

i Sofà

BAR ▪ RESTAURANT ▪ ROOF TERRACE

CARTA DEI VINI

BOLLICINE

TRENTINO

Ferrari Perlè Trento DOC 80
Vitigno: Chardonnay
Colore giallo intenso, fine perlage. Buona struttura, finale di pasticceria.

VENETO

Prosecco Superiore DOCG Valdobbiadene Sant'Anna 35
Vitigno: Glera
Colore giallo paglierino scarico, percorso da sottili bollicine.

LOMBARDIA

Franciacorta Brut Barone Pizzini 70
Vitigno: Chardonnay/Pinot Nero
Giallo intenso, sentori di pane tostato, persistente.

Franciacorta Brut Rosè Barone Pizzini 80
Vitigno: Chardonnay/Pinot Nero
Colore rosa, sentori di lampone, con perlage finissimo e persistente.

Franciacorta Saten Barone Pizzini 70
Vitigno: Chardonnay/Pinot Nero/Pinot Bianco
Oro brillante, fine con finale morbido.

Franciacorta Cuvée Prestige Ca' del Bosco 80
Vitigno: Chardonnay/Pinot Nero/Pinot Bianco
Oro brillante, fine con finale morbido.

SICILIA

Spumante Duca Rosè Brut 35
Vitigno: Chardonnay/Pinot Nero
Giallo intenso, sentori di pane tostato, persistente.

BOLLICINE

FRANCIA

Champagne Philippe Gonet Brut Reserve	90
<i>Vitigno: Chardonnay/Pinot Nero/Pinot Meunier</i> <i>Giallo paglierino, con profumi floreali, fruttati, ricchi di fascino</i>	
Champagne Lanson Black Label Brut	100
<i>Vitigno: Chardonnay/Pinot Nero/Pinot Meunier</i> <i>Colore brillante, perlage fine, note agrumate.</i>	
Champagne Veuve Cliquot Ponsardin	140
<i>Vitigno: Chardonnay/Pinot Nero/Pinot Meunier</i> <i>Giallo paglierino, sensazioni di crosta di pane e miele.</i>	
Champagne B. Pitois Brut Rosè	150
<i>Vitigno: Chardonnay/Pinot Nero</i> <i>Rosa buccia di cipolla, naso fine e sentori di fragoline di bosco.</i>	
Champagne Cristal Louis Roederer	300
<i>Vitigno: Chardonnay/Pinot Nero</i> <i>Giallo oro con finissimo perlage, elegante e persistente.</i>	
Champagne Dom Perignon Vintage	300
<i>Vitigno: Chardonnay/Pinot Nero</i> <i>Giallo oro intenso, agrumato con maestosa persistenza al palato.</i>	

VINI BIANCHI

PIEMONTE

Timorasso Derthona Repetto 45

Vitigno: Timorasso

Giallo intenso con riflessi mielosi, strutturato e persistente.

Chardonnay Terre del Barolo 30

Chardonnay Terre del Barolo – al calice 10

Vitigno: Chardonnay

Giallo intenso con note floreali, fresco e piacevole.

LOMBARDIA

Lugana “Lunatio” Masi 35

Vitigno: Trebbiano di Lugana.

Colore giallo paglierino, aromi intensi ed una piacevole acidità finale.

TRENTINO / ALTO ADIGE

Muller Thurgau Villa Vescovile 30

Vitigno: Muller Thurgau

Colore brillante, naso di fiori bianchi, fruttato e piacevole.

Pinot Bianco Terlano 40

Vitigno: Pinot Bianco

Colore giallo con riflessi dorati, sentori di pera, bocca suadente e finale agrumato.

Gewurztraminer Hofstatter 45

Vitigno: Traminer aromatico

Colore oro intenso, note agrumate con seguito di erbe e frutta tropicale.

VINI BIANCHI

VENETO

Soave Classico Colbaraca Masi 40

Vitigno: Garganega

Colore giallo intenso, naso dolce, si apre in bocca con note fruttate, finale minerale.

