

Ristorante Isolino

I Vini



*“Nel Vino c'è la saggezza
Nella Birra c'è la forza
Nell'acqua ci sono i batteri”*

I 10 Comandamenti

- 1) Non lo Sprecare
- 2) Non è ubriachezza ma ispirazione
- 3) Onora il Vino
- 4) Bevilo quando è il momento e poi fatti l'aceto
- 5) Ama e rispetta il tuo bicchiere di Vino
- 6) Annusa sempre il vino prima di berlo, anche se non capisci il perché
- 7) Goditi ogni sorso di vino come se fosse l'ultimo
- 8) Non mischiare il tuo vino con qualsiasi altra bevanda
- 9) Paga sempre il giusto per un buon vino
- 10) E soprattutto non bere mai il Tavernello



Vini Rossi

Piemonte

<i>Barbera Vivace Carlot</i>	'16	<i>Az. Natta</i>	17,00
<i>Barbera d'Asti Le Rose</i>	'18	<i>Az. Natta</i>	18,00
<i>Barbera d'Asti Le Orme 0,375l.</i>	'16	<i>Az. Michele Chiarlo</i>	10,00
<i>La Court Nizza Docg. Riserva</i>	'16	<i>Az. Michele Chiarlo</i>	55,00
<i>Barbera d'Alba Morosa</i>	'17	<i>Az. Pier</i>	18,00
<i>Barbera d'Alba Sorana</i>	'19	<i>Batasiolo</i>	18,00
<i>Barbera d'Alba "Mara"</i>	'19	<i>Dante Rivetti</i>	18,00
<i>Barbera d'Alba</i>	'17	<i>Cascina Rabaglio</i>	20,00
<i>Barbera d'Alba Dina 0,375l.</i>	'18	<i>Az. Negro</i>	10,00
<i>Dolcetto d'Alba</i>	'19	<i>Cascina Rabaglio</i>	18,00
<i>Dolcetto d'Alba Le Coste 0,375l.</i>	'18	<i>Az. Michele Chiarlo</i>	10,00
<i>Rouckè</i>	'18	<i>Az. Natta</i>	19,00
<i>Albarossa</i>	'16	<i>Az. Michele Chiarlo</i>	20,00
<i>Roero Docg. Rosso "brich d'America"</i>	'15	<i>AZ. Marsaglia</i>	20,00
<i>Langhe Rosso</i>	'15	<i>AZ. Marsaglia</i>	20,00
<i>Freisa</i>	'15	<i>Az. Natta</i>	17,00
<i>Grignolino</i>	'18	<i>Az. Natta</i>	17,00
<i>Nebbiolo d'Alba</i>	'18	<i>Cascina Rabaglio</i>	26,00
<i>Nebbiolo Langhe</i>	'18	<i>Cascina Rabaglio</i>	22,00
<i>Nebbiolo Langhe</i>	'18	<i>Az. Pier</i>	22,00
<i>Barbaresco Docg. La Fenice</i>	'17	<i>Az. Pier</i>	60,00
<i>Barolo Docg. 0,375l.</i>	'14	<i>Az. Michele Chiarlo</i>	32,00

Veneto

<i>Valpolicella Classico Sup.</i>	'17	<i>Cat. Zardini</i>	25,00
<i>Ripasso dell'Amarone</i>	'17	<i>Campagnola</i>	25,00
<i>Amarone Docg. Classico</i>	'15	<i>Campagnola</i>	50,00
<i>Amarone Docg. Classico 0,375l.</i>	'15	<i>Campagnola</i>	26,00
<i>Valpolicella doc. "Terra" Sup.</i>	'15	<i>Az. Agr. Canoso</i>	25,00
<i>Rosso Veronese "Segno" <small>(95%cabernetsovgignon,5%croatina)</small></i>	'18	<i>Az. Agr. Canoso</i>	40,00
<i>Amarone Docg. "Corpo"</i>	'12	<i>Az. Agr. Canoso</i>	50,00

Trentino Alto Adige

<i>Lago di Caldaro Rosso</i>	'17	<i>Kettmeir</i>	18,00
<i>Lagrein Rosso Doc.</i>	'17	<i>Kettmeir</i>	19,00

Toscana

<i>Chianti Classico Docg.</i>	'18	<i>Lamole di Lamole</i>	26,00
<i>Chianti Classico Docg. Chianti Classico Docg.</i>	'18	<i>Lamole di Lamole</i>	15,00

Sicilia

<i>Nero D'Avola Terre di Conventazzo Igp.</i>	'15	<i>Sallemi</i>	20,00
---	-----	----------------	-------

Vini Bianchi

Piemonte

<i>Langhe Arneis Bricco d'oro</i>	'20 Dante Rivetti	18.00
<i>Langhe Arneis</i>	'18 Cascina Rabaglio	18.00
<i>Langhe Arneis Moroso</i>	'19 Az. Pier	18.00
<i>Roero Arneis Le Madri 0,375l.</i>	'18 Az. Michele Chiarlo	10,00
<i>Chardonnay La Gambina</i>	'18 Az. Natta	18.00
<i>Riesling</i>	'19 Az. Pier	18.00

