

i Sofà

BAR ▪ RESTAURANT ▪ ROOF TERRACE

CARTA DEI VINI

BOLLICINE

PIEMONTE

Prosecco Superiore DOCG Valdobbiadene Sant'Anna 35

Vitigno: Glera

Colore giallo paglierino scarico, percorso da sottili bollicine.

CAMPANIA

Asprinio d'Aversa "Trentapioli" Martusciello 45

Vitigno: Asprinio

Bellissima effervescenza, con finale fresco e fruttato.

LOMBARDIA

Franciacorta Brut Barone Pizzini 70

Vitigno: Chardonnay/Pinot Nero

Giallo intenso, sentori di pane tostato, persistente.

Franciacorta Brut Rosè Barone Pizzini 80

Vitigno: Chardonnay/Pinot Nero

Colore rosa, sentori di lampone, con perlage finissimo e persistente.

Franciacorta Cuvée Prestige Ca'del Bosco 80

Vitigno: Chardonnay/Pinot nero/Pinot bianco

Oro brillante, fine con finale morbido.

BOLLICINE

FRANCIA

Champagne Baron Fuente Brut	100
<i>Vitigno: Chardonnay/Pinot Nero/Pinot Meunier</i> <i>Colore brillante, perlage fine, note agrumate.</i>	
Champagne Veuve Cliquot Ponsardin	140
<i>Vitigno: Chardonnay/Pinot Nero/Pinot Meunier</i> <i>Giallo paglierino, sensazioni di crosta di pane e miele.</i>	
Champagne Bernard Pitois Brut Rosè	150
<i>Vitigno: Chardonnay/Pinot Nero</i> <i>Rosa buccia di cipolla, naso fine e sentori di fragoline di bosco.</i>	
Champagne "Cristal" Louis Roederer	300
<i>Vitigno: Chardonnay/Pinot Nero</i> <i>Giallo oro con finissimo perlage, elegante e persistente.</i>	
Champagne Dom Perignon Vintage	300
<i>Vitigno: Chardonnay/Pinot Nero</i> <i>Giallo oro intenso, agrumato con maestosa persistenza al palato.</i>	

VINI BIANCHI

PIEMONTE

Timorasso Derthona Vigneti Massa 60

Vitigno: Timorasso

Giallo intenso con riflessi mielosi, strutturato e persistente.

TRENTINO / ALTO ADIGE

Pinot Grigio Trentino doc Villa Vescovile 30

Vitigno: Pinot Grigio

Giallo paglierino, naso fruttato, finale fresco e sapido.

Muller Thurgau Cantina di Merano 30

Vitigno: Muller Thurgau

Colore brillante, naso di fiori bianchi, fruttato e piacevole.

Pinot Bianco Riserva "Shultauser" 40

Vitigno: Pinot Bianco

Colore giallo con riflessi dorati, sentori di pera, bocca suadente e finale agrumato.

Gewurstraminer Hofstatter 45

Vitigno: Traminer aromatico

Colore oro intenso, note agrumate con seguito di erbe e frutta tropicale.

VENETO

Soave Classico "Colbaraca" Masi 40

Vitigno: Garganega

Colore giallo intenso, naso dolce, si apre in bocca con note fruttate, finale minerale.

VINI BIANCHI

FRIULI

Pinot Grigio Jermann 60

Vitigno: Pinot Grigio

Giallo paglierino, note di mela golden, finale con buona sapidità.

Ribolla Gialla Poggiobello 35

Vitigno: Ribolla Gialla

Giallo paglierino con riflessi verdolini, fresco e fruttato.

Sauvignon Tenuta Sant'Anna 30

Vitigno: Sauvignon Blanc

Colore giallo tenue, sentori di foglia di pomodoro, in bocca è fresco e speziato.

LIGURIA

Pigato Riviera Ligure di Ponente Lupi 45

Vitigno: Pigato

Colore giallo paglierino, aromi intensi ed una piacevole acidità finale.

TOSCANA

Vermentino di Toscana Tenuta Perolla 30

Vitigno: Vermentino.

Giallo paglierino, fresco, delicato con finale salino.

MARCHE

Pecorino d'Offida Clementina Fabi 25

Vitigno: Pecorino

Giallo con riflessi dorati. Fruttato con una piacevole acidità.

