

Menu

BAR PIZZERIA RISTORANTE SAN VIGILIO

“Davanti a me... come un’onda delicata,
nuove colline e dietro di loro le montagne blu scuro;
una prima catena, quindi un’altra
fino alle alte Alpi innevate... uno spettacolo così bello
e potente non l’avevo mai visto coi miei occhi ”

Hermann Hesse
quando sostò presso il nostro ristorante nel 1913

Tag us on Instagram @ristorantepizzeriasanvigilio


Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.
Dear customer /guest, should you have any allergy or food intolerance, please do not hesitate to ask our trained staff any kind of information. We will be glad to suggest the best options for you.


* In mancanza di prodotto fresco può trattarsi di prodotto conservato a bassa temperatura
*In lack of a fresh product we may serve a product conserved at a low temperature

MENU

Ristorante

Antipasti • Starters



Selezione di salumi e branzi — 14€ 
Selection of cold cuts and typical cheese

Involentino di manzo su crema di polenta rossa e funghi champignon — 16€ 
Beef roll-up on a bed of red polenta cream and champignon mushrooms.


Sformatino di spinaci, fonduta al parmigiano e amaretti — 14€
Spinach flan with Parmesan fondue and amaretti

Timballo di alici ripieno di melanzane, crema di pomodoro e olio al basilico — 16€
Anchovy timbale stuffed with eggplant, tomato cream, and basil oil

Insalatina tiepida di mare — 16€  
Warm seafood salad

Salmone marinato e scottato ai mirtilli, servito su crema di patate e sedano rapa — 16€  
Salmon marinated and seared with blueberries, served on a cream of potatoes and celeriac



Primi Piatti • First Course

Gnocchetti con ragù di cinghiale — 16€ 
Dumplings with wild boar ragù

Casoncelli alla bergamasca fatti in casa, con burro, salvia e pancetta — 16€
Homemade ravioli stuffed with meat and served with butter, sage and bacon

Linguine con pesce spada al profumo di timo, limone e zenzero — 18€
Linguine with swordfish flavored with thyme, lemon and ginger

Risotto al gorgonzola e pere al vin brulè — 16€ 
Risotto with pears in mulled wine and gorgonzola

Crema di fagioli borlotti al rosmarino con frutti di mare — 14€  
Rosemary borlotti bean cream with seafood

Foiade con cime di rapa e cavolo cappuccio — 16€ 
Homemade Pasta with broccoli rabe and savoy cabbage

No latticini No dairy products 

Senza glutine Gluten free 

Secondi Piatti • Second Course

Coniglio alla bergamasca con polenta — 20€
Baked rabbit with polenta

Stinco di maiale alla birra scura con sedano rapa — 20€ 🐷
Pork shank in dark beer with celeriac

Guanciale di manzo arrosto con topinambur, broccoli e cavolfiori — 22€ 🐮🌿
Roast beef check with Jerusalem artichokes, broccoli, and cauliflower

Faraona ripiena di castagne e vitello, salsa al melograno e coste brasate — 20€ 🌿
Guinea fowl stuffed with chestnuts and veal, pomegranate sauce, and braised chard

Rombo con mousse al finocchio e salsa all'arancia — 24€ 🐟🌿
Turbot with fennel mousse and orange sauce

Salmone, cavolo cappuccio e salsa al limone — 22€ 🌿
Salmon, savoy cabbage, and lemon sauce

Selezione di formaggi — 14€
Cheese Selection

Contorni • Side dishes

Insalata Nizzarda (tonno, uova, olive, formaggio, lattuga, pomodori) — 10€
Nizzarda salad (tuna fish, eggs, olives, cheese, lettuce, tomatoes)

Polenta — 5€
Typical Bergamo Garnishing

Insalata primavera (lattuga, rucola, pomodori, mozzarella) — 10€
Spring salad (lettuce, rocket, tomatoes, mozzarella)

Insalata Bordolese (gamberetti, cuori di palma, rucola, lattuga) — 10€
Bordolese salad (prawns, palm hearts, rocket, lettuce)

Verdure al forno (trevisana, zucchini, melanzane, peperoni) — 10€
Baked vegetables (radicchio, courgettes, aubergine, peppers)

