



Carta dei vini



Carta dei vini



Vino senza alcol



Bianco

FOODPAIRING

10 cl | CHF

STEINBOCK

Hofstätter | Tramin
Alto Adige
Riesling

L'alcol viene estratto dal vino base con un processo sottovuoto a bassa temperatura, in modo da conservare gli aromi primari. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli nel bicchiere, con aromi di polpa bianca e agrumi. Morbido con acidità equilibrata.

Aperitivo, antipasti
leggeri e piatti di
pesce

6

75 cl | CHF

39

Spumante

FOODPAIRING

10 cl | CHF

STEINBOCK

SPARKLING

Hofstätter | Tramin
Alto Adige
Riesling

L'alcol viene estratto dal vino base con un processo sottovuoto a bassa temperatura, in modo da conservare gli aromi primari. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli nel bicchiere, con aromi di polpa bianca e agrumi. Morbido con acidità equilibrata.

Aperitivo o piatti
leggeri

6

75 cl | CHF

39

Rosso

FOODPAIRING

10 cl | CHF

MODERATO CUVÈ

Bataillard | Rothenburg
Cabernet Sauvignon/
Cabernet Franc

Cuvée Originale Le Rouge 0,0% con un bouquet leggermente pepato e stuzzicanti note di frutta nera. Al palato, sapori di frutti neri e una piacevole pienezza, completati da sottili sfumature di legno e tannini morbidi che terminano in un finale gentile e piacevole.

Risotti e piatti di
carne delicati

6

75 cl | CHF

39



Vini al calice

Bianco Brissago

		FOODPAIRING	10 cl CHF
BIANCO <i>Chiappini Vini Brissago</i> 80% Chardonnay 20% Pinot Bianco und Doral	Il Bianco è un assemblaggio fresco e fruttato di Chardonnay e Pinot bianco con alcune uve Doral. Ha note fruttate con un profumo di banana. L'acidità decisa gli conferisce particolare freschezza.	Tapas e antipasti freddi, antipasti caldi leggeri e risotti	8.5
L'IGHER <i>Zanini Vini Brissago</i> Petite Arvine, Merlot	L'astro nascente di Brissago: Fabio Zanini. La sua creazione di vino bianco dai toni fruttati. Gusto: secco e deciso	Antipasti di pesce, e pasta leggera	7.5

Spumanti Brissago

		FOODPAIRING	10 cl CHF
BRIOSO BRUT <i>Zanini Vini Brissago</i> Merlot Spumante	100% uve Merlot pressate in bianco. Metodo classico. Maturazione di 12 mesi sui propri lieviti. Colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdi. Al palato è secco e molto elegante.	Aperitivo, pesce di lago e mare	10

Bianco Ticino

		FOODPAIRING	10 cl CHF
ALMA  <i>Vino bianco biologico</i> Bianchi/Arogno	80% Johanniter 20% Solaris. Vino fresco con leggera mineralità, che ricorda leggermente le note tostate e gli agrumi, elegante e fine, da abbinare ad antipasti e pesce.	Antipasti sostanziosi e piatti di pesce	10
BUCANEVE DOC <i>Cantina Sociale Giubiasco</i> Merlot	Il Bucaneve è una specialità ticinese ed è ottenuto dall'uva rossa Merlot. È il vino ideale per l'aperitivo, fruttato e rinfrescante!	Aperitivi, antipasti leggeri freddi e caldi	7

Rosé Brissago/Ticino

		FOODPAIRING	10 cl CHF
ROSINA <i>Chiappini Vini Brissago</i> Merlot, Bondola	Rosé leggero e vivace di Brissago. Molto fruttato e fresco. Una cuvee di Merlot e Bondola di grande successo.	Aperitivi, antipasti italiani freddi e caldi	8
TERRA DEL SOLE <i>Cantina Ghidossi</i> Merlot Rosato Ticinese	Uve provenienti dai vigneti del Malcantone. Fermentazione alcolica a temperatura controllata per garantire la conservazione della complessità aromatica. Freschezza di lamponi e fragole di bosco.	Antipasti leggeri con verdure e pesce, insalate e piatti di pesce caldi	8



Vini al calice

Rosso / Brissago

FOODPAIRING

10 cl | CHF

MACHIA

Chiappini Vini | Brissago
Merlot del Ticino

Rosso rubino scuro, bouquet terroso con note di cannella e anice. Fruttato con tannini accentuate. Struttura complessa.

Antipasti, piatti di pasta e formaggi a pasta dura.

8

TRIANGOLO

Zanini Vini | Brissago
Merlot del Ticino Barrique

La nuova scoperta di Brissago e l'astro nascente Fabio Zanini: assemblaggio di diverse varietà di uve. Affinamento in barrique per alcuni mesi. Bouquet bello e fruttato Sapore: secco, forte con aromi di frutta.

Vitello, agnello e primi piatti sostanziosi

7

PAGLIACCI

Zanini Vini | Brissago
Merlot - Cabernet Franc
Barrique

Vino di punta invecchiato in barrique con un ricco bouquet. Affinamento in legno per 12 mesi e in bottiglia per 12 mesi. Gusto: pieno e ricco con forti tannini di legno.

Carne secca e formaggio stagionato, carne in umido

10

Rosso / Ticino

FOODPAIRING

10 cl | CHF

INCANTO

Monticello/Mendrisio
Merlot Barrique

Merlot del Mendrisiotto affinato per 16 mesi in barrique. Colore rosso rubino, profumo di frutta rossa e vaniglia..

