

# carta dei vini

luglio 2021



LA SPRELU<sup>o</sup>NGA  
R I S T O R A N T E

# Spumanti Classici Italia

## Cà del Bosco - Erbusco (Brescia)

Franciacorta Cuvée Prestige	€ 50,00
Franciacorta Dosage Zéro 2015	€ 75,00
Franciacorta Annamaria Clementi 2010	€ 140,00

## Bellavista - Erbusco (Brescia)

Franciacorta Pas Operè Brut 2012	€ 70,00
Franciacorta Gran Cuvée Satèn 2014	€ 68,00
Franciacorta Teatro alla Scala Brut 2015	€ 62,00

## Berlucchi - Corte Franca (Brescia)

'61 Brut Franciacorta	€ 32,00
'61 Satèn Brut Franciacorta	€ 32,00
'61 Brut Rosé Franciacorta	€ 32,00
'61 Nature 2012 Dosaggio zero	€ 46,00
'61 Nature Rosé 2013	€ 52,00

## Costaripa - Moniga del Garda (Brescia)

Mattia Vezzola Brut	€ 30,00
Mattia Vezzola Rosè	€ 32,00

## Monterossa - Bornato (Brescia)

Franciacorta Cabochon Brut 2013	€ 75,00
Franciacorta PR Brut	€ 38,00
Franciacorta Rosé Magnum	€ 78,00

## Firriato- Paceco (Trapani)

Gaudensius Blanc de Noir Etna	€ 34,00
Gaudensius Rosé Blanc de Noir Etna	€ 44,00

## Cà dei Frati - Sirmione (Brescia)

Cuvée dei Frati € 32,00

## Ferrari - (Trento)

Giulio Ferrari 2008 € 150,00  
Perlé Zero 2011 € 80,00  
Perlé Nero 2011 € 85,00  
Perlé 2013 € 45,00  
Perlé 2013 Magnum € 90,00  
Maximum Demi Sec € 35,00  
Maximum Blanc de Blanc Magnum € 75,00  
Maximum Blanc de Blanc € 36,00

## Castello Bonomi–Coccaglio (Brescia)

Franciacorta Saten Brut 2011 € 44,00

# Spumanti Charmat Italia

## Ruggeri - Valdobbiadene (Treviso)

Superiore di Cartizze € 35,00  
Santo Stefano Prosecco di Valdobbiadene dry € 26,00  
Giustino B. Prosecco di Valdobbiadene 2019 € 35,00

# Champagnes Francia

## Bollinger - Ay

Champagne Bollinger S. Cuvée € 85,00

## Louis Roederer - Reims

Champagne Brut Premier € 75,00

Champagne Brut Rosé 2014 € 130,00

Champagne Vintage Brut 2008 € 110,00

Champagne Cristal 2012 € 280,00

## Lanson - Reims

Champagne Black Label Brut € 60,00

## Eral Sanchez Le Guedard - Cumieres

Champagne Rosè De Saignee Bio € 65,00

## De Saint Gall – Avize

Champagne De Saint Gall Brut Premier Cru Blanc de Blancs € 65,00

# Vini Bianchi

## Val d'Aosta

### Anselmet – Villeneuve (Aosta)

Chardonnay élevé en fut de chene 2018	€ 52,00
Chardonnay 2020	€ 32,00
Muscat De Chambave 2020	€ 32,00
Stephanie 2020	€ 38,00

### Les Crêtes – Aymavilles (Aosta)

Chardonnay 2019	€ 36,00
-----------------	---------

## Liguria

### Lunae – Ortonovo (La Spezia)

Vermentino Cavagino 2016	€ 39,00
--------------------------	---------

## Piemonte

### Cantine Crosio – Candia Canavese (Torino)

Erbalus Erbaluce di Caluso 2019	€ 19,00
Primavigna Erbaluce di Caluso 2019	€ 26,00

