

ABBINAMENTI VINI BIANCHI

VINO	CIBO
Alsace Riesling V.T. → Francia	Dessert, dagli agrumi alla torta al limone, crostata di frutta, pollo al limone.
Alta Langa DOCG → Piemonte (METODO CLASSICO)	• <u>EXTRA BRUT</u>: Capesante gratinate, gamberoni con pasta kataifi con maionese al wasabi. • <u>BRUT</u>: Capesante gratinate, Finger food di molluschi e crostacei, Calamari grigliati con pomodori confit, Plateau Royal. • <u>BRUT BLANC DE NOIR</u>: parmigiano reggiano 30 mesi. • <u>BRUT NATURE PAS DOSÉ</u>: Tartare di tonno. • <u>BRUT RISERVA</u>: frittura di gamberi e calamari.
Alto Adige Chardonnay → Alto Adige	• Salmone al cartoccio, Grigliata mista di pesce. • <u>RISERVA</u>: Branzino in salsa allo yogurt, Stufato di salmone e rape, Lingua di vitello marinata, Gratin di capesante alle erbe.
Alto Adige Gewürztraminer → Alto Adige	• Scaloppine di pollo al curry, Fegato d’oca con pere glassate, Pollo Tandoori, Fagottini al formaggio di capra con crescione e uvetta, Gamberi al curry, Arrosto di pescatrice al Bacon, Coda di rospo lo zafferano. • <u>RISERVA</u>: Taglierini limone e gamberetti. • <u>VENDEMMIA TARDIVA</u>: Frittelle di mele e sciroppo al sambuco, Maltagliati di farina di castagne e cipollotti glassati. • <u>PASSITO</u>: Bavarese alla vaniglia.
Alto Adige Riesling → Alto Adige	Canederli alla barbabietola rossa e fonduta.
Alto Adige Sauvignon → Alto Adige	• Quiche agli asparagi bianchi, timballo di pan di segale e speck, Trota gradinata alle erbe, Malfatti di ricotta di malga, trota alla mugnaia, zuppa di porcini e finferli con crostini al burro, tacchino in salsa di limone, risotto agli asparagi selvatici, • <u>RISERVA</u>: ostriche limone pepe, Canederli alla barbabietola rossa e fonduta,
Alto Adige Sylvaner → Alto Adige	Antipasti e primi piatti a base di pesce, frittura di pesce, vellutate di verdure, lasagne al radicchio, lesso di manzo, maccheroni ai funghi porcini
Asprinio di Aversa → Campania	Antipasti e piatti di pasta a base di pesce, frittura di pesce, cozze gratinate, cacciucco, vellutate di verdure, linguine al pesto, fricasea d’agnello con cipolline, impepata di cozze, risotto alle verdure, tartare di manzo, zuppe di pesce, vitello tonnato
Asti Spumante DOCG → Piemonte	Panettone tradizionale.
Barsac → Francia (SAUTERN)	Cioccolato fondente, Formaggi erborinati, Formaggi stagionati, Pasticceria secca, Torte di frutta e crema
Biferno DOC → Molise	Frittatine di novellame, Ravioli di patate con crema di baccalà ed erba cipollina.
Blanc de Morgex et de La Salle → Valle d’Aosta	antipasti, primi delicati, piatti di pesce, trota di montagna, carni bianche e formaggi freschi. Gnocchi alla fontina, soupe paysanne, fromadzo fresco e lard d’Arnad. Fonduta valdostana, polenta grassa, costoletta alla valdostana e fontina. Primi e secondi piatti di pesce, polpo, calamari e frutti di mare. Ottimo con risotto ai moscardini e zuppe d'orzo.
Caluso DOCG → Piemonte	• <u>BIANCO</u>: Trancio di tonno alla brace, Insalata russa, Risotto allo zafferano e astice, • <u>SPUMANTE BRUT</u>: Trippette di capesante in umido, • <u>SPUMANTE EXTRA BRUT</u>: caviale e pan brioche, • <u>PASSITO</u>: brutti ma buoni alle mandorle, torcetti di Agliè, torta 900,

Cannellino di Frascati DOCG → Lazio (DOLCE)	
Castelli di Jesi Verdicchio DOCG → Marche	• <u>RISERVA</u>: Salmone al forno, Orata al forno con olive pomodori pachino,
Cinque Terre Sciacchetrà DOC → Liguria (PASSITO)	• Formaggio erborinato di capra, Dolcetti di pasta alle mandorle, Spongata sarzanese, Pandolce genovese. • <u>RISERVA</u>: Crostata di pere e cioccolato.
