

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.
Alcune preparazioni di paste fresche subiscono in genere un processo di abbattimento e congelamento.

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 — 15€  
Selection of cold cuts and typical cheese

Vitello tonnato — 16€  
Beef roll-up

Involtino di pasta sfoglia ripieno di verdure con coulisse di pomodoro e gel di bufala— 14€
Puff pastry roll filled with vegetables, served with tomato coulis and buffalo milk gel


Battuta di manzo con insalata di Champignon, lamponi e taralli — 16€
Beef tartare with mushroom salad, raspberries and tarallo


Insalatina di piovra con patate — 16€  
Octopus salad with potatoes


Marlin affumicato con insalata riccia, chips di pane croccante ed ananas speziato — 16€ 
Smoked marlin with curly endive salad, crispy bread chips, and spicy pineapple


Primi Piatti • First Course


Casoncelli alla bergamasca fatti in casa, con burro, salvia e pancetta — 17€
Homemade ravioli stuffed with meat and served with butter, sage and bacon

Gnocchetti al ragù di salsiccia con zucchine e menta — 14€ 
Small dumplings with sausage ragù, zucchini and mint

Risotto ai frutti di bosco con fiocchi di stracciatella e gocce di basilico — 16€ 
Risotto with berries, stracciatella cheese flakes and basil drops

Linguine con crema di broccoli, ragù di branzino, mandorle tostate e polvere di cavolo rosso— 18€ 
Linguine with broccoli cream, sea bass ragù, toasted almonds and red cabbage powder

Fregola con cozze e pomodorini pachino — 16€ 
Fregola typical sardinian pasta with mussels and cherry tomatoes

Raviolo aperto al ragù di mare — 18€ 
Open ravioli with seafood ragù



No lattosio No dairy products 



Senza glutine Gluten free 


Secondi Piatti • Second Course

Coniglio alla bergamasca con polenta — 20€
Rabbit Bergamo-style with polenta


Manzetta bergamasca con patate novelle e marmellata di mele e salvia (per due persone) — 65€  
Local T-Bone with small potatoes and apple-sage jam (suggested for two people)

Quaglia ripiena con verdure— 18€  
Stuffed quail with vegetables

Tagliata di petti di pollo in insalata fantasia — 16€  
Sliced chicken breast in mixed salad

Trancio di Branzino con verdure tornite e crema di piselli — 24€  
Slice of Sea Bass with turned vegetables and pea cream

Tonno scottato al pepe nero con spinacini freschi e salsa al balsamico — 24€  
Seared Tuna with black pepper, fresh spinach and balsamic sauce

Selezione di formaggi locali — 25€ 
Local Cheese tasting

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 Bardoiese (gamberetti, cuori di palma, rucola, lattuga) — 10€
Bardoiese 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

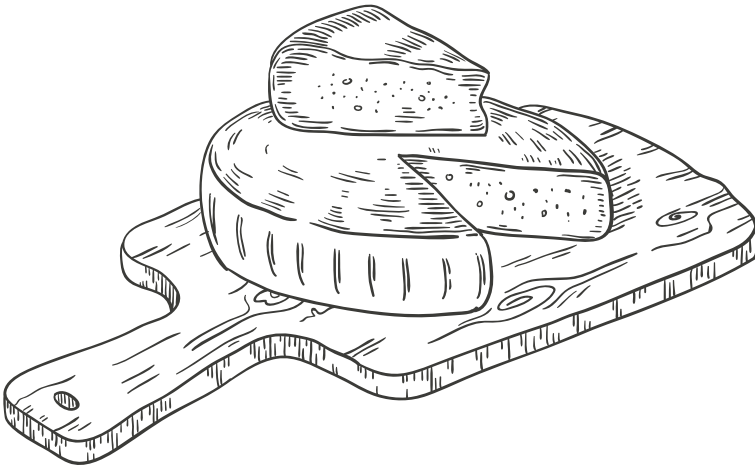
No lattosio No dairy products 

Senza glutine Gluten free 

LA NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI

prodotti dai "formager" bergamaschi

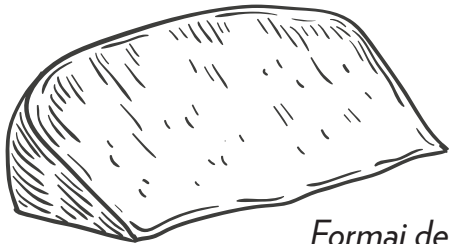
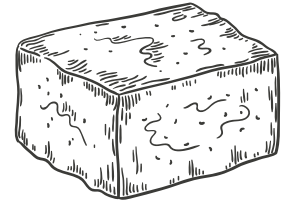
25€



