

i Sofà

BAR ▪ RESTAURANT ▪ ROOF TERRACE

CARTA DEI VINI

BOLLICINE

VENETO

Prosecco Superiore DOCG Valdobbiadene Sant'Anna 30

Vitigno: Glera

Colore giallo paglierino scarico, percorso da sottili bollicine.

LOMBARDIA

Franciacorta Cornaleto Brut DOCG 50

Vitigno: Chardonnay/Pinot nero/Pinot bianco

Giallo paglierino brillante, riflessi gradevolmente brillanti

Ferrari Maximum Brut DOC 50

Vitigno: Chardonnay

Luminoso giallo paglierino e perlage di notevole persistenza.

Franciacorta Brut Rosè Barone Pizzini 75

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 Philippe Gonet Brut Reserve	80
<i>Vitigno: Chardonnay/Pinot Nero/Pinot Meunier</i>	
<i>Giallo paglierino chiaro con finale citrino e croccante</i>	
Champagne Veuve Cliquot Ponsardin	120
<i>Vitigno: Chardonnay/Pinot Nero/Pinot Meunier</i>	
<i>Giallo paglierino, sensazioni di crosta di pane e miele.</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>	
Champagne Krug Grande Cuvè Brut	350
<i>Vitigno: Chardonnay/Pinot Nero</i>	
<i>Perlage fine e persistente dal profumo che ricordano la nocciola ed il torrone</i>	

VINI BIANCHI

PIEMONTE

Timorasso Derthona Vigneti Massa 50

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.

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 50

Vitigno: Pinot Grigio

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

Ribolla Gialla Poggiobello 30

Vitigno: Ribolla Gialla

Giallo paglierino con riflessi verdolini, fresco e fruttato.

TOSCANA

Vermentino di Toscana – San Felice 25

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.

VINI BIANCHI

LAZIO

Chardonnay Casale del Giglio 25

Vitigno: Chardonnay

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

Petit Manseng Casale del Giglio 25

Vitigno: Petit Manseng

Giallo paglierino brillante, strutturato e aromatico.

UMBRIA

Cervaro della Sala Antinori 100

Vitigno: Chardonnay/Grechetto

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

ABRUZZO

Trebbiano d'Abruzzo doc Masciarelli 25

Vitigno: Trebbiano

Colore giallo paglierino, aromi erbacei ed una piacevole acidità.

VINI BIANCHI

CAMPANIA

Greco di Tufo Feudi di S. Gregorio 35

Vitigno: Greco

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

SICILIA

Grillo igp Tenute Orestiadi 30

Vitigno: Grillo

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

SARDEGNA

Vermentino doc Costamolino Argiolas 25

Vitigno: Vermentino

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

Vermentino Vigna'ngena Capichera 65

Vitigno: Vermentino

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

VINO CALIFORNIANO

Chardonnay Bonterra 40

Vitigno: Chardonnay

VINI ROSATI

TOSCANA

Scalabrone Bolgheri Antinori

35

Vitigno: Cabernet/Merlot/Sirah

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

LAZIO

Albiola Casale del Giglio

25

Vitigno: Syrah ed una frazione di uve di Sangiovese

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

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 35

Vitigno: Dolcetto

Rosso rubino, fresco asciutto fruttato con finale gradevolmente armonico.

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 25

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.

Amarone Costasera Masi 75

Vitigno: Corvina/Rondinella/Molinara

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

TOSCANA

Rosso di Montalcino Campogiovanni 40

Vitigno: Sangiovese grosso.

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

Chianti Classico San Felice Il Grigio 45

Vitigno: Sangiovese

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

Brunello di Montalcino Biondi Santi 190

Vitigno: Sangiovese grosso

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

VINI ROSSI

LAZIO

Tempranijo Casale del Giglio 40

Vitigno: Tempranillo

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

Mater Matuta Casale del Giglio 65

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.

ABRUZZO

Montepulciano d'Abruzzo Marina Cvetic 65

Vitigno: Montepulciano

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

VINI ROSSI

CAMPANIA

Gragnano "8 Uve" Salvatore Martusciello 35

Vitigno: Aglianico/Piedirosso

Rosso intenso con spuma violacea, fresco e gradevole.

Taurasi docg Feudi di San Gregorio 45

Vitigno: Aglianico

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

PUGLIA

Primitivo di Manduria Talò San Marzano 35

Vitigno: Primitivo

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

Negroamaro "F" San Marzano 45

Vitigno: Negroamaro

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

VINI ROSSI

SICILIA

Nero d'Avola Duca di Salaparuta 35

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.

VINO CALIFORNIANO

Zinfandel Bonterra 45

Vitigno: Zinfandel

VINI DA DESSERT

SICILIA

Zibibbo Pacenzia Tenute Orestiadi

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.