



BIRRE LIGURI

La Bilalìa
"L'AgriRistorante"
☀️ ☀️ ☀️ ☀️ ☀️

*"Basta una birra a colazione
e le ragnatele se ne vanno,
la voce ti si alza di due ottave
e ti sorge un bel sole dentro."*

(Robert De Niro)

BIRRE LIGURI

BASSA FERMENTAZIONE

Non può mancare una buona birra artigianale del territorio ligure proveniente da microbirrificio o agri birrificio, quest'ultimo produce parte delle materie prime per realizzare una birra naturale e a Km0.

Definite genericamente con il nome di “lager”, le birre a bassa fermentazione sono quelle più diffuse e consumate al mondo. Al mosto vengono aggiunti lieviti della famiglia “*Saccharomyces pastorianus*” che, lavorando a temperature comprese fra i 7 e i 9 gradi centigradi, richiedono almeno 5 o 6 settimane di tempo per la completa maturazione. Conclusa la fermentazione, i resti dei lieviti si depositano sul fondo. Da qui il nome “bassa” fermentazione. Gli stili Lager, rispetto a quelli Ale che possono essere più dolci e fruttati, tendono ad avere aromi puliti, perché rispecchiano più fedelmente le caratteristiche del luppolo o del malto utilizzati nel mosto. Nelle birre a bassa fermentazione, dette anche Lager, rientrano molti stili, tra cui: Bock e derivazioni – Doppelbock, Maibock eccetera – Dunkel, Pilsner, Kellerbier e altri.

ALTA FERMENTAZIONE

Conosciute anche come birre “Ale”, a livello mondiale “soffrono” la concorrenza delle lager, ma nel Regno Unito e in Germania rappresentano la metà dei consumi interni. Per la realizzazione di questa birra, al mosto vengono aggiunti lieviti della famiglia “*Saccharomyces cerevisiae*”: si tratta dell’universalmente noto lievito di birra che, operando a temperature comprese fra i 12 e i 23 gradi celsius (quindi più alte rispetto ai “rivali” della bassa fermentazione) riesce a concludere il processo di maturazione in circa due settimane. Ciò che rimane dei lieviti al termine di questo ciclo risale verso la parte superiore del fermentatore arrivando a galleggiare in superficie. In questo modo nasce la classificazione per la birra ad “Alta” fermentazione. Le birre trappiste fanno parte di questa classificazione, così come le irlandesi Stout e le britanniche Indian Pale Ale (Ipa).

BIRRE LIGURI

Tutte le Birre sono servite in bottiglie da 0,33L

“LA TAVERNA DEL VARA”

TORZA

TRAMONTI

BIRRA AD ALTA FERMENTAZIONE

L' Agri/Birrificio lavora luppoli italiani provenienti dalla propria azienda agricola, collabora inoltre con i piccoli produttori locali (Sp)

“Blond Ale” 8
Birra chiara ad alta fermentazione di facile beva, ben bilanciata nei malti con note fruttate finali.
In bocca si avverte un corpo equilibrato.

“IPA - India Pale Ale” 8,5
Birra chiara che esprime note agrumate grazie all'impiego di bucce di bergamotto e limone aggiunte a fine bollitura. I luppoli conferiscono sentori fruttati, equilibrata nei malti.

“ALTAVIA”

BADANI

CONTAMUSSE

BIRRA A BASSA FERMENTAZIONE

Micro-birrificio agricolo dove le birre sono prodotte in prevalenza con le materie prime che vengono coltivate nei terreni dell'azienda come luppolo e orzo (Sv)

“Pils” 8
Birra chiara, prodotta unicamente con il malto Pilsner di loro produzione. Corpo esile. Le note dolci dei malti unite ad un finale piacevolmente amaro la rendono una birra estremamente beverina.

“IPA” 8,5
Birra lievemente ambrata, ad alta fermentazione, in stile American IPA. I profumi e l'aroma sono di frutta tropicale, agrume e fiori di campo. Finale amaro con note balsamiche e resinose.

“MALTUS FABER”

BLONDE

AMBRATA

BIRRA AD ALTA FERMENTAZIONE

Micro-birrificio, dedicato alla produzione di Birra Artigianale di Qualità, non pastorizzata nè filtrata (Ge)

“Belgian Ale” 8,5
Birra di colore dorato scarico con schiuma bianca e persistente, fresco e floreale in bocca con sfumature erbacee e note speziate del lievito. Al gusto è corposa con un buon bilanciamento di malti e luppoli, retrogusto persistente e gradevolmente amarognolo con finale secco.

“Amber Ale” 9
Birra dal colore ambrato carico e la schiuma persistente di colore crema. Nell'aroma pulito prevalgono le note floreali e di biscotto. In bocca è morbida, piena, con leggeri sentori fruttati e di caramello.

