e fine con un sapore equilibrato ed armonico ha vinto la medaglia d'oro al Grand Prix du Vin Suisse nel 2017</i>		
Vino della casa - Cana IGT, 2018	6.-	37.-
Merlot, Sauvignon Soyhères Settemaggio, Monte Carasso		
<i>Il Sauvignon Soyhères presenta caratteristiche di resistenza alle malattie e valide qualità enologiche. Queste permettono di ottenere un vino pregiato, e di coltivare in maniera più rispettosa dell'ambiente</i>		
Iris Bianco del Ticino DOC, 2017	6.50	43.-
Chardonnay, Viognier, Sauvignon Blanc Al Mondò, Sementina		
<i>Iris, è un vino da aperitivo, fresco e dinamico, dal nome intrigante. Forse è quello di un fiore, forse dietro si cela una donna. Si provi per credere</i>		
Sasso Chierico DOC, 2018	7.-	47.-
Merlot Tenuta Sasso Chierico, Gudo		
<i>L'utilizzo di lieviti della Champagne conferisce al vino finito una grande freschezza e aromaticità, con note di frutta esotica e fiori di robinia</i>		
Ticino DOC Cherubino, 2018		42.-
Merlot Matasci Fratelli SA, Tenero		
<i>Questo vino che si abbina egregiamente ad antipastii e pesci di acqua dolce ha vinto la medaglia d'argento ai mondiali del merlot del 2015 e del 2017</i>		
Ticino DOC Sinfonia in Bianco Barrique, 2017	8.50	59.-
Merlot Chiericati Vini, Bellinzona		
<i>Proveniente da "viticoltura eroica", elevate pendenze e grande insolazione. Ogni operazione è eseguita a mano. Affinato in barriques francesi nuove per 8 mesi</i>		
None IGT Barrique, 2016 		64.-
Johanitter, Solaris Azienda agricola Bianchi, Arogno		
<i>Biologico e vinificato completamente in barrique. Nel tempo acquisisce struttura e profondità e si abbina ad antipasti di pesce marinati e affumicati</i>		
Crudèll IGT Barrique, 2013		65.-
Chardonnay, Riesling Sylvaner, Pinot Prodotto in collaborazione tra le cantine: Mondò, Fratelli Meroni, Giudici		
<i>è Vino corposo lungamente affinato in barriques nuove. Accompagna gradevolmente pietanze saporite, soprattutto formaggi stagionati</i>		
Vivi DOC, 2017		81.-
Johanniter, Viognier Tamborini Vini		
<i>La finezza ed il buon nerbo del Johanniter con l'espressione fruttata del Viognier si integrano perfettamente creando un buon equilibrio nel vino</i>		

VINI BIANCHI ITALIA

Chardonnay DOC, 2018 CHF 1dl CHF 7.5dl
33.-
Chardonnay
Bottega Vinai, Trentino

Lo Chardonnay è il vitigno bianco più conosciuto al mondo. In Trentino è stato introdotto alla fine dell'800 ed ha trovato un ambiente tanto favorevole da rappresentare un terzo della produzione di questa provincia. Affinato sui lieviti ed in parte in barriques questo vino si accosta bene ad antipasti o primi piatti di pesce e molluschi

Molin, Lugana DOP, 2015 48.-
Trebbiano di Lugana
Cà Maiol, Lombardia

Il Molin prende il nome dall'antica tenuta aziendale. Di buona consistenza, fresco e con richiami di frutti gialli ed erbe aromatiche è stato premiato con tre bicchieri sulla guida del gambero rosso nel 2017

Hermes Diactoros II, IGP Lazio 6.- 39.-
Viognier, Manzoni, Bellone
Ômina Romana, Lazio

Una cuvée fresca ed energica in cui si riflette la bontà e la ricchezza della mineralità dei suoli vulcanici. Al naso ricco di aromi di frutta esotica, agrumi e miele. La bocca è avvolgente e rispecchia le aspettative create nel palato. Ottimo per un aperitivo estivo

Sauvignon Blanc Collio DOC, 2017 33.-
Sauvignon
Fiegl, Friuli

Questo vino dal colore paglierino è un sauvignon dal naso complesso con un bouquet variegato. La sua coltivazione viene fatta in modo da creare il minimo impatto ambientale. La maggior parte delle operazioni vengono ancora svolte a mano

