



C O S T A N T I N O
crudo re

LA CANTINA





gli champagne

La denominazione di origine controllata champagne comprende vini dalle caratteristiche diverse, legate a cru, millesimi, assemblaggi e tempi di maturazione.

Le uve, ottenute perlopiù da vitigni pinot nero, pinot meunier e chardonnay, sono torchiate, fatte fermentare e lavorate secondo il metodo champenois.

Il terroir dell'antica regione della Francia dalla quale queste eccellenze provengono, attribuisce loro caratteristiche organolettiche uniche di mineralità, freschezza e sapidità. La grande varietà di aromi e gusti che ne risulta garantisce abbinamenti interessanti a tutto pasto.

Blanquette de Limoux Cuvée 1531 Rosier

Limoux – 12% vol – Mauzac 90%, chardonnay 10%

Per l'antesignano dello champagne, colore giallo intenso con effervescenza fine e persistente. Al naso note fruttate di uva e frutta cotta, con un tocco floreale. Sapore fresco ed elegante. 28

Roger Pouillon et Fils Brut Réserve

Mareuil-sur-Ay – 12% vol – Pinot nero 65%, pinot meunier 20%, chardonnay 15%

Bello il colore oro. All'olfatto aromi di acacia, biancospino, marmellata di mela cotogna. In bocca ha un buon equilibrio, sapore di mandorla fresca e finale mielato. 70 – mezza bottiglia 40

Bollinger Special Cuvée

Ay – 12% vol – Pinot nero 60%, chardonnay 25%, pinot meunier 15%

Il colore è dorato e raffinato, di particolare caratteristica riflessiva. Il profumo è ampio, complesso e aromatico, con ricordi di frutta matura, spezie e pesche. Di grande struttura, al palato la sensazione vellutata è piacevole. 80

Bollinger La Grande Année 2012

Ay – 12% vol – Pinot nero 65%, chardonnay 35%

Rosa e oro antico. Al naso è elegante, con note di spezie esotiche, rabarbaro, pere e frutti a nocciolo. Persistente in bocca, lascia il palato liscio e setoso. 140

Jacquesson Cuvée n. 743

Dizy – 12,5% vol – Chardonnay 57%, pinot meunier 22%, pinot nero 21%

Giallo intenso con riflessi dorati. Perlage fine. Il profumo è intenso, con sentori di frutta candita e agrumi. In bocca la trama è ottima, dal finale effervescente. 84

Dom Pérignon Vintage 2008

Épernay – 12,5% vol – Chardonnay 60%, pinot nero 40%

Giallo paglierino caldo dai riflessi dorati. Perlage finissimo e persistente. L'attacco del bouquet è complesso, un mix di fiori bianchi e agrumi, mentre il finale offre note speziate, legnose e tostate. L'equilibrio tra naso e palato è completo, la persistenza aromatica, fumé e promettente. Impareggiabile. Da provare con caviale e crostacei. 205

Krug Grande Cuvée 167ème Édition

Reims – 12% vol – Pinot nero 47%, chardonnay 36% pinot meunier 17%

Dorato chiaro, perlage fine e vivace. Il profumo ricorda fiori appena sbocciati, frutta matura, secca e agrumi, ma anche marzapane e pan di zenzero. In bocca sensazioni di nocciola, torrone, mandorle, brioche e miele. 235

Louis Roederer Cristal 2008

Reims – 12% vol – Pinot nero 60%, chardonnay 40%

Colore ambrato dai riflessi verdi e aranciati. Perlage fine, regolare e dinamico. Il bouquet è complesso e intenso, con note di agrumi canditi, frutti gialli, pere williams, polline e mandorle tostate. Al palato la sensazione è tattile, quasi liquorosa. La freschezza finale dà un'impressione di purezza assoluta, tesa e ultra salina. 270

i franciacorta

Prodotto mediante il metodo classico – lo stesso degli champagne – il franciacorta è tra gli spumanti italiani più stimati. Il terroir della regione dalla quale prende il nome, argilloso e di origine glaciale, unito alla sapiente lavorazione delle uve chardonnay, pinot bianco e pinot nero, ne determinano le caratteristiche tipiche di vino fruttato, dalla spuma cremosa. Tradizionalmente associato all'aperitivo, è in realtà apprezzato a tutto pasto, con note di merito accanto al pesce, comunque declinato. A noi piace anche con una bella pizza.