AGRI COCKTAILS

La Bilaia
"L'AgriRistorante"


*"Non ci può essere un buon
modo di vivere dove non c'è
un buon modo di bere."*

(Benjamin Franklin)



AGRI COCKTAILS

Per arricchire l'esperienza gastronomica da "La Bilaia" assaporando maggiormente i prodotti della mia terra e quelli della mia esperienza di vita ho realizzato i cocktails di questa carta. Sono da me studiati, "Chef de cousine", per essere bevuti durante il pasto (meno alcolici e più equilibrati) abbinandoli ad erbe aromatiche, frutta o verdura del mio orto.

Alcuni li potrete trovare tutto l'anno, altri sono solo stagionali.

EVERGREEN

Presenti tutto l'anno

KIR DI FRUTTA

Sciroppo di Rose o Amarene (secondo disponibilità) con prosecco superiore di valdobbiadene e limone 7

BILAIA PASSION

Aperol Spritz con Frutto della Passione e Rosmarino 8

NEGRONI AFFINATO IN BOTTE

Gin Tanqueray, Martini Vermut Rosa e bitter Campari Rosso con erbe aromatiche dell'orto, scorza di arancia e di limone tutto affinato in botte di rovere per almeno 1 mese 10

STAGIONALI

Presenti secondo disponibilità e stagionalità, chiedete maggiori informazioni al personale di sala

VIN BRULÉ AL FUMO

Solitamente presente durante il periodo invernale è preparato con del Dolcetto di Ovada, spezie ed erbe aromatiche ed agrumi 9

GIN TONIC ALLA SALVIA

Gin London Dry, tonica e Salvia fresca 10

KIWI SOUR

Stile "Pizco Sour" con Kiwi, Erba Luisa, Tequila, albume sbattuto in autunno 10

La Bilaia
"L'AgriRistorante"



Carta dei Vini

La carta dei Vini del Agriturismo "La Bilaia" è stata concepita per offrire ai nostri ospiti una selezionata scelta di vini provenienti da grandi e piccole cantine italiane ma soprattutto della nostra amata Liguria.

Sono alla costante ricerca di viticoltori, cantine e cooperative del territorio del genovesato, spezzino e savonese per valorizzare le materie prime locali.

La cantina de La Bilaia comprende circa un centinaio di etichette tra vini bianchi, rossi e bollicine (biologici, naturali, i macerati, affinati in anfora e tanto altro...).

Questa è il risultato della ricerca e della degustazione di vini locali di qualità, effettuate con l'intenzione di esaltare la varietà e il sapore dei nostri piatti.

A handwritten signature in brown ink, appearing to read "Paolo Passano".

Paolo Passano

Agri Chef de "La Bilaia"

Dottore Magistrale in Scienze Gastronomiche

(Ateneo di Slow Food)

BOLLE E ROSÉ

La Bilaia
"L'AgriRistorante"


*"Grande è la fortuna di
colui che possiede
una buona bottiglia,
un buon libro,
un buon amico."*

(Molière)



BOLLE E ROSÉ

METODO CHARMAT MARTINOTTI

I vini prodotti con il Metodo Martinotti o Metodo Charmat (dai nomi dell'astigiano Federico Martinotti, che inventò il metodo, e di Eugène Charmat, che brevettò l'attrezzatura per metterlo in pratica) nascono da vini fermi: dopo aver subito una prima fermentazione durante il normale processo di produzione, questi vini ne subiscono una seconda in autoclavi di acciaio, a temperatura e pressione controllate, con l'aggiunta di lieviti e zucchero. Durante questa fase, che dura dai 30 giorni ai 6 mesi, i lieviti "mangiano" gli zuccheri e li trasformano in alcol e anidride carbonica, dando vita alle caratteristiche bollicine

PROSECCO VENETO

Prosecco DOC Treviso
Millesimato
Extra Dry

Az. Agricola Vigna Dogarina 19
Prodotto da uve glera è ottimo per un aperitivo e in abbinamento a piatti leggeri.

Prosecco Superiore
di Valdobbiadene DOCG
Brut

Az. Agricola Vigna Dogarina 22
Prodotto da uve glera è ottimo per un aperitivo e si sposa perfettamente con minestre di legumi, frutti di mare, piatti delicati a base di pasta, formaggi freschi e carni bianche. Ottimo per brindare nelle occasioni più importanti.

Prosecco Superiore
di Conegliano Valdobbiadene
DOCG
Millesimato
Extra Dry

Az. Agricola Le Vigne di Alice 24
Vino spumante prodotto da uve glera in purezza. Nella sua bottiglia trasparente è un messaggio chiaro di grande personalità, senza segreti, parla il linguaggio della terra da cui proviene: terreni asciutti, magri, particolarmente vocati alla coltivazione della vite.

BOLLE E ROSÉ

METODO CLASSICO CHAMPENOISE

Il Metodo Classico si differenzia dal Metodo Charmat principalmente perché effettua la seconda fermentazione, e quindi la spumantizzazione, direttamente in bottiglia. La base degli spumanti è solitamente costituita da una cuvée, cioè una miscela di vini di tipologie e/o annate diverse (a meno che non si tratti di uno spumante millesimato, cioè prodotto con un solo vino di un'unica annata), che viene imbottigliata con l'aggiunta di una selezione di zuccheri e lieviti (tirage). In bottiglia il vino effettua la seconda fermentazione riposando in posizione orizzontale per una durata media di 24-36 mesi ma possibile anche di 120 e oltre.

