



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 (Vr)

Arione Spumante, 2016 (Durella) 30 euro

Casa Cecchin – Agugiana (Vi)

Durello Metodo Classico Riserva, mill 2011 (Durella) 40 euro

Lombardia

Cà del Vènt - Campiani di Cellatica (Bs)

VSQ Brut “Sogno” pas operè, 2013 (Chardonnay) 60 euro

Spumanti Esteri

Alsazia

Binner - Ammerschwihr

Cremant d’Alsace Extra Brut KB, 2011 (Auxerrois, pinot gris e pinot blanc) 48 euro

Champagne

Andr  Beaufort - Ambonnay

Champagne Brut Grand Cru Mill.2010 (Chardonnay)	100 euro
Champagne Brut Grand Cru Ros� (Pinot nero, Chardonnay)	100 euro

Jerome Prevost - Gueux

Champagne "La Closerie" Blanc de Noirs extra brut (Pinot Meunier)	140 euro
Champagne "Fac Simile" rosé (Pinot Meunier)	190 euro

Egly-Ouriet - Ambonnay

Tradition Grand Cru (Pinot Noir, Chardonnay)	100 euro
--	----------

Tarlant - Oeuilly

L' Aérienne Prestige Mill. 2004 (Chardonnay 70%, Pinot Noir 30%)	160 euro
--	----------

Francois Billion - Le Mesnil

Grand Cru Cuvée de R�serve (Chardonnay)	63 euro
---	---------

Perseval Farge - Chamery

Champagne Nature Premier Cru (Chardonnay 43%, Pinot Noir 32%, Pinot Meunier 25%)	65 euro
--	---------

Vini Bianchi Italia

Veneto

La Biancara - Gambellara (Vi)

Sassaia, 2018 (Garganega no solfiti aggiunti) 22 euro

Pico, 2017 (Garganega no solfiti aggiunti)) 32 euro

Daniele Piccinin - S. G. Ilarione (Vr)

Bianco dei Muni, 2018 (Chardonnay, Durella, Pinot grigio) 18 euro

Montemagro, 2017 (Durella) 20 euro

Anselmi - Monteforte d'Alpone (Vr)

San Vincenzo, 2018 (Garganega, Chardonnay, Sauvignon) 25 euro

Gini - Soave (Vr)

Soave Classico, 2018 (Garganega, Trebbiano Soave) 25 euro

CàRugate - Montecchia di Crosara (Vr)

Studio di Studio, 2016 (Trebbiano, Garganega) 42 euro

Filippi - Castelcerino (Vr)

Soave Vigne della Bra, 2018 (Garganega) 22 euro

Emilia Romagna

Camillo Donati - Arola

Malvasia Frizzante, 2018 (Malvasia) 24 euro

Trentino

Foradori - Mezzolombardo (Tn)

Fontanasanta Manzoni Bianco, 2018 (Incrocio Manzoni) 27 euro

Friuli Venezia Giulia

Gravner Josko - Loc. Lenzuolo Bianco - Oslavia

Ribolla Anfora, 2008 (Ribolla) 85 euro

Ribolla Anfora, 2010 (Ribolla) 85 euro

Radikon - Oslavia

Slatnik bianco, 2017 (Chardonnay, italico) 40 euro

Paraschos - Loc. Bucuie - San Floriano del Collio

Sauvignon, 2017 (Sauvignon) 47 euro

Piemonte

Cascina degli Ulivi – Novi Ligure (Al)

Filagnotti, 2017 (Cortese senza Solforosa aggiunta) 39 euro

Lazio

Le Coste - Gradoli (Vt)

Bianco R, 2017 (Procanico) 50 euro

Umbria

Cantina Marco Merli – Casa del Diavolo (Pg)

Venco, 2017 (Grechetto) 20 euro

Abruzzo

Emidio Pepe – Torano Nuovo

Trebbiano d'Abruzzo, 2016 (Trebbiano) 46 euro

Vini Bianchi Esteri

Georgia

Our Wine - Kakheti

Goruli Mtsvane, 2017 (Goruli Mtsvane bianco in anfora) 46 euro

Germania

Wittman - Rheinhessen

Riesling Trocken, 2018 (Riesling) 32 euro

Austria

Gut Oggau - Burgenland

Timotheus Weiss, 2018 (Gruner, Veltliner, Weissburgunder) 90 euro

Francia

Alsazia

Binner - Ammerschwihr

Riesling non filtrè, 2017 (Riesling) 36 euro

Schueller & Fils - Husseren les Chateaux

Pinot Blanc, 2016 (Pinot Bianco) 28 euro

Languedoc-Roussillon

Matassa - Cote du Roussillon

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

Francia

Philippe Foreau Domaine du Clos Naudin - Touraine

Vouvray Sec, 2017 (Chenin Blanc)