Alma Gran Cuvée Bellavista Brut

Erbusco – 12,5% vol – Chardonnay 79%, pinot nero 20%, pinot bianco 1%

Paglierino dai riflessi verdi, i profumi fruttati e floreali hanno note di vaniglia e pasticceria. In bocca è sapido, completo, fresco e vibrante. 45

Bosio Brut

Corte Franca – 12,5% vol – Chardonnay 90%, pinot nero 10%

Giallo verdognolo brillante, presenta un bouquet tipico di profumi floreali e lieviti. Al palato è morbido, fresco e complesso. 26

Bosio Satèn

Corte Franca – 12,5% vol – Chardonnay 100%

Giallo intenso, il perlage è finissimo e persistente. All'olfatto offre note di fiori bianchi e vaniglia. In bocca è morbido, sapido e ricco di sfumature. 30

Bosio Riserva Millesimato 2012

Corte Franca – 12,5% vol – Pinot nero 70%, chardonnay 30%

Etichetta di punta dedicata al fondatore dell'azienda, Girolamo Bosio. Colore giallo paglierino, perlage finissimo. Bouquet elegante con note speziate e di lieviti. Gusto importante, di piacevole freschezza. 80

Ca' del Bosco Cuvée Prestige

Erbusco – 12,5% vol – Chardonnay 75%, pinot nero 15%, pinot bianco 10%

Giallo luminoso, con profumo di fiori bianchi, frutta a polpa gialla, pan brioche e un lieve rimando erbaceo. Trama minerale e di frutta esotica al palato. 45

Ca' del Bosco 2011 Annamaria Clementi

Erbusco – 12,9% vol – Chardonnay 65%, pinot bianco 20%, pinot nero 15%

Vino celebrativo della fondatrice dell'azienda. Il colore è limpido e terso, il profumo riserva note di lieviti, fiori bianchi, agrumi e spezie. Gusto fresco e persistente. 150

Lo Sparviere Brut Millesimato 2014

Monticelli Brusati – 12,5% vol – Chardonnay 100%

Giallo brillante, dal perlage fine e continuo. Al naso la nota biscottata in apertura evolve verso la dolcezza del miele d'acacia, la frutta candita e la cera d'api. Fresco, equilibrato e agrumato. 35

La Montina Satèn

Monticelli Brusati – 12% vol – Chardonnay 100%

Spuma soffice con perlage delicato, dal bel colore paglierino. Il bouquet porta i sentori di frutta fresca, acacia e tiglio. In bocca la sensazione di setosità è piacevole. 32

La Montina Rosè Extra Brut

Monticelli Brusati – 12% vol – Pinot nero 85%, chardonnay 15%

Colore ramato scarico. All'olfatto sono marcate le note dei frutti di bosco e della frutta matura, al palato è pieno e morbido, ma con un buon corpo. 34

La Montina Brut Magnum (150 cl)

Monticelli Brusati – 12% vol – Chardonnay 85%, pinot nero 15%

La spuma generosa, l'acidità e il colore giallo paglierino con sfumature verdognole anticipano i gradevoli sentori di frutta fresca e le note di fiori bianchi, aromi d'agrumi con sfumature di crosta di pane. In bocca è rinfrescante, sapido e cremoso. 75

i bianchi

Lugana Ottella

Veneto – 12,5% vol

Colore dorato, caldo. All'olfatto riserva note agrumate, di frutta tropicale matura, e sensazioni floreali e minerali. In bocca ha una buona struttura, che esalta in particolare i primi piatti, di mare e di terra. 22

Lugana Riserva Molceo

Veneto – 13% vol

Colore dorato, intenso. Al naso spiccano sentori di agrumi e fiori. In bocca è complesso, vivace, persistente. Ottimo con gli antipasti di pesce caldi, sorprendente con i formaggi. 28

Tajad Le Vigne di Alice

Veneto – 11,5% vol

Giallo paglierino scarico, luminoso e brillante, dalla bollicina fine e persistente. Gli aromi evocano la mela e la pesca ed è equilibrato in corpo e acidità. Secondo la produttrice l'accompagnamento migliore è a chi ami davvero. 18

