



# CARTA DEI VINI

# LA SELEZIONE DI

*Questa è la mia selezione personale, non sono un Sommelier ma metto a disposizione la mia grande guidarvi e accompagnarvi nella vostra esperienza al Colapasta, suggerendo la scelta migliore nel modo*

## LE MIE GRANDI BOTTIGLIE

**“Quando voglio stupire, vado alla ricerca della bottiglia perfetta, per rendere il ricordo memorabile.”**



### **CHAMPAGNE KRUG GRANDE CUVÉE 170ÈME 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. 395



### **CHAMPAGNE PERRIER JOUET BELLE ÉPOQUE, 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. 250



### **CHAMPAGNE DOM PERIGNON, VINTAGE 2012-2013 - FRANCIA**

Cuvée millésimata del celebre champagne. Otto sono gli anni che questo vino deve attendere prima di essere messo in commercio. Ottimo champagne per ogni momento. 345 - 295



### **CHAMPAGNE PERRIER JOUET, BLANC DE BLANCS - FRANCIA**

Di colore oro pallido con riflessi verdolini. Ricorda i profumi del sambuco e dell'acacia. Fresco e persistente, si abbina a pesci magri e legumi. 145



### **CHAMPAGNE PERRIER JOUET, BLASON ROSÉ - FRANCIA**

Dalla caratteristica tonalità rosa salmone, con aromi intensi di frutta rossa e matura. Lussureggiante e vivace al palato, trova il suo miglior abbinamento con il tonno e i pomodori rossi. 120



### **CERVARO DELLA SALA, 2022 ANTINORI - UMBRIA**

Grande vino secco e fruttato, dalle note vanigliate, da abbinare a piatti di carne e pesce con sapori intensi e complessi. 72



### **BARBARESCO “ASILI RISERVA”, 2015 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. 110



### **BAROLO “SARMASSA”, 2015 MARCHESI DI BAROLO - 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. 95



### **BAROLO “CERRETTA”, 2016 DAVIDE FREGONESE - PIEMONTE**

Aromi di fiori appassiti, confettura di mora e poi cacao e liquirizia. Gusto denso e avvolgente, equilibrato e persistente. I piatti a base di carni salsate e formaggi stagionati sono il suo abbinamento migliore. 70



### **BRUNELLO DI MONTALCINO “PIAN DELLE VIGNE”, 2019 ANTINORI - TOSCANA**

Fruttato, corposo e complesso, con un sapore intenso, da abbinare a tutta la cucina di terra. 67



### **TIGNANELLO, 2018-2020 ANTINORI - TOSCANA**

Fruttato, speziato e persistente, con un sapore intenso, da abbinare a carni arrosto e formaggi non piccanti. 140-120



### **LAZIO IGP “MONTIANO”, 2019 COTARELLA - LAZIO**

Grande rosso, morbido e fine, dalla grande profondità. Si abbina a ricchi piatti di carne, brasati e stracotti. 79



### **SICILIA DOC “MILLE E UNA NOTTE”, 2018 DONNAFUGATA - SICILIA**

Vino di grande struttura, dai profumi intensi persistenti. Note fruttate e speziate lo caratterizzano. Si apprezza in abbinamento a carni rosse e primi piatti con formaggi e sughi rossi. 77



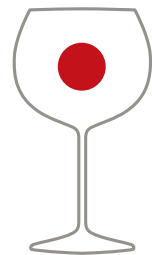
Vino Rosso



Vino Bianco



Bollicine



## GLI INTRIGANTI

“Se adori i vini particolari ti consiglio di esplorare questa sezione, perchè troverai la giusta soluzione!”



**PROSECCO DI VALDOBBIADENE BRUT “CUVÉE DEL FONDATORE”, MEROTTO - VENETO**  
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. 32



**METODO CLASSICO ROSÉ, MARCALBERTO - PIEMONTE**  
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. 35



**VIOGNIER “LUME” CECILIA MONTE - PIEMONTE**  
Floreale e fruttato, fresco, persistente e piacevolmente minerale, è adatto a tutti gli antipasti, e a piatti come carpacci e pesce crudo. 32



**FIANO IGP PAESTUM “TRENTENARE”, AZ. AGR. SAN SALVATORE - CAMPANIA**  
Con profumi riconducibili alla macchia mediterranea e frutti esotici, il sapore è secco, minerale, sapido e persistente, oltre ai piatti di pesce, è per carni bianche e formaggi freschi. 32



