

le ruote  
sul mare



\*Può capitare che alcuni vini presenti in carta potrebbero non essere disponibili causa esaurimento delle scorte

# **AL CALICE** 15cl

## **Podere dell'angelo**

"Giulietta", Colli di Rimini Rebola D.O.P., (Grechetto Gentile) **4€**

## **K. Martini & Shon**

"Gewürztraminer", Alto Adige/Südtirol D.O.C. (Gewürztraminer) **4€**

## **Podere del Gaio**

"Armar", Vino Spumante Millesimato Extra-Dry, Metodo Charmat **4€**

## **Toblino**

"Antares" Trento D.O.C. Brut Millesimato (Chardonnay) **6€**

## **Az. Agricola Muratori**

"Poulon", Sangiovese (Sangiovese) **2€**

# EMILIA-ROMAGNA

## BIANCHI FERMI

### **Podere dell'angelo**

"Giulietta", Colli di Rimini Rebola D.O.P., (Grechetto Gentile) 20€

### **Zavalloni**

Romagna Albana D.O.C.G. Secco (Albana) 16€

### **Az. Agricola Fiorentini Vini**

"Bianco delle Vulture", Forlì Famoso I.G.P. (Famoso) 18€

## BIANCHI FRIZZANTI

### **Fattorie Vallona**

"Vivace", Pignoletto D.O.C. Colli Bolognesi (Pignoletto) 17€

### **Podere dell'angelo**

"Ali Frizzante", Vino Frizzante Bianco (Trebbiano) 16€

## ROSSI

### **Podere dell'angelo**

"Fulgor Rosso", Colli di Rimini Sangiovese Superiore D.O.P., (Sangiovese, Syrah) 17€

### **Tenuta Biodinamica Mara**

"Guiry", Rubicone I.G.T. Rosso, (Sangiovese) 20€

### **Ceci**

"Otello Ceci Nerodilambrusco", Lambrusco Emilia I.G.T., (Lambrusco) 17€

# RESTO D'ITALIA

## SPUMANTI

### Enrico Serafino

“Oudeis”, Alta Langa D.O.C.G. Brut Millesimato (Pinot Nero, Chardonnay) **32€**

### Coppo

“Luigi Coppo”, Alta Langa D.O.C.G. Brut (Pinot Nero) **33€**

### Bellavista

“Gande Cuvèe Alma Brut”, Franciacorta D.O.C.G. Brut  
(Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco) **40€**

### Monsupello

“Nature”, Oltrepò Pavese Metodo Classico D.O.C.G. Pas Dosè (Pinot Nero, Chardonnay) **30€**

### Villa

“Bokè”, Franciacorta D.O.C.G. Rosè Brut Millesimato (Chardonnay, Pinot Nero) **34€**

“Emozione”, Franciacorta D.O.C.G. Brut Millesimato (Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco) **34€**

“Mon Satèn”, Franciacorta D.O.C.G. Satèn Brut Millesimato (Chardonnay) **34€**

## **Toblino**

“Antares” Trento D.O.C. Brut Millesimato (Chardonnay) **29€**

## **Levii**

Trento D.O.C. Pas Dosè (Chardonnay) **30€**

## **Az. Agricola Madonna delle Vittorie**

Trento D.O.C. Brut Millesimato (Chardonnay) **34€**

## **Adami**

“Bosco di Gica”, Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut (Glera, Chardonnay) **24€**

37,5 cl “Bosco di Gica” **11€**

## **La Tordera**

“Serrai”, Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Dry

(Glera, Bianchetta, Perera, Verdiso) **23€**

## **Podere del Gaio**

“Armar”, Vino Spumante Millesimato Extra-Dry, Metodo Charmat **18€**

## **Pievalta**

“Perlugo”, Dosaggio Zero Metodo Classico Vino Spumante di Qualità (Verdicchio) **26€**

## **SPUMANTI FRANCESI**

### **Sieur Arques**

“Blason Rouge”, Cremant de Limoux Brut A.O.C. (Mauzac, Chardonnay, Chenin Blanc) **24€**

### **François Secondé**

Champagne Brut Grand Cru (Pinot Nero, Chardonnay) **45€**

### **Philipponnat**

Champagne Pas Dosé Royale Réserve (Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier) **60€**

## ROSATI

### **Fresco Baldi**

“Alie”, Toscana I.G.T. (Syrah, Vermentino) **19€**

### **Rosa del Golfo**

“Rosato del Salento”, Salento I.G.T. (Negroamaro, Malvasia Nera) **18€**

### **Az. Agricola Madonna delle Vittorie**

“Lagrein Kretzer”, Trentino D.O.P. (Lagrein) **22€**



## BIANCHI FRIZZANTI

### **Giorgi**

Pinot Nero vinificato in bianco, Oltrepò Pavese D.O.C. (Pinot Nero) **16€**

### **Garofoli**

“Le Piccole Bollicine” (Verdicchio, Passerina) **16€**

### **Cantina Terracuda**

“Ancestrale”, Vino Bianco Frizzante Metodo Ancestrale (Bianchetto del Metauro) **18€**

