



DRINK LIST

LA SELEZIONE DI

Questa è la selezione del nostro, Oste, Sommelier e Patron Francesco Fontana. Una grande passione guidarvi e accompagnarvi nella vostra esperienza Al Colapasta, suggerendo la scelta migliore nel modo

I VINI DELLE OCCASIONI SPECIALI

“Ideale per chi è sempre alla ricerca della bottiglia perfetta per rendere un ricordo memorabile.”

LE BOLLICINE

**CHAMPAGNE BELLE EPOQUE,
PERRIER JOUET BRUT VINTAGE, 2012 - FRANCIA.**

Fruttato e aromatico, con un tocco di spezie dolci, si esprime con eleganza ed equilibrio.

È ottimo in aperitivo, con frutti di mare e tartare; sublime a fine pasto per una serata romantica. 220

**METODO CLASSICO FRANCIACORTA
ALMA GRAN CUVÉE BRUT,
BELLAVISTA - LOMBARDIA.**

Caratterizzato da una spiccata mineralità, presenta evidenti profumi di frutta dolce e matura e agrumi canditi.

Ottimo in abbinamento a tutta la cucina di mare. 55

I BIANCHI

**CERVARO DELLA SALA 2018
ANTINORI - UMBRIA.**



Grande vino secco e fruttato, dalle note vanigliate, da abbinare a piatti di carne e pesce con sapori intensi e complessi. 55

**SANCERRE BLANC, 2018
RAIMBAULT - FRANCIA, LOIRA**

Sauvignon, il bouquet è fruttato con ricordi di pesca gialla e cassis, leggermente agrumato.

Il sapore è secco e minerale, da abbinare al pesce alla griglia, frutti di mare e all'aperitivo. 24

IL ROSSO

**MILLE E UNA NOTTE 2016
DONNA FUGATA - SICILIA.**

Vino di grande struttura, dai profumi intensi e persistenti.

Note fruttate e speziate lo caratterizzano. Si apprezza in abbinamento a carni rosse e primi piatti con formaggi e sughi rossi. 70



I VINI INTRIGANTI

“Per chi adora i vini particolari è la sezione giusta da esplorare...”

LE BOLLICINE

**CHAMPAGNE TAITTINGER
CUVÉE PRESTIGE - FRANCIA**

Fresco ed armonioso, con profumi di pesca e vaniglia. Al palato si apprezzano sentori di miele e frutti freschi.

È molto apprezzato in aperitivo, con carpacci di pesce e frutti di mare in genere. 65

**METODO CLASSICO FRANCIACORTA ROSÉ
SAN CRISTOFORO - LOMBARDIA.**

Agrumato e fresco, molto piacevole, struttura fine, equilibrata con una punta di acidità sul finale.

Da abbinare a primi piatti di pesce anche saporiti e carni bianche. 32

I BIANCHI

**MOSCATO GIALLO KOSSLER,
2019 ALTO ADIGE**

Vino aromatico, profumato e intenso. Perfetto di accompagnamento alla cucina di pesce che proponiamo.

Adatto a paste ripiene, tranci di pesce, crostacei e molluschi. 25

**CHARDONNAY “LA FUGA” 2019
DONNAFUGATA - SICILIA**

Piacevolmente fruttato e agrumato, morbido e minerale, da abbinare a risotti, carni bianche e secondi piatti di pesce. 19

IL ROSSO

**SANTA MADDALENA KOSSLER DOC, 2019
SUD TIROLO - ALTO ADIGE.**

Pieno e rotondo, fruttato, si abbina molto bene ai primi piatti, i salumi e la carne di vitello. 18

FRANCESCO FONTANA

infinita, che esprime tutta la cura e dedizione nella sua Carta dei Vini. È stata creata con la volontà di più veloce e intuitivo, con tre percorsi differenti, da quello più complesso a quello più semplice.



I VINI FACILI

“Per chi ha voglia di una buona bottiglia di vino... Senza tante pretese.”

