



COSA BEVIAMO?

***SEI NEL MOOD VINO, BIRRA O
COCKTAIL?***

LA NOSTRA CANTINA

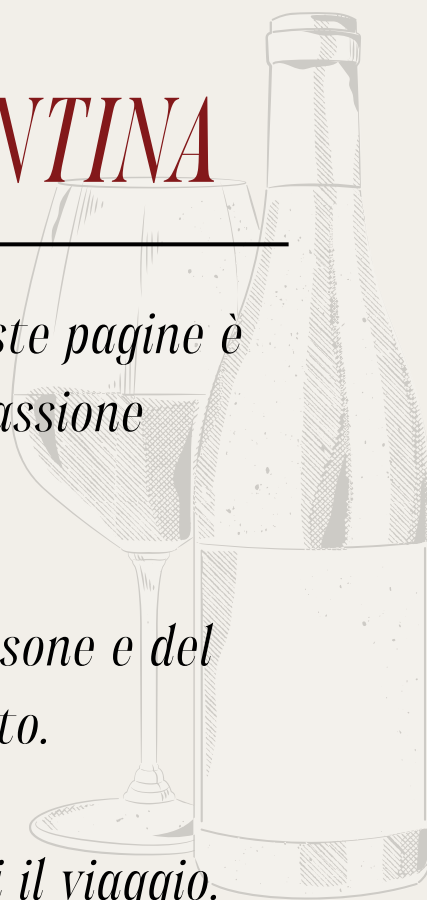


Ogni bottiglia che trovi in queste pagine è stata scelta con cura e passione



*Non è solo vino:
è il racconto di territori, persone e del
tempo che scorre lento.*

Scegli la tua bottiglia e goditi il viaggio.



VINI AL CALICE



*Una selezione che cambia frequentemente
per offrirvi sempre nuovi abbinamenti,
chiedi al personale di sala quale vino troverai oggi.*



LOMBARDIA

VINI DALLA GRANDE FRESCHEZZA MA CHE NON RINUNCIANO AL CARATTERE E ALL'AUTENTICITA'

	<i>Rosso della Valtellina</i>	<i>(Nino Negri)</i>	25.00
	<i>Sassella</i>	<i>(Nino Negri)</i>	33.00
	<i>Groppello di Moniga DOC</i>	<i>(Monte cicogna)</i>	23.00
	<i>Bonarda dell'Oltrepò</i>	<i>(Losito e Guarini)</i>	17.00
	<i>Sforzato della Valtellina</i>		80.00
	<i>Lugana</i>	<i>(Monte cicogna)</i>	24.00
<i>DA PROVARE: un vino dai mille volti, ricco di sfumature aromatiche</i>			
	<i>Chiaretto di Moniga</i>	<i>(Monte cicogna)</i>	23.00

PIEMONTE

VINI CHE RACCONTANO GRANDE ELEGANZA, STRUTTURA E INTENSITA'

	<i>Dolcetto d'Alba</i>	<i>(Tenuta la crosa)</i>	21.00
	<i>Langhe Nebbiolo</i>	<i>(Dezzani)</i>	25.00
<i>DA PROVARE: il vino che racconta meglio il territorio e la tradizione</i>			
	<i>Monferrato Rosso</i>	<i>(Tenuta Montemagno)</i>	26.00
	<i>Ruchè di Castagnole</i>	<i>(Tenuta Montemagno)</i>	33.00
	<i>Grignolino D'Asti</i>	<i>(Tenuta Montemagno)</i>	25.00
	<i>Gattinara</i>	<i>(Anzivino)</i>	54.00
	<i>Barbaresco</i>		62.00
	<i>Barolo</i>		71.00
	<i>Roero Arneis</i>	<i>(Tenuta la crosa)</i>	22.00
	<i>Monferrato Bianco</i>	<i>(Tenuta Montemagno)</i>	27.00

VENETO

TRADIZIONE E TECNICA SI INCONTRANO IN VINI AROMATICI E SENZA TEMPO

	Valpolicella Classico	(Cantine Spada)	23.00
	Valpolicella Superiore	(Cantine Spada)	30.00
	Valpolicella Superiore Ripasso	(Villa Fura)	29.00
	El Cencio ROSSO VERONA	(Cantine Spada)	43.00
DA PROVARE: Potente, elegante, indimenticabile			
	Amarone della Valpolicella	(Terredirai)	77.00
	Pinot Grigio	(Terredirai)	18.00
	Chardonnay		18.00

FRIULI VENEZIA GIULIA

FRESCHEZZA, MINERALITA' E PROFUMI CHE NASCONO TRA MARE E MONTAGNA

	Schioppettino	(Bortolusso)	25.00
DA PROVARE: Intenso, pieno e sorprendente			
	Refosco del Peduncolo Rosso	(Bortolusso)	22.00
	Franconia	(Bortolusso)	19.00
	Cabernet Sauvignon	(Bortolusso)	23.00
	Traminer Aromatico	(Bortolusso)	25.00
	Ribolla Gialla	(Bortolusso)	25.00

TRENTINO ALTO ADIGE

L'ALTITUDINE REGALA VINI ELEGANTI, PULITI E DI GRANDE PERSONALITA'

	Lagrein	(Conti D'arco)	23.00
DA PROVARE: vitalità e spezie lo rendono soddisfacente e complesso			
	Teroldego	(Conti D'arco)	22.00
	Pinot Nero	(Lavis)	25.00
	Gewurztraminer	(Cantine d'isera)	30.00