Antipasti a base di carne come la tartara o carpaccio, Manzo alla griglia

9.5

RISERVA DEL CARMAGNOLA DOC

Vinicola Carlevaro | Bellinzona
Merlot del Ticino

Colore: rosso rubino, con riflessi violacei. Profumo: frutti di bosco, frutti neri, cassis, spezie e pepe. Gusto: pieno, asciutto, rotondo, fruttato e con buona acidità.

Piatti di carni speziati, formaggi di montagna

10

SASSARIENTE

F.lli Matasci | Tenero
Merlot del Ticino

Colore rosso granato. All'olfatto ha sentori di frutti di bosco e note speziate. Al gusto è vino di buon corpo, armonico con dei solidi tannini.

Brasato Piatti a base di manzo e selvaggina

8

Vino del Giubileo

FOODPAIRING

CHF

BLEND 50

Schuler Weine | Seewen
Barrique

Cuvée di anniversario Sunstar da Pinot Nero, Humagne Rouge, Merlot, Barbera e Nebbiolo. Affinato per 12 mesi in barrique di rovere di alta qualità, acacia, larice e castagno. Bellissimo rosso rubino con riflessi luminosi. Spezie fini, note tostate, cardamomo, bacche nere e rosse.

Piatti a base di agnello e formaggi a pasta dura stagionati

300 cl | 190
150 cl | 90
10 cl | 7



Vini al calice

Con l'innovativo **processo «Coravin»**, è possibile degustare vini molto pregiati anche al bicchiere! Cercate questo simbolo:



Vini aperti con Coravin / Bianco

FOODPAIRING

cl | CHF

PAGLIACCI BIANCO

Cantina Sociale | Giubiasco weisser Merlot

Fruttato e intenso Merlot bianco di Brissago. Un vino piacevolmente robusto e tropicale con leggere note di barrique.

Antipasti a base di carne e piatti principali a base di carne chiara

10 cl | 11

L'IGHER BARRIQUE

*Zanini Vini | Brissago
Bianco svizzero I.G.T. Petite Arvine, Merlot, Kerner*

L'astro nascente di Brissago: Fabio Zanini. La sua creazione di punta di vino bianco con toni fruttati e leggeri di barrique. Gusto: armonicamente potente.

Antipasti forti
Pollame, risotti sostanziosi e formaggi stagionati

10 cl | 12

BIANCO ROVERE

Guido Brivio | Mendrisio Ticino DOC Merlot Barrique

Ottenuto da uve Merlot rosse. Il vino fermenta e matura per otto mesi in botti di rovere francese, il che gli conferisce una maggiore complessità. Al naso, toni di mirabelle e agrumi e una fine nota di legno.

Carni bianchi, Crostacei, Formaggio a pasta dura

10 cl | 12

Vini aperti con Coravin / Rosso

FOODPAIRING

cl | CHF

OTTO MARZO

*Chiappini Vini | Brissago
Merlot del Ticino affinato in Barrique*

Merlot ticinese molto armonico, tipico del nostro enologo di Brissago Gio Chiappini, affinato per 12 mesi in barrique con un leggero aroma di vaniglia. Finale rotondo e piacevole.

Piatti di selvaggina, manzo, Formaggio stagionato

10 cl | 14

NERO

*Chiappini Vini | Brissago
Merlot del Ticino Barrique*

100% Merlot da ceppi di oltre 45 anni. La resa molto bassa lo rende una rarità. Raccolto a maturazione avanzata e affinato in barrique. Gusto: Intenso e fruttato con un bel corpo finale.

Selvaggina e manzo, carne rossa cruda

10 cl | 12

BRISSAGO

*Chiappini Vini | Brissago
Merlot del Ticino Barrique*

Vendemmia manuale. Macerazione soffice per 12 ore prima della fermentazione. Riscaldamento in massa per avviare la fermentazione con lieviti selezionati. Fresco, fruttato e morbido.

Piatti di carne complessi, antipasti robusti

10 cl | 11

SASEL

*Zanini Vini | Brissago
Merlot-Barbera-Galotta Barrique*

Il vino di punta di Fabio Zanini di Brissago, affinato per 24 mesi in barrique nuove e 12 mesi in bottiglia. Colore rosso rubino con un finale molto lungo e piacevole.

Carne rossa alla griglia. Risotti forti e formaggi stagionati

10 cl | 16

ZERO ZERO

*Chiappini Vini | Brissago
Merlot del Ticino affinato in Barrique 22 mesi*

Il migliore della casa Chiappini è un vino rosso rubino, meravigliosamente fruttato e maturo. Piacevole dolcezza di frutta e lungo finale.

