



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, 2013 - 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. 245

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 2020 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, 2020 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 2017 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. 75

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. 34

I BIANCHI

BRIC AMEL LANGHE DOC MARCHESI DI BAROLO, 2020 - PIEMONTE

Da uve Chardonnay, Sauvignon e Arneis, è un vino fruttato e profumato, floreale e fresco.

Si apprezza in abbinamento a tutta la cucina di mare. 22

CHARDONNAY “LA FUGA” 2020 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. 19,50

I BIANCHI

GEWURZTRAMINER KOSSLER, 2020
ALTO ADIGE
Vino decisamente aromatico,
si preferisce consumarlo in aperitivo
o abbinato a piatti con forte presenza
aromatica e carpacci. 19,50

“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, 2021
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

Pecorino “Vellodoro”,
Umani Ronchi. 5

Greco di Tufo,
Cantina dei Monaci. 5

Langhe Riesling,
Ca’ Viola. 5,5

VINI ROSSI

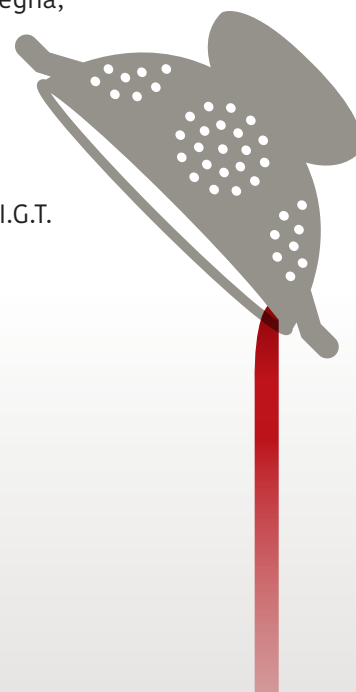
Barolo 2017,
Pira. 9,5

Lacrima di Morro d’Alba,
Umani Ronchi. 4,5

Cannonau di Sardegna,
Sa Raja. 5

VINI ROSÈ

Isola dei Nuraghi I.G.T.
Sa Raja. 4.50



GIRA PAGINA
PER LA CARTA
DEI VINI CLASSICA





LE BOLLICINE

CHAMPAGNE

CRISTAL VINTAGE 2013, LOUIS ROEDERER - FRANCIA

Di notevole equilibrio, Cristal è uno champagne lineare, con una persistenza in bocca assolutamente unica. La consistenza vellutata rivela aromi di frutti sostenuti da una poscenza minerale da cui si sprigionano note di frutti bianchi e di agrumi. Cristal è un vino che invecchia meravigliosamente. Può essere conservato per più di vent'anni senza perdere nulla della sua freschezza e del suo carattere. 335

KRUG GRANDE CUVÉE 168ÈME EDITION - FRANCIA

È un simbolo indiscusso di lusso, eleganza e prestigio. Viene vinificato in legno e acciaio e matura sui lieviti in bottiglia per almeno 72 mesi. Si esprime con grande ricchezza e generosità, incanta e accarezza i sensi con le sue note floreali, di miele mandorle e canditi, regalando incredibili emozioni. 305

DOM PERIGNON, VINTAGE 2012 - 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. 285

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. 67

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. 57

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. 77

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. 32

TM BRUT 24, TENUTA MONTEMAGNO - PIEMONTE

Ottenuto da uve Barbera, vinificato in rosa, ha il caratteristico colore "Petalo di Rosa", delicatamente profumato e aromatico, fresco e sapido, accompagna volentieri tutta la cucina di mare. 29

'61 FRANCIACORTA BRUT SATÈN, BERLUCCHI - LOMBARDIA

Da accostare a risotti delicati e a base di pesce e a formaggi non troppo stagionati. 34