L'Ariella Greco di Tufo DOCG, 2018 5.- 33.-
Greco di Tufo
Vinosia, Campania

Con il vitigno importato dalla Grecia in tempi antichi, l'azienda Vinosia produce uno dei suoi prodotti di punta in provincia di Avellino. Il suo sapore fresco ma intenso accompagna molto bene piatti di carne bianca o formaggi a pasta molle

Sabbialuce DOCG, 2018 5.50 36.-
Vermentino di Gallura
Montespada, Sardegna

Con grandi ambizioni e la volontà di portare a tavola i sapori della terra in cui nasce, questo vitigno dà il meglio di se accompagnando grigliate

Altrove DOP, 2016  5.50 36.-
Chardonnay, Catarratto, Insolia
Vivera, Sicilia

Altrove è un vino le cui uve provengono tutte dalla zona di Corleone. Il vino ha profumi delicati, fruttati, e in bocca ha consistenza e grande personalità con un finale molto minerale, quasi salato per la posizione dei vigneti in alta collina. Il sentirsi altrove, a contatto con la natura, ecco spiegato semplicemente il nome del vino

VINI ROSATI TICINO

	<u>CHF 1dl</u>	<u>CHF 7.5dl</u>
Vespro IGT, 2018	5.50	36.-
Merlot		
Settemaggio, Monte Carasso		

L'assemblaggio di uve merlot nasce nel 2017 dopo una crescente domanda e trova subito il suo posto nel portfolio della cantina Settemaggio. Uno dei 125 migliori viticoltori svizzeri del 2019 secondo Gault&Millau

Rosé Osé, 2017	6.-	39.-
Merlot		
Tamborini		

Questo vino dal colore rosa salmone e dal profumo di fiori bianchi è fresco, con una buona rotondità e un gran piacere di beva. Ottimo con aperitivi, piatti freddi estivi e preparazioni di pesce

VINI ROSATI ITALIA

Alberelli de la Santa IGT 2016	5.50	36.-
Negramaro		
Hiso Telaaray, Salento 		

Questo vino biologico è ottenuto esclusivamente da uve provenienti da alberelli di oltre trent'anni e vendemmiate a mano. Un vino di ottima beva, dal sorso appagante. Particolarmente indicato con antipasti di pesce, salumi e primi piatti delicati

Spelt Cerasuolo d'Abruzzo	6.-	39.-
DOC, 2017		
Montepulciano d'Abruzzo		
Fattoria la Valentina, Abruzzo		

Vinificato da vigne di almeno 35 anni questo vino fresco ed equilibrato dai profumi intensi è ottimo per un aperitivo a base di salumi o torte salate

VINI ROSSI TICINO

	<u>CHF 1dl</u>	<u>CHF 7.5dl</u>
Vino della Casa - Artù DOC, 2016	7.00	45.-
Merlot		
Cantina il Cavaliere, Cadenazzo		

Quando il talento di un vino diviene parte del suo carattere, unico, generoso e forte quando un vino ottiene il rispetto profondo della terra, è nobile nelle sue origini e sprigiona cuore e coraggio...

Nasce un vino regale come Artù

Ludiano, 2015	46.-
Merlot	
Tamborini, Tenuta Val di Blenio	

Questo vino rosso classico viene in val di Blenio, al nord di Bellinzona e più precisamente nelle "Ganne di Ludiano".

Fresco e complesso con un tannino ben persistente che conferma le premesse per un buon invecchiamento

Cardo DOC Barrique, 2014	63.-
Merlot, Cabernet Franc	
Fratelli Meroni, Biasca	

Assemblato con una minore componente di Cabernet Franc, dopo una maturazione naturale in barriques per 18 mesi. Al naso frutti rossi e fiori di campagna. Perfetto abbinamento con piatti di carne rossa e selvaggina

Terre dei Castelli DOC, 2016	36.-
Merlot	
Ambrosini Vini, Bellinzona	

Questa chicca viene prodotta da uve che crescono in una frazione di Bellinzona. La lavorazione è manuale

ed il trasporto dei grappoli a valle avviene in elicottero.

I suoi aromi vengono messi in risalto da piatti tipici Ticinesi

Duetto Classico IGT, 2017	5.50	36.-
Merlot		
Cantina i Fracc, Monte Carasso		

Un merlot classico dal color rosso rubino. Il naso è intenso con sentori di frutta estiva. Al palato secco, equilibrato e rispecchia le promesse fatte nel bouquet. La sua corretta sapidità e la spiccata freschezza lo rendono un ottimo compagno di aperitivi a base di salumi e formaggi.

