

LA NOSTRA CANTINA

Una selezione pensata per accompagnare ogni impasto, ogni profumo, ogni storia di forno e territorio.

VINI IN BOTTIGLIA

Vetere Rosato – San Salvatore 1988	€38
Sauvignon Blanc – Ploner	€35
Vernaccia di San Gimignano – Az. La Lastra	€26
Pigato – Az. Durin	€31
Primitivo “Flaminio” – Az. Vallone	€20
Valdobbiadene Prosecco Superiore Colbello – Az. Merotto	€28
Pecorino “Tratturro” – Spinelli	€21
Susumaniello – Az. Vallone	€20
Moscato d’Asti	€25
Spumante Castiglione	€15

A CALICE O IN BOTTIGLIA

Langhe Favorita – DOC €6 calice | €25 bottiglia
Olfatto floreale, ricorda il: (biancospino, pesca, albicocca, mela verde). Gusto armonico, vivace e fresco con finale di mandorla.

Monkey Rosato €6 calice | €25 bottiglia
Fragrante di frutti di bosco e ciliegia. Morbido e avvolgente, con finale che esalta morbidezza e sapidità del tannino.

Cerasuolo d’Abruzzo Serranella – BIO €6 calice | €25 bottiglia
Profumi fruttati con marasca e note floreali. Equilibrato, buona persistenza e morbidezza al palato.

Passerina Superiore – DOC €6 calice | €25 bottiglia
Olfatto piacevole, fresco, floreale, fruttato. Gusto secco e armonico.

Montepulciano d’Abruzzo – DOC €6 calice | €25 bottiglia
Profumi di frutta rossa matura e note floreali di violetta selvatica e rosa, un finale dolce e speziato. Gusto caldo, pieno e ricco di note fruttate.