SPUMANTI LIGURIA

Brut DOC

Basura Obscura - Azienda Agricola Durin (SV) 36
Affinato nelle Grotte di Toirano.

Prodotto da uve di Pigato è vino spumante importante dal perlage fine e persistente. Matura in un'ambiente con umidità costante all'interno delle grotte di Toirano che si snodano tortuose e suggestive in uno degli angoli più belli della Liguria.

Portofino DOC

Abissi Dosaggio Zero - Bisson (GE) 55
Affinato nei fondali della Baia del Silenzio di Sestri Levante.

Prodotto da uve liguri autoctone: Bianchetta Genovese, Vermentino e Cimixa (possono variare a seconda delle annate). Questo spumante rimane 18 mesi sui lieviti a 60 metri sotto il livello del mare della suggestiva Baia del Silenzio di Sestri Levante.

TRENTO DOC (TRENTINO)

Extra Brut

Etyssa Cuvée N.5 36

Giallo paglierino dalle bollicine fini e persistenti, Etyssa nasce a Trento dal sogno di 4 giovani amici e compagni di scuola. Al naso si esprime con sentori fruttati e di fiori bianchi, con leggere note di nocciola tostata e crosta di pane. Al sorso si rivela pieno, fresco, con ottimo bilanciamento tra acidità e sapidità.

BOLLE E ROSÉ

FRANCIACORTA LOMBARDIA

Il termine Franciacorta non ha nulla a che vedere con la Francia ma bensì con l'abbreviazione Curte Franca o corte franca ovvero zona esentata dal pagamento dei tributi durante la dominazione della Repubblica di Venezia. Oggi la denominazione Franciacorta è riservata esclusivamente allo Spumante prodotto per rifermentazione in bottiglia (o metodo classico) di vino ottenuto da uve chardonnay e/o pinot bianco e/o pinot nero. Peculiarità della sola Franciacorta è di avere la tipologia Satèn (seta da una parola di origine dialettale).

Spumante metodo classico che nella tipologia Satèn viene prodotto solo con uve a bacca bianca (chardonnay e pinot bianco) per avere grande rotondità in bocca e setosità grazie alla minor presenza di anidride carbonica.

Brut DOCG

Ammonites - Camilucci 32
Chardonnay, pinot nero e pinot bianco danno vita ad un Franciacorta Brut che si adatta ad ogni occasione grazie alla freschezza delle sue note, all'eleganza e all'armonia dei profumi. Ottimo per aperitivi e perfetto per accompagnare tutte le portate.

Brut DOCG

Rosé - Contadi Castaldi 35
Rosato tenue, dalla spuma soffice e dal perlage fine e persistente. Al naso è fresco, invitante, caratterizzato da note floreali di taglio, da sfumature agrumate di pesca bianca e da leggeri sentori speziati di pepe verde. In bocca è teso, croccante, verticale, di gran beva. Una traccia di sapidità lo accompagna fino ad un finale di ottima persistenza.

Millesimato DOCG

Satèn - Contadi Castaldi 37
Giallo paglierino brillante, con un perlage fine e persistente. Al naso è fresco ed elegante, così caratterizzato da profumi netti di biancospino, di crosta di pane, da note balsamiche e da sfumature di mela renetta, fichi secchi e arachidi. Un profilo olfattivo di grande suadanza che introduce ad un assaggio morbido, avvolgente, mai dolce ed anzi segnato da una traccia di fresca sapidità. Il finale è lungo e denso, di grande piacevolezza gustativa.

Non Dosato
Pas Dosè DOCG

Gran Cuvée Alma - Bellavista 47
Chardonnay 90%, Pinot Nero 10%. Giallo paglierino con riflessi verdognoli e perlage fine e continuo. Al naso il profumo è ampio e abbraccia sfumature di frutta dolce e leggermente matura con sottili accenni di vegetali e vaniglia. In bocca è sapido e completo, fresco e vibrante con un ritorno delle note percepite al naso. Il finale è lungo, elegante e armonioso.

BOLLE E ROSÉ

CHAMPAGNE FRANCIA

I vini di Champagne sono interamente prodotti, vendemmiati ed elaborati nell'area delimitata della Champagne, in Francia. Le uve impiegate nell'elaborazione dei vini di Champagne presentano caratteristiche uniche al mondo, risultato di una posizione geografica particolare, di un suolo particolare e di un clima particolare.

I vini sono elaborati con la fermentazione naturale in bottiglia seguendo una specifica regolamentazione che sottende tutti le fasi di produzione e che costituisce il disciplinare della denominazione Champagne.

Brut

R de Ruinart - Ruinart

80

Giallo paglierino luminoso, dal perlage molto fine e persistente. Al naso rivela note di frutti a polpa bianca, di albicocca, di nocciole e di mandorle fresche. Alcune note floreali e speziate, di brioche e di biscotto, conferiscono un'ulteriore complessità ad un assaggio nitido ed equilibrato, rotondo e polposo. Fresco ed elegante, chiude con un finale di rara persistenza, sul frutto.

