



i T I G L I  
simone padoan

La Nostra è una modesta Cantina frutto di scelte mirate...  
Il rispetto che abbiamo per la materia prima,  
per la sua pura e genuina provenienza, ci ha portato ad una  
Carta Vini che dedica ampio spazio ai produttori “**Naturali**”.

## **Spumanti Italia**

### **Veneto**

#### **Daniele Piccinin - S. G. Ilarione**

Arione Spumante, 2014 (Durella) 28 euro

#### **Fongaro – Roncà (Vr)**

Durello Metodo Classico DOC Riserva (Durella) 30 euro

#### **Casa Belfi, Cantine Armani- San Polo di Piave (Tv)**

Prosecco DOC Colfondo, 2015 (Glera) 20 euro

### **Lombardia**

#### **Az. Agr. il Pendio - Monticelli Brusati (Bs)**

Brusato Franciacorta DOCG pas dosè, 2011 (Chardonnay) 36 euro

Brusato Franciacorta Rosè Metodo Classico pas dosè, 2011 (Pinot nero)  
40 euro

#### **Cà del Vent - Campiani di Cellatica (Bs)**

VSQ l'Escluso Brut pas operè, 2011 (Chardonnay, Pinot nero) 45 euro

## **Spumanti Esteri**

### **Alsazia**

#### **Binner - Ammerschwihr**

Cremant d'Alsace Extra Brut KB, 2010 (Auxerrois, pinot gris e pinot blanc)

## **Champagne**

### **Prèvest Jérôme – Reims**

Champagne Les Beguines Extra Brut (Pinot Meunier)	100 euro
Champagne Rosè Fac - Simile Extra Brut (Pinot Meunier)	150 euro

### **Andrè Beaufort - Ambonnay**

Champagne Brut Gran Cru Mill.2008 (Pinot nero, Chardonnay)	110 euro
Champagne Brut Gran Cru Rosè (Pinot nero, Chardonnay)	100 euro

### **Egly-Ouriet - Ambonnay**

“Les Vignes de Vrigny” Brut Premier Cru (Pinot Meunier)	90 euro
Tradition Grand Cru (Pinot Noir, Chardonnay)	90 euro

### **Larmandier Bernier - Vertus**

“Latitude”, Blanc de Blancs 1er Cru Extra Brut (Chardonnay)	75 euro
“Terre de Vertus”, Blanc de Blancs non Dosè 1er Cru (Chardonnay)	85 euro

## **Champagne**

### **Fleury – Courteron**

Blanc de Noirs Brut (Pinot nero)

68 euro

Rosè de Saignée (Pinot nero)

75 euro

### **Benoit Lahaye – Bouzy**

“Nature” Grand Cru Zero (Pinot nero, Chardonnay)

75 euro

## **Vini Bianchi Italia**

### **Georgia**

#### **Our Wine - Kakheti**

Rkatsiteli Gran Cru Tsarapi, 2013 (Rkatsiteli bianco) 40 euro

### **Veneto**

#### **La Bianca - Gambellara (Vi)**

Masieri Bianco, 2016 (Garganega, Trebbiano no solfiti aggiunti) 15 euro

Pico, 2015 (Garganega no solfiti aggiunti) 30 euro

#### **Daniele Piccinin - S. G. Ilarione (Vr)**

Bianco dei Muni, 2014 (Chardonnay, Durella) 16 euro

#### **Filippi - Castelcerino (Vr)**

Soave Vigne della Brà, 2013 (Garganega 20 mesi sui lieviti) 20 euro

#### **Anselmi - Monteforte d'Alpone (Vr)**

San Vincenzo, 2015 (Garganega, Chardonnay, Sauvignon) 23 euro

#### **Gini - Soave (Vr)**

Soave Classico, 2015 (Garganega, Trebbiano Soave) 22 euro

## **Vini Bianchi Italia**

### **Trentino**

#### **Foradori - Mezzolombardo (Tn)**

Fuoripista Pinot Grigio, 2015 (Pinot grigio) 40 euro

#### **Pranzegg Weingut - Bolzano**

Caroline, 2014 (Sauvignon, Chardonnay, Viognier, Manzoni Bianco) 23 euro

### **Friuli**

#### **Gravner Josko - Loc. Lenzuolo Bianco - Oslavia**

Ribolla Anfora, 2007 (Ribolla) 80 euro

Bianco Breg Anfora, 2007 (Sauvignon, Chardonnay, Pinot Grigio,  
Riesling Italic) 80 euro

#### **Franco Terpin – San Floriano del Collio - Gorizia**

Quinto Quarto Bianco, 2015 (Sauvignon, Chardonnay, Pinot Grigio) 23 euro

### **Piemonte**

#### **Cascina degli Ulivi – Novi Ligure (AI)**

Ivag, 2015 (Cortese senza Solforosa aggiunta) 22 euro

## **Emilia Romagna**

### **Camillo Donati - Arola**

Malvasia Frizzante, 2015 (Malvasia)

