

*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 toni di frutta bianca con sensazioni speziate. Al gusto gradevolmente fresco con note minerali. Da accompagnare ad antipasti leggeri e piatti delicati con formaggi caprini.

Província dí 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, serbavole, 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: Anzellotta, 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 serbavole. Può essere un buon aperitivo o accompagnare antipasti, frittate, fritture 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 "Berzamì" 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. Prodotti 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. Scenti di fieno e frutta rossa di sottobosco. Color rubino vivace, all'assaggio fresco con piacevoli note saline. Prodotti 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

| | |
|--|---------|
| Franciacorta Millesimato 2017 "Zero" | € 27,00 |
| Franciacorta spumante "Unico" | € 22,00 |
| Franciacorta cuvè n5° Extra brut | € 25,00 |
| Franciacorta Millesimato 2016 Pinot Nero | € 30,00 |
| Franciacorta Millesimanto 2016 Satèn | € 28,00 |
| Franciacorta Rosè Docg | € 30,00 |

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

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

Spumanti dei Colli Mantovani

| | | |
|-------------------------|-----------------|---------|
| - Pjafòc Extra Dry | Cantine Virgili | € 15,00 |
| - Pjafòc Rosè Extra dry | Cantine Virgili | € 15,00 |

Spumanti del Garda

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

Spumanti della Bergamasca

| | | |
|---------------------------|---------------------|---------|
| Moscato spumantizzato VSQ | Az. Vit. La Collina | € 16,00 |
|---------------------------|---------------------|---------|