Verdicchio dei Castelli di Jesi Pievalta 30

Vitigno: Verdicchio

Colore tenue con riflessi verdolini, floreale, bocca appagante con finale minerale.

VINI BIANCHI

LAZIO

Satrico Casale del Giglio 25

Vitigno: Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano

Giallo chiaro, floreale, salino, finale speziato.

Chardonnay Casale del Giglio 30

Vitigno: Chardonnay

Colore brillante, naso fruttato, morbido al palato e finale piacevole.

Petit Manseng Casale del Giglio 35

Vitigno: Petit Manseng

Giallo paglierino brillante, strutturato e aromatico.

Antinoo Casale del Giglio 40

Vitigno: Blend di Viognier e Chardonnay

Giallo oro intenso, note agrumate, elegante con un finale minerale

UMBRIA

Cervaro della Sala Antinori 100

Vitigno: Chardonnay/Grechetto

Giallo oro intenso, note tostate, agrumato, con finale minerale e persistente.

VINI BIANCHI

ABRUZZO

Trebbiano d'Abruzzo doc Masciarelli 30

Vitigno: Trebbiano

Colore giallo paglierino, aromi erbacei ed una piacevole acidità.

CAMPANIA

Fiano d'Avellino Feudi di S. Gregorio 40

Vitigno: Fiano

Giallo paglierino, note di mela e nocciola, con un finale fresco e ammandorlato.

Greco di Tufo Feudi di S. Gregorio 40

Vitigno: Greco

Giallo paglierino, al naso risaltano fiori d'acacia, speziato con delicata mineralità.

SICILIA

Grillo igp Tenute Orestyadi 30

Vitigno: Grillo

Colore tenue con riflessi verdolini, floreale, palato appagante con finale salino.

SARDEGNA

Vermentino doc Costamolino Argiolas 30

Vitigno: Vermentino

Giallo paglierino, al naso ginestra, in bocca note erbacee, finale salino e piacevole.

Vermentino Vigna'ngena Capichera 75

Vitigno: Vermentino

Colore oro, naso suadente, in bocca caldo e persistente, sapido e strutturato.

VINI ROSATI

TOSCANA

Scalabrone Bolgheri Antinori

40

Vitigno: Cabernet/Merlot/Sirah

Colore rosa limpido, profumi di peonia, note di lampone con retrogusto dolce e fruttato.

LAZIO

Albiola Casale del Giglio

30

Vitigno: Syrah ed una frazione di uve di Sangiovese

Colore bel rosa intenso, buona struttura con finale fruttato e persistente.

PUGLIA

Kalema Agricola Fabiana

30

Vitigno: Negroamaro

Rosa tenue con bei riflessi lampone, fresco, morbido con finale sapido.

VINI ROSSI

PIEMONTE

Grignolino doc Terre del Barolo 25

Vitigno: Grignolino

Rosso limpido, delicato al naso, gradevolmente acidulo con finale di pepe e genziana.

Dolcetto Diano d'Alba A. Rivera 40

Vitigno: Dolcetto

Rosso rubino, fresco asciutto fruttato con finale gradevolmente armonico.

Barbera d'Alba Valdisera A. Rivera 45

Vitigno: Barbera

Rosso rubino carico, di buona struttura, fruttato con finale boisè.

Barolo Dagromis Gaja 120

Vitigno: Nebbiolo

Rosso intenso con riflessi granato, profumo speziato, gusto pieno e tannini eleganti.

ALTO ADIGE

Pinot Nero San Michele Appiano 45

Vitigno: Pinot Nero

Rosso limpido, naso di viola e spezie, fruttato con note di tabacco e spunti vegetali.

FRIULI

Refosco dal Peduncolo Rosso Tenuta Sant'Anna 30

Vitigno: Refosco

Colore rosso intenso, naso di spezie, gusto di mora e finale leggermente tannico.

VINI ROSSI

VENETO

Valpolicella Classico Bonacosta Masi 35

Vitigno: Corvina/Rondinella/Molinara

Rosso limpido, note di frutta fresca, tannini setosi e finale pepato.

Campofiorin Rosso del Veronese Masi 45

Vitigno: Corvina/Rondinella/Molinara

Rosso rubino, note fruttate, finale piacevole e speziato.

