



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, 2020 (Durella)

45 euro

Spumanti Esteri

Alsazia

Binner - Ammerschwihr

Cremant d'Alsace Extra Brut KB, 2015 (Auxerrois, pinot gris e pinot blanc) 70 euro

Pirouettes Cremate de Raphael, 2020 (Auxerrois, pinot gris e pinot blanc) 38 euro

Champagne

Clement Perseval - Chamery

Champagne Les Rouleaux Extra Brut Millesimè 2015 (Chardonnay)

122 euro

Domaine Piollot - Poliset

Champagne Brut Cuvèe de Reserve (Pinot nero, Chardonnay)

75 euro

Charles Dufour - Landreville

Champagne Extra Brut Bulles de Comptoir#12
(Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Blanc)

100 euro

Larmandier Bernier - Vertus

"Longitude", Blanc de Blancs 1er Cru Extra Brut (Chardonnay)

120 euro

Rifermentati e Ancestrali

Veneto

Cascina Albaterra - Castelecerino (Vr)

El frissante, 2022 (Garganega)

22 euro

Trentino Alto Adige

Pranzegg - Campiglio (Bz)

Miau rosato, 2022 (Lagrein)

40 euro

Emilia Romagna

Camillo Donati - Arola (Pr)

Malvasia Frizzante, 2022 (Malvasia di Candia)

29 euro

Piemonte

Valli Unite – Costa Vescovado (Al)

Brut & Beast, 2022 bianco frizzante (Cortese, Malvasia e varie uve)

25 euro

Vini Bianchi Italia

Veneto

La Biancara - Gambellara (Vi)

Sassaia, 2022 (Garganega no solfiti aggiunti) 30 euro

Pico, 2021 (Garganega no solfiti aggiunti) 37 euro

Daniele Piccinin - S. G. Ilarione (Vr)

Montemagro, 2021 (Durella) 37 euro

Larion, 2023 (Chardonnay, Pinot Grigio, Durella) 25 euro

Anselmi - Monteforte d'Alpone (Vr)

San Vincenzo, 2023 (Garganega, Chardonnay, Sauvignon) 30 euro

Gini - Soave (Vr)

Soave Classico, 2023 (Garganega, Trebbiano Soave) 30 euro

Il Moralizzatore - Breganze (Vi)

Brespa macerato , 2021 (Vespaia) 39 euro

Friuli Venezia Giulia

Gravner Josko - Loc. Lenzuolo Bianco - Oslavia

Ribolla Anfora, 2015 (Ribolla) 110 euro

Alto Adige

In der Eben - Lastebasse (Bz)

Sauvignon, 2020 (Sauvignon blanc)

58 euro

Piemonte

Cascina degli Ulivi – Novi Ligure (Al)

Montemarino, 2010 (Cortese)

65 euro

Filagnotti, 2021 (Cortese)

42 euro

Sicilia

Frank Cornelissen - Solicchiata, Etna

Munjebel Bianco, 2022 (Grecanico, Carricante)

75 euro

Vini Bianchi Esteri

Francia

Loira

Etienne et Sebastien Riffault - Sury-en-Vaux
Sancerre AOC Quarterons, 2020 (Sauvignon bianco) 56 euro

Roussillon

Domaine Gauby - Calce
Calcinares, 2022 (Muscat, Macabeo, Chardonnay) 48 euro

Jura

Domaine Labet - Rotalier
Savagnin en chalasse, 2021 (Savagnin) 120 euro

Spagna

Salamanca

Vinos al Margen - Castilla y Leon
Aleth, 2020 (Godello) 36 euro
Taheno anfora, 2019 (Verdejo) 45 euro

Slovenia

Aci Urbajs Organic Anarchy - Rifnik/Stiria
KCR Bianco, 2021 (Kerner, Chardonnay, Riesling) 95 euro

Klabjan - Osp
Malvasia et. bianca, 2021 (Malvasia Istriana) 38 euro

Rencel - Dutovlje
Vitovska, 2018 (Vitovska) 75 euro

Vini Rosati Italia

Sicilia

Frank Cornelissen - Solicchiata, Etna

Susucaru, 2023 (Malvasia, Moscadella, Inolia e Nerello Mascalese) 38 euro

Vini Rossi Italia

Veneto

La Bianca - Gambellara (Vi)

So San, 2012 (Tai Rosso senza solfiti aggiunti) 59 euro

So San, 2016 (Tai Rosso senza solfiti aggiunti) 50 euro

Merlot, 2012 (Merlot senza solfiti aggiunti) 59 euro

Rosso Masieri, 2022 (Merlot, Cabernet, Tai Rosso) 25 euro

Masiero - Trissino (Vi)

Giusto, 2018 (Tal rosso) 43 euro

Daniele Piccinin - S. G. Ilarione (Vr)

Kalipè, 2020 (Pinot nero) 49 euro

Terre di Pietra - Marcellise (Vr)

Vigna del Peste, 2018 (Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara) 38 euro

Azienda Agricola Marion - San Martino B. A.

Valpolicella Classico Borgo, 2022 (Corvina) 28 euro

Vini Rossi Italia

Friuli Venezia Giulia

Gravner Josko - Loc. Lenzuolo Bianco - Oslavia

Rosso Breg, 2007 Magnum (Pignolo)

350 euro

Trentino

Foradori - Mezzolombardo (Tn)

Morei, 2022 (Teroldego)

48 euro

Lombardia

Lino Maga - Broni

Montebuono, 2019 (Barbera, Croatina, Uva Rara, Ughetta)

100 euro

Ar.pe.pe - Sondrio

Valtellina Superiore Sassella Stella Retica, 2019 (Chiavennasca Nebbiolo)

60 euro

Piemonte

Cascina la Berchialla Olec Bondonio – Barbaresco (Cn)

Barbaresco Roncagliette D.O.C., 2020 (Nebbiolo)

100 euro

Cascina degli Ulivi – Novi Ligure (Al)

Etoile du Raisin, 2007 (Barbera, Dolcetto, Ancellotta)

100 euro

Sicilia

Frank Cornelissen - Solicchiata, Etna

Munjebel Rosso, 2022 (Nerello Mascalese)

66 euro

Vini Rossi Esteri

Salamanca

Vinos al Margen - Castilla y Leon

Crusol, 2017 (Rufete, Garnacha)

35 euro

Sedento, 2019 (Garnacha)

42 euro

Slovenia

Rencel - Dutovlje

Teran, 2020 (Terrano)

43 euro

Francia

Beaujolais

Jean Foillard - Villiè

Morgon Cote du Py, 2021 (Gamay)

90 euro

Jura

Domaine Labet - Rotalier

Les varrons, 2022 (Pinot Noir)

109 euro

La reine, 2022 (Gamay)

109 euro

Roussillon

Domaine Gauby - Calce

Calcinaires, 2021 (Grenache Noir, Carignan, Mourvèdre e Syrah)

45 euro

Vini da Dessert

Veneto

La Biancara - Gambellara

Passito Monte Sorio, 2016 (Garganega 0,5 l)

55 euro

Gini - Soave (Vr)

Col Foscari Reciota Classico, 2016 (Garganega, 0,5 l)

42 euro

Piemonte

Az. Agricola Carussin - San Marzano Oliveto (At)

Moscato d'Asti "Filari Corti" 2021 (Moscato)

30 euro

Schadler - Pfalz

Muger Muscaris Spatlese, 2020 (Moscato)

30 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)

16 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%)

16 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

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%)

25 euro

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%)

25 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