Tartare di carne rossa, manzo o selvaggina alla griglia

10 cl | 15



Vini al calice

Vini aperti con Coravin / Rosso

		FOODPAIRING	cl CHF
CERUS  Vino biologico Bianchi Arogno Barrique	Varietà interspecifica della famiglia del Cabernet Sauvignon, 13 mesi in barrique, rosso granato, profumi di frutti rossi maturi, acidità e tannini equilibrati.	Piatti forti a base di carne rossa come manzo o agnello	10 cl 12
SIRIO BARRIQUE Cant. Matasci Tenero Merlot Barrique	Merlot da uve selezionate. Colore rosso rubino. All'olfatto presenta note di legno pregiato. Struttura solida con tannini presenti.	Piatti di selvaggina, manzo, Agnello, formaggi stagionati	10 cl 13
ULTIMA GOCCIA Chiodi Vini Ascona Merlot del Ticino affinato in Barrique	Colore: rosso porpora denso. Profumo: fruttato, frutti rossi, speziato, elegante e complesso. Gusto: struttura equilibrata, tannini morbidi, maturi ed eleganti, finale fruttato e lungo.	Agnello e selvaggina, primi piatti sostanziosi	10 cl 14
PRESTIGE Cantina Il Cavaliere Contone Merlot del Ticino Barrique	Carattere maturo con tannini morbidi e complessi. Appassimento parziale delle uve nei tini di raccolta per intensificare il gusto, l'aroma e i sapori. Corposo ed espressivo al palato.	Selvaggina, agnello e manzo, formaggi stagionati	10 cl 19
TRENTASEI TICINO D.O.C. Gialdi Vini Mendrisio Medaglia d'oro Merlot Barrique	Prodotto di punta del Ticino: 100 % Merlot da vecchissime viti selezionate esclusivamente in Ticino. Elaborato secondo il metodo bordolese e vinificato per 36 mesi in botti di rovere. Rosso rubino profondo, molto intenso.	Selvaggina, carne rossa, formaggio stagionato, vino da meditazione	10 cl 25
MARCHESI ANTINORI Marchesi Antinori Firenze Tenuta Tignanello Chianti Classico	Uva Sangiovese, Colore rosso rubino con profumi di prugna e cioccolato. Corposo con tannini morbidi.	Antipasti mediterranei, piatti di pasta e selvaggina	10 cl 14

Vino dolce aperti con Coravin

		FOODPAIRING	cl CHF
PASSITO BIO BIANCO DI NOTO Planeta Sicilia	100% Moscato Bianco. Sapori esplosivi di frutta esotica, gelsomino e agrumi canditi, complessi e facili da amare allo stesso tempo.	Desserts oppure da gustare dopo cena	10 cl 14



Vino bianco

Brissago

		FOODPAIRING	cl CHF
BIANCO <i>Chiappini Vini Brissago</i> 80% Chardonnay 20% Pinot Bianco und Doral	Il Bianco è un assemblaggio fresco e fruttato di Chardonnay e Pinot bianco con alcune uve Doral. Ha note fruttate con un profumo di banana. L'acidità decisa gli conferisce particolare freschezza.	Aperitivo, antipasti leggeri e piatti di pesce	75 cl 52
L'IGHER <i>Zanini Vini Brissago</i> Bianco svizzero I.G.T. Petite Arvine, Merlot	L'astro nascente di Brissago: Fabio Zanini. La sua creazione di vino bianco dai toni fruttati. Gusto: secco e deciso.	Antipasti di pesce, e pasta leggera	75 cl 52
PAGLIACCI BIANCO <i>Zanini Vini Brissago</i> Merlot bianco Barrique DOC	Fruttato e intenso Merlot bianco di Brissago. Un vino piacevolmente robusto e tropicale con leggere note di barrique.	Antipasti a base di carne e piatti principali a base di carne chiara.	75 cl 66
L'IGHER BARRIQUE <i>Zanini Vini Brissago</i> Bianco svizzero I.G.T. Petite Arvine, Merlot, Kerner	L'astro nascente di Brissago: Fabio Zanini. La sua creazione di punta di vino bianco con toni fruttati e leggeri di barrique. Gusto: armonicamente potente.	Antipasti forti Pollame, risotti sostanziosi e formaggi stagionati	75 cl 72

Ticino

		FOODPAIRING	cl CHF
CHERUBINO DOC <i>Fratelli Matasci Tenero</i> Merlot del Ticino	Colore giallo paglierino chiaro. Al naso, note delicate che ricordano i frutti esotici e i profumi floreali. Al palato è abbastanza ricco e morbido.	Pesce d'acqua dolce, antipasti leggeri e formaggi freschi	75 cl 49
PRELUDIO <i>Chiodi Vini Ascona Ticino</i> DOC Bianco di Merlot	Profumo: intenso, fine, floreale, con sentori di frutta esotica. Gusto: secco, speziato, leggermente vivace, corpo, persistente, armonico con retrogusto di mandorla amara.	Aperitivi, paste delicate	75 cl 47
CONVIVIO <i>Chardonnay Viognier</i> Monticello Mendrisio Barrique	Con il metodo del batonnage, nasce un vino con aromi tropicali. Agrumi, ananas, pesca e vaniglia sono i suoi profumi. L'affinamento in barrique gli conferisce il tocco finale.	Antipasti di carne e piatti a base di carne bianca	75 cl 62
IL CHARDONNAY <i>Angelo Delea Losone</i> Bianco Ticinese DOC	Affinamento in botti di rovere nuove da 400 litri per 8 mesi. Colore: bianco paglierino. Aroma: agrumi e bergamotto. Gusto: continuo e persistente. Sviluppo: molto fruttato e ampio al naso e in bocca.	In genere con pesce, formaggi morbidi e leggermente stagionati	75 cl 62
BUCANEVE DOC <i>Cantina Sociale </i> Giubiasco weisser Merlot	Affinamento in botti di rovere nuove da 400 litri per 8 mesi. Colore: bianco paglierino. Aroma: agrumi e bergamotto. Gusto: continuo e persistente. Sviluppo: molto fruttato e ampio al naso e in bocca.	In genere con pesce, formaggi morbidi e leggermente stagionati	75 cl 42



