

CARTA VINI

La carta vini del Gustificio è stata studiata e sviluppata con cura ed etica. Una selezione attenta di produttori che lavorano nel massimo rispetto della vigna, con la volontà di esprimere al meglio il territorio in cui operano e producono.

Desideriamo dare rilievo alle realtà vinicole che mettono al centro la qualità della materia prima e la tutela della terra. Ci auguriamo che il nostro pensiero sia una guida nella scelta del vino che accompagnerà la vostra esperienza gastronomica, rendendoci disponibili per consigliarvi al meglio.

La prima sezione di vini che troverete in carta è quella relativa ai rossi. Crediamo rappresentino la scelta più indicata in abbinamento alla tipologia di cucina che proponiamo, che prevede molti piatti a base di carne e soprattutto un focus per noi identitario: la brace. Ovviamente anche le altre etichette si prestano ad accostamenti interessanti e stimolanti.

ANDREA POLI

VINI IN MESCITA

ROSSI



Valpolicella Classico – Villabella (corvina, corvinone, rondinella)	€ 4.00	€ 24.00
Rosso Masieri – La Biancara (50% merlot, 50% tai rosso)	€ 4.50	€ 27.00
Morellino di Scansano – Provveditore (100% sangiovese)	€ 4.00	€ 24.00
Bordeaux Superieur – Chateau Croix Mouton (90% merlot, 10% cabernet franc)	€ 8.00	€ 48.00

BOLLICINE

Prosecco Brut – Coesel (100% glera)	€ 3.50	€ 21.00
Vulkano Durello Brut - Sandro de Bruno (100% durello)	€ 6.00	€ 36.00
Blanquette de Limoux – Antech (90% muzac, 10% chardonnay)	€ 6.00	€ 36.00
Iria Rosato Extra Brut – Camorali (100% barbera)	€ 6.00	€ 36.00

BIANCHI

Sauvignon Blanc – Uby (100% sauvignon blanc)	€ 4.00	€ 24.00
Sassaia - La Biancara (100% garganega)	€ 4.50	€ 27.00
By The Glass – Villa Huesgen (100% riesling)	€ 5.00	€ 30.00
Ribolla Gialla – Marco Sara (100% ribolla gialla)	€ 5.50	€ 33.00

NORD D'ITALIA

Fornetto – Cavazza (merlot, syrah) Gambellara (VI)	€ 20.00
Merlot Cicogna – Cavazza (100% merlot) Gambellara (VI)	€ 40.00
Carmenere – Monte Brecale (100% carmenere) Fontana Fredda (PD)	€ 28.00
Ammonite Rosso – Monte Brecale (cabernet, merlot) Fontana Fredda (PD)	€ 28.00
Branco – Quintia (cabernet sauvignon, cabernet franc) Fontana Fredda (PD)	€ 30.00
Stormo – Quintia (cabernet franc) Fontana Fredda (PD)	€ 30.00
Rospic – Matteo Rigoni (cabernet sauvignon, merlot) Val Liona (VI)	€ 38.00
Piloton – Giocaia (90% merlot, 10% oseleta) – Verona (VR)	€ 36.00
Valpolicella Ripasso – Villabella (corvina, rondinella, corvinone) Calmasino (VR)	€ 30.00
Valpolicella Classico – Villa Bellini (corvina, corvinone, rondinella, molinara) San Pietro in Cariano (VR)	€ 28.00
Valpolicella Ripasso – Villa Bellini (corvina, corvinone, rondinella) San Pietro in Cariano (VR)	€ 48.00
Amarone – Trabucchi d'Illassi (corvina, rondinella, oseleta, corvinone) Illassi (VR)	€ 75.00
Amarone 2016 – Monte dei Ragni (corvina, corvinone, rondinella) Fumane (VR)	€ 200.00
Amarone 2007 – Villa Spinosa (corvina, corvinone, rondinella) Negrar (VR)	€ 200.00
Amarone 1998 – Villa Spinosa (corvina, corvinone, rondinella) Negrar (VR)	€ 300.00

Schiava – Zanotelli (100% schiava) Cembra Lesignago (TN)	€ 24.00
Pinot Nero – Zanotelli (100% pinot nero) Cembra Lesignago (TN)	€ 35.00
Barbera d’Alba – Trediberri (100% barbera d’Alba) La Morra (CN)	€ 30.00
Langhe Nebbiolo – Trediberri (100% nebbiolo) La Morra (CN)	€ 70.00
Barolo – Trediberri (100% nebbiolo) – La Morra (CN)	€ 55.00
Barbaresco – Giuseppe Cortese (100% nebbiolo) Barbaresco (CN)	€ 30.00
Barolo Bussia – Fenocchio (100% nebbiolo) Monforte d’Alba (CN)	€ 85.00
Barolo Specola – L. Oddero (100% nebbiolo) La Morra (CN)	€ 125.00
Terrano – Zidarich (100% terrano) Duino Aurisina (TS)	€ 36.00
Merlot – Paraschos (100% merlot) San Floriano del Collio (GO)	€ 55.00

