

**D.light**Bistrot

*Carta dei Vini*

## *Spumanti Metodo Classico*

---

Franciacorta Brut	<i>La Torre</i>	€ 30
Franciacorta Brut	<i>Borgo la Gallinaccia</i>	€ 35
Franciacorta Brut "Saten"	<i>Borgo la Gallinaccia</i>	€ 35
Franciacorta Brut	<i>Ferghettina</i>	€ 36
Franciacorta "Non dosato"	<i>Borgo la Gallinaccia</i>	€ 40
Franciacorta Brut "Doppio Erre Di"	<i>Derbusco Cives</i>	€ 40
Franciacorta "Rosè "	<i>Monzio Compagnoni</i>	€ 40
Franciacorta Brut "Saten"	<i>Moraschi</i>	€ 35
Franciacorta Brut "Cuvèe Prestige"	<i>Cà del Bosco</i>	€ 50
Franciacorta Brut Rosè "Cuvèe Prestige"	<i>Cà del Bosco</i>	€ 55
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>De Nauroy</i>	€ 45
Champagne Brut Nature "Fluence"	<i>Frank Pascal</i>	€ 53
Champagne Extra Brut "Dans un Premier Temps"	<i>Dhont Grellet</i>	€ 53
Champagne Brut Tradition Premier Cru	<i>Gaston Chiquet</i>	€ 55
Champagne Pas Dosè	<i>Philipponnat</i>	€ 55
Champagne Brut "Royale Reserve"	<i>Philipponnat</i>	€ 55
Champagne Brut Tradition	<i>Ruinart</i>	€ 70
Champagne Extra Brut "Premiere Cuvee"	<i>Bruno Paillard</i>	€ 80
Champagne Brut "Special Cuvee"	<i>Bollinger</i>	€ 80
Champagne Brut "Grand Blanc"	<i>Philipponnat</i>	€ 80
Champagne Brut Blanc de Blancs	<i>Perrier-Jouet</i>	€ 80
Champagne Extra Brut "Cuvèe n 741"	<i>Jacquesson</i>	€ 90
Grande cuvee	<i>Krug</i>	€ 200
Dom Perignon	<i>Moet &amp; 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
San Martino della Battaglia “Tuchì”	<i>Cobue</i>	€ 22
Chardonnay “Blanc”	<i>Tenuta Mazzolino</i>	€ 28

### ***Veneto***

Soave “Borgoletto”	<i>Gino Fasoli</i>	€ 22
Trebbiano “Massifitti”	<i>Suavia</i>	€ 25
Garganega “Pieve Vecchia”	<i>Gino Fasoli</i>	€ 30

### ***Trentino Alto Adige***

Gewürztraminer	<i>Egger Ramer</i>	€ 26
Müller Thurgau	<i>Egger Ramer</i>	€ 21

Sauvignon “Alto Adige”	<i>Plonerhof</i>	€	27
Gruner Veltliner	<i>Garlider</i>	€	28

### ***Friuli Venezia-Giulia***

Vespa Bianco	<i>J. Bastianich</i>	€	40
Ribolla Gialla	<i>Cadibon</i>	€	21
Sauvignon Blanc	<i>Matteo Braidot</i>	€	19
Traminer Aromatico	<i>Matteo Braidot</i>	€	22
Friulano “Doleè”	<i>Vie di Romans</i>	€	28
Pinot Grigio “Dessimis”	<i>Vie di Romans</i>	€	27
Malvasia “Dis Cumieris”	<i>Vie di Romans</i>	€	27
“Flors di Uis”	<i>Vie di Romans</i>	€	29

### ***Lazio***

Bellone “Castore”	<i>Cincinnato</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

## ***Sardegna***

Vermentino "Ereb" *Melis* € 24

Vermentino "Is" *Argiolas* € 25

## *Vini Rosati*

---

Tasari (Syrah) *Caruso e Minini* € 18

Lagrein Kretzer *Egger-Ramer* € 21

Cerasa (Negroamaro) *Calò & Figli* € 25

Cerasuolo d'Abruzzo *Terra d'Aligi* € 22

## *Vini Rossi*

---

### ***Valle d'Aosta***

Torrette *Grosjean* € 26

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>La Rasina</i>	€	24
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
----------------------	------------------------	---	----

### ***Calabria***

Cotidie	<i>Spiriti Ebbri</i>	€	24
---------	----------------------	---	----

### ***Puglia***

Negroamaro "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 &amp; Minini</i>	€	20

### ***Sardegna***

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