Extra Brut

Cuvée N.744 - Jacquesson

90

Champagne dal colore giallo con riflessi dorati e abbondante e persistente perlage. Ha un bouquet composto da una base agrumata e leggermente candita, cui fanno da contorno sentori di frutta secca e sfumature minerali e pietrose. In bocca un'effervescenza setosa e finissima si intreccia a un preciso ritorno olfattivo, per chiudere con pulizia, sapidità e accenni dolci.

BIANCHI E ROSATI LIGURI

La Bilaia
"L'AgriRistorante"



*"Il buon vino è ogni volta
una sinfonia di quattro
movimenti, eseguita al ritmo
delle stagioni.*

*Il sole, il terreno, il clima e
i vitigni modulano l'opera,
mentre il vignaiolo,
come solista,
imprime la sua cadenza."*

(Philippe Margot)



BIANCHI LIGURI

Albarola
Colli di Luni DOC

Cantine Lunae (SP) 23
Vino dal colore giallo paglierino con profumo intenso e ricco di sfumature. Si ritrovano sentori di fiori di campo, di macchia mediterranea e di agrumi. Il gusto è ampio e di grande freschezza, in linea con le sensazioni percepite al naso.

Albarola
Liguria di Levante IGT

Poggi al Bosco - Cantina Santa Caterina (SP) 28
Vino naturale macerato sulle bucce e affinato in anfora, servito ad una temperatura di 12° C. Grazie alla lunga sosta sulle bucce, il bouquet aromatico è fitto e complesso con trame erbacee e fruttate, mentre il sorso è energico, beverino e avvolgente.

Bianchetta
Portofino DOC

Az. Agricola Pino Gino (GE) 18
Colore paglierino, al naso e in bocca racconta le proprie origini di simbiosi con il mare. Al palato è secco, sapido, fresco e pieno.

Bianchetta
Colline del Genovesato IGT

Ninte de Ninte - Az. Agricola La Ricolla (Ge) 35
Vino Naturale, macerato sulle bucce, non filtrato, ed affinato in anfora, servito ad una temperatura di 12° C. Da Agricoltura Biodinamica è un vino naturale con fermentazione spontanea sulle bucce, non filtrato, senza solfiti aggiunti. Completa la sua evoluzione con un affinamento in terracotta italiana per 6 mesi.

Cinque Terre DOC

Cooperativa 5 Terre - Manarola (SP) 22
Bosco, Albarola e Vermentino - Giallo paglierino intenso con decisi riflessi oro- verde, cristallino e consistente. La gamma aromatica, ricca di sensazioni odorose che ricordano le erbe aromatiche spontanee della costa di origine come mentuccia e liquirizia, è fine e di buona persistenza.

Cinque Terre DOP

Azienda Agricola Possa - Riomaggiore (SP) 34
Macerato sulle bucce per metà e in barrique di rovere ed acacia per la restante metà in tini di acciaio inox. Servito ad una temperatura di 12° C. Il Cinque Terre Bianco di Possa è un vino bianco macerato ottenuto dalle varietà regionali Bosco e Albarola, coltivate sui terrazzamenti liguri. È un vino fresco e leggero, dal retrogusto sapido e dalle note mediterranee.

Cinque Terre DOC

Costa da Sèra
Az. Agricola e Cantine "Litan" - Riomaggiore (SP) 33
Bosco, Albarola e Vermentino. Vino di colore giallo paglierino tendente al giallo oro, ha un bouquet di profumi freschi ed eleganti, gusto piacevolmente sapido e minerale.

BIANCHI LIGURI

Cinque Terre

Az. Agricola Vetua - Monterosso al Mare (SP) 31
Vino limpido con macerazione sulle bucce, servito ad una temperatura di 12° C. Alla vista è molto limpido, di colore paglierino carico. Al naso si presenta intenso, persistente, abbastanza fine, con sentori fruttati di mela e pesca bianca mature, vegetali, umori boschivi di fiori ed erbe aromatiche secche. In bocca è secco, sapido, iodato, caldo, di buon corpo e persistenza, con tipico e gradevole fondo salso-amarognolo.

Cinque Terre DOC

Az. Agricola Campogrande di Elio Altare (SP) 48
Vino limpido con macerazione sulle bucce, affinato in legno, servito ad una temperatura di 12° C. Nato da Elio Altare, Maestro del Barolo, ora viticoltore nelle 5 Terre. Colore giallo paglierino, con qualche leggero riflesso dorato. Il naso è fresco, dominato da sentori minerali e mediterranei, con qualche leggera nuance che tende all'agrumato. In bocca è delicato e gustoso, con un retrogusto salmastro ed una persistenza media.

Pigato
di Albenga DOC

Cascina Feipu dei Massaretti (SV) 22
Colore giallo paglierino con riflessi verdolini, al naso è ampio, con profumi di ginestra e sentori di muschio e sottobosco. Il sapore è completo, persistente, con carattere marcato.