Ribolla Gialla Angoris

Friuli-Venezia Giulia – 13% vol

Giallo pallido, con riflessi verdi. L'odore è delicato e floreale, con sentori erbacei e minerali. In bocca è leggermente acido: perfetto da abbinare al pesce crudo. 24

Gewürztraminer Justina

Trentino-Alto Adige – 13,5% vol

Paglierino brillante, dal profumo armonico e floreale. Il gusto, elegante e intenso, è in special modo esaltato dal pesce affumicato o alla griglia. 26

Inkino Trentodoc Mas dei Chini

Trentino-Alto Adige – 12,5% vol

Chiaro con riflessi verdognoli, odore intenso e fragrante, con sentori di pesca, mela golden e pane tostato. Struttura importante, dall'acidità fresca, che esalta il pesce, la carne bianca e la pasticceria secca. 30

Ferrari Perlé Trentodoc Millesimato 2015

Trentino-Alto Adige – 12,5% vol

Giallo intenso con riflessi dorati. Il bouquet, di particolare finezza, ha sentori di fiori di mandorlo e mela renetta, con un accenno di crosta di pane. In bocca la sensazione vellutata dura a lungo. Splendido a tutto pasto. 55

Vermentino Bolgheri Principe Podere Roseto

Toscana – 13% vol

Giallo paglierino con riflessi dalle tonalità del verde. Al naso è ricco di note minerali, agrumi ed erbe aromatiche. Struttura fresca ed equilibrata, ideale per alleggerire le frittute. 25

Vermentino Plinio Bruni

Toscana – 13% vol

Colore tenue, molto luminoso. Il profumo mescola frutta esotica, fiori bianchi, pesca e gelsomino. Gustoso e con un ottimo equilibrio tra morbidezza e sapidità, questo prodotto della Maremma è perfetto con il pesce a tutto pasto. 22

Greco di Tufo Grotte

Campania – 12,5% vol

Vino intenso nel colore e nel profumo. Il terroir di natura vulcanica e gessosa gli conferisce grande mineralità e freschezza, che lo rendono perfetto per crostacei, formaggi morbidi e verdure. 25

Fiano di Avellino Pendino

Campania – 13% vol

Freschezza a tutto tondo: dal colore giallo paglierino, all'odore intenso e fruttato, sino alla piacevole acidità al palato. Sempre a nozze con il pesce, comunque lo preferiate. 28

Falanghina del Sannio

Campania – 12,5% vol

I riflessi grigi e verdi distinguono uno dei migliori bianchi della regione. La fragranza è agrumata con note di pesca e mandorla. Il sapore acido esalta il pesce alla griglia e i fritti. 24

Sancerre Blanc François Millet

Centro-Valle della Loira – 12,5% vol

La combinazione tra i vitigni sauvignon e pinot nero è perfetta. Giallo dorato, profumo di frutti maturi. Morbido e rotondo, è ideale con pesce, carni bianche e come aperitivo. 32

Pouilly-Fumé Domaine Jean-Pierre Bailly

Centro-Valle della Loira – 12,5% vol

Sauvignon blanc al cento per cento, tra i più rinomati del territorio. È proprio qui che acquista maturità e i tipici profumi di affumicato e pietra focaia. Il colore è giallo dorato, al palato riserva note di uva spina matura, mela cotogna e pompelmo. Naturale la vocazione vegetariana: l'abbinamento per eccellenza è con l'asparago. 35

Chablis Simonnet Febvre

Borgogna – 12,5% vol

Dorato, elegante, complesso, bilanciato sia al naso sia in bocca, con sentori di albicocca e pesca bianche a precedere la decisa sfumatura vanigliata. La sapidità è netta, da provare con i nostri spaghetti avvongole. 36

i roggi

Valcalepio Rosso Riserva Colle Calvario

Lombardia – 13,5% vol – 2013

Nato dalla combinazione tra merlot e cabernet sauvignon, è porpora intenso. Il profumo ricorda l'amarena, la vaniglia e le spezie dolci. In bocca è imponente e robusto. Ideale per carni rosse e selvaggina. 33

Barbera d'Asti Castello di Perno

Piemonte – 14% vol – 2018

Il colore rubino vira al granato con l'invecchiamento. Al naso è speziato, con l'inconfondibile aroma di liquirizia; al palato l'acidità è tanto elevata da far schioccare le labbra. È il vino di tutti i giorni, che dà il meglio di sé accanto a primi di terra, carni rosse, arrostiti e, per tradizione, peperoni. 24

