


“Anche la nostra cantina, come la cucina, rispecchia il nostro essere ghiotti e curiosi: accanto ad etichette conosciute ci piace sempre cercare e proporre piccoli produttori, vitigni autoctoni anche meno noti, con una attenzione rivolta anche ai produttori di vini “naturali”, senza peraltro dimenticare la nostra realtà, la nostra Isola che produce vini da oltre 2000 anni”

I Vini Biodinamici/Biologici - I Vini Naturali

Abbiamo voluto selezionare una serie di Vini “Naturali”
cercando produttori che:

- Coltivano i vigneti senza utilizzare sostanze chimiche di sintesi (diserbanti, fertilizzanti), rispettando la vite e i suoi cicli naturali.
- Raccolgono le uve a maturazione fisiologica e perfettamente sane.
- Usano mosti ai quali non vengono aggiunti né anidride solforosa né additivi, (l’anidride solforosa, in minime quantità, è usata in qualche caso al momento dell’imbottigliamento).
- Non usano lieviti selezionati e sintetici ma solo quelli presenti in vigna.
- Non correggono nessun parametro chimicamente
- Non chiarificano prima dell’imbottigliamento.
- Nelle pagine seguenti questi Vini sono contraddistinti dalla dicitura **BIO** e  **se privi di solfiti aggiunti**

La cella di conservazione
dei vini:
temperatura e umidità
controllata, le bottiglie
riposano in condizioni
ottimali, pronte per esser
servite, dopo un veloce
passaggio in abbattitore.



Champagne

Champagne "Blanc de Blancs"- Alain Couvrer (Chardonnay) Sb. '20	<u>BIO</u> € 60
Champagne "Blanc de Noirs" - Alain Couvrer (Pinot Noir, Meunier) Sb'19	<u>BIO</u> € 60
Champagne "Brut Reserve"- Pol Roger (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier,)	€ 78
Champagne "Dans un premier temps..." Extra-Brut - Dhondt-Grellet (Chardonnay, Pinot Noir, Meunier) Sb'19	€ 79
Champagne "Roche Mere Brut Nature" - Yann Alexandre (Meunier, Chardonnay, Pinot Noir)	€ 75
Champagne Brut Nature - Hugues Godmè (Dosaggio zero, Pinot Noir, 50%vini riserva) Sb'20	€ 85
Champagne "Cristal" 2008 - Louis Roederer (Pinot Noir, Chardonnay)	€ 310
Champagne "Cuvée Fidèle Blanc de Noirs "- Vouette & Sorbée (Pinot Noir) Sb'20	€ 118
Champagne "Fluence Brut Nature " - Frank Pascal (Meunier, Pinot Noir, Chardonnay) Sb'19	<u>BIO</u> € 75
Champagne "Blanc de Blancs d'Aÿ" - Gaston Chiquet (Chardonnay)	€ 95
Champagne "Brut Tradition"- J.P. Marniquet (Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir)	<u>BIO</u> € 58
Champagne "Sainte Anne"- Chartogne-Taillet (Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier) Sb.'20	€ 72
Champagne "Royale Reserve " - Philipponat (Pinot Noir, Chardonnay, Meunier) Sb. '21	€ 85
Champagne "Blanc de Noirs " - Philipponat (Pinot Noir) Sb, '19-'21	€ 135
Champagne "Initial Blanc de Blancs - Grand Cru" - Jacques Selosse (Chardonnay) Sb, '19-'20	<u>BIO</u> € 265
Champagne "Brut Blanc de Blancs Vintage 08" - Pol Roger (Chardonnay)	€ 140
Champagne Brut Nature "Zero" - Tarlant (Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay)	€ 85
Champagne Brut Grand Cru Vintage - Egly Ouriet (Pinot Noir, Chardonnay) 08\09\11	€ 390\€ 290\€ 260
Champagne "Latitude" Blanc de Blancs - Larmandier Bernier (Chardonnay)	<u>BIO</u> € 99
Champagne "Cuvée Sir Winston Churchill" Pol Roger 2009 (Chardonnay, Pinot Noir)	€ 360
Champagne "Cépages Blanc" Extra Brut - Fleury (Chardonnay)	<u>BIO</u> € 135
Champagne "Blanc de Noirs" - Fleury (Pinot Noir)	<u>BIO</u> € 72

