

*Non produciamo vino, non abbiamo quindi "Il Vino della casa".  
Ci sentiamo di consigliarvi però, se non gradite le proposte della nostra carta, dei  
vini dell'oltre Po Pavese e della bergamasca di Ottima Qualità al prezzo di € 8,00  
a bottiglia!*

*Se gradite un calice di vino il prezzo è di €3,50 (spumanti e Franciacorta € 5,00)*

## *Provincia di Pavia*

### *Vini Rossi Mossi*

*Bonarda Bosco Longhino DOC PREMIO "MIGLIOR BONARDA" AL MERANO WINE WEEK  
2022*

*Az. Agr. Bosco Longhino      2020      12,5%      € 12,00*

*Vitigno: Croatina*

*Caratteristiche: Vino Frizzante. Rosso rubino intenso. Profumo intenso e  
gradevole, alla bocca amabile, leggermente tannico e fresco. Da accompagnare con  
salumi cotti e crudi e bolliti di carne.*

*Bonarda Doc      Ca degli Orsi      2020      12,5%      € 8,00*

*Vitigno: Croatina*

*Caratteristiche: vino frizzante, dolce. Colore rosso rubino intenso. Al profumo  
vinoso e intenso. Alla bocca, dolce, di corpo, pieno e leggermente tannico.  
Ottimo con salumi e carni cotte.*

### *Vini Rossi Fermi*

*Bonarda DOC      Azienda Agricola Ca degli Orsi      2019      13,5%      € 9,00*

*Vitigno: Croatina, Bonarda*

*Caratteristiche: Vino fermo dal colore rosso intenso. Profumo fruttato, amabile.  
Da abbinare a salumi e carni ben cotte.*

**Buttafuoco DOC**      Az. Agr. Bosco Longhino    2020    13%      € 12,00

*Vitigno: Barbera, Croatina*

*Caratteristiche: Vino fermo dal colore rosso intenso. Al naso vinoso e intenso. Al gusto asciutto e corposo. Da abbinare a piatti a base di carne rossa o cacciagione.*

**Bonarda DOC**      Az. Agr. Bosco Longhino      2021      12,5%      €12,00

*Bonarda Vitigno: Croatina, Bonarda*

*Caratteristiche: Vino fermo dal colore rosso intenso. Profumo fruttato, amabile. Da abbinare a salumi e carni ben cotte.*

**Barbera Rivetta DOC**      Az. Agr. Bosco Longhino      2020    13%      € 12,00

*Vitigno: Barbera*

*Caratteristiche: Colore rosso rubino con sfumature aranciate. Al naso etereo, gradevole e caratteristico. Al gusto secco, con un retrogusto amarognolo ma armonico. Da abbinare a salumi, carni bianche e rosse e formaggio di medio stagionatura.*

**Pinot Nero "Campo dei Graci" DOC**      Az. Agr. Bosco Longhino

2020      12,5%      € 12,00

*Vitigno: Pinot nero*

*Caratteristiche: Vino fermo color rosso rubino. Al naso, sentori di frutta rossa e gentili note vanigliate. Alla bocca, elegante ed equilibrato. Da abbinare a piatti saporiti, paste ripiene e carni grigliate.*

**Cabernet Sauvignon "Campo dei Cerri" IGT**

Az. Agr. Bosco Longhino      2020      13%      € 12,00

*Vitigno: Cabernet*

*Caratteristiche: Vino fermo. Colore rosso rubino intenso. Profumo intenso e persistente di piccoli frutti di bosco, note erbacee e una lieve speziatura. Sapore pieno, ampio e struttura importante. Ottimo con carni grigliate e secondi piatti da sapori forti e decisi.*

## *Vini Bianchi Frizzanti*

### *Riesling "La Croce" DOC*

*Az. Agr. Bosco Longhino                      2020              12%                      € 12,00*

*Vitigno: Riesling*

*Caratteristiche: Vino frizzante. Color giallo paglierino, chiaro, verdolino. Al naso caratteristico, gradevole. Alla bocca fresco, intenso. Da abbinare ad antipasti leggeri, piatti a base di pesce o come aperitivo.*