Patate fritte* — 6€
French fries

Coperto a persona — 4€
Cover charge

No latticini No dairy products 🐮 Senza glutine Gluten free 🌿

PIZZE

- Marinara (pomodoro, aglio, origano) *tomatoes, garlic, oregano* — 7€
- Biancaneve (olio, mozzarella, ricotta) *oil, mozzarella, ricotta* — 8.50€
- Margherita (pomodoro, mozzarella) *tomatoes, mozzarella* — 8.50€
- Gorgonzola (pomodoro, gorgonzola) *tomatoes, gorgonzola* — 10€
- Funghi (pomodoro, mozzarella, funghi) *tomatoes, mozzarella, mushrooms* — 11€
- Napoli (mozz., pom., capperi, acciughe, orig.) *mozzarella, tomatoes, capers, anchovy, oregano* — 11€
- Prosciutto (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto) *tomatoes, mozzarella, boiled ham* — 11€
- Pugliese (mozzarella, pomodoro, cipolle, origano) *mozzarella, tomatoes, onions, oregano* — 11€
- Romana (olive, acciughe, pomodoro, mozz., orig.) *olive, anchovy, tomatoes, mozzarella, oregano* — 11€
- 4 Stagioni (pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, capperi, olive, acciughe, prosciutto cotto) — 12€
tomatoes, mozzarella, mushrooms, artichokes, capers, olives, anchovy, boiled ham
- Calzone normale (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto) *tomatoes, mozzarella, boiled ham* — 12€
- Capricciosa (pom., mozz., funghi, carciofi, capperi, olive, prosc.) *4 stagioni without anchovy* — 12€
- Prosciutto e Funghi (pomodoro, mozz., prosc., funghi) *tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms* — 12€
- Siciliana (mozz., pom., sal. piccante, olive, acc., orig.) *mozz., tomat., hot salami, olives, anchovy* — 12€
- 4 Formaggi (pom., mozzarella, zola, grana, emmenthal) *tomat., mozz., zola, grana, emmentaler* — 12€
- Genovese (pomodoro, zola, spinaci, grana) *tomatoes, zola, spinach, grana* — 12€
- Gustosa (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla) *tomatoes, mozzarella, tuna, onion* — 12€
- Parmigiana (melanzane, grana, pomodoro, mozz.) *aubergines, grana, tomatoes, mozzarella* — 12€
- Verdure (spinaci, pep., melanz., zuch., pom., mozz.) *spinach, pep., auberg., zucchini, tom., mozz.* — 12€
- Americana (pomodoro, mozzarella, patatine fritte, würstel) *tomatoes, mozzarella, chips, wurstel* — 12€
- Margherita al Crudo “Margherita” *with raw ham* — 12€
- Bufalina (pomodoro, mozz. di bufala, pom. fresco) *buffalo’s milk mozzarella, fresh tomatoes* — 13€
- Gorgonzola e Prosc.to Crudo (pom., zola, prosc. crudo o speck) *tom., zola, raw or smoked ham* — 14€
- Calzone Farcito (pom., mozz., carc., fung., cap., prosc.) *tomat., mozz., artich., mush., cap.s, ham* — 14€
- Rustica (pomodoro, 4 formaggi, funghi, wurstel) *tomatoes, 4 cheeses, mushrooms, wurstel* — 14€
- Scamorza & Speck (pomodoro, mozz., scamorza, speck) *tom., mozz., scamorza, smoked ham* — 14€
- Delicata (gamberetti, rucola, pomodoro, mozzarella) *shrimps, rocket, tomatoes, mozzarella* — 14€
- Frutti di Mare (pomodoro, frutti di mare, origano) *tomatoes, seafood, oregano* — 14€
- Giannino (“Capricciosa”, uova, zola, wurstel) *“Capricciosa”, eggs, zola, wurstel* — 14€
- San Vigilio (brie, mozzarella, pomodoro, bresaola, rucola) *brie, mozz., tomat., dried beef, rocket* — 14€
- Mare & Monti (pomodoro, mozz., porcini, frutti di mare, orig.) *tom., mozz., boletus, seafood, oreg* — 15€

Coperto a persona — 4€
Cover charge

Dessert

Crostatina con frutta fresca — 8€

Tart with fresh fruit

Mousse ai cachi con salsa al cioccolato — 8€ 

Persimmon Mousse with Chocolate Sauce

Tiramisù della casa — 8€

Tiramisù (coffee-flavoured mascarpone dessert)

Semifreddo al pistacchio — 8€ 

Pistacchio parfait

Cheesecake al cioccolato con salsa alle pere — 8€

Chocolate Cheesecake with Pear Sauce

Tarte tatin alle mele — 8€

Apple Tarte tatin

Affogato al caffè — 7,50€

Ice-cream with hot coffee poured over it

Meringata — 7,50€

Meringue

Macedonia di frutta fresca — 7€

Fresh fruit salad

Vini da dessert • Dessert Wines

Flute di Moscato dolce — 5€

Flute di Moscato di Pantelleria — 5€

Flute di Passito di Pantelleria Pellegrino — 5€

Flute di Passito di Pantelleria Ferrandes — 12€

Flute di Moscato di Scanzo Biava — 15€

Flute di Vin Santo — 5€

Vin Santo Serelle *Ten. Ruffino* 0.50cl — 16€

Moscato Pantelleria Pellegrino 0.50cl — 16€

Passito Pantelleria 0.50cl — 16€

Passito Epyas II *Calepino* 0.50cl — 25€

Moscato d'Asti *Cantine Fontanafredda* 0,75cl — 22€

Moscato d'Asti *Cantine Massolino* 0,75cl — 22€

Passito di Pantelleria Ferrandes 2018 0,375 — 50€

Passito Bergamasco Theia Nove Lune 0,375cl — 50€

Moscato Giallo e Moscato di Scanzo Exenthia Biava — 68€

Moscato di Scanzo Biava 2017 — 72€

Senza glutine Gluten free 

Birre alla spina • Draft Beers

Birrificio Angelo Poretti 4 Luppoli Lager

0,20cl 3,20€

0,40cl 6€

Una pregiata lager, generosamente luppolata, dal corpo rotondo e caratterizzata dalla spiccata armonia fra la fragranza del malto e i profumi del luppolo. Ideale con primi piatti dal gusto rotondo e formaggi di media stagionatura o in accompagnamento a piatti costruiti attorno a cereali, verdure e pesci bianchi.

5,5% alc, contiene orzo

Birrificio Angelo Poretti Bock Rossa 6 Luppoli

0,20cl 4€

0,40cl 7€

Una birra dal gusto di malto tostato con venature di caramello e liquirizia.

Un'intensa luppolatura per una rossa corposa dalla spiccata personalità.

Ideale con formaggi stagionati erborinati e selvaggina o in accompagnamento a piatti caratterizzati da ingredienti intensi e lunghe cotture.

