


“Anche la nostra cantina, come la cucina, rispecchia il nostro essere ghiotti e curiosi: accanto ad etichette conosciute ci piace sempre cercare e proporre piccoli produttori, vitigni autoctoni anche meno noti, con una attenzione rivolta anche ai produttori di vini “naturali”, senza peraltro dimenticare la nostra realtà, la nostra Isola che produce vini da oltre 2000 anni”

I Vini Biodinamici/Biologici - I Vini Naturali

Abbiamo voluto selezionare una serie di Vini “Naturali”
cercando produttori che:

- Coltivano i vigneti senza utilizzare sostanze chimiche di sintesi (diserbanti, fertilizzanti), rispettando la vite e i suoi cicli naturali.
- Raccolgono le uve a maturazione fisiologica e perfettamente sane.
- Usano mosti ai quali non vengono aggiunti né anidride solforosa né additivi, (l’anidride solforosa, in minime quantità, è usata in qualche caso al momento dell’imbottigliamento).
- Non usano lieviti selezionati e sintetici ma solo quelli presenti in vigna.
- Non correggono nessun parametro chimicamente
- Non chiarificano prima dell’imbottigliamento.
- Nelle pagine seguenti questi Vini sono contraddistinti dalla dicitura **BIO** e  se privi di solfiti aggiunti

La cella di conservazione dei vini & Champagne: a temperatura e umidità controllata, le bottiglie riposano in condizioni ottimali, pronte per esser servite, dopo un breve passaggio in abbattitore



Champagne

Blanc de Blancs

Champagne “Origine +” – La Renaissance (Chardonnay)	78
Champagne “Latitude” Blanc de Blancs - Larmandier Bernier (Chardonnay)	<u>BIO</u> 115
rChardonnay “Vallée du Brunet” Blanc de Chardonnay - Tribaut Schloesser (Chardonnay)	80
Champagne “Blanc de Blancs Grand Cru”- Fresnet-Juillet (Chardonnay)	68
Champagne "Grand Blanc Extra Brut"14 - Philipponat (Chardonnay)	165
Champagne “Expression du Mesnil” Grand Cru Extra Brut - Gonet Sulcova (Chardonnay) Sb.01/23	98
Champagne “Initial” Blanc de Blancs Grand Cru - Jacques Selosse (Chardonnay)	400
Champagne “Substance” Grand Cru Extra Brut - Jacques Selosse (Chardonnay)	580

Blanc de Noir

Champagne “Cuvée Fidèle Blanc de Noirs “- Vouette & Sorbée (Pinot Noir) Sb.10/20	118
Champagne "Les Crayères" V.V. Extra Brut Grand Cru- Egly Ouriet (Pinot Noir) Sb 01/24	560
Champagne “Brut Tradition”- Guy de Forez (Pinot Noir)	<u>BIO</u> 68
Champagne “Purnoir”– Gustave Goussard (Pinot Noir)	<u>BIO</u> 72
Champagne Blanc de Noirs Grand Cru Brut– Barnaut (Pinot Noir)	95
Champagne Brut Nature - Hugues Godmè (Dosaggio zero, Pinot Noir, 50%vini riserva) Sb.10/21	98
Champagne “Le Blanc de Noir” - Hugues Godmè (Dosaggio zero, Pinot Noir)	98
Champagne Extra Brut Blanc de Meunier– David Couvreur (Pinot Meunier) Ass.18/19 - Sb,09/22	68
Champagne “Terre de Meunier Extra Brut” - Dehours & Fils (Meunier 100%) Ass.17/18 – Sb.10/21	97
Champagne “Blanc de Noirs” - Alain Couvreur (Pinot Noir, Meunier) Sb. 11/21	<u>BIO</u> 68
Champagne “L’Or d’Eugene” - Moussé Fils (Pinot Noire, Pinot Meunier) Ass.2003/2019 Sb. 03/22	89
Champagne “Vallée du Brunet” Blanc de noirs - Tribaut Schloesser (Pinot Noire, Pinot Meunier)	80


Gli Assemblage (uvaggio In ordine di percentuale decrescente)