LE BOLLICINE



MARCALBERTO “SANSANNÉ”, BRUT
PIERGIORGIO CANE – PIEMONTE.
Vino secco e agrumato, fresco e persistente,
abbinabile a tutto pasto, in particolare
con i piatti a base di pesce e carni bianche. 25

METODO CHARMAT PROSECCO
DI VALDOBBIADENE EXTRA DRY
“COLBELO”, MEROTTO - VENETO.
Vino aromatico e leggermente abboccato,
piacevole, ideale per aperitivo e antipasti. 19

I BIANCHI

GEWURZTRAMINER KOSSLER, 2019
ALTO ADIGE
Vino decisamente aromatico,
si preferisce consumarlo in aperitivo
o abbinato a piatti con forte presenza
aromatica e carpacci. 19

“LIGHEA” ZIBIBBO SECCO, 2020
DONNAFUGATA - SICILIA
Aromatico e fruttato, al palato emana
una fresca nota minerale,
si abbina pesce azzurro,
frittiture e insalate gourmet. 18

IL ROSSO

FICHIMORI SALENTO IGT, 2019
TORMARESCA - PUGLIA.
Floreale e molto fruttato,
è ideale da bere freddo
con tutti i piatti di pesce. 17

VINI AL CALICE

“C’è sempre posto per un piccolo bicchiere.
Sentori, profumi. bouquet e aromi.
Anche questo è vino, scegliilo con cura.”

LE BOLLICINE

Metodo Classico
Marcalberto Brut “Sansanné”,
Piergiorgio Cane. 6

Prosecco DOC “Belstar”,
Bisol 4,5

VINI BIANCHI

Moscato Giallo, Kossler. 5

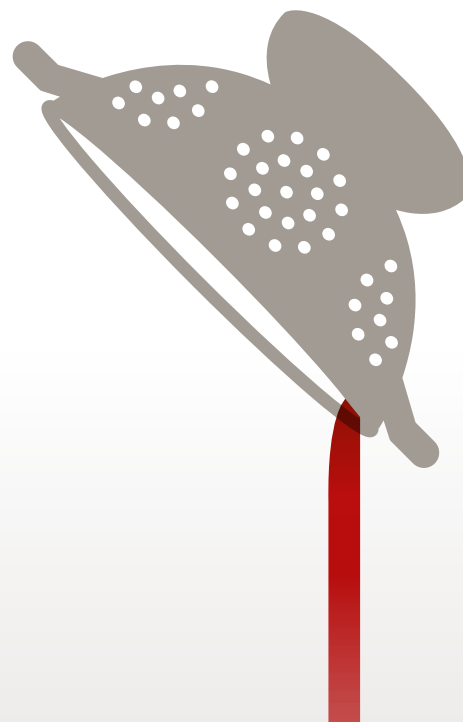
Greco di Tufo,
Cantina dei Monaci. 4,5

Erbaluce di Caluso,
Cantina della Serra. 4,5

VINI ROSSI

Barbaresco 2016 “Autinbej”,
Ca’ del Baio. 8

Etna Rosso “Ripiddu”,
Filippo Grasso. 5



GIRA PAGINA
PER LA CARTA
DEI VINI CLASSICA





LE BOLLICINE

CHAMPAGNE

DOM PERIGNON, VINTAGE 2010 - FRANCIA

Cuvée millesimata del celebre champagne. Otto sono gli anni che questo vino deve attendere prima di essere messo in commercio. Ottimo champagne per ogni momento. 195

COMTES DE CHAMPAGNE, TAITTINGER, VINTAGE 2007 - FRANCIA

Millesimo di altà qualità contraddistinto dalla grande mineralità dello Chardonnay in purezza. Questo vino deve attendere dieci anni prima di essere posto in commercio. Un grande bere garantito. 185

DRAPPIER, BRUT NATURE - FRANCIA

Vinificato in rosé con il metodo "Rosè de Saigné". Vino fruttato e floreale, prevalgono fragole e lamponi seguiti da note di rosa e una chiusura agrumata; sapore secco, ideale anche a tutto pasto. 55

DRAPPIER, CARTE D'OR, BRUT - FRANCIA

È quasi un "blanc de noir", dal colore leggermente ramato; è fine e delicato, dal profumo fruttato e agrumato e dal sapore speziato che termina in un finale fresco. 48

PERRIER JOUET, GRAND BRUT - FRANCIA

Giallo paglierino brillante, delicato e profumato, con note floreali e agrumate. Dotato di grande freschezza ed equilibrio si abbina benissimo ai piatti vegetariani, ai crostacei e ai molluschi in genere. 55

METODO CLASSICO

Caratteristiche principali: secchi, fini ed eleganti.

FRANCIACORTA CUVÉE ROYALE, TENUTA MONTENISA, ANTINORI - LOMBARDIA

Da accostare ai primi di pesce e alle preparazioni in pasta sfoglia, straordinario con i salumi. 30

'61 FRANCIACORTA BRUT SATÈN, BERLUCCHI - LOMBARDIA

Da accostare a risotti delicati e a base di pesce e a formaggi non troppo stagionati. 30

61 FRANCIACORTA BRUT ROSÉ DEMI, BERLUCCHI - LOMBARDIA

Da gustare in aperitivo e in abbinamento ad antipasti di pesce, anche crudo. 16

'61 FRANCIACORTA BRUT DEMI, BERLUCCHI - LOMBARDIA

Da gustare in aperitivo e in abbinamento a primi piatti di carne. 14

METODO CHARMAT

METODO CHARMAT VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE MEROTTO - VENETO.

