

CARTA DEI VINI

BIANCO

Suade Sauvignon Blanc IGT

€ 12,00

ROSSO

il puro Merlot

€ 15,00

Icòna Cabernet Sauvignon

€ 15,00

BOLLICINE

Arzanà

valdobbiadene superiore di Cartizze DOCG

€ 25,00

Galiè

Prosecco DOC extra Dry 0,75 lt

€ 15,00

Prosecco DOC extra Dry 1,5 lt Magnum

€ 28,00

Prosecco DOC extra Dry 3 lt Jeroboam

€ 75,00

Velère

Prosecco DOC Rosé Millesimato Extra Dry

€15,00

ASTORIA
W I N E S



Bianco

Toscana

Vermentino, Valvirginio Cantina Sociale Colli Fiorentini, Toscana IGT

Piacevolmente secco e minerale, con un'ottima struttura e grande morbidezza.

- 21.00

Trentino Alto Adige

AIMÉ Gewürztraminer, Giran, Alto Adige DOC

- 33.00

Veneto

"Il Selese" Soave, I Stefanini, Soave DOC

3.00 19.00

Lugana San Benedetto, Zenato, Lugana DOC

Un bianco dalla forte personalità, con profumi fragranti che la presenza del Lugana arricchisce in sfumature complesse, ampliando l'esperienza sensoriale.

- 31.00

Bollicine

Lombardia

Alma Grand Cuvée Brut, Bellavista, Franciacorta DOCG

Una cuvée unica, che rappresenta l'anima più integra e "classica" della Franciacorta.

- 55.00

Franciacorta Annamaria Clementi, Ca' del Bosco, Franciacorta DOCG

- 180.00

Freccianera Satèn, Freccianera, Franciacorta DOCG

- 50.00

Trentino Alto Adige

Maximum Blanc De Blancs, Cantine Ferrari, Trento DOC

Chardonnay in purezza dedicato alla ristorazione. Versatile negli abbinamenti, è una morbida carezza sui sapori.

- 40.00

Giulio Ferrari Riserva del Fondatore, Cantine Ferrari, Trento DOC

Lo Spumante italiano? Forse. Top per complessità e finezza. Solo Chardonnay, sui lieviti per 10 anni.

- 200.00

INQUADRA IL QR PER
SCOPRIRE DI PIÙ SUI VINI



Powered by

THE
WINE
SIDER



Veneto

Molera Prosecco Superiore Extra Dry, Bisol, Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG

- 28.00

Champagne

France

"Tradition" Champagne Brut, Rémy Massin et Fils, Champagne AOC

Un Blanc de Noirs ricco di personalità e di una gran quantità di aromi fruttati e floreali. Il lungo affinamento conferisce a Cuvée Tradition complessità di carattere ed una struttura meravigliosamente equilibrata ed versatile.

- 55.00

Rosso

Piemonte

Nebias Langhe Nebbiolo, Destefanis, Langhe DOC

Il vino della gioia!

- 23.00

Puglia

Neprica Primitivo, Antinori Tormaresca Bocca di lupo, Puglia IGT

La tanto attesa «introduzione» al Primitivo di Tormaresca, perfetta grazie a piacevolezza e carattere

- 25.00

Toscana

Chianti Riserva, Valvirginio Cantina Sociale Colli Fiorentini, Chianti Riserva DOCG

Al naso è fragrante, fresco, speziato. Di sapore morbido, pieno e sapido, mediamente tannico, con un piacevole retrogusto molto elegante.

- 21.00

Sassicaia, Tenuta San Guido, Bolgheri Superiore DOC

L'uvaggio bordolese più bolgherese che c'è!

- 280.00

"Palpito" Toscana IGT, La Colombina, Toscana IGT

La raccolta avviene esclusivamente a mano, in cassette da 15 litri nei periodi ottimali a secondo del vigneto e dello stato di maturazione delle uve. Vinificazione in tini di acciaio inox con fermentazione spontanea a temperatura controllata.

- 25.00

INQUADRA IL QR PER
SCOPRIRE DI PIÙ SUI VINI



Powered by

THE
WINE
SIDER



Guidoalberto, Tenuta San Guido, Toscana IGT

Il "Guidalberto" nasce dalla volontà di Nicolò Incisa della Rocchetta, figlio di Mario, di cimentarsi anche con il merlot.

- 75.00

Le Difese, Tenuta San Guido, Toscana IGT

Il vino si caratterizza per la buona struttura e per la sua estrema morbidezza che lo rendono estremamente piacevole e bevibile.