**MARCHE ROSSO IGT “PELAGO” UMANI RONCHI - MARCHE**  
Vino straordinario dai profumi speziati, caratterizzato da una piaceveole mineralità che lo porta ad accompagnare tutti i piatti a base di carni salsate e formaggi. 44

## QUELLI FACILI

“Ho creato questo elenco pensando a chi ha voglia di una buona bottiglia di vino, senza rinunciare al piacere di averla... subito”



**METODO CLASSICO BRUT “SANSANNÉ”, MARCALBERTO - PIEMONTE**  
Vino secco e agrumato, fresco e persistente, abbinabile a tutto pasto, in particolare con i piatti a base di pesce e carni bianche. 29



**PINOT NERO ROSÉ “GRANI DI NERO”, MEROTTO - VENETO**  
Vinificato in rosa da uve pinot, piacevolmente fruttato, ideale in aperitivo e con la frittura di pesce. 23



**LANGHE DOC “ARVEJA”, PRUNOTTO - PIEMONTE**  
40% Sauvignon Blanc e 60% Erbaluce. Vino aromatico, profumato e intenso. Perfetto in accompagnamento alla cucina di pesce. Adatto a paste ripiene, tranci di pesce, crostacei e molluschi. 27



**NEGRAMARO ROSATO “CALAFURIA”, TORMARESCA - PUGLIA**  
Ampiamente fruttato e dal sapore intenso e persistente, ideale con i frutti di mare e le frittiture di pesce. 23



**CANNONAU “INKIBI” SA RAJA - SARDEGNA**  
Pieno e rotondo, fruttato, si abbina molto bene ai primi piatti, i salumi e la carne di vitello. 22





## LE BOLLICINE



### **CHAMPAGNE DRAPPIER ROSÉ, BRUT NATURE - FRANCIA**

Vinificato in rosé con il metodo "Rosé 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. 77

### **CHAMPAGNE 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. 67

### **CHAMPAGNE 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

### **SPUMANTE BRUT "TM 24", TENUTA MONTEMAGNO - PIEMONTE**

Barbera vinificato in rosa, delicatamente profumato, aromatico e fresco, accompagna tutta la cucina di mare. 32

### **METODO CLASSICO BRUT "SANSANNÉ", MARCALBERTO - PIEMONTE**

Vino secco e agrumato, fresco e persistente, abbinabile a tutto pasto, con i piatti di pesce e carni bianche. 29

### **ALTA LANGA BLANC DES BLANCS, MARCALBERTO - PIEMONTE**

Da accostare a risotti delicati e a base di pesce e a formaggi non troppo stagionati. 45

### **ALTA LANGA NATURE, MARCALBERTO - PIEMONTE**

Da gustare in aperitivo e in abbinamento ad antipasti di pesce, anche crudo. 53

### **ALTA LANGA MILLESIMATO EXTRA BRUT, MARCALBERTO - PIEMONTE**

Da gustare in aperitivo e in abbinamento a primi piatti di carne. 44

### **METODO CLASSICO ROSÉ, MARCALBERTO - PIEMONTE**

Agrumato e fresco, molto piacevole, fine, equilibrato con una punta di acidità sul finale. Da abbinare a primi piatti di pesce anche saporiti e carni bianche. 35

### **FRANCIACORTA CUVÉE ROYALE "TENUTA MONTENISA", ANTINORI - LOMBARDIA**

Da accostare ai primi di pesce e agli antipasti di mare, straordinario con i salumi. 35

### **VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE MEROTTO - VENETO**

Piacevole, buono in aperitivo, con i dolci alla frutta e pasticceria secca. 42

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

Un bouquet fine, elegante ed intenso, dotato di una certa complessità. Per l'aperitivo, il pesce crudo e gli asparagi. 32

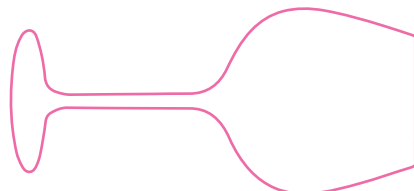
### **PINOT NERO ROSÉ "GRANI DI NERO", MEROTTO - VENETO**