Champagne "Cuvée n°744 Extra Brut" - Jacquesson (Charonnay, Meunier, Pinot Noir) Sb. '21	€ 99
Cremant de Bourgogne Grande Cuvée Brut - Veuve Ambal (Chardonnay, Pinot Noir, Aligotè, Gamay)	€ 35

Champagne e Bollicine Rosè

Champagne Rosé Brut - Alain Couvreur (Pinot Noir, Chardonnay, Meunier)	<u>BIO</u> € 60
Champagne Rosé Première Cru - Guy Larmandier (Chardonnay, Pinot Noir)	€ 72
Franciacorta "Falmingo Brut Rose"- Monterossa (Chardonnay, Pinot Nero)	€ 39
Franciacorta Rosè - Le Marchesine (Chardonnay, Pinot Nero)	€ 38
Franciacorta Rosè - Ca' del Bosco (Pinot Nero, Chardonnay)	€ 58

Le altre Bollicine

Franciacorta "Saten" 2016 - Ca' del Bosco (Lombardia)	€ 65
Franciacorta "Cuvée Prestige" - Ca' del Bosco	€ 26 <u>375ml</u>
	€ 46 <u>750ml</u>
Franciacorta "Brut 2014\16" - Ca' del Bosco	€ 65
Franciacorta "P.R. Brut"- Monterossa	€ 36
Franciacorta Brut - Le Marchesine (Chardonnay, Pinot bianco e Pinot nero)	€ 38
Franciacorta "Sansevè" Satèn Brut - Monterossa	€ 39
Franciacorta Satèn - Le Marchesine (Chardonnay)	€ 38
"Isola Imperiale" Spumante Brut - Le Sughere di Montefico (Vermentino) Isola d'Elba	€ 22
Prosecco docg Brut - Ruggeri	€ 20
"Opera" Metodo Classico - Le Marchesine (Pinot Bianco, Pinot Nero, Chardonnay)	€ 30

I Bianchi di Francia, Europa e...

Chablis "Mont de Mileu" - Simonnet Febvre (Chardonnay) Francia	€ 52
Chateau Musar "White 2008" (Obaideh, Merwah) Libano	<u>BIO</u> € 52
Muscadet Sevre et Maine sur Lie "Les Grands Gats"- Chateau de l'Oislenier (Il primo Muscadet mai piantato...)	€ 32
Muscadet "Air Innocent" - Domaine de la Fessardiere '15	<u>BIO</u> € 30
Riesling Smaragd - Emmerich Knoll - Wachau Austria	€ 42
Riesling - Neumeyer - Alsazia Francia	<u>BIO</u> € 30
Riesling - Von Basserman Jordan- Pfalz Germania	<u>BIO</u> € 30
Pouilly Fumé "Vielle Vignes Rabatellerie"- Domaine J. P. Bailly (Sauvignon) Francia	€ 45

“El Bandido Cortez” - Testalo nga (Chenin Blanc) Sudafrica € 58

Rossi “fuori Italia”

Bordeaux Rouge - Chateau Deville Francia (Cabernet Sauvignon) € 36

Borgogne Rouge - Roy \ Jacquelin 1er Cru € 46

Bourgogne Rouge - Domaine Chicotot Francia (Pinot Noir) BIO € 38

Chateau Moulin Caresse Bergerac Rouge 19 Francia (Merlot) € 25

Chateau Musar “Rouge Jeune” Libano
(Cinsault, Cabernet Sauvignon, Syrah) BIO € 30

Val d’Aosta i vini Bianchi

Blanc de Morgex et de La Salle - Ermes Pavese (Priè Blanc) € 27

Trentino e Alto Adige i Bianchi

Chardonnay - Tiefenbrunner € 29

Gewurztraminer - Taschlerhof € 35

Kerner - Kofererhof € 30

Pinot Bianco - Tiefenbrunner € 29

Sauvignon “TurmHof” - Tiefenbrunner € 33

Sylvaner - Kofererhof € 30

Trentino e Alto Adige i Rossi

Pinot Nero - Oberhofer € 34

Trentino Teroldego “Morei” - Foradori BIO € 40

Veneto un Prosecco

Prosecco docg Brut “Ruggeri” € 20

Veneto i Rossi

Amarone Valpolicella 16 - Corte Giara, Allegrini (Corvina, Rondinella) € 99

Ripasso Valpolicella - Corte Giara, Allegrini (Corvina, Rondinella) € 26

Friuli Venezia Giulia i Bianchi

Friuli Isonzo Friulano (tocai) “Dolee”- Vie di Romans € 39

Friuli Isonzo - Malvasia “Dis Cumieris”-Vie di Romans € 39

“Morus Alba” IGT delle Venezie -Vignai da Duline
(Malvasia Istriana, Sauvignon) BIO € 48

