



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

Veneto

Daniele Piccinin - S. G. Ilarione (Vr)

Epochè Spumante, 2019 (Durella) 46 euro

Bellaguardia - Montecchio Maggiore (Vi)

“Montecchi” Spumante Metodo Classico, 2013, 66 mesi pas dosè (Durella) 47 euro

Cascina Albaterra - Castelecerino (Vr)

El frissante, 2019 (Garganega) 22 euro

Spumanti Esteri

Alsazia

Binner - Ammerschwihr

Cremant d’Alsace Extra Brut KB, 2012 (Auxerrois, pinot gris e pinot blanc) 70 euro

Champagne

Andrè Beaufort - Ambonnay

Champagne Brut Gran Cru Millesimè 2006 (Pinot nero, Chardonnay) 200 euro

Voirin Jumel - Cramant

Blanc de Blancs Cuvèe 555 (Chardonnay) 100 euro

Etienne Lefevre - Verzy

Carte Rosè, brut (Pinot nero, vino rosso) 60 euro

Larmandier Bernier - Vertus

“Longitude”, Blanc de Blancs 1er Cru Extra Brut (Chardonnay) 120 euro

Fleury - Courteron - Aube

Blanc de Noirs Brut (Pinot Noir) 82 euro

Vini Bianchi Italia

Veneto

La Bianca - Gambellara (Vi)

Taibane, 2017 (Garganega vendemmia tardiva)	75 euro
Pico, 2020 (Garganega no solfiti aggiunti)	37 euro
Sassaia, 2021 (Garganega no solfiti aggiunti)	30 euro

Daniele Piccinin - S. G. Ilarione (Vr)

Bianco dei Muni, 2021 (Chardonnay, Pinot Grigio, Durella)	25 euro
Montemagro, 2019 (Durella)	30 euro

Filippi - Castelcerino (Vr)

Soave Castelcerino, 2021 (Garganega)	26 euro
--------------------------------------	---------

Anselmi - Monteforte d'Alpone (Vr)

San Vincenzo, 2022 (Garganega, Chardonnay, Sauvignon)	28 euro
---	---------

Gini - Soave (Vr)

Soave Classico, 2021 (Garganega, Trebbiano Soave)	27 euro
---	---------

Trentino Alto Adige

Pranzegg - Campiglio (Bz)

Tonsur, 2021 (Chardonnay, Müller Thurgau, Pinot Bianco, Sylvaner)	40 euro
---	---------

Friuli Venezia Giulia

Gravner Josko - Loc. Lenzuolo Bianco - Oslavia

Ribolla Anfora, 2014 (Ribolla)	100 euro
--------------------------------	----------

Emilia Romagna

Cinque Campi - Puianello (Re)

Terbianc I.g.t. Spergola Frizzante, 2021 (Trebiano)

29 euro

Piemonte

Cascina degli Ulivi – Novi Ligure (Al)

Montemarino, 2019 (Cortese)

43 euro

Liguria

Santa Caterina - Sarzana (Sp)

Liguria Levante IGT, lunga macerazione, 2020 (Vermentino)

35 euro

Abruzzo

Emidio Pepe – Torano Nuovo

Trebbiano d’Abruzzo, 2020 (Trebiano)

56 euro

Marche

Fattoria San Lorenzo - Montecarotto (An)

Le Oche, 2020 (Verdicchio)

35 euro

Puglia

Cristiano Guttarolo - Gioia del Colle (Ba)

Bianco Anfora, 2021 (Verdeca)

35 euro

Sicilia

Giotto Bini - Contrada Serragghia, Pantelleria (Tp)

Zibibbo Serragghia, 2021 (Zibibbo)

120 euro

Vini Bianchi Esteri

Slovenia

Pietra, Marco Tavcar - Dutovlje - Carso

Vitovska Mandria, 2020 (Vitovska)

36 euro

Germania

Koehler - Ruprecht - Pfalz

Riesling Kabinet trocken, 2018 (Riesling)

34 euro

Spagna

Valladolid

Isaac Cantalapiedra - La Seca

Majuelo del Chiviritero, 2019 (Verdejo)

38 euro

Francia

Alsazia

Binner - Ammerschwihr

Riesling Schlossberg, Grand Cru 2015 (Riesling)

63 euro

Loira

Clos des Treilles Nicolas Reau - Anjou

Anjou Blanc Victoire, 2020 (Sauvignon)

69 euro

Alexandre Bain - Tracy sur Loire

Mademoiselle M, 2019 (Sauvignon)

65 euro

Rodano

La Vigne du Perron - Villebois, Bugey

Katapnha, 2019 (Chardonnay)

55 euro

Vini Bianchi Esteri

Slovenia

Aci Urbajs Organic Anarchy - Rifnik/Stiria

KCR Bianco, 2020 (Kerner, Chardonnay, Riesling)

86 euro

KCR Bianco, 2015 (Kerner, Chardonnay, Riesling)

86 euro

Germania

Materne & Schmitt - Wunningen - Rosella

Lehmener Riesling , 2019 (Riesling)