Vinificato in rosa da uve pinot, piacevolmente fruttato, ideale in aperitivo e con la frittura di pesce. 23

### **PROSECCO DI VALDOBBIADENE "COLBELO" EXTRA DRY, MEROTTO - VENETO**

Vino aromatico e leggermente abboccato, piacevole, perfetto per l'aperitivo. 25

## VINI ROSÉ



### **LANGHE ROSATO "GRANADIÈ", PRUNOTTO - PIEMONTE**

Ottenuto da uve Nebbiolo e straordinario se abbinato ai crostacei ma anche ai piatti di terra più saporiti. 32

### **IGP PAESTUM "VETERE", SAN SALVATORE - CAMPANIA**

Fruttato e profumato, ottimo in abbinamento agli antipasti di pesce e carne, a crostacei e frittura di pesce. 29

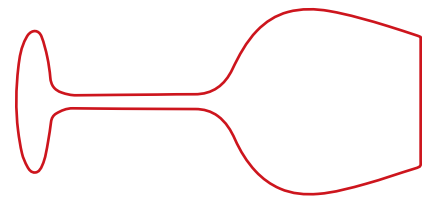
### **SICILIA DOC ROSATO "LUMERA", DONNAFUGATA - SICILIA**

Delicatamente fruttato e floreale è piacevole da bere in aperitivo e con i piatti vegetariani. 23

### **ISOLA DEI NURAGHI I.G.T. "ISTARE", SA RAJA - SARDEGNA**

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

# VINI BIANCHI



## **CHARDONNAY CUVÉE BOIS, LES CRETES - VALLE D'AOSTA**

Vino elegante ed equilibrato, il lungo affinamento in barrique gli dona "un naso" intenso ed "un palato" fitto e ricco. 52

## **PETITE ARVINE "FLEUR", LES CRETES - VALLE D'AOSTA**

Fresco nei profumi con note agrumate e floreali, al palato risulta pieno e sapido con buona persistenza. 29

## **LANGHE DOC "ARVEJA", PRUNOTTO - PIEMONTE**

Questo blend di uve Sauvignon ed Erbaluce stupisce per l'intensità dei profumi, al palato ne risulta una bevuta di piacevole struttura, ottimo in abbinamento con la nostra cucina di pesce. 27

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

Bianco morbido piacevole, ideale sugli antipasti e tutta la cucina di pesce. 24

## **MONFERRATO BIANCO "NYMPHAE", 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. 20

## **VIOGNIER "LUME" CECILIA MONTE - PIEMONTE**

Floresale e fruttato, fresco, persistente e piacevolmente minerale, è adatto a tutti gli antipasti, carpacci e pesce crudo. 32

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

Profumato e aromatico, si abbina piacevolmente a primi piatti complessi, frittiture di pesce e frutti di mare. 26

## **RIBOLLA GIALLA, VIGNA DEL LAURO - FRIULI**

Piacevolmente secco, fine e fruttato, adatto a tutta la cucina a base di pesce. 24

## **COLLIO BIANCO "FOSARIN", RONCO DEI TASSI - COLLIO**



Da un armonioso blend di Pinot bianco, Friulano e Malvasia, nasce un vino di piacevole intensità olfattiva che al palato risulta sapido e persistente. 34

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

Floresale e fruttato, al palato emana una piacevole freschezza con una buona nota minerale, per piatti di frutti di mare, carni bianche e formaggi freschi. 20

## **FIANO IGP PAESTUM "TRENENARE", AZ. AGR. SAN SALVATORE - CAMPANIA**

Con profumi riconducibili alla macchia mediterranea e frutti esotici, il sapore è secco, minerale, sapido e persistente, oltre ai piatti di pesce, è per carni bianche e formaggi freschi. 32

## **GRECO DI TUFO, CONTRADA MITO - CAMPANIA**

Minerale e fruttato, piacevolmente equilibrato al palato, si abbina a crostacei, guazzetti e pesci grigliati. 24

## **CHARDONNAY "PIETRA BIANCA", TORMARESCA - PUGLIA**



Agrumato e floresale, con sensazioni vanigliate. Consigliato in abbinamento a piatti di pesce e sughi delicati. 32

## **ZIBIBBO SECCO "LIGHEA", DONNAFUGATA - SICILIA**

Aromatico e fruttato, al palato emana una fresca nota minerale, si abbina pesce azzurro, frittiture e insalate gourmet. 22