19 euro

## **Marche**

### **Fattoria San Lorenzo - Montecarotto**

Campo delle Oche Riserva Classico Superiore, 2013 (Verdicchio)

30 euro

## **Abruzzo**

### **Emidio Pepe - Torano Nuovo**

Trebbiano, 2015 (Trebbiano)

43 euro

Pecorino, 2014 (Pecorino)

70 euro

## **Campania**

### **Cantina Giardino - Ariano Irpino**

Sophia, 2014 (Fiano)

32 euro

Adam, 2012 (Greco)

22 euro

## **Sardegna**

### **Panevino - Isola dei Nuraghi**

Alvas, 2008 (Retallada, Nuragus, Semidano, Vermentino, Malvasia  
Nasco, Vernaccia)

47 euro

## **Vini Rossi Italia**

### **Veneto**

#### **La Biancara - Gambellara**

Rosso Masieri, 2015 (Merlot, Cabernet, Tai Rosso senza solfiti)	18 euro
So San, 2013 (Tai Rosso senza solfiti aggiunti)	40 euro
Merlot, 2013 (Merlot senza solfiti aggiunti)	43 euro

#### **Daniele Piccinin - S. G. Ilarione**

Rosso dei Muni, 2015 (Cabernet-Sauvignon, Merlot)	18 euro
---	---------

#### **Azienda Agricola Marion - San Martino B. A.**

Valpolicella Classico Borgomarcellise 2015	15 euro
Valpolicella Superiore Marion 2013	30 euro

### **Trentino**

#### **Foradori - Mezzolombardo (Tn)**

Teroldego IGT, 2014 (Teroldego)	25 euro
Teroldego Sgarzon IGT, 2015 (Teroldego)	39 euro

#### **Pranzegg Weingut - Bolzano**

Campill, 2014 (Schiava)	30 euro
-------------------------	---------



## **Piemonte**

### **Erbaluna - La Morra (Cu)**

Barolo, 2012 (Nebbiolo)

48 euro

## **Emilia Romagna**

### **Camillo Donati – Arola**

Lambrusco, 2013 (Lambrusco)

20 euro

## **Toscana**

### **Podere Santa Maria – Montalcino (Si)**

Selvarella, 2015 (Sangiovese senza solfiti aggiunti)

25 euro

## **Puglia**

### **Natalino Del Prete – San Donaci, (Br)**

Anne, 2015 (Negroamaro senza solfiti aggiunti)

25 euro

## **Sicilia**

### **Frank Cornelissen - Solicchiata, Etna**

Contadino IGT, 2014 (varie uve) 26 euro

Munjebel Rosso IGT, 2014 (Nerello Mascalese) 40 euro

### **Azienda agricola Arianna Occhipinti - Vittoria (Rg)**

Frappato di Vittoria, 2013 (Frappato) 40 euro

SP68 Rosso, 2014 (Frappato, Nero d'Avola) 25 euro

## **Sardegna**

### **Panevino - Isola dei Nuraghi**

Pikadè, 2013 (Monica, Carignano) 40 euro

## **Vini Bianchi Esteri**

### **Germania**

#### **Van Volxem - Mosel**

Riesling Saar Trocken, 2015 (Riesling) 28 euro

#### **Wittman - Rheinhessen**

Riesling Trocken, 2015 (Riesling) 29 euro

### **Francia**

#### **Borgogna**

##### **Pierre Morey - Meursault**

Aligote, 2014 ( Aligote) 26 euro

##### **Beaufort Amaury**

Les Larmes de Divona Bourgogne Tonerre, 2012 (Chardonnay) 40 euro

#### **Loira**

##### **Philippe Foreau Domaine du Clos Naudin - Touraine**

Vouvray Sec, 2013 (Chenin Blanc) 39 euro

##### **Clos des Treilles - Sainte Radegonde**

Anjou blanc "Attention Chenin Mechant" AOC, 2015 (Chenin Blanc) 32 euro

## **Francia**

### **Provenza**

#### **Domaine Milan - St Remy de Provence**

Vin de France Le Grand Blanc, 2012/2013 (Grenache Blanc, Rolle, Roussanne, Chardonnay, Muscat)

39 euro

#### **Scea de Quintaine - Clessè**

Macon Villages Guillemot-Michel, 2014 (Chardonnay)

40 euro

## **Alsazia**

### **Binner - Ammerschwih**

Riesling non filtrè, 2015 (Riesling)

35 euro

## **Spagna**

### **Rioja**

#### **López de Heredia**

Vina Gravonia, 2006 (Viura)

35 euro

## **Vini Rossi Esteri**

### **Francia**

#### **Borgogna**

##### **Domaine Catherine et Dominique Derain - Saint Aubin**

“Le Ban”, AOC 2012 (Pinot Noir)

70 euro

#### **Loira**

##### **Nathalie Gaubicher - Marcon**

Patapon, 2013 (Pinot d’Aunis senza solfiti aggiunti)

30 euro

##### **Domaine Des Roches Neuves - Saumur**

Saumur Champigny “Terres Chaudes”, 2015 (Cabernet Franc)

