

# *Carta dei Vini*



**Selezione vini e distillati  
a cura di Carla Bocchio**

# Vini al Bicchiere

	annata	bicchiere
Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry (Glera) F.lli BORTOLIN		€ 3,50
Franciacorta Brut Prima Cuvée (Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco) MONTEROSSA		€ 5,00
Franciacorta Brut (Pinot Nero, Chardonnay) FERGHETTINA		€ 5,00
Franciacorta Brut (Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco) UBERTI		€ 5,00
Rosé Brut Bokè (Chardonnay, Pinot Nero) VILLA FRANCIACORTA	2014/2015	€ 5,00
Franciacorta Satèn Sansevé (Chardonnay, Pinot Bianco) MONTEROSSA		€ 5,50
Franciacorta Dozage Zéro (Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco) CA' DEL BOSCO	2016	€ 9,00
Champagne Brut 1er cru (Chardonnay, Pinot Nero) GUY LARMANDIER		€ 9,00
Lugana Monte Lupo (Turbiano) COBUE	2020	€ 3,50
Vermentino di Sardegna Billia (Vermentino) CHERCHI	2019	€ 3,50
Gewürztraminer Selida (Gewürztraminer) TRAMIN	2020	€ 4,00
Verdicchio Castelli di Jesi CL. Sup (Verdicchio) BUCCI	2018	€ 4,50
Chablis (Chardonnay) JP & BENOIT DROIN	2019	€ 5,00
Grüner Veltliner (Grüner Veltliner) PRAGER	2017	€ 5,50
Riesling Federspiel Steinriegl (Riesling) PRAGER	2018	€ 5,50
Sancerre (100% Sauvignon Blanc) ANDRE' VATAN	2017	€ 4,50
Montepulciano d'Abruzzo Sunnae (Montepulciano) COL DEL MONDO	2018	€ 3,00

# *Vini a Bicchiere Dolci*

	<b>annata</b>	<b>bicchiere</b>
Passito di Pantelleria Liquoroso Zighidì (Zibibbo) FLORIO	2018	€ 5,00
Moscato d'Asti (Moscato Bianco) SARACCO	2017	€ 5,00
Barsac-Sauternes (Semillon, Sauvignon, Muscadelle) CHATEAU FARLURET	2015	€ 6,00

# Prosecco

annata bottiglia

Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry (Glera)  
Elli BORTOLIN € 16,00

# Franciacorta

Brut (Chardonnay) FACCHETTI		€ 18,00
Brut (Chardonnay) CA' DEI COLLI		€ 21,00
Brut Prima Cuvée (Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco) MONTEROSSA		€ 28,00
Brut (Chardonnay, Pinot Nero) FERGHETTINA		€ 28,00
Brut Blanc de Blancs P.R. (Chardonnay) MONTEROSSA		€ 29,00
Brut (Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco) UBERTI		€ 31,00
Brut Blanc de Blancs (Chardonnay) CAVALLERI		€ 35,00
Brut Prestige (Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco) CA' DEL BOSCO		€ 40,00
Brut Cabochon Fuoriserie N° 022 (Chardonnay, Pinot Nero) MONTEROSSA		€ 60,00
Brut Teatro alla Scala (Chardonnay, Pinot Nero) BELLAVISTA	2015	€ 60,00
Extra Brut (Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco) FACCOLI		€ 31,00
Dozage Zéro (Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco) CA' DEL BOSCO	2016	€ 55,00
Satèn Armonia (Chardonnay) LE CANTORIE		€ 31,00
Satèn Sansevé (Chardonnay, Pinot Bianco) MONTEROSSA		€ 32,00
Satèn Magnificentia (Chardonnay) UBERTI		€ 43,00
Rosé Brut (Chardonnay, Pinot Nero) FACCHETTI		€ 18,00
Rosé Brut Bokè (Chardonnay, Pinot Nero) VILLA FRANCIACORTA	2014/2015	€ 30,00
Rosé Brut (Pinot Nero) FERGHETTINA	2014/2015	€ 41,00