Barolo Corino del Comune di La Morra

Piemonte – 15% vol – 2015

Cento per cento nebbiolo, dalla tipica tonalità granato intenso e dal profumo elegante con note di sottobosco e menta. Il sapore è rotondo, l'acidità apprezzabile. Adatto per tutti i tipi di carne, ragù, salumi e formaggi stagionati a pasta dura. 45

Brunello di Montalcino Solaria

Toscana – 14,5% vol – 2015

Rubino profondo e limpido, il profumo è dei legni dolci in cui è maturato. Tannico, strutturato, morbido e austero. La tradizione lo abbina a carni e selvaggina, l'incontro con la sapidità del salmone affumicato è più inedito ma altrettanto interessante. 50

Chianti Classico Riserva Castello della Paneretta

Toscana – 13,5% vol – 2015

Rosso intenso, complesso all'olfatto, con note di sottobosco e ciliegie. In bocca è pieno e armonico. L'abbinamento è versatile, a tutto pasto. 30

Impronte Bolgheri Superiore Meletti Cavallari

Toscana – 14,5% vol – 2016

Colore rubino carico, profumo intenso con aromi di piccoli frutti rossi, menta e liquirizia. L'acidità tipica ed equilibrata ben accompagna le carni bovine e i formaggi di media e lunga stagionatura. 46

Tignanello Marchesi Antinori

Toscana – 13,5% vol – 2017

Rubino intenso. Al naso la frutta rossa matura come ciliegia sotto spirito, amarena, lampone e prugna si alterna a delicati sentori speziati di chiodo di garofano, liquirizia, menta e cioccolato. Al palato è ricco, avvolgente e vibrante, nel rispetto della nervosità delle uve di sangiovese. Perfetto a tutta carne. 115

L'Altro Io Peppucci

Umbria – 15% vol – 2015

Sagrantino al novanta per cento, un raro vitigno tipico dell'Italia Centrale, e cabernet sauvignon per la restante frazione. Il colore è rubino carico, il profumo fruttato: mora, mirtillo e polpa di prugna in particolare. Tannico, astringente e per questo adatto ai piatti grassi e di gusto umami. 26

Taurasi Alta Valle Colli di Castelfranci

Campania – 14% vol – 2013

Colore rosso rubino intenso con riflessi granati. Il bouquet è ricchissimo: frutta matura, gelso nero con sentori di incenso, tabacco, china, cuoio, pepe, liquirizia e caffè torrefatto. In bocca grande struttura e densità, con un'adeguata freschezza, che ben accompagna piatti di carne dallo spessore aromatico accentuato. 38

Nero d'Avola Case Alte 16 Filari

Sicilia – 13% vol – 2018

Porpora profondo, con riflessi violacei. All'olfatto le note fruttate di more, ciliegie e lamponi accompagnano quelle speziate di rosmarino, tabacco e chiodi di garofano. Grande struttura con acidità bilanciata e lunghezza piacevole. Ideale a tutto pasto, perfetto con il tonno, arrosto o alla griglia. 24

le birre

Spina

Hirter Zwickl

Austria – 5,2% vol – 40 cl

Giallo dorato torbido, con note fruttate di pesca bianca e frutti topicali esotici. Gusto corposo e deciso.

5

Martin's Pale Ale

Belgio – 5,8% vol – 40 cl

Rossa ad alta fermentazione. Sentore deciso di luppolo aromatizzato. Gusto caratteristico amaro e secco, ma senza eccessi.

6

Bottiglia

Geneviève de Brabant

Belgio – 5% vol – 33 cl

Birra bianca a base di frumento, con scorza d'arancia e grani di coriandolo. Acidità modesta, leggera e dissetante. 5

Adnams Innovation

Regno Unito – 6,7% vol – 33 cl

Colore ambrato chiaro, alta fermentazione. Aroma e gusto molto freschi e agrumati. Finale luppolato e persistente. 7

Brat

Germania – 5,4% vol – 50 cl

Birra chiara bavarese a bassa fermentazione. Gusto pieno, aromatico e nobile. 6

Hirter 1270

Austria – 4,9% vol – 50 cl

Malto caramellato e luppolo aromatico per il caratteristico colore ambrato chiaro e il gusto delicatamente amaro, pieno e saporito. 6





