

BIANCHI DEL TIGULLIO E LEVANTE LIGURE

Vino bianco Selezione Polpo Mario – Cantina Sassarini – Cinque Terre..... € 14,00

Questo vino denominato “Maccaia” prende il nome da una leggenda che narra che il vento sia il respiro di Dio e Maccaia in ligure è un vento caldo-Umido che copre il cielo e crea uno stato d’animo malinconico e cupo che questo vino vuole mutare, in chi lo beve, per portare allegria....Il Polpo Mario lo ha scelto perché diventi il suo vino.

Bianchetta Genovese – Golfo del Tigullio– Cantine Segesta..... € 16,00

Il più classico dei vigneti della provincia genovese, veniva confusa con l’Albarola si sta riscoprendo soprattutto nella zona del Tigullio e questa è imbottigliata a Sestri Levante.

Bianchetta Genovese – U Pastine – Doc Portofino - Az. Agr. Bisson.. € 18,00

Il più classico dei vigneti della provincia genovese, veniva confuso con l’Albarola, si sta riscoprendo soprattutto nella zona del Tigullio

Vermentino – Golfo del Tigullio – Az. Agr. Pino Gino € 18,00

Antonella e Mauro portano avanti l’azienda di famiglia, che il nonno avviò ormai il secolo scorso, con impegno e passione e questo Vermentino, dal sapore asciutto e armonioso, ne è la massima espressione.

Vermentino dei Colli di Luni - Viva Luce – Az. Pietra del Focolare .. € 16,00

Vino che nasce dalla passione per la coltivazione, in un vigneto esposto al sole tutto il giorno, in una terra dove il vino racconta la terra e la terra spiega il vino...

Vermentino dei Colli di Luni – Augusto –Az. Pietra del Focolare € 18,00

Vermentino dedicato ad “Augusto”, proprietario del podere...che nella sua vita ha portato dentro di sé il sole, e dopo il temporale ne libera un raggio, per indicarci l’arcobaleno...uno dei vini più importanti dell’azienda vinificato con uve Vermentino Nero.

Vermentino dei Colli di Luni– Vigne Basse - Terenzuola € 18,00

Imbottigliato all’origine da Ivan Giuliani, viticoltore in Fosdinovo, questo Vermentino ha un

gusto con note di agrumi.

Vermentino dei Colli di Luni – Fosso di Corsano - Terenzuola € 20,00
Imbottigliato all'origine da Ivan Giuliani in Fosdinovo, questo Vermentino esprime aromi intensi, puliti e raffinati, con buon corpo, sapori intensi e piacevole morbidezza.

Vermentino dei Colli di Luni – Az. Agr. La Felce – TRIPLE “A” € 18,00
Imbottigliato all'origine da Az. Agr. La Felce di Marcesini Andrea. Vino dalla giusta morbidezza e grande piacevolezza Inserito nel gruppo “Triple A” che seleziona tutti coloro che interpretano il vino e la terra con lo spirito di agricoltori artigiani e artisti.

Vermentino dei Colli di Luni – Costa Marina – Ottaviano Lambruschi € 26,00
La continua ricerca, unita al grande amore per la coltivazione e la vinificazione caratterizzano un prodotto di altissima qualità in vitigno vecchio di 45 anni. E' considerato il papà del Vermentino.

Vermenting – Az. Agr. Valdiscalve - € 20,00
Da uve Vermentino, Albarola e Bosco che provengono dalla Località Salice di Montaretto a 150 mt. sul mare, viti che si stagliano orgogliose aggrappate a un terreno in poggio che sa regalarci un vino unico, di inestimabile carattere e quindi strutturato di forte personalità. Le uve sono state vendemmiate a buona maturazione e viene prodotto in quantità limitata.

Cinque Terre – Az. Agr. Cheo € 26,00
Questo vino è ottenuto da uve del vigneto “Tentatore di Vernazza”, nel cuore delle Cinque Terre, situato a 50-100 mt sul livello del mare, che garantiscono esposizione al sole costante e ai venti salmastri, su un territorio che fatica e gioia. L'ambiente e l'uvaggio da uve Vermentino, Albarola e Bosco danno vita a un vino delicato con significative note minerali. Di Questo vino sono state prodotte solo 5200 bottiglie.