Champagne "L'aphrodisiaque 1er Cru" - David Léclapart (Chardonnay, Pinot Noir) 2017 Sb '22	<u>BIO</u> 400
Champagne "Brut Premier Cru" - Aubry (Chardonnay, Pinot Noir, Meunier)	78
Champagne "Dans un premier temps" - Domaine Dhondt-Grellet	125


(Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier) Sb 23 Champagne "Royale réserve brut" - Philipponat	98
(Chardonnay, Pinot Noir, Meunier) Champagne Les Vignes De Bisseuil 2018- Egly Ouriet	170
(Chardonnay, Pinot Noir, Meunier) Sb 12/23 Champagne "Roche Mere Brut Nature" - Yann Alexandre	82
(Meunier, Chardonnay, Pinot Noir) 2016 Sb.11/21 Champagne "Influence" – Minière Fils	95
(Meunier , Pinot Noir, Chardonnay) 2016/17 Sb. 11/21 Champagne "Millésime 2000" - Collard \ Chardelle	185
(Chardonnay, Menieur, Pinot Noir) Champagne "Fluence" – Frank Pascal	<u>BIO</u> 78
(Chardonnay, Menieur, Pinot Noir) Champagne "Cuvée n°746 Extra Brut" - Jacquesson	125
(Charonnay, Meunier, Pinot Noir) 2017 Sb.01/22 Champagne "Cristal" 2014 - Louis Roederer	390
(Pinot Noir, Chardonnay) Champagne "Sainte Anne"- Chartogne-Taillet	92
(Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier) 2018 Sb.'04/21 Champagne "Terroirs" Premier Cru Extra-Brut – Tribaut Schloesser	80
(Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier) Champagne Brut Nature "Zero" - Tarlant	95
(Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay) 2014Sb. 02/21 Champagne Brut Grand Cru Vintage 2009- Egly Ouriet	350
(Pinot Noir, Chardonnay) Champagne Carte d'Or Brut – Gautherot	68
(Pinot Noir, Pinot Blanc) Champagne Grand Cru Extra Brut 2018 - Egly Ouriet	185
(Pinot Noir, Chardonnay) Sb 12/23 Champagne V.P. Extra Brut Grand Cru 2015 - Egly Ouriet	240
(Pinot Noir, Chardonnay) Sb 12/23 Champagne "Brut Collection 243" - Louis Roederer	110
(Pinot Noir, Chardonnay, Menieur) Champagne "Brut Reserve" - Billecart Salmon	100
(Menieur, Pinot Noir, Chardonnay) Champagne "insolent" – Gaston Chiquet	70
(Menieur, Chardonnay, Pinot Noir) Cremant de Bourgogne "Grande Cuvee Brut" - Veuve Ambal	38
(Chardonnay, Pinot Noir, Aligotè) <u>Magnum</u> Champagne "Premier Cru" - Fressnet \ Juillet	170
(Pinot noir, Chardonnay) Champagne "Brut Tradition" - Guy de Forez	<u>BIO</u> 150
(Pinot Noir) Champagne "Brut Tradition" - Ghislain Payer et Fille	190
(Menieur, Chardonnay, Pinot Noir)	

Le altre bollicine

Franciacorta "Cuvee Prestige" - Ca' del Bosco	52
(Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero) Franciacorta Saten - Ca' del Bosco (Chardonnay, Pinot Bianco)	85
Franciacorta Extra Brut - Ca' del Bosco(Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco)	85

Franciacorta Brut - Le Marchesine(Chardonnay, Pinot bianco e Pinot nero)	40
Franciacorta Brut “Secolo Novo Giovanni Biatta” - Le Marchesine (Chardonnay)	80
Franciacorta Saten - Le Marchesine (Chardonnay)	42
“In Bolla” - Az. Agr. Arrighi, Isola d’Elba Rifermentato in bottiglia (Chardonnay, Incrocio Manzoni)	32
“Isola Imperiale” Spumante Brut - Le Sughere di Montefico, Isola d’Elba (Vermentino)	25
“Opera” Metodo Classico - Le Marchesine (Pinot Bianco, Pinot Nero, Chardonnay)	32
Prosecco docg Brut - Ruggeri (Glera)	22
Spumante Trento Doc Brut “Zell” - Cantina Sociale Trento (Chardonnay 36 mesi)	40
“Zero Infinito”- Pojer e Sandri (Alto Adige) metodo ancestrale, zero solfiti	 <u>BIO</u> 30