### Negro – Monteu Roero (Cuneo)

Perdaudin Roero Arneis 2015	€ 32,00
-----------------------------	---------

### Bricco Maiolica – Diano d'Alba (Cuneo)

Pensiero Infinito Chardonnay 2014 Magnum	€110,00
--	---------

## Vigneti Massa –Monleale (Alessandria)

Sterpi Timorasso 2018	€ 48,00
Derthona Timorasso 2018	€ 35,00

## Lombardia

### Bellavista - Erbusco (Brescia)

Uccellanda 2013	€ 75,00
-----------------	---------

### Cà dei Frati - Sirmione (Brescia)

Brolettino 2019	€ 34,00
Cà dei Frati Lugana 2020	€ 26,00

### Costaripa – Moniga del Garda (Brescia)

Rosamara 2017	€ 21,00
---------------	---------

## Veneto

### Pieropan - Soave (Verona)

Soave Classico 2020	€ 23,00
---------------------	---------

## Trentino Alto Adige

### Colterenzio – Cornaiano (Bolzano)

L R 2012	€110,00
Weisshaus Pinot Bianco 2016	€ 28,00
Perelise Gewürztraminer 2018	€ 32,00
Sand Moscato Giallo 2019	€ 28,00
Berg Pinot Bianco 2018	€ 32,00
Harrer Riesling 2019	€ 32,00
Lafòa Chardonnay 2015	€ 46,00

### GumpHof Weingut-Novale di Presule-Fiè allo Scillar (Bz)

Weissburgunder Pinot Bianco Praesulis 2018	€ 32,00
--	---------

## Terlan - Terlano (Bolzano)

Gewürztraminer 2020	€ 30,00
Pinot Bianco 2020	€ 28,00
Terlaner 2020	€ 32,00
Winkl Sauvignon 2020	€ 34,00
Pinot Bianco Vorberg 2018	€ 43,00
Chardonnay Kreuth 2019	€ 34,00
Quarz Sauvignon 2019	€ 68,00
Nova Domus Terlaner 2014	€ 70,00

## Michael-Eppan – San Michele (Bolzano)

Pinot Grigio Sanct Valentin 2018	€ 40,00
Pinot Bianco Sanct Valentin 2018	€ 40,00
Chardonnay Sanct Valentin 2018	€ 40,00
Gewürztraminer Sanct Valentin 2019	€ 44,00
Sauvignon Sanct Valentin 2019	€ 44,00
Riesling Montiggl 2017	€ 32,00
Pinot Bianco Schulthauer 2019	€ 32,00

## Köfererhof - Novacella (Bolzano)

Pinot Grigio 2018	€ 32,00
Veltliner 2018	€ 34,00
Sylvaner 2018	€ 30,00
Riesling 2018	€ 38,00
Muller Thurgau 2018	€ 28,00

## Friuli Venezia Giulia

### Vie Di Romans – Mariano Del Friuli (Gorizia)

Dessimis Pinot Grigio Ramato 2017 - 2018	€ 42,00
Flors di Uis 2017	€ 42,00
Piere Sauvignon 2018	€ 42,00
Dolée Friulano 2017 - 2018	€ 42,00
Ciampagnis Chardonnay 2018	€ 38,00
Chardonnay 2018	€ 42,00

## Livio Felluga – Brazzano di Cormòns (Gorizia)

Terre Alte Rosazzo 2018 € 65,00

## La Tunella - Ippolis di Premariacco (Udine)

Col Matiss Sauvignon 2019 € 32,00

Col Bajè Pinot Grigio 2019 € 32,00

Biancosesto 2019 € 36,00

Col de Bliss Ribolla Gialla 2019 € 32,00

## Lis Neris - San Lorenzo Isontino (Gorizia)

Jurosa Chardonnay 2016 - 2017 € 34,00

La Vila Friulano -2016 € 32,00

Gris Pinot Grigio 2017 € 36,00

## Vidussi - Capriva del Friuli (Gorizia)

Chardonnay Collio 2020 € 26,00

Ribolla Gialla Collio 2020 € 26,00

Sauvignon Collio 2020 € 26,00

## Marche

### Tavignano - Cingoli (Macerata)

Pecorino 2019 € 21,00

Misco Verdicchio dei Castelli di Jesi 2019 € 28,00

## Abruzzo

### Valentini – Lorteto Aprutino (Pescara)

Trebbiano D'Abruzzo 2017 €130,00



# Campania

## Cuomo Marisa – Furore (Salerno)

Furore Bianco 2020	€ 32,00
Rosato Costa D'Amalfi 2020	€ 28,00
Fiorduva ( vino estremo )2019	€ 85,00

## Benito Ferrara – Tufo (Avellino)

Fiano di Avellino 2020	€ 29,00
Greco di Tufo Villa Cicogna 2020	€ 34,00

## San Salvatore – Stio (Salerno)

Trentenare Fiano 2019	€ 29,00
Calpazio Greco Bio 2019	€ 32,00
Falanghina 2019	€ 26,00

## La Sibilla – Bacoli (Napoli)

Falanghina Campi Flegrei 2020	€ 21,00
-------------------------------	---------

# Sardegna

## Giogantinu – Berchidda (Sassari)

Aldia Vermentino di Gallura 2019	€ 21,00
Lughente Vermentino di Gallura 2018 Bio	€ 26,00