Veneto

<i>Soave classico "Fonte"</i>	'19 Az. Agricola Canoso	18,00
<i>Soave classico "Fonte" 0,375l.</i>	'17 Az. Agricola Canoso	10,00
<i>Spumante brut "Mossa" metodo charmat uva 100%Garganega</i>	'20 Az. Agricola Canoso	20,00

Friuli Venezia Giulia

<i>Chardonnay</i>	'18 Kante	38,00
<i>Malvasia</i>	'18 Kante	38,00
<i>Sovignon</i>	'18 Kante	38,00
<i>Sovignon Blanc Picol</i>	'19 Lis Neris	40,00

Trentino Alto Adige

<i>Gewürztraminer</i>	'20 BOEM	25,00
<i>Gewürztraminer</i>	'19 Kettmeir	25,00
<i>Sauvignon Alto Adige</i>	'19 Kettmeir	25,00
<i>Müller Thurgau</i>	'20 Kettmeir	24,00
<i>Chardonnay 0,375l.</i>	'19 Santa Margherita	10,00
<i>Pinot Grigio</i>	'17 Santa Margherita	22,00
<i>Pinot Grigio 0,375l.</i>	'17 Santa Margherita	10,00

Vini Rosè

<i>Langhe Rosato uve nebbiolo "Piemonte</i>	<i>'20 Az. Pier</i>	<i>18,00</i>
<i>StilRosé Chiaretto "Riviera del garda</i>	<i>'20 Santa Margherita</i>	<i>18,00</i>
<i>Rosè Maremma "Toscana</i>	<i>'20 Santa Margherita</i>	<i>18,00</i>
<i>Bardolino Chiaretto Rosè 0,375l.</i>	<i>'18 Campagnola</i>	<i>10,00</i>

Vini Spumanti

<i>Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry</i>	<i>'17 Bortolotti</i>	<i>20,00</i>
<i>Pinot Coupage brut</i>	<i>'12 Bortolotti</i>	<i>32,00</i>
<i>Cartizze</i>	<i>'18 Bortolotti</i>	<i>32,00</i>
<i>Lagrain brut Rosé</i>	<i>'18 Bortolotti</i>	<i>20,00</i>

Bicchiere di vino selezionato da noi nella nostra Cantina

<i>Bianco</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Rosso</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Rosé</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Prosecco</i>	<i>€ 4,50</i>
	<i>€ 4,50</i>
<i>Birra Kùhbacher Chiara</i>	<i>0,5l € 6,00</i>

PICCOLA CARTA DISTILLATI

Glenfiddich single malt Scoch whiskey 12 years 40%	€ 10,00
Connemara Peaed single malt Irish whiskey 40%	€ 8,00
Bowmore single malt Scoch whiskey 12 years	€ 10,00
Oban single malt Scoch whiskey 14 years	€ 8,00
Laphroaig Select single malt 40%	€ 8,00
Talisker single malt 10 years 45%	€ 10,00
Dewar's true scotch 12 years 40%	€ 10,00
Jack Daniel's sour mash Jennessee old No.7 40%	€ 8,00
Jack Daniel's sour mash Jennessee RYE whiskey 45%	€ 10,00
Jack Daniel's Honey Jennessee 35%	€ 8,00
Jack Daniel's Gentleman Jeck Tennessee whiskey 40%	€ 10,00
Jack Daniel's Single Barrel Lynhburg 45%	€ 10,00
Jack Daniel's Cinnamon Spice FIRE 35%	€ 10,00
Lepanto Brandy	€ 8,00
Cardenal Mendoza	€ 8,00
Barcelò Imperial Rum Domenicano	€ 10,00
Barcelò Imperial Onyx Rum Domenicano	€ 12,00
Rum 1888 Repubblica Domenicana Brugal gran riserva	€ 10,00
Guatemala Rum Zacapa gran riserva	€ 12,00
Venezuela Rum Diplomatico riserva	€ 10,00
Filippine Rum Don Papa 7 anni	€ 10,00
Er.Dorado Rum Guyana 12 anni	€ 10,00
Grappa del Castello Banfi Montalcino 45%	€ 6,00
Grappa di Moscato Alexander 38%	€ 4,00
Grappa di Bracchetto invecchiata	€ 8,00
Grappa Storica Nera Domenis 50%	€ 8,00
Grappa Secolo Domenis 60%	€ 8,00
Grappa riserva Amarone Barrique 43%	€ 10,00
Grappa riserva Amarone	€ 8,00
Spriz	€ 6,00
Gin Tonic- kinley tonic al limone	€ 8,00
Bourbon ginger ale	€ 8,00