

PILADE ROSSI

Piemonte

- LANGHE ROSSO DOC "BACCANERA" CASCINA LO ZOCCOLAIO € 20,00**
Blend di Barbera, Merlot, Nebbiolo e Cabernet Sauvignon provenienti da Barolo e Monforte d'Alba. Lungo invecchiamento in barriques per 18 mesi. Fresco, sapido e corposo con una piacevole vena tannica. Ottimo con la carne.
- RUCHE' DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG "LACCENTO" MONTALBERA € 25,00**
Vitigno autoctono del Monferrato. Selezione di Bricco Montalbera. Morbido, avvolgente, tannini vellutati. A tutto pasto.
- PINOT NERO DOC "RENOIR" CASCINA LO ZOCCOLAIO € 25,00**
Perfetto con la carne.
- BARBERA NIZZA DOCG 900 "VEGIA" CASCINA GARITINA € 35,00**
100% Barbera della zona Monferrato. Fresco, tannico e longevo. Affinamento in botte grande. Perfetto con salumi, carne alla griglia e formaggi.
- BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG "LA LUNA E I FALÒ" VITE COLTE € 22,00**
Grande equilibrio, fresco, fruttato e profumatissimo. Maturazione di 1 anno in barrique. Tannini vellutati. Perfetto con carni rosse alla griglia e formaggi.
- BARBERA D'ASTI DOCG "CAMP DU ROUSS" COPPO € 28,00**
Maturazione di 12 mesi in barriques di rovere francese. Corpo pieno, equilibrato, tannino maturo. Note balsamiche, fruttate e speziate.
- BARBERA D'ALBA "MARA" DANTE RIVETTI € 18,00**
Giovane, grande facilità di bevibilità. Tannino vellutato ma ben avvertibile.
- BARBERA D'ALBA SUPERIORE DOC "SUCULÈ" CASCINA LO ZOCCOLAIO € 22,00**
18 mesi di maturazione in barriques. Sapore fresco, morbido e raffinato. Perfetto con le carni alla griglia.
- BARBERA D'ALBA DOC "PEIRAGAL" MARCHESI DI BAROLO € 27,00**
Cru storico del cuore delle Langhe. Maturazione di 12 mesi in barriques. Note di frutti di bosco, vaniglia e cannella. Corpo pieno, tannini dolci e avvolgenti. A tutto pasto.
- BARBERA D'ALBA SUPERIORE DOC "MARUN" MATTEO CORREGGIA € 35,00**
Barbera che "baroleggia". Divino! Colore splendente, intenso, elegante. Tannini vibranti.
- NEBBIOLO D'ALBA DOC "MICHET" MARCHESI DI BAROLO € 22,00**
Completo e armonioso, equilibrato, con tannini dolci. Ideale con taglieri di salumi, formaggi, focacce.
- LANGHE NEBBIOLO DANTE RIVETTI € 25,00**
Bricco di Neive, 12 mesi di affinamento in bottiglie di rovere. Avvolgente, fruttato, teso. Tannino elegante a tutto pasto.
- GATTINARA DOCG 2017 TORRACCIA DEL PIANTAVIGNA € 40,00**
100% Nebbiolo. Fine e longevo. Espressione nobile del Nebbiolo della provincia di Vercelli. Terreno di origine vulcanica protetto dai venti. Invecchiamento di 4 anni in botti di rovere. Perfetto con carni rosse grigliate.
- BARBARESCO DOCG RISERVA "BRIC MICCA" 2015 DANTE RIVETTI € 40,00**
Nebbiolo di barbaresco del vigneto di Cascina Micca. Affinamento di 2 mesi in rovere più 12 in bottiglia. Intenso ed equilibrato. Tannini importanti ma ben gestiti.
- BARBARESCO RISERVA DOCG "BRICCO DI NEVE" RISERVA DANTE RIVETTI € 55,00**
3 anni di affinamento in botte più 18 mesi in bottiglia. Aristocratico e raffinato. Perfetto con le costate.
- BAROLO DOCG CANNUBI 2016 MARCHESI DI BAROLO € 70,00**
100% Nebbiolo. Matura 12 mesi in botti grandi e 8 mesi in barriques. Caldo, strutturato, corposo, elegante e austero. Cru della collina di Cannubi, nel cuore della docg del Barolo.