Vino bianco

Ticino

		FOODPAIRING	cl CHF
TERRE ALTE <i>Gialdi Vini SA Mendrisio Ticino DOC bianco di Merlot</i>	Merlot vinificato in bianco. Un vino pieno di carattere, con aromi superficiali di bacche rosse, mentolo e note tostate. Fresco, fruttato e complesso. Corposo, di media struttura e con tannini ben bilanciati.	Aperitivo e Antipasti leggero	75 cl 45
APOCALISSE DOC <i>Angelo Delea Losone Chardonnay, Semillon, Merlot</i>	Assemblaggio di tre uve con vinificazione moderna. Vino fresco, profumato e con una nota aromatica di queste uve.	Antipasti mediterranei, pesci di lago e mare	75 cl 48
BIANCO ROVERE <i>Guido Brivio Mendrisio Ticino DOC Merlot Barrique</i>	Ottenuto da uve Merlot rosse. Il vino fermenta e matura per otto mesi in botti di rovere francese, il che gli conferisce una maggiore complessità. Al naso, toni di mirabelle e agrumi e una fine nota di legno.	Carni bianchi, Crostacei, pollame, Formaggio a pasta dura	75 cl 74 37.5 cl 41
ALMA  <i>Vino bianco biologico Bianchi Arogno</i>	80% Johanniter 20% Solaris. Vino fresco con leggera mineralità, che ricorda leggermente le note tostate e gli agrumi, elegante e fine, da abbinare ad antipasti e pesce.	Antipasti sostanziosi e piatti di pesce	75 cl 71

Italia

		FOODPAIRING	cl CHF
ROERO ARNEIS DOCG <i>Azienda Belcolle Verduno Piemonte</i>	Per garantire che questo Arneis monovitigno conservi il suo meraviglioso frutto, Belcolle lo vinifica in vasche d'acciaio. Profuma di agrumi, pere e mandorle e si presenta fresco al palato con una bella acidità.	Piatti a base di pesce, insalata	75 cl 45
SCAIA <i>Tenuta St. Antonio Colognola Venezien</i>	Delizioso bouquet di fiori bianchi di acacia, gelsomino e un rinfrescante profumo di agrumi, come ananas, mela, pera e mango. Gusto: fresco e piacevole grazie all'acidità accentuata. L'equilibrio tra morbidezza e piccantezza lo rende invitante e affascinante.	Pesce crudo, zuppe fruttate, formaggio blu e piatti vegani	75 cl 37
GEWÜRZTRAMINER <i>Cantina Tramin, Südtirol</i>	Le uve per il Gewürztraminer provengono dai vigneti dei comuni di Tramin e Montan. Il vino ha note fresche, è giallo oro, aromatico e corposo. Aromi di petali di rosa, cannella e chiodi di garofano.	Piatti piccanti e sostanziosi a base di pesce e carni bianche	75 cl 47
PINOT GRIGIO <i>Cantina Hofstätter Bozen Südtirol</i>	Un Pinot Grigio classico ed espressivo, dal colore giallo paglierino brillante con sfumature ramate. Complesso al naso con note aromatiche e fruttate, con un aroma particolarmente pronunciato di pere succose. Al palato è ben strutturato, con un gioco finemente equilibrato di frutta e acidità e una piacevole speziatura.	Antipasti di pesce e primi piatti leggeri	75 cl 38



Rosé

Brissago

FOODPAIRING

cl | CHF

ROSINA

Chiappini Vini
Merlot, Bondola

Questo vino rosato si distingue per il suo affascinante colore e si rivela con una brillante colorazione salmone. Notevole finezza e aromi armoniosi di fiori e frutta.

Con piatti piccanti o esotici

75 cl | 44

Ticino

FOODPAIRING

CHF

ROSA DI LUNA

A. Delea | Losone
Rosato Ticinese

Un vino rosato leggero con forti aromi al naso, che ricordano i frutti di bosco maturi. Al palato presenta una leggera dolcezza iniziale, è corposo ed elegante. Un rosato decisamente fruttato, armonioso e aromatico, con un finale di lunga durata.

Risotti mediterranei, insalate, gamberi e formaggi freschi

75 cl | 48

TERRA DEL SOLE

Cantina Ghidossi
Rosato Ticinese

Merlot rosé, prodotto con uve provenienti dai vigneti del Malcantone. Gusto fresco e fruttato di lamponi e fragoline di bosco.

Aperitivo, antipasti di pesce crudi e cotti

75 cl | 54

FIOR D'AUTUNNO

Arnaboldi | Ascona
Rosato Ticinese 100%
Merlot

Merlot Rosé fruttato e fresco. Rosa brillante, bouquet fruttato, note fresche e molto vivaci.

Insalate ricche, piatti di carne leggeri e piatti di pesce con salsa

75 cl | 47



Vino rosso

Brissago

FOODPAIRING

cl | CHF

CENTOVALLI

Chiappini Vini | Brissago
Merlot del Ticino 5 Mte.
Barrique

Dalle Centovalli, leggero affinamento in barrique. Molto armonioso ed equilibrato. Tipico Merlot del Sopraceneri.

Prosciutto crudo, risotti e carne in umido

75 cl | 66

BRISSAGO

Chiappini Vini | Brissago
Merlot del Ticino Barrique

Vendemmia manuale. Macerazione soffice per 12 ore prima della fermentazione. Riscaldamento in massa per avviare la fermentazione con lieviti selezionati. Fresco, fruttato e morbido.

Piatti di carne complessi, antipasti robusti

75 cl | 66

MACHIA

Chiappini Vini | Brissago
Merlot del Ticino

Rosso rubino scuro, bouquet terroso con note di cannella e anice. Fruttato con tannini accentuate. Struttura complessa

Antipasti, piatti di pasta e formaggi a pasta dura.