Champagne e bollicine rosè

Champagne Rosè Zero Brut Nature - Tarlant (Chardonnay, Pinot Noir, Meunier) 2015 Sb. 09/21	115
Champagne Rosè Grand Cru - Jacques Selosse (Chardonnay, Pinot Nero)	390
Cremant de Bourgogne “Grande Cuvee Rosè” - Veuve Ambal (Pinot Noir, Gamay, Chardonnay)	38
“Cremisi”22 vino rosato biologico frizzante – Pojer e Sandri (Uve Solaris) Trentino	 <u>BIO</u> 30
Franciacorta “Cuvee Prestige Rosè ” - Ca’ del Bosco (Pinot Nero, Chardonnay)	70
Franciacorta Rosè - Le Marchesine (Chardonnay, Pinot Nero)	40
“Opera” – Le Marchesine (Chardonnay, Pinot nero, Pinot Bianco) Franciacorta	38
Spumante “Molinar” ’18 –Pojer e Sandri (Pinot Meunier) Trentino	75
Terres Doreès FRV – Jean Paul Brun (Gamay)Francia	38
Maggiolina Rosato Frizzante – Piano B (Aleatico) Isola d’Elba	28

I vini bianchi “forestieri”

Anjou Blanc “Effusion” – Patrick Baudouin (Chenin Blanc, Loira, Francia)	<u>BIO</u> 63
Blanc Clos du Pavillon 18 - Domaine Dutertre (Chenin Blanc Francia)	<u>BIO</u> 35
Blanc de Bourgogne “Retour des Flandres” - Regnard (Chardonnay)	46
Chablis – Domaine Servin (Chardonnay) Francia	46
Chablis “Mont de Mileu” 1er Cru ‘19 - Simonnet Febvre (Chardonnay Francia)	78
Chardonnay – Moulin de Gassac (Languedoc, Francia)	<u>BIO</u> 30
Coteaux-Champenoise “Les Vignes De Mizy” 18 Dehours & Fils (Chardonnay) Francia	96
“Les Borderies” - Domaine de la Croix Mélier (Chenin Blanc, Loira, Francia)	<u>BIO</u> 57
Muscadet Sevre et Maine - Chateau de l’Oislenier 21 (Loira Francia)	32

Muscadet Sevre Et Maine Sur Lie La Grande Reserve Du Moulin – Domaine Gadais (Melon De Bourgogne, Loira)	32
Pinot Blanc – Pierre Frick Alsazia	
Pouilly Fumé 22 - Moreux Corty (Sauvignon) Francia	45
Pouilly-Fuissé 1er Cru 20 "La Maréchaude" - Domaine Saumaize-Michelin (Chardonnay) Francia	84
Riesling '22 – Pierre Frick Alsazia, Francia	77
Riesling “Les Hospices” – Neumeyer Alsazia, Francia	35
Riesling Trocken '21 - Von Bassermann Jordan (Pfalz, Germania)	35
Riesling Trocken '22 - Weingut Dr. H. Thanisch (Mosella, Germania)	35
Riesling “Loibner Federspiel “18 - Emmerich Knoll - Wachau Austria	55
Riesling “Privat Ried Hochacker ‘17 - Niegler - Kremstal Austria	85
Sancerre “La Moussière” – A. Mellot (Sauvignon) Francia	<u>BIO</u> 74
Sancerre “Elegance” – Jerome Godon (Sauvignon) Francia	40
Vermentinu Corso – Clos Venturi	35
Viognier 21 – La Baume Languedoc-Roussillon Francia	34
Riesling Trocken ALCOL FREE - Dr. Fischer Mosella, Germania	25

Rossi e rosati “fuori Italia”