PILADE

Toscana

CHIANTI CLASSICO DOCG FAMIGLIA NUNZI CONTI € 20,00

Tenuta villa Barberino (San Casciano in Val di Pesa). 100% sangiovese. Aroma morbido ed elegante. Buona acidità. Versatile. A tutto pasto.

CHIANTI CLASSICO DOCG "NOZZOLE" TENUTE FOLONARI € 22,00

100% sangiovese. Storica cantina di Greve in chianti. 10/12 mesi in botti di rovere. Equilibrato e di buona struttura.

CHIANTI CLASSICO DOCG CASTELLO DI RADDA € 25,00

Radda in chianti. 90% sangiovese, 10% canaiolo. Affinamento in rovere. Leggermente tannico. Ottimo con la carne.

CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG CASTELLO DI VOLPAIA € 45,00

100% sangiovese. Vino iconico delle migliori e più alte vigne del Chianti. Eleganza e complessità. Affinamento di 24 mesi in rovere. Perfetto con le costate.



BOLGHERI ROSSO DOC "CAMPO AL PERO" AGRICOLA CAMPO AL PERO € 27,00

(Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc). Affinamento di 12 mesi in barriques, tonneau e botti grandi. Gusto pieno e armonioso, tannini morbidi ed equilibrati, spiccata mineralità. Ottimo con la carne rossa.

BOLGHERI ROSSO DOC "IL BRUCIATO" TENUTA GUADO AL TASSO ANTINORI € 40,00

(Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah). Taglio bordolese (assemblaggio di uve differenti ma con caratteristiche simili, bilanciate con grande maestria). Affinamento di 8 mesi in barriques. Grande intensità e morbidezza. Piacevole da bere a tutto pasto.

TOSCANA ROSSO IGT "VILLA ANTINORI" ANTINORI € 23,00

(Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah) Selezione delle migliori uve della Tenuta Antinori ormai famosa in tutto il mondo per i suoi Supertuscan. Ottimo con costine di maiale e capocollo alla griglia.

TOSCANA ROSSO IGT "PUGNITELLO" 2018 SAN FELICE € 42,00

100% pugnitello, vitigno autoctono toscano destinato all'estinzione ma recentemente riscoperto e valorizzato. Morbido e carnoso. Affinato 20 mesi in barriques. Perfetto con la grigliata mista di carne.

ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC GRACCIANO DELLA SETA € 20,00

90% prugnolo gentile 10% merlot. A tutto pasto. Gioviale e piacente, rustico ma appagante e intrigante.



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2017 CAPARZO € 58,00

Affinamento in legno di due anni. Cantina storica nella produzione di Brunello. Perfetto con carni alla griglia.

Veneto

ROSSO VERONESE IGT "CAMPOFIORIN" MASI € 20,00

Vino di rara ecletticità, ricco, rotondo, vellutato. Barricato. Perfetto con carni rosse importanti grigliate.

VALPOLICELLA DOC CLASSICO MANARA € 18,00

(Corvina, rondinella, altre uve). Perfetto con carne alla griglia.

RIPASSO DI VALPOLICELLA CLASSICO SUP. "LE MORETE" MANARA € 24,00

Affinamento di 12 mesi in barriques. Ottimo con carne rossa alla griglia.

RIPASSO CLASSICO SUP. DOC TENUTA SANTA MARIA DI G. BERTANI € 33,00

(Corvina, rondinella, corvinone). Metodo ripasso (seconda macerazione e fermentazione del Valpolicella a contatto con le bucce dell'Amarone). Morbida struttura e intenso colore. Morbido, tannino vellutato e ottima acidità. Perfetto con la carne.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG "CORTE GIARA" 2019 ALLEGRINI € 50,00

Grande spessore ed eleganza. Maturazione in legno di 15 mesi.

PILADE

Liguria

CILIEGIOLO LIGURIA DI LEVANTE IGT LUNAE BOSONI € 23,00

100% cilieggiolo. Vitigno autoctono della DOC Colli di Luni (SP). Delicato, lievemente fruttato, di facile beva, fresco, piacevole. Tannino lieve e vellutato. A tutto pasto.

