

La MaDONNINA

R I S T O R A N T E

c a r t a d e i v i n i



Le Bollicine



Prosecco Extra Brut docg 2015 (glera 100%) **San Giuseppe**- Veneto-
Prosecco di Conegliano, adatto anche per tutto il pasto. Secco, fine, freschissimo. 15 €



Extra Dry docg 2016 (glera 100%) **San Giuseppe** - Veneto-
Sempre da Conegliano, la versione più morbida sia da pasto che da dessert. 15 €



Trento Metodo Classico Perlé 2008 (chardonnay 100%) **Ferrari**- Trentino Alto Adige
La cantina Ferrari è la bandiera delle bollicine italiane nel mondo e il Perlé è forse il suo vino migliore in termini di rapporto qualità/prezzo. 45 €



Oltrepò Pinot Nero Metodo Classico Brut Nature s.a.
(pinot nero 100%) **Monsupello**- Lombardia-
Secondo la guida del Gambero Rosso 2015, la miglior bollicina italiana in assoluto. Secco e fine, ha una freschezza invitante e una pulizia esemplari. 28 €



Franciacorta Brut Blanc de Blanc s.a. (chardonnay 100%) **Cavalleri** - Lombardia-
Da uve chardonnay, ecco un Franciacorta esemplare, intenso e pulito nei profumi classici di lieviti e di frutta gialla, con un perlage finissimo e rinfrescante, perfettamente integrato nel corpo del vino. 38 €



Franciacorta Brut Cuvée Alma s.a.
(chardonnay 80%, pinot nero 20%) **Bellavista** - Lombardia-
Ultima creatura della grandissima cantina Bellavista, in onore della grande scuola alberghiera italiana. Propone sentori complessi, tra cui spicca la nocciola, e una freschezza salina molto invitante che invoglia a berlo. 40 €



Champagne Brut s.a.
(chardonnay 40%, pinot nero 50%, pinot meunier 10%) **Ruinart** - Francia-
Champagne "base" (si fa per dire, visto quanto è buono!) di questa famosa maison, è attualmente uno dei massimi successi commerciali internazionali. Mette d'accordo tutti. 75 €



Champagne Roses de Jeanne, Côte de Val Vilaine s.a.
(pinot nero 100%) **Cedric Bouchard** - Francia-
Da un produttore emergente, uno champagne da pinot nero a "dosaggio zero" che, a nostro parere, si colloca tra i grandissimi. Fragolina di bosco, agrumi, lieviti, mineralità freschissima e grande profondità. Perfetto. 75 €

i vini bianchi



Riesling 2013 (riesling renano 100%) **Falkenstein**- Trentino Alto Adige-
Uno dei pochissimi riesling italiani in grado di competere con i grandissimi Riesling tedeschi. Una "lama" di straordinaria intensità. Frutto puro e croccante, perfette note floreali e grande freschezza minerale. 25 €



Pinot Bianco Weisshaus 2013 (pinot bianco 100%) **Colterenzio**- Trentino Alto Adige
Ecco un eccellente pinot bianco, di un'azienda di grande affidabilità. Puro e fresco, propone nitide note di pera e mela, grande mineralità ed equilibrio complessivo. Si esalta con i piatti di pesce. 22 €



Pinot Grigio Punggl 2013 (pinot grigio 100%) **Nals Margreid**- Trentino Alto Adige-
Un vero pinot grigio, fruttato, fresco ma anche complesso, pieno e "carnoso". 25 €



Gewurztraminer 2015 (gewurztraminer) **Termeno**- Trentino Alto Adige-
Il gewurztraminer nasce qui, a Termeno, e questo vino ne è l'espressione più tipica e autentica. Intensamente fruttato e tropicale, fresco e sapido. 18 €



Gewurztraminer Nussbaumer 2014 (gewurztraminer) **Termeno**- Trentino Alto Adige-
Probabilmente il più grande gewurztraminer del mondo. Rosa canina, litchi, mango, frutto della passione, crema al limone, grande mineralità e acidità rinfrescante. Potenza ed equilibrio eccezionali. Semplicemente un capolavoro. 35 €



