



# LA ROTONDA

*cucina sul mare*

CARTA DEI VINI



## BOLLICINE ITALIANE

### EMILIA ROMAGNA

#### Tre Monti

*Pignoletto Frizzante*

*Anaplà Metodo Ancestrale*

#### Colli Bolognesi DOCG

Pignoletto

euro 18

Pignoletto

euro 24

### LOMBARDIA

#### Antica Fratta

*Brut*

*Saten*

*Nature*

*Rosè*

#### Franciacorta DOC, Brescia

Chardonnay, Pinot Nero

euro 32

Chardonnay

euro 36

Chardonnay, Pinot Nero

euro 36

Chardonnay, Pinot Nero

euro 36

#### Cà del Bosco

*Vintage*

*Annamaria Clementi*

#### Franciacorta DOC, Brescia

Chardonnay, Pinot bianco, Pinot nero

euro 68

Chardonnay, Pinot bianco, Pinot nero

euro 110

#### Monte Rossa

*Prima Cuveè Brut*

*Coupe Dosaggio Zero*

*Chabocon*

#### Franciacorta DOC, Brescia

Chardonnay, Pinot nero

euro 34

Chardonnay, Pinot nero

euro 38

Chardonnay, Pinot nero

euro 75



## BOLLICINE ITALIANE

### TRENTINO ALTO ADIGE

#### Maso Martis

*Brut*

*Brut Riserva*

#### Trento DOC

Chardonnay, Pinot Nero

euro 32

Chardonnay, Pinot Nero

euro 38

#### Ferrari

*Maximum Brut*

*Riserva Lunelli*

*Giulio Ferrari*

#### Trento DOC

Chardonnay

euro 34

Chardonnay

euro 54

Chardonnay

euro 110

### VENETO

#### Marsuret

*Cuvée 36 Prosecco*

*Rive di Guia Prosecco Superiore*

#### Valdobbiadene, Treviso

Chardonnay, Glera

euro 20

Glera

euro 24

### TOSCANA

#### Fèlsina

*Brut Millesimato 2013*

#### Castelnuovo Berardenga, Siena

Sangiovese, Pinot Nero, Chardonnay,  
vino dell'anno precedente

euro 32



## BOLLICINE FRANCESI

<b>Krug</b>	<b>Champagne, Francia</b>	euro 200
<i>Grand Vintage</i>	Chardonnay, Pinot Nero	
<b>Dom Pérignon</b>	<b>Champagne, Francia</b>	euro 195
<i>Vintage 2006</i>	Chardonnay, Pinot Nero	
<b>Moët &amp; Chandon</b>	<b>Champagne, Francia</b>	euro 95
<i>Brut Rosé Imperiale</i>	Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay	
<b>Bollinger</b>	<b>Champagne, Francia</b>	euro 80
<i>Special Cuvée</i>	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	
<b>Pol Roger</b>	<b>Champagne, Francia</b>	euro 75
<i>Brut Reserve Champagne</i>	Chardonnay, Pinot nero	
<b>Roederer</b>	<b>Champagne, Francia</b>	euro 70
<i>Brut Premier</i>	Pinot nero, Chardonnay, Pinot Meunier	
<b>Jean Vesselle</b>	<b>Champagne, Francia</b>	euro 60
<i>Oeil de Perdrix</i>	Pinot Nero	
<b>Sady Malot</b>	<b>Champagne, Francia</b>	euro 55
<i>Cuvée d'Origine Brut Premier Cru Blanc de Blanc</i>	Chardonnay	
<b>J. Charpentier</b>	<b>Champagne, Francia</b>	euro 50
<i>Tradition Brut s.a.</i>	Pinot Miunier, Pinot Nero	
<b>Domaine Chermette</b>	<b>Beaujolais, Francia</b>	euro 35
<i>Crémant de Bourgogne Brut</i>	Chardonnay	
<b>Allimant-laugner</b>	<b>Alsazia, Francia</b>	euro 32
<i>Crémant d'Alsace Brut</i>	Pinot Bianco, Riesling, Pinot Grigio	