Cirò bianco → Calabria	Spigola al vapore con verdure saltate, Filetto di baccalà su passata di cipolle di Tropea, Involtini di pesce spada con ripieno di gamberi e calamari, Baccalà con peperoni cruschi.
Colli Bolognesi Pignoletto → Emilia	• <u>CLASSICO</u>: Tagliatelle al limone e prosciutto, Friggione di verdure. • <u>SUPERIORE</u>: Passatelli in brodo. • <u>SPUMANTE BRUT NATURE</u>: Spalla cruda di Palasone, spiedini di calamari. • <u>FRIZZANTE</u>: panino con la mortadella, tortelli verdi.
Collio Ribolla Gialla DOC → Friuli Venezia-Giulia	Capesante al basilico e fiori di zucca in tempura.
Colli Orientali del Friuli Picolit DOCG → Friuli Venezia-Giulia (PASSITO)	Blue stilton, Montasio stravecchio con composta di fichi, Tartine con paté di Foie gras.
Colli Piacentini Malvasia → Emilia	• Risotto alla zucca e gorgonzola con aceto balsamico tradizionale. • <u>PASSITO</u>= Gorgonzola naturale.
Conegliano Valdobbiadene DOCG → Veneto	• <u>SUPERIORE DRY</u>: Risotto ai porcini mantecato con burro di malga, • <u>PROSECCO SUPERIORE EXTRA BRUT</u>: Pesce spada al salmoriglio, Tempura di verdure e code di gamberi. • <u>PROSECCO SUPERIORE BRUT</u>: Ricotta affumicata su Pane bianco, Spigola all'acqua pazza, Fusillone con seppie e crema di burrata, Ombrina in due cotture, Capesante in salsa di porri, Bigoli cacio e pepe, Caramelle di pasta fresca ripiena di bagoss e pere. • <u>PROSECCO SUPERIORE DRY</u>: Filetti di orata allo zenzero. • <u>PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY</u>: Capesante con stracciatella di uovo di quaglia, Tartare di gamberi rossi, Soppresa con polenta, Gamberoni spadellati con riduzione di zucca.
Erbaluce di Caluso DOCG → Piemonte	• <u>BIANCO</u>: Dentice al forno con erbe aromatiche, Faraona glassata agli agrumi, Risotto alle erbe di montagna, Orata al forno, carpaccio di tonno, Pescatrice in umido, Maltagliati al ragù di gallinella, Capesante gratinate, Triglie al cartoccio. • <u>PASSITO RISERVA</u>: Blu del Moncenisio, Caprino di lunga stagionatura. • <u>SPUMANTE PAS DOSE</u>: Terrina di salmone e zucchine, Suprême di pollo in salsa bernese.
Est! Est!! Est!!! di Montefiascone DOC → Lazio	Couscous di pesce e zucchine.

Fiano di Avellino → Campania	Filetto di rombo con mirepoix di pomodori, Baccalà in tempo ora al nero di seppia, Insalata di riso vongole pomodorini gialli, spaghetti di Gragnano con cozze e provolone del monaco, risotto con zucca provola affumicata e gamberi crudi, tartare di pesce spada e mentuccia selvatica, spaghetti alla Nerano, uova alla monachina, fagottini di porri e salmone selvaggio e robiola, fettuccine al pesto di asparagi bianchi, baccalà fritto al pomodoro, insalata di funghi grana e rucola, bocconcini di cernia in agrodolce.
