



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 - Ammerschwih**

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

## Champagne

**Laherte Frères - Chavot - Courcourt**

Ultradition Extra Brut (Chardonnay)

105 euro

Les Vignes d'Autrefois 2020 (Pinot Meunier)

160 euro

**Domaine Piillot - Poliset**

Champagne Brut Cuvée de Reserve (Pinot nero, Chardonnay)

75 euro

**Larmandier Bernier - Vertus**

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

120 euro

## Rifermentati e Ancestrali

### Veneto

#### **Cascina Albaterra - Castelecerino (Vr)**

El frizzante, 2022 (Garganega)

22 euro

### Emilia Romagna

#### **Camillo Donati - Arola (Pr)**

Malvasia Frizzante, 2022 (Malvasia di Candia)

29 euro

Malvasia Rosa Frizzante, 2022 (Malvasia di Candia e vino rosso)

29 euro

### Piemonte

#### **Valli Unite – Costa Vescovado (Al)**

Brut and Beast 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
Pico, 2013 (Garganega no solfiti aggiunti)	50 euro

### Daniele Piccinin - S. G. Ilarione (Vr)

Montemagro, 2021 (Durella)	37 euro
Larion, 2023 (Chardonnay, Pinot Grigio, Durella)	25 euro

### Gini - Soave (Vr)

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

### Filippi - Castelcerino (Vr)

Soave Monteseroni, 2022 (Garganega)	31 euro
-------------------------------------	---------

### Il Moralizzatore - Breganze (Vi)

Brespa macerato , 2021 (Vespaiola)	39 euro
------------------------------------	---------

## Emilia

### La Stoppa - Rivergaro (Pc)

Ageno, 2020 (Malvasia di Candia aromatica)	47 euro
--	---------

## Trentino

### Foradori - Mezzolombardo (Tn)

Fontanasanta Nosiola, 2023 (Nosiola)	47 euro
--------------------------------------	---------

## Friuli Venezia Giulia

### Gravner Josko - Loc. Lenzuolo Bianco - Oslavia

Ribolla Anfora, 2015 (Ribolla)	110 euro
--------------------------------	----------

## **Piemonte**

### **Cascina degli Ulivi – Novi Ligure (Al)**

Montemarino, 2010 (Cortese)

65 euro

Filagnotti, 2021 (Cortese)

42 euro

## **Marche**

### **Fattoria San Lorenzo - Montecarotto (An)**

Verdicchio di Gino, 2022 (Verdicchio)

35 euro

## **Sicilia**

### **Frank Cornelissen - Solicchiata, Etna**

Munjebel Bianco, 2022 (Grecanico, Carricante)

75 euro

### **Azienda Agricola Arianna Occhipinti - Vittoria (Rg)**

Vino di Contrada Santa Margherita, 2022 (Grillo)

72 euro

## **Vini Bianchi Esteri**

### **Alsazia**

#### **Les Vins Pirouettes**

Riesling Glou Glou de Raphael, 2018 (Riesling)

38 euro

# Vini Bianchi Esteri

## Francia

### Borgogna

#### Château de Bèru - Burgundy

Chablis Terroirs de Beru, 2022 ( Chardonnay)

68 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

Malvazia 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) 40 euro

## Vini Rosati Esteri

### Alsazia

#### Les Vins Pirouettes

Ultra Violet de David, 2021 (Auxerrois, Pinot-blanc, Pinot-Noir, Muscat, Pinot-Gris, Riesling, Gewurztraminer) 40 euro

## Vini Rossi Italia

### Veneto

#### La Biancara - Gambellara (Vi)

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

#### Terre di Pietra - Marcellise (Vr)

Testa Calda IGT Rosso Veronese, 2020 ( Corvina, Corvinone, Rondinella) 45 euro

#### Masiero - Trissino (Vi)

Giusto, 2018 (Tal rosso) 43 euro

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

Valpolicella Classico Borgo 2021, (Corvina, Rondinella) 28 euro

#### Daniele Piccinin - S. G. Ilarione (Vr)

Kalipè, 2021 (Pinot nero) 49 euro

## Vini Rossi Italia

### Emilia Romagna

#### Camillo Donati - Arola (Pr)

Lambrusco, 2023 (Lambrusco maestri)

29 euro

### Friuli Venezia Giulia

#### Gravner Josko - Loc. Lenzuolo Bianco - Oslavia

Rosso Breg, 2007 Magnum (Pignolo)

350 euro

#### Franco Terpin - San Floriano del Collio - Gorizia

Sauvignon, 2019 (Sauvignon)

55 euro

### Trentino

#### Foradori - Mezzolombardo (Tn)

Lezer, 2023 (Teroldego)

29 euro

### Lombardia

#### Lino Maga - Broni

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

100 euro

### Piemonte

#### Cascina la Berchialla Olec Bondonio - Barbaresco (Cn)

Barbaresco Roncagliette D.O.C., 2021 (Nebbiolo)

115 euro

#### Cascina degli Ulivi - Novi Ligure (Al)

Etoile du Raisin, 2007 (Barbera, Dolcetto, Ancellotta) 0,500cl

70 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, 2018 (Garganega 0,5 l)

55 euro

#### **Gini - Soave (Vr)**

Col Foscari Recioto 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**

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

## Le Birre

### Birrificio Italiano

#### **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)

16 euro

#### **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

### **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%)

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