Piacevole, buono in aperitivo e con dolci alla frutta e pasticceria secca. 34

PROSECCO DI VALDOBBIADENE BRUT "CUVÉE DEL FONDATORE", MEROTTO - VENETO

Un bouquet fine, elegante ed intenso, dotato di una grande complessità. Il sapore è intenso, persistente e molto elegante. Per l'aperitivo, il pesce crudo e gli asparagi. 25

"GRANI DI NERO", ROSÉ BRUT, MEROTTO - VENETO

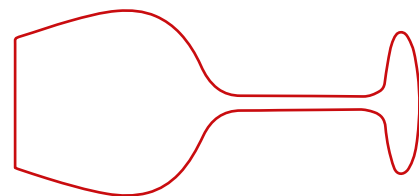
Vinificato in rosa da uve pinot, piacevolmente fruttato, ideale in aperitivo e con la frittura di pesce. 16

METODO CHARMAT AME ROSÉ BARDOLINO CHIARETTO DOC CANTINE ROENO - VENETO.

Vinificato in rosa, elegante e fruttato, ideale a tutto pasto e come aperitivo. 16

PROSECCO D.O.C. "BELSTAR" EXTRA DRY/BRUT, BISOL - VENETO

Vino aromatico e leggermente abboccato, piacevole, perfetto per l'aperitivo. 16



**VERMENTINO, "BOLGHERI", 2020
ANTINORI - TOSCANA**

Secco, fruttato, piacevole, sapido e fresco.
Consigliato in abbinamento a piatti vegetariani,
piatti di pesce e sughi delicati. 22

**GEWURZTRAMINER "PERELISE", 2019
COLTERENZIO - TRENTINO**

Profumato e aromatico, si abbina piacevolmente
a primi piatti complessi, frittiture di pesce
e guazzetti di frutti di mare. 23

**GEWURZTRAMINER "VIN D'ALSACE", 2017
CH. WANTZ - FRANCIA, ALSAZIA**

Vino aromatico, da abbinare a crostacei,
piatti con forte carattere, funghi porcini,
insalate di mare, salmone e pescatrice. 22

**CHABLIS "VIELLES VIGNES", 2017
DOMAINE HAMELIN - FRANCIA**

Fruttato e floreale, da abbinare a crostacei,
paste ripiene e gnocchi. 26

**VERMENTINO DI SARDEGNA "CAMMINERA",
2018 AUDARYA - SARDEGNA**

Floreale e fruttato, al palato emana una piacevole
freschezza, con una buona nota minerale,
per piatti di frutti di mare,
carni bianche e formaggi freschi. 19

**RIBOLLA GIALLA, 2019
RONCO DEI TASSI - FRIULI**

Secco, fine e fruttato,
adatto a tutta la cucina a base di pesce. 19

**ROERO ARNEIS "RE CIT", 2020
MONCHIERO CARBONE - PIEMONTE**

Bianco morbido piacevole,
ideale sugli antipasti
e tutta la cucina di pesce. 16

GAVI, 2019 LA SCOLCA - PIEMONTE

Secco, di grande carattere,
elegante adatto a tutta la cucina di pesce. 17

**ERBALUCE DI CALUSO, 2019
CANTINA DELLA SERRA - PIEMONTE**

Secco, dotato di una buona freschezza, da abbinare
preferibilmente a piatti con pesci
non magri e ai risotti. 14

**PECORINO "VELLODORO", 2019
UMANI RONCHI - MARCHE**

Floreale e fruttato, al palato emana una piacevole
freschezza con una buona nota minerale, per piatti
di frutti di mare, carni bianche e formaggi freschi. 16

**PIGATO "CYCNUS", 2019
POGGIO DEI GORLERI - LIGURIA**

Secco e fresco, con una nota fruttata e soprattutto
minerale, adatto a tutta la cucina di pesce
ed in particolare i crostacei. 19

MULLER THURGAU, 2019 KOSSLER - ALTO ADIGE

Semi aromatico, adatto a tutti gli antipasti,
e a piatti come carpacci e pesce crudo. 16,5