### *Pinot Nero Limodoro DOC*

*Az. Agr. Bosco Longhino                      2020                      12,5%              € 12,00*

*Vitigno: Pino Nero*

*Caratteristiche: Colore paglierino, profumo delicato con cadenze floreali. Il sapore è morbido, armonico e persistente. Giustamente vivace. Ottimo come aperitivo, accompagna antipasti, minestre e pesce.*

### *Pinot Grigio "Il Prugnolo" IGT*

*Az. Agr. Bosco Longhino                      2020                      12,5%                      € 12,00*

*Vitigno: Pinot Grigio*

*Caratteristiche: Vino frizzante. Colore paglierino rosaceo, profumo floreale. Il sapore è sapido, persistente. Da accompagnare ad antipasti, risotti o carni bianche.*

### *Chardonnay "Bricco del Cervo" IGT*

*Az. Agr. Bosco Longhino                      2020                      12%                      € 11,00*

*Vitigno: Pinot nero, Chardonnay*

*Caratteristiche: Vino fermo. Colore paglierino scarico, profumo fruttato con nota erbacea. Il sapore è equilibrato, fresco, persistente. Da accompagnare a pasticceria secca e dessert cremosi.*

*Riesling DOC      Az. Agr. Ca degli Orsi      2021      12,5%      € 8,00*

*Vitigno: Riesling*

*Caratteristiche: Vino frizzante. Color giallo paglierino, chiaro, verdolino. Al naso caratteristico, gradevole. Alla bocca fresco, intenso. Da abbinare ad antipasti leggeri, piatti a base di pesce o come aperitivo.*

## *Vini Bianchi Fermi*

*Pinot Grigio "Campo dei Fitti" IGT*

*Az. Agr. Bosco Longhino      2020      12%      € 10,00*

*Vitigno: Pinot Grigio e Chardonnay*

*Caratteristiche: Vino fermo. Colore paglierino dorato, profumo floreale e di mela e pera mature. Il sapore è sapido, secco e fruttato. Da accompagnare ad antipasti, risotti o carni bianche.*

*Riesling IGT      Az. Agr. Bosco Longhino      2020      12%      € 10,00*

*Vitigno: Riesling*

*Caratteristiche: Vino fermo dal colore dorato con riflessi verdi. Al naso note di frutta bianca con sensazioni speziate. Al gusto gradevolmente fresco con note minerali. Da accompagnare ad antipasti leggeri e piatti delicati con formaggi caprini.*

# *Provincia di Bergamo*

## *Vini Rossi Fermi*

### *Bruno rosso 2017 - Valcalepio Rosso DOC*

*Azienda Vitivinicola La Collina                      2017                      13%                      € 15,00*

*Vitigno: Merlot, Cabernet sauvignon*

*Caratteristiche: Prodotto con uve selezionate di Merlot e Cabernet proveniente dai colli di Grumello del Monte. Si presenta dal colore rosso rubino e dall'intenso e raffinato profumo in bocca rilascia sentori decisi e piani. Un Vino dalle due personalità. Ideale accompagnatore di carni rosse e formaggi stagionati. Passa 9 mesi in botte di rovere.*

### *Rossa Passione 2012 - Valcalepio Doc Rosso Riserva*

*Azienda Vitivinicola La Collina                      2012                      14%                      € 20,00*

*Vitigno: Merlot, Cabernet Sauvignon*

*Caratteristiche: Invecchiato dai 24 ai 36 mesi in piccole botti di rovere francese e riposo in bottiglia per 12 mesi danno vita ad un vino vellutato, deciso ed elegante. Si presenta con uno splendido colore rosso rubino carico e intenso, al naso armonico e complesso con sentori di prugna e mirtillo. Ottima struttura in bocca grazie ai tannini dolci e persistenti. Indicato con carni rosse, selvaggina e brasati.*

## *Rosso della Bergamasca*

*Azienda Vitivinicola la Collina                      2020                      14%                      €9,00*

