

# i Sofà

BAR ▪ RESTAURANT ▪ ROOF TERRACE

# CARTA DEI VINI

# BOLLICINE

## VENETO

**Prosecco Superiore DOCG Valdobbiadene Sant'Anna** 35

*Vitigno: Glera*

*Colore giallo paglierino scarico, percorso da sottili bollicine.*

## LOMBARDIA

**Franciacorta 61 Berlucchi Brut** 65

*Vitigno: Chardonnay/Pinot nero*

*Giallo paglierino, mediamente intenso con sentori di frutta bianca*

**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 Cuvée Prestige Ca'del Bosco** 80

*Vitigno: Chardonnay/Pinot nero/Pinot bianco*

*Oro brillante, fine con finale morbido.*

**Franciacorta Noble Blanc Castello di Gussago** 80

*Vitigno: Chardonnay*

*Color giallo paglierino, perlage sottile e persistente.*

# BOLLICINE

## FRANCIA

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

# VINI BIANCHI

## PIEMONTE

**Timorasso Derthona Vigneti Massa** 60

*Vitigno: Timorasso*

*Giallo intenso con riflessi mielosi, strutturato e persistente.*

## TRENTINO / ALTO ADIGE

**Pinot Grigio Trentino doc Villa Vescovile** 30

*Vitigno: Pinot Grigio*

*Giallo paglierino, naso fruttato, finale fresco e sapido.*

**Muller Thurgau Cantina di Merano** 30

*Vitigno: Muller Thurgau*

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

**Pinot Bianco Riserva Shultausser** 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.*

## VENETO

**Soave Classico Colbaraca Masi** 40

*Vitigno: Garganega*

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

# VINI BIANCHI

## FRIULI

**Pinot Grigio Jermann** 60

*Vitigno: Pinot Grigio*

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

**Ribolla Gialla Nuovo Alturis** 35

*Vitigno: Ribolla Gialla*

*Giallo paglierino con riflessi verdolini, fresco e fruttato.*

**Sauvignon Tenuta Sant'Anna** 30

*Vitigno: Sauvignon Blanc*

*Colore giallo tenue, sentori di foglia di pomodoro, in bocca è fresco e speziato.*

## TOSCANA

**Vermentino di Toscana Tenuta Perolla** 30

*Vitigno: Vermentino.*

*Giallo paglierino, fresco, delicato con finale salino.*

## MARCHE

**Pecorino Le Vigne di Clementina Fabi** 25

*Vitigno: Pecorino*

*Giallo con riflessi dorati. Fruttato con una piacevole acidità.*

# VINI BIANCHI

## LAZIO

**D.O.C Frascati Superiore 'Abelos' Bio De Sanctis** 30

*Vitigno: Malvasia e Bombino Bianco  
Vino morbido, elegante, ricco e avvolgente.*

**Chardonnay Casale del Giglio** 30

*Vitigno: Chardonnay  
Colore brillante, naso fruttato, morbido al palato e finale piacevole.*

**I.G.P. Lazio 'Capolemole' bianco Carpineti** 30

*Vitigno: Bellone  
Paglierino brillante, ricco di frutti e fiori gialli, poi cenni di agrumi e mandorla verde*

**I.G.T. Grechetto di Civitella D'Agliano  
'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*

**Antinoo Casale del Giglio** 40

*Vitigno: Blend di Viognier e Chardonnay  
Giallo oro intenso, note agrumate, elegante con un finale minerale*

## UMBRIA

**Cervaro della Sala Antinori** 100

*Vitigno: Chardonnay/Grechetto  
Giallo oro intenso, note tostate, agrumato, con finale minerale e persistente.*

# VINI BIANCHI

## ABRUZZO

- Trebbiano d'Abruzzo doc Masciarelli** 30  
*Vitigno: Trebbiano*  
*Colore giallo paglierino, aromi erbacei ed una piacevole acidità.*

## 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 Feudi di S. Gregorio** 40  
*Vitigno: Greco*  
*Giallo paglierino, al naso risaltano fiori d'acacia, speziato con delicata mineralità.*

## SICILIA

- Grillo igp Tenute Orestiadi** 30  
*Vitigno: Grillo*  
*Colore tenue con riflessi verdolini, floreale, palato appagante con finale salino.*

## SARDEGNA

- Vermentino doc Costamolino Argiolas** 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 ROSATI

## LAZIO

### Albiola Casale del Giglio

30

*Vitigno: Syrah ed una frazione di uve di Sangiovese*

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

# VINI ROSSI

## PIEMONTE

**Grignolino doc Terre del Barolo** 25

*Vitigno: Grignolino*

*Rosso limpido, delicato al naso, gradevolmente acidulo con finale di pepe e genziana.*