Chardonnay 2014 (chardonnay 100%) **Termeno** - Trentino Alto Adige-
Veramente esemplare questo chardonnay fatto solo in acciaio. Fresco e fruttato, beverino, molto equilibrato, piacevolissimo. 15 €



T Bianco 2015 (chardonnay, pinot bianco, sauvignon, riesling) **Termeno**- Trentino Alto Adige-
Un bianco da tutto pasto, davvero molto invitante. Belle note fruttate e freschezza esemplare per un vino che non si finirebbe mai di bere. 15 €



Riesling Italico Vivace 2016 (riesling italico 100%) **Verdi** - Lombardia-
Un bianco leggermente frizzante, fresco e beverino, propone belle note fruttate. Anche da tutto pasto. 15 €



Lugana i Frati 2016 (trebbiano 100%) **Cà dei Frati** - Lombardia-
Il lugana base di Cà dei Frati, fatto con uve trebbiano, è adatto a tutto pasto.

18 €



Lugana Brolettino 2014 (trebbiano 100%) **Cà Dei Frati** - Lombardia-
Il miglior lugana sul mercato, oltretutto in grado di evolvere per anni in bottiglia. Agrumi canditi, anice, pesca, note balsamiche, diffusa dolcezza.
Una meraviglia.

24 €



Germogli Bianchi Vivace Pinot Nero 2015 (pinot nero 100%) **Monsupello** - Lombardia-
Un pinot nero vinificato in bianco, leggermente vivace, veramente gustoso, da bere a "secchiate", prodotto da una delle migliori aziende di bollicine italiane.

15 €



Friulano 2014 (friulano 100%) **Ronco dei Tassi** - Friuli Venezia Giulia-
Il friulano, ovvero il tocai, è uno dei migliori vitigni italiani. Questo di Ronco dei Tassi è esemplare, con le sue note pulite di pera, agrumi e ottima mineralità.

22 €



Soave Vintage Edition 2014 (garganega 100%) **Bertani** - Veneto-
Uno dei nostri vini del cuore, questo soave, che recupera il packaging e il progetto di uno dei più antichi vini italiani. La garganega è una grande uva e questo è un grande vino. Pesca gialla, melone, frutto della passione, fini note minerali.

20 €



Verdicchio di Matelica 2015 (verdicchio 100%) **Collestefano** - Marche-
Il nostro verdicchio preferito, buono, buonissimo, e dal rapporto qualità/prezzo imbattibile. Fiori, fieno, erbe di campo, mela renetta, grande freschezza e finissima mineralità, tipiche della zona di Matelica.

15 €



Fiano di Avellino 2014 (fiano 100%) **Pietracupa** - Campania-
Secondo alcune guide, il miglior bianco italiano. La quintessenza del fiano, sapido, affumicato, con un frutto agrumato puro e fresco e un finale lunghissimo.

22 €



Etna Bianco 2015 (carricante 100%) **Cottanera** - Sicilia-
La mineralità di questo vino prodotto ad alta quota sul vulcano più alto d'Europa, la sua sapidità, sono la pura espressione dell'Etna e del suo vitigno bianco più importante, il carricante.

20 €

I vini Rosati



T Rosè 2015 (merlot, lagrein, pinot nero) **Termeno**- Trentino Alto Adige-
In Italia i vini rosati si bevono pochissimo. Ed è un peccato perchè questo rosè di Termeno è
piacevolissimo con le sue fresche note fruttate di frutti rossi, ed è adatto a tutto pasto. 15 €



Negroamaro "Metiusco" Rosato 2015 (Negroamaro 100%) **Palamà**- Puglia-
Uno dei migliori rosati italiani, beverino e fresco, ma anche complesso e intenso. Lampone,
melograno, pesca, pompelmo rosa, note floreali e delicatamente speziate. Da tutto pasto. 18 €



T Rosso 2015 (schiava, pinot nero, merlot) **Termeno**- Trentino Alto Adige-
Ecco un vino veramente riuscito, tra tradizione e innovazione, fresco, fruttato e morbido, adatto ad
accompagnare tutto il pasto. 15 €