61 FRANCIACORTA BRUT ROSÉ DEMI, BERLUCCHI - LOMBARDIA

Da gustare in aperitivo e in abbinamento ad antipasti di pesce, anche crudo. 17

'61 FRANCIACORTA BRUT DEMI, BERLUCCHI - LOMBARDIA

Da gustare in aperitivo e in abbinamento a primi piatti di carne. 15

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

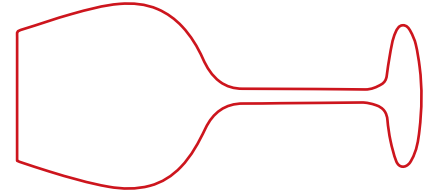
Vinificato in rosa da uve pinot, piacevolmente fruttato, ideale in aperitivo e con la frittura di pesce. 18

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



**MOSCATO GIALLO KOSSLER,
2020 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

**VERMENTINO, "BOLGHERI", 2021
ANTINORI - TOSCANA**

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

**GEWURZTRAMINER "PERELISE", 2020
COLTERENZIO - TRENTO**

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

**GEWURZTRAMINER "VIN D'ALSACE", 2018
CH. WANTZ - FRANCIA, ALSAZIA**

Vino aromatico, da abbinare a crostacei,
piatti con forte carattere, funghi porcini,
insalate di mare, salmone e pescatrice. 24

**CHABLIS "VIELLES VIGNES", 2020
DOMAINE HAMELIN - FRANCIA**

Fruttato e floreale, da abbinare a crostacei,
paste ripiene e gnocchi. 30

MACON LUGNY, 2018 BICHOT - FRANCIA

Fruttato e profumato, grande vino, elegante
ottimo in accostamento ai crostacei. 27

**VERMENTINO DI GALLURA D.O.C.G.
2020 SA RAJA - SARDEGNA**

Erbaceo e fragrante si presenta al palato
come profondo e vellutato.
Assolutamente perfetto in abbinamento
con i crostacei e le frittiture. 20

**RIBOLLA GIALLA, 2020
RONCO DEI TASSI - FRIULI**

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

**ROERO ARNEIS "RE CIT", 2021
MONCHIERO CARBONE - PIEMONTE**

Bianco morbido piacevole,
ideale sugli antipasti
e tutta la cucina di pesce. 16
Disponibile anche in 37,5 cl - 9

GAVI, 2020 LA SCOLCA - PIEMONTE

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

**ERBALUCE DI CALUSO, 2020
CANTINA DELLA SERRA - PIEMONTE**

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

**PECORINO "VELLADORO", 2020
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 "CICNUS", 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, 2020 KOSSLER - ALTO ADIGE

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

**FIANO DI AVELLINO, 2019
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", 2020 - 37,5 CL
ROENO - TRENTO**

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

**NYMPHAE MONFERRATO BIANCO,
2020 TENUTA MONTEMAGNO - PIEMONTE**

Ottenuto da uve Sauvignon e Timorasso è un vino
intenso e profumato, minerale e dalla buona persistenza.
Ottimo in abbinamento con piatti saporiti
e dai gusti decisi. 19

LANGHE RIESLING, 2020 CA' VIOLA - PIEMONTE

Secco, minerale e strutturato, di grande carattere,
elegante adatto a tutta la cucina di pesce. 25

SHARIS, 2020 FELLUGA - VENEZIA GIULIA

Floreale e fruttato, dal finale lungo e speziato,
accompagna egregiamente gli asparagi e il pesce
marinato. 20



**BARBARESCO BRICCO ASILI RISERVA,
2013 CA DEL BAIO - 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. 140

PIAN DELLE VIGNE, 2017 ANTINORI - TOSCANA

Fruttato, corposo e complesso, con un sapore intenso, da abbinare a tutta la cucina di terra. 85

TIGNANELLO, 2018 ANTINORI - TOSCANA

Fruttato, speziato e persistente, con un sapore intenso, da abbinare a carni arrosto e formaggi non piccanti. 120

**BAROLO "SARMASSA", 2015 MARCHESI DI
BAROLO - PIEMONTE**

Secco di grande struttura da abbinare ad arrostiti, stracotti, formaggi stagionati e saporiti. 90