# Trento

Brut Perlé (Chardonnay) FERRARI	2015	€ 32,00
Giulio Ferrari Riserva (Chardonnay) FERRARI	Sbocc. 2019	€ 140,00
Perlé Rosé Brut Perlé (Pinot Nero, Chardonnay) FERRARI	2012/2014	€ 60,00

# Champagnes

annata bottiglia

Brut Tradition (50% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier) VOIRIN DESMOULINS		€ 31,00
Brut Cuvée Reserve (60% Chardonnay, 40% Pinot Noir) BOUTILLET VIGNON		€ 41,00
Brut Ier cru (95% Chardonnay, 5% Pinot Noir) G. LARMANDIER		€ 43,00
Brut Grand Cru (80% Pinot Noir, 20% Chardonnay) BERNARD BREMONT		€ 44,00
Brut Blanc de Blancs (100% Chardonnay) Cramant Grand Cru G. LARMANDIER		€ 50,00
Brut Reserve (33% Pinot Noir, 34% Pinot Meunier, 33% Chardonnay) POL ROGER		€ 54,00
Brut Réserve (40% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier) BILLECART SALMON		€ 56,00
Spécial Cuvée (60% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 15% Meunier) BOLLINGER		€ 69,00
Brut Blanc de Blancs (100% Chardonnay) RUINART		€ 85,00
Dom Perignon Vintage (Chardonnay, Pinot Noir) MOET & CHANDON	2010	€ 200,00
Dom Ruinart Brut Blanc de Blancs (100% Chardonnay) RUINART	2002/2007	€ 210,00
Krug Grande Cuvée (Chardonnay, Pinot Noir) KRUG		€ 210,00
Cristal (60% Pinot Noir, 40% Chardonnay) LOUIS ROEDERER	2012	€ 260,00
Rosé Brut (90% Chardonnay, 10% Pinot Noir) G. LARMANDIER		€ 48,00
Rosé Brut (55% Pinot Noir, 45% Chardonnay) RUINART		€ 85,00
Rosé Brut (40% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier) BILLECART SALMON		€ 93,00

# Spumanti Magnum

	<b>annata</b>	<b>bottiglia</b>
Prosecco di Valdobbiadene (Glera) F.lli BORTOLIN		€ 36,00
Franciacorta Brut (Chardonnay) FACCHETTI		€ 37,00
Franciacorta Rosé (Pinot Nero, Chardonnay) FACCHETTI		€ 37,00
Champagne Brut Tradition (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier) VOIRIN DESMOULINS		€ 63,00
Franciacorta Brut Blanc de Blancs (Chardonnay) CAVALLERI		€ 70,00
Franciacorta Dosage Zéro (Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero) CA' DEL BOSCO	2014	€ 120,00
Champagne Brut Blanc de Blancs (Chardonnay) Cramant Grand Cru G. LARMANDIER		€ 120,00
Champagne Brut Spécial Cuvée (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier) BOLLINGER		€ 165,00

# Mezze Bottiglie

Lugana (ml 500) (Turbiana) PERLA DEL GARDA	2020	€ 13,00
Soave Classico (ml 375) Vino Biologico (Garganega, Treb. di Soave) PIEROPAN	2018/2019/2020	€ 12,00
Franciacorta Brut (ml 375) (Chardonnay, Pinot Nero) FERGHETTINA		€ 19,00
Franciacorta Brut Prestige (ml 375) (Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero) CA' DEL BOSCO		€ 20,00
Franciacorta Cuvée Brut Alma (ml 375) (Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero) BELLAVISTA		€ 27,00
Champagne Blanc de Blancs (ml 375) (Chardonnay) Cramant Grand Cru G. LARMANDIER		€ 30,00

