



i T I G L I
simone padoan

La Nostra è una modesta Cantina frutto di scelte mirate...
Il rispetto che abbiamo per la materia prima,
per la sua pura e genuina provenienza, ci ha portato ad una
Carta Vini che dedica ampio spazio ai produttori “**Naturali**”.

Spumanti

Veneto

Daniele Piccinin - S. G. Ilarione (Vr)

Epochè Spumante, 2019 (Durella)

45 euro

Champagne

Laherte Frères - Chavot - Courcourt

Ultradition Extra Brut (Chardonnay)

105 euro

Les Vignes d'Autrefois 2020 (Pinot Meunier)

160 euro

Fleury – Courteron

Blanc de Noirs, Brut (Pinot nero)

90 euro

Domaine Piollot - Poliset

Champagne Brut Cuvée de Reserve (Pinot nero, Chardonnay)

75 euro

Rifermentati e Ancestrali

Emilia Romagna

Camillo Donati - Arola (Pr)

Malvasia Frizzante, 2023 (Malvasia di Candia)

29 euro

Malvasia Rosa Frizzante, 2023 (Malvasia di Candia e vino rosso)

29 euro

Piemonte

Valli Unite – Costa Vescovado (Al)

Brut and Beast bianco frizzante (Cortese, Malvasia e varie uve)

25 euro

Vini Bianchi Italia

Veneto

La Biancara - Gambellara (Vi)

Sassaia, 2023 (Garganega no solfiti aggiunti)	30 euro
Pico, 2022 (Garganega no solfiti aggiunti)	38 euro
Pico, 2013 (Garganega no solfiti aggiunti)	55 euro

Daniele Piccinin - S. G. Ilarione (Vr)

Montemagro, 2021 (Durella)	37 euro
Larion, 2023 (Chardonnay, Pinot Grigio, Durella)	25 euro

Gini - Soave (Vr)

Soave Classico, 2023 (Garganega, Trebbiano Soave)	30 euro
---	---------

Anselmi - Monteforte d'Alpone (Vr)

San Vincenzo, 2023 (Garganega, Chardonnay, Sauvignon)	30 euro
---	---------

Filippi - Castelcerino (Vr)

Soave Monteserani, 2023 (Garganega)	37 euro
-------------------------------------	---------

Friuli Venezia Giulia

Gravner Josko - Loc. Lenzuolo Bianco - Oslavia

Ribolla Anfora, 2015 (Ribolla)	110 euro
Ribolla Anfora, 2016 (Ribolla)	110 euro

Franco Terpin - San Floriano del Collio - Gorizia

Sauvignon, 2019 (Sauvignon)	55 euro
------------------------------	---------

Emilia

La Stoppa - Rivergaro (Pc)

Agno, 2020 (Malvasia di Candia aromatica)	47 euro
---	---------

Piemonte

Cascina degli Ulivi - Novi Ligure (Al)

Montemarino, 2010 (Cortese)	65 euro
-----------------------------	---------

Abruzzo

Feudo d'Ugni – Novi Ligure (Al)

D'Ugni bianco, 2015 (Malvasia, Trebbiano, Riesling, Grüner Veltliner) 45 euro

Marche

Fattoria San Lorenzo - Montecarotto (An)

Verdicchio di Gino, 2022 (Verdicchio) 35 euro

Campania

Cantina Giardino - Ariano Irpino, (Av)

Paski, 2022 (Coda di Volpe) 54 euro

Sicilia

Frank Cornelissen - Solicchiata, Etna

Munjebel Bianco, 2022 (Grecanico, Carricante) 75 euro

Aldo Viola- Alcamo (Tr)

Egesta Bianco, 2017- 2019 (Grillo) 64 euro

Azienda Agricola Arianna Occhipinti - Vittoria (Rg)

Vino di Contrada Santa Margherita, 2022 (Grillo) 72 euro

Sardegna

Tenute Dettori - Sennori, (Ss)

Renosu Bianco, 2024 (vari vini a bacca bianca) 30 euro

Vini Bianchi Esteri

Georgia

Pheasant's Tears - Kakheti

Rkatsiteli Tibaani, 2022 (Rkatsiteli)