*Vitigno: Merlot, Cabernet sauvignon*

*Caratteristiche: Prodotto con uve di Merlot e Cabernet proveniente dai colli di Grumello del Monte. Si presenta dal colore rosso rubino e dall'intenso e raffinato profumo in bocca rilascia sentori decisi e piani. Ideale accompagnatore di carni rosse e formaggi stagionati.*

## *Vini bianchi fermi*

### ***Biancospino - Valcalepio bianco DOC***

*Azienda Vitivinicola La Collina      2021      12,5%      € 14,00*

*Vitigno: Chardonnay, Pinot Grigio*

*Caratteristiche: Prodotto da un'attenta selezione di uve chardonnay e pinot grigio. Colore giallo paglierino con riflessi verde-oro, elegante. Note di frutta tropicale pesca bianca, sentori di fieno e muschio. Freschezza gustativa. Da aperitivo o con carni bianche.*

### ***Primula Gialla - Bergamasca IGT***

*Azienda agricola La Collina      2021      12,00%      € 14,00*

*Vitigno : Moscato giallo*

*Caratteristiche: Uve raccolte a piena maturazione, vino di antiche tradizioni, colore dorato, profumo aromatico con sentori tipici di salvia. Ottimo da aperitivo, formaggi teneri e piccola pasticceria.*

### ***Bianco della Bergamasca***

*Azienda Vitivinicola La Collina      2021      12,5%      € 9,00*

*Vitigno: Chardonnay, Pinot Grigio*

*Caratteristiche: Prodotto da uve chardonnay e pinot grigio. Colore giallo paglierino con riflessi verde-oro, elegante. Note di frutta tropicale pesca bianca. Freschezza gustativa. Da aperitivo o con carni bianche.*

# *Provincia di Cremona*

## *Vini Rossi mossi*

***Lambrusco Rosso***      *Azienda Agricola Caleffi*      2018      12,5%      € 15,00

*Vitigno: Lambrusco Viadanese, Lambrusco salamino, ancellotta*

*Caratteristiche: Vino frizzante. Color rosso rubino intenso con profumo intenso di frutti di sottobosco quali more, fragola, mirtillo, frutta rossa matura, sentori di viola. Sapore fresco, serbevole, di giusto corpo. Buon vino da compagnia, bene con primi piatti saporiti, risotti, agnoli, salumi e formaggi della tradizione, carni alla griglia.*

***Lambrusco Nero***      *Azienda Agricola Caleffi*      2018      12,5%      € 15,00

*Vitigno: Ancellotta, Lambrusco Viadanese, Lambrusco Salamino*

*Caratteristiche: Vino Frizzante. Colore rosso porpora che colora il bicchiere. Sapore pieno, corposo. Molto lungo in bocca, ampio con note tanniche. Al naso profumo intenso di frutta rossa con sentori erbacei, aromi avvolgenti balsamici. Accompagna bene i piatti di tradizione padana, il cotechino con lenticchie, lo zampone, la grigliata di carni, arrosti e brasati, formaggi stagionati.*

***Lambrusco Rosato***      *Azienda Agricola Caleffi*      2018      12,5%      € 14,00

*Vitigno: Lambrusco Viadanese, Lambrusco salamino, fortana*

*Caratteristiche: Vino frizzante. Colore rosato, limpido con toni di melagrana. Profumo fresco, fruttato di piccoli frutti di sottobosco come fragola e lampone, sentori di erbe officinali e fiori. Fresco, allegro, fragrante, giustamente acido e sapido. Molto piacevole, snello e serbevole. Può essere un buon aperitivo o accompagnare antipasti, frittate, frittiture di pesce, primi piatti delicati.*

# *Provincia di Mantova*

## *Vini Rossi Mossi*

**Lambrusco "Inciostar "**      *Cantine Virgili*      2018      11%      € 16,00

*Vitigno: Lambrusco*

*Caratteristiche: Color porpora intenso alla vista. Al naso risulta intenso e pulito, con note che richiamano pera williams, mela fuji, glicine e peonia. In bocca si presenta di bel corpo. Polposa e rotonda, delicatamente frizzante e di una leggera dolcezza.*