CENTRO D’ITALIA

Senzaniente – Marina Palusci (100% montepulciano d’Abruzzo) – Pianella (PE)	€ 24.00
Olevano Superiore Tyto – Antonelli (100% cesanese) Olevano (RM)	€ 27.00
Chianti Classico – Ottomani (100% sangiovese) – Greve in Chianti (FI)	€ 30.00
Orio Bolgheri Rosso – Podere Il Castellaccio (cabernet franc, merlot, syrah) Castagneto Carducci (LI)	€ 40.00
Momentum – Paolo Magi (100% syrah) Cortona (AR)	€ 60.00

JUD ITALIA e ISOLE

Primitivo Cubardi – Schola Sarmanti (100% primitivo) Nardò (LE)	€ 30.00
Vike Vike – Ghirada Fittiloghe (100% cannonau) – Mamoiada (NU)	€ 40.00
Don Pippinu Rosso – Vini Scirto (100% nerello mascalese) Passopisciaro (CT)	€ 43.00
Susucaru Rosato – Frank Cornelissen (malvasia, moscadella, insolia, nerello mascalese) – Castiglione di Sicilia (CT) (corvina, corvinone, rondinella) Negrar (VR)	€ 48.00

FRANCIA

Syrah – Mas de Daumas Gassac (100% syrah) Languedoc Roussillon	€ 24.00
Cotes Catalanes Naturel Syrah – Mas Amiel (100% syrah) Languedoc Roussillon	€ 50.00
Cuvée Pierre Blanche – Chateau Gressina (95% merlot, 5% cabernet sauvignon) Bordeaux	€ 30.00
Saint-Emilion Grand Cru 2014 – Chateau Vieux Clos (55% merlot, 40% cabernet franc, 5% malbec) Bordeaux	€ 60.00
Pom'n'roll Pomerol – Chateau Gombaude Guillot (merlot, malbec, cabernet franc) Bordeaux	€ 88.00
Saint-Julien 2009 – Chateau Hortevie (petit Verdot, cabernet sauvignon, merlot) Bordeaux	€ 110.00
Pessac Leognan Rouge 2015 – Clos Marsalette (50% cabernet sauvignon, 48% merlot, 2% cabernet franc) Bordeaux	€ 110.00
Lacoste-Borie Pauillac 2016 – Chateau Grand- Puy-Lacoste (61% cabernet sauvignon, 29% merlot, 10% cabernet franc) Bordeaux	€ 110.00
Hermitage Rouge – Tardieu-Laurent (100% syrah) Valle del Rodano	€ 85.00

Bourgogne Pinot Noir – Justin Girardin € 42.00
(100% pinot nero) Borgogna

Gevrey-Chambertin – Domaine Alain Jeanniard € 110.00
(100% pinot nero) Brogogna

RESTO DEL MONDO

Y Tu De Quien Eres – Bodegas Gratias € 30.00
(bobal, marisancho, tela de vaca, pedro juan, moravia agria, albillo) Albacete, Spagna

BOLLICINE

METODO CLASSICO

ITALIA

Lessini Durello DOC 36 Mesi Dosaggio Zero € 36.00
– Sandro de Bruno (90% durella, 10% pinot bianco) Montecchia di Crosara (VR)

Lessini Durello DOC 60 Mesi Dosaggio Zero € 50.00
– Sandro de Bruno (90% durella, 10% pinot bianco) Montecchia di Crosara (VR)

Trento DOC Dosaggio Zero – Revì € 44.00
(chardonnay, pinot nero) Aldeno (TN)

Perlè Trento DOC Brut – Ferrari € 55.00
(chardonnay) Trento (TN)

Franciacorta Brut – Biondelli € 36.00
(100% chardonnay) Bornato (BS)

Franciacorta Satèn Brut – Biondelli € 42.00
(100% chardonnay) Bornato (BS)

Ombra Cuveè 30 Lune Brut – Nicola Gatta € 55.00
(chardonnay, pinot nero) Gussago (BS)

Molener 90 Lune Extra Brut – Nicola Gatta € 105.00
(chardonnay, pinot nero) Gussago (BS)

FRANCIA

Cremant du Jura Extra Brut – Domaine Tissot (100% chardonnay) Jura	€ 33.00
Champagne Brut – Duc de Chanais (pinot nero, chardonnay, pinot meunier) Côte de Bar	€ 51.00
Champagne Blanc de Blancs Brut – Alain Couvreur (100% chardonnay) Montagne de Reims	€ 70.00
Champagne Insolent Brut – Gaston Chiquet (75% pinot meunier, 15% chardonnay, 10% pinot nero) Vallee de la Marne	€ 82.00
Champagne Polisy Brut – André Beaufort (chardonnay, pinot nero) Montagne de Reims	€ 118.00
Champagne Ambonnay Brut – André Beaufort (chardonnay, pinot nero) Montagne de Reims	€ 165.00
Champagne Pas Dosè Royale Réserve – Philipponnat (65% pinot nero, 30% chardonnay, 5% pinot meunier) Vallee de la Marne	€ 120.00
Champagne Reserve Brut – Pol Roger (pinot nero, chardonnay, pinot meunier) Montagne de Reims	€ 120.00
Champagne Special Cuvée Brut – Bollinger (pinot nero, chardonnay, pinot meunier) Montagne de Reims	€ 155.00
Champagne Rosé Brut – Bollinger (pinot nero, chardonnay, pinot meunier) Montagne de Reims	€ 230.00
Champagne Dom Perignon Vintage 2013 Brut – Mo�t & Chandon (pinot nero, chardonnay) Montagne de Reims	€ 480.00
Champagne Dom Perignon P2 2002 Brut - Mo�t & Chandon (pinot nero, chardonnay) Montagne de Reims	€ 950.00
Champagne Dom Perignon Vintage 1996 Brut – Mo�t & Chandon (pinot nero, chardonnay) Montagne de Reims	€ 950.00
Champagne Grande Cuvée Brut – Krug (pinot nero, chardonnay) Montagne de Reims	€ 490.00