Perfetta anche con dolci a base di cioccolato.

7,0% alc, contiene orzo

Grimbergen Triple

0,20cl 4€

0,40cl 7€

Grimbergen Triple è una birra ad alta fermentazione corposa e fruttata, prodotta secondo le regole dell'abbazia. Questa birra si presenta forte e fresca con un buon equilibrio tra il dolce e l'amaro ed una punta di acidità.

8,0% alc, contiene orzo

Birre in bottiglia • Craft bottled beers

OI Origine Italiana

0,375cl 8€

Una birra agricola da materie prime 100% italiane. Essa é una versione di colore ambrato, non viene filtrata ne pastorizzata per esaltarne profumo e aromi.

Rifermenta solitamente in bottiglia e forma un leggero sedimento sul fondo che ne fa evolvere il gusto nel tempo.

7,0% alc, contiene orzo

Bar

Caffè — 2€
Caffè Decaffeinato — 2€
Caffè d'orzo — 2,50€
Caffè ginseng — 2,50€
Caffè freddo — 3,50€
Cappuccino — 3€
Tea, Camomilla e Infusi — 3,50€
Cioccolata — 3,50€
Acqua minerale cl. 75 — 4€
Calice di bianco o rosso doc — 5€
Spremuta d'arancia fresca — 5€
Bibite in lattina — 3,60€
Bibite in vetro cl.33 — 4€
Bibite alla spina cl.20 — 2,80€
Bibite alla spina cl.40 — 5,50€

Aperitivi - Appetizer

Aperitivi classici — 6€
Aperol Spritz — 8€
Campari Spritz — 8€
Hugo — 8€
Vermouth Soda — 9€
Analcolico alla frutta — 7€
Alcolico — 8€
Gin Tonic (Tanqueray, Gordon) — 8€
Gin Tonic (The Botanist, Gin Mare, Roku, Monkey) — 10€

Birre in bottiglia

Menabrea cl. 33 — 5€
Becks cl. 33 — 5€
Ceres cl. 33 — 5€
Loncium Pale Ale Alcohol free cl. 33 — 5€

Gelati - Ice Cream

Coppa con due palline — 4€
Coppa con tre palline — 5€
Macedonia di frutta fresca — 7€
Macedonia con frutta fresca e gelato — 8€
Frutti di bosco — 8€
Frutti di bosco con gelato — 9€

Liquori

Pere Williams — 5€
Mirtillo — 5€
Mela Verde — 5€
Limoncello — 5€

Grappe

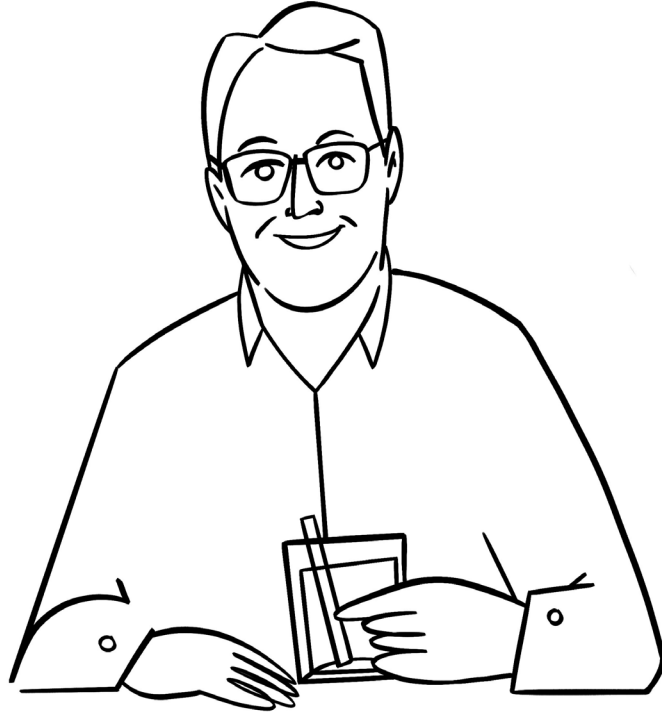
Bianco Psenner — 5€
Barrique Psenner — 6€
Moscato — 5€
Prosecco — 5€
Franciacorta — 5€
Chianti — 5€
Prime Uve Bianca — 6€
Prime Uve Nera — 6€
Amarone — 8€
Brunello di Montalcino — 8€

Distillati esteri

Glen Grant — 7€	5 anni
Ballantines — 7€	5 anni
Johnnie Walker — 7€	5 anni
Macallan — 8€	7 anni
Jack Daniel — 8€	7 anni
Four Roses — 8€	7 anni
Lagavulin — 10€	8 anni
Laphroiaig — 9€	10 anni
Ardbeg — 9€	10 anni
Glenkinchie — 9€	10 anni
Talisker — 9€	10 anni
Glenfiddich — 9€	12 anni
Glenlived — 9€	12 anni
Chivas — 9€	12 anni
Craggamore — 9€	14 anni
Oban — 10€	15 anni
Glendronach — 10€	15 anni
Dalwhinnie — 10€	16 anni
Jameson — 8€	
Courvoisier — 6€	
Martell — 6€	
Hennessy — 6€	
Calvados Morin — 6€	
Carlos Primero — 6€	
Cardenal Mendoza — 6€	
Remy Martin — 7€	
Armagnac — 8€	

IL NOSTRO SIGNATURE COCKTAIL

Our signature Cocktail



PERCHÈ BERE APEROL SPRITZ, QUANDO PUOI BERE UN DRINK CREATO DA NOI?
Why drink Aperol Spritz, when you could try something made from us?