Lago di Caldaro Superiore Pfarrhof 2015
(schiava 95%, lagrein 5%) **Caldaro**- Trentino Alto Adige-
L'uva schiava, insieme al lagrein, è la vera uva autoctona dell'Alto Adige e il lago di Caldaro
la sua culla. Il pfarrhof è una delle sue migliori espressioni, Tre Bicchieri del Gambero Rosso.
Perfetto con i salumi. 18 €



Lagrein Franz Haas 2014 (lagrein 100%) **Hanz Franziskus**- Trentino Alto Adige-
Da tempo ai vertici della sua tipologia, questo lagrein è un vino intenso,
lungo e profondo, dai sentori di mirtillo e mora, cioccolato fondente e
polvere di caffè. 25 €



Barbaresco Riserva Montestefano 2009
(nebbiolo 100%) **Produttori Barbaresco**- Piemonte-
Il nebbiolo è il re del vigneto italiano. Barolo e barbaresco la sua massima espressione. La
riserva Montestefano spicca per le sue note speziate, il frutto di mora matura e la violetta, tipica
del vitigno. 45 €



Barolo Renato 2012 Corino (nebbiolo 100%)- Piemonte-
Da un piccolo e grande produttore, ecco un barolo esemplare: frutti rossi, ciliegie e amarene,
avvolti da una fine speziatura. 44 €



Barbera d'Asti La Turna 2015 (barbera 100%) **Bel Sit** - Piemonte-
Dal Cavaliere Ezio Rivella, padre del Brunello di Montalcino, una succosa
barbera prodotta nell'azienda di famiglia. 15 €

i vini rossi



Barbera d'Asti Superiore Sicivej 2013 (barbera 100%) **Bel Sit**- Piemonte-
Uno dei nostri vini del cuore, una barbera che se la gioca con i più grandi rossi del mondo. Frutto pulitissimo di ciliegia matura, note balsamiche e minerali (quasi di goudron), in un equilibrio perfetto. 22 €



Ruché Laccento 2015 (ruchè 100%) **Montalbera** - Piemonte-
Vitigno rustico e difficile il ruché: Montalbera ne ha fatto un vino spettacolare dal frutto denso e puro. Secondo Luca Maroni, il miglior vino italiano. Ciliegia maturissima, caramelle alla violetta, grande dolcezza di frutto e progressione lunghissima. 22 €



Rosso di Valtellina 2014 (nebbiolo 100%) **Ar.Pe.Pe** - Lombardia-
Nebbiolo di Valtellina fresco, fine e floreale, prodotto da un'azienda di eccellenza, nel rispetto delle uve e della tradizione. 24 €



Sassella Riserva Stella Retica 2012 (nebbiolo 100%) **Ar.Pe.Pe** - Lombardia-
Da nebbiolo chiavennasca in purezza, esprime precisi sentori di frutta rossa matura (lamponi e ribes), fiori rossi essiccati e cuoio, oltre ad una decisa rinfrescante vena acida. Tre bicchieri del Gambero Rosso. 30 €



Sassella Ultimi Raggi 2005 (nebbiolo 100%) **Ar.Pe.Pe** - Lombardia-
Da uve nebbiolo vendemmiate a fine ottobre, è la quintessenza dei nebbioli di montagna. Morbido e caldo, alle note di lampone unisce magnificamente un corpo minerale e fresco di rara finezza e profondità. 60 €



Inferno Superiore Carlo Negri 2013 (nebbiolo 100%) **Nino Negri**- Lombardia-
Le note dolci e speziate del rovere precedono un gusto pieno caratterizzato da note speziate, confettura di prugne e fiori appassiti (rosa, viola). 28 €



Bonarda Possessione di Vergomberra 2016 (croatina 100%) **Verdi** - Lombardia-
La nostra bonarda preferita, frutto puro e freschissimo, leggera vivacità per un vino perfetto con la classica cucina lombarda. 15 €



Amarone 2007 (corvina 80%, rondinella 20%) **Bertani** - Veneto-
L'amarone di Bertani del 2006, secondo noi, è uno dei più grandi rossi del mondo. Un vino indimenticabile, con un equilibrio magico. Fiori appassiti, ciliegia sottospirito, prugna in confettura, liquirizia, grafite, toni balsamici, tannini dolci. 90 €



