

D.lightBistrot

Carta dei Vini

Spumanti Metodo Classico

Franciacorta Brut	<i>La Torre</i>	€ 30
Franciacorta Brut	<i>Giuseppe Vezzoli</i>	€ 35
Franciacorta Brut "Saten"	<i>Moraschi</i>	€ 38
Franciacorta Non Dosato	<i>Moraschi</i>	€ 40
Franciacorta Brut "Doppio Erre Di"	<i>Derbusco Cives</i>	€ 40
Franciacorta Brut "Rosè "	<i>Monzio Compagnoni</i>	€ 40
Franciacorta Extra Brut "Nefertiti"	<i>Giuseppe Vezzoli</i>	€ 48
Franciacorta Vendemmia Zero	<i>Giuseppe Vezzoli</i>	€ 50
Franciacorta Brut "Cuvée Prestige"	<i>Cà del Bosco</i>	€ 50
Franciacorta "AnnaMaria Clementi"	<i>Cà del Bosco</i>	€ 90
Oltrepò Nature	<i>Anteo</i>	€ 40
Oltrepò Cruase Rosè	<i>Anteo</i>	€ 40
Trento DOC Brut	<i>Terre di San Mauro</i>	€ 30
Trento DOC Brut	<i>Letrari</i>	€ 35
Abissi "Portofino DOC"	<i>Bisson</i>	€ 55
Durello Riserva "60 mesi"	<i>Sandro De Bruno</i>	€ 34

Champagne

Champagne Brut Reserve	<i>De Nauroy</i>	€ 45
Champagne Brut "Theophile"	<i>Louis Roederer</i>	€ 50
Champagne Brut Nature "Fluence"	<i>Frank Pascal</i>	€ 53
Champagne Brut Millésime 1er Cru	<i>Monmarthe</i>	€ 54
Champagne Brut Tradition Premier Cru	<i>Gaston Chiquet</i>	€ 55
Champagne Pas Dosé	<i>Philipponnat</i>	€ 55
Champagne Brut "Royale Reserve"	<i>Philipponnat</i>	€ 55
Champagne Brut Tradition	<i>Ruinart</i>	€ 70
Champagne Extra Brut "Premiere Cuveé"	<i>Bruno Paillard</i>	€ 80
Champagne Brut "Special Cuveé"	<i>Bollinger</i>	€ 80
Champagne Extra-Brut "Grand Blanc"	<i>Philipponnat</i>	€ 82
Champagne Extra-Brut Blanc de Noir	<i>Philipponnat</i>	€ 82
Champagne Extra Brut "Cuvée n 742"	<i>Jacquesson</i>	€ 90
Champagne Cristal 2008	<i>Louis Roederer</i>	€ 280

Spumanti Metodo Charmat o Martinotti

Primastilla (da uve Glera)	<i>Le Manzane</i>	€ 18
Roseo Spumante V.S.Q. Rosè	<i>Le Manzane</i>	€ 18
“Le Marne Bianche” Cuveè Brut	<i>Anteo</i>	€ 21
Prosecco Valdobbiadene Brut	<i>Le Manzane</i>	€ 23
Prosecco Valdobbiadene d. zero “Rive di Soligo”	<i>Bianca Vigna</i>	€ 25

Vini Esteri

Riesling Niederosterreich	<i>Roschitz</i>	€ 20
Morgon les Charmes (Beaujolais)	<i>Jean François Coquard</i>	€ 25
Riesling Reserve Kamptal	<i>Rabl</i>	€ 30
Alsace	<i>Marcell Deiss</i>	€ 30
Pouilly Fume “Les Duchesse”	<i>Laporte</i>	€ 36
Chablis Beauroy Premier Cru	<i>Alain Geoffry</i>	€ 45
Macon Milly-Lamartine	<i>Les Heritiers du Comte Lafon</i>	€ 40

Vini Bianchi fermi

Val d'Aosta

Chambave Muscat “Attente”	<i>La Crotta di Vegneron</i>	€ 28
Al Mister	<i>La Plantze</i>	€ 30

Piemonte

Chardonnay (Barrique)	<i>Brangero</i>	€ 25
Arneis Langhe	<i>Brangero</i>	€ 22

Liguria

Pigato “Ca da Rena”	<i>Punta Crena</i>	€ 22
Vermentino “Ciaszea”	<i>Punta Crena</i>	€ 23

Lombardia

Lugana “Montelupo”	<i>Cobue</i>	€ 20
San Martino della Battaglia “Tuchì”	<i>Cobue</i>	€ 22
Riesling “Quadro di Mezzo”	<i>Anteo</i>	€ 21
Malvasia Secca “Piume”	<i>Martilde</i>	€ 19