Cinque Terre – Az. Agr. Albana – La Torre € 30,00
Posta all'inizio del Parco delle Cinque Terre, vicino al paese di Campiglia, l'azienda è l'unica a produrre il bianco Cinque Terre nella zona della Spezia. Da colture strettamente biologiche, grazie a un microclima particolarmente adatto, la produzione è di alta qualità. Anche Walter De Battè ha cercato di rendere unico questo Cinque Terre, grazie alla sua collaborazione con la cantina, vino di colore giallo paglierini più o meno intenso, sapore secco, gradevole e allo stesso tempo sapido. Anche qui la produzione è limitata a poche bottiglie.

BIANCHI DELLA RIVIERA LIGURE DI PONENTE

Pigato “Ca da Rena” – Az. Agr. Ruffino € 18,00

Paolo recupera vigneti abbandonati, ne impianta di nuovi, ne recupera di pressoché estinti con passione e caparbia: questo è uno dei suoi vini

Pigato “Villà” - Az. Agr. Ada Musso € 18,00

Vino ricco e intenso, prodotto da uve coltivate nel podere “Villà”, ben esposte al sole e raggiunte dalla brezza di mare.

Pigato “Villà” - Az. Agr. Ada Musso (cl. 375)..... € 12,00

Vino ricco e intenso, prodotto da uve coltivate nel podere “Villà”, ben esposte al sole e raggiunte dalla brezza di mare, questo è nella mezza bottiglia.

Pigato – “Cycnus” – Az. Agr. Poggio dei Gorleri- € 21,00

Vino bianco mordito e profumato equilibrato con piacevoli e persistenti note fruttate, sicuramente si distingue per la finezza di frutto che lo rende pieno e succoso.

Pigato – “Ma Renè” –Viticoltore Giobatta Vio- € 21,00

Vino biologico ottenuto da uve “Pigato” vitigno tipico coltivato su terreni vocati nell’entroterra d’Albenga

Pigato – “Bon in Da Bon”–Viticoltore Giobatta Vio- € 26,00

Vino biologico ottenuto da uve selezionate di “Pigato” (come dice il nome Buono davvero) raccolte tardivamente e vinificate con metodologie d’antàn.

Pigato– Az. Agr. Laura Aschero € 22,00

Una solida azienda che di anno in anno riesce sempre a migliorare i suoi prodotti vincitori di parecchi premi

Pigato– Riviera Ligure di Ponente – Terre Rosse..... € 26,00

Imbottigliato all’origine dall’azienda agricola “Cascina delle Terre Rosse” di Galluzzo Vladimiro, una delle realtà più importanti del Ponente Ligure.

VINI FRIZZANTI

“Cuvèe – Esxtra Dry – Villa Armellina – Vinicola Cide € 14,00
Un frizzante semplice che accompagna le portate con una piacevole vivacità.

*Prosecco di Valdobbiadene Superiore – Senior -
Cantina Bortolomiol..... € 18,00*
*Il Senior è il Valdobbiadene Prosecco Superiore per eccellenza ed in particolare questo
vino racchiude in sé la storia di questa meravigliosa terra.*

*Prosecco Superiore di Valdobbiadene e Conegliano Doc – Cuvèe
Solicum – Cantina Colli del Soligo € 21,00*
*La natura del terreno, l’esposizione, la limitata produzione e la cura attenta dei vigneti
permette di ottenere uve eccellenti. Questo vino dal perlage elegante è il prodotto superiore.*

Prosecco di Valdobbiadene –Rosè - Maria Rosè – Az. Agr. Marsuret . € 18,00
Il Rosè dall’irresistibile colore esaltato dal perlage.

