

Le Bollicine

Prosecco Valdobbiadene Extra Dry Tre Ville

Il vino alla moda creato nella valle più vocata.

Prosecco Valdobbiadene Brut Bortolomiol

Un vino secco, equilibrato e di buona sapidità.

Frizzantin Podere Grecale

Vermentino spumantizzato non convenzionale rifermentato in bottiglia come si faceva una volta, non sboccato.

Blanquette de Limoux

Primo vino al mondo con le bollicine. Dom Perignon andò a Limoux per imparare la tecnica.

Metodo Classico Rosè Extra Brut Cascina Chicco

Una bolla 100% Nebbiolo...una delle prime...una scommessa stravinta!

Metodo Classico Franciacorta Lenza Brut Levi

Chardonnay al 100% per una grande morbidezza e una beva raffinata.

Metodo Classico Franciacorta Lenza Brut Saten

Dosaggio zero e una piccola percentuale di Pinot Bianco che, con il restante Chardonnay, creano un vino secco e minerale, per palati da intenditori.

Gli Champagne

Perrier Jouet Brut

Billecart Salmon

Taittinger Rosè

I Bianchi Liguri

Vermentino Federici Oro d’Isee

Dalle colline a vocazione viticola che circondano l’antica Luni nasce questo Vermentino, dal colore giallo paglierino brillante. Il suo bouquet frutto floreale ed il sapore asciutto lo sposano con pesce, antipasti e piatti leggeri, che sin dai tempi di Tommaso Parentucelli (Papa Nicolò V) allietano i palati più raffinati.

Vermentino Laura Aschero

Nell’entroterra imperiese e più precisamente a Pontassio sono situate le vigne da cui nasce questo Vermentino. Zona ideale per esprimere caratteristiche di freschezza e morbidezza.

Vermentino Superiore Colli di Luni Atys Tenuta La Ghiaia

Vermentino superiore dei Colli di Luni ottenuto dai grappoli piu vocati a donare equilibrio tra sapidità e acidità (affinamento in uova di cemento con le sue fecce).

Pigato Biovio

Un bianco secco, abbastanza intenso e persistente con richiamo a sentori di macchia mediterranea.

Pigato Laura Aschero

Tipico vitigno del Ponente Ligure di origine medio orientale che si è adattato al nostro territorio ed esprime qui il meglio del suo potenziale.

Bullezzumme Andrea Bruzzone

Un bianco mosso da blend di uve locali. Un frizzantino che ben si adatta alla cucina locale.

Bianchetta Genovese Pino Gino

E’ il vino tradizionale della gente di mare del golfo del Tigullio. Colore paglierino lucente, profumo delicato con note di agrumi, gusto asciutto. Accompagna in modo perfetto le paste al pesto e i piatti classici della migliore cucina ligure.

Le altre regioni

Sharjs Felluga (Friuli)

Chardonnay e Ribolla donano un profumo intenso, fruttato e floreale e un gusto vivace e pieno.

Sauvignon Felluga (Friuli)

E’ il vitigno a bacca bianca più diffuso per la sua capacità di adattarsi. A seconda del clima sviluppa diversi sentori, dal vegetale al fruttato.

Ribolla Gialla Tenuta del Morer (Friuli)

Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo gradevole ed elegantissimo, ricco di sfumature che ricordano i fiori di campo, l’artemisia, il ciliegio, l’albicocca e la mela.

Gewurztraminer Tramin (Alto Adige)

Dalla traduzione “terreno speziato” si deduce che quello scelto è il Traminer originale e quindi inutile aggiungere altro...

Grillo Bio Natale Verga I Balzi (Sicilia) 🌿

Il vitigno Grillo dà vini bianchi freschi e profumati, con note di vegetali secchi, come il tè verde, il fieno e altre note vegetali e floreali. In bocca mantiene una gradevole freschezza che unita alla buona alcolicità ne fa un vino da bere giovane ma che accetta anche un breve affinamento in bottiglia.

Falaghina Castelfranci (Campania)

Sicuramente uno dei vini italiani più antichi, coltivato già dai Romani, dal colore giallo paglierino. I profumi sono intensi, freschi, piacevoli e non impegnativi. La nota di freschezza di questa etichetta la rende adatta a “tutto pasto”.

I Rosati

Rosato Sempiternus Federici (Liguria)

Da uve rare di “Vermentino Nero”, un gran rosato ligure che unisce corpo, freschezza e grande bevibilità.

Rosato Colline Savonesi Innocenzo Turco (Liguria)

100% Granaccia, dal colore rosa scarico, al naso sentori di lampone e ribes, al gusto intenso e persistente.

I Rossi Liguri

Rossese Riviera Ligure di Ponente Terrae

Prodotto nell’entroterra ligure, nasce da antiche tradizioni contadine su terre difficili quando si produceva solo per famiglie e amici. Ai nostri giorni vino raffinato, dal colore rubino e dai molteplici abbinamenti.

Colli di Luni Undicinodi Tenuta la Ghiaia

Vermentino Nero, Pollera, Massaretta, Sangiovese: un rosso intenso e profondo che col suo color rosso rubino esprime nel bicchiere tutte le caratteristiche dei vitigni utilizzati.