Il Vecchio G – 9€

*Vermouth Rosso Carpano Antica Formula (Seedlip Garden 108 Non- Alcoholic Version)
Soda homemade di pompelmo rosa e pepe rosa (pink pepper and grapefruit)*

Carta dei vini

VINI AL CALICE • WINE BY THE GLASS



Bollicine • Sparkling wine

Prosecco Valdobbiadene 11%vol — 6€

Chardonnay e Pinot Nero Franciacorta Brut Nature Neuro V2 1701 12,5%vol — 9€

Vini bianchi • White wine

Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Grigio Valcalepio bianco Il Calepino 2021 13%vol — 6€ (VINO LOCALE)

Gewurztraminer Erste Neue 2020 14%vol — 6€

Incrocio Manzoni, Chardonnay e Pinot Grigio Giustino Il Cipresso 13,5%vol — 7€ (VINO LOCALE)

Lugana Riserva Vig. Catullo Ten. Roveglia 2020 13%vol — 8€

Incrocio Manzoni Ronchi di Genastaro 2021 — 30€ 2021 14,5%vol — 8€ (VINO LOCALE)

Vini rossi • Red wine

Merlot e Cabernet Sauvignon Valcalepio rosso Il Calepino 2018 13%vol — 6€ (VINO LOCALE)

Merlot e Cabernet Sauvignon Il Gavazzeni La Cornasella 2019 14,5%vol — 7€ (VINO LOCALE)

Moscato di Scanzo Secco Biava 12,5%vol — 8€ (VINO LOCALE)

Marzemino Foppello 18 Cascina Lorenzo 14%vol — 8€ (VINO LOCALE)

Vini rosati • Rosè wine

Moscato di Scanzo Moskè La Cornasella 2021 13%vol — 7€ (VINO LOCALE)

VINI

Wines

Vini Consigliati • Suggested Wines

Metodo Classico Valcamonica Chris / Nadre 2017 — 34€

Metodo Classico Valcamonica 62 / Nadre 2015 — 38€

Muller Thurgau Petra Rock 2021 — 35€

Nerello Mascalese NM F. Guccione 2020 — 35€

Cesanese del Piglio Superiore Riserva Lepanto Giacobbe 2019 — 36€

*“Il vino non si beve soltanto, si annusa,
si osserva, si gusta, si sorseggia e.. se ne parla”*

cit. Edoardo VII

LA BERGAMASCA

Local wines

In seguito a uno studio attento e alla visita di molteplici aziende vitivinicole del territorio bergamasco, abbiamo deciso di inserire una selezione di vini delle realtà che riteniamo essere più rappresentative del nostro terroir. Qui sotto, la mappa con le aree di interesse.

CARTA DEI VINI IGT, DOC E DOCG DELLA BERGAMASCA



COMUNI:

1. PONTIDA
2. SORISOLE
3. SCANZOROSCIATE
4. CENATE SOTTO
5. SAN PAOLO D'ARGON
6. GRUMELLO
7. COSTA VOLPINO

ROSSI • RED WINES

Franconia Imberghem Angelo Pecis 2020 (SAN PAOLO D'ARGON) — 24€

Moscato di Scanzo Secco Biava (SCANZO ROSCIATE) — 27€

Merlot e Cabernet Sauvignon Il Gavazzeni La Cornasella 2019 (GRUMELLO) — 30€

Marzemino Foppello 18 Cascina Lorenzo (COSTA VOLPINO) — 33€

Cabernet Franc Barlinet Le Driadi (PONTIDA) — 34€

Merlot e Cabernet Sauvignon Valcalepio Riserva Bemù BIO Tosca 2018 (PONTIDA) — 40€

Merlot e Marzemino Lorenzo 24 etichetta nera Cascina Lorenzo (COSTA VOLPINO) — 45€

Cabernet Franc Guelfo Nero Biava 2012 (SCANZO ROSCIATE) — 48€

BIANCHI • WHITE WINES

Incrocio Manzoni Ronchi di Genastaro 2021 (AMBIVERE) — 30€

Chardonnay, Incrocio Manzoni e Pinot Grigio Giustino Il Cipresso (CENATE SOTTO) — 32€

