



iTIGLI  
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”**.

## **Vini Bianchi Italia**

### **Veneto**

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

Sassaia, 2017 (Garganega no solfiti aggiunti)

22 euro

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

Bianco dei Muni, 2016 (Chardonnay, Durella, Pinot grigio)

17 euro

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

Vigne della Bra, (18 mesi sui lieviti) 2016 (Garganega)

24 euro

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

San Vincenzo, 2016 (Garganega, Chardonnay, Sauvignon)

24 euro

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

Soave Classico, 2016 (Garganega, Trebbiano Soave)

24 euro

## **Vini Bianchi Italia**

### **Emilia Romagna**

#### **Camillo Donati - Arola**

Malvasia Frizzante, 2017 (Malvasia)

24 euro

### **Trentino**

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

Fontanasanta Manzoni Bianco, 2017 (Incrocio Manzoni)

26 euro

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

Caroline, 2015 (Sauvignon, Chardonnay, Viognier, Manzoni Bianco)

45 euro

### **Piemonte**

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

Filagnotti, 2015 (Cortese senza Solfiorosa aggiunta)

37 euro

### **Lazio**

#### **Le Coste - Gradoli (Vt)**

Bianco 2016 (Procanico, Malvasia)

34 euro

## **Abruzzo**

### **Emidio Pepe – Torano Nuovo**

Trebbiano d’Abruzzo, 2016 (Trebbaino)

46 euro

## **Marche**

### **Fattoria San Lorenzo - Montecarotto (An)**

Verdicchio classico “Le Oche”, 2016 (Verdicchio)

34 euro

## **Campania**

### **Cantina Giardino – Ariano Irpino**

Gaia, 2015 (Fiano)

39 euro

## **Sicilia**

### **Vino di Anna - Solicchiata, Etna**

Vino di Anna bianco, 2016 (Grecanico, Caricante, varie uve)

38 euro

## **Sardegna**

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

Alvas, 2016 (Retallada, Nuragus, Semidano, Vermentino, Malvasia  
Nasco, Vernaccia)

59 euro

## **Vini Bianchi Esteri**

### **Georgia**

#### **Nika Bakhia - Kakheti**

Rkatsiteli Dato Noah, 2016 (Rkatsiteli bianco in anfora)

46 euro

### **Germania**

#### **Wittman - Rheinhessen**

Riesling Trocken, 2017 (Riesling)

30 euro

### **Austria**

#### **Strohmeier - St Stefan-Stiria**

Weiss n°7.1, 2016 (Pinot bianco, Chardonnay)

44 euro

## **Francia**

### **Alsazia**

#### **Binner - Ammerschwihr**

Riesling non filtrè, 2016 (Riesling) 35 euro

### **Languedoc-Roussillon**

#### **Matassa - Cote du Roussillon**

Cuvèe Marguerite, 2017 ( Moscato d'Alessandria, Macabeu, Muscat a petit grain) 46 euro

#### **Doamine Gauby - Calce**

Calcinaires, 2017 (Muscat, Macabeu, Vermentino, Chardonnay) 32 euro

### **Loira**

#### **Domaine des Roches Neuves - Saumur**

Saumur Blanc "l'Insolite", 2017 (Chenin Blanc) 47 euro

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

Vouvray Sec, 2017 (Chenin Blanc) 48 euro

#### **Frantz Saumon - Montlouis-Sur**

Vin de Frantz, 2017 (Chenin Blanc) 25 euro

### **Borgogna**

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

Chardonnay, 2016 (Chardonnay) 46 euro

## **Vini Rossi Italia**

### **Veneto**

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

|   |         |
|---|---------|
| Rosso Masieri, 2016 (Merlot, Cabernet, Tai Rosso senza solfiti) | 19 euro |
| So San, 2015 (Tai Rosso senza solfiti aggiunti)                 | 43 euro |
| Merlot, 2015 (Merlot senza solfiti aggiunti)                    | 43 euro |

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

|                                   |         |
|-----------------------------------|---------|
| Pinot Nero IGT, 2016 (Pinot Nero) | 34 euro |
|-----------------------------------|---------|

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

|  |         |
|--|---------|
| Valpolicella Classico Borgomarcellise 2014 | 18 euro |
| Valpolicella Superiore Marion 2012         | 30 euro |

### **Trentino**

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

|                             |         |
|-----------------------------|---------|
| Teroldego, 2016 (Teroldego) | 27 euro |
|-----------------------------|---------|

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

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| Campill, 2015 (Schaiva) | 39 euro |
|-------------------------|---------|

## **Lombardia**

### **Lino Maga - Broni**

Barbacarlo, 2002 (Croatina, Uva Rara, Vespolina) 65 euro

### **Ar.pe.pe - Sondrio**

Sassella ris. "Stella Retica" DOCG, 2015 (Chiavennasca Nebbiolo) 40 euro

## **Piemonte**

### **Tenuta Migliavacca - San Giorgio Monferrato (Al)**

Grignolino, 2017 (Grignolino) 22 euro

## **Lazio**

### **Le Coste - Gradoli (Vt)**

Rosso di Gaetano, 2017 (Sangiovese, Syrah) 22 euro

## **Sicilia**

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

Frappato di Vittoria, 2016 (Frappato) 40 euro

### **Vino di Anna - Solicchiata, Etna**

Palmentino, 2016 (Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio) 23 euro



## Vini Rossi Esteri

### Austria

#### **Strohmeier - St Stefan-Stiria**

Rot n°7, 2016 (Zweigelt, Blauer, Wildbacher)