Pigato
Riviera Ligure di Ponente DOC

Marenè - Az. Agricola Biologica Bio Vio (SV) 24
Vino Biologico. Colore giallo paglierino abbastanza carico di riflessi verdolini, al naso è ampio con sentori di muschio, sottobosco, ginestra, cedro, mandorla e pesca. In bocca è secco con richiamo a sentori di macchia mediterranea.

Pigato
Riviera Ligure di Ponente DOC

Az. Agr. Laura Aschero (IM) 26
Un vino bianco fresco, fruttato e coinvolgente. Si esprime su tonalità di frutta gialla, resina ed erbe aromatiche. Morbido ed elegante il sorso, ben supportato da una piacevole freschezza e sapidità.

Pigato
Riviera Ligure di Ponente DOC

Spigau - Az. Agr. Rocche del Gatto (SV) 31
Prodotto come un vino rosso, è servito a temperatura ambiente. "Pigau" è il nome dialettale del Pigato e la "S" è anteposta come negazione dialettale proprio per la sua lavorazione particolare. Viene vinificato come un vino a bacca rossa fermentando per tre settimane a contatto con le bucce in modo da far acquisire il massimo delle caratteristiche organolettiche del vitigno, conferendogli maggiore mineralità e un aromaticità più complessa e armoniosa.

BIANCHI LIGURI

Pigato
Riviera Ligure di Ponente DOC

Arcano Bianco - Az. Agr. Terre Bianche (IM) 31
Un Pigato importante, intenso negli aromi di macchia mediterranea e nella mineralità sapida. Fresco, pieno, amarognolo nel finale.
L'ideale complemento per qualsiasi crostaceo.

Vermentino
Colli di Luni DOC

Etichetta Grigia - Cantine Lunae (SP) 17
Colore giallo paglierino giovane, con riflessi verdolini sottili e leggeri, limpido e lucido.
Il profumo è intenso, persistente, fine e di grande eleganza, con note di biancospino, pompelmo, mela renetta, pesca bianca e piacevole sottofondo di miele d'acacia e frutta tropicale. Il gusto al palato si presenta fresco ed equilibrato.

Vermentino
Portofino DOC

Az. Agricola Pino Gino (GE) 18
Colore giallo paglierino, al naso è intenso e fine, con sentori floreali. In bocca è secco, morbido, fresco, persistente e fine.

Vermentino
Colli di Luni DOC

Az. Agricola Ottaviano Lambruschi (SP) 25
Giallo paglierino carico, al naso esprime note floreali di gelsomino e sentori fruttati di pesca gialla. Si tratta di un bellissimo bouquet che richiama anche tonalità vagamente vegetali ed erbacee.
In bocca è secco, equilibrato, spicca per freschezza e sapidità. L'assaggio è vigoroso, splendidamente avvolgente, preciso ed elegante.

Vermentino
Colline del Genovesato IGT

Berette - Az. Agricola La Ricolla (GE) 28
Vino Naturale, non filtrato con macerazione sulle bucce, servito ad una temperatura di 12° C.
Si presenta di un colore ambrato intenso, non perfettamente limpido (il vino non è filtrato), consistente nel bicchiere.
Al naso prevale l'agrume quasi candito, la pesca sciroppata e la mela golden matura, il fiore di ginestra, ma anche le erbe aromatiche (specialmente timo e maggiorana).
In bocca è deciso, corposo, lasciando un piacevole finale ammandorlato e leggermente tannico.

BIANCHI LIGURI

Vermentino

Az. Agricola Rocche del Gatto (Sv) 28
Prodotto come un vino rosso, è servito a temperatura ambiente. È un bianco completamente diverso, fatto per sorprendere e stupire. Viene vinificato come un vino a bacca rossa fermentando per tre settimane a contatto con le bucce in modo da far acquisire il massimo delle caratteristiche organolettiche del vitigno, conferendogli maggiore mineralità e un aromaticità più complessa e armoniosa.

Vermentino

Colline del Genovesato IGT

Òua - Az. Agricola La Ricolla (GE) 33
Vino Naturale, non filtrato con affinamento in anfora, servito ad una temperatura di 12° C. Vino senza solfiti aggiunti, la massima espressione del Vermentino da parte del produttore Daniele Parma. I suoi vigneti sono sotto la Basilica dei Fieschi, realizzata nel 1400 tutta in ardesia, visibile e a pochi passi da La Bilaia.

½ Bottiglia di bianco ligure fermo Secondo Stagione 12
Calice di Vino Bianco ligure Secondo Stagione 4/6

ROSATI LIGURI

Rosato

Colli di Luni IGT

Mea Rosa - Cantine Lunae (SP) 21
Da uve di Vermentino Nero - Presenta un colore rosa melograno molto intenso. Al naso è caratterizzato da un aroma fine ed elegante, con note di ciliegia e fragoline di bosco, a cui seguono sottili sensazioni speziate sul finale. In bocca dimostra freschezza e mineralità, abbinati ad una fantastica avvolgenza.