Alsace Pinot Noir - Louis Scherb & Fils	32
Bandol Rosato – Château De Pibarnon (Mourvèdre, Cinsault, Provenza)	75
Beaujolais - Domaine du Bois de L'Oise (Gamay) Borgogna Francia	30
Bordeaux Rouge - Chateau Deville Francia (Cabernet Sauvignon)	36
Bourgogne Rouge - Roy \ Jacquelin 1er Cru (Pinot Noir) Francia	48
Bourgogne Pinot Noir - Joseph Faiveley(Pinot Noir)Francia	58
Bourgogne Rouge - Domaine Marguerite Carillon(Pinot Noir)Francia	40
Chateau Moulin Caresse Bergerac Rouge 19 (Merlot) Francia	28
“L'Ancien Beaujolais” – Jean Paul Brun (Gamay)Francia)	35
Pinot Noir “Vin de France” – Pierre Ferraud	29
Syrah – Moulin de Gassac (Languedoc, Francia)	30

Valle d’Aosta

Chardonnay – Maison Anselmet	36
“Nix Nivis”- Maison Anselmet (Riesling Renano)	40

Lombardia

“Roe” Alpi Retiche IGT – Retic Soc. Agr, (Nebbiolo)	82
“Panau” Alpi retiche IGT– Retic Soc. Agr, (Nebbiolo, Aff.to Legno)	82

Trentino e Alto Adige i bianchi

“Bianco Faye” – Pojer & Sandri (Chardonnay, Pinot Bianco)	49
Chardonnay “Marna” – Cantina Giralan	30
Gewurztraminer “Kolbenhof ” 21 - J. Hofstätter	48
Gewurztraminer “Kolbenhof 18” - J. Hofstätter	Magnum 90
Kerner – Kofererhof	36

“Palai” - Pojer e Sandri (Muller Thurgau)	26
Pinot Bianco – Ebner	34
Pinot Grigio - Franz Haas	25
“Monogramma” – Pojer e Sandri (Riesling)	39
Sauvignon – Pojer & Sandri	30
Sylvaner - Kofererhof	36
Traminer Aromatico – Pojer & Sandri	30

Trentino e Alto Adige i rossi

Marzemino “Poiema” - Eugenio Rossi	42
Pinot Nero – Pojer e Sandri	30
Trentino Teroldego “Morei” - Foradori	<u>BIO</u> 40

Veneto i bianchi

Prosecco docg Brut - Ruggeri	25
Soave Classico – Pieropan	26

Veneto i rossi

Amarone Valpolicella 16 - Corte Giara, Allegrini (Corvina, Rondinella)	100
Ripasso Valpolicella - Fumanelli (Corvina, Rondinella)	33

Friuli Venezia Giulia i bianchi

Chardonnay – Pierpaolo Pecorari	29
Friulano Collio – Borgo Savaian	28
Friuli Isonzo Friulano (Tocai) “Dolee”- Vie di Romans	45
Friuli Isonzo “Ciampagnis”- Vie di Romans (Chardonnay)	45
Ribolla Gialla – Borgo S. Daniele	35
Jiasik Bianco – Borgo S. Daniele (Malvasia e Riesling)	26
“Vieris” Friuli Isonzo – Vie di Romans (Sauvignon)	45

Piemonte e Liguria i bianchi

Langhe Arneis – Rivetti	27
Moscato secco - Az. Agricola Sette	<u>BIO</u> 26
“Piccolo Derthona” - Canevaro (Timorasso)	25

Piemonte i rossi

Barbaresco ‘21– Francesco Clerico	<u>BIO</u> 78
Barolo “Bricco Rocche” 2011 - Ceretto (Nebbiolo)	180
Barolo Bussia ’19 – Francesco Clerico	<u>BIO</u> 75
Nebbiolo ‘21 – Francesco Clerico	<u>BIO</u> 29

Toscana, i bianchi e Rosati

Paleo Bianco – Le Macchiole (Chardonnay, Sauvignon)	83
Rosato Ceraso - Panizzi (Sangiovese)	<u>BIO</u> 23
Sangiovese Bianco -Poggio al Sole	25
Vermentino Bolgheri "le pinete" - Dario di Vaira	25
Vernaccia S. Gimignano – Panizzi	<u>BIO</u> 25
Vernaccia S. Gimignano Riserva – Panizzi	<u>BIO</u> 44

