

carta dei vini

settembre 2021



LA SPRELU^oNGA
R I S T O R A N T E

Spumanti Classici Italia

Ferrari - (Trento)

Giulio Ferrari 2008	€ 150,00
Perl� Bianco 2013	€ 60,00
Perl� Zero 2014	€ 80,00
Perl� Nero 2011	€ 85,00
Perl� 2016	€ 45,00
Maximum Demi Sec	€ 35,00
Maximum Blanc de Blanc	€ 36,00
F1 Monza	€ 52,00
Perl� 2015 Magnum	€ 105,00

C  del Bosco - Erbusco (Brescia)

Franciacorta Cuv�e Prestige	€ 50,00
Franciacorta Dosage Z�ro 2015	€ 75,00
Franciacorta Annamaria Clementi 2010	€ 140,00

Bellavista - Erbusco (Brescia)

Franciacorta Pas Oper� Brut 2012	€ 70,00
Franciacorta Gran Cuv�e Sat�n 2016	€ 68,00
Franciacorta Teatro alla Scala Brut 2015	€ 68,00
Alma Gran Cuv�e	€ 55,00
Alma Cuv�e Ros�	€ 60,00

Berlucchi - Corte Franca (Brescia)

'61 Brut Franciacorta	€ 32,00
'61 Sat�n Brut Franciacorta	€ 32,00
'61 Brut Ros� Franciacorta	€ 32,00
'61 Nature 2012 Dosaggio zero	€ 46,00
'61 Nature Ros� 2013	€ 52,00

Monterossa - Bornato (Brescia)

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

Cascina Chicco –Canale (Cuneo)

Cuvée Zero Rosè 2015	€ 32,00
----------------------	---------

Castello Bonomi–Coccaglio (Brescia)

Franciacorta Cruperdu Brut 2011	€ 42,00
---------------------------------	---------

Costaripa - Moniga del Garda (Brescia)

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

Cà dei Frati - Sirmione (Brescia)

Cuvée dei Frati	€ 32,00
-----------------	---------

Il Calepino Castelli Di Calepio (Bergamo)

Il Calepino Brut	€ 32,00
Il Calepino Brut Rosé	€ 36,00
Fra Ambrogio Brut	€ 36,00

Firriato- Paceco (Trapani)

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

Bisol - Valdobbiadene (Treviso)

Bisol 1542 Molera Prosecco di Valdobbiadene extra dry	€ 28,00
Bisol 1542 Crede Prosecco di Valdobbiadene brut	€ 28,00

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

Piemonte

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

Liguria

Lunae – Ortonovo (La Spezia)

Vermentino Cavagino 2020	€ 39,00
Pigato 2020	€ 32,00
Albarola 2020	€ 32,00
Vermentino Etichetta Nera 2020	€ 39,00
Mea Rosa 2020 “vermentino nero rosè”	€ 26,00

Lombardia

Bellavista - Erbusco (Brescia)

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

Cà dei Frati - Sirmione (Brescia)

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

Costaripa – Moniga del Garda (Brescia)

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

Veneto

Pieropan - Soave (Verona)

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

Quintarelli- Cerè di Negrar (Verona)

Bianco Secco 2019	€ 38,00
-------------------	---------

Trentino Alto Adige

Colterenzio – Cornaiano (Bolzano)

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

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

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

Köfererhof - Novacella (Bolzano)

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

Terlan - Terlano (Bolzano)

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 2019	€ 40,00
Gewürztraminer Sanct Valentin 2020	€ 44,00
Sauvignon Sanct Valentin 2020	€ 44,00
Riesling Montiggl 2020	€ 32,00
Pinot Bianco Schulthauer 2019	€ 32,00
Gewürztraminer 2020	€ 32,00
Moscato Giallo 2020	€ 28,00
Sauvignon Lahn 2020	€ 44,00

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

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

Livio Felluga – Brazzano di Cormòns (Gorizia)

Terre Alte Rosazzo 2018 € 65,00

Lis Neris - San Lorenzo Isontino (Gorizia)

Jurosa Chardonnay 2017 € 34,00

La Vila Friulano 2017 € 34,00

Gris Pinot Grigio 2018 € 36,00

Picol Sauvignon 2019 € 36,00

Confini 2017 € 48,00

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

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)

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 Scorciovacca Etna 2017	€ 36,00
Favina La Muciara 2016	€ 38,00
Santagostino Baglio Soria 2020	€ 32,00

Pellegrino – Marsala (Trapani)

Gibele' Zibibbo Secco 2020	€ 23,00
----------------------------	---------

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

Michael-Eppan – San Michele (Bolzano)

Pinot Nero 2020	€ 32,00
-----------------	---------

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

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.*