**Lambrusco "Vergilius"**      *Cantine Virgili*      2019      11%      € 15,00

*Vitigno: Lambrusco ruberti, ancellotta.*

*Caratteristiche: Colore rosso rubino tendente al granato. Al naso esprime un profumo vinoso, fruttato con sentori di viola e ribes. Al palato risulta gradevole e persistente. Da abbinare antipasti, carni bianche e rosse, formaggi freschi e stagionati.*

**Lambrusco "Dante" Amabile**      *Cantine Virgili*      2019      11%      € 10,00

*Vitigno: Lambrusco ruberti, ancellotta*

*Caratteristiche: Colore: Rosso rubino tendente al granato*

*Profumo: vinoso , fruttato con sentori di viola e ribes. Sapore: Gradevole e persistente. Da accompagnare a primi piatti saporiti di carne, arrosti, brasati e formaggi stagionati.*

**Lambrusco "Dante" Secco**      *Cantine Virgili*      2019      11%      € 10,00

*Vitigno: Lambrusco ruberti, ancellotta*

*Caratteristiche: Colore: Rosso rubino tendente al granato*

*Profumo: vinoso , fruttato con sentori di viola e ribes. Sapore: Gradevole e persistente. Da accompagnare a primi piatti saporiti di carne, arrosti, brasati e formaggi stagionati.*



## *Vini rossi fermi*

**Merlot "Al ters"      Azienda Agricola Montaldo      2018    13%      € 14,00**

*Vitigno: Garda Merlot*

*Caratteristiche: Di colore rosso rubino e con un sapore vinoso e intenso, il Garda Merlot delle Cantine Virgili è eccellente a tutto pasto e soprattutto sulla carne alla griglia.*

**Merlot "Ripass" IGT    Azienda Agricola Montaldo      2018    13%      € 15,00**

*Vitigno: Garda Merlot*

*Caratteristiche: Colore rosso intenso, dal profumo delicato. Sapore armonico e asciutto. Da abbinare a stracotti, arrosti, salumi, carni rosse e alla griglia.*

## *Vini Bianchi Fermi*

**Bianco "Al prim"      Azienda Agricola Montaldo      2019    12%      € 12,00**

*Vitigni: garganega, trebbiano giallo, chardonnay*

*Caratteristiche: Colore giallo paglierino, sapore morbido , intenso e armonico.*

*Profumo leggermente fruttato e fine. Accompagna tutto il pasto, carni bianche e pesce.*

# *Provincia di Brescia*

## *Vini Rossi fermi*

**Capriano del Colle "Berzami" Azienda Agricola Lazzari 2019 13% € 13,00**

Vino da Agricoltura Biologica

*Vitigno: Marzemino*

*Caratteristiche: Vino secco ma armonico di colore rosso rubino.*

**Capriano del Colle "Adagio"**

*Azienda Agricola Lazzari 2019 13,5% € 14,00*

Vino da Agricoltura Biologica

*Vitigno: Marzemino, Sangiovese, Merlot, Barbera*

*Caratteristiche: Colore rosso rubino intenso con toni violacei e impenetrabile.*

*Profumo di frutti di bosco e confettura, evidenti note speziate. Strutturato ma morbido. Da accompagnare salumi, primi piatti e carni rosse.*

**Cabernet "69" Azienda Agricola il Dosso 2015 14% € 18,00**

*Vitigno: Cabernet*

*Caratteristiche: Vino rosso, fresco e profumato di frutta rossa, sottobosco, vaniglia. In bocca morbido e intenso. Prodotte 1500 bottiglie. Da accompagnare a salumi, carni rosse.*

**Santa Maria Azienda Agricola Il Dosso 2016 13% € 15,00**

*Vitigno: Merlot, Cabernet*

*Caratteristiche: Vino rosso dal profumo vegetale. Sentori di fieno e frutta rossa di sottobosco. Color rubino vivace, all'assaggio fresco con piacevoli note saline.*