Ticino DOC Enoteca Convento, 2015	5.50	36.-
Merlot		
Chiericati Vini, Bellinzona		

Vino elegante che rappresenta la storia ed il carattere del nostro territorio. Bouquet intenso e persistente,

fruttato con note di bacche. Si abbina a carni bianche e pesci.

CHF 1dl

CHF 7.5dl

Frasa DOC, 2014

39.-

Merlot

Azienda Vitivinicola F.lli Carlo e Luca Frasa, Rodi Fiesso

Prodotto con uve dei comuni di Bodio e Giornico viene vinificato in modo tradizionale. Presenta le tipiche caratteristiche di un vino Merlot della nostra regione.

Tre talenti – Tamborini – Mathier - Bärtsch

48.-

Merlot, Cornalin, Pinot Noir

Tamborini (TI), Mathier (VS), Bärtsch (SG)

Tre aziende familiari con conoscenze ben radicate, tre zone viticole con tradizioni e tre qualità di vino con carattere. Il "Tre Talenti" è stato creato sotto i migliori presupposti ed unisce uve svizzere che sono predestinate ad una sinfonia dinamica con un insieme di gusto

Ronco dei Ciliegi DOC Barrique, 2015

77.-

Merlot, Cabernet Sauvignon

Al Mondò, Sementina

Frutto del duro lavoro sui ronchi del nonno, unito al piacere delle vacanze trascorse fin dall'infanzia al "Pian da la Scéresa". Affinato 18 mesi in barriques francesi. Si presenta di colore porpora scura, profumi di frutta matura si accosta bene a piatti di carne importanti

Gransegreto Forte Airolo Rosso DOC, 2015

75.-

Merlot

Pedrinata, Valsangiacomo

Il Gransegreto Fort Airolo si distingue per la sua finezza e unicità. L'affinamento avviene in barriques di secondo passaggio custodite negli spazi riservati del Forte Airolo ad oltre 1300 metri di altitudine

Incanto Ticino DOC Merlot

41.-

Merlot

Cantine Sociali, Mendrisio

È il risultato armonico tra tecnologia e tradizione: le uve di alta qualità provenienti dal mendrisiotto ed in parte dalla Riviera e dalla Valle di Blenio. L'affinamento in botti di Slavonia e barriques francesi ne accentua la complessità ed eleganza

Tera Negra

34.-

Bondola

Cantina Giubiasco

Un vino che rappresenta un'autentica rarità prodotto con l'antico vitigno autoctono Bondola che è diffuso nel Bellinzonese e Locarnese. un vino semplice ma estremamente gradevole e con una buona acidità dal colore rosso con riflessi con riflessi violacei. Ottimo con formaggi e salumi locali

	<u>CHF 1dl</u>	<u>CHF 7.5dl</u>
Sasso Chierico DOC, 2016	7.50	49.-
Merlot Tenuta Sasso Chierico, Gudo		
<i>Vincitore della medaglia d'oro ai mondiali del Merlot del 2011 questo vino da tutto pasto, ha sapore pieno e morbido. Presenta una buona struttura e note tostate al naso</i>		
Sirio Barrique DOC, 2015	9.50	65.-
Merlot Matasci Fratelli SA, Tenero		
<i>Il pluripremiato (Grand prix du vin suisse: Argento 2012 e 2017, Oro 2008 e 2011, Mondiali del merlot: Oro 2008, Argento 2011, 2014, 2016) Sirio dalla struttura solida viene affinato 12 mesi in barriques. Accompagna molto bene carni rosse pregiate e formaggi di media stagionatura</i>		
Ticino DOC Sinfonia		68.-
Barrique, 2013		150cl 135.-
Merlot Chiericati, Bellinzona		
<i>Vino invecchiato 24 mesi in barriques bordolesi. Dal profumo intenso e complesso con note di frutta matura e vaniglia. Vincitore della medaglia d'oro al "Berliner Wine Trophy 2018".Equilibrato, ampio e di corpo rotondo questo vino ricco ben si abbina a carni rosse, arrostiti e selvaggina</i>		
Ultima Goccia DOC Barrique, 2016		68.-
Merlot Chiodi, Ascona		
<i>Dalla sua fondazione nel 1880, l'azienda di famiglia Chiodi Ascona, vinifica vini di alta qualità tra cui quest'esemplare della regione di Terre di Pedemonte. Con 12 mesi di barrique si presenta con un naso armonico e un palato dal corpo intenso e strutturato</i>		
Cerus IGT Barrique, 2016 		57.-
Cabernet Sauvignon Azienda Agricola Bianchi, Arogno		
<i>Vino armonico dal colore rosso granato con un bagaglio di aromi e ricco e variegato. Il palato corrisponde al naso con frutta rossa matura ed un buon equilibrio tra tannini e acidità. Buon compagno di carne brasate e alla griglia</i>		
Quattromani Barrique, 2013/15		96.-
Merlot Prodotto in collaborazione tra le cantine: Tamborini, Delea, Brivio, Gialdi		
<i>La collaborazione tra Angelo, Claudio, Feliciano e Guido dà vita ad un vino di qualità che rappresenta la piena espressione della terra Ticinese e del suo vitigno principe. Dal gusto pieno ed avvolgente con tannini morbidi si beve al meglio in calici ampi in abbinamento a carni rosse, arrostiti, cacciagione e salumi</i>		