**Dolcetto Diano d'Alba A. Rivera** 40

*Vitigno: Dolcetto*

*Rosso rubino, fresco asciutto fruttato con finale gradevolmente armonico.*

**Barbera d'Alba Valdisera A. Rivera** 45

*Vitigno: Barbera*

*Rosso rubino carico, di buona struttura, fruttato con finale boisè.*

**Barolo Dagromis Gaja** 120

*Vitigno: Nebbiolo*

*Rosso intenso con riflessi granato, profumo speziato, gusto pieno e tannini eleganti.*

## ALTO ADIGE

**Pinot Nero San Michele Appiano** 45

*Vitigno: Pinot Nero*

*Rosso limpido, naso di viola e spezie, fruttato con note di tabacco e spunti vegetali.*

## FRIULI

**Refosco dal Peduncolo Rosso Tenuta Sant'Anna** 30

*Vitigno: Refosco*

*Colore rosso intenso, naso di spezie, gusto di mora e finale leggermente tannico.*

# VINI ROSSI

## VENETO

### Valpolicella Classico Bonacosta Masi 35

*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*

## 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

*Vitigno: Sangiovese grosso.*

*Rubino con sfumature porpora, frutti di bosco e finale balsamico.*

### Brunello di Montalcino Biondi Santi 250

*Vitigno: Sangiovese grosso*

*Rubino con riflessi granato, elegante con una scia di graphite su tannini setosi.*

# VINI ROSSI

## LAZIO

**D.O.C.G. Cesanese del Piglio 'Dante' Giuliani** 25

*Vitigno: Cesanese di Affile*

*Colore rosso rubino intenso, dal profumo avvolgente, con sentori di frutti rossi, tipica aromaticità dell'uva*

**D.O.C. Cesanese Olevano Romano Superiore  
'Silene' Ciolli** 30

*Vitigno: Cesanese di Affile*

*Rosso rubino, sentori di rosa rossa e ginepro, che vengono arricchiti da note speziate*

**I.G.T. Lazio 'Capolemole' rosso Carpineti** 35

*Vitigno: Nero Buono, Montepulciano e Cenasere*

*Colore rosso rubino intenso, profumo ampio e vinoso con sentori di frutti di bosco, confettura, sapore asciutto, caldo e armonico*

**Tempranijo Casale del Giglio** 45

*Vitigno: Tempranillo*

*Rosso rubino, caldo e fruttato, piacevoli sentori di appassimento, finale dolce.*

**I.G.T. Lazio Nero Buono 'NZU' Anfora Carpineti** 60

*Vitigno: Nero Buono*

*Colore rosso rubino, profumi di frutti rossi e spezie. Sapore asciutto, tannino robusto, con fondo amarognolo.*

**'Mater Matuta Casale del Giglio** 80

*Vitigno: Syrah e Petit Verdot*

*Rubino cupo, sentori balsamici, marasca matura e spezie finali.*

## UMBRIA

**Sagrantino Arnaldo Caprai** 70

*Vitigno: Sagrantino*

*Rosso intenso, naso speziato, sapore di mora, liquirizia e finale tannico.*

# VINI ROSSI

## ABRUZZO

**Montepulciano d'Abruzzo Masciarelli** 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

**Gragnano 8 Uve Salvatore Martusciello** 35

*Vitigno: Aglianico/Piedirosso*

*Rosso intenso con spuma violacea, fresco e gradevole.*

**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 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.*

## SARDEGNA

**Cannonau Costera Argiolas** 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.*

**Turriga Argiolas Isola dei Nuraghi** 90

*Vitigno: Cannonau*

*Rosso intenso, di grande struttura, equilibrato, fin e persistente..*

## USA CALIFORNIA

**1000 Stories Zifandel** 50

*Vitigno: Zifandel*

*Rosso rubino, con note di more, ciliegie nere, vaniglia, fumo e caramello.*

# VINI DA DESSERT

## PIEMONTE

### Moscato D'Asti Bric Ginestre lo stornello

8 a calice

*Vitigno: Moscato.*

*Colore giallo paglierino luminoso, leggermente frizzante*

## LAZIO

### Aphrodisium Casale Del Giglio

10 a calice

*Vitigno: Blend di Petit Manseng, Viognier, Greco e Fiano*

*Giallo luminoso, suadente, floreale e minerale.*

## SICILIA

### Zibibbo Pacenzia Tenute Orestiadi

10 a calice

*Vitigno: Uva Zibibbo*

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

### Passito di Pantelleria Duca di Castelmonte

10 a calice

*Vitigno: Moscato d'Alessandria.*

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