## **CHARDONNAY "LA FUGA" DONNAFUGATA - SICILIA**

Piacevolmente fruttato e agrumato, morbido e minerale, da abbinare a risotti, carni bianche e secondi piatti di pesce. 23

## **ETNA BIANCO "GAMMA", CURTAZ - SICILIA**

Vino di grande finezza, asciutto e verticale come le pendici del vulcano sulle quali cresce il Carricante che dona piacevoli note erbacee ed agrumate. 47

## **VERMENTINO DI GALLURA "KINTARI" SA RAJA - SARDEGNA**

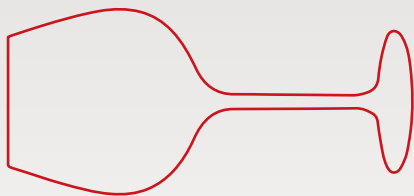
Erbaceo e fragrante si presenta al palato come profondo e vellutato. Assolutamente perfetto in abbinamento con i crostacei e le frittiture. 24

## **GEWURZTRAMINER "RÉSERVE PARTICULIÈRE", CH. WANTZ - FRANCIA, ALSAZIA**

Vino aromatico, da abbinare a crostacei, piatti con forte carattere, funghi porcini, insalate di mare e salmone. 32

## **CHABLIS "VIELLES VIGNES", DOMAINE HAMELIN - FRANCIA, BORGOGNA**

Fruttato e floresale, da abbinare a crostacei, paste ripiene e gnocchi. 35



**VINI ROSSI**



**BAROLO "SERRALUNGA D'ALBA", 2019 AZ. AGR. PIRA - PIEMONTE**

Secco di grande struttura da abbinare ad arrostiti, stracotti, formaggi stagionati e saporiti. 53

**BARBARESCO "BRIC TUROT", 2021 PRUNOTTO - PIEMONTE**

Secco di grande struttura da abbinare ad arrostiti, stracotti e formaggi stagionati e saporiti. 54

**LANGHE NEBBIOLO, FREGONESE - PIEMONTE**

Secco con una buona struttura, da abbinare a primi piatti e carni bianche. 28

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

Strutturato, profumato e fruttato, piacevole con antipasti di terra e piatti complessi. 32

**NIZZA "BANSELLA" DA UVE BARBERA, PRUNOTTO - PIEMONTE**

Secco e fruttato, da abbinare a carni di vitello alla griglia e formaggi asciutti, ma anche a tutto pasto. 26

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

Fruttato e floreale, morbido e coinvolgente, si abbina bene ai risotti e primi piatti di terra in genere. 24

**PINOT NERO, LES CRETES - VALLE D'AOSTA**

Elegante e complesso si distingue per la sua struttura fine ed armoniosa con un finale fresco. 29

**PINOT NERO "FLOWER", VON BLUMEN - TRENTINO**

Vino straordinario dai profumi intensi di frutti rossi, dal sapore persistente ed equilibrato. 49

**VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE "CAMPO BASTIGLIA", CA' RUGATE - VENETO**

Floreale, fruttato e delicatamente speziato, ha un sapore pieno e vellutato che caratterizza il suo essere ruffiano. 32



**VALPOLICELLA "RIO ALBO", CA' RUGATE - VENETO**

Vino morbido e fruttato, servito fresco è un'ottima compagnia per i piatti di Mare. 20

**TOSCANA IGT FRANCESCA ROMANA, 2017 TERENCEZI - TOSCANA**

Blend dal taglio internazionale di uve Cabernet Sauvignon, Merlot e Pinot Verdot; si presenta speziato e fruttato al naso e al palato risulta avvolgente e di piacevole beva. Ottimo con i piatti a base di carne rossa. 47

**LAZIO IGP "MONTIANO", 2019 COTARELLA - LAZIO**

Grande rosso, morbido e fine, dalla grande profondità. Si abbina a ricchi piatti di carne, brasati e stracotti. 79

**LACRIMA DI MORRO D'ALBA, UMANI RONCHI - MARCHE**

Aromatico, floreale e fruttato, è ottimo servito fresco, con salumi, primi piatti salsati anche a base di pesce. 22