*Prodotte 2000 bottiglie.*

**Curtefranca**

*Azienda Agricola Il Dosso 2019 13% € 12,00*

*Vitigno: Cabernet, barbera*

*Caratteristiche: vino da tutto pasto, adatto ad antipasti di salumi e piatti a base di carni rosse.*

## *Vini Bianchi Fermi*

*Capriano del Colle "Fausto" Azienda Agricola Lazzari 2019 13,5% € 14,00*

*Vino da Agricoltura Biologica*

*Vitigno: Turbiana*

*Caratteristiche: Vino dal color paglierino. Morbido e di buona sapidità. Da aperitivo o con antipasti vegetariani, pesce d'acqua dolce o primi piatti delicati.*

## *Provincia di Piacenza* *(Provincia limitrofa)*

### *Gutturnio Superiore DOC*

*Azienda Agricola La Pioppa 2021 12,5% € 12,00*

*Vitigno: Barbera, Bonarda*

*Caratteristiche: Vino fermo di color rosso rubino. Sapore vinoso, fruttato con sentori di frutti rossi. Sapore secco e morbido. Da abbinare a carni rosse e formaggi.*

### *Gutturnio Frizzante DOC*

*Azienda Agricola La Pioppa 2021 12,5% € 12,00*

*Vitigno: Barbera, bonarda*

*Caratteristiche: Vino frizzante. Vino frizzante dal color rosso rubino. Profumo vinoso e fruttato. Al gusto vellutato e asciutto. Da abbinare a primi piatti, salumi e formaggi giovani.*

*Ortrugo DOC Azienda Agricola la Pioppa 2020 11,5% € 12,00*

*Vitigno: Ortrugo*

*Caratteristiche: Vino frizzante dal color giallo paglierino con riflessi verdognoli. Bouquet floreale, fruttato. Al gusto secco e fresco. Da abbinare a piatti a base di pesce o carne.*

## *Gli Spumanti*

*Dalla Franciacorta...Az. Vit. Il Dosso di Luca Archetti*

<i>Franciacorta Millesimato 2017 "Zero"</i>	€ 27,00
<i>Franciacorta spumante "Unico"</i>	€ 22,00
<i>Franciacorta cuvè n5° Extra brut</i>	€ 25,00
<i>Franciacorta Millesimato 2016 Pinot Nero</i>	€ 30,00
<i>Franciacorta Millesimato 2016 Satèn</i>	€ 28,00
<i>Franciacorta Rosè Docg</i>	€ 30,00

*Dall'Oltre Po Pavese.. Az. Agr. Bosco Longhino*

<i>- "Casto" Pinot Nero Pas Dosè DOCG</i>	<i>Metodo classico</i>	€20,00
<i>- "Casto Rosè" Pinot Nero rosato Brut VSQ</i>	<i>Metodo Classico</i>	€22,00
<i>- "Gaio" Pinot Nero Brut VSQ</i>	<i>Metodo Charmat</i>	€15,00
<i>- "Criso" Moscato VSQ</i>	<i>Metodo Charmat</i>	€ 15,00

### *Spumanti dei Colli Mantovani*

<i>- Pjafòc Extra Dry</i>	<i>Cantine Virgili</i>	€ 15,00
<i>- Pjafòc Rosè Extra dry</i>	<i>Cantine Virgili</i>	€ 15,00

### *Spumanti del Garda*

<i>- "Bruttino" Pinot nero millesimato 2010 metodo classico</i>	€ 16,00
<i>cantine Serene <u>spumante Biologico</u></i>	
<i>- "Illusioni" Pinot Bianco 2020 Brut Cantine Serene <u>Spumante Biologico</u></i>	€ 15,00
<i>- "<u>Lucciole</u>" Spumante Rosè Brut 2020</i>	€ 16,00

*Cantine Serene Spumante Biologico*

### *Spumanti della Bergamasca*

<i>Moscato spumantizzato VSQ</i>	<i>Az. Vit. La Collina</i>	€ 16,00
----------------------------------	----------------------------	---------