75 cl | 49

OTTO MARZO

Chiappini Vini | Brissago
Merlot del Ticino affinato in Barrique

Merlot ticinese molto armonico, tipico del nostro enologo di Brissago Gio Chiappini, affinato per 12 mesi in barrique con un leggero aroma di vaniglia. Finale rotondo e piacevole.

Piatti di selvaggina, manzo, Formaggio stagionato

75 cl | 81

NERO

Chiappini Vini | Brissago
Merlot del Ticino Barrique

100% Merlot da ceppi di oltre 45 anni. La resa molto bassa lo rende una rarità. Raccolto a maturazione avanzata e affinato in barrique. Gusto: Intenso e fruttato con un bel corpo finale

Selvaggina e manzo, carne rossa cruda

75 cl | 72

SASEL

Zanini Vini | Brissago
Merlot-Barbera-Galotta
Barrique

Il vino di punta di Fabio Zanini di Brissago, affinato per 24 mesi in barrique nuove e 12 mesi in bottiglia. Colore rosso rubino con un finale molto lungo e piacevole.

Carne rossa alla griglia. Risotti forti e formaggi stagionati

75 cl | 91

ZERO ZERO

Chiappini Vini | Brissago
Merlot del Ticino affinato in Barrique 22 mesi

Il migliore della casa Chiappini è un vino rosso rubino, meravigliosamente fruttato e maturo. Piacevole dolcezza di frutta e lungo finale.

Tartare di carne rossa, manzo o selvaggina alla griglia

75 cl | 91

PAGLIACCI

Zanini Vini | Brissago
Merlot - Cabernet Franc
Barrique

Vino di punta invecchiato in barrique con un ricco bouquet. Affinamento in legno per 12 mesi e in bottiglia per 12 mesi. Gusto: pieno e ricco con forti tannini di legno.

Carne secca e formaggio stagionato, carne in umido

75 cl | 69

TRIANGOLO

Zanini Vini | Brissago
Merlot - Cabernet Franc
Barrique

La nuova scoperta di Brissago e l'astro nascente Fabio Zanini: assemblaggio di diverse varietà di uve. Affinamento in barrique per alcuni mesi. Bouquet bello e fruttato Sapore: secco, forte con aromi di frutta.

Vitello, agnello e primi piatti sostanziosi

75 cl | 69



Vino rosso

Ticino

FOODPAIRING

cl | CHF

ROSSO DI LUNA

Angelo Delea | Losone
Merlot di Losone

Colore: rosso rubino con riflessi violacei. Profumo: intenso e fruttato. Corpo equilibrato con una buona persistenza.

Coniglio, carni bianchi in generale, Risotto ai funghi

75 cl | 48

SELEZIONE D'OTTOBRE

F.lli Matasci | Tenero
Merlot

Merlot ticinese classico e leggero. Profumo fruttato e fresco, colore rosso rubino, armonioso ed equilibrato.

Risotti, piatti di pasta con carne, carne bianca

75 cl | 44
50 cl | 33
37.5 cl | 25

LA MURATA VITI

Vinicola Carlevaro | Bellinzona, Merlot del Ticino

Uve della zona di Bellinzona maturate in vasche d'acciaio. Premiato ogni anno con il marchio di qualità VITI dalla commissione cantonale di controllo.

Carne alla griglia, arrostiti, Salame e formaggio

150 cl | 91
75 cl | 44

TRE TERRE

Chiodi Vini | Ascona
Merlot del Ticino

Colore: rosso rubino, con riflessi violacei. Profumo: frutti di bosco, cassis, spezie e pepe. Gusto: pieno, asciutto, rotondo, fruttato e con buona acidità.

Manzo, vitello pasta sostanziosa

150 cl | 106
75 cl | 61
50 cl | 43

RISERVA DEL CARMAGNOLA DOC

Vinicola Carlevaro | Bellinzona, Merlot del Ticino

Colore: rosso rubino, con riflessi violacei. Profumo: frutti di bosco, frutti neri, cassis, spezie e pepe. Gusto: pieno, asciutto, rotondo, fruttato e con buona acidità.

Piatti di carni speziati, formaggi di montagna

75 cl | 66

SIRIO BARRIQUE

Cant. Matasci | Tenero
Merlot Barrique

Merlot da uve selezionate. Colore rosso rubino. All'olfatto presenta note di legno pregiato. Struttura solida con tannini presenti.

Piatti di selvaggina, manzo, Agnello, formaggi stagionati

75 cl | 77

SASSO CHIERICO

Ten. Sasso Chierico | Gudo
Merlot del Ticino

I vigneti di collina si trovano a Gudo. Terreni argillosi, sabbiosi in collina, ma ricchi di gneiss granitici. Maturato in botti d'acciaio e poi lasciato in bottiglia per almeno 6 mesi. Bella espressione del terroir di Gudo.

Salumi ticinesi con formaggio, piatti di pasta sostanziosi

75 cl | 66

SASSARIENTE

Cantina Settemaggio | M. Carasso, Barrique

Colore rosso granato. All'olfatto ha sentori di frutti di bosco e note speziate. Al gusto è vino di buon corpo, armonico con dei solidi tannini.

Brasato Piatti a base di manzo e selvaggina

75 cl | 51
50 cl | 38

IRTI COLLI IGT

Cantina Settemaggio | M. Carasso
Barrique

Colore rosso rubino, al naso presenta note di ciliegia, prugna e mirtillo. Al palato è morbido, armonico e con una bella freschezza tipica del Merlot ticinese. I tannini setosi lo rendono un vino molto equilibrato.