ROSSESE DI DOLCEACQUA DOC TERRE BIANCHE € 23,00

Primo vino ligure ad aver ottenuto la Doc (IM). Sapido, fresco, elegante, dal fondo amarognolo. A tutto pasto.

ROSSESE DI DOLCEACQUA DOC "TERRABIANCA" TERRE BIANCHE € 35,00

Cru della zona di Terrabianca. Tannini ben pronunciati, sapore delicato e continuo. Ideale con carni bianche e rosse alla griglia. Produzione annua limitata. Si presta ad un lungo invecchiamento.

ROSSO COLLI DI LUNI DOC "ATRUM" CANTINE BONDONOR € 28,00

Sangiovese e Canaiolo della provincia di La Spezia. Rosso elegante e corposo. Giustamente tannico. Accompagna in modo superbo carni rosse, salumi e formaggi. 1 anno di affinamento in botte. Si presta ad un lungo invecchiamento.

Alto Adige

CABERNET SAUVIGNON RISERVA "KASTELT" COLTERENZIO € 28,00

Affinamento di 18 mesi in barriques e legno. Tannini eleganti che danno pienezza e consistenza. Indicato per piatti saporiti a base di carne e grigliate.

MERLOT RISERVA "SIEBNICH" COLTERENZIO € 30,00

Cru. Selezione delle migliori uve. Affinamento di 12 mesi in botti piccole. Ottima struttura, setoso, tannini vellutati, elegante, ottimo potenziale di invecchiamento. Perfetto con carni saporite e speziate.

PINOT NERO RISERVA DOC "SANCT VALENTIN" SAN MICHELE APPIANO € 48,00

Dalle uve migliori e più antiche. Vino più importante della cantina. Struttura, equilibrio e tannini fini. Affinamento in legno di 18 mesi. Grande potenziale d'invecchiamento.

Friuli Venezia Giulia

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO VILLA DE PUPPI € 22,00

Morbido e corposo, di buona freschezza, con tannini fitti e note sapide in chiusura.

Sicilia

NERO D'AVOLA DOC "ROSSO DELLE ROSE" MASSERIA DEL FEUDO € 18,00

100% nero d'Avola. Buona struttura e complessità. Maturazione di 1 anno in botte grande. Perfetto con le grigliate di carne.



ETNA ROSSO DOC GRACI € 30,00

100% nerello mascalese, vitigno autoctono siciliano. Fragranza fruttata, verve minerale e acida tipica del terroir vulcanico. Equilibrato e armonico.

Basilicata

AGLIANICO DEL VULTURE DOC ELENA FUCCI € 45,00

100% aglianico del Vulture di straordinaria ed indiscussa fama. Zona vulcanica ai piedi del monte Vulture. Affinamento di 12 mesi in barriques. Caldo, strutturato con tannini vigorosi. Si sposa bene con la carne rossa.

Puglia

PRIMITIVO IGT SALENTO "QUOTA 29" MENHIR SALENTO € 18,00

100% primitivo. Ideale con focacce, salumi e formaggi. Giovane, di facile beva.

PRIMITIVO IGT SALENTO "CALAMURI" MENHIR SALENTO € 25,00

100% primitivo proveniente da vecchie vigne. Barricato. Caldo, corposo, rotondo, di solida struttura. Ottimo con carni rosse grigliate.

SALENTO ROSSO IGT "NERO" CONTI ZECCA € 45,00

70% negroamaro 30% cabernet sauvignon. Grande vino, di grande fama. Segue un lungo invecchiamento in barriques. Ottimo con la carne grigliata.

PILADE

Marche

ROSSO DOC SERRAPETRONA "PEPATO" FONTEZOPPA

100% vernaccia nera, vitigno autoctono marchigiano. Sentori fruttati impregiositi da abbondante pepe nero e nota balsamica. Ottimo con grigliate, piatti sapidi e speziati.



€ 22,00

ROSSO PICENO DOC AZIENDA AGRICOLA LANCIANI

50% sangiovese, 50% montepulciano. Giovane, di facile beva. Perfetto con carni bianche e rosse, pizze e focacce.