27 euro

#### **Provenza**

##### **Domaine Milan - St Remy de Provence**

Le Vallon Rouge, 2008 (Grenache noir, cabernet sauvignon, cinsault  
mourvèdre)

25 euro

### **Spagna**

#### **Rioja**

##### **López de Heredia**

Vino Cubillo Tinto, 2007 (Tempranillo, Grenache, Mazuelo e Graciano)

32 euro

## **Vini da Dessert Italia**

### **Veneto**

#### **La Bianca - Gambellara**

Recioto, 2011 (0,5 l)

40 euro

#### **Spillare Davide - Gambellara**

Dolce Racrei, 2015 (Garganega, 0,75 l)

28 euro

#### **Gini - Soave**

Col Foscarin Recioto Classico, 2008 (Garganega, 0,75 l)

35 euro

### **Germania**

#### **Weingut Schadler - Pfalz**

Riesling Auslese, 2013 (Riesling 0,5l)

30 euro

## **Le Birre**

### **Birrificio 32**

#### **CURMI 0,75 I**

Birra bianca frutto di un'antica combinazione di spezie e cereali; freschezza acidula e gradevolezza piccante(5,8% vol)

14 euro

#### **OPPALE 0,75 I**

Birra Ale opalescente; generosa luppolatura con profumi intensi di frutto maturo (5,5% vol)

14 euro

#### **AUDACE 0,75 I**

Bionda speziata; il sapore secco e l'amaro sviluppano un calore piacevole e armonioso (8,4% vol)

14 euro

#### **ATRA 0,75 I**

Scura doppio malto, aromatica con sapore che evolve con l'invecchiamento (7,3% vol)

14 euro

## **Birrificio Italiano**

### **TIPOPILS 0,33l SPINA**

Iniziale profumo di luppolo sgrumato ed erbaceo con note fresche di lievito insieme ad un floreale di camomilla e tarassaco. (5,2% vol)

4,50 euro

### **WEIZEN 0,75l**

Colore giallo paglierino, bellissima schiuma bianca, pannosa e persistente. Naso fresco e profumato di banana e spezie(chiodo di garofano) con note erbacee da luppolo e di frutta esotica. Al gusto leggero dolce iniziale seguito da un marcato acidulo e finale sottilmente amaro. (5% vol)

14 euro

### **BIBOCK 0,75l**

Naso fresco e profumato di albicocca, pesca e frutti di bosco con luppolo erbaceo e speziato/resinoso tipicamente english. Il malto porta sentori di nocciola, caramello e miele di castagno. (6,2%)

14 euro



## **Le Birre**

### **Matthias Muller**

#### **LA BIANCA 0,75 l**

Birra bianca artigianale prodotta secondo un antico sistema bavarese usando frumento e farro(4,8% vol)

14 euro

### **La Gastaldia**

#### **GAST 0,75 l**

Tipica Pils chiara, fresca e aromatica; piacevole sapore di luppolo e miele d'acacia (5% vol)

14 euro

#### **KLOSTER 0,75 l**

Ambrata prodotta con acqua delle Sorgenti Schievenin; morbida e gustosa con retrogusto di caramello e sentori di liquirizia (5,5% vol)

14 euro

## **GUEUZE LAMBIC - BELGIO**

**Birra a fermentazione spontanea con caratteristico sapore acido, aroma fruttato e gusto secco.**

### **3 Fontainen Oude Gueuze**

Lambic con aromi robusti gusto acido e delicatamente fruttato ottenuta

miscelando lambic di 1,2 e 3 anni di età (6%)

0,75l 20 euro

0,375l 10 euro

### **Boon Oude Gueuze 0,75l**

Birra con prevalenza di lambic giovani che la rendono effervescente con

aroma di freschezza. Gusto iniziale di lievito che si apre ad un'acidità

tipica da champagne e finisce con una nota amara di erbe

come menta e salvia (7%)

18 euro

### **Boon Mariage Parfait 0,75l**

La Oude Gueuze Mariage Parfait ha un aroma di menta e un attacco morbido

Aromi di vaniglia del rovere americano a metà palato, un'intensità che emerge

gradatamente e acidità nel finale. (8%)

20 euro

### **3 Fontaine Kriek 0,375l**

Birra Lambic con aggiunta di ciliegie (6,5%)

15 euro

## **Bevande Bottiglia**

<b>Lurisia</b> Chinotto	275ml	3,50 euro
<b>Lurisia</b> Aranciata	275ml	3,50 euro
<b>Lurisia</b> Gazzosa	275ml	3,50 euro
<b>CocaCola</b>	250ml	2,50 euro
<b>Lemonsoda</b>	200ml	2,50 euro
<b>The</b> al limone	330ml	2,50 euro
<b>Birra Bianca</b> Matthias Muller	330ml	4 euro
<b>Birra Brauerei Ott Weizen</b>	500ml	5 euro
<b>Birra Brauerei Ott Pils</b>	500ml	5 euro
<b>Forst Kronen</b> bionda	330ml	3,50 euro
<b>Forst Sixstus</b> rossa	330ml	3,50 euro