## BIANCHI

### EMILIA ROMAGNA

#### Leone Conti

*Progetto 1*

*Progetto 3 (vino macerato)*

#### Romagna DOC, Faenza

Albana euro 20

Albana euro 28

#### Fondo San Giuseppe

#### Romagna DOC, Brisighella

*Caramore*

Chardonnay euro 20

*Ciarla*

Riesling euro 22

#### Villa Papiano

#### Romagna DOC, Modigliana

*Strada Corniolo*

Trebbiano euro 22

*Terra! (vino in anfora)*

Albana euro 24

#### Tenuta Pennita

#### Romagna DOC, Castrocaro Terme e Terra del Sole

*Macerato 1 (vino in anfora)*

Albana euro 22

*Macerato 3 (vino in anfora)*

Malvasia, Trebbiano euro 22

#### Tre Monti

#### Romagna DOC, Imola

*Vitalba (vino in anfora)*

Albana euro 22

*Thea Bianco*

Petit Manseng euro 28

### LOMBARDIA

#### Cà dei Frati

#### Lugana DOC, Brescia

*Il Frati*

Lugana euro 22



## BIANCHI

### TRENTINO ALTO ADIGE

#### Cantina Valle Isarco

*Isaras Weiss*

Alto Adige DOC, Bolzano

Sylvaner, Müller Thurgau, Kerner

euro 20

#### Von Blumen

*Flowers*

Alto Adige DOC, Bolzano

Pinot Bianco

euro 28

#### J. Hofstätter

*Pinot Bianco*

Alto Adige DOC, Termeno

Pinot Bianco

euro 22

*de ViTE*

Pinot Bianco, Müller Thurgau, Sauvignon e Riesling

euro 22

*Joseph*

Gewürztraminer

euro 25

#### Terlano

*Pinot Bianco*

Alto Adige DOC, Bolzano

Pinot Bianco

euro 22

*Terlaner*

Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon Blanc

euro 26

*Kreuth*

Chardonnay

euro 28

#### Cantina Merano

*Graf - Selezione*

Alto Adige DOC, Merano

Kerner

euro 24

*Graf - Selezione*

Riesling

euro 24

#### Pacherhof

*Kerner*

Alto Adige DOC, Bolzano

Kerner

euro 26

*Sylvaner*

Sylvaner

euro 26

#### St. Michael-Eppan

*Sanct Valentin*

Alto Adige DOC, Appiano sulla Strada del Vino

Pinot grigio

euro 36

*Sanct Valentin*

Chardonnay

euro 36

*Sanct Valentin*

Sauvignon Blanc

euro 36



## BIANCHI

### Tiefenbrunner

*Feldmarschall*

Muller Thurgau

euro 44

### Colterenzio

*La Foa*

*La Foa*

*La Foa*

### Bolzano

Gewurztraminer

euro 34

Sauvignon Blanc

euro 34

Chardonnay

euro 34

## FRIULI VENEZIA GIULIA

### Tercic

*Friulano*

*Pinot Grigio*

*Ribolla Gialla*

### Collio DOC, Gorizia

Tocai Friulano

euro 24

Pinot Grigio

euro 24

Ribolla Gialla

euro 26

### Vie di Romans

*Dessimis*

*Pierre*

*Vie di Romans*

### Collio DOC, Gorizia

Pinot Grigio ramato

euro 30

Sauvignon

euro 30

Chardonnay

euro 30

### Livio Felluga

*Sharis*

*Terre Alte*

### Collio DOC, Gorizia

Chardonnay, Ribolla Gialla

euro 25

Friulano, Pinot Bianco, Sauvignon Blanc

euro 45

### Venica&Venica

*L'Adelchi*

*Ronco delle mele*

### Collio DOC, Gorizia

Ribolla Gialla

euro 30

Sauvignon

euro 45



## BIANCHI

### SLOVENIA

#### Movia

(Triple "A" Agricoltori Artigiani Artisti)

*Rebula*

*Ambra*

#### Collio Sloveno

Ribolla Gialla

euro 34

Pinot Grigio ramato

euro 36

### VENETO

#### Musella

(Triple "A" Agricoltori Artigiani Artisti)