# Vini Bianchi Italiani

	annata	bottiglia
<b>Lombardia</b>		
Curtefranca (Chardonnay) FACCHETTI	2018	€ 14,00
Lugana Monte Lupo (Turbiana) COBUE	2020	€ 15,00
Lugana Vino Biologico (Turbiana) MARANGONA	2018	€ 16,00
Lugana I Frati (Turbiana) CA' DEI FRATI	2020	€ 18,00
Lugana (Turbiana) PERLA DEL GARDA	2020	€ 19,00
Lugana Brolettino (Turbiana) CA' DEI FRATI	2020	€ 26,00
<b>Trentino</b>		
Müller Thurgau (Müller Thurgau) ZANOTELLI	2019	€ 16,00
Sauvignon Vino Biologico (Sauvignon) MASO FURLI	2018	€ 25,00
<b>Alto Adige</b>		
Pinot Bianco Weisshaus (Pinot Bianco) COLTERENZIO	2017	€ 19,00
Gewürztraminer Selida (Gewürztraminer) TRAMIN	2020	€ 22,00
Chardonnay Hausmanhof (Chardonnay) HADERBURG	2018/2019	€ 20,00
Sauvignon Oyèll (Sauvignon) LAIMBURG	2018	€ 24,00
Sauvignon Voglar (Sauvignon) PETER DIPOLI	2017	€ 25,00
Gewürztraminer Brenntal (Gewürztraminer) CORTACCIA	2017	€ 30,00
Gewürztraminer Sanct Valentin (Gewürztraminer) SAN MICHELE APPIANO	2019	€ 35,00
Pinot Grigio Sanct Valentin (Pinot Grigio) SAN MICHELE APPIANO	2018	€ 37,00
Riesling (Riesling) FALKENSTEIN	2017	€ 27,00
Riesling (ml 1500) (Riesling) FALKENSTEIN	2015/2017	€ 50,00

# Vini Bianchi Italiani

	annata	bottiglia
<b>Veneto</b>		
Soave Classico Vino Biologico (Garganega, Treb. di Soave) PIEROPAN	2018/2019	€ 19,00
Soave Classico Calvarino Vino Biologico (Garganega, Treb. di Soave) PIEROPAN	2017/2018	€ 30,00
Soave La Broia (Garganega) ROCCOLO GRASSI	2016	€ 20,00
<b>Friuli Venezia Giulia</b>		
Chardonnay Ciampagnis Vieris (Chardonnay) VIE DI ROMANS	2017	€ 33,00
Sauvignon Blanc Vieris (Sauvignon) VIE DI ROMANS	2017	€ 35,00
Friulano (Friulano) LIVIO FELLUGA	2019	€ 30,00
Bianco Illivio (Pinot Bianco, Chardonnay, Varieta Autoctone) LIVIO FELLUGA	2018	€ 36,00
Sauvignon Ronco delle Mele (Sauvignon) VENICA & VENICA	2020	€ 50,00
Vinnae (Ribolla, Riesling, Varieta Autoctone) JERMANN	2019	€ 30,00
Vintage Tunina (Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia, Varieta Autoctone) JERMANN	2017	€ 60,00
Ribolla (Ribolla) GRAVNER	2010	€ 65,00
<b>Marche</b>		
Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. (Verdicchio) BUCCI	2018	€ 23,00
<b>Umbria</b>		
Cervaro della Sala (Chardonnay, Grechetto) CASTELLO DELLA SALA	2019	€ 65,00
<b>Campania</b>		
Fiano Kratos (Fiano) LUIGI MAFFINI	2019/2020	€ 24,00
<b>Sicilia</b>		
La Segreta (Grecanico, Chardonnay, Viognier, Fiano) PLANETA	2019	€ 19,00
Chardonnay (Chardonnay) PLANETA	2019	€ 38,00
<b>Sardegna</b>		
Vermentino di Sardegna Billia (Vermentino) CHERCHI	2019	€ 17,00
Vermentino di Sardegna Tuvaoes (Vermentino) CHERCHI	2018	€ 27,00