**FIANO DI AVELLINO, 2018
ROCCA DEL PRINCIPE - CAMPANIA**

Con profumi riconducibili alla macchia mediterranea,
frutti esotici e floreale, il sapore è secco minerale,
sapido e persistente, oltre ai piatti di pesce,
è per carni bianche e formaggi freschi. 19

**GRECO DI TUFO, 2019
CANTINA DEI MONACI - CAMPANIA**

Minerale e fruttato, piacevolmente equilibrato al palato,
si abbina a crostacei, guazzetti e pesci grigliati. 17

**GEWURZTRAMINER "KIES", 2019 - 37,5 CL
ROENO - TRENTINO**

Molto aromatico, si preferisce consumarlo
in aperitivo o abbinato a piatti con forte presenza
di sapore e carpacci. 11

**ROERO ARNEIS "RE CIT", 2020 - 37,5 CL
MONCHIERO CARBONE - PIEMONTE**

Bianco morbido piacevole, ideale sugli antipasti
e tutta la cucina di pesce. 8,5



SOLAIA, 2012 ANTINORI - TOSCANA

Fruttato, speziato e persistente, con un sapore intenso, da abbinare a carni arrosto e formaggi non piccanti. 195

BARBARESCO, 2015 GAJA - PIEMONTE.

Sentori di frutta rossa matura e spezie fino ad arrivare al tabacco, il sapore è secco piacevolmente tannico, avvolgente. La complessità del sapore lo porta ad essere abbinato a piatti strutturati della cucina Piemontese. 180

AMARONE DELLA VALPOLICELLA, 2015 CA' RUGATE - VENETO

Vino secco, caldo e speziato, da abbinare a carni alla griglia, carni brasate e piatti a base di formaggi. 54

IL BRUCIATO, 2019

TENUTA GUADO AL TASSO - TOSCANA

Fruttato con note speziate, da abbinare a tagliate e brasati, salumi e formaggi a pasta dura. 34

BAROLO, 2016 AZ. AGR. PIRA - PIEMONTE

Secco di grande struttura da abbinare ad arrosti, stracotti, formaggi stagionati e saporiti. 41

BARBARESCO "AUTINBAJ", 2016

CA' DEL BAIO - PIEMONTE

Secco di grande struttura da abbinare ad arrosti, stracotti e formaggi stagionati e saporiti. 39

BARBERA D'ALBA SUPERIORE "REGIAVEJA", 2017 BOVIO - PIEMONTE

Strutturato, profumato e fruttato, piacevole con antipasti di terra e piatti complessi. 25

CHIANTI CLASSICO "PÈPPOLI", 2019

ANTINORI - TOSCANA

Secco e fruttato, da abbinare a carni di vitello alla griglia, paste ripieni e primi piatti con formaggi stagionati. 22

BARBERA D'ALBA "BRICHET", 2017

CA' VIOLA - PIEMONTE

Corposo ed equilibrato, da abbinare a primi piatti saporiti e carni salsate. 23

LACRIMA DI MORRO D'ALBA, 2019

UMANI RONCHI - MARCHE

Aromatico, floreale e fruttato, morbido e piuttosto dotato di una buona persistenza, è ottimo servito fresco, con salumi, primi piatti salsati anche a base di pesce. 18

ETNA ROSSO, 2017 GRASSO - SICILIA

Fruttato e speziato, da abbinare a carni rosse e formaggi stagionati. 20

RUCHÉ DI CASTAGNOLE MONFERRATO, 2019

MONTALBERA - PIEMONTE

Fruttato e floreale, morbido e coinvolgente, si abbina bene ai risotti e primi piatti di terra in genere. 18

LANGHE NEBBIOLO, 2018

CA' DEL BAIO - PIEMONTE

Secco con una buona struttura, da abbinare a carni rosse e selvaggina. 19

DOLCETTO D'ALBA "LODOLI", 2019

CÀ DEL BAIO - PIEMONTE

Floreale, fruttato e morbido da abbinare a primi piatti e carni bianche. 15,5

BARBERA D'ASTI "BOSCODONNE", 2019

GIANNI DOGLIA - PIEMONTE

Secco e con una spiccata freschezza, da abbinare a carni crude e funghi porcini. 15,5

BARBERA VIVACE "CÀ MÙSA", 2018

GIANNI DOGLIA - PIEMONTE

Vivace, da abbinare ad insaccati e tagliate di carne. 14

MORELLINO DI SCANSANO, 2018 -

CERRETO PIANO - TOSCANA

Secco e fruttato, da abbinare a carni di vitello alla griglia e formaggi asciutti, ma anche a tutto pasto. 16

