

## INDEX / Indice

WIJNARRANGEMENTEN / Abbinamenti di vini	pag. 2
WIJNEN PER GLAS / Vini serviti a calice	pag. 3
MUSSERENDE WIJNEN / Bollicine	pag. 4
ITALIAANSE WIJNEN / Vini italiani pagina	pag. 5
DESSERT WIJNEN / Vini dolci	pag. 13
BUITENLANDSE WIJNEN / Vini esteri	pag. 14

*In onze wijnkaart vindt U etiketten die met zorg uitgekozen zijn door Dario, Professionele Sommelier van de AIS ( Associazione Italiana Sommeliers ).*

*In nostra carta dei Vini Vi troverete etichette scelti con cura di Dario, Sommelier Professionista di AIS ( Associazione Italiana Sommeliers ).*

***Volutamente*** mi sono limitato ad alcune regioni e non ho cercato grandi gamme di vini sconfinanti in infiniti territori come molti altri colleghi hanno sapientemente saputo fare, perché per me nel vino l'importante è conoscere la storia degli uomini e della terra che ci stà dietro e non avere una infinita vetrina.

*Vostro pompiere di fiducia  
( Rex Bibendum )*

Onbeperkt gebruik van mineraal water (San Pellegrino of Acqua Panna) 6,50 p.p.  
Servizio di acqua minerale (San Pellegrino o Acqua Panna) 6,50 p.p.

*Voor elk menu is een wijnnarrangement per glas samengesteld, gecreëerd om in harmonie de culinaire gerechten te begeleiden:*

**Menu Euro-Toques**

<i>vijf gangen</i>	<i>(5 glazen)</i>	<i>39,00</i>	<i>klein</i>	<i>24,50</i>
<i>zes gangen</i>	<i>(6 glazen)</i>	<i>46,00</i>		<i>29,00</i>
<i>zeven gangen</i>	<i>(7 glazen)</i>	<i>53,00</i>		<i>33,50</i>
<i>acht gangen</i>	<i>(8 glazen)</i>	<i>58,00</i>		<i>37,00</i>

*Per ogni menú é previsto un abbinamento di vini al calice, creato per accompagnare in perfetto sintonia con il percorso culinario:*

**Menu Euro-Toques**

<i>di cinque portate</i>	<i>(5 calice)</i>	<i>39,00</i>	<i>piccolo</i>	<i>24,50</i>
<i>di sei portate</i>	<i>(6 calice)</i>	<i>46,00</i>		<i>29,00</i>
<i>di sette portate</i>	<i>(7 calice)</i>	<i>53,00</i>		<i>33,50</i>
<i>di otto portate</i>	<i>(8 calice)</i>	<i>58,00</i>		<i>37,00</i>

## **VINI SERVITI A CALICE**

### **BIANCHI**

	<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
<i>Soave Classico DOC Cesari Veneto</i>	6,50	30,00
<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Marche</i>	6,00	29,50
<i>Vermentino di Sardegna DOC</i>	6,50	30,00

### **ROSATO**

<i>Bardolino Chiaretto Classico Veneto DOC</i>	6,00	29,50
--	------	-------

### **ROSSI**

<i>Nero d'Avola IGT Sicilia</i>	6,00	29,50
<i>Salice Salentino riserva DOC 2012 Puglia</i>	7,00	34,00

**PROSECCO / SPUMANTE / LAMBRUSCO**

	<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
<i>Prosecco dei Colli Trevigiani Toffoli frizzante (sul lieviti)</i>	6,50	32,50
<i>Paltrinieri Lambrusco di Sorbara D.O.C. Radice (sul lieviti)</i>	6,75	
<i>Villa di Corlo Lambrusco Grasparossa D.O.C. Corleto</i>	6,50	
<i>Spumante Glera Millesimato Toffoli 2020</i>		52,50
<i>Spumante Dosaggio Zero Toffoli 2020</i>		52,50
<i>Spumante Rosato Marzemino Toffoli 2020</i>		48,50
<i>Spumante Magie Rosé Donnas 2020</i>		52,00
<i>Spumante Terre di Lüsarein DOC Brut Timorasso Ezio Poggio 2021</i>		58,00
<i>Spumante Brut Millesimato Andreas Keller</i>		55,00
<i>Spumante Ferbint Accordini</i>		52,00
<i>Spumante Remùav Brut Tiare 2020</i>		69,00
<i>Spumante Vanzini Pinot Nero Extra Dry</i>		59,00
<i>Spumante Vanzini Pinot Nero Pas Dosé</i>		65,00
<i>Spumante Passerina (sul lieviti) 'Fammati' Villa Prandone</i>		38,00
<i>Spumante Elara Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Brut</i>		65,00

## **VINI BIANCHI**

### **VALLE DAOSTA**

*Feudo di San Maurizio*  
*Petite Arvine D.O.C.* 48.00

### **PIEMONTE**

*La Toretta*  
*Fogliaretto Erbaluce I.G.T. 2019* 48.50

*Bergaglio*  
*Gavi D.O.C.G. La Fornace 2020* 44,75  
*Gavi D.O.C.G. Grifone 2020* 44,75