Brut – Franciacorta – Ferghettina € 26,00
*Ottenuto da uve Chardonnay e Pinot Nero, ogni vigneto viene vinificato separatamente e
questa divisione viene mantenuta fino alla primavera successiva alla vendemmia, per
essere poi assemblati in una cuveè e imbottigliato per la presa di spuma, che gli dona un
perlage fine e persistente. 24 mesi.*

ROSSI DELLA LIGURIA

“Macaia” Rosso – Cantina Sassarini - Cinque Terre € 14,00

Questo vino denominato “Macaia” prende il nome da una leggenda che narra che il vento sia il respiro di Dio e Maccaia in ligure è un vento caldo-Umido che copre il cielo e crea uno stato d’animo malinconico e cupo che questo vino vuole mutare, in chi lo beve, per portare allegria....Il Polpo Mario lo ha scelto perché diventi il suo vino.

Ciliagiolo 2015 – Golfo del Tigullio – Cantine Segesta € 16,00

Vino di colore rosso cerasuolo. Profumo fruttato, intenso e persistente. Di buon corpo Sapido armonico e asciutto.

Vermentino Nero 2015 – Az. Agr. Terenzuola € 20,00

Vigneti situati nel comune di Fosdinovo, ottenuto da uve di Vermentino Nero di qualità fine che gli dona una bella e decisa alcoolicità.

Merla Della Miniera 2014 – Az. Agr. Terenzuola..... € 26,00

Ottenute da uve Merla, nome con cui si indicava il Cannaiolo Nero, coltivata su terreni anticamente utilizzati per l'estrazione di lignite, già di proprietà Malaspina. Vino di corpo e struttura.

Dapprimo – 2015 –Az. Agr. Altavia - Dolceacqua € 18,00

Ottenuto da uva Carignano, shiraz e rossese di Dolceacqua, vino dal colore intenso, fruttato e floreale. Dapprimo perché è stato il primo vino prodotto dall'azienda.

Rossese di Dolceacqua Superiore 2014– Az. Agr. Altavia ... € 26,00

Rossese in purezza un superiore, di colore rosso rubino ricorda il pinot nero, ma non è esasperato nei profumi e nel gusto.

Rossese di Dolceacqua Superiore 2015 -Az. Agr. Anfosso € 24,00

Proveniente da vigneti posti su terreni marino-arenaici di colore rosso rubino di buona struttura, con intenso bouquet e un'ottima freschezza.

ROSATI DELLA LIGURIA

Rosato 2016 – RosaRosae – Az. Agr. Altavia ... € 18,00

Da una vinificazione in bianco di uve di Rossese, antico vitigno rosso tradizionale, espressione dei caratteri della nostra terra.

VINI DOLCI DI LIGURIA

Sciacchetrà D.O.C. – Coop. Vallata di Levanto – Cinque Terre € 42,00

E' un vino passito che racconta una storia lontana, la stessa origine del suo nome deriva probabilmente da "shekar", un termine semitico molto antico indicante delle bevande fermentate o forse dal dialetto ligure e più precisamente dalle parole sciac (schiacciare l'uva) e tra (togliere le vinacce durante la fermentazione) non ci sono documentazioni certe in merito.

Sulle circostanze che portarono alla nascita del soave nettare ambrato si può solo citare una leggenda. Pare che in un remoto passato (sicuramente precedente all'epoca romana) le popolazioni delle Cinque Terre fossero divise da odi profondi ed eternamente in lotta fra loro. Un saggio eremita, chiamato a espletare l'ultimo tentativo di pacificazione, chiese che i rappresentanti delle fazioni in lotta gli portassero qualche grappolo d'uva, di quelli raccolti nei vigneti del territorio di provenienza. Qualche tempo dopo, il saggio offrì loro una coppa del vino prodotto miscelando le uve fornite. La sorpresa e l'ammirazione per quel nettare, scaturito dall'unione delle risorse dei cinque borghi, fu tale da garantire pace e concordia perenne a quelle contrade.

Il suo successo non deriva solo dalla sua storia affascinante ma dalle sue indubbe qualità che nascono in una terra dove ogni acino costa fatica

Passito Rosso – Az. Agr. La Polenza..... € 28,00

Le uve Grenache e Rossese vengono appassite direttamente in vigna. Vinificato parte in Acciaio e parte in barique rimane sulle fecce nobili per 18 mesi.