€ 18,00

Francia

BOURGOGNE PINOT NOIR 2020 GUEGUEN

100% pinot nero di Borgogna. Corposo, ricco, morbido. Ottimo abbinato con salumi, formaggi e carni rosse.

€ 35,00

Argentina

ROJO "PASO DOBLE" TUPUNGATO, MASI

Blend di Corvina (uva tipica dell'amarone) e Malbec. Dalle tenute Masi in Argentina, nasce questo vino morbido, rotondo vellutato, ideale con carne alla brace e hamburger.



€ 20,00

ROSATO

SALENTO IGT CALAFURIA TOMARESCA ANTINORI

100% negroamaro. Morbido, fresca sapidità. Abbinamenti consigliati: carni bianche, salumi, formaggi freschi, pizze e focacce.

€ 20,00

BIANCHI

LANGHE ARNEIS DANTE RIVETTI

Neive (CN), Piemonte. Aromatico e fresco.

€ 18,00

VERMENTINO COLLI DI LUNI DOC "PIANACCE" GIACOMELLI

Castelnuovo Magra (SP), Liguria. Aromatico, fresco, bella mineralità.

€ 20,00

VALPOLCEVERA DOC CORONATA "O'CONÂ" VILLA CAMBIASO

Vermentino, bianchetta genovese e albarola. Sottozona della provincia di Genova.

Un vino ligure di grande ricchezza ed eleganza. Secco, sapido, acidità moderata.

€ 22,00

GEWURTZTRAMINER "VIGNA CASELLE" MASO CANTANGHEL

Alto Adige. Fruttato, profumato e speziato.



€ 25,00

PIGATO RIVIERA LIGURE DI PONENTE DOC "MARENÈ" BIOVIO

Albenga (SV), Liguria. Morbido, sapido, rotondo.



€ 22,00

RIBOLLA GIALLA LIVIO FELLUGA

Friuli Venezia Giulia. Agrumato, fresco, sapido.

€ 27,00

PILADE

BOLLICINE

PROSECCO DI VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DOC	€ 28,00
BORTOLOMIOL Millesimato, dry (Grand Cru del Prosecco. Veneto)	
PROSECCO DI VALDOBBIADENE DOC "ALICE" LE VIGNE DI ALICE	€ 22,00
Extra dry (Veneto)	
METODO CLASSICO FRANCIACORTA DOCG	€ 33,00
MARCHESE ANTINORI TENUTA MONTESINA Cuvée Royale Brut (Lombardia)	
METODO CLASSICO FRANCIACORTA DOCG MILLESIMATO	€ 55,00
"CONTE AYMO" TENUTA MONTESINA MARCHESE ANTINORI Blanc de noirs millesimato (100% pinot nero stessa annata) Struttura e personalità sono l'accompagnamento ideale per piatti a base di carne di media e alta intensità gustativa. Questa bolla riesce ad esaltare la dolcezza della carne in frollatura con freschezza e pulizia del palato. Inusuale abbinamento ma consigliato! DA PROVARE!	

le Mezze Bottiglie

ROSSI

BARBERA D'ASTI SUPERIORE "LA LUNA E I FALÒ" VITE COLTE	€ 12,00
NEBBIOLO D'ALBA "MICHET" MARCHESI DI BAROLO	€ 14,00
CHIANTI CLASSICO "PEPPOLI" VILLA ANTINORI	€ 15,00
MERLOT RISERVA "SIEBNICH" COLTERENZIO	€ 18,00
BOLGHERI ROSSO DOC "IL BRUCIATO" TENUTA GUADO AL TASSO ANTINORI	€ 20,00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA TOMMASI	€ 35,00

BIANCHI

PIGATO DOC RIVIERA LIGURE DI PONENTE TERRAE	€ 12,00
VERMENTINO LIGURE DOC COLLI DI LUNI "PIANACCE" GIACOMELLI	€ 10,00
GEWURTZTRAMINER DOC COLTERENZIO	€ 12,00
MOSCATO PASSITO DI PANTELLERIA "KABIR" DONNAFUGATA	€ 22,00

BOLLICINE

METODO CLASSICO AMMONITES FRANCIACORTA BRUT	€ 17,00
CONTADI CASTALDI	