**SALENTO ROSSO "GRATICCIAIA", VALLONE - PUGLIA**

Le uve di Negramaro appassite creano un vino complesso e avvolgente, ottimo con i piatti a base di carni rosse. 57

**ETNA ROSSO, FREGONESE - SICILIA**

Fruttato e speziato, da abbinare a carni rosse e formaggi stagionati. 32

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

Fruttato, floreale e intrigante, accompagna molto bene i salumi e piatti di pesce e può essere servito fresco accompagnando un primo piatto di mare. 27



**ETNA ROSSO "PURGATORIO", CURTAZ - SICILIA**

Nerello Mascalese di grande profondità e persistenza con naso speziato e note di frutti rossi. 49

**PINOT NOIR "SANCERRE" RAIMBAULT - FRANCIA, LOIRA**

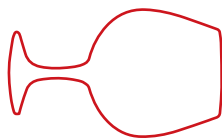
Intenso ed elegante, concentrato e avvolgente, di grande struttura, si muove in bocca sinuosamente chiudendo con delicatezza ed eleganza. 39

**SAUVIGNON "MAXIMO" 2020 37,5 CL**  
Umani Ronchi - Marche. 34

**PASSITO DI MOSCATO "STREVI" 2009 37,5 CL**  
Bragagnolo - Piemonte. 32

**PASSITO DI BRACHETTO "ACQUI" 2018 37,5 CL**  
Bragagnolo - Piemonte. 32

**"FILTRATO DOLCE" 75 CL**  
da uve Moscato di Strevi Bragagnolo - Piemonte. 16



**VINIDA  
DESSERT**







## 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

Champagne Carte d'Or,  
Drappier. 13

Prosecco di Valdobbiadene “Colbelo”  
Merotto. 6

Metodo Classico “Sansanné”,  
Brut Marcalberto. 6

Metodo Classico Rosé,  
Marcalberto. 7



### VINI BIANCHI

Gewurztraminer “Perelise”,  
Colterenzio. 7

Elisir d'Amore “Selezione Colapasta”  
Bragagnolo. 5

Langhe DOC “Arveja”,  
Prunotto. 6

Vermentino di Gallura “Kintari”,  
Sa Raja. 5,5



### VINI ROSSI

Barolo “Serralunga d'Alba” 2020,  
Pira. 10

Elisir d'Amore “Selezione Colapasta”  
Bragagnolo. 5

Valpolicella Ripasso Superiore,  
Ca' Rugate. 7

Cannonau “Inkibi”, Sa Raja. 5,5



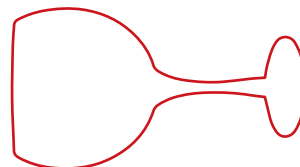
### VINI ROSÉ

Langhe Rosato “Granadiè”  
Prunotto. 7

Vetere IGP Paestum,  
San Salvatore. 5,5

### SEI UN GRANDE APPASSIONATO DI VINO?

Ogni giorno mettiamo a disposizione  
del servizio al calice una bottiglia  
di grande pregio con il sistema Coravin.  
Si tratta di una tecnologia innovativa  
che consente di servire senza stappare.  
Chiedi al nostro staff  
qual è quella di oggi.



### VAISS, BIRRIFICIO LEUMANN 75 CL - WEISS

Aroma fresco con delicate note profumate, di facile beva e grande equilibrio al palato, lascia spazio ad un finale piacevolmente fresco. Gradazione alcolica: 4,5% Vol - Fermentazione: Alta. 14

### SMEMORATA, BIRRIFICIO LEUMANN 33 CL - PILS

Cruda, non filtrata e non pastorizzata, con un aroma di frutta fresca e delicate note maltate. Perfetta in abbinamento agli antipasti di terra. Gradazione alcolica: 4,5% Vol - Fermentazione: Alta. 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

### ACQUA

Lurisia Bolle 75 cl. 3,5  
Lurisia Stille 75 cl. 3,5  
San Pellegrino 75 cl. 3  
Panna 75 cl. 3

### COCA COLA

in Bottiglia 33 cl - Classica/Zero. 4

### BIBITE LURISIA

in bottiglia 27,5 cl - Gazzosa/Chinotto/Aranciata. 4

### BIBITE IN LATTINA

Estathe al limone/pesca. 4

Caffè espresso. 2,5

SEGUICI SU

