carta dei vini

dicembre 2022

LA SPRELUNGA
RISTORANTE

Spumanti Classici Italia

Ferrari - (Trento)

Perlé Zero 2014	€ 85,00
Perlé 2017	€ 55,00
Maximum Demi Sec	€ 40,00
Maximum Blanc de Blanc	€ 40,00
F1 Monza	€ 60,00
Giulio Ferrari 2009	€ 180.00
Perlé Nero 2013	€ 90,00

Cà del Bosco - Erbusco (Brescia)

Franciacorta Cuvée Prestige	€ 55,00
Franciacorta Vintage Collection Extra Brut 2017	€ 80,00
Franciacorta Vintage Collection Dosage Zéro 2017	€ 80,00

Bellavista - Erbusco (Brescia)

Vittorio Moretti 2013	€ 140,00
Teatro alla Scala Brut 2016	€ 70,00
Alma non Dosato Grande Cuvée	€ 60,00
Brut Satèn 2017	€ 72,00
Brut Rosè 2017	€ 72,00

Monte Rossa - Bornato (Brescia)

Franciacorta Cabochon Brut 2013	€ 75,00
Franciacorta PR Brut	€ 40,00
Franciacorta Flamingo Rosè Brut	€ 48,00
Franciacorta Flamingo Rosè Brut Magnum	€ 100,00

Berlucchi - Corte Franca (Brescia)

‘61 Extra Brut Franciacorta	€ 35,00
‘61 Satèn Brut Franciacorta	€ 35,00
‘61 Brut Rosé Franciacorta	€ 36,00
‘61 Nature 2012 Dosaggio zero	€ 50,00
‘61 Nature Rosé 2013	€ 60,00

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
Cuvée dei Frati Rosè Brut	€ 38,00
Cuvée dei Frati Dosaggio Zero	€ 40,00

Firriato- Paceco (Trapani)

Gaudensius Rosé Blanc de Noir Etna	€ 44,00
Gaudensius Blanc de Noir Etna	€ 38,00

Spumanti Charmat Italia

Ruggeri - Valdobbiadene (Treviso)

Superiore di Cartizze	€ 35,00
Santo Stefano Prosecco di Valdobbiadene dry	€ 28,00
Giustino B. Prosecco di Valdobbiadene 2019	€ 35,00

Champagnes Francia

Eral Sanchez Le Guédard - Cumieres

Champagne Rosè De Saignee Bio	€ 65,00
Champagne Special Club 2012	€ 80,00

Louis Roederer - Reims

Champagne Collection 242	€ 85,00
Champagne Brut Rosé 2014	€ 140,00
Champagne Vintage Brut 2008 - 2014	€ 150,00
Champagne Cristal 2014	€ 320,00

Deutz - Ay

Champagne Deutz Brut Classic	€ 90,00

Bollinger - Ay

Champagne Bollinger S. Cuvée Magnum	€ 200,00

Chateau de Bligny - Bligny

Champagne Grande Réserve Brut Blac De Blanc	€ 75,00

Maurice Grumier - Venteuil

Champagne Réserve Perpétuelle Extra Brut	€ 85,00

Jacquart - Reims

Champagne Jacquart Mosaique Brut	€ 65,00

Vini Bianchi Italia

Val d'Aosta

Anselmet – Villeneuve (Aosta)

Chardonnay 2020	€ 32,00
Chardonnay élevè en fut de chene 2020	€ 60,00

Piemonte

Ceretto – Alba (Cuneo)

Monsordo Langhe Bianco Bio 2021	€ 34,00
Blangè Arneis 2021 Bio	€ 34,00

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

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"	€ 28,00

Lombardia

Bellavista - Erbusco (Brescia)

Uccellanda 2016	€ 80,00

Cà dei Frati - Sirmione (Brescia)

Brolettino Lugana 2020	€ 32,00
Frati Lugana 2021	€ 28,00

Veneto

Pieropan - Soave (Verona)

Soave Classico 2020	€ 26,00

Trentino Alto Adige

Colterenzio – Cornaiano (Bolzano)

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)

Muller Thurgau 2018	€ 28,00

Terlan - Terlano (Bolzano)

Pinot Bianco 2020	€ 28,00
Chardonnay 2021	€ 28,00
Winkl Sauvignon 2020	€ 34,00
Pinot Bianco Vorberg 2019	€ 52,00
Chardonnay Kreuth 2019	€ 38,00
Gewürztraminer 2021	€ 35,00
Quarz 2020	€ 90,00
Nova Domus 2019	€ 80,00
Lunare 2020	€ 80,00
Terlaner 2021	€ 34,00