FRIULI

Pinot Grigio Jermann 60

Vitigno: Pinot Grigio

Giallo paglierino, note di mela golden, finale con buona sapidità.

Ribolla Gialla Alturis 30

Vitigno: Ribolla Gialla

Giallo paglierino con riflessi verdolini, fresco e fruttato.

Sharis Livio Felluga IGT 40

Vitigno: Chardonnay/Ribolla Gialla

Giallo paglierino con lievi riflessi verdi, aromi fruttati di mela golden e pera williams.

Sauvignon Alturis 30

Sauvignon Alturis – al calice 10

Vitigno: Sauvignon

Colore giallo paglierino con riflessi verdi, intensi aromi di sambuco, salvia, foglia di pomodoro e frutta tropicale.

TOSCANA

Vermentino di Toscana Tenuta Perolla 30

Vitigno: Vermentino

Giallo paglierino, fresco, delicato con finale salino.

VINI BIANCHI

UMBRIA

Cervaro della Sala 100
Vitigno: Chardonnay/Grechetto
Giallo oro intenso, note tostate, agrumato, con finale minerale e persistente.

LAZIO

Chardonnay Casale del Giglio 30
Vitigno: Chardonnay
Colore brillante, naso fruttato, morbido al palato e finale piacevole.

Anthium Bellone Casale del Giglio 40
Anthium Bellone Casale del Giglio – al calice 12
Vitigno: Bellone
Colore giallo intenso con riflessi dorati. Vino solare con sentori di frutta esotica ben matura, come mango e papaya, contrapposti ad una consistente acidità.

Frascati DOCG Bio De Sanctis 30
Vitigno: Malvasia/Bombino Bianco
Vino morbido, elegante, ricco e avvolgente.

Capolemole IGP Lazio M. Carpineti 30
Vitigno: Bellone
Paglierino brillante, ricco di frutti e fiori gialli, poi cenni di agrumi e mandorla verde.

Latour a Civitella Mottura 50
Vitigno: Grechetto
Vino bianco corposo che esprime un perfetto bouquet di aromi che vanno da profumi di frutta gialla, come pesca, agrumi, bergamotto e fiori bianchi.

VINI BIANCHI

ABRUZZO

Trebbiano d'Abruzzo DOC B. Valforte 25

Vitigno: Trebbiano

Colore giallo paglierino, aromi erbacei ed una piacevole acidità.

Passerina d'Abruzzo DOC B. Valforte 25

Vitigno: Passerina

Colore giallo tenue, aromi floreali, fresco e piacevole.

CAMPANIA

Fiano d'Avellino Feudi di S. Gregorio 40

Vitigno: Fiano

Giallo paglierino, note di mela e nocciola, con un finale fresco e ammandorlato.

Greco di Tufo Mastroberardino 40

Vitigno: Greco

Giallo paglierino, al naso risaltano fiori d'acacia, speziato con delicata mineralità.

SICILIA

Grillo DOC Calanica Duca di Salaparuta 30

Vitigno: Grillo

Colore tenue con riflessi verdolini, floreale, palato appagante con finale salino.

Etna Bianco DOC Duca di Salaparuta 50

Vitigno: Carricante

Giallo tenue, naso fine e minerale, importante acidità, elegante con un finale persistente.

VINI BIANCHI

SARDEGNA

Vermentino Prendas Dolianova DOC 30

Vitigno: Vermentino

Giallo paglierino, al naso ginestra, in bocca note erbacee, finale salino e piacevole.

Vermentino Vigna'ngena Capichera 75

Vitigno: Vermentino

Colore oro, naso suadente, in bocca caldo e persistente, sapido e strutturato.

VINI BIANCHI DAL MONDO

FRANCIA

Bourgogne Chardonnay M. Grivot 60

Vitigno: Chardonnay

Giallo intenso, naso minerale, importante acidità, elegante con finale mieloso.

CALIFORNIA

Chardonnay Beringer Napa Valley 50

Vitigno: Chardonnay

Colore miele, naso morbido, importante acidità, elegante con un finale vanigliato.

