

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

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

TOSCANA

Scalabrone Bolgheri Antinori

35

Vitigno: Cabernet/Merlot/Sirah

Colore rosa limpido, profumi di peonia, note di lampone con retrogusto dolce e fruttato.

PUGLIA

Legami Collection Frisino IGP

30

Vitigno: Primitivo

Colore rosa tenue con riflessi violacei, profumo fragrante e sentori di frutti rossi, fragola, melograno, ciliegia con un finale balsamico.

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 Orestiadi 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.