Moscato Golfo del Tigullio – Az. Agr. Pino Gino € 18,00

Particolarità di questa azienda sono le uve Moscato, che vantano la più lunga tradizione come produzione di Liguria, sia pure in numero limitato di bottiglie. Dal colore giallo paglierino e profumo intenso e persistente.

CHAMPAGNE E METODO CLASSICO

Champagne

<i>Champagne Philipponat</i>	€ 70,00
<i>Champagne Bollinger Special Cuvee</i>	€ 80,00
<i>Champagne Paul Bara Grand Cru</i>	€ 70,00

Metodo Classico

<i>Brut – Franciacorta – Ferghettina</i>	€ 26,00
<i>Brut – Franciacorta – Saten 2012 – Ferghettina</i>	€ 34,00
<i>Brut - Franciacorta Cuvèe - Bellavista</i>	€ 45,00
<i>Brut - Franciacorta Cuvèe Prestige – Cà del Bosco</i>	€ 45,00
<i>Brut - Franciacorta – Saten 2012 – Cà del Bosco</i>	€ 55,00
<i>Cuvèe Annamaria Clementi -Riserva Franciacorta 2007</i>	€ 96,00
<i>Brut – Abissi 2014 – Dosage Zero – Bisson</i>	€ 60,00
<i>Dopo la presa di spuma le bottiglie sono state posate ad affinarsi per almeno 13 mesi presso la “Baia del Silenzio” a Sestri Levante.</i>	
Rosè	
<i>Brut – Franciacorta – Saten – Ferghettina – Rosè</i>	€ 36,00

Brut - Franciacorta Cuvèe Prestige – Cà del Bosco- Rosè.....€ 56,00

NAZIONALI BIANCHI

Gewürztraminer 2016 – Cantina Kellerei -Kaltern€ 20,00

Gewürztraminer 2016 – Cantina Kellerei - Tramin € 20,00

Gewürztraminer 2015 – Nussbaumer –Cantina Kellerei – Tramin € 30,00

Chardonnay 2014 – Vinnaioli Jermann..... € 25,00

Chardonnay 2014 – Jurosa – Lis Neris..... € 28,00

Chardonnay 2015 – Ciampagnis – Vie Di Romans€ 28,00

Sauvignon 2014– Vinnaioli Jermann..... € 25,00

Sauvignon Blanc 2014 – Picol – Lis Neris€ 28,00

Sauvignon Blanc 2015 – Piere - Vie Di Romans€ 30,00

Friulano 2013 -La Vila – Lis Neris€ 28,00

Pinot Grigio 2014 – Gris – Lis Neris € 28,00

Ribolla gialla 2015– Vinnaioli Jermann€ 25,00

Ribolla gialla 2016 – Soc. Agr. Bastianich€ 24,00

Vintage Tunina 2013– Vinnaioli Jermann€ 50,00

Greco di Tufo 2016 – Mastroberardino € 21,00

Fiano di Avellino 2016 – Mastroberardino € 21,00

Falanghina 2016– Morabianca – Mastroberardino € 20,00

Grillo 2015 – Rocce di Pietra Longa – Centopassi - Corleone ... € 20,00

(Centopassi è l'anima vinicola delle Cooperative Terra Libera, che coltivano Terre confiscate alla mafia in Sicilia).

VINI FRANCESI BIANCHI

Gewurztraminer 2015 – Vin D'Alsace - Gruss- Les Roches € 28,00

Chablis 2014 – Domaine Laroche€ 30,00

Chablis Premier Cru 2011 – Domaine Laroche€ 50,00

VINI ROSSI DEL PIEMONTE

<i>Barbaresco '97 – Tenuta Roncaglia – Poderi Colla.....</i>	<i>€ 75,00</i>
<i>Barbaresco '98 – Pelissero</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Barbaresco '95 – Martinenga – Cisa Asinari dei M.si di Gresy.....</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>Barbaresco '97 – Faset – Bricco Asili – Ceretto - Alba</i>	<i>€ 70,00</i>