Rosato

Liguria di Levante Rosato IGT

Le Argille - Az. Agr. La Careccia (SP) 23
Servito ad una temperatura di 12° C.
Una selezione dei migliori grappoli di Syrah vendemmiati al giusto stadio di maturazione. Dolce e fruttato al naso, dal colore rosa cerasuolo, in bocca è fresco e lievemente tannico.

Rosato

Riviera Ligure di Ponente DOC

Az. Agr. Laura Aschero (IM) 26
Colore chiaro e tenui riflessi rubini. Al naso è fruttato con aromi di frutti di bosco misti a quelli di erbe di campo tipiche della Liguria. Il gusto è secco, gradevolmente morbido e di pronta beva.

BIANCHI LIGURI

BLEND O UVAGGI

miscela di più vini
miscela di uve diverse

- Colli di Luni DOC
- Pelagica - Cantine Levante (GE)** 15
Ottimo per gli aperitivi composto da un blend di vermentino e bianchetta. Colore giallo paglierino intenso e lucente, al naso ricorda la macchia mediterranea e la frutta fresca. Armonico al gusto e ben sostenuto da una gradevole freschezza e da un'intesa sapidità.
- Fior di Luna - Cantine Lunae (SP)** 20
Fruttato composto da un uvaggio di vermentino, albarola, greco. Giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli. Il profumo è fine e delicato con sentori agrumati e floreali di biancospino e sambuco. In bocca è fresco, sapido e di buon carattere. Si riscoprono meravigliosamente le note aromatiche percepite nel profumo.
- IGT
- Cian dei Seri - Az. Agricola I Cerri (SP)** 22
Bianco secco composto da un uvaggio di Albarola, Vermentino e Sauvignon. Di colore giallo paglierino, al naso è fine e fruttato, con sentori vegetali di salvia. In bocca è secco, fresco, con un leggero sottofondo amarognolo.
- Roccese Bianco - Az. Agricola A Trincea (IM)** 24
Bianco secco composto da un uvaggio di Vermentino e Pigato e altri 4 uvaggi autoctoni, coltivati tra vette rocciose tenute da 80.000 mq di muretti a secco. Colore giallo paglierino, di buon grado alcolico, fresco e vivace, con tipiche note fruttate (mela verde e agrumi), di buona persistenza gustativa.
- Un Bianco - Az. Agricola La Felce (SP)** 35
100% Scimiscià, uva autoctona ligure, servito ad una temperatura di 12° C. Bianco ossidativo unico e sorprendente. Erbe officinali, pietra focaia, terra e foglie secche. Un vino potente, salato, tannico, delicato ed elegante. Il finale sa di mandorle e di miele in continua evoluzione nella bocca, senza mai abbandonarla.

BIANCHI LIGURI

MOSSI

Zefiro
Lumassina Frizzante IGT

Bullezzume - Cantina Andrea Bruzzone (GE) 17
Vino bianco mosso di facile beva, ottimo per un aperitivo.

Stregato dalla Luna - Cantine Lunae (SP) 19
A base di Greco, Malvasia, Trebbiano - Colore giallo paglierino tendente al carta, al naso è fino, delicato con sentore di mela verde e fiori d'acacia. In bocca è secco e frizzante, fresco e fruttato.

Cascina Praiè (SV) 22
Lumassina frizzante color giallo paglierino con riflessi dorati, a volte velato, al naso è una evoluzione da mela renetta ad agrumi, complesso ed intenso. In bocca piacevolmente sapido e minerale, citrino, persistente, leggera crosta di pane.

BIANCHI FUORI REGIONE

Roero Arneis
DOCG

Matteo Correggia (Piemonte) 20
L'arneis è un vitigno autoctono del sud del Piemonte e in particolar modo dell'area del Roero. È fresco, agrumato, minerale, caratteristiche che lo rendono ottimo compagno come aperitivo ma anche a tutto pasto con piatti a base di verdure, pesce e carni bianche.

Timorasso
Colli Tortonesi DOC

Francesca - Vigne Marina Coppi (Piemonte) 24
È fresco, giovane, fruttato con prevalenza di note floreali. In bocca è vivo, leggermente salivante con delicato equilibrio tra mineralità e dolcezza. Buona persistenza e finale delicato e armonico.

Gewürztraminer Bio
Trentino DOC

Vigna Caselle - Maso Cantanghel (Trentino) 26
Vino di grande finezza ed eleganza che esalta un bouquet intensamente aromatico e speziato. Dal sapore caldo, morbido ed equilibrato, rivela una profonda struttura e grande persistenza.