## BIANCHI FERMI

### **Vigneti Repetto**

Derthona “Quadro”, Colli Tortonesi D.O.C. (Timorasso) **26€**

### **Abbazia di Novacella**

“Kerner”, Vigneti delle dolomiti I.G.T. (Kerner) **21€**

## **K. Martini & Shon**

“Gewürztraminer”, Alto Adige/Südtirol D.O.C. (Gewürztraminer) **19€**

“Palladium”, Sauvignon D.O.C.G. Alto Adige/Südtirol Sauvignon (Sauvignon) **20€**

## **Tenuta J. Hofstätter**

“Dr. Fischer”, Riesling Mosella Secco (Riesling) **22€**

## **Tramin**

“T Cuvée Bianco”, Vigneti delle dolomiti I.G.T. (Chardonnay, Pinot Bianco, Sauvignon) **17€**

37,5 cl Selida Gewztraminer, Alto Adige/Südtirol D.O.C. (Gewuztraminer) **12€**

## **Terlan**

Pinot Bianco D.O.C. Alto Adige/Südtirol (Pinot Bianco) **21€**

## **Cà dei Frati**

“I Frati”, Lugana D.O.C. (Turbiana) **21€**

## **Antonutti**

37,5 cl “Pinot Grigio”, Friuli Colli Orientali D.O.C. (Pinot Grigio) **9€**

## **Livio Felluga**

“Pinot Grigio”, Friuli Colli Orientali D.O.C. (Pinot Grigio) **28€**

## **Torre Rosazza**

“Ribolla Gialla”, Friuli Colli Orientali D.O.C. (Ribolla Gialla) **20€**

## **Belisario**

“Cambrugiano”, Verdicchio di Matelina Riserva D.O.C.G. (Verdicchio bianco) **23€**

## **Saladini Pilastrini**

“Passerina”, Offida D.O.C.G. (Passerina) **16€**

## **Santa Barbara**

“Stefano Antonucci Le Vaglie”, Verdicchio dei Castelli di Jesi D.O.C. Classico  
(Verdicchio Bianco) **19€**

## **Fattoria San Lorenzo**

“Campo delle Oche”, Marche I.G.T. (Verdicchio Bianco) **24€**

“Le Oche”, Marche I.G.T. (Verdicchio Bianco) **19€**

“Di Gino”, Marche I.G.T. (Verdicchio Bianco) **17€**

## **Raína**

“Campo di colonnello”, Umbria I.G.T. (Trebiano Spoletino) **20€**

## **Emidio Pepe**

Trebiano d’Abruzzo D.O.C. (Trebiano) **70€**

## **Feudi di San Gregorio**

Greco di Tufo D.O.C.G. (Greco) **19€**

## **Telaro**

“Falanghina vendemmia tardiva”, Roccamonfina I.G.T. (Falanghina, Sauvignon) **18€**

## **Occhipinti**

“SP68 Bianco”, Terre Siciliane I.G.T. (Moscato di Alessandria, Albanello) **27€**

## **Tenuta Orestiadi**

“Etna Bianco”, Etna D.O.C. (Carricante, Catarratto) **22€**

## **Surrau**

“Branu”, Vermentino di Gallura D.O.C.G. (Vermentino) **21€**

## **Masone Manno**

“Petrisza”, Vermentino di Gallura D.O.C. (Vermentino) **20€**

## **ROSSI**

### **Tramin**

Pinot Nero Alto Adige/Südtirol D.O.C.(Pinot Nero) **23€**

### **K. Martini & Shon**

Vernastch, Alto Adige/Südtirol D.O.C. (Schiava) **18€**

### **Az. Agricola Muratori**

“Poulon”, Sangiovese (Sangiovese) **9€**

# BIRRE

## ALLA SPINA

### Menabrea

“La 150° Bionda”, Premium Lager:

Piccola, 20 cl **3,5€**

Media, 40 cl **5€**

1 Litro **9€**

## IN BOTTIGLIA

### San Gabriel

“Ambra rossa”, Ambrata artigianale, 50 cl **7€**

“Hefe Weizen”, Weizen artigianale, 50 cl **7€**

“Del Tempio”, Blanche artigianale, 50 cl **7€**

“Esportazione”, IPA artigianale, 50 cl **7€**

Analcolica artigianale, 33 cl **5€**