Ribolla Gialla - Schiopetto € 29

Piemonte e Liguria i Bianchi

"Hérzu" - Ettore Giordano (Riesling)	<u>BIO</u> € 35
Moscato secco - Az. Agricola Sette	<u>BIO</u> € 26
"Petit Derthona" - Pomodolce (Timorasso)	<u>BIO</u> € 25
"Etichetta Verde" - Santa Caterina (Vermentino)	€ 24
"LM" - Santa Caterina (Vermentino Lunga Macerazione)	€ 29
"Etichetta Bianca" - Santa Caterina (Vermentino, maturazione in Gres)	€ 29
"Poggi al Bosco" - Santa Caterina (Albarola)	€ 33

Piemonte i Rossi

Barbaresco "Santo Stefano" - Bruno Giacosa (Nebbiolo)	€ 130
Barolo "Bricco Rocche" 2011 - Ceretto (Nebbiolo)	€ 180
Barolo 2015 - Ceretto	€ 75
Nebbiolo "Lasarin" - Marcarin	€ 22

Toscana, i Bianchi

Vernaccia Di San Gimignano Docg - Panizzi	€ 26
"Occhione"- Tenuta Campo di Sasso (Vermentino, Viognier)	€ 33
"Mafefa Bianco" - Podere Pellicciano (Vermentino)	€ 25
"Paleo Bianco" - Le Macchiole (Sauvignon B. Chardonnay)	€ 58
Trebbiano - Fattoria di Capezzana	€ 32
Trebbiano - Podere Pellicciano Lunga Macerazione	€ 30
Vermentino - I Mandorli	€ 26

Toscana, i Rossi

Alicante - Az. Agr. Ampeleia	<u>BIO</u> € 32
Bolgheri Rosso Superiore "Paleo" - Le Macchiole (Cabernet Franc)	€ 97
Bolgheri Rosso "Varvara" - Castello di Bolgheri (Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Petit Verdot)	€ 32
Brunello di Montalcino '13 - Il Marroneto (Sangiovese Grosso)	€105
Brunello Montalcino '15 - San Polo(Sangiovese Grosso)	<u>BIO</u> € 80
Chianti Classico Fattoria di Bibbiano	€ 19
Chianti Classico "Badia a Passignano" - Marchesi Antinori	€ 49
Colorino Rosso - Podere Pellicciano	€ 42
"Cortigliano" - Cacciagrande (Syrah, Petite Verdot, Sangiovese)	€ 25
"Il Pino di Biserno" - Tenuta di Biserno (Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon)	€ 62
"I Mandorli '19" - Az.Agr. I Mandorli (Sangiovese, Cabernet Franc)	<u>BIO</u> € 24
"I Mandorli Franc '18" - Az.Agr. I Mandorli (Cabernet Franc)	<u>BIO</u> € 42
"Vigna al Mare '16" - Az.Agr. I Mandorli (Cab. Sauv, Cabernet Franc)	<u>BIO</u> € 29
"Insoglio" - Tenuta Campo di Sasso (Syrah,Cab. Franc,Merlot, Petit Verdot)	€ 32

Toscana, i Rossi

Morellino di Scansano - 8380 (Sangiovese)		€ 24
Nobile di Montepulciano - Bindella (Sangiovese)		€ 25
“Solaia” - Marchesi Antinori (Cabernet Sauvignon, Franc, Sangiovese)		€ 298
“Tignanello” - Marchesi Antinori (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)		
	2009	€ 120
	2011	€ 115
	2016	€ 110
	2018	€ 99
Villa di Capezzana di Carmignano DOCG (Sangiovese, Cabernet Sauvignon)		€ 35

Umbria, Lazio & Marche i Bianchi

“Cervaro della Sala” - Castello della Sala (Chardonnay, Grechetto)	2019	€ 75
	2016	€ 80
	2015	€ 82
“Delica” - Marco Colicchio (Malvasia)		<u>BIO</u> € 25