Incrocio Manzoni Lampiusa Mader 2022 (CASTELLI CALEPIO) — 35€

Solaris, Bronner e Johanniter Piwi 310 BIO Nove Lune 2020 (CENATE SOTTO) — 38€

Chardonnay e Moscato Bianco Guelfo Bianco Biava 2017 (SCANZOROSCIATE) — 58€

ROSATI • ROSE DRY WINES

Moscato di Scanzo Moskè La Cornasella 2021 (GRUMELLO) — 25€

Incrocio Terzi Gatacornia Madér 2021 (GRUMELLO) — 38€

ROSSI • RED WINES

Lombardia

BERGAMO

Valcalepio Rosso *Il Calepino* 0,375 cl. 2018 — 13€

Franconia Imberghem Angelo Pecis 2020 — 24€

IGT Bergamasca Ripa di Luna *Caminella* 2019 — 22€

Valcalepio *Il Calepino* 2018 — 22€

Moscato di Scanzo Secco Biava — 27€

Valcalepio Riserva Surie *Il Calepino* 2017 — 28€

Il Gavazzeni La Cornasella 2019 — 30€

Il Gavazzeni La Cornasella 2018 — 40€

Merlot, Syrah e Incrocio Terzi Clamorin Mader — 32€

Foppello 18 Cascina Lorenzo 2021 — 33€

Merlot e Marzemino Lorenzo 24 etichetta nera Cascina Lorenzo — 45€

Cabernet Franc Il Barlinet Le Driadi 2021 — 34€

Merlot, Cab Franc e Cab Sauvignon Sass Pietramatta 2020 — 36€

Valcalepio Riserva Bemù **BIO** Tosca 2018 — 40€

Valcalepio Riserva Bemù **BIO** Tosca 2017 — 50€

Cab. Sauvignon Kalós *Il Calepino* 2017 — 35€

Cabernet Franc Guelfo Nero Biava 2012 — 48€

Cabernet Franc Guelfo Nero Biava 2007 — 58€

FRANCIACORTA

Campiani Ca del Vent 2018 — 35€

Cabernet Franc La Beccaccia Il Pendio 2018 — 64€

VALTELLINA

Valtellina Superiore Rino Pizzo Coca 2018 — 30€

Valtellina Superiore Grumello Riserva Pizzo Coca 2018 — 50€

Grandi Formati 1,5l

Il Gavazzeni La Cornasella 2019 — 70€

Valcalepio Riserva Bemù **BIO** Tosca 2018 — 80€

Valcalepio Riserva Bemù **BIO** Tosca 2017 — 90€

Cabernet Franc Guelfo Nero Biava 2012 — 110€

Cabernet Franc Guelfo Nero Biava 2007 — 120€

Veneto

Bacca Nera Corte Figaretto 2021 — 20€

Valpolicella Classico *Bonacosta* Masi 2021 — 24€

Colli Euganei Calto fondo **BIO** Monte Brècale 2015 — 26€

Brolo Campo Fiorin Oro *Masi* 2015 — 28€

Valpolicella Superiore San Giorgio Alto 2017 Monte dall'Ora — 45€

Amarone Valpolicella Bertani 2016 — 60€

Amarone Valpolic. *Riserva Costasera* Masi 2016 — 70€

Piemonte

Dolcetto d'Alba *Tenute Massolino* 2022 — 24€
Dolcetto d'Alba Lalù 2021 — 37€
Dolcetto Dogliani Francesco Versio — 30€
Langhe Nebbiolo Giacomo Fenocchio 2021 — 28€
Langhe Nebbiolo Giacomo Fenocchio 2020 — 33€
Langhe Nebbiolo Lalù 2021 — 46€
Grignolino Euli Cantine Valpane 2015 — 28€
Barbera d'Alba *Tenute Massolino* 2021 — 26€
Barbera Superiore Nizza Castello di Perno 2017 — 30€
Barbera d'Alba Lalù 2021 — 45€
Barbera Monleale *Vigneti Massa* 2015 — 46€
Barbera Bigolla *Vigneti Massa* 2010 — 75€
Langhe Nebbiolo "controcorrente" Vaira Aurelj 2021 — 38€
Langhe Nebbiolo FZ Vaira Aurelj 2020 — 42€
Langhe Nebbiolo d'Alba Brovia 2020 — 45€
Barbaresco Francesco Versio 2020 — 85€
Barolo Brovia 2019 — 75€
Barolo *Tenute Massolino* 2019 — 45€
Barolo *Tenute Massolino* 2017 — 55€
Barolo Sarmassa Vigna Merenda Scarzello 2018 — 70€
Barolo Ravera Ferdinando Principiano 2019 — 78€
Barolo Bussia Giacomo fenocchio 2019 — 65€
Barolo Villero *Giacomo Fenocchio* 2019 — 80€
Barolo Berri Trediberri 2019 — 60€
Barolo Rocche dell'Anniuziata Trediberri 2019 — 100€
Barolo Movigliero Paolo Scavino 2019 — 92€
Barolo Bric del fiasc Paolo Scavino 2019 — 110€

Friuli Venezia Giulia

Refosco del Peduncolo Riul *Livon* 2019 — 24€
Merlot Tiaremate Livon 2016 — 26€

Trentino Alto Adige

Teroldego Rotaliano *Via Augustea* 2018 — 20€
Lagrein *Cantina Erste-Neue* 2020 — 24€
Merlot Limen Rosso **BIO** Micheletti 2016 — 28€
Pinot nero Pigeno Stroblhof 2020 — 40€
Pinot nero Riserva Stroblhof 2019 — 66€

Toscana

Nobile Montepul. *Lodola Nuova* 0,375 cl 2017 — 15€
Chianti Classico *Borgo Salcetino* 0,375 cl 2017 — 14€
Morellino di Scansano *Poggio Salvi* 2021 — 22€
Chianti Classico *Borgo Salcetino* 2019 — 25€
Chianti Classico Riserva *Lucarello B. Salcetino* 2018 — 28€
Nobile di Montepulciano *Ten. Ruffino* 2020 — 28€
Rosso di Montalcino *Poggio Salvi* 2019 — 26€
Brunello di Montalcino *Greppone Mazzi* 2017 — 50€
Pinot nero *Tenuta Montauto* 2020 — 36€
Le boncie *Le boncie di Giovanna Morganti* — 37€
Pinot nero *Poggio del crine Tenuta Montauto* 2018 — 95€
Pinot nero *La Pineta Podere Monastero* 2021 — 65€
Sangiovese *Villaggio Podere Forte* 2021 — 32€
Sangiovese *Villaggio Podere Forte* 2020 — 37€
Sangiovese *Petruccino Podere Forte* 2019 — 55€
Sangiovese *Petrucci Melo Podere Forte* 2017 — 140€
Sangiovese *La Querciola Massa Vecchia* 2020 — 80€
Sangiovese *La Querciola Massa Vecchia* 2019 — 85€
Sangiovese *Poggio a' Venti Massa Vecchia* 2020 — 70€
Sangiovese *Poggio a' Venti Massa Vecchia* 2019 — 75€
Tenuta di Valgiano Tenuta di Valgiano 2018 — 98€
Tenuta di Valgiano Tenuta di Valgiano 2015 — 110€
Cabernet Franc *Duemani* 2018 — 138€
Syrah *Suisassi Duemani* 2019 — 138€