Michael-Eppan – San Michele (Bolzano)

Pinot Grigio Sanct Valentin 2018	€ 40,00
Pinot Bianco Sanct Valentin 2018	€ 40,00
Gewürztraminer Sanct Valentin 2020	€ 44,00
Sauvignon Sanct Valentin 2020	€ 44,00
Riesling Montiggl 2020	€ 32,00
Pinot Bianco Schulthauser 2019	€ 32,00
Sauvignon Lahn 2020	€ 28,00

Brigl – San Michele (Bolzano)

Goldmuskateller 2021	€ 30,00
Sauvignon 2021	€ 32,00
Gewürztraminer 2021	€ 32,00

Friuli Venezia Giulia

Vie Di Romans – Mariano Del Friuli (Gorizia)

Dessimis Pinot Grigio Ramato 2018	€ 45,00
Ciampagnis Chardonnay 2015	€ 45,00
Dis Cumieris Malvasia 2017	€ 45,00
Dolée Friulano 2020	€ 45,00
Piere Sauvignon 2020	€ 48,00
Flors di Uis 2020	€ 48,00

La Tunella - Ipplis 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)

La Vila Friulano 2017	€ 34,00
Gris Pinot Grigio 2018	€ 36,00
Picol Sauvignon 2019	€ 36,00
Confini 2017	€ 52,00

Vidussi - Capriva del Friuli (Gorizia)

Chardonnay Collio 2021	€ 26,00
Ribolla Gialla Collio 2021	€ 26,00
Sauvignon Collio 2021	€ 26,00

Marche

Tavignano - Cingoli (Macerata)

Misco Verdicchio dei Castelli di Jesi 2019	€ 28,00

Abruzzo

Valentini – Loreto Aprutino (Pescara)

Trebbiano D'Abruzzo 2017	€140,00

Campania

Cuomo Marisa – Furore (Salerno)

Rosato Costa D'Amalfi 2020	€ 28,00
Fiorduva (vino estremo)2019	€ 95.00

Masseria Frattasi – Montesarchio (Benevento)

Bonea Falanghina del Sannio 2020	€ 32,00

Terradora di Paolo – Montefusco (Avellino)

Fiano di Avellino Ex Cinere Resurgo 2021	€ 30,00
Greco di Tufo Terre degli Angeli 2021	€ 30,00
Irpinia Falanghina Corte di Giso 2021	€ 28,00
Irpinia Rosato Rosaenovae 2021	€ 26,00

Puglia

Palamà – Cutrofiano (Lecce)

Metiusco Negroamaro Rosato 2021	€ 29,00

Sardegna

Argiolas – Serdiana (Cagliari)

Vermentino Costamolino 2021	€ 28,00
Vermentino Merì 2021	€ 30,00
Iselis – Nasco 2021	€ 36,00

Sicilia

Firriato- Paceco – (Trapani)

Caeles Grillo Biologico 2021	€ 25,00
Caeles Catarratto Biologico 2021	€ 25,00
Cavanera Ripa di Scorciavacca Etna 2017	€ 36,00
Santagostino Baglio Soria 2020	€ 32,00

Pellegrino – Marsala (Trapani)

Gibele' Zibibbo Secco 2020	€ 23,00

Solidea – Pantelleria (Trapani)

Ìlios Zibibbo Secco 2020	€ 26,00

Aldo Viola – Alcamo (Trapani)

Biancoviola Biologico 2019	€ 32,00
Shiva Catarratto Biologico 2017	€ 70,00

Francia

de Ladoucette

Pouilly-Fumé 2019	€ 48,00
Sancerre 2018	€ 48,00
Pouilly-Fumé Cuvèe Baron de L 2018	€ 130,00

Marc Brédif - Rochecorbon

Muscadet Royal Oyster 2020	€ 38,00

Schlumberger- Alsace

Riesling Grand Cru Saering 2014	€ 60,00

Albert Pic

Chablis San Pierre 2018	€ 45,00
Chablis Pic Premier 2012	€130,00

Régnard - Chablis

Chablis Grand Régnard 2020	€ 66,00

Gruss- Alsace

Riesling 2016	€ 42,00

La Salle Saint-Estèphe – Bordeaux - Rosso

Chateau Haut – Beauséjour 2017	€ 60,00

Germania

Louis Guntrum – Nierstein/Rhein

Riesling Trocken 2016	€ 42,00

Joh.Jos. Prum - Mosel

Kabinett Riesling 2015	€ 42,00

Markus Molitor – Mosel

Alte Reben QbA Riesling 2013	€ 48,00

Vini Rossi Italia

Val d'Aosta

Anselmet – Villeneuve (Aosta)

