



Carta dei Vini

Vini della Casa

Sirah "Terre Siciliane" IGT (Mandorla)	€ 18,00
Montepulciano d'Abruzzo DOC (Itinera)	€ 18,00
Bonarda Achillius O.P.I.G.T. Az. Agricola Manuelina	€ 20,00
Primitivo Masserie Codici - caraffa 1 l.	€ 18,00
Primitivo Masserie Codici - caraffa 1/2 l.	€ 9,00
Primitivo Masserie Codici - caraffa 1/4 l.	€ 5,00
Asiotus - blender siciliano composto da Syrah Merlot Cabernet caraffa 1 l.	€ 18,00
Asiotus - blender siciliano composto da Syrah Merlot Cabernet caraffa 1/2 l.	€ 9,00
Asiotus - blender siciliano composto da Syrah Merlot Cabernet caraffa 1/4 l.	€ 5,00

Vini Bianchi

Pinot Nero vinificato in bianco O.P.I.G.T. Az. Agr. Manuelina	€ 18,00
Pinot Grigio O.P.I.G.T. Az. Agr. Manuelina	€ 18,00
Gewurztraminer DOC Avio (Viticoltori in Avio)	€ 25,00
Pinot Rosè O.P.I.G.T. Az. Agr. Manuelina	€ 18,00
Riesling DOC (filare 52) Az. Agr. Manuelina	€ 20,00
Bianco Riesling Az. Agr. Manuelina - caraffa 1 l.	€ 14,00
Bianco Riesling Az. Agr. Manuelina - caraffa 1/2 l.	€ 7,00
Bianco Riesling Az. Agr. Manuelina - caraffa 1/4 l.	€ 5,00

Vini al Calice

Pinot Nero (vinificato in bianco spumantizzato) Az. Agr. Manuelina	€ 5,00
Rosso(a seconda della disponibilità della cantina)	€ 5,00

Birre

Birra Menabrea chiara - 33 cl.	€ 4,00
Birra Menabrea ambrata - 33 cl.	€ 4,00
Birra artigianale - 70 cl.	€ 16,00

Vini Spumanti

Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry DOCG "Simphonie"	€ 22,00
Pinot Nero Spumante Brut Metodo Martinotti 0.P. Az. Agr. Manuelina	€ 20,00
Cartizze "Montagner" dry DOCG	€ 35,00
Champagne "Moet & Chandon" Brut Reserve Imperiale	€ 70,00
Champagne "H. Lavn & Fils" Brut	€ 55,00

Vini da meditazione

Passito di Noto DOC Barone Montalto	€ 40,00
"Il traditore" Sangue di Giuda DOC Az. Agr. Manuelina	€ 20,00
"Elicrisio" filtrato di Moscato Az. Agr. Manuelina	€ 18,00

Vini Italiani

LOMBARDIA



Situata all'estremità settentrionale della penisola, la Lombardia è una delle regioni italiane più grandi, la cui metà circa di territorio si estende in una vasta area pianeggiante. Rispetto alle principali catene montuose, le Prealpi si dispongono in direzione nord-sud e si caratterizzano per la presenza di numerosi laghi. La collina emerge nell'area tra il Ticino e il Brembo, che restringe le sue fasce in prossimità di Bergamo e di Brescia, per poi espandersi nelle vicinanze dei laghi di Iseo e di Garda. La pianura, che ai piedi delle colline ha un'altitudine di 250 metri, si estende fino al Po e, nel Pavese, lo supera, raggiungendo le propaggini dell'Appennino.

Relativamente alla viticoltura, solo parte dei terreni agricoli lombardi sono favoriti da buone condizioni pedoclimatiche e quindi vocati alla coltivazione delle uve; in alcune di queste zone di produzione, come l'Oltrepò Pavese, la Franciacorta e la Valtellina, gli standard qualitativi sono superiori e, grazie anche alle moderne tecniche di vinificazione, i vini ottenuti si elevano all'eccellenza, costituendo un fiore all'occhiello dell'enologia italiana a livello mondiale.

Sassella Valtellina Sup. Conti Sertoli Salis DOCG	€ 28,00
Inferno Valtellina Sup. Conti Sertoli Salis DOCG	€ 30,00
Sforzato "Canua" Valtellina Sup. Conti Sertoli Salis DOCG	€ 64,00

Vini Italiani

PIEMONTE



Il Piemonte è la storia e la cultura del vino italiano. La vite è presente nel territorio piemontese almeno dall'età romana e numerose testimonianze ne ripercorrono gli eventi: Tito Livio menziona il Barbaresco nella storia di Roma; Plinio il Vecchio descrive le caratteristiche dei vigneti piemontesi; nella prima metà del 1200 Pier de' Crescenzi, autore del primo trattato di agricoltura, elogia i sistemi di coltivazione adottati dai contadini del Monferrato. Ed è proprio in quel periodo che si hanno le prime evoluzioni con l'introduzione dell'allevamento a spanna e con la produzione del Vino Barbaresco, diverso da quello coltivato oggi, vinificato con l'aggiunta di uve Moscatello e Passeretta per renderlo dolce e frizzante.