Lambrusco del Fondatore 2015 (sorbara 100%) **Chiarli** - Emilia Romagna-
Secondo noi, il miglior lambrusco di Sorbara sul mercato. Fragolina di bosco e ribes, sapidità e grande freschezza ne fanno una vera delizia. 16 €



Chianti Classico 2011
(sangiovese 95%, altre uve autoctone 5%) **Cacchiano** - Toscana-
Un chianti classico esemplare, pulitissimo, oggi al meglio della sua evoluzione. Succoso, fresco, profondo ed equilibrato. 24 €



Brunello di Montalcino 2009 (sangiovese 100%) **Mastrojanni** - Toscana-
Questo brunello si conferma sempre tra i migliori. Complesso, profondo, classico, esprime intensi aromi di frutti di bosco, rosa canina, lavanda, china, cenni mentolati. 65 €



Montepulciano Mammuto 2013
(montepulciano 100%) **Cascina del Colle** - Abruzzo-
Montepulciano potente e fruttatissimo, prodotto solo in acciaio. Una vera bomba. 25 €



Syrah Kaïd 2013 (syrah 100%) **Alessandro Camporeale** - Sicilia-
Il syrah è l'uva della valle del Rodano e dell'Australia del sud. Adesso anche della Sicilia. Provatelo questo Kaïd: ciliegia stramatura, prugna, cioccolato e note di pepe nero in grande evidenza. 28 €

I Vini Dolci e Passiti



Roen 2014 0,375

(gewurztraminer 90%, riesling 10%) **Termeno**- Trentino Alto Adige-

Un passito meraviglioso, in equilibrio perfetto tra dolcezza e freschezza.

Caramello, arancia candita, ananas, ma anche sentori minerali e iodati, donano al sorso una bevibilità spettacolare.

40 €



Moscato d'Asti 2015-2016 (moscato bianco 100%) **Bel Sit**- Piemonte-

Prodotto dal Cavalier Rivella nella sua tenuta di famiglia, è un moscato fresco e beverino, di un equilibrio magistrale. Uva fresca, salvia e pesca i principali sentori.

15 €



Tre Filer Passito 2011 0,375

(trebbiano 60%, chardonnay 20%, sauvignon 20%) **Cà dei Frati** - Lombardia-

Passito lombardo molto intenso e denso, prodotto sulle rive del Garda bresciano, capace di trovare un ottimo bilanciamento tra la grande dolcezza e una buona freschezza minerale.

22 €



Malvasia Passito 2012 0,500 (Malvasia 100%) **Il Negrese**- Emilia Romagna-

Un grande passito piacentino, in grado di sfidare i migliori vini dolci del mediterraneo, strabondante di aromi di frutta in confettura, agrumi e albicocca, controbilanciate da una rinfrescante acidità e da una lunghezza interminabile.

25 €



Greco di Bianco Passito 2006 0,500

(greco bianco 100%) **Capo Zefirio** - Calabria-

Una chicca rarissima e preziosa questo greco di bianco passito. La Calabria più preziosa, testimone e portabandiera di una storia millenaria. Intenso e persistente, ha note profonde di fichi, mandorle e miele.

30 €



Marsala Vecchio Samperi Ventennale 0,500

(grillo 100%) **De Bartoli** - Sicilia-

Il Marsala per eccellenza, straordinario e memorabile. Un'intensità unica per un vino unico. Invecchiato per almeno 20 anni in fusti di rovere e castagno secondo il metodo soleras. Secco, dai toni ossidativi e di frutta secca, noce in particolare.

60 €

Le Mezze Bottiglie

Rosso Ronchedone 2014 Cà dei Frati	16 €
Curtefranca Rosso 2011 Cà del Bosco	12 €
Lagrein 2015 Termeno	10 €
Lugana i Frati 2015	12 €
Gewurztraminer 2016 Termeno	12 €
Chardonnay 2016 Termeno	10 €
Franciacorta Bellavista Cuvée s.a. Bellavista	25 €