VINI ROSSI ITALIA

	<u>CHF 1dl</u>	<u>CHF 7.5dl</u>
Nebbiolo d'Alba DOC, 2017	6.50	41.-
Nebbiolo Azienda Agricola Lodali Walter, Piemonte		
<i>Dopo la vinificazione viene affinato in botti di rovere francese e di slavia. Dal colore rosso rubino, luminoso con sfumature di granata, presenta un naso fine ma persistente con note floreali. Sapore pieno e rotondo che ben si addice a paste e verdure, arrosti o formaggi</i>		
Curtefranca Rosso DOC, 2017 		49.-
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Barone Pizzini, Lombardia		
<i>Nasce da diversi vitigni che si completano e si esaltano a vicenda; il Merlot stempera l'aggressività e la struttura del Cabernet sauvignon, mentre il Cabernet franc apporta profumi erbacei ed eterei</i>		
Barbera d'Alba DOC, 2018		44.-
Barbera Azienda Agricola Lodali Walter, Piemonte		
<i>Vino rosso fruttato, ben bilanciato. Nel bicchiere questo Barbera d'Alba brilla di un bel rosso rubino. Al naso e al palato convince con un delicato ma intenso aroma di frutti rossi</i>		
Barberesco Rocche dei 7 fratelli DOCG, 2015		61.-
Nebbiolo Azienda Agricola Lodali Walter, Piemonte		
<i>Dopo un'affinatura di 18 mesi in botti di rovere francesee 6 mesi in bottiglia, questo vino si presenta ricco ed armonico, gradevolmente tannico. Ottimo accompagnamento per selvaggina e preparazioni con tartufi. Si gusta al meglio decantato</i>		
Ripasso della Valpolicella DOC, 2016	5.00	33.-
Sangiovese, Corvina, Rondinella, Molinara Brigaldara, Veneto		
<i>Il piccolo dominio si trova nel cuore del Roero e vanta una seria tradizione vitivinicola. Questo vino dal profumo intenso una struttura ben definita seduce con eleganza. La linea a Guidobono è chiara: fine, elegante e raffinato</i>		
Case Vecie Amarone Valpolicella DOCG, 2010		85.-
Corvina, Rondinella, Corvinone Brigaldara, Veneto		
<i>La tradizione di appassire le uve è vecchia di 2000 anni in Valpolicella. Lo si faceva per dare ricchezza e concentrazione ai vini. Anche per questo vino che prende il nome dall'omonimo vigneto, viene utilizzata. Con un bouquet molto maturo al naso presenta tutte le caratteristiche tipiche di un amarone. Per questo motivo si è guadagnato due bicchieri sulla guida Gambero Rosso</i>		
Cesanese, 2014	8.00	58.-
Cesanese Ômina Romana, Lazio		
<i>Questo vino prodotto da una varietà autoctona del Lazio presenta un colore rosso rubino trasparente. Al naso troviamo frutti di bosco, agrumi e note di spezie. È un vino fresco al palato morbido e con tannini vellutati. Un'ottimo esemplare di questa regione vitivinicola</i>		

Rossobastardo IGT, 2015 41.-

Sangiovese, Merlot, Cabernet

Alaria Vini, Gualdo Cattaneo, Umbria

La morbidezza formidabile è sorretta da un'adeguata freschezza e da una sapidità che ben incarna il territorio; il vino risulta equilibrato e armonico.