47 euro

### Francia

#### **Borgogna**

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

“Le Ban”, AOC 2013 (Pinot Noir)

70 euro

#### **Loira**

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

Saumur Champigny “Marginale”, 2016 (Cabernet Franc)

65 euro

### Languedoc-Roussillon

#### **Matassa - Cote du Roussillon**

Coume de l’Olla Rouge, 2017 (Grenache Noir, Grenache Gris, Macabe)

33 euro

#### **Doamine Gauby - Calce**

Calcinaires, 2017 (Carignano, Syrah, Grenache )

32 euro

### Spagna

#### **Andalusia**

#### **Bodega Barranco Oscuro - Càdiar**

La Traviesa Tinto, 2016 (Gamacha)

22 euro

## **Vini da Dessert Italia**

### **Veneto**

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

Passito Monte Sorio, (Garganega 0,5 l)

48 euro

#### **Gini - Soave**

Col Foscarin Recioto Classico, (Garganega, 0,5 l)

35 euro

### **Emilia Romagna**

#### **Camillo Donati - Arola**

Malvasia Dolce Frizzante, 2017 (Malvasia)

25 euro

## **Vini da Dessert Esteri**

#### **Schadler - Pfalz**

Rieslaner Auslese, 2017 (Riesling 0,5 l)

25 euro

## **Spumanti Italia**

### **Veneto**

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

Arione Spumante, 2015 (Durella)

28 euro

#### **Fongaro – Roncà (Vr)**

Durello Metodo ClassicoDOC (Durella)

30 euro

### **Lombardia**

#### **Cà del Vènt - Cellatica (Bs)**

VSQ Brut Pensiero pas operè, 2014 (Chardonnay)

53 euro

## **Spumanti Esteri**

### **Alsazia**

#### **Binner - Ammerschwihr**

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

48 euro

### **Austria**

#### **Strohmeier - St Stefan-Stiria**

Pet Nat Rosè, 2015 (Blauer, Wildbacher)

32 euro

## Champagne

### **Andrè Beaufort - Ambonnay**

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

Champagne Brut Gran Cru Rosè (Pinot nero, Chardonnay) 100 euro

### **Ulysse Collin - Congy**

“Les Roises” Blanc de Blancs Extra Brut (Chardonnay) 165 euro

### **Jerome Prevost - Gueux**

Champagne “La Closerie” Blanc de Noirs extra brut (Pinot Meunier) 130 euro

Champagne “Fac Simile” rosè (Pinot Meunier) 180 euro

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

“Les Vignes de Vrigny” Brut Premier Cru (Pinot Meunier) 100 euro

Tradition Grand Cru (Pinot Noir, Chardonnay) 100 euro

## **Champagne**

### **Tarlant - Oeuilly**

Champagne Brut Tradition (Pinot Noir 56%, Meunier 39%, Chardonnay 5%)  
70 euro

### **Jeunaux Robin - Talus-Saint-Prix**

“Eclats de Meuliere” Extra Brut (Meunier 60%, Pinot Noir 30%, Chardonnay 10%)  
50 euro

### **Perseval Farge - Chamery**

Champagne Nature Premier Cru (Chardonnay)  
65 euro

### **Legras Jack - Chouilly**

Cuvée “La Pointue” Reserve Grand Cru (Chardonnay)  
55 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 |

**Birra Bianca** Matthias Muller 330ml 4 euro

**Golden Ale** bionda 330ml 4,50 euro

**Red Ale** rossa 330ml 4,50 euro

**Pop Baladin** bionda 330ml 4euro

## **Birrificio Italiano**

### **TIPOPILS 0,44l SPINA**

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

5 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**

### **Birrificio 32**

#### **CURMI 0,75 l**

Birra bianca frutto di un'antica combinazione di spezie e cereali; freschezza acidula e gradevolezza piccante(5,8% vol) 14 euro

#### **OPPALE 0,75 l**

Birra Ale opalescente; generosa luppolatura con profumi intensi di frutto maturo (5,5% vol) 14 euro

#### **AUDACE 0,75 l**

Bionda speziata; il sapore secco e l'amaro sviluppano un calore piacevole e armonioso (8,4% vol) 14 euro

#### **ATRA 0,75 l**

Scura doppio malto, aromatica con sapore che evolve con l'invecchiamento (7,3% vol) 15 euro



## **Le Birre**

### **Matthias Muller**

#### **LA BIANCA 0,75 I**

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

14 euro

### **Fabbrica Birra Perugia**

#### **GOLDEN ALE 0,75 I**

Birra di colore chiaro, profumi freschi, gusto vivace e ricco di sapore. Prodotta con il metodo dell'alta fermentazione, è ispirata ad uno stile inglese che unisce gusto e bevibilità (5,2% vol)

14 euro

#### **RED ALE 0,75 I**

Colore ambrato per una birra dai profumi intensi. Prodotta con il metodo dell'alta fermentazione (6% vol)

14 euro

## **GUEUZE LAMBIC - BELGIO**

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

### **3 Fonteynen Oude Gueuze 0,75l**

Lambic con aromi robusti gusto acido e delicatamente fruttato ottenuta miscelando lambic di 1,2 e 3 anni di età (6%) 20 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%) 20 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

### **Cuvée de Ranke 0,75l**

Blend tra un classico De Ranke e un lambic del birrificio Girardin. Birra pulita, secca, amara, acida di gran equilibrio (7%) 20 euro