Grandi Formati 1,5l

Rosso Montalcino *Magnum Poggio Salvi* 2014 — 50€
Brunello di Montalcino *Magnum Poggio Salvi* 2015 — 60€

Emilia Romagna

Lambrusco Grasparossa **BIO** *Fondo Belverde* — 18€
Romagna Sangiovese *FraMonte* 2021 — 30€
Romagna Sangiovese *FraMonte* 2019 — 35€
Romagna Sangiovese *FraMonte* 2018 — 40€
Romagna Sangiovese *FraMonte* 2008 — 45€
Romagna Sangiovese *FraMonte* 2006 — 55€

Lazio

Cesanese del Piglio Superiore Riserva *Lepanto Giacobbe* 2020 — 36€
Cesanese del Piglio Superiore Riserva *Lepanto Giacobbe* 2019 — 40€

Umbria

Montefalco Rosso *Fattoria Colsanto* 2015 — 22€

Sagrantino Montefalco *Fattoria Colsanto* 2015 — 35€

Puglia

Primitivo Vitti *Cant. San Marzano* 2020 — 24€

Sicilia

Nero D'Avola *BIO Firriato* 2020 — 24€

Nerello Mascalese NM F. Guccione 2020 — 35€

Etna Perpetuum II Frank Cornelissen 2019 — 115€

Sardegna

Cannonau Arestidu *Cantine Vermentino* 2019 — 26€

VINI ROSSI ESTERI • FOREIGN RED WINES

Francia

Beaujolais "Vignes Centenaires" Michal Clotaire 2017 — 41€

Beaujolais Regnie Guy Breton 2021 — 40€

Beaujolais Morgon Vieille Vignes Guy Breton 2020 — 45€

Beaujolais Fleurie Julien Sunier 2020 — 46€

Bourgogne Rouge Les Crays Pinot Noir J. Guillot 2018 — 62€

Syrah Cornas Chaillots Balthazar 2019 — 85€

Bourgogne Cote d'Or "Les Lameroses" sans sulfite ajoute Rougeot 2021 — 88€

BIANCHI • WHITE WINES

Lombardia

BERGAMO

Valcalepio Bianco *Il Calepino* 0,375 cl. 2021 — 13€

Lugana Prestige *Tenuta Ca Maiol* 0,375 cl 2021 — 14€

Incr. Manzoni Verde Luna *Caminella* 2021 — 22€

Valcalepio Bianco *Il Calepino* 2020 — 22€

Incrocio Manzoni Ronchi di Genastaro 2021 — 30€

Giustino Il Cipresso — 32€

Incrocio Manzoni Lampiusa Mader 2022 — 35€

Souvigner Gris PIWI Amber *Pietramatta* 2022 — 37€

Piwi 310 BIO Nove Lune 2020 — 38€

Guelfo Bianco Biava 2017 — 58€

BRESCIA

Lugana Prestige *Tenuta Ca Maiol* 0,375 cl 2021 — 14€

Lugana Prestige *Tenuta Ca Maiol* 2020— 26€

Lugana *San Benedetto Zenato* 2021 — 28€

Lugana Riserva Vig.Catullo Ten. Roveglia 2020 — 35€

Lugana Riserva *Vig.Catullo Ten. Roveglia* 2019 — 45€

Lugana Riserva *Vig.Catullo Ten. Roveglia* 2018 — 55€

Piemonte

Timorasso Montecitorio Vigneti Massa 2019 — 70€

Moscato e Cortese Sensazione 2020 Cascina Lieto — 65€

Moscato Lieto Riserva 2020 Cascina Lieto — 120€

Friuli Venezia Giulia

Sauvignon *Livon* 0.375 cl. 2019 — 14€

Ribolla Gialla *Livon* 0.375 cl 2020 — 14€

Sauvignon Valbuins *Livon* 2019 — 26€

Ribolla Gialla *Livon* 2020 — 26€

Braide Alte *Livon* 2019 — 32€

Friulano Malvasia e Ribolla Gialla Collio Edi Keber 2021 — 35€

Friulano Malvasia e Ribolla Gialla Collio Edi Keber 2020 — 40€

Chardonnay Ronco Basso Ronco del Gnemiz 2022 — 50€

Chardonnay Corrado Di Manzano Ronco del Gnemiz 2022 — 50€

Grandi Formati 1,5l

Friulano Malvasia e Ribolla Gialla Collio Edi Keber 2020 — 80€

Trentino Alto Adige

Muller Thurgau *Hofstatter* 2018 — 25€
Gewurztraminer *St. Michael-Eppan* 2021 — 28€
Sauvignon Voglar 2018 *Peter Dipoli* — 32€
Chardonnay Schwarzhaus Stroblhof 2022 — 34€
Muller Thurgau Petra Rock 2021 — 35€
Riesling Paula Rock 2020 — 38€
Riesling Kaiton Kuenhof 2019 — 46€
Gewurztraminer Upupa Orange *Abraham* 2020 — 45€
Gewurztraminer Upupa Orange *Abraham* 2019 — 55€
Gewurztraminer Upupa Orange *Abraham* 2018 — 65€