Franciacorta DOCG → Lombardia	• <u>DOSAGGIO ZERO o BRUT NATURE o PAS DOSÉ</u>: Lasagnette verdi alla borragine, Orata all'acqua pazza, salame di Borno, Risotto alle ostriche e alga Nori, Linguine all'astice, Rana pescatrice alla mugnaia, Ravioloni con Granseola e salsa al cren, Fregola con frutti di mare, Polpo scottato in crema di burrata, Calamari arrostiti con purè di fave, Spaghetti alla colatura di alici di Cetara, Zuppa alla Bosana, Rombo al forno con patate, Gamberi rossi di Ventimiglia in salsa, Involtini di pesce spada affumicato, Rotolo di coniglio ripieno di carciofi, mezzi paccheri alla polpa di granchio, Vellutata di piselli con gamberi, Frittata con germogli di luppulo, Paccheri con mazzancolle e zucchine. • <u>DOSAGGIO ZERO RISERVA o BRUT NATURE RISERVA o PAS DOSÉ RISERVA</u>: Lasagne agli asparagi e taleggio, Luccio in salsa alla gardesana, Tonno scottato con semi di sesamo, Linguine con capesante scorza di limone e bottarga, Filetti di lavarello su crema di porro e salsa al basilico, Spaghettoni con le sarde di Monte isola, Faraona lardellata. • <u>EXTRA BRUT BLANC DE BLANCS</u>: Flan di zucchine trombetta. • <u>EXTRA BRUT</u>: Ravioloni di pesce di lago e limone candito, Ceviche di trota bianca e salmone, Gamberoni al forno, Timballo di cardi e carciofi, Filetti di spigola con gratin di nocciole, Ravioli ripieni di borragine al burro di malga, Involtini di scarole con pinoli e uvetta, Guancia di maialino alle mele caramellate, Quiche porri e bitto, Ceviche di pesce azzurro, Tagliolini al tartufo bianco, Sella di coniglio marinata alla soia con chips di carciofi, Bariloca di Barbariga, Crudo di Parma tigelle e fichi. • <u>EXTRA BRUT RISERVA</u>: Guancia di manzo cotto a bassa temperatura e pakchoi brasato, Faraona farcita al foie gras, Coniglio alla senape di Digione e cipolline glassate, Aragosta in court bouillon. • <u>BRUT</u>: Quiche con verdure e guancia croccante, Filetto di ricciola su crema di piselli e patate arrosto, Ravioli di lavarello con burro di malga e salvia, Formaggella della Val di Scalve, Involtino di ricciola e crema di melanzane, Polenta grigliata con pancetta piacentina, Pasta con gorgonzola e pere, Pata negra, Maltagliati al sugo di finferli e grana padano, Crostata salata con fichi e prosciutto crudo, Insalata di nervetti con cipolla e fagioli, Couscous di pesce, Fagottino alla citronella e crudité di gamberi rossi, Frittata alle erbe aromatiche, Anguilla su crema di sedano e asparago rosa di Mezzago, Tartare di gamberi rossi di Mazara del Vallo, Ostriche in tempura con maionese al wasabi, Scampi scottati su crema di finocchi e mandorle, Tortelli di coregone fumetto allo zafferano, Ravioli di branzino su crema al sesamo, Salmone in crosta alle erbe fini, Crema di ceci e capesante grigliate, Lavarello alle mandorle, Formaggella della Val Trompia, Granseola al vapore con salsa olandese. • <u>BRUT SATÈN</u>: Astice blu alla catalana, Coda di rospo in salsa di menta e lime, Tartare di ricciola con lemongrass, Rana pescatrice al forno con patate ed erbe fini, Carpaccio di spada affumicato, Lombata di maiale al forno con taccole e patate novelle, couscous di pesce e verdure, Carpaccio di polpo, Tartare di salmone con aneto e pepe rosa, Bocconcini di rana pescatrice con riduzione di arancia e pistacchi, Vellutata di crescione, Tartine di salmone affumicato, Linguine alle vongole e zeste di limone, Insalata di polpo patate olive nere del Garda, Cestini di sfoglia con robiola ed erbe fini, Gambero rosso crudo con tzatziki, Crema calda di aringa affumicata e porri, • <u>BRUT BLANC DE BLANCS</u>: Scampi su crema di ceci, Trancio di merluzzo scottato con verdure croccanti, Seppioline grigliate su crema di piselli, Sformato di carote al salmoriglio. • <u>BRUT BLANC DE NOIR</u>: Vellutata di zucchine e gambero rosso crudo con crumble di pane al sesamo. • <u>BRUT NATURE BLANC DE NOIR</u>: Uovo cotto a bassa temperatura con spuma di parmigiano e tartufo. • <u>BRUT RISERVA</u>: Risotto in crema di gamberi al pepe rosa, Pollo alle mandorle. • <u>EXTRA DRY</u>: Muffin salati al gorgonzola.