Toscana, i rossi

Bolgheri Rosso Superiore “Paleo” - Le Macchiole (Cabernet Franc)	165
Bolgheri Rosso Superiore “Sapaio “ - Podere Sapaio (Cabernet Sauvignon, Franc, Merlot, Petit Verdot)	120
Bolgheri Rosso “Varvara” - Castello di Bolgheri (Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Petit Verdot)	42
Bolgheri Rosso “Volpolo” - Podere Sapaio (Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot)	42
Bolgheri Rosso “Volpolo” - Podere Sapaio (Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot)	Magnum 95
Brunello di Montalcino '13 - Il Marroneto (Sangiovese Grosso)	180
Brunello Montalcino '15 - San Polo (Sangiovese Grosso)	<u>BIO</u> 100
Chianti Classico - Fattoria di Bibbiano	20
Chianti Classico “Badia a Passignano” - Marchesi Antinori	62
Colorino Rosso - Podere Pellicciano	42
“Cortigliano” - Cacciagrande (Syrah, Petite Verdot, Sangiovese)	25
“Il Pino di Biserno” - Tenuta di Biserno (Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon)	65
“I Mandorli ‘18” - Az.Agr. I Mandorli (Cabernet Sauvignon)	<u>BIO</u> 26
“I Mandorli ‘18” - Az.Agr. I Mandorli (Sangiovese)	<u>BIO</u> 45
“Mandorli Rosso ‘20” - Az.Agr. I Mandorli (Cab. Sauv, Cab. Franc, Sangiovese)	<u>BIO</u> 30
“Insoglio” - Tenuta Campo di Sasso (Syrah, Cab. Franc, Merlot, Petit Verdot)	38
Morellino di Scansano - 8380 (Sangiovese)	26
Nobile di Montepulciano - Bindella (Sangiovese)	28
Pinot Nero – Panizzi	27
“Solaia” - Marchesi Antinori (Cabernet Sauvignon, Franc, Sangiovese)	330
“Tignanello” - Marchesi Antinori (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)	2009 190
	2011 170
	2018 150
Villa di Capezzana di Carmignano DOCG (Sangiovese, Cabernet Sauvignon)	38

Umbria, Lazio & Marche i bianchi

“Cervaro della Sala”- Castello della Sala '19 (Chardonnay, Grechetto)	80
“Delica” - Marco Colicchio (Malvasia)	<u>BIO</u> 25
Verdicchio dei Castelli di Jesi “Il Bacco” - Az. Agr. Il Coroncino	<u>BIO</u> 25
“Onirocep” Falerio Doc – Pantaleone (Pecorino)	<u>BIO</u> 28

Marche...un rosso

“Paradiso” - Fattoria San Lorenzo (Lacrima di Morro)	BIO 30
--	--------

Campania la Falanghina

Falanghina Campi Flegrei – Agnanum (Raffaele Moccia)	30
--	----

Un rosato dalla Calabria

Cirò Rosato - Fezzigna	23
------------------------	----

Sicilia e Sardegna bianchi

Grillo - Centopassi Sicilia	<u>BIO</u> 35
“Moscato secco 1964” - Mario Bagella - Sardegna	<u>BIO</u> 33
“Tendoni di Trebbiano” - Centopassi - Sicilia	<u>BIO</u> 35
Vernaccia di Oristano - Contini - Sardegna	26

Sicilia e Sardegna rossi

“1 Sorso” - Mario Bagella -Sardegna (Cannonau)	25
“1928” _ Mario Bagella – Sardegna (Cagnulari)	42

I vini delle “piccole isole”

Dorona “Criterio” – Ca’ Savio Macerato,Rifermentato, Laguna di Venezia	30
"Senti Oh!" - Fontuccia (Ansonica), Isola del Giglio	40
"Palmazio" - La Piana (Vermentino), Isola di Capraia	26
"Zurletto" Rosso - La Piana (Ciliegiolo), Isola di Capraia	30
Biancolella “Kalimera” – Cenatiempo Ischia	45
"Racina di Mare" – Terre Del Favonio (Catarratto). Favignana	36
"Racina di Vento" - Terre Del Favonio (Grillo, Catarratto), Favignana	36
Salina Bianco - Caravaglio (Malvasia), Salina	27