### **LOMBARDIA**

*Az. Agr. Vanzini*  
*Moscato Assedio I.G.P. 2022* 42,00  
*Pinot Grigio DOC 2021* 44,00

### **ALTO ADIGE / SÜDTIROL**

*Garlider*  
*Sylvaner D.O.C. 2019* 49,50  
*Pinot Grigio D.O.C. 2019* 49,50  
*Gewürztraminer D.O.C. 2019* 66,75  
*Grüner Veltliner D.O.C. 2019* 56,25  
*Müller Thurgau D.O.C. 2019* 55,50

## **FRIULI**

<i>Azienda Agricola Tiare</i>	
<i>Collio Sauvignon D.O.C. 2020</i>	<i>76,50</i>
<i>2021</i>	<i>75,00</i>
<i>Collio Friulano D.O.C. 2020</i>	<i>55,50</i>
<i>Collio Malvasia D.O.C. 2020</i>	<i>56,50</i>
<i>Collio Ribolla Gialla D.O.C. 2020</i>	<i>62,50</i>
<i>Pinot Grigio D.O.C. 2020</i>	<i>52,50</i>
<i>Riesling I.G.T. 2020</i>	<i>49,00</i>
<i>Chardonnay I.G.T. 2020</i>	<i>49,00</i>
<i>Azienda Agricola Accordini</i>	
<i>Verduzzo Friulano I.G.T. 2020</i>	<i>49,50</i>

## **VENETO**

<i>Le Battistelle</i>	
<i>Soave Classico Montesei D.O.C. 2022</i>	<i>54,50</i>
<i>Soave Classico Battistelle D.O.C. 2022</i>	<i>58,00</i>
<i>Soave Classico Roccolo del Durlo D.O.C. 2022</i>	<i>64,50</i>

## **LIGURIA**

<i>Cantine LVNAE</i>	
<i>Colli di Luni Vermentino D.O.C. 2022</i>	<i>52,50</i>
<i>Albarola D.O.C. 2022</i>	<i>58,00</i>

## **EMILIA ROMAGNA**

<i>Filippo Manetti</i>	
<i>GEA Albana di Romagna 2017</i>	75,00
<i>Anam trebbiano 2017</i>	55,00

## **MARCHE**

<i>Tenuta Pieralisi Monte Schiavo</i>	
<i>Pallio Verdicchio dei castelli di Jesi D.O.C. Classico Superiore 2021</i>	59,50
<i>Pecorino D.O.C. 2021</i>	49,00
<i>Terracuda</i>	
<i>Campodarchi Oro Bianchello del Metauro Doc Superiore 2019</i>	68,00

## **VINI ROSATI**

### **VENETO**

<i>Cesari</i>	
<i>Bardolino Chiaretto Classico Veneto DOC 2022</i>	29,50

### **FRIULI**

<i>Tiare</i>	
<i>Pinot Grigio D.O.C. 2020</i>	50,50

### **MARCHE**

<i>Terracuda</i>	
<i>Codazzo Aleatico Oro ( Vernaccia di pergola ) 2019</i>	50,50

## VINI ROSSI

### VALLE D'AOSTA

<i>De Donnas</i>	
<i>Valle d'Aosta D.O.C. Donnas Superieur Vieilles Vignes 2008</i>	105,00
<i>Napoléon D.O.C. 2009</i>	82,75
<i>Vallet Michel Feudo di San Maurizio</i>	
<i>Mayolet D.O.C. 2018</i>	68,00
<i>vda Fumin D.O.C. 2018</i>	78,00
<i>vda Vuillermin D.O.C. 2018</i>	88,50

### PIEMONTE

<i>Travaglini</i>	
<i>Gattinara D.O.C.G. 2004</i>	139,50
<i>La Toretta</i>	
<i>Ghemme RISERVA D.O.C.G. 2012</i>	93,50
<i>2009</i>	110,00

### LOMBARDIA

<i>Bettini</i>	
<i>Sfursat di Valtellina D.O.C.G. 2007</i>	154,50
<i>Vanzini</i>	
<i>Bonarda D.O.C 2021</i>	54,00
<i>Barbera D.O.C 2021</i>	56,00



<i>Cabanon</i>	
<i>Infernot Rosso PR.PV IGT 2008</i>	124,00
<i>"Prunello" Barbera DOC 2007</i>	149,00
<i>King Arthur rosso IGT 2007</i>	155,00
<i>2006</i>	160,00
<i>Pinot Nero IGT 2011</i>	110,00
<i>Cuore DiVino DOC 2011</i>	145,50
<i>Bonarda BOISE 2008</i>	135,50
<i>Syrah 2009</i>	155,00

## **ALTO ADIGE / SÜDTIROL**

<i>Untermoserhof</i>	
<i>St. Magdalener D.O.C. 2020</i>	55,00
<i>Lagrein D.O.C. 2020</i>	68,00
<i>Lagrein Riserva D.O.C 2011</i>	99,00
<i>Merlot D.O.C. 2009</i>	87,00