Frascati Superiore DOCG	Sogliola alla mugnaia, Paccheri allo scoglio, Patate e funghi porcini, Paccheri con vongole e bottarga, linguine all'astice, Spaghetti cozze e vongole e pomodorini, Tagliatelle al bitto, Pasta con colatura di alici di Cetara, Rotolo di tacchino alle erbe.

→ Lazio	• RISERVA: Oca al forno, Gnocchi al pesto di pistacchi, Fagiolata con le cotiche, Linguine con asparagi e gamberi in salsa di cannellini, Uova il tegamino con asparagi.
Gavi DOCG → Piemonte	• BIANCO: Carpaccio di pesce spada con fin occhietto pepe rosa, Torta di riso alle erbe, Risotto agli scampi, Salmone scottato con erbe aromatiche, Tortino di triglie con olive taggiasche e patate, Verdure ripiene al forno, Tagliolini all'astice, Sarde a beccafico. • RISERVA: Paccheri con vongole e polpa di granchio. • SPUMANTE EXTRA BRUT BLANC DE BLANCS: Finger food di molluschi e crostacei crudi.
Gavi del comune di Gavi DOCG → Piemonte	BIANCO : Gnocchetti alla polpa di granchio, Focaccia al formaggio di Recco, Tartare di tonno, Moscardini affogati (vecchia annata), Torta pasqualina, Risotto alla zucca, Torta salata di bietole, Fritto misto di paranza, Stoccafisso accomodato, Ravioli di pesce al sugo di granchio, Sogliola alla mugnaia, Robiola di Roccaverano, Risotto con gamberi e asparagi, Focaccia al formaggio di Recco.
Gavi del comune di Tassarolo DOCG → Piemonte	Insalata tiepida di polpo e patate.
Greco di Tufo → Campania	Petto d'anatra glassato al miele di agrumi, Gamberoni con zafferano e arancia, Zuppa di ceci patate e rosmarino, Polpette agrodolce di baccalà, Gnocchi con asparagi e salmone selvaggio, Ziti alla genovese di tonno, Sartù di riso, California roll, Cavatelli con vongole veraci e fagioli a formella, Malagliati con crema di zucca e parmigiano, Orata in crosta di mandorle, Fagottini di pasta fillo con zucchine e stracchino, Catalana di crostacei, Capesante gratinate, Polpo con scarole arrosto e lenticchie, Scialatielli con seppie olive e capperi, Tagliolini al limone di Sorrento con gamberi crudi, Petto d'anatra all'arancia in padella.
Lacryma Christi del Vesuvio bianco → Campania	• Moscardini con hummus, Cernia in crosta di patate e salvia. • SUPERIORE: Millefoglie di pesce bandiera.
Loazzolo DOC → Piemonte (PASSITO)	• Crostini di pan brioche con foie gras. Amaretti, crema catalana, torta diplomatica, Pasticceria secca, torta di nocciole, semifreddo al torrone.
Locorotondo DOC → Puglia	Rombo al forno con patate e olive, Orecchiette con cime di rapa e acciughe, Risotto alla pescatora.
Macvin du Jura → Francia (VINO LIQUOROSO)	Fichi secchi, zabaione e budini al caramello, come aperitivo o accompagnando dei formaggi a pasta semidura; da abbinare azzardando anche con frutta come melone o addirittura un sorbetto.
Moscato d'Asti DOCG → Piemonte (FRIZZANTE DOLCE)	BIANCO FRIZZANTE DOLCE : Paste di meliga, Torta di nocciole, Aspic di pesche, Pandoro alla crema, Muffin ai frutti di bosco, bavarese alle pesche, torta paradiso, Selles-sur-Cher, panettone tradizionale, meringata, sfogliatelle, meringhe con crema chantilly, panettone con glassa al limone, pecorino di Carmasciamano, pollo al curry con riduzione di Moscato, bavarese al moscato, torta paradiso, torta millefoglie, crostata ai frutti di bosco.
Offida Pecorino DOCG → Marche	Spaghetti al pesto di pistacchi,
Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero DOCG → Lombardia	• PAS DOSÉ o BRUT NATURE: tortelloni ricotta e spinaci al burro e salvia, Risotto alla Vogherese, Tortino di risotto giallo gratinato e mozzarella, Risotto con rane e verdure glassate, Mondegghili, risotto ai frutti di mare. • BRUT: Carpaccio di bresaola, prosciutto d'oca di Mortara, Carpaccio di salmone, Tortelli di con rigore con fumetto allo zafferano, Guazzetto in bianco di frutti di mare con zeste di

	arancia, Rostin negàa. • <u>BRUT RISERVA</u>: Carpaccio gnocchi di zucca con crema al gorgonzola. • <u>BLANC DE NOIR</u>: tartare di tonno rosso di Carloforte.