Toscana

Vermentino Ariento Massa Vecchia 2021 — 60€
Vermentino Ariento Massa Vecchia 2020 — 65€

Veneto

Bianco di Custoza *Cantina di Custoza* 2020 — 16€
Muller Thurgau frizzante *S. Margherita* 2019 — 18€
Colli Euganei Ammonite Bianco **BIO** Monte Brècale 2019 — 22€

Emilia Romagna

Malvasia-Ortrugo *Az. Agr. Cascinotta* 2018 — 24€

Marche

Verdicchio Castelli di Jesi *Az. Velenosi* 2021 — 20€

Campania

Falanghina *Cantine del Sole* 2021 — 20€
Greco di Tufo *Cantine del Sole* 2019 — 24€

Sicilia

Catarratto **BIO** *Firriato* 2021 — 22€
Grillo **BIO** *Porta del Vento* 2019 — 32€
Catarratto e Trebbiano BC **BIO** *F. Guccione* 2018 — 32€
Catarratto Luna Calante **BIO** *Porta del Vento* 2020 — 53€

Sardegna

Vermentino Masedu *Cant. Vermentino* 2019 — 22€

VINI BIANCHI ESTERI • FOREIGN WHITE WINES

Francia

Chablis Dom. Servin Premier Cru Vaillons 2019 — 35€

Chardonnay Santenay Les Coteaux sous la Roche Antoine Olivier 2020 — 54€

Bourgogne Cote d'Or "Clos des 6 ouvrées" Monopole Rougeot 2021 — 80€

Meursault Cuvée du Pandorea Laurent Ponsot — 100€

Meursault "Sous la Velle" sans sulfite ajoute Rougeot 2021 — 140€

Germania

Riesling Vom Roten Schiefer **BIO** Clemens Buch 2020 — 34€

Riesling Vom Grauen Schiefer **BIO** Clemens Buch 2020 — 35€

Riesling Losnicher Forsterlay Dr Loosen 2018 — 50€

Riesling Marienburg GG **BIO** Clemens Buch 2017 — 54€

Spagna

Zibibbo Tiratore Franco Paolo Carbonera Giani 2021 — 35€

ROSATI • ROSE DRY WINE

Chiaretto del Garda Az. Provenza 0,375 cl 2021 — 14€

Negroamaro Rosato Cant. San Marzano 2021 — 22€

Moscato di Scanzo Moskè La Cornasella 2021 — 25€

Schiava Para Sè Mos 2021 — 26€

Chiaretto del Garda Az. Agr. Provenza 2021 — 26€

Provenza Petale De Rose Tour Eveque — 35€

Incrocio Terzi Gatacornia Madér 2022 — 38€

Incrocio Terzi Gatacornia Madér 2021 — 43€

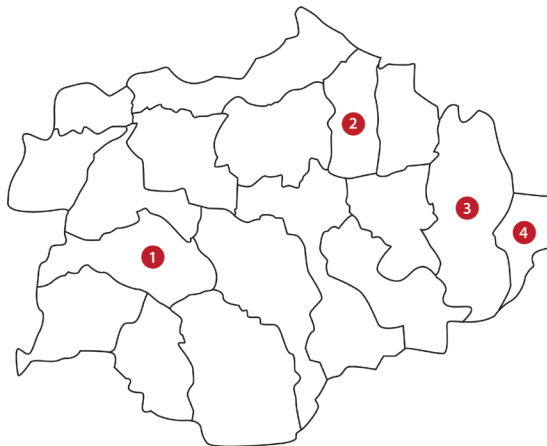
Rosato 2021 Massa vecchia — 50€

BOLLICINE • BUBBLY

Franciacorta sparkling wines

In seguito a uno studio attento e alla visita di molteplici aziende vitivinicole della Franciacorta, abbiamo deciso di inserire una selezione di vini dei produttori che riteniamo essere più rappresentativi del terroir. Qui sotto, la mappa con le aree di interesse da noi selezionate.

CARTA DELLE AEREE VITIVINICOLE DELLA FRANCIACORTA



COMUNI:

1. ERBUSCO
2. MONTICELLI BRUSATI
3. GUSSAGO
4. CELLATICA

IL PENDIO (MONTICELLI BRUSATI)

Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco Trait d'union Pas Dosé Il Pendio — 60€

Chardonnay Il Contestatore Il Pendio — 60€

CASA CATERINA (MONTICELLI BRUSATI)

Chardonnay Cuvée 36 brut Casa Caterina — 48€

Pinot nero Cuvée 60 Extra Brut Rosè Casa Caterina — 50€

Pinot nero Argical Pas Dosè Casa Caterina — 98€

CAMILUCCI (ERBUSCO)

Pinot nero Ammonites Rosè Camilucci — 34€

Chardonnay Saten Brut Camilucci — 38€

NICOLA GATTA (GUSSAGO)

Pinot nero Brut Nature 9.19 Perpetuo Nature 36 Lune Nicola Gatta — 90€

CHERUBINI (CELLATICA)

Chardonnay Sui Generis Dosaggio zero Cherubini — 42€

Pinot nero Levis Rosè Cherubini — 48€

Chardonnay e Pinot Nero Subsidium Dosaggio zero Cherubini — 55€

CA DEL VENT (CELLATICA)

Chardonnay e Pinot nero Memoria Brut Pas Operè Cà del vent 2015 — 78€

1701 (CAZZAGO SAN MARTINO)