Le altre regioni

Barbera d’Alba Cascina Ballarin (Piemonte)

Vino vellutato leggermente acidulo con fantastiche note fruttate con in sottofondo un legno non invadente.

Langhe Nebbiolo Cascina Chicco (Piemonte)

Vino pieno e avvolgente di colore rosso rubino ricco ed elegante con le sue inconfondibili note di frutti rossi.

Vertigo Livio Felluga (Friuli)

Rappresenta una trait d’union tra il Friuli con il suo tradizionale Merlot e il resto del mondo con il Cabernet Sauvignon che conferisce equilibrio e complessità.

Chianti Castiglioni Frescobaldi (Toscana)

Il colore è rosso rubino intenso con sfumature porpora, tipiche dei giovani vini. Il naso è intensamente fruttato con note di marasca, fragola di bosco e mora di rovo, alle quali si uniscono velate sensazioni di fiori ed erbe mediterranee.

Valpolicella Ripasso Class. Sup. Manara (Veneto)

Prima dell’affinamento in botte, il vino base viene versato nei tini dove precedentemente è stato pigiato l’Amarone. Questa tecnica viene chiamata “Ripasso”.

Brunello di Montalcino Cantina Montalcino (Toscana)

Il re del centro Italia. Giudicato tra i più buoni vini al mondo, fu creato per la prima volta nel 1852 da un farmacista (Clemente Santi). Fino a quel momento il territorio era vocato al Moscadello di Montalcino (vino bianco dolce).

Euro **28**

Euro **30**

Euro **23**

Euro **30**

Euro **32**

Euro **33**

Euro **40**

Euro **85**

Euro **95**

Euro **110**

Euro **28**

Euro **33**

Euro **33**

Euro **28**

Euro **33**

Euro **22**

Euro **28**

Euro **32**

Euro **32**

Euro**25**

Euro **25**

Euro **26**

Euro **25**

Euro **25**

Euro **28**

Euro **24**

Euro **30**

Euro **28**

Euro **35**

Euro **30**

Euro **24**

Euro **30**

Euro **50**

I Vini a calice

BIANCHI

Vermentino Oro d'Isee Federici (Liguria) Euro 6
Pigato Biovio (Liguria) Euro 6

ROSSI

Rossese Riviera Ligure di Ponente Terrae (Liguria) Euro 6
Chianti Castiglioni Frescobaldi (Toscana) Euro 6

Rosato Sempiternus Federici (Liguria) Euro 6

Prosecco Valdobbiadene Tre Ville Euro 6

Vino della casa Vermentino di Luni

1/4 litro Euro 6 - 1/2 litro Euro 9 - 1 litro Euro 15

Vino della casa Barbera del Monferrato

1/4 litro Euro 6 - 1/2 litro Euro 9 - 1 litro Euro 15



Altri formati

Blanquette de Limoux 1,5 litri Euro 50

Vermentino Laura Aschero 37,5 cl. Euro 16

Pigato RLP Terrae 37,5 cl. Euro 14

Rossese Riviera Ligure di Ponente Terrae 37,5 cl. Euro 14

Chianti Castiglioni Frescobaldi 37,5 cl. Euro 15

La Cambusa

Le Birre

Nastro Azzurro 33 cl. / 66 cl. Euro 5 / Euro 8

Corona 33 cl. Euro 6

Poretti 4 Luppoli alla spina piccola Euro 5

Poretti 4 Luppoli alla spina media Euro 8

Le Bevande

Acqua naturale/frizzante Euro 2

(Microfiltrata secondo il D.L. 31/01/2001;

D.M. 21/12/1990 n.445 del Ministero della Sanità)

Bibite Euro 5

Caffè Euro 2

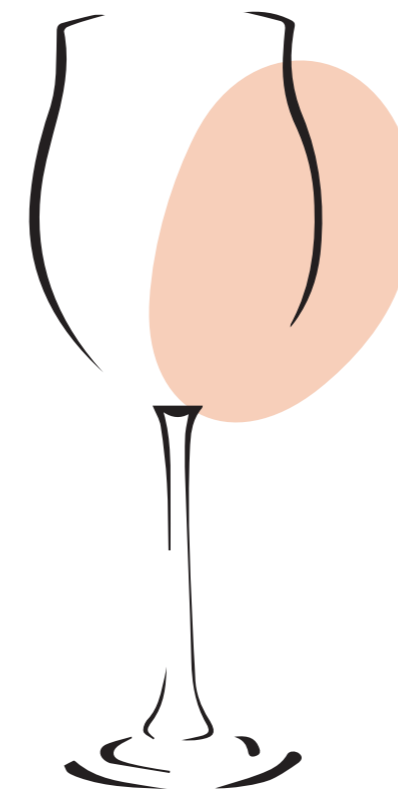
Decaffeinato/orzo Euro 3

Cappuccino/caffè corretto Euro 3

The/camomilla/tisane Euro 2

Liquori Euro 4

Liquori premium Euro 8



*La nostra selezione
di vini, birre e bevande*