



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)	155 euro
Champagne "Fac Simile" rosè (Pinot Meunier)	190 euro

## **Andrè Beaufort - Ambonnay**

Champagne Brut Gran Cru Mill.2010 (Pinot nero, Chardonnay)	110 euro
Champagne Polisy Brut Rosè (Pinot nero, Chardonnay)	82 euro

## **Lèclapart David - Reims**

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

## **Egly-Ouriet - Ambonnay**

Tradition Grand Cru (Pinot Noir, Chardonnay)	140 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) 20 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

### 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

## **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

### Slovenia

#### Cotar -Gorjansko

Malvasia, 2017 (Malvasia istriana)

45 euro

### Germania

#### Wittman - Rheinhessen

Riesling Trocken, 2018 (Riesling)

35 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

## **Francia**

### **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

### **Borgogna**

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

Chardonnay, 2015 (Chardonnay)

46 euro

### **Jura**

#### **Domanine de l'Octavin - Arbois**

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

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

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

### Lombardia

#### **Lino Maga - Broni**

Montebuono, 1996 (Barbera, Croatina, Uva Rara, Ughetta) 69 euro

### Emilia Romagna

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

Lambrusco, 2018 (Lambrusco Maestri) 24 euro



## **Piemonte**

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

Barbera del Monferrato, 2018 (Barbera)

20 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

## **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

<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	3,00 euro
<b>Lemonsoda</b>	200ml	2,50 euro
<b>The</b> al limone	330ml	3,00 euro
<b>Birra Bianca</b> Matthias Muller	5000ml	6,00 euro
<b>Golden Ale</b> bionda	330ml	4,50 euro
<b>Red Ale</b> 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