Stracchino all'antica
Azienda Locatelli



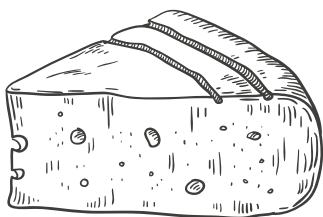
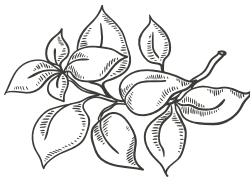
Crosta fiorita
Azienda Camorone



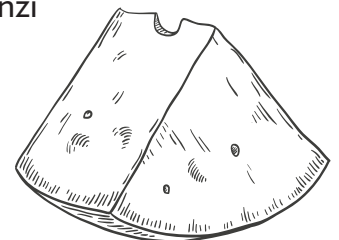
Formai de Mut d'alpeggio
FTB Latteria di Branzi



Branzi stravecchio
FTB Latteria di Branzi



Stracitunt
Azienda Locatelli



Possibilità di assaggiare anche solo uno dei cinque formaggi proposti.

Assaggio singolo: 5€

Abbinamento consigliato calice di passito Theia dell'azienda Nove Lune: 12€

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

Tiramisù della casa — 8€

Tiramisù (coffee-flavoured mascarpone dessert)

Panna cotta al pistacchio — 8€

Pistachio panna cotta

Panna cotta alla liquirizia e menta — 8€

Liquorice and mint panna cotta



Cheesecake ai frutti rossi — 8€

Red berry Cheesecake



Mousse al cioccolato fondente con crema pasticcera — 8€

Dark chocolate mousse with custard

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* 50cl — 16€

Moscato Pantelleria Pellegrino 50cl — 16€

Passito Pantelleria 50cl — 16€

Passito Epyas *Il Calepino* 50cl — 25€

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

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

Passito di Pantelleria Ferrandes 2018 375cl — 50€

Passito Bergamasco *Theia Nove Lune* 375cl — 50€

Moscato Giallo e Moscato di Scanzo *Exentia Biava* — 68€

Moscato di Scanzo Biava 2017 — 72€

No lattosio No dairy products

Senza glutine Gluten free

Birre alla spina • Draft Beers

Birrificio Angelo Poretti 4 Luppoli Lager

20cl 3,20€

40cl 6€

5,5% alc, contiene orzo

Birrificio Angelo Poretti Bock Rossa 6 Luppoli

20cl 4€

40cl 7€

7,0% alc, contiene orzo

Grimbergen Triple

20cl 4€

40cl 7€

8,0% alc, contiene orzo

Birre in bottiglia • Craft bottled beers

OI Origine Italiana

33cl 8€

7,0% alc, contiene orzo

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 – 10€

Vermouth Rosso Carpano Antica Formula (Seedlip Garden 108 Non- Alcoholic Version)

Soda homemade di pompelmo rosa e pepe rosa (pink pepper and grapefruit)



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 75cl — 4,50€
Calice di bianco o rosso doc — 6€
Spremuta d'arancia fresca — 5€
Bibite in lattina — 3,60€
Bibite in vetro 33cl — 4€

Aperitivi - Appetizer

Aperitivi classici — 6€
Aperol Spritz — 8€
Campari Spritz — 8€
Hugo — 8€
Vecchio G — 10€
Analcolico alla frutta — 8€
Alcolico — 10€
Gin Tonic (Tanqueray, Gordon) — 8€
Gin Tonic (The Botanist, Gin Mare, Roku, Monkey) — 10€
Negroni — 10€
Americano — 10€

Birre in bottiglia

Menabrea 33cl — 5€
Becks 33cl — 5€
Ceres 33cl — 5€
Moretti Analcolica 33cl — 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

Moscato — 5€
Prosecco — 5€
Franciacorta — 5€
Franciacorta Barrique — 6€
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
Laphroaig — 9€	10 anni
Ardbeg — 9€	10 anni
Talisker — 9€	10 anni
Glenfiddich — 9€	12 anni
Glenlived — 9€	12 anni
Chivas — 9€	12 anni
Oban — 10€	14 anni
Jameson — 8€	
Courvoisier — 6€	
Martell — 6€	
Hennessy — 6€	
Calvados Morin — 6€	
Carlos Primero — 6€	
Cardenal Mendoza — 6€	
Remy Martin — 7€	
Armagnac — 8€	

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 2022 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. Rovaglia 2020 13%vol — 8€

Vini rossi • Red wine

Merlot e Cabernet Sauvignon Valcalepio rosso Il Calepino 2019 13%vol — 6€ (VINO LOCALE)

Nerello Mascalese NM F. Guccione 2020 14,5%vol — 8€ (VINO LOCALE)

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

Valpolicella Superiore Campo Bianco Villa San Carlo 13 %vol — 8€

Vini rosati • Rosè wine

Chiaretto Valtènesi Cà Maiol 12,5 %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.