Persistente, il gusto è pienamente corrispondente al naso

Morellino di Scansano DOCG, 2016 42.-

Sangiovese, Merlot, Alicante

Azienda Caparzo, Toscana

Storicamente il nome locale per il Sangiovese deriva da quello di alcuni cavalli, detti morelli, dei quali ricorda il vigore e l'intensità del manto. Il "Morello" ha così dato origine al vino Morellino di Scansano, riconosciuto Docg dal 2007. Intense note di liquirizia si mescolano a frutti di sottobosco. Un rosso sapido, armonico e persistente per accompagnare piatti saporiti

Chianti Classico Riserva DOCG, 2016 48.-

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

Rocca delle Macie, Famiglia Zingarelli

Dal colore rosso rubino che sfuma al granato con l'invecchiamento. Il naso esordisce con sentori fruttati in evidenza e una speziatura gradevole a completarla. Ottima finezza come anche l'intensità. Il sorso è pieno, ricco con gli aromi di frutta che emergono netti. Buona la freschezza e la sapidità. Un campione in tutti gli abbinamenti classici dei Chianti ma è con la carne rossa alla griglia che si esalta

Ruit Hora Bolgheri DOC, 2016 7.00 46.-

Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah

Caccia al Piano, Toscana

150cl 90.-

Questo vino le quali uve vengono sempre ancora raccolte a mano, rispecchia le caratteristiche dell'annata che con un'estate fredda e un autunno mite ed asciutto ha reso possibile ottenere un vino di qualità fine ma non opulente. Note fruttate fresche si alternano alle spezie. Vino di grande morbidezza con un finale pulito

Guidalberto Tenuta S. Guido, 2014 88.-

Cabernet, Merlot

Tenuta San Guido, Toscana

Le condizioni climatiche e la conseguente lenta maturazione hanno consentito l'ottenimento di un vino armonico con una spiccata eleganza in perfetto stile San Guido. Dopo un invecchiamento di 15 mesi in barriques ed un ulteriore affinamento in vetro questo ottimo esemplare toscano è pronto per accompagnare primi piatti, carne rossa e selvaggina

Natura DOC, 2013  36.-

Cannonau

Meloni, Sardegna

Questo vino prodotto da uva che nel resto del mondo è nota come "grenache" è un tipico esempio di vino sardo, con la particolarità che la cantina è biologica. Dal colore rosso intenso, con aromi di bacche si sposa con carni grigliate e formaggi stagionati

Giato DOC, 2017 6.00 39.-

Nero d'Avola Perricone

Centopassi, Sicilia

Frutto delle uve autoctone più rappresentative della Sicilia e del lavoro di dedicati viticoltori che con instancabile passione favoriscono il recupero e la valorizzazione del territorio. Il tutto nel rispetto dell'ambiente

VINI INTERNAZIONALI

CHF 1dl

CHF 7.5dl

Francia

Château Tour de Mirambeau AOC

34.-

Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle
Despaigne, Bordeaux, Entre-Deux-Mers

Consigliamo questo vino per piatti a base di asparagi, pesce, crostacei e olive. E' anche delizioso come aperitivo, con formaggi freschi e caprini

Sancerre blanc Grande Réserve

58.-

Sauvignon Blanc

Domaine Henri Bourgeois

Un vino che offre un bouquet espressivo e distintivo che unisce pompelmo, ananas e fiori bianchi. Al palato, ben cesellato, rivela ricchezza e pienezza, complessità e lunghezza. La sua persistenza e armonia sono radicate nell'esposizione e nella qualità del terroir

Fleurie AC, 2016

41.-

Gamay

Joseph Drouhin, Beaujolais

La prima impressione al naso: frutti di bosco maturi e dolci. Questa impressione è poi completata da un aroma complesso ed elaborato.

Preludio di successo per un tipico e classico Gamay. Con la sua struttura fruttata, profonda ed equilibrata, questo Fleurie convince anche al palato. Il finale è consistente, persistente e armonico. È un Joseph Drouhin che trasmette un vero piacere di bere

Heritage de Chasse Spleen

62.-

en Moulis en Médoc 2015

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Château Chasse Spleen – Bordeaux Haut-Médoc

L'eredità ed il secondo vino di Château Chasse-Spleen, una splendida veste rosso granato, chiara e lucida, si dispiega al naso con aromi di vaniglia e cannella.