Riviera Ligure di Ponente Pigato → Liguria	• Orata al sale, sogliola alla mugnaia, flan di acciughe e patata quarantina, Cappon magro, salmone con salsa di acciughe, branzino in crosta di basilico, ravioli di borragine, verdure ripiene, insalata di gamberi e zucchine trombetta, coniglio alla ligure, lampuga al verde, torta salata di borragine, plateau royal di crostacei e frutti di mare, straccetti di pollo alla curcuma, arselles alla marinara, zuppa di muscoli e crostini all'aglio, testaroli con salsa di noci, polpettone di fagiolini e patate. • <u>SUPERIORE</u>: stoccafisso accomodato.
Romagna Albana DOCG → Romagna	• <u>BIANCO SECCO</u>: Coniglio porchettato e crostini con le sue frattaglie, Branzino al sale dolce di Cervia, gnocchi al ragù d'astice, tagliatelle al ragù bianco di coniglio, paella alla catalana, passatelli al sugo bianco di coniglio, petto di pollo al vino bianco, molluschi e crostacei gratinati, crespelle salmone zucchine, tagliolini ricotta e noci, bocconcini di pollo alle albicocche e miele, catalana di gamberi, soufflé ai funghi con fonduta di parmigiano, lasagne verdi al forno, zucchine ripiene al forno, gnocchetti con gamberi e crema e peperoni, branzino al cartoccio, strozzapreti alla riduzione di albana formaggio di fossa e cipolla caramellata, Galantina di pollo, gamberoni al lardo di colonnata, rombo chiodato all'acqua pazza, tortelli alle erbe burro e salvia, fiori di zucca ripieni, coniglio arrosto, spaghetti alla carbonara, stregchette con pesche e salsiccia alla menta, coniglio con olive nere finocchio, cefalo marinato e sfumato all'albana. • <u>BIANCO DOLCE</u>: torta di crema e pinoli. • <u>PASSITO</u>: gorgonzola naturale, crostata di datteri e fichi, 1000 foglie alla crema, pesca melba, crostata con crema e albicocche, crostini di pan brioche con foie gras, cheesecake alle pesche, tortino alla robiola.
Sicilia Malvasia delle Lipari → Sicilia	Pasticceria secca; dolci alle mandorle, panettone. Dolci tipici siciliani come la cassata, i cannoli. Coppa di crema alle mandorle con salsa di spezie, sfogliata con crema di carote al cardamomo, bignè gigante con crema chantilly ai pistacchi e alla vaniglia, soufflé alla cannella servito con crema alla vaniglia, cioccolato al latte. Se servito freddo è ottimo anche con formaggi erborinati.
Marsala Vergine → Sicilia	Formaggi di capra erborinati, formaggi ad alta stagionatura, ostriche, foie gras, bottarga ma anche carni brasate, crostini con bottarga.
Moscato di Montalcino → Toscana (AROM)	panforte senese e con i dessert in genere.
Offida Passerina DOCG → Marche	Tagliatelle con sugo di granchi.
Offida Pecorino DOCG → Marche	Spaghetti al pesto di pistacchi, Penne con calamari e zucchine, Salmone al forno con panatura di erbe aromatiche, Trancio di salmone alla mediterranea, Baccalà con olive capperi, Trancio di pesce spada alla griglia, Risotto alle seppie, Coniglio alle erbe aromatiche, Tagliatelle ai funghi spugnoli, Tagliatelle al tartufo bianco, Lepre al vino bianco, Frittura di paranza, Rollè di coniglio alle erbe aromatiche, Dentice in crosta di sale, Pollo alla diavola, Biancomangiare di capra e fiori di camomilla, Branzino marinato, Aragosta alla griglia, Crespelle al formaggio.
Ortrugo dei colli piacentini →	Nella versione ferma l'Ortrugo si abbina con i salumi e i piatti tipici del territorio dei Colli Piacentini come: Salame di Varzi ai primi piatti o minestre con verdure, con secondi a base di pesce e verdure, frittate e formaggi non stagionati. Nella versione frizzante e spumante è ottimo con i locali Salumi DOP Piacentini e il Salame di Varzi, gnocchi fritti alla Piacentina.