COMUNI:

1. PONTIDA
2. SORISOLE
3. SCANZOROSCI
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) — 30€

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

Merlot, Cab Franc e Cab Sauvignon Sass Pietramatta 2022 (CENATE SOTTO) — 40€

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

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€

Sauvignon Blanc e Sauvignon Nepis Misma Pietramatta 2023 (CENATE SOTTO) — 40€

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. 2019 — 13€

Franconia Imberghem Angelo Pecis 2020 — 24€

IGT Bergamasca Ripa di Luna *Caminella* 2020 — 22€

Valcalepio *Il Calepino* 2019 — 22€

Valcalepio Riserva Surie *Il Calepino* 2017 — 28€

Moscato di Scanzo Secco Biava — 30€

Il Gavazzeni La Cornasella 2019 — 30€

Il Gavazzeni La Cornasella 2018 — 40€

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

Merlot, Cab Franc e Cab Sauvignon Sass Pietramatta 2022 — 40€

Merlot, Cab Franc e Cab Sauvignon Sass Pietramatta 2020 — 46€

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

Cabernet Franc La Beccaccia Il Pendio 2018 — 64€

VALTELLINA

Valtellina Superiore Grumello Riserva Pizzo Coca 2018 — 50€

Grandi Formati 1,5l

Il Gavazzeni La Cornasella 2019 — 70€

Veneto

Bacca Nera Corte Figaretto 2021 — 20€

Valpolicella Classico *Bonacosta* Masi 2021 — 24€

Colli Euganei Calto fondo **BIO** Monte Brècale 2015 — 30€

Brolo Campo Fiorin Oro *Masi* 2015 — 28€

Valpolicella Superiore Campo Bianco Villa San Carlo — 30€

Valpolicella Superiore San Giorgio Alto 2018 Monte dall'Ora — 45€

Valpolicella Superiore San Giorgio Alto 2017 Monte dall'Ora — 55€

Amarone Valpolicella Bertani 2016 — 60€

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

Amarone Stropa Monte dall'Ora 2013 — 120€

Piemonte

Dolcetto d'Alba *Tenute Massolino* 2022 — 24€
Dolcetto d'Alba Lalù 2021 — 37€
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 Nizza Scarzella 2021 — 40€
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 — 90€
Barolo Villero *Giacomo Fenocchio* 2020 — 80€
Barolo Berri Trediberri 2019 — 65€
Barolo Berri Trediberri 2020 — 60€
Barolo Rocche dell'Anniuziata Trediberri 2019 — 100€
Barolo Rocche dell'Anniuziata Trediberri 2020 — 110€
Barolo Movigliero Paolo Scavino 2019 — 92€
Barolo Bric del fiasc Paolo Scavino 2019 — 110€
Barolo Fossati Vaira Aurelj 2020 — 90€
Barolo Fossati Cesare Bussolo 2020 — 180€

Friuli Venezia Giulia

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

Trentino Alto Adige

Lagrein *St. Michael-Eppan* 2022 — 24€
Pinot nero Pigeno Strobhof 2020 — 40€
Pinot nero Riserva Strobhof 2019 — 66€

Toscana

Nobile Montepul. *Lodola Nuova* 0,375 cl 2020 — 15€
Chianti Classico *Borgo Salcetino* 0,375 cl 2019 — 14€
Morellino di Scansano *Poggio Salvi* 2021 — 22€
Chianti Classico Borgo Salcetino 2020 — 25€
Chianti Classico Riserva Lucarellò *B. Salcetino* 2019 — 28€
Nobile di Montepulciano *Ten. Ruffino* 2020 — 28€
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* 2018 — 22€