42 euro

Georgia

Nika Bakhia - Anaga

Nika Rkatsiteli Dato Noah, 2019 (Rkatsiteli)

52 euro

Vini Rosati Italia

Emilia Romagna

Cinque Campi - Puianello (Re)

Fuorleggero, 2021 (Lambrusco grasparossa)

29 euro

Vini Rosati Esteri

Austria

Strohmeier - St. Stefan-Stiria

Karmin n°10, 2019 (Blauer Wildbacher)

54 euro

Vini Rossi Italia

Veneto

La Bianca - Gambellara (Vi)

Rosso Masieri, 2021 (Merlot, Cabernet, Tai Rosso)	25 euro
Merlot, 2009 (Merlot senza solfiti aggiunti)	63 euro
So San, 2012 (Tai Rosso senza solfiti aggiunti)	59 euro

Daniele Piccinin - S. G. Ilarione (Vr)

Pinot Nero, 2017 (Pinot nero)	49 euro
-------------------------------	---------

Terre di Pietra - Marcellise (Vr)

Vigna del Peste, 2017 (Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara)	33 euro
--	---------

Corte Sant'Alda - Mezzane di Sotto (Vr)

Cà Fiuli Valpolicella, 2021 (Corvina, Rondinella, Molinara, Croatina, Rossara)	28 euro
--	---------

Friuli Venezia Giulia

Gravner Josko - Loc. Lenzuolo Bianco - Oslavia

Rujno Rosso IGT, 2005 (Merlot)	210 euro
Ruino Rosso IGT, 2006 Magnum (Merlot)	500 euro
Rosso Breg, 2008 (Pignolo)	220 euro

Piemonte

Cascina degli Ulivi - Novi Ligure (Al)

Etoile du Raisin, 2007 (Barbera, Dolcetto, Ancellotta)	100 euro
--	----------

Sicilia

Arianna Occhipinti - Vittoria (Rg)

Siccagno, 2020 (Nero d'Avola)	46 euro
-------------------------------	---------

Vini da Dessert Italia

Veneto

La Biancara - Gambellara

Recioto di Gambellara, 2008 (Garganega 0,5 l) 60 euro

Gini - Soave

Col Foscarin Recioto Classico, 2013 (Garganega, 0,5 l) 39 euro

Vini da Dessert Esteri

Schadler - Pfalz

Muger Muscaris Spatlese, 2020 (Moscato) 28 euro

Bevande Bottiglia

Acqua Valverde Naturale/Frizzante	750ml	3,50 euro
Lurisia Chinotto	275ml	4,00 euro
Lurisia Aranciata	275ml	4,00 euro
Lurisia Gazzosa	275ml	4,00 euro
CocaCola	330ml	4,00 euro
Lemonsoda	200ml	3,00 euro
The al limone	330ml	4,00 euro

Le Birre

Birrificio Italiano

TIPOPILS 0,75l

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

15 euro

FINISTIERRA 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)

15 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%)

15 euro

Matthias Muller

LA BIANCA 0,50 l

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

8 euro

Le Birre

Birrificio Agricolo Sorio (VI)

HELLMANN 0,40 SPINA

Birra a bassa fermentazione stile Keller. Ispirata alle birre della Franconia ha un marcato aroma di pane e miele d'acacia dato dal malto Pils autoprodotta e un amaro ben bilanciato che rende il corpo secco e scorrevole. (4,7% vol) 6,50 euro

DARK LAGER 0,50 I

Birra scura stile Schwarz di ispirazione tedesca. Questa birra viene prodotta utilizzando malti tostati e caffè estratti a freddo e aggiunti in bollitura. Questo fa sì che sia di colore scuro ma senza avere una componente tostata predominante. In bocca infatti si trovano note di caramello, pane abbrustolito e caffè d'orzo; il tutto integrato in un corpo esile che rende la bevuta estremamente facile. (4,5% vol) 8 euro

LANDER 0,50 I

Birra ad alta fermentazione di stampo belga stile saison. In questa birra utilizziamo tutti i cereali che coltiviamo (malto d'orzo, frumento e farro) arrivando a un prodotto che fa della rusticità la sua peculiarità. Il farro e il frumento donano dei sentori di pane integrale e una asprezza caratteristica del cereale non maltato. Corpo secco ammorbidito dai lieviti. Un'attenta luppolatura le dà il giusto grado di amaro e un lieve aroma citrico che ne aumenta la complessità. (6,6% vol) 8 euro

FLOW 0,50 I

Birra a bassa fermentazione stile India Pale Lager di stampo americano. Il suo biglietto da visita è l'esplosione di profumi fruttati e agrumati che si sprigionano dal bicchiere dovuti al massiccio utilizzo di luppolo utilizzato sia in caldaia, sia in fermentazione. In bocca è amara, sorretta da una base maltata che la rende comunque non stucchevole o astringente. (5,2% vol)

8,50 euro

GUEUZE LAMBIC - BELGIO

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

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

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