I Vini dell'Isola d'Elba

I Bianchi

Elba Bianco "Vigna Tea" - Az. Agr. Sapereta (Procanico, Vermentino, Chardonnay)	BIO 24
Elba Bianco "Dressel" - La Faccenda (Procanico, Vermentino, Malvasia)	22
Elba Bianco "Ilagiu" - Az. Agr. Arrighi (Procanico, Ansonica, Biancone)	22
Elba Bianco - Az. Agricola Valle di Lazzaro	26
Ansonica "Valerius" - Az. Agr. Arrighi	42
<i>Macerazione e affinamento in anfora di terracotta</i>	
Ansonica "Blumo" - La Faccenda	24
Ansonica - Az. Agr Sapereta	24
Ansonica - Az. Agricola Valle di Lazzaro	32
"Arembapampane" Vermentino - Az. Agr. Arrighi	22
Vermentino - Az. Agricola Valle di Lazzaro	26
Vermentino - Az. Agricola Sapereta	BIO 25
Vermentino "Lukumone" - La Faccenda	24
Chardonnay - Az. Agr: Valle di Lazzaro	43
"V.I.P. " - Az Agricola Arrighi (Viognier)	43
"Isola Imperiale" Spumante Brut - Le Sughere di Montefico (Vermentino Spumante)	25
"In Bolla" Vino Frizzante - Az. Agr. Arrighi, Isola d'Elba (Chardonnay, Incrocio Manzoni)	32

I Rosati

Dragut - Az. Agr. La Faccenda (Sangiovese, Syrah, Aleatico)	23
"Isola in Rosa" - Az. Agr. Arrighi (Syrah)	22
Margotta - Vino Rosato - Piano B (Aleatico)	24
Rosato - Valle di Lazzaro (Sangiovese, Aleatico)	27
Vigna Tea Rosato - Az. Agr. Sapereta (Sangiovese, Aleatico)	24
Maggiolina Rosato Frizzante - Piano B (Aleatico)	28

I Rossi

Elba Rosso "Centopercento" - Az. Agricola Arrighi (Sangiovese)	22
Elba Rosso "Vigna Tea" - Sapereta (Sangiovese, Syrah)	BIO 24
Elba Rosso "Efebo" - La Faccenda (Sangiovese, Merlot, Syrah, Cabernet)	24
Elba Rosso Riserva "Giasone" - La Faccenda (Sangiovese, Cabernet Sauvignon)	40
Sangiovese - Az. Agricola Valle di Lazzaro	32
"Tre Esse" - Az. Agricola Arrighi (Sangiovese, Sagrantino, Syrah)	45

Le Birre

La Birra Artigianale dell'Elba

Birra Menabrea 33 cl.	6
Birra Asahi 33 cl.	6
"MaestrAle" la birra dell'Elba cl.33	7
Stile: Golden Ale Alc. 5,2% Vol. Colore: 4 EBC Amaro: 30 IBU Temp.Servizio: 6/8 °C La MaestrAle è una birra ad alta fermentazione dal corpo leggero con un finale secco e pulito.	

Al naso, un delicato caramello accompagna le note erbacee, resinose e agrumate dei luppoli impiegati.

Questa è una birra molto fresca, semplice da bere e ricca di gusto.

Le Proposte al Calice

Vini dell'Isola d'Elba:

Calice (ca 12 cl.)

5/7 (secondo la tipologia e produttore)

I prezzi indicati si riferiscono alle tipologie: Elba Bianco\Rosso, Vermentino, Ansonica, gli altri vini saranno serviti con prezzi proporzionati al costo della bottiglia.

Giornalmente trovate anche proposte di altri vini.....basta chiedere

E...SEGUENDO UN'INIZIATIVA DELL' AIS: "PORTAMI VIA!"

Se non avete terminato la vostra bottiglia di vino e desiderate finirla comodamente a casa, possiamo ritapparla e consegnarvela dentro un astuccio