48 euro

Borgogna

Pierre Morey - Meursault

Chardonnay, 2015 (Chardonnay)

46 euro

Jura

Domanine de l'Octavin - Arbois

P'tit Poussot, 2017 (Chardonnay)

50 euro

Spagna

La Mancia

Bruno Ruiz - Toledo

De Sol a Sol, 2014 (Airèn)

46 euro

Vini Rossi Italia

Veneto

La Biancara - Gambellara (Vi)

Rosso Masieri, 2018 (Merlot, Cabernet, Tai Rosso) 20 euro

So San, 2015 (Tai Rosso senza solfiti aggiunti) 43 euro

Merlot, 2016 (Merlot senza solfiti aggiunti) 43 euro

Daniele Piccinin - S. G. Ilarione (Vr)

Pinot Nero IGT, 2018 (Pinot Nero) 32 euro

Daniele Portinari - Alonte (Vi)

Tai Rosso IGT, 2016 (Tai Rosso) 30 euro

Azienda Agricola Marion - San Martino B. A. (Vr)

Valpolicella Classico Borgomarcellise 2017, (Corvina, Rondinella) 18 euro

Valpolicella Superiore Marion 2015, (Corvina, Rondinella) 34 euro

Lombardia

Ar.pe.pe - Sondrio

Sassella ris. "Stella Retica" DOCG, 2015 (Chiavennasca Nebbiolo) 45 euro

Emilia Romagna

Camillo Donati - Arola

Lambrusco, 2018 (Lambrusco Maestri) 24 euro

Piemonte

Tenuta Migliavacca - San Giorgio Monferrato (Al)

Barbera del Monferrato, 2018 (Barbera) 20 euro

Lazio

Le Coste - Gradoli (Vt)

Rosso di Gaetano, 2017 (Sangiovese, Syrah)

30 euro

Sicilia

Frank Cornelissen - Solicchiata, Etna

Munjebel Rosso IGT, 2017 (Nerello Mascalese)

80 euro

Azienda agricola Arianna Occhipinti - Vittoria (Rg)

Frappato di Vittoria, 2017 (Frappato)

40 euro

Sardegna

Panevino - Isola dei Nuraghi

Axinna' e ixinau, 2017 (Uve autoctone)

46 euro

Vini Rossi Esteri

Francia

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, 2017-2018 (Grenache Noir, Grenache Gris, Macabe)

38 euro

Jura

Philippe Bornard - Pupillin

Le Garde Corps Rouge, 2015 (Trousseau)

66 euro

Vini Rosati Italia

Trentino

Foradori - Mezzolombardo (Tn)

Fuoripista, 2018 (Pinot Grigio)

41 euro

Lazio

Le Coste - Gradoli (Vt)

Rosato, 2018 (Aleatico)

45 euro

Vini Rosati Esteri

Libano

Chateau Musar - Ghazir

Musar Jeune Rosato, 2015 (Cinsault)

30 euro

Austria

Strohmeier - St Stefan-Stiria

Lys-rod n°30, 2019 (Blauer Wildbacher, Zweigelt)

38 euro

Vini da Dessert Italia

Veneto

La Biancara - Gambellara

Passito Monte Sorio, (Garganega 0,5 l)

50 euro

Gini - Soave

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

35 euro

Vini da Dessert Esteri

Schadler - Pfalz

Rieslaner Auslese, 2017 (Riesling 0,5 l)

27 euro

Bevande Bottiglia

Lurisia Chinotto	275ml	3,50 euro
Lurisia Aranciata	275ml	3,50 euro
Lurisia Gazzosa	275ml	3,50 euro
CocaCola	250ml	3,00 euro
Lemonsoda	200ml	2,50 euro
The al limone	330ml	3,00 euro
Birra Bianca Matthias Muller	330ml	4,5 euro
Golden Ale bionda	330ml	4,50 euro
Red Ale rossa	330ml	4,50 euro

Le Birre

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)

5,50 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

Fabbrica Birra Perugia

GOLDEN ALE 0,75 l

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 l

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

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

GUEUZE LAMBIC - BELGIO

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

3 Fonteinen 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