## Capichera – Arzachena (Olbia Tempio)

Lintori vermentino 2018	€ 32,00
Vign'Angena 2018	€ 40,00

## Santadi – Santadi (Cagliari)

Villa Solais Vermentino 2020	€ 21,00
Cala Silente Vermentino 2020	€ 24,00

# Sicilia

## Firriato- Paceco – (Trapani)

Caeles Grillo Biologico 2020	€ 23,00
Caeles Catarratto Biologico 2019	€ 23,00
Cavanera Ripa di Scorciavacca Etna 2017	€ 36,00
Favina La Muciara 2016	€ 38,00
Jasmin Zibibbo 2020	€ 26,00
Santagostino Baglio Soria 2020	€ 32,00

# Francia

## de Ladoucette

Pouilly-Fumé 2018	€ 48,00
Sancerre 2018	€ 48,00
Pouilly-Fumé Cuvée Baron de L 2018	€120,00

## Schlumberger- Alsace

Riesling Grand Cru Saering 2014	€ 60,00
---------------------------------	---------

## Albert Pic

Chablis San Pierre 2018	€ 45,00
Chablis Pic Premier 2009	€ 95,00

## Gruss- Alsace

Riesling 2016	€ 36,00
---------------	---------

## Régnard - Chablis

Chablis Grand Régnard 2017	€ 60,00
----------------------------	---------

## La Salle Saint-Estèphe – Bordeaux - Rosso

Chateau Haut – Beauséjour 2017	€ 60,00
--------------------------------	---------

# Germania

## Louis Guntrum – Nierstein/Rhein

Riesling Trocken 2016	€ 38,00
-----------------------	---------

## Joh.Jos. Prum - Mosel

Kabinett Riesling 2015	€ 42,00
------------------------	---------

## Markus Molitor - Mosel

Alte Reben QbA Riesling 2013	€ 48,00
------------------------------	---------

# Vini Rossi

## Val d'Aosta

### Anselmet – Villeneuve (Aosta)

Fumin élevé en fut de chene 2014 € 36,00

## Piemonte

### Cascina Chicco –Canale (Cuneo)

Barolo Rocche di Castelletto 2015 € 48,00

### Negro – Monteu Roero (Cuneo)

Nicolon Barbera d'Alba 2015 € 32,00

### Bricco Maiolica – Diano d'Alba (Cuneo)

Dolcetto di Diano D'Alba 2017 € 21,00

Langhe Nebbiolo 2017 € 21,00

Barbera D'Alba 2016 € 21,00

Tris Langhe Rosso 2017 € 21,00

## Lombardia

### Cà del Bosco - Erbusco (Brescia)

Maurizio Zanella 2003 cl 1500 €180,00

### Cà dei Frati - Sirmione (Brescia)

Ronchedone 2015 € 32,00

### Picchioni – Canneto Pavese (Pavia)

Bonarda 2017 € 21,00

## Veneto

### Bertani – Grezzana (Verona)

Ognissanti Valpolicella 2014 € 32,00

# Trentino Alto Adige

## Colterenzio – Cornaiano (Bolzano)

Siebeneich Merlot 2012	€ 36,00
Daniel Pinot Nero 2017	€ 38,00
Menzen Schiava 2019	€ 24,00

## Terlan- Terlano (Bolzano)

Lagrein 2016 - 2020	€ 28,00
Lagrein Gries 2015	€ 36,00
Pinot Nero 2019	€ 32,00
Lagrein Rosè 2020	€ 26,00

# Friuli Venezia Giulia

## Vistorta Conti Brandolini D'Adda - Sacile (Pordenone)

Merlot Vistorta 2009 Magnum	€ 72,00
Merlot Stomo 2018	€ 24,00

## Lis Neris - San Lorenzo Isontino (Gorizia)

Cabernet Sauvignon 2017	€ 32,00
-------------------------	---------

## Komjanc – San Floriano del Collio (Gorizia)

Pinot Nero Collio 2018	€ 26,00
------------------------	---------

# Toscana

## Antinori - San Casciano (Firenze)

Peppoli Chianti Classico 2014	€ 26,00
Tignanello 2014	€ 120,00

## Biondi Santi – Montalcino (Siena)

Brunello di Montalcino Greppo 1999	€ 240,00
Brunello di Montalcino Greppo 2000	€ 280,00

