

# iTIGLI

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, 2023 (Durella) 45 euro

Arione Spumante, 2016 (Durella) 45 euro

# Champagne

**Andrè Beaufort - Montagne de Reims**

Champagne Polisy Reserve Brut Nature (Pinot nero, Chardonnay) 185 euro

**Larmandier Bernier - Vertus**

“Longitude”, Blanc de Blancs 1er Cru Extra Brut (Chardonnay) 140 euro

# Rifermentati e Ancestrali

## Veneto

**MoVe Gabriele Perenzin - Mondragon di Corbanese (Tv)**

| | |
|---|---|
| Utia, 2022 (Glera, Verdiso, Bianchetta, Malvasia) | 22 euro |

## Emilia Romagna

**Camillo Donati - Arola (Pr)**

| | |
|---|---|
| Malvasia Frizzante, 2024 (Malvasia di Candia) | 29 euro |
| Malvasia Frizzante Rosa, 2025 (Malvasia di Candia) | 29 euro |

# Vini Bianchi  Italia

## Veneto

**La Biancara  - Gambellara (Vi)**

| | |
|---|---|
| Pico, 2023 (Garganega no solfiti aggiunti) | 38 euro |
| Sassaia 2016 - 2007  (Garganega no solfiti aggiunti) | 55 euro |
| Sassaia 2024  (Garganega no solfiti aggiunti) | 30 euro |

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

| | |
|---|---|
| Montemagro, 2022 (Durella) | 37 euro |
| Larion, 2023 (Chardonnay, Pinot Grigio) | 25 euro |

## Piemonte

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

| | |
|---|---|
| Filagnotti, 2023 (Cortese) | 53 euro |

## Friuli Venezia Giulia

**Gravner Josko - Loc. Lenzuolo Bianco - Oslavia**
Ribolla Anfora, 2018 (Ribolla) 125 euro

**Le Due Terre - Prepotto (Ud)**
Sacrisassi Bianco Friuli Colli Orientali DOC, 2023 (Friulano, Ribolla) 60 euro

**Denis Montanar - Borc Dodòn (Ud)**
Verduzzo Scodovacca, 2018 (Verduzzo Friulano) 72 euro

## Sicilia

**Frank Cornelissen - Solicchiata, Etna**
Munjebel Bianco, 2023 (Grecanico, Carricante) 60 euro

# Vini Bianchi Esteri

## Francia

### Borgogna

**Château de Bèru - Burgundy**
Chablis Terroirs de Beru, 2023 ( Chardonnay) 72 euro

### Jura

**Domaine Labet - Rotalier**
Cuvèe du Hasard vin de voile, 2018 (Charonnay) 160 euro
Lias, 2022 (Chardonnay) 155 euro

### Austria

**Nikolaihof - Wachau**
Riesling Vom Stein Federspiel, 2023 ( Riesling) 58 euro

### Slovenia

**Rencel - Dutovlje**
Vitovska, 2020 (Vitovska) 75 euro

# Vini  Rosati Italia

## Sicilia

**Frank Cornelissen - Solicchiata, Etna**
Susucaru, 2025 (Malvasia, Moscadella, Inolia e Nerello Mascalese) 40 euro

# Vini  Rossi Italia

**Veneto**

**La Biancara - Gambellara (Vi)**
Merlot, 2012 (Merlot senza solfiti aggiunti) 50 euro
So San, 2017 (Tocai senza solfiti aggiunti) 50 euro

**Daniele Piccinin - S. G. Ilarione (Vr)**
Kalipè, 2022 (Pinot nero) 49 euro

**Damini - San Giovanni Ilarione (Vr)**
Anteeo,  2019 (Oseleta) 80 euro

**Terre di Pietra -  Marcellise (Vr)**
Testa Calda, 2020 (Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara) 45 euro

## Lombardia

**Lino Maga - Broni**
Barbacarlo, 2016 (Croatina, Uva Rara, Vespolina) 200 euro
Montebuono, 2019 (Barbera, Croatina, Uva Rara, Ughetta) 119 euro

### Piemonte

**Cascina degli Ulivi – Novi Ligure (Al)**
Etoile du Raisin, 2007 (Barbera, Dolcetto, Ancellotta)  0,500cl  70 euro

## Vini  Rossi e Rosati Esteri

### Austria

**Claus Preisinger - Burgenland**
Puszta Libre, 2024 (Zweigelt, Saint Laurent)  33 euro

### Spagna

**Jordi Llorens - Catalogna**
Si si Macabeau, 2024 (Macabeau, Parellada)  39 euro

# Vini da Dessert

**Veneto**

**La Biancara - Gambellara**

Passito Monte Sorio, 2017- 2018 (Garganega 0,375 l) 55 euro

**Gini - Soave (Vr)**

Col Foscarin Recioto Classico, 2016 (Garganega, 0,375 l) 44 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

**FINISTERRA 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

# GUEUZE LAMBIC - BELGIO

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

**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

**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%)
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 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 autoprodotto e un amaro ben bilanciato che rende il corpo secco e scorrevole. (4,7% vol) 5,00 euro 0,20 cl
6,50 euro 0,40 cl

**LANDER 0,50 l**
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

**DARK LAGER 0,50 l**
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 si 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

**FLOW 0,50 l**
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