**BARBARESCO "SERRAGRILLI", 2016
MARCHESI DI BAROLO - PIEMONTE**

Secco di grande struttura da abbinare ad arrostiti, stracotti e formaggi stagionati e saporiti. 60

BAROLO, 2018 AZ. AGR. PIRA - PIEMONTE

Secco di grande struttura da abbinare ad arrostiti, stracotti, formaggi stagionati e saporiti. 43

**BARBARESCO, 2019
LA GANGHIJA - PIEMONTE**

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

**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. 57

**BARBERA D'ALBA SUPERIORE "REGIAVEJA",
2018 BOVIO - PIEMONTE**

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

**CHIANTI CLASSICO "PÈPPOLI", 2020
ANTINORI - TOSCANA**

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

**ST. MAGDALENER, 2019
KOSSLER - ALTO ADIGE**

Fresco e fruttato, da abbinare a carni di vitello alla griglia, salumi e formaggi stagionati. 20

IL BRUCIATO, 2020

TENUTA GUADO AL TASSO - TOSCANA

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

ETNA ROSSO, 2019 GRASSO - SICILIA

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

**RUCHÉ DI CASTAGNOLE MONFERRATO, 2020
GIANNI DOGLIA - PIEMONTE**

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

LANGHE NEBBIOLO, 2020

LA GANGHIJA - PIEMONTE

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

**DOLCETTO D'ALBA "LODOLI", 2020
CÀ DEL BAIO - PIEMONTE**

Floreale, fruttato e morbido da abbinare a primi piatti e carni bianche. 16
Disponibile anche in 37,5 cl - 9

BARBERA D'ASTI "BOSCODONNE", 2020

GIANNI DOGLIA - PIEMONTE

Secco e con una spiccata freschezza, da abbinare a carni crude e funghi porcini. 16

MORELLINO DI SCANSANO, 2019

CERRETO PIANO - TOSCANA

Secco e fruttato, da abbinare a carni di vitello alla griglia e formaggi asciutti, ma anche a tutto pasto. 16
Disponibile anche in 37,5 cl - 9

**"BELL'ASSAI" FRAPPATO DI VITTORIA, 2020
DONNAFUGATA - SICILIA**

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

VALPOLICELLA "RIO ALBO", 2020 CA' RUGATE

Vino secco, morbido e fruttato, da abbinare a carni bianche e alla griglia in genere. Servito fresco è un'ottima compagnia per i piatti di Mare. 16

**LACRIMA DI MORRO D'ALBA, 2020
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



**GRANADIÉ LANGHE DOC, 2020
PRUNOTTO - PIEMONTE**

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

**NEGRAMARO ROSATO, "CALAFURIA", 2021
TORMARESCA - PUGLIA**

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

**ISOLA DEI NURAGHI I.G.T. 2020,
SA RAJA - SARDEGNA**

Profumato, secco e fruttato, intenso e a tratti salmastro, si apprezza con i frutti di mare e le crudità di pesce. 20



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

Umani Ronchi - Marche. 28

**STREVI 2009 D.O.C.
PASSITO DI MOSCATO 37,5 CL**

Bragagnolo - Piemonte. 26

**ACQUI 2018 D.O.C.G.
PASSITO DI BRACHETTO 37,5 CL**

Bragagnolo - Piemonte. 24

"FILTRATO DOLCE"

da uve Moscato di Strevi Bragagnolo - Piemonte. 14

**DULCEM, MALVASIA DI CASORZO
Tenuta Montemagno - Piemonte. 18**



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. 14,5

MORETTI GRAND CRU 75 CL - SPECIALE
Speciale; 6,8%; 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. 14

**SMEMORATA, BIRRIFICIO LEUMANN 33 CL
PILS**

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. 6

**ITALICA, BIRRIFICIO LEUMANN 33 CL -
HELLES BOCK**

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. 6

**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. 6

LE BEVANDE

San Pellegrino 75 cl. 2,5

Panna 75 cl. 2,5

Lurisia Bolle 75 cl. 3

Lurisia Stille 75 cl. 3

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