METODO CHARMAT

Prosecco Superiore Valdobbiadene Brut – Coesel (100% glera) Valdobbiadene (TV) € 21.00

Prosecco Superiore Valdobbiadene Extra Dry (Magnum) – Coesel (100% glera) Valdobbiadene (TV) € 42.00

RIFERMENTATI IN BOTTIGLIA

Radiosa Aurora – Agricola Polesana (100% pavana) Fonzaso (BL) € 30.00

Jantelalagen – Agricola Polesana (100% bianchetta) Fonzaso (BL) € 30.00

Naturalmente Frizzante – Casa Belfi (100% glera) San Polo di Piave (TV) € 26.00

Garg'n'go – La Biancara (100% garganena) Gambellara (VI) € 25.00

Bidon Bidon! - Fora Wines (100% tai rosso) Colli Berici (VI) € 25.00

Radice Sur Lie – Paltrinieri (100% lambrusco di sorbara) Sorbara (MO) € 23.00

Malvasia Frizzante – Camorali (100% malvasia di Candia) Lugagnano Val d'Arda (PC) € 26.00

Pupo Punk Sui Lieviti – Nardone (100% greco di Tufo) Colonna Madama (AV) € 26.00

VINI BIANCHI

NORD D'ITALIA

Bocara - Cavazza (100% garganega) - Gambellara (VI)	€ 18.00
Petrobianco - Daniele Portinari (pinot bianco, tai bianco) - Lonigo (VI)	€ 22.00
Soave Nous Magenta - Filippi (100% garganega) Castelcerino di Soave (VR)	€ 26.00
Antropica - Indomiti Vini (60% moscato, 40% sauvignon) Colli Berici (VI)	€ 28.00
Edipo - La Caneva di Botter (70% sauvignon, 30% verduzzo) Ceggia (VE)	€ 34.00
Lugana - Ca' Lojera (100% turbiana) Rovizza di Sirmione (BS)	€ 26.00
Gewürztraminer - Pravis (100% gewürztraminer) Madruzzo (TN)	€ 28.00
Kerner - Villschieder (100% kerner) Bressanone (BZ)	€ 32.00
Derthona - La Colombera (100% timorasso) Tortona (AL)	€ 35.00
Friulano - Marco Sara (100% friulano) Sarvognano del Torre (UD)	€ 30.00
Vitovska Carso - Zidarich (100% vitovska) Duino Aurisina (TS)	€ 64.00

CENTRO ITALIA

Arsicci Verdicchio dei Castelli di Jesi - Fattoria Nanni (100% verdicchio) Montefano (MC)	€ 22.00
Senzaniente - Marina Palusci (100% pecorino) Pianella (PE)	€ 24.00
Apollo Trebbiano d'Abruzzo - Ausonia (100% trebbiano) Atri (TE)	€ 24.00

SUD ITALIA e ISOLE

Un Anno Dopo – Quartomoro di Sardegna € 24.00
(100% vermentino) Marrubiu (OR)

Munjebel – Frank Cornelissen € 70.00
(60% grecanico, 40% carricante) Castiglione di Sicilia (CT)

FRANCIA

Chardonnay – Mas de Daumas Gassac € 24.00
(100% chardonnay) Languedc Roussillon, Francia

1769 Blanc – Clos Venturi € 42.00
(100% vermentino) Morosaglia, Corsica

Chablis – Domaine Servin € 50.00
(100% chardonnay) Borgogna, Francia

Chablis 1er Cru Vaillons – Domaine Servin € 70.00
(100% chardonnay) Borgogna, Francia

Sancerre La Moussiere – Alphonse Mellot € 90.00
(100% sauvignon blanc) Loira, Francia

RESTO DEL MONDO

Riesling Trocken Alte Reben - Kirschenberg € 28.00
(100% Riesling) Mosella, Germania

Inge – Heiligenblut € 31.00
(müller thurgau, Sylvaner, kerner) Reinhessen, Germania

VINI DOLCI

Capitel Recioto di Gambellara (0.5) – Cavazza (100% garganega) Gambellara (VI)	€ 40.00
Torcolato (0.375) – Maculan (100% vespaiola) Breganze (VI)	€ 39.00
Dieci Vendemmie (0.5) – Pelz (100% riesling) – Cembra Lisignago (TN)	€ 36.00