# *Vini Rosati Italiani*

	<b>annata</b>	<b>bottiglia</b>
Garda Bresciano Chiaretto Notterosa (Groppello Gentile, Barbera, Marzemino) SERGIO DELAI	2019	€ 16,00

# *Vini Rossi Italiani*

Curtefranca Tajardino (Merlot, Cab. Franc., Cab. Sauvignon) CAVALLERI	2015	€ 30,00
Montepulciano d'Abruzzo Sunnae (Montepulciano) COL DEL MONDO	2018	€ 16,00
La Segreta Rosso (Nero d'Avola, Merlot, Syrah, Cab. Franc.) PLANETA	2018	€ 18,00
Santa Maddalena (Schiava, Lagrein) RAMOSER UNTERMOSEHOF	2018	€ 22,00
Lagrein (Lagrein) RAMOSER UNTERMOSEHOF	2018	€ 25,00
Pinot Nero (Pinot Nero) FRANZ HAAS	2018	€ 35,00
Brunello di Montalcino (Sangiovese) COLLOSORBO	2015	€ 35,00
Amarone (Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina) ROCCOLO GRASSI	2012/2015	€ 80,00
Barolo (Nebbiolo) BURLOTTO	2015	€ 35,00
Girolamo Russo (Nerello Mascarese, Nerello Cappuccio) ETNA	2012	€ 20,00

# *Vini Bianchi Francesi*

	<b>annata</b>	<b>bottiglia</b>
<b>Alsace</b>		
Gewürztraminer (Gewürztraminer) F. MOCHEL	2016/2017	€ 30,00
Riesling Cuvée Henriette (Riesling) F. MOCHEL	2013	€ 40,00
<b>Bourgogne</b>		
Chablis (Chardonnay) JEAN PAUL & BENOIT DROIN	2019	€ 30,00
Savigny Les Saucours (Pinot Noir) LOUIS CHENU	2017	€ 35,00
<b>Val de Loire</b>		
Sancerre Blanc (Sauvignon Blanc) ANDRE' VATAN	2017	€ 25,00

# *Vini Bianchi Austriaci*

Riesling Federspiel Steinriegl (Riesling) PRAGER	2018	€ 33,00
Grüner Veltliner Hinter Der Bur (Grüner Veltliner) PRAGER	2017	€ 33,00

# *Vini Bianchi Tedeschi*

Riesling Tonschiefer (Riesling) DONNHOF	2015	€ 37,00
--	------	---------

# *Vini Bianchi Francesi*

	<b>annata</b>	<b>bottiglia</b>
<b>Bourgogne</b>		
Bourgogne (Pinot Noir) ROY JACQUELIN	2018	€ 24,00
Pommard Vieilles Vignes (Pinot Noir) ROY JACQUELIN	2015	€ 42,00

# *Vini Dolci*

Graves Supérieurs (ml. 375) (Pinot Noir) CHATEAU LA FLEUR DES PINS	2016	€ 15,00
Passito di Pantelleria Liquoroso Zighidì (Zibibbo) FLORIO (ml. 500)	2018	€ 23,00
Moscato d'Asti (Moscato Bianco) SARACCO	2017	€ 25,00
Barsac - Sauternes (ml. 375) (Semillon, Sauvignon, Muscadelle) CHATEAU FARLURET	2015	€ 28,00



*20 dicembre 1985*

*Quel giorno un grande veliero carico di passione,  
iniziò il suo lungo viaggio alla ricerca di...*

*Onde imponenti  
cavalcarono sentimenti profondi,  
animando così, tutti i sensi,  
anche quelli dell'anima,  
e da essi... un'idea*

*Qui dove il mare luccica!*

---

Manerbio (BS) - Via Leno 2  
Tel. 030 9383544 - Cell. 338 2857197  
  @lapescheriadapiero  
[www.ristorantelapescheriadapiero.it](http://www.ristorantelapescheriadapiero.it)