- 55.00

Trentino Alto Adige

448 s.l.m. Rosso Cuvée, Giran, Vigneti delle Dolomiti IGT

0.00 23.00

Veneto

Amarone Della Valpolicella, Fidora Monte Tabor, Amarone della Valpolicella DCG

Blend di uve, coltivate in biologico, e successivamente fatte appassire. Da qui deriva il profilo morbido del vino

- 65.00

Vino Dolce

Piemonte

"Ventum" Moscato d'Asti DCG, Destefanis, Moscato d'Asti DCG

- 19.00

INQUADRA IL QR PER
SCOPRIRE DI PIÙ SUI VINI



Powered by

THE
WINE
SIDER



BIANCO

VESPAIOLO 0,75 L	€ 15,00
------------------	---------

ROSSO

GROPPELLO 0,75 L	€ 16,00
------------------	---------

PAEZZA 100% merlot 0,75 L	€ 18,00
---------------------------	---------

CABERNET Sauvignon 0,75 L	€ 18,00
---------------------------	---------

SUAM 0,75 L	€ 30,00
-------------	---------

SUAM 1,5 L	€ 55,00
------------	---------

BOLLICINE

PERLENA Extra Dry 0,75 L	€ 18,00
--------------------------	---------

PERLENA Brut 0,75 L	€ 18,00
---------------------	---------

DOLCE

TORCOLATO 0,50 L	€ 28,00
------------------	---------

Al bicchiere	€ 4,00
--------------	--------

Al bicchiere con cantucci	€ 6,00
---------------------------	--------

CARTA DEI VINI ROSSI

CABERNET SAN GIORGIO

(cantina Beato Bartolomeo Breganze) 12% vino rosso dal profumo fruttato con note speziate
(vitigni di cabernet sauvignon) € 12,00

anche al bicchiere

CABARNET BOSCO GRANDE

(cantina Beato Bartolomeo Breganze) 13,5% colore rosso rubino intenso, profumo di frutta
matura con sentori di tabacco e spezie, sapore armonico e corposo,
affinato 12 mesi in barrique (vitigni cabarnet sauvignon e franc) € 20,00

BRENTINO

(cantina Maculan Breganze) 13,5% vino rosso dal profumo ampio e fruttato con lievi sentori di
legno ,asciutto e di buon corpo in bocca,affinato 12 mesi in botti di rovere
(vitigni di merlot e cabarnet sauvignon) € 18,00

REGOLO RIPASSO

(cantina Sartori) 13,5% vino rosso dal profumo intenso, sapore secco e vellutato in bocca,
ripasso del vino nelle uve dell'amarone e poi affinamento in botte 18-24 mesi € 18,00

VALPOLICELLA

(cantina Sartori) 12,5% vino rosso dal profumo vinoso con sentore di mandorla amara,
sapido e armonico in bocca € 16,00

anche al bicchiere

RABOSO

(cantina San Osvaldo) 11,5% vino rosso rubino, profumo terroso,
amabile, persistente al palato (vitigni raboso) € 16,00

anche al bicchiere



CARTA DEI VINI BIANCHI

BIANCO SAN GIORGIO

(cantina Beato Bartolomeo Breganze) 12% vino bianco fermo dal profumo floreale e fruttato (vitigni di Tocai friulano) € 12,00

anche al bicchiere

PINOT BIANCO

(cantina Beato Bartolomeo) 12% vino bianco fermo, delicato con sentori floreali, sapore sapido e fresco (vitigni pinot bianco) € 12,00

anche al bicchiere

VESPAIOLO SPAGO

(cantina Beato Bartolomeo Breganze) 11% vino bianco frizzante dal profumo floreale e fresco al palato (vitigni 100% vespaiola) € 10,00

anche al bicchiere

PROSECCO RIVALTA CONVIVIO

(cantina Rivalta Valdobbiadene) 11,5% colore giallo paglierino, spuma persistente, profumo delicato, gusto sapido e perlage fine (vitigni 100% uve glera) € 16,00

anche al bicchiere

PROSECCO COL VETORAZ BRUT

(cantina Col Vetoraz) 11,5% profumo delicato e leggermente aromatico, gusto asciutto e intenso € 22,00

PROSECCO COL VETORAZ MILLESIMATO

(cantina Col Vetoraz) 11,5% vino elegante e intenso, fruttato con note floreali, gusto aromatico € 24,00

anche al bicchiere

FIORI D'ARANCIO

(cantina Colli Euganei) 6% spumante dolce, colore giallo dorato, sapore dolce e persistente (uve 100% moscato) € 12,00



VINI IN MESCITA

VINI BIANCHI

		1/4 	1/2 
Prosecco galiè extra dry (cantina Astoria)	€ 2,50	€ 6,00	€ 12,00
Prosecco Rivalta brut	€ 3,00	€ 6,00	€ 12,00
Prosecco Col Vetoraz millesimato	€ 3,50	€ 7,00	€ 13,00
Pinot bianco (cantina B.B.B.)	€ 2,50	€ 5,00	€ 10,00
Bianco San Giorgio (cantina B.B.B.)	€ 2,50	€ 5,00	€ 10,00
Soave (cantina i Stefanini)	€ 3,00	€ 6,00	€ 12,00
Vespaiolo Spago (cantina B.B.B.)	€ 2,00	€ 4,00	€ 8,00

VINI ROSSI

		1/4 	1/2 
Cabernet San Giorgio (cantina B.B.B.)	€ 2,50	€ 5,00	€ 10,00
Valpolicella (cantina Sartori)	€ 3,00	€ 6,00	€ 12,00
Raboso (cantina S. Osvaldo)	€ 3,00	€ 6,00	€ 12,00
Paezza (cantina Col Dovigo)	€ 3,00	€ 6,00	€ 12,00
Cabernet Sauvignon (cantina Col Dovigo)	€ 3,00	€ 6,00	€ 12,00