Oggi, molti vini piemontesi di maggior pregio, adatti all'invecchiamento (Barolo, Barbaresco, Gattinara, Ghemme, Nebbiolo d'Alba, Bramaterra, Lessona, Boca, Carema, Fara, Roero, e Sizzano) sono ottenuti da uve Nebbiolo, mentre dal blasonato Vitigno Barbera, presente nelle denominazioni: Piemonte, Canavese, Pinerolese, Colline Novaresi e Collina Torinese, si ottengono vini più di pronta beva. Un altro pilastro dell'enologia piemontese è rappresentato dal Dolcetto, un vitigno autoctono che deve il suo nome alla precoce maturazione dei grappoli, ricchi di zucchero già dalla seconda metà di settembre.

Barolo "Riva Leone" DOCG	€ 50,00
Barbaresco "Ricossa" DOCG	€ 40,00
Nebbiolo Langhe "Cordero di Montezemolo"	€ 35,00
Barbera Appassimento "Ricossa" DOCG	€ 26,00
Dolcetto Alba "Cordero di Montezemolo"	€ 27,00

Vini Italiani

TRENTINO ALTO ADIGE



Il territorio viticolo trentino si caratterizza per la coltivazione del Vitigno autoctono Schiava, un termine che deriva dal latino Vernacius (schiavo nato in casa), e quindi prodotto locale, da cui deriva anche Vernaccia. Nella Piana di Gries (Bolzano) viene allevato il Lagrein, il vitigno più antico dell'Italia settentrionale, mentre lo Chardonnay è il Vitigno a bacca bianca molto diffuso, usato per la produzione dei Vini Spumanti, che costituiscono uno dei fiori all'occhiello dell'enologia trentina e altoatesina.

La tradizione vinicola del Trentino Alto Adige ha origini antiche e si ritiene sia stata introdotta dagli Illiri, una popolazione indoeuropea, e proseguita poi dai Romani che, nell'area della Rezia, in Alto Adige, incrementarono la coltivazione e la produzione del vino grazie alla tecnica dei "vasi vinari" (botti) di legno.

Nell'VIII secolo, vescovadi e monasteri della Baviera e della Svevia acquistarono vaste estensioni di vigneto nella regione per coltivare e produrre vini destinati al proprio fabbisogno. Nel tempo, i vini trentini si apprezzarono e si diffusero un po' ovunque in Europa e alcuni di essi si distinsero lodevolmente, come il Traminer aromatico o il Marzemino, menzionato nell'opera Don Giovanni di Mozart.

Lagrein Sud-Tirol "Hofstatter" DOC	€ 35,00
Lenantio (viticoltori in Avio)	€ 25,00
Teroldego "Madonna delle Vittorie" IGT	€ 25,00

Vini Italiani

VENETO - FRIULI



A dare il via allo sviluppo vitivinicolo nella regione, già abitata dai Veneti e dai Reti, sono stati gli Etruschi, ma ad ampliare la coltivazione della vite con la relativa produzione dei vini furono i Romani, la cui fama dei vini Retici, dei Colli Euganei e del Vicentino non tardò a diffondersi un po' ovunque in Europa. Un primo periodo di declino si ebbe al tempo delle invasioni barbariche, ma gli ecclesiastici furono tra coloro che si opposero fermamente alla decadenza; persino San Zeno, vescovo di Verona, nelle sue omelie invitava i fedeli a non abbandonare le vigne (per questa ragione la sua effigie compare nel marchio di tutela Vino Bardolino DOC).

La viticoltura prosperò sotto la Repubblica di Venezia, ma alcuni disastri naturali ridimensionarono questa ricchezza, costringendo i viticoltori a ripristinare le vigne con vitigni provenienti dalla Francia e da altre regioni italiane, segnando l'inizio di una nuova e brillante fase della vitivinicoltura veneta, i cui vini oggi si attestano autorevolmente nelle posizioni di rilievo dei mercati internazionali.

