



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 – Agugliana (Vi)

Durello Millesimato 2014 (Durella) 42 euro

Lombardia

Cà del Vènt - Campiani di Cellatica (Bs)

VSQ Brut “Sogno” pas operè, 2013 (Chardonnay) 63 euro

Spumanti Esteri

Alsazia

Binner - Ammerschwahr

Cremant d’Alsace Extra Brut KB, 2013 (Auxerrois, pinot gris e pinot blanc) 48 euro

Champagne

Jerome Prevost - Gueux

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

Andrè Beaufort - Ambonnay

Champagne Brut Gran Cru Mill.2005 (Pinot nero, Chardonnay)	170 euro
Champagne Polisy Brut Rosè (Pinot nero, Chardonnay)	85 euro

Egly-Ouriet - Ambonnay

Tradition Grand Cru (Pinot Noir, Chardonnay)	130 euro
----------------------------------------------	----------

Etienne Lefevre - Verzy

Blanc de Noirs Cuvée (Pinot nero 100%)	68 euro
Reserve Carte d'Or (Pinot nero 75%, Chardonnay 25%)	68 euro

Lèclapart David - Reims

L' Amateur Blanc de Blancs Premier Cru (Chardonnay)	120 euro
-----------------------------------------------------	----------

Lamblot - Janvry

Champagne Frènésie (Pinot Meunier)	100 euro
------------------------------------	----------

Perseval Farge - Chamery

Cuvée de Nature (Chardonnay, Pinot nero, Pinot Meunier)	70 euro
---------------------------------------------------------	---------

Voirin Jumel - Cramant

Cuvée 555 (Chardonnay)	78 euro
------------------------	---------

Jeaux Robin - Talus-Saint-Prix

Rosè de Saignè Extra Brut (Pinot Meunier)	75 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

CàRugate - Montecchia di Crosara (Vr)

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

Trentino

Foradori - Mezzolombardo (Tn)

Nosiola, 2019 (Nosiolai) 40 euro

Pranzegg Weingut - Bolzano

Caroline, 2016 (Sauvignon, Chardonnay, Viognier, Manzoni Bianco) 49 euro

Emilia Romagna

Camillo Donati - Arola

Malvasia Frizzante, 2018 (Malvasia) 25 euro

Friuli Venezia Giulia

Gravner Josko - Loc. Lenzuolo Bianco - Oslavia

Ribolla Anfora, 2008/2010 (Ribolla)

85 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

Marche

Fattoria San Lorenzo - Montecarotto (An)

Verdicchio classico “Le Oche”, 2017 (Verdicchio)

34 euro

Lazio

Le Coste - Gradoli (Vt)

Bianco R, 2017 (Procanico)

50 euro

Abruzzo

Emidio Pepe – Torano Nuovo

Trebbiano d’Abruzzo, 2017 (Trebbaino)

46 euro

Umbria

Cantina Marco Merli – Casa del Diavolo (Pg)

Venco, 2017 (Grechetto)

20 euro

Sicilia

Azienda agricola Arianna Occhipinti - Vittoria (Rg)

SP68 Bianco. 2019 (Albanello. Zibibbo)

26 euro

Vini Bianchi Esteri

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 Schlossberg, Grand Cru 2015 (Riesling)

58 euro

Riesling Salon des bains, 2017 (Riesling no solfiti aggiunti)

38 euro

Schueller & Fils - Husseren les Chateaux

Pinot Blanc, 2016 (Pinot Bianco)

28 euro

Loira

Philippe Foreau Domaine du Clos Naudin - Touraine

Vouvray Sec, 2017 (Chenin Blanc)

48 euro

Ferme de La Sansonnière - Thouarcé

La Lune Amphore, 2018 (Chenin Blanc)

58 euro

Francia

Borgogna

Pierre Morey - Meursault

Chardonnay, 2015 (Chardonnay)

46 euro

Jura

Domanine de l'Octavin - Arbois

P'tit Poussot, 2017 (Chardonnay)

50 euro

Sylvaner, 2018 (Sylvaner)

48 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 2016, (Corvina, Rondinella) 34 euro

Trentino

Foradori - Mezzolombardo (Tn)

Lezer, 2019 (Teroldego) 20 euro

Lombardia

Ar.pe.pe - Sondrio

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

Lino Maga - Broni

Montebuono, 1996 (Barbera, Croatina, Uva Rara, Ughetta) 75 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)

58 euro

Sardegna

Panevino - Isola dei Nuraghi

Axinna' e ixinau, 2017 (Uve autoctone)

46 euro

Vini Rossi Esteri

Francia

Jura

Philippe Bornard - Pupillin

Le Garde Corps Rouge, 2015 (Trousseau)

66 euro

Vini Rosati Italia

Trentino

Foradori - Mezzolombardo (Tn)

Fuoripista, 2019 (Pinot grigio)

41 euro

Emilia Romagna

Camillo Donati - Arola

Malvasia Rosa 2018

25 euro

Lazio

Le Coste - Gradoli (Vt)

Rosato, 2018 (Aleatico)

45 euro

Vini Rosati Esteri

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)

38 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 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