Amarone Costasera Masi 90

Vitigno: Corvina/Rondinella/Molinara

Rosso rubino, nota di frutta appassita, finale morbido e potente

TOSCANA

Chianti Classico San Felice Riserva Il Grigio 45

Vitigno: Sangiovese

Rosso limpido, naso floreale, fruttato con note di ciliegie, finale di tabacco dolce.

Rosso di Montalcino Campogiovanni 45

Vitigno: Sangiovese grosso.

Rubino con sfumature porpora, frutti di bosco e finale balsamico.

Brunello di Montalcino Biondi Santi 250

Vitigno: Sangiovese grosso

Rubino con riflessi granato, elegante con una scia di graphite su tannini setosi.

Tignanello Antinori 160

Vitigno: Cabernet Franc/Cabernet Sauvignon/Sangiovese..

Potenza ed equilibrio con un finale interminabile.

VINI ROSSI

LAZIO

Merlot Casale del Giglio 25

Vitigno: Merlot

Rosso sangue, naso speziato, caldo ed erbaceo, con un ritorno di spezie nel finale.

Tempranijo Casale del Giglio 45

Vitigno: Tempranillo

Rosso rubino, caldo e fruttato, piacevoli sentori di appassimento, finale dolce.

Cabernet Sauvignon Casale del Giglio 45

Vitigno: Cabernet Sauvignon

Rosso rubino carico, buona stoffa, note di prugna e cannella, chiude tostato.

Mater Matuta Casale del Giglio 80

Vitigno: Syrah e Petit Verdot

Rubino cupo, sentori balsamici, marasca matura e spezie finali.

UMBRIA

Sagrantino Arnaldo Caprai 70

Vitigno: Sagrantino

Rosso intenso, naso speziato, sapore di mora, liquirizia e finale tannico.

VINI ROSSI

ABRUZZO

Montepulciano d'Abruzzo Masciarelli 30

Vitigno: Montepulciano

Colore rosso intenso, caldo al naso, sentori di frutta sotto spirito, finale morbido.

Montepulciano d'Abruzzo Marina Cvetic 65

Vitigno: Montepulciano

Colore rosso intenso, bouquet fruttato, ciliegia, ribes e caffè impreziosito da note di tabacco.

CAMPANIA

Gragnano "8 Uve" Salvatore Martusciello 35

Vitigno: Aglianico/Piedirosso

Rosso intenso con spuma violacea, fresco e gradevole.

Taurasi docg Feudi di San Gregorio 50

Vitigno: Aglianico

Rosso rubino, caldo e fruttato, buona struttura chiude leggermente tannico.

PUGLIA

Negroamaro "F" San Marzano 55

Vitigno: Negroamaro

Rosso brillante, naso floreale, frutta sotto spirito, finale piacevolmente morbido.

Primitivo di Manduria Sessantanni San Marzano 55

Vitigno: Primitivo

Rosso intenso, bouquet caldo, mora, carruba, potente e balsamico.

Primitivo di Manduria Talò San Marzano 35

Vitigno: Primitivo

Rosso intenso, bouquet caldo, mora, carruba, morbido e speziato.

VINI ROSSI

SICILIA

Nero d'Avola Duca di Salaparuta 40

Vitigno: Nero d'Avola
Rosso intenso, profumo avvolgente, di gran corpo ma vellutato.

Perricone Tenute Orestyadi 30

Vitigno: Perricone
Rosso rubino, caldo e fruttato, piccoli frutti rossi, armonico e speziato.

SARDEGNA

Cannonau Costera Argiolas 35

Vitigno: Cannonau
Rubino, fresco e speziato, finale di frutti di bosco.

Tanca Farra' Sella & Mosca 40

Vitigno: Cannonau/Cabernet
Rosso con riflessi granata, ampio, risoluto con toni erbacei e fruttati.

VINI DA DESSERT

LAZIO

Aphrodisium Casale Del Giglio

10 a calice

Vitigno: Blend di Petit Manseng, Viognier, Greco e Fiano

Giallo luminoso, suadente, floreale e minerale.

SICILIA

Zibibbo Pacenzia Tenute Orestyadi

10 a calice

Vitigno: Uva Zibibbo

Giallo oro e intenso, dolce, delicato, fruttato e floreale.

Passito di Pantelleria Duca di Castelmonte

10 a calice

Vitigno: Moscato d'Alessandria.

Oro ambrato, ricco, dolce di albicocca secca e uva passa.