Ramandolo DOCG → Friuli Venezia-Giulia (PASSITO)	• Torta di noci e fichi secchi, Biscottini di farina gialla mandorle e uvetta, • <u>VENDEMMIA TARDIVA</u>: Biscotti secchi di Verzegnis prosciutto dolce di San Daniele e fichi, con il lardo, il salame di Nimis, con formaggi stagionati e saporiti, la trota affumicata e con i tipici dolci tradizionali come i ramandolini e la Gubana, lo strudel e la frutta secca.
Recioto di Soave DOCG → Veneto (PASSITO)	• Fagottino dolce alla ricotta, Ciambella frita di mele con salsa di albicocche, Formaggio di fossa con mostarda di zucca, Zaeti veneziani, Cannoli di ricotta e canditi, Lingue di gatto con crema al mascarpone. Piccola pasticceria e dolci della tradizione, ma anche con formaggi erborinati accompagnati da confetture e mostarde. Anatra all'arancia, castagnaccio, crostata di rabarbaro, dolci alle noci e al caffè, torta alle mele, cioccolato bianco, Strudel di noci al papavero e cannella, chiacchiere, cenci e dolci fritti. La versione spumantizzata si abbina al meglio con dolci lievitati come il Pandoro di Verona.
Ribolla Gialla IGT → Friuli Venezia-Giulia	Zuppa d'orzo e farro, Risotto agli scampi e zafferano, Fonduta alla valdostana.
Roero Arneis DOCG → Piemonte	• <u>BIANCO</u>: Agghiotta di pesce spada, Paccheri al sugo di gamberi, Pesce spada con uvetta e pinoli, Tortiglioni alla carbonara di mare, Coniglio le erbe, Quaglie in foglie di vite, Ricciola in guazzetto, Capesante gratinate, Gnocchetti con crema di piselli, Baccalà con patate e olive, Coniglio alle olive taggiasche, Gnocchi di ricotta alle ortiche, Tagliatelle al ragù di coniglio, Scampi con zucchine pinoli e foglie di menta. • <u>RISERVA</u>: Soufflé di porcini, Coda di rospo in porchetta, Polentina di grano saraceno con robiola.
Rosazzo DOCG → Friuli Venezia-Giulia	Coniglio arrostito, Scorfano al forno.
Tokaji 6 puttonyos → Ungheria (DOL)	Mousse di arancia, cassata siciliana, crema brulée e dolci secchi. Patè di foie gras e formaggi erborinati (stilton, gorgonzola, roquefort e cabrales).
Trebbiano d'Abruzzo → Abruzzo	• Tacchino alla canzanese, Crostini con mozzarella e alici, Fiadone salato con ricotta, Spaghetti con mazzancolle e pomodorini, Baccalà all'Aquilana, Ravioli di ricotta al burro e salvia, Soffione salato ai formaggi, Ove e pipindun, Trancio di tonno al sesamo, Maltagliati all'uovo con verdure, Anguilla allo spiedo con alloro, Pizz e foje, Ventresca di tonno all'olio d'oliva, Gamberoni in guazzetto, Riccio in guazzetto, pomodori pachino e patate, Anellini all'uovo con verdure e ricotta. • <u>SUPERIORE</u>: Galletto allo spiedo, Filetto di tonno al salmoriglio.