TOSCANA

STORIA, PASSIONE E IDENTITA'. I GRANDI ROSSI DALLA STRAORDINARIA LONGEVITA'

	Chianti Classico	(Melini)	23.00
	Chianti Superiore	(Melini)	26.00
<i>DA PROVARE: Se vuoi capire la toscana inizia da qui</i>			
	Sangiovese	(Vignaioli del morellino)	20.00
	Morellino di Scansano	(Erik Banti)	25.00
	Rosso di Montalcino	(Frescobaldi)	34.00
	Nobile Di Montepulciano	(Melini)	26.00
	Bolgheri Moreccio	(Moreccio)	47.00
	Chianti Gran Selezione	(Ricasoli)	93.00
	Tignanello	(Antinori)	170.00
	Brunello Di Montalcino		95.00
	Sassicaia Bolgheri	(Tenuta San guido)	400.00

UMBRIA & ABRUZZO

VINI GENEROSI, SCHIETTI E SINCERI, L'ANIMA DELL'ITALIA CENTRALE

	Anima Umbra	(Arnaldo Caprai)	22.00
	Rosso Bastardo	(Cesarini Sartori)	28.00
	Montefalco Rosso	(Cesarini Sartori)	28.00
	Tamante Rosso	(Bigi)	19.00
<i>DA PROVARE: Ideale come vino a tutto pasto per le serate più rilassate</i>			
	Montepulciano D'Abruzzo	(Citra)	20.00
	Pecorino	(Citra)	20.00
	Passerina	(Citra)	23.00

PUGLIA

SOLE E CALORE! VINI CORPOSI E AVVOLGENTI CHE LASCIANO IL SEGNO

	Coribante (Syrah/Malvasia)	(Castello Monaci)	25.00
	<i>DA PROVARE: Il vino simbolo di Bodeguero!</i>		
	<i>Pieno, avvolgente ed irresistibile</i>		
	Primitivo	(Castello Monaci)	24.00
	Primitivo di Manduria	(Castello Monaci)	26.00
	Negroamaro	(Castello Monaci)	22.00
	Susumaniello	(Castello Monaci)	24.00
	Heos	(Castello Monaci)	23.00

BASILICATA

L'ARMONIA, LA PROFONDITA' E L'EQUILIBRIO RACCHIUSI DENTRO OGNI BOTTIGLIA

	Aglianico del vulture	(Re Manfredi)	29.00
	Bianca degli svevi	(Re Manfredi)	29.00
	<i>DA PROVARE: Un tesoro nascosto, una chicca da non lasciarsi scappare</i>		
	Flordelis	(Re Manfredi)	29.00

SICILIA

IL SOLE, IL VENTO, IL MARE! UNA TERRA SELVAGGIA E AUTENTICA, PROPRIO COME I LORO VINI

	Nadir (Syrah)	(Tenuta Rapitalà)	30.00
	<i>DA PROVARE: Raro, prezioso, elegante, armonico. Ha tutto quello che serve</i>		
	Nuhar (Pinot nero/Nero d'avola)	(Tenuta Rapitalà)	30.00
	Salina Rosso	(Colosi)	26.00
	Nerello Mascalese	(Colosi)	21.00
	Nero d'avola	(Colosi)	21.00
	Mar è (Inzolia — Catarratto)	(Colosi)	21.00

BOLLICINE

PER BRINDARE NEL MODO GIUSTO

	Millesimato Extra Dry	(Corte dei rovi)	20.00
	Prosecco Rosè	(Terredirai)	22.00
	Prosecco Valdobbiadene Brut Superiore	(Santi)	24.00
	Franciacorta Brut	(Monogram)	40.00
	Franciacorta Rosè	(Monogram)	45.00
	Franciacorta Satèn	(Monogram)	50.00
	Malvasia di Casorzo (Rosè-Dolce)	(Tenuta Montemagno)	35.00

BIRRE

Engel Bionda alla spina

Piccola: 3.50 – Grande: 6.00

Engel Rossa in bottiglia 0.50cl

6.50

DRINK

APEROL SPRITZ (Aperol, Prosecco, Soda)	7.00
CAMPARI SPRITZ (Campari, Prosecco, Soda)	7.00
HUGO SPRITZ (Fiore di sambuco, Prosecco, Soda)	7.00
SELECT SPRITZ (Select, Prosecco, Soda)	7.00
TOM COLLINS (Gin, Succo di Limone, Sciroppo di zucchero, Soda)	7.00
AMERICANO (Campari, Vermouth carpano, Soda)	7.00
SBAGLIATO (Campari, Vermouth carpano, Prosecco)	7.00
NEGRONI (Campari, Vermouth carpano, Gin)	7.00
FIERO TONIC (Martini Fiero, Acqua tonica)	7.00
PALOMA (Tequila, Acqua tonica al pompelmo)	7.00
MOSCOW MULE (Vodka, Ginger beer, Succo di lime)	7.00
LONDON MULE (Gin, Ginger berr, Succo di Lime)	7.00
MOJITO (Rum , Zucchero bianco, Menta, Lime, Soda)	8.00
CUBA LIBRE (Rum, Coca cola)	7.00
LONG ISLAND ICE TEA (Vodka, Gin, Rum, Tequila, Cointreau, Sweet&sour, Coca cola)	8.00
MARGARITA (Tequila, Triple sec, Lime)	7.00
DRINK ANALCOLICI (dolce o secco)	7.00

BODEGUERO

CANTINA CON CUCINA

RIMANI AGGIORNATO
WWW.BODEGUERO.IT