L'ingresso in bocca è chiaro e si riconoscono sottili note di amarena. Il vino offre una bella vastità e un lungo finale con una nota di ciliegia

Spagna

Ferratus DO, 2012

42.-

Tempranillo

Bodegas Cuevas Jimenez

Il Ferratus si presenta con un ricco colore rosso porpora. Al naso si avverte un complesso profumo di frutti di bosco, frutta secca, cacao e toni di rosa. Al palato è vellutato e succoso con aromi di ciliegie, cioccolato e prugne e ha una lunghezza meravigliosa

Marocco

Tandem Rouge, 2016

49.-

Syrah

Alain Graillot – Jacques Poulain, Marocco

Il Tandem Rouge è il risultato della collaborazione tra i due grandi vinificatori Alain Graillot e Jacques Poulain, che hanno trovato condizioni eccellenti a nord di Casablanca. Questo vino mostra aromi di frutta molto matura e spezie. I tannini fini gli conferiscono una piacevole freschezza

CHF 1dl CHF 7.5dl

Libano

Musar Jeune Rouge, 2014  56.-

Cabernet Sauvignon, Carignan, Cinsault
Château Musar, Beeka Valley

Rosso intenso, note fresche di ciliegia e viola al naso. Aromi pieni al palato di frutta fresca estiva, accompagnati da tannini morbidi, un'acidità equilibrata e spezie. Château Musar è stato fondato da G. Hochar nel 1930 nelle vecchie cantine di un castello del XVIII secolo. L'allora ventenne francese si è ispirato ai suoi viaggi a Bordeaux e alla tradizione vitivinicola libanese di oltre 6000 anni fa

Sudafrica

Badenhorst Secateurs Red, 2013 56.-

Cinsault, Syrah, Grenache, Mourvèdre
Badenhorst Family Wines, Swartland

Il 2013 di questo vino a denominazione. ha il potenziale per invecchiare con grazia per i prossimi dieci anni. I tannini sono prominenti e rinfrescanti. Con note complesse di pepe, liquirizia, profumo e ciliegie nere. Il palato abbastanza denso di lavanda e frutti a bacca scura. Il finale è asciutto con tannini ben strutturati che terminano con sapori di ribes

Chile

Premier Reserva, 2015 36.-

Carmenère
Vina Carmen

Questo Carmenère vi invita a bere con il suo colore rosso rubino violaceo intenso. Il profumo è fruttato, con forti note di frutti di bosco e una nota di pepe. Al palato, il cioccolato si accompagna a raffinate note legnose, completando meravigliosamente questo vino di media intensità. Ottimo abbinato a piatti leggermente piccanti o asiatici

Nuova Zelanda

TeMata Estate, Sauvignon Blanc, 2017 6.50 44.-

Sauvignon Blanc
TeMata Estate – Hawke's Bay

Hawke's Bay è un posto molto speciale per il vino. Lo spettro di pendii e differenze climatiche, la bassa umidità e l'abbondante luce, offrono ai viticoltori le condizioni ottimali. Color limone, questo vino apre con un bouquet di frutti tropicali. Con note di uva spina, pere ed erbe estive il palato è generoso e secco. Il finale equilibrato e delicato arrotonda questo vino che ben si addice a piatti di pesce importanti o come aperitivo

VINI DA DESSERT

Bacca d'Oro Passito Liquoroso IGT CHF 4cl CHF 50cl
8.00 39.-

Zibibbo, Grillo
Fondo Antico

Vino passito ottenuto da uve lasciate maturare sulla pianta. Lo Zibibbo all'olfatto regala note aromatiche e calde mentre il Grillo aggiunge un'acidità che rinfresca il gusto. Da provare con dolci tradizionali siciliani o con formaggi mediamente stagionati

Mino bianco del Ticino DOC Dolce 9.00 43.-

Chardonnay, Sauvignon Blanc, Sémillon
Gialdi, Mendrisio

Questo vino dal colore giallo dorato brillante ha un profumo complesso fruttato che ricorda l'albicocca e gli agrumi, con sentori di spezie. Il sapore è intenso ed armonioso con un buon equilibrio tra dolcezza ed acidità ed un finale leggermente salato e persistente