Trento DOC → Trentino	• <u>PAS DOSÉ o BRUT NATURE</u>: risotto alla trentingrana, carpaccio di ricciola, quiche agli asparagi, sarde alla beccafico, seppie alla griglia. • <u>PAS DOSÉ RISERVA o BRUT NATURE RISERVA</u>: chicche di patate speck e casolet, astice alla catalana, strangolapreti al burro e salvia, risotto con salmerino e zafferano. • <u>EXTRA BRUT</u>: medaglioni di aragosta Flambè, grigliata di pesce di lago, torta salata con zucchine porri e vezzena, tagliolini al persico reale. • <u>EXTRA BRUT RISERVA</u>: spätzle la tirolese, tagliolini all'astice, aragosta alla catalana, orata all'acqua pazza, calamari gratinati con granelli di anacardi. • <u>BRUT</u>: Fiocchi di zucca in 10 pura ripieni di casolet, Tagliatelle all'ortica con burro e salvia, Risotto al taleggio con erbe di montagna, rana pescatrice in guazzetto, panettone salato gourmet, fiori di zuccina ripieni di ricotta con burro e menta, verdure in tempura, frittura di paranza agli agrumi, crostino di trota affumicata, carne salata con scaglie di trentingrana, Anguilla sotto cenere, spiedino di capesante alla brace, scampi marinati agli agrumi, Maltagliati ai fiori di zuccina. • <u>BRUT RISERVA</u>: risotto mele e speck, strozzapreti con polpa di granchio al profumo di limone, tartare di salmone al pepe rosa, arista di maiale al forno con composta di mele, Pack eri con ragù di rana pescatrice, lasagnette ai funghi porcini, carbonara di mare, tagliolini con

	gamberi e carciofi, pollo alle mandorle, tortelli di zucca e speck. • <u>BRUT BLANC DE BLANC</u>: spiedini di pesce spada e verdure.
Valdobbiadene D.O.C.G. → Veneto	• <u>SUPERIORE DRY</u>: Tagliata di tonno grigliata al profumo di menta, Crostata di albicocche, gnocchi di zucca con crema di amaretti, astice alla catalana, torta Sbrisolona, crostacei alla griglia, spigola al sale, Ricco Tina di capra con purea di mele, • <u>SUPERIORE EXTRA DRY</u>: Crudité di crostacei con emulsione di arancia e lime, • <u>SUPERIORE BRUT</u>: risotto al radicchio lungo di Treviso, astice in bellavista, gamberi rossi con lime olio evo e pepe, pancake salati agli asparagi verdi, frittata di asparagi. • <u>PROSECCO FRIZZANTE</u>: parmigiana di melanzane. • <u>PROSECCO SUPERIORE BRUT NATURE</u>: Anguilla alla griglia, fiori di zucca ripieni di ricotta e acciuga. • <u>PROSECCO SUPERIORE EXTRA BRUT</u>: filetti di pesce persico al burro e timo, astice in bella vista. • <u>PROSECCO SUPERIORE BRUT</u>: branzino al cartoccio, costolette d'agnello fritte, ravioli alle erbe in salsa aromatica, vellutata di ceci e gambero croccante, uova di seppia con salmone marinato, orata al cartoccio, tortino di broccoli e grano saraceno, carpaccio di riccio la marinata agli agrumi, Granseola in bella vista con verdure, gnocchi di zucca al burro fuso, vellutata di fave e guanciale e briciole di pane fritto, coda di rospo gratinate, tempura di calamari spillo, gallina ubriaca alla padovana, insalata dica pesante e porcini, agnello Panato con senape al miele, filetto di branzino gratinato. • <u>PROSECCO SUPERIORE DRY</u>: crostata farcita con frutta secca, cheesecake ai frutti di bosco, fior di capra alle erbe e pane scuro, fiori di zucca ripieni di ricotta e acciuga, spigola al forno con profumo di alloro, risotto allo zafferano con scampi. • <u>PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY</u>: tortellini di Veggio in brodo, tiella di riso e cozze, rombo al forno ai sapori mediterranei, Maltagliati ai fiori di zucca e gamberetti, cartoccio di pescatrice agli agrumi, capesante profumate al basilico e fiori di zucca in tempura, gamberoni in tempura, sarde a beccafico, crudo di branzino agli agrumi, Quiche con provola e porri, prosciutto e melone, omelette con Carletti, sformato di patate e prosciutto cotto, filetto di salmerino in crosta di nocciole, risotto con gamberi e asparagi.