## **FRIULI**

<i>Azienda Agricola Accordini</i>	
<i>Refosco dal peduncolo rosso D.O.C. 2019</i>	48,00
<i>Schioppettino D.O.C. 2020</i>	52,00
<i>Rommel 100 v.d.t. 2019</i>	59,00
<i>Pignolo I.G.T. 2016</i>	83,00

<i>Azienda Agricola Tiare</i>	
<i>Pinuàr Pinot Nero D.O.C.</i>	62,00

## **VENETO**

### *Corte Adami*

<i>Ripasso della Valpolicella D.O.C.G. 2016</i>	89,00
<i>Ripasso della Valpolicella D.O.C.G. 2019</i>	76,00
<i>Amarone della Valpolicella D.O.C.G. 2014</i>	125,00
<i>Amarone della Valpolicella D.O.C.G. 2011</i>	145,00
<i>Amarone della Valpolicella D.O.C.G. 2006</i>	169,00

### *Toffoli*

<i>Marzemino I.G.P. 2017</i>	79,00
------------------------------	-------

## **LIGURIA**

### *Il Monticello*

<i>Colli di Luni Rupestro D.O.C. 2013</i>	59,50
---	-------

### *Cantine LVNAE*

<i>Circus I.G.T. 2021</i>	49,00
---------------------------	-------

## **EMILIA ROMAGNA**

### *Paltrinieri*

<i>Lambrusco di Sorbara D.O.C. Radice (sul lieviti)</i>	38,00
---	-------

### *Villa di Corlo*

<i>Lambrusco Grasparossa di Castelvetro D.O.C.</i>	35,50
--	-------

### *Azienda vinicola San Lorenzo di Filippo Manetti*

<i>Campiume Sangiovese 2012</i>	52,00
<i>Campiume Sangiovese 2009</i>	63,50
<i>Oudeis Ravenna Sangiovese IGT 2012</i>	62,00

## **TOSCANA**

*Parri*  
*Chianti Montespertoli 2009* 99,00

## **MARCHE**

*Terracuda*  
*Olpe sangiovese riserva D.O.C. 2012* 70,50

*Tenute Pieralisi Monte Schiavo*  
*Marzaiola Lacrima di Morro d'Alba D.O.C. 2021* 46,00  
*Sassaiolo Rosso Piceno Superiore D.O.C. 2021* 59,00  
*Adeodato VQPRD Rosso Conero D.O.C. 2009* 89,50  
*Adeodato VQPRD Rosso Conero D.O.C. 2006* 99,50

*Villa Prandone*  
*Donello Sangiovese I.G.T. 2015* 47,00  
*Conterosso Rosso Piceno D.O.C. 2018* 57,00  
*Zipolo Marche Rosso I.G.P. 2013* 87,00  
*Zipolo Marche Rosso I.G.P. 2011* 98,00  
*LuKont Marche Rosso I.G.P. 2013* 105,00  
*Marinus Rosso Piceno Superiore DOP 2014* 115,00

*Le Corte dei Farfensi*  
*Clos Sangiovese IGP 2011* 95,50

## **SICILIA**

*Adesso*  
*Nero d'Avola I.G.T.* 29,50

## **SARDEGNA**

*Sella & Mosca*  
*Cannonau riserva D.O.C. 2022* 54,50

## VINI DOLCI

**Calice / Glas**

### **PIEMONTE**

*Bergaglio  
Inattesa* 16,50

### **LOMBARDIA**

*Vanzini  
Sangue di Giuda* 8,00

### **FRIULI**

*Azienda Agricola Accordini  
Picolit 2013* 18,00  
*Picolit 2008* 22,00  
*Verduzzo 2016* 9,50  
*Verduzzo 2020* 8,00

### **VENETO**

*Verdiso passito 2004 Toffoli* 16,00  
*Refrontolo passito 2006 Toffoli* 16,00  
*Passito della Gloria Battistelle* 22,00

### **MARCHE**

*Visciole delle Marche Ascoli Piceno* 10,00  
*Visner di Pergola Pesaro Urbino* 10,00

### **SICILIA**

*Pellegrino Terre Siciliane Passito* 9,00  
*Zibibbo Marsala* 12,00  
*Moscato passito* 14,50  
*Malvasia ( Marsala Casano )* 16,50

*Martinez  
Marsala superiore riserva 5 anni* 8,50

## BUITENLANDSE WIJNEN / VINI ESTERI

### REPUBBLICA DI SAN MARINO

#### VINI BIANCHI

<i>Cantina San Marino</i>		
<i>Biancale di San Marino I.O.</i>	<i>2022</i>	<i>49,00</i>
<i>Ribolla di San Marino I.O.</i>	<i>2022</i>	<i>65,00</i>

#### VINI ROSSI

<i>Cantina San Marino</i>		
<i>Sangiovese I.O.</i>	<i>2020</i>	<i>49,00</i>