Marche...un Rosso

“Paradiso” - Fattoria San Lorenzo (Lacrima di Morro)	<u>BIO</u> € 30
--	-----------------

Sicilia e Sardegna Bianchi

“Tendoni di Trebbiano” - Centopassi - Sicilia	<u>BIO</u> € 29
“Vermentino Olieddu” - Mario Begella - Sardegna	€ 29

Sicilia e Sardegna Rossi

“Vino di Anna” - Anna Martens - Sicilia (Nerello Mascalese)	<u>BIO</u> € 42
“1 Sorso” - Mario Begella - Sardegna (Cannonau)	€ 25
“1928” - Mario Begella - Sardegna (Cagnulari)	€ 42

I Vini dell'Isola d'Elba

I Bianchi DOC

Elba Bianco "Ilagiù" - Az. Agr. Arrighi	€ 19
Elba Bianco "Le Stipe" - Az. Agr. Sapereta (Procanico, Vermentino, Chardonnay)	€ 19
Elba Bianco "Dressel" - La Faccenda (Procanico, Vermentino, Malvasia)	€ 19
Procanico - Az. Agricola Valle di Lazzaro	€ 24
Ansonica "Blumo" - La Faccenda	€ 20
Ansonica "Valerius" Az. Agr. Arrighi Macerazione e affinamento in anfora di terracotta	€ 34
Ansonica Az. Agricola Sapereta	BIO € 21
Ansonica - Az. Agricola Valle di Lazzaro	€ 24
"Arembapampane" Vermentino - Az. Agr. Arrighi	€ 19
Vermentino - Az. Agricola Valle di Lazzaro	€ 24
Vermentino - Az. Agricola Sapereta	BIO € 21
Vermentino "Lukumone" - La Faccenda	€ 19

Gli altri Bianchi

"V.I.P." - Az Agricola Arrighi (Viognier)	€ 26
"Isola Imperiale" Spumante Brut - Le Sughere di Montefico (Vermentino\Spumante)	€ 22

I Rossi dell'Elba

Elba Rosso "Centopercento"- Az. Agricola Arrighi (Sangioveto)	€ 19
Elba Rosso "Vigna Tea" - Sapereta (Sangiovese, Syrah)	€ 21
Elba Rosso "Efebo" - La Faccenda (Sangiovese, Merlot, Syrah, Cabernet)	€ 20
Elba Rosso Riserva "Giasone" - La Faccenda (Sangioveto, Cabernet Sauvignon)	€ 32
Sangiovese - Az. Agricola Valle di Lazzaro	€ 29
"Tre Esse" - Az. Agricola Arrighi (Sangioveto, Sagrantino, Syrah)	€ 36

Le Birre e La Birra Artigianale dell'Elba

Birra Menabrea 33 cl.	€ 5
Birra Asahi 33 cl.	€ 6

“MaestrAle” la birra dell'Elba cl.33 € 7

Stile: Golden Ale Alc. 5,2% Vol. Colore: 4 EBC Amaro: 30 IBU Temp.Servizio: 6/8 °C

La MaestrAle è una birra ad alta fermentazione dal corpo leggero con un finale secco e pulito. Al naso, un delicato caramello accompagna le note erbacee, resinose e agrumate dei luppoli impiegati.

Questa è una birra molto fresca, semplice da bere e ricca di gusto.

Le Proposte al Calice

Vini dell'Isola d'Elba:

Calice (ca 12 cl.)	€ 4/6.5 (secondo la tipologia)
1/4 lt. (1/3 di bottiglia)	€ 8 (servito dalle bottiglie originali)
1/2 lt. (2/3 di bottiglia)	€ 14 “ “ “

I prezzi indicati si riferiscono alle tipologie:Elba Bianco\Rosso,Vermentino, Ansonica, gli altri vini saranno serviti con prezzi proporzionati al costo della bottiglia.

Giornalmente trovate anche una proposta di altri vini.....basta chiedere

E...SEGUENDO UN'INIZIATIVA DELL' AIS:

“PORTAMI VIA!”

Se non avete terminato la vostra bottiglia di vino e desiderate finirla comodamente a casa, possiamo ritapparla e consegnarvela dentro un astuccio