*Drago Bianco*

#### Inama

*Vigneti di Foscari*

*Vulcaia Fumè*

#### Verona

Garganega

euro 22

#### San Bonifacio, Verona

Soave

euro 25

Sauvignon

euro 36

#### Roeno

*Praecipuus*

#### Verona

Riesling

euro 26

### MARCHE

#### Santa Barbara

*Le Vaglie*

*Animale Celeste*

*Tardivo ma non tardo*

#### Barbara, Ancona

Verdicchio

euro 20

Sauvignon Bianco

euro 22

Verdicchio

euro 38

### ABRUZZO

#### Masciarelli

*Marina Cretic*

#### San Martino sulla Marrucina, Chieti

Trebbiano d'Abruzzo

euro 42





## BIANCHI

### SICILIA

#### Tornatore

*Pietrarizzo Etna Bianco*

Castiglione di Sicilia, Catania

Carricante, Catarrato

euro 28

#### Benanti

*Bianco Caselle*

Viagrande, Catania

Carricante

euro 26

### SARDEGNA

#### Capichera

*Lintori*

*Capichera*

Arzachena, Olbia -Tempio

Vermentino

euro 22

Vermentino

euro 45

#### Tondini

*Karagnanji*

San Leonardo, Olbia -Tempio

Vermentino di Gallura

euro 22

#### Tenute Dettori

(Triple "A" Agricoltori Artigiani Artisti)

*Renosu*

Sassari

Vermentino

euro 22



## ROSÈ

### LOMBARDIA

Cà dei Frati

*Rosa dei Frati*

Sirmione, Brescia

Groppello, Marzemino, Sangiovese e Barbera euro 20

### TRENTINO ALTO ADIGE

Alois Lageder

*Lagrein Rosè*

Magré Sulla Strada del Vino, Bolzano

Lagrein euro 24

### TOSCANA

Antinori

*Scalabrone*

Bargino, Firenze

Cabernet, Merlot, Syrah euro 26



## ROSSI

### EMILIA ROMAGNA

#### Tre Monti

*Thea Rosso*

*Petrignone*

#### Podere La berta

*Olmatello*

#### Leone Conti

*Never Walk Alone*

#### Imola, Bologna

Sangiovese Superiore

euro 28

Sangiovese Superiore Riserva

euro 26

#### Brisighella, Ravenna

Sangiovese

euro 26

#### Faenza, Ravenna

Sangiovese

euro 24

### TRENTINO ALTO ADIGE

#### Meran

*Blauburgunder*

#### St. Michael Eppan

*Sanct Valentin*

#### Marlengo, Bolzano

Pinot Nero

euro 26

#### Appiano sulla strada del vino, Bolzano

Pinot Nero

euro 38

### VENETO

#### Allegrini

*Valpolicella (375 ml)*

#### Fumane, Verona

Corvina, Rondinella

euro 12



## ROSSI

### TOSCANA

Castello di Banfi

*Chianti (375 ml)*

Montalcino, Siena

Sangiovese

euro 12

### SICILIA

Tornatore

*Etna Rosso*

Castiglione di Sicilia, Catania

Nerello Mascalese

euro 28



## VINI DOLCI

### EMILIA ROMAGNA

Leone Conti

*Oro et Laboro* (750 ml)

Faenza, Ravenna

Albana passito

euro 36

Tre Monti

*Casa Lola* (750 ml)

Colli di Imola

Albana dolce

euro 20

### TRENTINO ALTO ADIGE

Ferrari

*Maximin Demi Sec* (750 ml)

Trento

Chardonnay

euro 34

### PIEMONTE

Braida di Giacomo Bologna

*Vigna senza nome* (750 ml)

Rocchetta Tanaro, Asti

Moscato

euro 22

### VENETO

Maculan

*Dindarello* (750 ml)

Breganze, Vicenza

Moscato

euro 28

### SICILIA

Florio

*Morsi di Luce* (500 ml)

Marsala, Trapani

Zibibbo

euro 26