Piatti di pasta con verdure o carne

75 cl | 59

PASSIONI

Merlot
Monticello/Mendrisio

Un vino rosso rubino che rivela solo al naso le note caratteristiche di questo vitigno. Vino morbido e brioso.

Risotti e piatti ticinesi

75 cl | 49



Vino rosso

Ticino

FOODPAIRING

cl | CHF

CERUS 
Vino biologico
Bianchi/Arogno
Barrique

Varietà interspecifica della famiglia del Cabernet Sauvignon, 13 mesi in barrique, rosso granato, profumi di frutti rossi maturi, acidità e tannini equilibrati.

Piatti forti a base di carne rossa come manzo o agnello

75 cl | 71

MERLOT PIAZ 
Vino biologico
Bianchi/Arogno
Barrique

100% Merlot estratto durante 40 giorni in tino di legno, 15 mesi di barrique, fresco-fruttato e speziato, struttura e tannini equilibrati.

Antipasti delicati con carne e risotti sostanziosi

75 cl | 76

INCANTO
Monticello/Mendrisio
Merlot Barrique

Merlot del Mendrisiotto affinato per 16 mesi in barrique. Colore rosso rubino, profumo di frutta rossa e vaniglia.

Antipasti di carne, carne rossa alla griglia

75 cl | 62

ULTIMA GOCCIA
Chiodi Vini | Ascona
Merlot del Ticino affinato in Barrique

Colore: rosso porpora denso. Profumo: fruttato, frutti rossi, speziato, elegante e complesso. Gusto: struttura equilibrata, tannini morbidi, maturi ed eleganti, finale fruttato e lungo.

Agnello e selvaggina, primi piatti sostanziosi

75 cl | 85

SASSO CHIERICO RISERVA
Ten. Sasso Chierico | Gudo
Barrique

100% Merlot delle colline di Gudo, invecchiato in botti da 500 litri per 15 mesi. Vino elegante e fruttato. Gusto ricco e armonioso.

Selvaggina, carne rossa, formaggio leggermente stagionato

75 cl | 91

EMOZIONI
Merlot/Cabernet Sauvignon
Monticello/Mendrisio
Barrique

Le uve Cabernet vengono fatte maturare in barrique, conferendo un colore rosso rubino intenso con aromi di frutti di bosco e vaniglia.

Primi piatti sostanziosi, carne rossa

75 cl | 55

ROMPIDEE
Chiodi Vini | Ascona Merlot del Ticino Barrique

Colore: rosso porpora denso. Profumo: intenso con aromi di frutti di bosco, frutta matura, liquirizia e vaniglia. Gusto: secco, potente con molti tannini maturi

Selvaggina, agnello e manzo, formaggi stagionati

75 cl | 99

PRESTIGE
Cantina Il Cavaliere | Contone Merlot del Ticino Barrique

Carattere maturo con tannini morbidi e complessi. Appassimento parziale delle uve nei tini di raccolta per intensificare il gusto, l'aroma e i sapori. Corposo ed espressivo al palato.

Selvaggina, agnello e manzo, formaggi stagionati

75 cl | 116

QUATTROMANI
Brivio, Delea, Galdi, Tamborini Merlot del Ticino Barrique

4 noti viticoltori hanno creato un vino eccellente. Rosso bordolese con riflessi granati. Fresco, leggermente speziato e sottolineato da note fruttate. Corposo e molto piacevole.

Carne rossa, funghi, tartufi

75 cl | 109



Vino rosso

Ticino

FOODPAIRING

cl | CHF

RAMPEDA TICINO D.O.C.

Fratelli Meroni | Biasca Barrique

Ottenuto da un'accurata selezione di uve provenienti da due vigneti di Rampèda. La seconda fermentazione avviene in barriques, dove matura per 18 mesi, per poi essere affinato in bottiglia. Al profumo rivela note di lamponi, ribes, ciliegie mature. Una buona acidità all'attacco lo rende fresco, caldo ed equilibrato. Il palato è rivolto ad un'elegante struttura, con tannini marcati ma delicati e bene integrati.

Carne rossa, piatti di selvaggina

75 cl | 99 |

MÒMÒ

Angelo Delea | Losone Barrique

Merlot delle Colline del Mendrisiotto Generoso e ricco al palato. Invecchiato per 12 mesi in botti di rovere. Rosso scuro con riflessi violacei.

Antipasti sostanziosi, pasta con sughi elaborati

75 cl | 49

GIORNICO D'ORO

Gialdi Vini SA | Mendrisio Merlot del Ticino

Rosso rubino intenso. Complesso, armonico e di buona intensità. Note di ciliegie e more, oltre ad aromi di mentolo e note tostate. Corposo e di buona struttura, con tannini maturi e succosi e un lungo finale.