Sagrantino Montefalco *Fattoria Colsanto* 2015 — 35€

Puglia

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

Sicilia

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€

Cabernet Franc Illuminations Laurent Herlin 2018 — 35€

Syrah Cornas Chaillots Balthazar 2019 — 85€

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

Pinot nero Nuit saint Georges village G.Noellat 2021 — 140€

Pinot Nero Aux Charmes Morey St. Denis Michel Magnien 2018 — 150€

Pinot Nero Les Millandes Morey St. Denis Michel Magnien 2019 — 155€

BIANCHI • WHITE WINES

Lombardia

BERGAMO

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

Lugana Prestige *Tenuta Ca Maiol* 0,375 cl 2022 — 14€

Incr. Manzoni Verde Luna *Caminella* 2022 — 22€

Valcalepio Bianco *Il Calepino* 2022 — 22€

Giustino Il Cipresso — 32€

Incrocio Manzoni Lampiusa Mader 2022 — 35€

Piwi 310 **BIO** Nove Lune 2020 — 38€

Sauvignon Blanc e Sauvignon Nepis Misma Pietramatta 2023 — 40€

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

Ribolla Gialla *Livon* 0.375 cl 2022 — 14€

Sauvignon Valbuins *Livon* 2022 — 26€

Ribolla Gialla *Livon* 2022 — 26€

Braide Alte *Livon* 2019 — 35€

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

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

Ribolla Gialla La Castellada 2017 — 40€

Chardonnay Ronco Basso Ronco del Gnemiz 2022 — 50€

Chardonnay Corrado Di Manzano Ronco del Gnemiz 2022 — 50€

Sauvignon Selezione Borgo del Tiglio 2022 — 75€

Friulano Ronco della chiesa Borgo del Tiglio 2022 — 95€

Grandi Formati 1,5l

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

Trentino Alto Adige

Muller Thurgau *St.Michael-Eppan* 2021 — 25€

Gewurztraminer *St.Michael-Eppan* 2022 — 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 2021 — 48€

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 — 26€

Emilia Romagna

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

Marche

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

Verdicchio Le Oche San Lorenzo 2022 — 36€

Campania

Falaghina *Mastroberardino* 2022 — 22€

Greco di Tufo *Mastroberardino* 2022 — 24€

Sicilia

Catarratto **BIO** *Firriato* 2021 — 22€

Chardonnay Passo Bianco Passopisciaro 2020 — 36€

Chardonnay Contrada PC Passopisciaro 2021 — 64€

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 2020 — 35€

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

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

Voigner Condrieu Francois Dumas 2020 — 85€

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€

Weiber & Chardonnay Keller 2022 — 56€

Riesling Von der Fels Keller 2021 — 65€

Spagna

Zibibbo Tiratore Franco Paolo Carbonera Giani 2021 — 35€

ROSATI • ROSE DRY WINE

Chiarretto del Garda Az. *Provenza* 0,375 cl 2022 — 14€

Moscato di Scanzo Moskè La Cornasella 2021 — 25€

Schiava Para Sè Mos 2021 — 26€

Chiarretto 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€

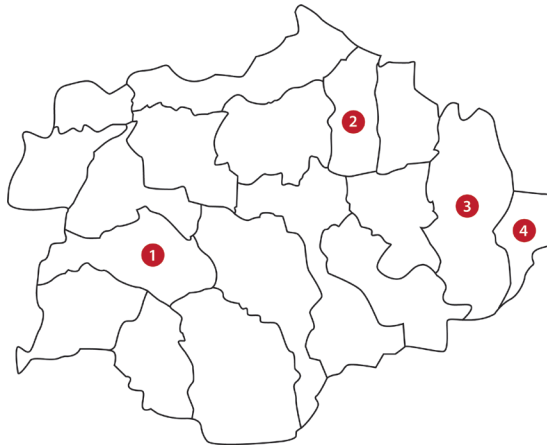
Rosato 2021 Massa vecchia — 50€

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)

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

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€

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 *I Nadre* 2017 – 34€

Valcamonica 62 *I Nadre* 2015 – 38€

Franciacorta Brut Nature Neuro V2 1701 – 44€

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 Subsidiium Dosaggio zero Cherubini – 55€

Franciacorta Brut *Bellavista* – 45€

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

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€

Brut Cuvée Sainte Anne Charton Taillet — 75€

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 Giovanni Canonica 2020 — 70€ (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)

Amarone Stropa Monte dall'Ora 2012 — 130€ (Veneto)

Amarone Stropa Monte dall'Ora 2011 — 150€ (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 2018 — 85€ (Toscana)

Bollicine

Trento Doc Madame Martis Riserva Brut **BIO** Maso Martis 2013 — 100€

FRANCIA

Vini rossi

Pinot nero "Les Varrons" Domaine Labet 2022 — 90€ (Jura)

Vini bianchi

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

Savagnin "Bardette" Domaine Labet 2022 — 100€ (Jura)

Chardonnay "La reine" Domaine Labet 2021 — 110€ (Jura)

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

