

D.lightBistrot

Carta dei Vini

Spumanti Metodo Classico

Franciacorta "Brut"	<i>La Torre</i>	€	30
Franciacorta "Brut"	<i>Borgo la Gallinaccia</i>	€	35
Franciacorta "Saten"	<i>Borgo la Gallinaccia</i>	€	35
Franciacorta "Non dosato"	<i>Borgo la Gallinaccia</i>	€	40
Franciacorta "Brut" Doppio Erre Di	<i>Derbusco Cives</i>	€	40
Franciacorta "Extra Brut Francesco I"	<i>Uberti</i>	€	40
Franciacorta "Rosè Francesco I"	<i>Uberti</i>	€	40
Franciacorta "Saten"	<i>Moraschi</i>	€	35
Franciacorta "Brut" Millesimo 2011	<i>Bellavista</i>	€	50
Franciacorta "Vittorio Moretti"	<i>Bellavista</i>	€	90
Franciacorta "Brut" Cuvèe Prestige	<i>Cà del Bosco</i>	€	45
Franciacorta "AnnaMaria Clementi"	<i>Cà del Bosco</i>	€	90
Oltrepò Nature	<i>Anteo</i>	€	40
Oltrepò Cruase Rosè	<i>Anteo</i>	€	40
Trento DOC Classico "Brut"	<i>Endrizzi</i>	€	30
Abissi "Portofino DOC"	<i>Bisson</i>	€	55

Champagne

Champagne "Brut Reserve"	<i>Gouthiere & Fils</i>	€	40
Champagne "Brut Tradition"	<i>Crepaux & Fils</i>	€	40
Champagne "Cuveè des Anges"	<i>Crepaux & Fils</i>	€	50
Royale Reserve Brut	<i>Philipponnat</i>	€	55
Brut Tradition	<i>Ruinart</i>	€	70
Champagne "Premiere Cuveè"	<i>Bruno Paillard</i>	€	80
Champagne "Special Cuveè"	<i>Bollinger</i>	€	80
Brut Blanc de Blancs	<i>Philipponnat</i>	€	80
Extra Brut "Cuvèe n 740"	<i>Jacquesson</i>	€	90
Grande cuvee	<i>Krug</i>	€	200
Dom Perignon	<i>Moet & Chandon</i>	€	200

Spumanti Metodo Charmat o Martinotti

Mitò (da uve Glera)	<i>Cà di Rajo</i>	€ 16
Manzoni Rosa Rosè	<i>Cà di Rajo</i>	€ 18
Prosecco Valdobbiadene Brut	<i>Le Manzane</i>	€ 23
“Le Marne Bianche” Cuveè Brut	<i>Anteo</i>	€ 21

Vini Bianchi fermi

Val d'Aosta

Chambave Muscat	<i>La Crotta di Vegneron</i>	€ 24
-----------------	------------------------------	------

Piemonte

Chardonnay (Barrique)	<i>Brangero</i>	€ 25
Arneis Langhe	<i>Ronchi</i>	€ 21

Liguria

Pigato “Ca da Rena”	<i>Punta Crena</i>	€ 22
Vermentino Colli di Luni	<i>Il Monticello</i>	€ 23

Lombardia

Lugana “Montelupo”	<i>Cobue</i>	€ 20
Pinot Nero Vivace “ Il Floreale”	<i>Anteo</i>	€ 18
Chardonnay “ Blanc”	<i>Tenuta Mazzolino</i>	€ 28

Veneto

Soave “Borgoletto”	<i>Gino Fasoli</i>	€ 22
Garganega “Pieve Vecchia”	<i>Gino Fasoli</i>	€ 30

Trentino Alto Adige

Gewürztraminer “Villa Karneid”	<i>Castelfeder</i>	€ 26
Müller Thurgau	<i>Egger Ramer</i>	€ 21
Riesling	<i>Falkenstein</i>	€ 28

Friuli Venezia-Giulia

Vespa Bianco	<i>J. Bastianich</i>	€ 40
Pinot Grigio Ramato “Gossip”	<i>Di Lenardo</i>	€ 18
Ribolla Gialla	<i>Cadibon</i>	€ 21
Ribolla Gialla	<i>Scolaris</i>	€ 22
Sauvignon Blanc	<i>Matteo Braidot</i>	€ 19
Traminer Aromatico	<i>Matteo Braidot</i>	€ 22
Friulano	<i>Villa Russiz</i>	€ 26
Pinot Bianco	<i>Villa Russiz</i>	€ 26
Sauvignon “De la Tour”	<i>Villa Russiz</i>	€ 40

Emilia Romagna

Malvasia Secca “Uve d’Oro”	<i>Manara</i>	€ 18
----------------------------	---------------	------