47 euro

Francia

Alsazia

Marc Kreydenweiss - Andlau

Kritt, 2022 (Pinot Bianco, Auxerrois)

54 euro

Borgogna

Château de Bèru - Burgundy

Chablis Terroirs de Beru, 2022 (Chardonnay)

68 euro

Loira

Domaine Frantz Saumon - Montlouis-sur-Loire

Vin de Frantz, 2022 (Chenin)

53 euro

Les Cailloux Du Paradis - Soings en Sologne-Touraine

Racines Blanc, 2019 (Chardonnay, Menu Pineau, Romorantin, Sauvignon Bianco)

80 euro

Roussillon

Domaine Gauby - Calce

Calcinaires, 2022 (Muscat, Macabeo, Chardonnay)

48 euro

Slovenia

Aci Urbajs Organic Anarchy - Rifnik/Stiria

KCR Bianco, 2021 (Kerner, Chardonnay, Riesling)

95 euro

Rencel - Dutovlje

Vitovska, 2018 (Vitovska)

75 euro

Vini Rosati Italia

Trentino

Foradori - Mezzolombardo (Tn)

Fuoripista, 2023 (Pinot Grigio) 46 euro

Sicilia

Frank Cornelissen - Solicchiata, Etna

Susucaru, 2023 (Malvasia, Moscadella, Inolia e Nerello Mascalese) 40 euro

Vini Rossi Italia

Veneto

La Biancara - Gambellara (Vi)

So San, 2016 (Tai Rosso senza solfiti aggiunti) 50 euro

Merlot, 2012 (Merlot senza solfiti aggiunti) 65 euro

Rosso Masieri, 2022 (Merlot, Cabernet, Tai Rosso) 25 euro

Terre di Pietra - Marcellise (Vr)

Testa Calda, 2020 (Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara) 45 euro

Azienda Agricola Marion - San Martino B. A. (Vr)

Valpolicella Classico Borgo 2021, (Corvina, Rondinella) 28 euro

Daniele Piccinin - S. G. Ilarione (Vr)

Kalipè, 2021 (Pinot nero) 49 euro

Vini Rossi Italia

Emilia Romagna

Camillo Donati - Arola (Pr)

Lambrusco, 2023 (Lambrusco maestri)

29 euro

Friuli Venezia Giulia

Gravner Josko - Loc. Lenzuolo Bianco - Oslavia

Rosso Breg, 2007 Magnum (Pignolo)

350 euro

Lombardia

Lino Maga - Broni

Barbacarlo, 2022 (Croatina, Uva Rara, Vespolina)

160 euro

Montebuono, 2019 (Barbera, Croatina, Uva Rara, Ughetta)

100 euro

Piemonte

Cascina la Berchialla Olec Bondonio – Barbaresco (Cn)

Barbaresco Roncagliette D.O.C., 2021 (Nebbiolo)

115 euro

Cascina degli Ulivi – Novi Ligure (Al)

Etoile du Raisin, 2007 (Barbera, Dolcetto, Ancellotta) 0,500cl

70 euro

Vini Rossi Esteri

Salamanca

Vinos al Margen - Castilla y Leon

Crusol, 2017 (Rufete, Garnacha)

35 euro

Sedento, 2019 (Garnacha)

42 euro

Slovenia

Rencel - Dutovlje

Teran, 2020 (Terrano)

43 euro

Francia

Beaujolais

Jean Foillard - Villiè

Morgon Cote du Py, 2022 (Gamay)

95 euro

Jura

Domaine Labet - Rotalier

Les varrons, 2022 (Pinot Noir)

109 euro

La reine, 2022 (Gamay)

109 euro

Roussillon

Axel Pruger - Beziers

Un pas de Cote Le temps des Cerices, 2022 (Grenache)

55 euro

Vini da Dessert

Veneto

La Biancara - Gambellara

Passito Monte Sorio, 2018 (Garganega 0,5 l)