Fumin élevé en fut de chene 2014	€ 42,00

Piemonte

Cascina Chicco –Canale (Cuneo)

Barolo Rocche di Castelletto 2015	€ 70,00
Barolo Rocche di Castelletto 2017	€ 60,00
Barbera D' Alba Bric Loira 2018	€ 36,00
Nebbiolo D'Alba Mompissano 2019	€ 34,00

Ceretto – Alba (Cuneo)

Monsordo Langhe Rosso Bio 2019	€ 36,00

Negro – Monteu Roero (Cuneo)

Nicolon Barbera d'Alba 2015	€ 36,00

Bricco Maiolica – Diano d'Alba (Cuneo)

Dolcetto di Diano D'Alba 2017	€ 25,00
Langhe Nebbiolo 2017	€ 25,00
Barbera D'Alba 2016	€ 25,00
Tris Langhe Rosso 2017	€ 25,00

Lombardia

Picchioni – Canneto Pavese (Pavia)

Bonarda 2017	€ 21.00

Veneto

Bertani – Grezzana (Verona)

Ognissanti Valpolicella 2014	€ 42,00
Amarone 1994	€ 280,00

Trentino Alto Adige

Colterenzio – Cornaiano (Bolzano)

Siebeneich Merlot 2012	€ 36,00

Terlan- Terlano (Bolzano)

Lagrein 2020	€ 28,00
Pinot Nero 2021	€ 32,00
Lagrein Rosè 2020	€ 28,00
Monticol Pinot Nero 2021	€ 48,00

Michael-Eppan – San Michele (Bolzano)

Pinot Nero 2020	€ 32,00

Weger – Cornaiano (Bolzano)

Johann Pinot Nero 2019	€ 32,00

Friuli Venezia Giulia

Vistorta Conti Brandolini D'Adda - Sacile (Pordenone)

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

Lis Neris - San Lorenzo Isontino (Gorizia)

Cabernet Sauvignon 2017	€ 32,00

Vidussi - Capriva del Friuli (Gorizia)

Cabernet Franc Collio 2021	€ 26,00

Toscana

Antinori - San Casciano (Firenze)

Peppoli Chianti Classico 2014	€ 30,00

Biondi Santi – Montalcino (Siena)

Brunello di Montalcino Greppo 1998	€ 280,00
Brunello di Montalcino Greppo 1999	€ 280,00
Brunello di Montalcino Greppo 2000	€ 320,00

Ornellaia - Castagneto Carducci (Livorno)

Ornellaia 2000	€ 350,00

Ricasoli – Gaiole in Chianti (Siena)

Castello di Brolio 2013	€ 60,00
Colle di Là 2013	€ 60,00
Casalferro 2013	€ 65,00

Tenuta San Guido - Bolgheri (Livorno)

Sassicaia 2000	€ 400,00

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)

Terre Brune 2014	€ 80,00

Argiolas – Serdiana (Cagliari)

Cardanera 2020	€ 28,00

Sicilia

Tasca d'Almerita – (Palermo)

Lamuri Nero Davola 2015	€ 23,00

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

Moscati e Passiti Italia

Lombardia

Cà dei Frati - Sirmione (Brescia)

Tre Filer 2018 € 35,00

Piemonte

Ceretto – Alba (Cuneo)

Moscato d'Asti Bio 2022 € 35,00

Veneto

Bosco del Merlo – Pravisdomini (Pn)

Soandre Verduzzo Passito 2015 € 36,00

Molise

Di Majo Norante – Campomarino (CB)

Apianae Moscato del Molise 2016 € 36,00

Sardegna

Argiolas – Serdiana (Cagliari)

Angialis 500 ml € 52,00

Sicilia

Pellegrino – Marsala (Trapani)

Uncle Joseph Marsala Superiore Rubino 2015 € 32,00

Firriato- Paceco (Trapani)

Favinia Passulé Favignana 2015 500 ml € 48,00

Casano – Marsala (Trapani)

Zibibbo 2020 € 32,00

Lago di Venere

Moscato Pantelleria € 40,00

Spagna Moscati e Passiti

Montilla Moriles Don PX 2019 € 52,00

Francia Moscati e Passiti

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 cucchiai 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.