Lazio

Bellone “Castore”	<i>Cincinnati</i>	€ 18
-------------------	-------------------	------

Marche

Verdicchio dei Castelli di Jesi “Versiano”	<i>Vignamato</i>	€ 19
Verdicchi di Jesi Superiore “Podium”	<i>Garofoli</i>	€ 30

Molise

Falanghina	<i>Di Majo Norante</i>	€ 18
------------	------------------------	------

Abruzzo

Pecorino “Zite”	<i>Terra d’Aligi</i>	€ 20
Passerina	<i>Terra d’Aligi</i>	€ 19
Trebbiano d’Abruzzo	<i>Emidio Pepe</i>	€ 55

Campania

Greco di Tufo “Terrantica”	<i>I Favati</i>	€ 23
Fiano di Avellino “Pietramara”	<i>I Favati</i>	€ 23
Falanghina “Guardia Sanframondi”	<i>Aia dei Colombi</i>	€ 20

Puglia

Fiano Minutolo “Cre” *Vetrere* € 24

Sicilia

Inzolia *Caruso & Minini* € 18

Grillo Biologico “Capofeto” *Cantine Europa* € 18

Zibibbo Secco “Corte Ferro” *Caruso & Minini* € 22

Sardegna

Vermentino “Ereb” *Melis* € 24

Vermentino “Is” *Argiolas* € 25

Vini Rosati

Cerasa (Negroamaro) *Calò & Figli* € 25

Tasari (Syrah) *Caruso e Minini* € 18

Vini Rossi

Valle d'Aosta

Pinot Nero *Ottin* € 33

Piemonte

Dolcetto di Diano d'Alba “Rabino Soprano” *Brangero* € 18

Nebbiolo Langhe “Quattro Cloni” *Brangero* € 26

Barbaresco *Ronchi* € 45

Barolo *Brangero* € 45

Barolo *Fratelli Alessandria* € 52

Lombardia

Curtefranca	<i>Borgo la Gallinaccia</i>	€	25
Bonarda Vivace “Staffolo”	<i>Anteo</i>	€	18
Garda Classico “Il Poggio”	<i>Cobue</i>	€	22
Valtellina Superiore “Essenza”	<i>Scerscè</i>	€	35
Pinot Nero “Noir”	<i>Tenuta Mazzolino</i>	€	45

Veneto

Valpolicella Classico “Le Filagne”	<i>Le Bertarole</i>	€	18
Valpolicella Ripasso	<i>Le Bertarole</i>	€	27
Amarone “Podere Cariano”	<i>Le Bertarole</i>	€	55
Merlot “Colli Berici”	<i>Dal Maso</i>	€	30

Trentino Alto Adige

Marzemino	<i>Vini del Gelso</i>	€	19
Teroldego “Solteri”	<i>Vini del Gelso</i>	€	19
Lagrein “Kristan”	<i>Egger Ramer</i>	€	24
Masetto Nero	<i>Endrizzi</i>	€	26
Pinot Nero	<i>Hofkellerei</i>	€	24

Friuli Venezia-Giulia

Refosco “Dal Peduncolo Rosso”	<i>Matteo Braidot</i>	€	18
-------------------------------	-----------------------	---	----

Emilia Romagna

Lambrusco Grasparossa “Tasso”	<i>Fattoria Moretto</i>	€	16
-------------------------------	-------------------------	---	----

Toscana

Chianti Classico	<i>Casale dello Sparviero</i>	€	24
Chianti Colli Senesi Riserva “Santa Maria”	<i>Le Calcinaie</i>	€	32
Rosso di Montalcino	<i>Brunelli</i>	€	25
Morellino di Scansano	<i>Tenuta Serpaia di Endrizzi</i>	€	20
Brunello di Montalcino	<i>Brunelli</i>	€	60

Abruzzo

Montepulciano d' Abruzzo	<i>Terra d'Aligi</i>	€	19
Montepulciano d'Abruzzo "Tolos"	<i>Terra d'Aligi</i>	€	55
Montepulciano d'Abruzzo	<i>Emidio Pepe</i>	€	53

Marche

Rosso Conero "Grigiano"	<i>Malacari</i>	€	36
-------------------------	-----------------	---	----

Campania

Aglianico del Sannio	<i>Aia dei Colombi</i>	€	19
----------------------	------------------------	---	----

Puglia

Negromaro "Mjere"	<i>Michele Calò</i>	€	23
Primitivo "Primiter"	<i>Michele Calò</i>	€	24

Sicilia

Nero d'Avola Biologico "Capofeto"	<i>Cantine Europa</i>	€	19
Frappato-Nerello Mascalese	<i>Caruso & Minini</i>	€	20

Sardegna

Cannonau "Horreum"	<i>Melis</i>	€	21
--------------------	--------------	---	----