BIANCHI FUORI REGIONE

Sauvignon Blanc Bio DOC	Vigna Cantaghel - Maso Cantanghel (Trentino) 23 Dal naso floreale e di erbe aromatiche, si svela sapido, minerale in bocca da accompagnare piatti di crostacei, pesce, primi piatti e verdure.
Riesling Alto Adige Val Venosta DOC	Falkenstein (Alto Adige) 32 Frutta bianca come pesca, agrumi e un'acidità spiccata, ma piacevole, rendono questo vino ottimo da accompagnare piatti con spezie e piccanti nonché a base pesce. È vino elegante, persistente.
Ribolla Gialla Venezia Giulia IGT	Roncus (Friuli Venezia Giulia) 23 Vitigno autoctono, tipico delle colline goriziane. Un vino fresco con una buona acidità, salato e con una bassa gradazione alcolica, mai eccessivamente aromatico. Un vino da bere con facilità in qualsiasi momento, da solo o in abbinamento.
Bolgheri DOC Bianco	Borgeri - Giorgio Meletti Cavallari (Toscana) 23 (Vermentino 70% - Viognier 30%) Profumo intenso e complesso di frutti freschi a polpa bianca come banana, pera. Sul finale sono presenti note agrumate e di frutta gialla, importanti sentori floreali freschi come biancospino e gelso. Gusto armonico, fresco e sapido con una punta di minerale e una buona persistenza.
Verdicchio di Matelica Bio DOC	Gegè - Cavalieri (Marche) 22 Sentori di mandorla e mela cotta si fondono con un leggero sentore di foglia di pomodoro. Buon equilibrio tra freschezza e sapidità, corpo morbido e buona percezione alcolica, dal finale floreale e marino.
Falanghina Irpinia DOC	Via del Campo - Quintodecimo (Campania) 43 Ispirati dal nome della famosa canzone di De André, Via del Campo esprime perfettamente tutto il carattere fruttato e minerale della Falanghina. È un cru ottenuto esclusivamente con le uve provenienti da una sola vigna di Falanghina. Ottimo a tutto pasto, è vino che ben si abbina a primi piatti a base di pasta, vellutate, pesce.

BIANCHI FUORI REGIONE

Fiano di Avellino
Irpinia DOC

Exultet - Quintodecimo (Campania) 43
Il Fiano di Quintodecimo esprime tutto il suo carattere varietale con profumi di tiglio, acacia e timo. Vino di grande persistenza in bocca con profumi di frutta esotica, agrumi canditi, miele, il tutto corredato da mineralità e freschezza di beva. Ottimo a tutto pasto, ben si abbina a pesce, risotti, formaggi freschi.

Greco di Tufo
Irpinia DOC

Giallo d'Arles - Quintodecimo (Campania) 43
Giallo d'Arles è un'interpretazione estrema e rigorosa del Greco di Tufo. È un cru prodotto con le uve provenienti esclusivamente da Tufo. Il nome dato al vino è un omaggio al colore preferito da Van Gogh durante tutto il periodo trascorso ad Arles: un giallo preludio del rosso o meglio un vino bianco con la struttura di un rosso.

Etna Bianco DOC

Graci (Sicilia) 33
(70% Carricante - 30% Catarratto) Vigna di 2,5 ha in contrada Arcuria, frazione di Passopisciaro, comune di Castiglione di Sicilia, versante nord dell'Etna a 600 mt sul livello del mare. Vino dal colore giallo paglierino. Profumo fresco e delicato con note agrumate e fruttate. Il sapore colpisce per la verve acida, i morbidi aromi fruttati, la vena minerale e sapida tipica del terroir vulcanico.

Chablis

Domaine Bernard Defaix (Borgogna - Francia) 36
100% Chardonnay. Il colore è particolarmente brillante. Negli aromi, sono dominanti le note minerali in associazione a delicati sentori agrumati (limone e pompelmo). Al gusto buona freschezza e persistenza.

Pouilly-Fumé

La Moynerie Michel Redde & Fils (Loira - Francia) 35
100% Sauvignon. Il Pouilly Fumé La Moynerie è la cuvée simbolo del Domaine. Colore giallo paglierino leggero. Note fruttate, che richiamano in particolare la pesca e gli agrumi. La complessità dei tre principali terroirs della Moynerie unisce il gusto speziato della pietra focaia con la rotondità e la persistenza data dai terreni calcarei.

Riesling Bio

Ruppertsberger - Dr. Bürklin-Wolf (Pfalz - Germania) 36
Questo Riesling village è un blend di vari vigneti non classificati situati nel comune di Ruppertsberg. Ha un bouquet fruttato al naso che ricorda l'ananas, la pesca e la pera. Di struttura vellutata, ha note minerali eleganti ed una fresca acidità.

ROSSI LIGURI

La Bilalìa
"L'AgriRistorante"


*"Un pasto senza vino
è come un giorno senza sole."*

(Anthelme Brillat-Savarin)



ROSSI LIGURI

Alicante
Colline Savonesi IGT

Ciliegiolo
Portofino DOC

Ciliegiolo
Liguria di Levante IGT

Granaccia
Riviera Ligure di Ponente DOC

Granaccia
Riviera Ligure di Ponente DOC

Granaccia Superiore
DOC

Ormeasco di Pornassio
DOC Riviera Ligure di Ponente

Az. Agricola Durin (SV) 23
Vino rosso asciutto dall'aspetto limpido e dal colore rubino intenso.

All'olfatto si presenta intenso e persistente, fine, ampio, con sentori di rosa leggermente appassita, mora, lampone e marasca maturi.

Al sapore è secco ma morbido, sapido, caldo, pieno e di molta persistenza. Al retrogusto è netta la nota fruttata.