Amarone "Costasera" Masi DOCG	€ 78,00
Valpolicella Ripasso "Remo Farina" DOC	€ 35,00
Arele varietale "Cantina Tommasi" IGT	€ 28,00
"Notte Fonda" Cantina di Rocca Sveva IGT	€ 28,00

Vini Italiani

TOSCANA



Lo sviluppo della viticoltura in Toscana si deve agli Etruschi, che abitano per molti secoli la regione e che sono considerati il popolo antico che più si dedicò alla coltivazione della vite e alla produzione del vino. Con i Romani l'attività proseguì prospera nel tempo senza tuttavia suscitare particolari attenzioni.

Le testimonianze che raccontano la cultura vinicola toscana sono tante, a volte curiose come il Gallo Nero, simbolo del Chianti Classico, che con il suo comportamento segnò i confini del territorio chiantigiano, e con citazioni nella letteratura italiana, come la Vernaccia di San Gimignano (primo vino Toscano a ottenere nel 1966 il riconoscimento della DOC) citata da Dante nella Divina Commedia.

Ma l'orgoglio toscano e la forte passione per il vino non erano riservati al solo più umile popolo agricolo, anche la nobiltà toscana ne fu completamente coinvolta, tant'è che alla coltivazione delle vigne e alla produzione del vino se ne occuparono direttamente famiglie nobili come i Ricasoli, Antinori e Frescobaldi, tanto per citarne alcune, i cui nomi altisonanti rappresentano oggi il meglio dell'enologia italiana.

Brunello di Montalcino "Poggio Salvi" DOCG	€ 78,00
Rosso di Montalcino "Poggio Salvi" DOC	€ 40,00
Morellino di Scansano Terenzi DOCG	€ 25,00
Nobile di Montepulciano "Avignonesi" DOCG	€ 46,00
Chianti Colli Senesi "Poggio Salvi" DOCG	€ 24,00
Dogaiolo Cantina Carpineto IGT	€ 24,00
Dogaiolo Cantina Carpineto IGT - bottiglietta da 375 ml	€ 13,00
Chianti "Castaldo" Cantina Carpineto IGT - bottiglietta da 375 ml	€ 13,00

Vini Italiani

SICILIA



La viticoltura in Sicilia risale al secondo millennio a.C., ma si deve ai Greci il merito di aver introdotto nuovi vitigni e migliorato le tecniche di coltivazione. Le invasioni barbariche causarono il declino della coltivazione della vite, che si riprese successivamente durante la dominazione araba, non già per produrre vino (vietato dal Corano), bensì di uva passa.

Nel 1773 un commerciante inglese, John Woodhouse, spedì dalla Sicilia per Liverpool 60 “pippe” (fusti della capacità di 400 litri) di vino Marsala, a cui aveva aggiunto 9 litri di alcol in ogni fusto trasformandolo in vino liquoroso. Il successo fu enorme e le spedizioni continuarono ancora per anni.

Dal 1970 in Sicilia è iniziata una svolta enologica importante: la volontà di ottenere vini altamente alcolici e corposi è stata accantonata in favore di nuovi vini più freschi, eleganti e profumati, spesso ottenuti dagli antiche viti e dai vitigni autoctoni Catarratto, Grillo, Carricante, Frappato, Nerello e, naturalmente, il vitigno Calabrese, più noto con il nome di Nero d’Avola. A questi si sono affiancati vitigni internazionali come Chardonnay, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Sirah.

Passivento Nero D’Avola con appassimento “Barone Montalto” IGT	€ 26,00
Ammasso rosso Siciliano DOC	€ 37,00
Nerello mascalese “Barone Montalto” IGT	€ 24,00

Vini Italiani

PUGLIA



La coltivazione della vite in Puglia risale all'epoca fenicia, ma furono i Romani che seppero apprezzare per primi i vini pugliesi, tanto che il Poeta Orazio li paragonava al Falerno, considerato allora il migliore tra i vini in circolazione. Nei secoli successivi altre testimonianze segnano

*l'evoluzione storica dei vini pugliesi fino a quando l'acerrimo nemico della vite, la fillosse-
ra, determinò lo sterminio quasi totale dei vigneti.*

*Il disastro produttivo ed economico non fu tuttavia completamente negativo; l'occasione in
effetti fu propizia per apportare modifiche qualitative al sistema produttivo, ovvero di rico-
struire i vigneti, in parte, seguendo le vecchie logiche per la produzione di vini da taglio e,
in parte, puntando alla qualità con l'introduzione dei Vitigni Negroamaro e Primitivo.*

*Il successo fu talmente grande e diffuso che ancor oggi questi vitigni rappresentano l'eno-
logia pugliese nel mondo.*

Negramaro Primitivo "Luna Argenta" IGT	€ 26,00
Rinforzo Primitivo del Salento IGT	€ 37,00