VINI ROSSI ITALIANI

<i>Ripasso della Valpolicella 2014 - Speri.....</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Amarone della Valpolicella 2011 - Speri.....</i>	<i>€ 65,00</i>
<i>Torgiano Rosso '90 – Rubesco - Vigna Monticchio - Lungarotti</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Pinot Nero '95 – Barthenau – J. Hoffstatter.....</i>	<i>€ 60,00</i>

VINI ROSSI DELLA TOSCANA

<i>Chianti 2013 – Gineprone – Col D’Orcia – Montalcino</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Chianti 2015 – Meme – Fattoria di Petrognano – Montelupo F. .</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Chianti Classico 2013/2014 – Isole e Olena.....</i>	<i>€ 34,00</i>
<i>Chianti Classico ’97 - Vigneto Bellavista – Castello di Ama</i>	<i>€ 120,00</i>
<i>Chianti Classico ’97 – Vigneto La Casuccia – Castello di Ama ..</i>	<i>€ 120,00</i>
<i>Rosso di Montalcino 2013 – Rossi Contini - Az. Piombaia</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>Le Difese 2013 – Tenuta San Guido – Castagneto Carducci.....</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Bolgheri Rosso 2015 – Le Macchiole – Castagneto Carducci</i>	<i>€ 32,00</i>
<i>Vino Nobile di Montepulciano 2013 – Boscarelli</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Brunello di Montalcino 2012 – Col D’Orcia - Montalcino</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>Cepparello 2011/2012 – Isole e Olena</i>	<i>€ 68,00</i>
<i>Paleo Rosso 2013 – Le Macchiole</i>	<i>€ 75,00</i>
<i>Sassicaia 2012 – Marchesi Incisa della Rocchetta – Bolgheri</i>	<i>€ 180,00</i>

VINI DA MEDITAZIONE E DOLCI

<i>Moscato Golfo del Tigullio – Az. Agr. Pino Gino</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Zibibbo – Vino Liquoroso - Az. Curatolo</i>	<i>€ 24,00</i>
<i>Moscato di Pantelleria – Vino Liquoroso – Lago di Venere</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Malvasia delle Lipari '97 – Az. Agr. C. Hauner</i>	<i>€ 60,00</i>

LIQUORI E DISTILLATI FRANCESI

<i>Calvados – Château du Breuil – V.S.O.P.....</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>Bas Armagnac – Chateau de Laubade</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>Bas Armagnac 2001 – Dartigalongue.....</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Eau de Vie – Reserve Particuliere – Mëtte</i>	<i>€ 10,00</i>

GRAPPE

<i>Grappa di Prosecco “of” – Distilleria Bonollo Umberto</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Grappa di Chardonnay “of” – Distilleria Bonollo Umberto.....</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Grappa di Moscato “of” – Distilleria Bonollo Umberto</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Grappa di Moscato Invecchiata– Distilleria Bonollo Umberto.....</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Grappa di Prosecco Invecchiata– Distilleria Bonollo Umberto....</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Grappa di Amarone – Barrique - Distilleria Bonollo Umberto</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>Grappa Poli- Sarpa-Bassano del Grappa</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Grappa Alexander AQUA DI VITA UVE</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Grappa di Nebbiolo –GAJA- Vignarey</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Grappa di Brunello – Fattoria dei Barbi</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Grappa Prime Uve – Prosecco e Riesling – 1991 – Bonaventura ...</i>	<i>€ 8,00</i>

RHUM

<i>Rhum – Anejo – Superior - Brugal.....</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Rhum Agricole Clement – Martinica.....</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Rhum Agricole Clement (dolce) Arancia –Martinica</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Rhum Chairman’s Reserve – Spiced – St. Lucia</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>Ron Zacapa Centenario 23 anni – Guatemala.....</i>	<i>€ 8,00</i>

BRANDY

<i>Brandy – Marchesi Antinori</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Brandy De Jerez – 1877 – Williams & Humbert – Gran Reserva ..</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Brandy Gran Duque D’Alba – Gran Reserva</i>	<i>€ 7,00</i>