Verdicchio dei Castelli di Jesi D.O.C. → Marche	• Trota al forno con erbe aromatiche. • <u>RISERVA</u>: Salmone al forno, Totani ripieni alla ligure. • <u>CLASSICO</u>: Carpaccio di spigola agli agrumi, Tartare di tonno sul letto di misticanza, sogliola impanata, Raguse in porchetta, Risotto alla zucca, Linguine al ragù bianco di coniglio, Spigola al sale, Carpaccio di pesce spada marinato agli agrumi. • <u>CLASSICO SUPERIORE</u>: Pesce spada alla mediterranea, Coniglio in porchetta, Gnocchi di zucca burro e salvia, Bocconcini di coniglio ai pistacchi, Caprino stagionato all'anice stellato, Risotto agli scampi, Salmone in crosta di pistacchi, Risotto agli asparagi, Rana pescatrice al forno con polvere di zenzero, Capesante gratinate, Anguilla allo spiedo, Pesce spada gratinato al forno, Cannolicchi gratinati, Petto d'oca all'arancia, Stoccafisso mantecato ai pinoli, Ricciola al forno con patate e porcini, Risotto alle seppie con bottarga di muggine, Cernia al forno con patate olive, Carpaccio di tonno alla melagrana, Sardoncini in scapece, Polpette di baccalà con salsa al basilico, Linguine con baccalà e uvetta, San Pietro al forno, Fusilli alla crudaiola, Ravioli di branzino su crema di scampi, Risotto al formaggio di fossa, Paccheri con pesce spada e granello di mandorle, Lasagne con zucca e provola. • <u>CLASSICO RISERVA</u>: Orata al forno con olive e pomodori pachino, Branzino al sale, Tagliata di tonno su crema di zucca e pistilli di zafferano, Baccalà con salsa verde, Filetto di ombrina in crosta di noci e pistacchi, Branzino al sale, Pesce spada al finocchietto selvatico, Branzino al cartoccio con pomodorini confit, Trancio di pesce spada grigliato, Filetti di rombo in crosta di erbe aromatiche, Tataki di salmone in crosta di sesamo. • <u>SPUMANTE DOSAGGIO ZERO</u>: Spaghettoni con triglie e finocchietto selvatico, Gnocchi al sugo di Granseola. • <u>SPUMANTE BRUT</u>: Mezzi paccheri alla carbonara di mare, Tagliolini alla Granseola, Spaghetti ai frutti di mare, Dentice in crosta di sale. • <u>SPUMANTE EXTRA BRUT</u>: Tartare di ombrina con crema di avocado e mandorle tostate. • <u>PASSITO</u>: Caprino erborinato, Blu del Montefeltro, Bavarese di ricotta e arance, Formaggio di fossa di Sogliano e miele di castagno.

Verdicchio di Matelica DOCG → Marche	• <u>RISERVA</u>: Tagliolini al nero di seppia con salsa di gamberi, Ravioli di branzino al burro, Involtini di dentice all'acqua pazza.
Vermentino di Gallura DOCG → Sardegna	• <u>BIANCO</u>: Culurgiones di patate e menta, Gnocchi al ragù di pesce spada. • <u>SUPERIORE</u>: Insalata tiepida di mare, Zuppa di aragosta e patate, Tartare di tonno rosso lime e menta, orata al sale con erbe aromatiche, tagliolini neri allo scoglio, palamita alla griglia, zuppa di fagioli cane lini e cozze, linguine al sugo di granchi, cavatelli con cozze e fagioli, involtini di pesce spada alla siciliana. • <u>VENDEMMIA TARDIVA</u>: fregola ai frutti di mare con zafferano.
Vernaccia di Oristano DOC → Sardegna	• <u>BIANCO</u>: Crostini di bottarga di muggine e provola dolce. • <u>RISERVA</u>: Tapas di anguilla affumicata, Babà alla vernaccia, amaretti di Oristano. pesci di mare affumicati come il salmone, ma anche la bottarga, le zuppe di pesce speziate e pesce azzurro grigliato. Fois gras, formaggi erborinati, zuppe di pesce speziato. Crostini di bottarga di muggine e provola dolce La versione dolce si abbina alla pasticceria secca soprattutto con le mandorle.
Vernaccia di San Gimignano DOCG → Toscana (SI)	• <u>BIANCO</u>: Risotto allo zafferano insalatina tiepida di mare, Pici al ragù bianco di coniglio, Zuppa di cavolo nero, Tagliatelle ai funghi porcini, Tonnarelli alla carbonara, Gamberi in tempura, Carbonara di mare, Spaghetti con le arselle, Pici cavolo nero guanciaie e pecorino, Spaghetti alle vongole veraci, Ravioli di ricotta al burro e parmigiano, Tartare di ricciola. • <u>RISERVA</u>: Capesante gratinate, Costolette di maiale al barbecue, Polpo lessato con patate e ceci, Coda di rospo in crosta di sale, Cernia al sale, Gamberoni in salsa yuzu, Trancio di salmone scottato e uova di salmone, Spaghetti ventresca e capperi.