DOLCETTO DI DOGLIANI, 2019

CASCINA CORTE - PIEMONTE

Dai profumi fruttati e floreali, il sapore ci riporta alle stesse sensazioni del bouquet con una discreta tannicità. Da abbinare a carni bianche, carne cruda con verdure e formaggi semi stagionati. 17

"BELL'ASSAI" FRAPPATO DI VITTORIA, 2018

DONNAFUGATA - SICILIA

Fruttato, floreale e intrigante, accompagna molto bene i salumi e piatti di pesce e può essere servito fresco. 17

DOLCETTO D'ALBA "LODOLI", 2019 - 37,5 CL

CÀ DEL BAIO - PIEMONTE

Floreale, fruttato e morbido da abbinare a primi piatti e carni bianche. 8,5



**GRANADIÉ LANGHE DOC, 2018
PRUNOTTO - PIEMONTE**

Fruttato e profumato, ottimo in abbinamento agli antipasti di pesce e carne, a crostacei e frittiture di pesce. 22

**NEGRAMARO ROSATO, "CALAFURIA", 2019
TORMARESCA - PUGLIA**

Ampiamente fruttato e dal sapore intenso e persistente, ideale con i frutti di mare e le frittiture di pesce. 19

**MONTEPULCIANO CERASUOLO "SOLAREA", 2019
AGRIVERDE - ABRUZZO**

Piacevolmente fruttato e dal sapore pieno, ideale con i salumi e le grigliate di pesce. 16



**"MAXIMO" 2016 I.G.T.
SAUVIGNON 37,5 CL**

Umani Ronchi - Marche. 28

**STREVI 2008 D.O.C.
PASSITO DI MOSCATO 37,5 CL**

Bragagnolo - Piemonte. 26

**ACQUI 2016 D.O.C.G.
PASSITO DI BRACHETTO 37,5 CL**

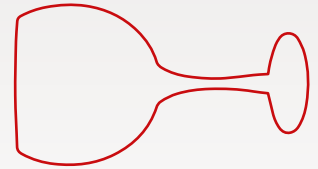
Bragagnolo - Piemonte. 24

"FILTRATO DOLCE"

da uve Moscato di Strevi Bragagnolo - Piemonte. 14

"BIRBET",

Monchiero Carbone. 16



LE BIRRE

MORETTI LUNGA MATURAZIONE 75 CL - ALE
Gusto raffinato con un aroma elevato di lievito, ottima con le frittiture di pesce, le verdure in pastella e i pesci arrosto.

Gradazione alcolica: 7% Vol - Fermentazione: Alta. 11,5

MORETTI GRAND CRU 75 CL - SPECIALE

Gusto raffinato con un aroma elevato di lievito, ottima con i primi piatti non speziati, le carni bianche, gli arrosti e i formaggi freschi.

Gradazione alcolica: 6,8% Vol. 11

**SMEMORATA, BIRRIFICIO LEUMANN 33 CL
HELLES BOCK**

Cruda, non filtrata e non pastorizzata, con un aroma di furta fresca e delicate note maltate. Perfetta in abbinamento con la pizza e gli antipasti di terra.

Gradazione alcolica: 4,5% Vol - Fermentazione: Alta. 5,5

ITALICA, BIRRIFICIO LEUMANN 33 CL - PALE ALE

Cruda, non filtrata e non pastorizzata, con un aroma fresco e una nota amara persistente e piacevole. Perfetta in abbinamento con la cucina di mare.

Gradazione alcolica: 6,3% Vol - Fermentazione: Bassa. 5,5

**BIRRA DEL MATTO, BIRRIFICIO LEUMANN 33 CL
DOPPLE BOCK**

Cruda, non filtrata e non pastorizzata, intenso profumo maltato e delicatamente speziato, da servire in abbinamento a primi piatti saporiti e carni rosse.

Gradazione alcolica: 8,3% Vol - Fermentazione: Bassa. 5,5

LE BEVANDE

San Pellegrino 75 cl. 2

Panna 75 cl. 2

Lurisia Bolle 75 cl. 2,5

Lurisia Stille 75 cl. 2,5

COCA COLA

in Bottiglia 33 cl

Classica/Zero. 3

**BIBITE LURISIA
IN BOTTIGLIA 27,5 CL**

Gazzosa/Chinotto/Aranciata. 3,5

BIBITE IN LATTINA

Estathe al limone/pesca. 3

Caffè espresso. 2,5

*Tutti i prezzi si intendono in € euro.

SEGUICI SU