Veneto

Gambellara “Ca Fischele”	<i>Dal Maso</i>	€ 18
Soave “Colli Scaligeri”	<i>Sandro De Bruno</i>	€ 24

Trentino Alto Adige

Gewürztraminer	<i>Egger Ramer</i>	€ 26
Müller Thurgau	<i>Egger Ramer</i>	€ 21
Sauvignon “Alto Adige”	<i>Plonerhof</i>	€ 27
Riesling	<i>Falkenstein</i>	€ 27
Gruner Veltliner	<i>Garlider</i>	€ 28
Kerner	<i>Manni Nossing</i>	€ 28

Friuli Venezia-Giulia

Ribolla Gialla	<i>Cadibon</i>	€ 21
Sauvignon Blanc	<i>Matteo Braidot</i>	€ 19
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

Marche

Verdicchio dei Castelli di Jesi	<i>Bonci</i>	€ 19
Verdicchio di Matelica	<i>Sergio Marani</i>	€ 24
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”	<i>Vetrere</i>	€ 22
----------------------	----------------	------

Edda	<i>Cantine San Marzano</i>	€ 24
------	----------------------------	------

Sicilia

Inzolia	<i>Caruso & Minini</i>	€ 18
---------	----------------------------	------

Grillo “Timpune”	<i>Caruso & Minini</i>	€ 18
------------------	----------------------------	------

Sardegna

Vermentino “Ereb”	<i>Melis</i>	€ 24
-------------------	--------------	------

Vermentino “Is”	<i>Argiolas</i>	€ 25
-----------------	-----------------	------

Vini Rosati

Lagrein Kretzer	<i>Egger-Ramer</i>	€ 21
-----------------	--------------------	------

Cerasa (Negroamaro)	<i>Calò & Figli</i>	€ 25
---------------------	-------------------------	------

Cerasuolo d’Abruzzo	<i>Terra d’Aligi</i>	€ 22
---------------------	----------------------	------

Grayasusi (Gaglioppo)	<i>Ceraudo</i>	€ 22
-----------------------	----------------	------

Vini Rossi

Valle d'Aosta

Torrette	<i>Grosjean</i>	€	26
Pinot Nero	<i>Ottin</i>	€	33

Piemonte

Dolcetto di Diano d'Alba "Rabino Soprano"	<i>Brangero</i>	€	18
Barbera d'Asti	<i>Franco Mondo</i>	€	19
Nebbiolo Langhe "Quattro Cloni"	<i>Brangero</i>	€	26
Roero	<i>Matteo Correggia</i>	€	27
Barolo	<i>Brangero</i>	€	45
Barolo	<i>Fratelli Alessandria</i>	€	52

Lombardia

Bonarda Vivace "Staffolo"	<i>Anteo</i>	€	18
Croatina "Zaffo"	<i>Martilde</i>	€	19
Garda Classico "Il Poggio"	<i>Cobue</i>	€	22
Valtellina Superiore "Costa Bassa"	<i>Sandro Fay</i>	€	24
Valtellina Superiore "Essenza"	<i>Scerscè</i>	€	35

Veneto

Valpolicella Classico "Le Filagne"	<i>Le Bertarole</i>	€	18
Cabernet Sauvignon	<i>Dal Maso</i>	€	19
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>Cantina Mori</i>	€ 19
Teroldego “Solteri”	<i>Cantina Mori</i>	€ 19
Lagrein “Kristan”	<i>Egger Ramer</i>	€ 24
Pinot Nero “Pendici del Baldo”	<i>Cantina Mori</i>	€ 26
Ballistarius	<i>Letrari</i>	€ 40

Friuli Venezia-Giulia

Refosco “Dal Peduncolo Rosso”	<i>Ca di Bon</i>	€ 20
Schioppettino	<i>Ca di Bon</i>	€ 22

Emilia Romagna

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

Toscana

Chianti Classico	<i>Poggio al Sole</i>	€ 25
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>Le Lupinaie</i>	€ 20
Brunello di Montalcino	<i>Agostina Pieri</i>	€ 55

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

Lacrima di Morro d’Alba “Kerria”	<i>Garofoli</i>	€ 21
Rosso Conero “Grigiano”	<i>Malacari</i>	€ 36

Campania

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

Calabria

“Dattilo” (Gaglioppo) *Ceraudo* € 24

Puglia

Negromaro “Mjere” *Michele Calò* € 23

Primitivo “Primiter” *Michele Calò* € 24

Sicilia

Nero d’Avola *Caruso & Minini* € 19

Frappato-Nerello Mascalese *Caruso & Minini* € 20

Sardegna

Cannonau “Horreum” *Melis* € 21