55 euro

Gini - Soave (Vr)

Col Foscarin Recioto Classico, 2016 (Garganega, 0,5 l)

42 euro

Piemonte

Az. Agricola Carussin - San Marzano Oliveto (At)

Moscato d'Asti "Filari Corti" 2021 (Moscato)

30 euro

Bevande Bottiglia

Acqua Valverde Naturale/Frizzante	750ml	3,50 euro
Lurisia Chinotto	275ml	4,00 euro
Lurisia Aranciata	275ml	4,00 euro
Lurisia Gazzosa	275ml	4,00 euro
CocaCola	330ml	4,00 euro
Lemonsoda	200ml	3,00 euro
The al limone	330ml	4,00 euro

Le Birre

Birrificio Italiano

FINISTIERRA 0,75l

Colore giallo paglierino, bellissima schiuma bianca, pannosa e persistente. Naso fresco e profumato di banana e spezie(chiodo di garofano) con note erbacee da luppolo e di frutta esotica. Al gusto leggero dolce iniziale seguito da un marcato acidulo e finale sottilmente amaro. (5% vol)

16 euro

TIPOPILS 0,75l

Iniziale profumo di luppolo sgrumato ed erbaceo con note fresche di lievito insieme ad un floreale di camomilla e tarassaco. (5,2% vol)

16 euro

Matthias Muller

LA BIANCA 0,50 l

Birra bianca artigianale prodotta secondo un antico sistema bavarese usando frumento e farro (4,8% vol)

8 euro

GUEUZE LAMBIC - BELGIO

Birra a fermentazione spontanea con caratteristico sapore acido, aroma fruttato e gusto secco.

Mariage Parfait 0,75l

La Oude Gueuze Mariage Parfait ha un aroma di menta e un attacco morbido Aromi di vaniglia del rovere americano a metà palato, un'intensità che emerge gradatamente e acidità nel finale. (8%)

25 euro

Boon Oude Gueuze 0,75l

Birra con prevalenza di lambic giovani che la rendono effervescente con aroma di freschezza. Gusto iniziale di lievito che si apre ad un'acidità tipica da champagne e finisce con una nota amara di erbe come menta e salvia (7%)

25 euro

Le Birre

Birrificio Agricolo Sorio (VI)

HELLMANN 0,40 SPINA

Birra a bassa fermentazione stile Keller. Ispirata alle birre della Franconia ha un marcato aroma di pane e miele d'acacia dato dal malto Pils autoprodotta e un amaro ben bilanciato che rende il corpo secco e scorrevole. (4,7% vol) 6,50 euro

DARK LAGER 0,50 I

Birra scura stile Schwarz di ispirazione tedesca. Questa birra viene prodotta utilizzando malti tostati e caffè estratti a freddo e aggiunti in bollitura. Questo fa sì che sia di colore scuro ma senza avere una componente tostata predominante. In bocca infatti si trovano note di caramello, pane abbrustolito e caffè d'orzo; il tutto integrato in un corpo esile che rende la bevuta estremamente facile. (4,5% vol) 8 euro

LANDER 0,50 I

Birra ad alta fermentazione di stampo belga stile saison. In questa birra utilizziamo tutti i cereali che coltiviamo (malto d'orzo, frumento e farro) arrivando a un prodotto che fa della rusticità la sua peculiarità. Il farro e il frumento donano dei sentori di pane integrale e una asprezza caratteristica del cereale non maltato. Corpo secco ammorbidito dai lieviti. Un'attenta luppolatura le dà il giusto grado di amaro e un lieve aroma citrico che ne aumenta la complessità. (6,6% vol) 8 euro

FLOW 0,50 I

Birra a bassa fermentazione stile India Pale Lager di stampo americano. Il suo biglietto da visita è l'esplosione di profumi fruttati e agrumati che si sprigionano dal bicchiere dovuti al massiccio utilizzo di luppolo utilizzato sia in caldaia, sia in fermentazione. In bocca è amara, sorretta da una base maltata che la rende comunque non stucchevole o astringente. (5,2% vol)

8,50 euro