Tartare di manzo, piatti di pasta, pol-lame

75 cl | 64
50 cl | 44

RONCAIA

Vinattieri | Ligornetto Merlot del Ticino Barrique

Ha i tipici aromi fruttati del Merlot con una leggera nota affumicata e appare armonioso ed equilibrato al palato. Frutti di bosco e vaniglia al naso

Piatti di carne, antipasti decisi, formaggi stagionati

75 cl | 64
37.5 cl | 35

RONCOBELLO

Valsangiacomo | Mendrisio Merlot delle Colline del Monte Generoso

Rosso ciliegia scuro, bouquet forte, aromatico di bacche mature con note di ginepro. Al palato è potente, con frutta matura e note terrose. Tannini equilibrati

Pasta e risotti, carne di vitello e formaggio

75 cl | 61

SAN CARLO

Angelo Delea | Losone Merlot, Cabernet Franc Barrique

Uve di Locarno, affinate per 12 mesi in botti di rovere. Vino intenso, complesso e fine con un tocco elegante e ricco di aromi.

piatti a base di carne

75 cl | 66

CASTELLO DI MORCOTE D.O.C

Tenuta Castello di Morcote Barrique

90% Merlot, 10% Cabernet Franc invecchiato per 12 mesi in botti di rovere francese a Morcote. Rosso rubino, bouquet ricco e complesso con aromi di ciliegia, pieno ed elegante al palato.

Carne di selvaggina, funghi, frattaglie

75 cl | 99

SASSI GROSSI

Gialdi Vini | Mendrisio Merlot del Ticino Barrique

Rosso rubino intenso e ricco. Bouquet armonioso, intenso e complesso. Note di prugne e mirtilli. Finale molto persistente.

Piatti di carne, formaggi stagionati

75 cl | 109
150 cl | 195

LIGORNETTO

Vinattieri | Ligornetto Merlot del Ticino Barrique

Colore rosso rubino con accenti granati. Bouquet tipico del Merlot di prugne mature. Molto fine ed elegante con note di malto. Animato e perfettamente equilibrato.

Bistecche, selvaggina da piume

75 cl | 104



Vino rosso

Ticino

		FOODPAIRING	cl CHF
MERLOT DEL MAGO <i>Castello di Cantone Rancate Delea Vini Barrique</i>	100% Merlot, affinato per 22 mesi in barrique. Eccellente luogo con un bouquet molto ricco. Molto rotondo, tipico del Merlot.	Piatti di carne, formaggi stagionati	75 cl 94
RUBRO <i>F.lli Valsangiacomo Chiasso Merlot del Ticino Barrique</i>	Produzione limitata dalle migliori uve di vecchie vigne. Invecchiato per almeno 18 mesi in botti nuove di rovere francese. Barili di rovere francese. Vino nobile di classe superiore.	Piatti di carne sostanziosi, formaggi stagionati	75 cl 99
TRENTASEI TICINO D.O.C. <i>Gialdi Vini Mendrisio Goldmedaille WM Merlot 2015 Barrique</i>	Prodotto di punta del Ticino: 100 % Merlot da vecchissime viti selezionate esclusivamente in Ticino. Elaborato secondo il metodo bordolese e vinificato per 36 mesi in botti di rovere. Rosso rubino profondo, molto intenso.	Selvaggina, carne rossa, formaggio stagionato, vino da meditazione	75 cl 166
VINATTIERI <i>Vinattieri Ligornetto Merlot del Ticino Barrique</i>	Prodotto di punta dei Vinattieri Ticinesi. Vino rosso porpora molto carnoso. Intenso aroma di cuoio, tabacco, spezie dolci, cannella, liquirizia, crema di caffè. Buon equilibrio tra freschezza e morbidezza. Finale molto lungo.	I piatti più importanti a base di carne, i formaggi d'alpeggio	75 cl 198

Italia – Piemonte

		FOODPAIRING	cl CHF
BAROLO DOCG MONFORTE D'ALBA <i>Rocche dei Manzoni Barrique</i>	100% uve Nebbiolo. Invecchiato 3 anni in botti di rovere e 1 anno in bottiglia. Rosso granato con un bouquet intenso che profuma di ciliegia marasca e cacao.	Vitello, manzo, primi piatti sostanziosi	75 cl 116
NEBBIOLO LANGHE <i>Bricco Maiolica DOCG Piemonte</i>	Un vino giovane, elegante e morbido, facile da bere ma anche per i classici momenti conviviali. Affinato per 10 mesi in acciaio e imbottigliato a luglio dopo la vendemmia.	Antipasti e primi piatti leggeri	75 cl 46

Italia – Toscana

		FOODPAIRING	cl CHF
NOBILE DI MONTEPULCIANO <i>Tenuta Vallocaia, Bindella Sangiovese DOCG</i>	Vino rosso rubino con profumo di more, ciliegie e note tostate. Bel tannino e finale lungo e persistente.	Antipasti italiani speziati	75 cl 61
MARCHESI ANTINORI <i>Marchesi Antinori Firenze Tenuta Tignanello Chianti Classico</i>	Uva Sangiovese, Colore rosso rubino con profumi di prugna e cioccolato. Corposo con tannini morbidi.	Antipasti mediterranei, cucina leggera	75 cl 79