Chardonnay e Pinot nero Brut Nature Neuro V2 1701 — 44€

Chardonnay Saten 1701 2018 — 45€

BOLLICINE • BUBBLY

Italia

Prosecco Valdobbiadene superiore 0.375 cl – 14€

Prosecco Valdobbiadene superiore *Val D'oca* – 24€

Frizzante col fondo Tribale Tosca – 26€

Prosecco Valdobbiadene Casa Coste Piane – 30€

Glera Colli Trevigiani Brichet Casa Coste Piane 2022 – 35€

Il Calepino Brut *Il Calepino* 2013 – 28€

Trento Man 283 **BIO** *G. Micheletti* – 32€

Trento Doc Blancs de Blanc Brut **BIO** Maso Martis – 40€

Trento Doc Riserva Dosaggio zero **BIO** Maso Martis 2019 – 60€

Valcamonica Chris / *Nadre* 2017 – 34€

Valcamonica 62 / *Nadre* 2015 – 38€

Franciacorta Brut Nature Neuro V2 1701 – 44€

Franciacorta Saten 1701 2018 – 45€

Franciacorta Brut *Berlucchi* – 30€

Franciacorta Saten *Berlucchi* – 35€

Franciacorta *Ammonites Rosè Camilucci* – 34€

Franciacorta Saten Brut *Camilucci* – 38€

Franciacorta 9.19 Perpetuo Nature 36 Lune Nicola Gatta – 90€

Franciacorta Sui Generis Dosaggio zero Cherubini – 42€

Franciacorta *Levis Rosè Cherubini* – 48€

Franciacorta Subsidium Dosaggio zero Cherubini – 55€

Franciacorta Brut *Bellavista* – 45€

Franciacorta Cuvée 36 brut Casa Caterina – 48€

Franciacorta *Cuvée 60 Extra Brut Rosè Casa Caterina* – 50€

Franciacorta Argical Pas Dosè Casa Caterina – 98€

Franciacorta Memoria Brut Pas Operè 2015 – 78€

Franciacorta Trait d'union Pas Dosé Il Pendio – 60€

Franciacorta Il Contestatore Il Pendio – 60€

Grandi Formati 1,5l

Franciacorta Rosè Nature 1701 – 110€

Franciacorta Contestatore Il Pendio 2013 – 170€

Champagne

H.Lanvin & Fils — 45€

Chardonnay e Pinot Meunier "Psyche" Extra Brut Emeline De Sloovere — 46€

Pinot Nero Brut Nature Emeline De Sloovere 2018 — 75€

Chardonnay e Pinot Meunier "Solera 2000-2017" Brut Nature Emeline De Sloovere — 78€

L'Assemblage Pertois-Moriset — 65€

Les Quatre Terroirs Pertois-Moriset — 75€

Royale Réserve Philipponnat — 70€

Pinot Nero Brut Nature Rousseaux Batteux — 66€

Pinot nero Les Chauffours Extra Brut Rousseaux Batteux 2019 — 108€

Pinot Nero Grands Jardins Hugues Godmé — 80€

Pinot Nero Les Semblables Boreal Brut Clandestin 2019 — 95€

Pinot Nero les Semblables Austral Brut Nature Clandestin 2019 — 100€

Chardonnay Les Revers Brut Nature Clandestin 2019 — 120€

Chardonnay Les Grandes Lignes Brut nature Clandestin 2016 — 120€

Chardonnay Le Grand Jardin Lieu dit d'Oger Vincey 2015 — 105€

Brut Dom Pérignon 2012 — 260€

LE RARITA • THE RARETIES

ITALIA

Vini rossi

- Dolcetto d'Alba Bartolo Mascarello 2022 — 45€ (Piemonte)
- Langhe Nebbiolo Bartolo Mascarello 2021 — 70€ (Piemonte)
- Barbera d'Alba 2021 Bartolo Mascarello 2021 — 70€ (Piemonte)
- Langhe Nebbiolo Giovanni Canonica 2020 — 70€ (Piemonte)
- Barolo Paiagallo Giovanni Canonica 2019 — Prezzo su richiesta (Piemonte)
- Barolo Bartolo Mascarello 2019 — Prezzo su richiesta (Piemonte)
- Valpolicella ripasso Monte dei ragni 2019 — 90€ (Veneto)
- Amarone della Valpolicella Monte dei ragni 2016 — Prezzo su richiesta (Veneto)
- Montepulciano Kurni Oasi degli Angeli — Prezzo su richiesta (Marche)
- Le trame Le boncie di Giovanna Morganti 2019 — 75€ (Toscana)
- Le trame Le boncie di Giovanna Morganti 2016 — 85€ (Toscana)

Bollicine

- Trento Doc Madame Martis Riserva Brut **BIO** Maso Martis 2013 — 100€
- Franciacorta La Selossata 2006 Il Pendio — 160€

FRANCIA

Vini bianchi

- Chenin Blanc Les Noels de Montbeneault Thomas Batardiere 2021 — 80€ (Loira)

Champagne

- Pinot nero, Chardonnay e Pinot Bianco extra brut Bulles de comptoir #11 Charles Dufour — 80€ (Aube)
- Grande Vallee extra brut R. Pouillon & Fils — 90€ (Vallée de la Marne, Mareuil sur Ay)
- Solera 97-16 extra brut R. Pouillon & Fils — 120€ (Vallée de la Marne, Mareuil sur Ay)
- Chardonnay Les Valnons Ay Grand cru Extra brut R. Pouillon & Fils 2016 — 130€ (Vallée de la Marne, Mareuil sur Ay)

IL NOSTRO GIARDINO SEGRETO