ARGENTINA

Passo Blanco Tupungato Masi 30

Vitigno: Torrontes/Pinot Grigio

Colore giallo pallido, naso floreale, piacevole acidità, finale fruttato.

VINI ROSATI

TOSCANA

Tellus rosato Falesco 30

Tellus rosato Falesco – al calice 10

Vitigno: Sirah

Colore bel rosa intenso, buona struttura con finale fruttato e persistente.

SICILIA

Rosato IGP Calanica Duca di Salaparuta 30

Vitigno: Nero d'Avola/Frappato

Rosa tenue con bei riflessi lampone, fresco, morbido con finale sapido.

VINI ROSSI

PIEMONTE

- Grignolino DOC Terre del Barolo 25
Vitigno: Grignolino
Rosso limpido, delicato al naso, gradevolmente acidulo con finale di pepe e genziana.
- Barbera d'Alba Terre del Barolo 35
Vitigno: Dolcetto
Rosso rubino, fresco, asciutto, fruttato con finale gradevolmente armonico.
- Barbaresco DOCG Terre del Barolo 50
Vitigno: Nebbiolo
Rosso limpido con riflessi lampone, profumo elegante, gusto pieno e tannini setosi.
- Barolo "Undicicomuni" A. Rivera 70
Vitigno: Nebbiolo
Rosso intenso con riflessi granato, profumo speziato, gusto pieno e tannini eleganti.

ALTO ADIGE

- Lagrein Elena Walch DOC 40
Vitigno: Lagrein
Densi toni rosso-granato intenso. Delicati aromi speziati di cacao e frutti di bosco.

VENETO

- Valpolicella Classico Bonacosta Masi 35
Valpolicella Classico Bonacosta Masi – al calice 10
Vitigno: Corvina/Rondinella/Molinara
Rosso limpido, note di frutta fresca, tannini setosi e finale pepato.
- Campofiorin Rosso del Veronese Masi 45
Vitigno: Corvina/Rondinella/Molinara
Rosso rubino, note fruttate, finale piacevole e speziato.
- Amarone Costasera Masi 90
Vitigno: Corvina/Rondinella/Molinara
Rosso rubino, nota di frutta appassita, finale morbido e potente.

VINI ROSSI

FRIULI

Refosco dal Peduncolo Rosso Alturis 30
Vitigno: Refosco
Colore rosso intenso, naso di spezie, gusto di mora e finale leggermente tannico.

TOSCANA

Chianti Classico San Felice Riserva Il Grigio 45
Vitigno: Sangiovese
Rosso limpido, naso floreale, fruttato con note di ciliegie, finale di tabacco dolce.

Rosso di Montalcino Campogiovanni 45
Rosso di Montalcino Campogiovanni – al calice 12
Vitigno: Sangiovese grosso.
Rubino con sfumature porpora, frutti di bosco e finale balsamico.

Bolgheri “Bell’Aia” San Felice 50
Vitigno: Sangiovese grosso
Rosso intenso con sfumature violacee, mora e ribes, finale balsamico e vegetale.

Brunello di Montalcino Biondi Santi 300
Vitigno: Sangiovese grosso
Rubino con riflessi granato, elegante con una scia di graphite su tannini setosi.

UMBRIA

Sagrantino Arnaldo Caprai 70
Vitigno: Sagrantino
Rosso intenso, naso speziato, sapore di mora, liquirizia e finale tannico.