Vino rosso

Italia – Toscana

		FOODPAIRING	cl CHF
CHIANTI CLASSICO DOCG <i>Castello di Meleto Toscana</i> <i>Sangiovese, Merlot</i>	Questo vino, affascinante e grande, brilla con un forte rosso rubino, con profumi ricchi di finezza di frutti di bosco ed erbe aromatiche che scorrono nel naso, sottolineati da un accenno di spezie.	Risotti, formaggio a pasta dura	75 cl 47
PÈPPOLI CHIANTI CLASSICO <i>Marchesi Antinori Firenze</i>	Rosso rubino intenso nel bicchiere. Aroma fruttato con note di ciliegie e lamponi. Equilibrato con acidità vivace e tannini morbidi. Equilibrato al palato con un lungo finale.	Piatti a base di pasta, risotti sostanziosi	75 cl 52
«HEBA» MORELLINO DI SCANSANO <i>95% Sangiovese 5% Syrah</i> <i>Fattoria di Magliano</i>	L'Heba brilla di un rosso ciliegia scuro. Aroma fresco e varietale con fini note speziate. Struttura fruttata di bacche e corpo pieno con dolcezza fruttata e fine acidità. Aroma di tannini filigranati.	Carne di vitello, formaggio delicato	75 cl 55
LE VOLTE DELL' ORNELLAIA IGT <i>Tenuta Ornellaia Toscana</i> <i>Barrique</i>	Le diverse varietà di uve Merlot, Sangiovese e Cabernet Sauvignon vengono fermentate separatamente. Il vino giovane matura per 10 mesi in barrique di 2-4 anni, precedentemente utilizzate per la vinificazione dell'Ornellaia.	Piatti di pasta con carne, coniglio	75 cl 66
SASSICAIA <i>Tenuta San Guido</i> <i>Bolgheri Sassicaia Toscana, Barrique</i> 2018	Il Sassicaia è un vino prezioso. Vide la luce nel 1948, quando Mario Incisa della Rocchetta portò il primo raccolto dalle sue vigne di Cabernet appena piantate. All'epoca, il nobile doveva essere considerato molto eccentrico, dato che le prime venti annate erano destinate esclusivamente al consumo privato della famiglia. Lasciatevi sorprendere.	Piatti di carne pregiati	75 cl 410

Italia – Venetia

		FOODPAIRING	cl CHF
AMARONE DELLA VALPOLICELLA <i>Corte Giara Cantina</i> <i>Allegrini, Barrique</i>	L'Amarone di Allegrini è un'icona per un'intera regione. Aromi di frutta scura e un bouquet di spezie accompagnano il corpo straordinariamente elegante nel lungo finale.	Carne rossa alla griglia	75 cl 93

Italia – Sicilia

		FOODPAIRING	cl CHF
LAMURI DOCG <i>Nero Avola</i> <i>Tasca Almerita</i> <i>Barrique</i>	Le uve Nero d'Avola per questo vino sono coltivate in alta collina. La permanenza in barrique di diverse età conferisce tannini morbidi ed eleganti, per cui il carattere del legno non è mai invadente. Lamùri, che in siciliano significa amore, dà il nome al vino.	Piatti mediterranei a base di carne, piatti forti a base di pesce	75 cl 44



Vino rosso

Francia

FOODPAIRING

CHF

CHÂTEAU CLARKE LISTRAC AC

Baron Rothschild | Bordeaux, Merlot, Cabernet Sauvignon, Barrique

Nel bicchiere, il Clarke brilla di un viola intenso, il naso è pieno di profumi ricchi di finezza di frutti a bacca nera con componenti speziate e un accenno di rovere.

Entrecôte, agnello, formaggio a pasta dura

75 cl | 91

Continentale

FOODPAIRING

CHF

CARABANTES

Chile | Aconcagua Shiraz | Vina von Siebenthal

Aroma complesso con vari frutti rossi e aromi floreali di violetta. Un vino dall'inizio dolce e fresco, con un buon volume e una piacevole acidità tannica. Finale molto piacevole.

Pollame, agnello, manzo

75 cl | 65



Bollicine

Ticino/Italia

NOIR BRUT SPUMANTE

Bianco Delea Vini | Losone

Uve ticinesi Chardonnay e Pinot Nero. Lunga fermentazione in autoclave secondo il metodo Charmat. Maturazione sui lieviti 30 mesi.

Piatti di pesce, carni bianche, risotti mediterranei

75 cl | 56

FRANCIACORTA BOSIO

Bosio | Corte Franca

10% Pinot Nero 90% Chardonnay. Di colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli, ha un tipico bouquet di aromi floreali e lieviti; al palato è morbido, fresco e complesso.

Aperitivo, piatti di carne bianca, pesce

75 cl | 77

PROSECCO TREVI- SO DOC

Le Contesse | Treviso

Originario del Veneto, questo Prosecco ha un colore giallo chiaro con riflessi verdognoli. Il bouquet ha un leggero profumo floreale di frutta fresca. Il gusto è fruttato con un aroma di pera, corposo, aromatico e frizzante. Il vitigno è il Glera.

Aperitivo, antipasti leggeri, piatti di pesce

75 cl | 46

10 cl | 7.5

BRIOSO BRUT

Zanini Vini | Brissago
Merlot Spumante

100% uve Merlot pressate in bianco. Metodo classico. Maturazione di 12 mesi sui propri lieviti. Colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdi. Al palato è secco e molto elegante

Aperitivo, pesce di lago e mare

75 cl | 67

10 cl | 10

MOSCATO DOC CERETTO BIO

Cantina Ceretto, Alba

Il Moscato Piemonte DOC di Ceretto è il preferito da molte signore in particolare. Molto aromatico, con fini e chiari toni di noce moscata e floreali nel profumo, discreta dolcezza residua e pizzicore sulla lingua..

Dessert cremosi, torte, digestivi

37.5 cl | 29

Frankreich / Champagner

LAURENT PERRIER BRUT

Champagne | Reims
Chardonnay, Pinot Noir,
Pinot Meunier

Champagne fresco con aromi di frutta corposi. 3 anni di invecchiamento. Champagne di punta con un gusto di mela verde, nespola e mela cotogna. Il bouquet presenta leggeri sentori floreali. Il finale è lungo e saporito. Si abbina bene a piatti di pesce e frutti di mare.

Aperitivo, Piatti a base di pollame, Pesce

37.5 cl | 57

75 cl | 94

150 cl | 198

Magnum