## Ornellaia - Castagneto Carducci (Livorno)

Ornellaia 2000	€ 280,00
----------------	----------

## Ricasoli – Gaiole in Chianti (Siena)

Castello di Brolio 2013	€ 48,00
Colle di Là 2013	€ 54,00
Casalferro 2013	€ 46,00

## Tenuta San Guido - Bolgheri (Livorno)

Guidoalberto 2015	€ 60,00
Sassicaia 2000	€ 320,00

## Emilia Romagna

### Torre Fornello – Ziano Piacentino (Piacenza)

Gutturnio dei Colli Piac. Vivace 2016	€ 21,00
---------------------------------------	---------

## Marche

### Moncaro – Montecarotto (Ancona)

Gaudente Lacrima di Morro d'Alba 2017	€ 19,00
---------------------------------------	---------

## Abruzzo e Molise

### Zaccagnini – Bolognano (Pescara)

Chronicon Montepulciano d'Abruzzo 2013	€ 24,00
--	---------

## Campania

### Cuomo Marisa – Furore (Salerno)

Rosso Costa D' Amalfi 2017	€ 28,00
----------------------------	---------

# Sardegna

## Santadi – Santadi (Cagliari)

Grotta Rossa Carignano del Sulcis 2013	€ 24,00
Terre Brune 2014	€ 60,00

# Sicilia

## Tasca d'Almerita – (Palermo)

Tascante Nerello Mascalese Etna 2012	€ 42,00
Lamuri Nero Davola 2015	€ 23,00
Cabernet Sauvignon 2014	€ 52,00

## Donnafugata – (Marsala)

Mille e una Notte 2012	€ 70,00
------------------------	---------

## Firriato- Paceco (Trapani)

Cavanera Rovo Delle Coturnie Etna 2014	€ 38,00
Quater Vitis 2014	€ 34,00
Soria Frappato 2016	€ 24,00
Soria Perricone 2016	€ 24,00

## Aldo Viola – Alcamo (Trapani)

Saignee Biologico 2017	€ 32,00
------------------------	---------

# Moscato e Passiti Italia

## Lombardia

### Cà dei Frati - Sirmione (Brescia)

Tre Filer 2016

€ 28,00

## Piemonte

### Montalbera – Castagnole Monferrato (Asti)

Laccento 2016 375 ml

€ 38,00

### Saracco –Castiglione Tinella (Cuneo)

Moscato d'Asti 2019

€ 32,00

### Cascina Chicco –Canale (Cuneo)

Arcass Veddemmia Tardiva

€ 32,00

## Veneto

### Bosco del Merlo – Pravisdomini ( Pn)

Soandre Verduzzo Passito 2015

€ 36,00

## Umbria

### Antinori – Castello della Sala (Orvieto)

Muffato della Sala 2013 375 ml

€ 48,00



# Sardegna

## Deiana – Settimo San Pietro (Cagliari)

Oirad Isola Dei Nuraghi 2006 375 ml € 36,00

## Mesa – Sant’Anna Arresi (Cagliari)

Forte Rosso 2014 500 ml € 38,00

## Santadi – Santadi (Cagliari)

Latinia Nasco 2009 375 ml € 36,00

# Sicilia

## Pellegrino – Marsala (Trapani)

Uncle Joseph Marsala Superiore Rubino 2015 € 32,00

Passito di Pantelleria 2016 500 ml € 32,00

Moscato di Pantelleria 2016 500 ml € 28,00

## Florio – Marsala (Trapani)

Targa Marsala Superiore Riserva 2004 500 ml € 32,00

## Firriato- Paceco (Trapani)

L’ecrù 2018 500 ml € 42,00

Favinia Passulé Favignana 2015 500 ml € 48,00

Terre D’Odra Moscato 500 ml € 23,00

# Spagna Moscati e Passiti

## Williams & Humbert

Don Zoilo Pedro Ximénez € 36,00

# Francia Moscati e Passiti

## Comtes de Bornazel

Sainte-Helene Sauternes 2016 375 ml € 32,00

Sainte-Helene Sauternes 2016 750 ml ml € 42,00

## MENU PER OGNI MATTINA DELLA SETTIMANA

*Prendete due decilitri di pazienza,  
una tazza di bontà,  
quattro cucchiaini di buona volontà,  
e un pizzico di speranza e una dose di buona fede.*

*Aggiungete due manciate di tolleranza,  
un pacco di prudenza,  
qualche filo di simpatia,  
una manciata di quella piccola pianta rara,  
che si chiama umiltà,  
e una grande quantità di buon umore.*

*Condite il tutto con molto buon senso,  
lasciate cuocere a fuoco lento,  
ed avrete una buona giornata.*