VINI ROSSI

LAZIO

Cesanese di Olevano sup. "Selene" Ciolli	30
Cesanese di Olevano sup. "Selene" Ciolli – al calice	10
<i>Vitigno: Cesanese</i> <i>Rosso intenso, naso speziato, strutturato, frutta rossa e avvolgente nel finale.</i>	
Capolemole Rosso Carpineti	35
<i>Vitigno: Nero Buono/Montepulciano/Cesanese</i> <i>Colore rosso rubino intenso, profumo ampio e vinoso con sentori di frutti di bosco, confettura, sapore asciutto, caldo e armonico.</i>	
Tempranijo Casale del Giglio	45
<i>Vitigno: Tempranillo</i> <i>Rosso rubino, caldo e fruttato, piacevoli sentori di appassimento, finale dolce.</i>	
Mater Matuta Casale del Giglio	80
<i>Vitigno: Syrah/Petit Verdot</i> <i>Rubino cupo, sentori balsamici, marasca matura e spezie finali.</i>	

VINI ROSSI

ABRUZZO

Montepulciano d'Abruzzo B. Valforte 30

Vitigno: Montepulciano

Colore rosso intenso, caldo al naso, sentori di frutta sotto spirito, finale morbido.

Montepulciano d'Abruzzo Marina Cvetic 65

Vitigno: Montepulciano

Colore rosso intenso, bouquet fruttato, ciliegia, ribes e caffè impreziosito da note di tabacco.

CAMPANIA

Aglianico "Rubrato" Feudi di San Gregorio 35

Vitigno: Aglianico

Rubino luminoso, morbido e fruttato, buon corpo finale leggermente speziato.

Taurasi Feudi di San Gregorio 50

Vitigno: Aglianico

Rosso rubino, caldo e fruttato, buona struttura, chiude leggermente tannico.

PUGLIA

Negroamaro F San Marzano 50

Vitigno: Negroamaro

Rosso brillante, naso floreale, frutta sotto spirito, finale piacevolmente morbido.

Primitivo di Manduria Sessantanni San Marzano 55

Vitigno: Primitivo

Rosso intenso, bouquet caldo, mora, carruba, potente e balsamico.

Primitivo di Manduria Talò San Marzano 35

Vitigno: Primitivo

Rosso intenso, bouquet caldo, mora, carruba, morbido e speziato.

VINI ROSSI

SICILIA

Nero d'Avola Passo delle Mule Duca di Salaparuta 40

Vitigno: Nero d'Avola

Rosso intenso, profumo avvolgente, di gran corpo ma vellutato.

Perricone Tenute Orestyadi 30

Vitigno: Perricone

Rosso rubino, caldo e fruttato, piccoli frutti rossi, armonico e speziato.

Etna Rosso Duca di Salaparuta 50

Vitigno: Nerello Mascalese

Rosso limpido, profumo floreale, di buon corpo ma vellutato, finale minerale.

SARDEGNA

Cannonau Anzenas Dolianova 35

Vitigno: Cannonau

Rubino, fresco e speziato, finale di frutti di bosco.

Tanca Farrà Sella & Mosca 40

Vitigno: Cannonau/Cabernet

Rosso con riflessi granata, ampio, risoluto con toni erbacei e fruttati.

VINI ROSSI DAL MONDO

FRANCIA

Bourgogne Pinot Noir M. Grivot 50
Vitigno: Pinot Nero
Rubino con riflessi porpora, naso floreale, elegante con un finale avvolgente e fruttato.

CALIFORNIA

1000 Stories Zifandel 50
Vitigno: Zifandel
Rosso rubino, con note di more, ciliegie nere, vaniglia, fumo e caramello.

ARGENTINA

Passo Doble Tupungato Masi 30
Vitigno: Malbec/Corvina
Rubino intenso, naso fruttato, elegante con un finale speziato.

VINI DA DESSERT

PIEMONTE

Moscato D'Asti Vigna Senza Nome DOCG – al calice 8

Vitigno: Moscato

Colore giallo paglierino brillante, bella schiuma e ricco perlage.

LAZIO

Aphrodisium Casale Del Giglio – al calice 10

Vitigno: Blend di Petit Manseng/Viognier/Greco/Fiano

Giallo luminoso, suadente, floreale e minerale.

SICILIA

Zibibbo Florio – al calice 10

Vitigno: Uva Zibibbo

Giallo oro e intenso, dolce, delicato, fruttato e floreale.

Passito di Pantelleria Florio – al calice 10

Vitigno: Moscato d'Alessandria

Oro ambrato, ricco, dolce di albicocca secca e uva passa.