Az. Agricola Pino Gino (GE) 18
Rubino luminoso, di buon corpo, si distingue per il gusto fruttato e l'ampio aroma di ciliegia e frutti di bosco.

Cantine Lunae (SP) 22
Il colore alla vista è di un evidente rubino brillante. Eleganza e armonia invadono il naso, dominato da tocchi di frutta rossa e sensazioni di macchia mediterranea. Rinfrescante l'ingresso al palato, piacevole grazie a un sorso d'impronta fruttata e floreale, vivace e beverino.

Az. Agricola Biologica Bio Vio (SV) 25
Vino Biologico.
Colore rosso rubino intenso con orlature violacee. Profumo speziato e fruttato con piacevoli note di frutti di bosco, ciliegia, e prugna. Sapore pieno, caldo.
Da giovane presenta una buona tannicità. Maturando raggiunge una buona morbidezza

Cascina Feipu dei Massaretti (SV) 24
Rosso rubino con riflessi violacei in gioventù. Sentori intensi e persistenti di fruttato tendente alla confettura e note di liquirizia. Vino secco, morbido ed asciutto.

Ardesia - Cascina Praié (SV) 27
Rosso rubino intenso con riflessi violacei, al naso si sente la confettura di ciliegia, uva sultanina, more, viola, lieve ginepro, pepe. In bocca è caldo e intenso, equilibrato, persistente, tannini fini.

Cascina Nirasca (IM) 22
Dal colore rosso rubino e del sapore asciutto, gradevole, leggermente amarognolo, discretamente corposo, è un vino che si accompagna bene, servito a temperatura ambiente, con la cacciagione, gli arrostiti e la carne in genere.

ROSSI LIGURI

Ormeasco Superiore DOC Riviera Ligure di Ponente
Rossese Riviera Ligure di Ponente DOC
Rossese di Albenga Riviera Ligure di Ponente DOC
Rossese di Albenga Riviera Ligure di Ponente DOC
Rossese di Dolceacqua Dolceacqua DOC
Rossese di Dolceacqua Superiore Riviera Ligure di Ponente DOC
Vermentino Nero Toscana IGT

Az. Agr. Durin (SV) 25	Il vitigno è parente stretto del Dolcetto. All'aspetto è limpido, di colore granato anche molto intenso. Al naso si presenta intenso, persistente e fine, con sentori di mirtillo e ciliegia maturi, avvolti in una nota boisè. Sapore secco, sufficientemente fresco, sapido, caldo, leggermente tannico, pieno e persistente. Spiccano al retrogusto, l'aroma fruttato e la piacevole tannicità. Di ottima tipicità ed armonia.
Az. Agr. Laura Aschero (IM) 22	Il colore è chiaro con tenui riflessi rubini. Il profumo fruttato, caratteristico dei vitigni che lo formano, riporta aromi di frutti di bosco misti a quelli delle erbe di campo tipiche della Liguria. Il gusto è secco, gradevolmente morbido e di pronta beva. E' ideale come aperitivo e adatto a qualsiasi abbinamento con piatti di carne, pesce e verdure.
Cascina Feipu dei Massaretti (SV) 22	Il colore è rosso rubino carico, al naso è ampio, abbastanza intenso e persistente, fruttato, con sentori di rosa, lampone, fragola, uniti ad una buona vinosità. In bocca è asciutto, sapido con buona morbidezza e tipico fondo amarognolo.
U bastiò - Az. Agricola Biologica Bio Vio (SV) 24	<u>Vino Biologico</u> . Colore rosso rubino non molto intenso, al naso troviamo dei sentori di frutti di bosco e di rosa canina. Al palato è elegante, delicato e morbido.
Az. Agr. Terre Bianche (IM) 25	Una ventata d'aria di mare, arricchita con profumi di rosa appassita, piccoli frutti rossi, e spezie mediterranee. Tannini eleganti e ben disposti in una trama apparentemente semplice ma efficace.
Az. Vitivinicola Anfosso (IM) 27	(vino di corpo robusto) Dotato di una grande profondità gusto-olfattiva sa di macchia mediterranea, sottobosco, anice, gelsi. Vino di grande importanza anche al palato che mostra una sapidità appagante ben integrata con il tannino.
Az. Agricola Terenzuola a Fosdinovo (MS) 27	Al confine con la Liguria nasce da antica varietà autoctona a bacca rossa riscoperta sul finire del XIX secolo. Ha profumi di violette, spezie e frutti di boschi ed un gusto delicato, elegante e dinamico.

ROSSI LIGURI

BLEND O UVAGGI

miscela di più vini

miscela di uve diverse

Circus - Cantine Lunae (SP) 18
Rosso di corpo medio composto da un uvaggio di: Massareta, Albarossa, Alicante - Un rosso dal colore rubino intenso. Il profumo presenta un piacevole alternarsi di sensazioni floreali e fruttate, fiori di campo e frutti rossi maturi. In bocca è armonico e persistente. I suoi tannini vellutati donano al vino una grande eleganza.

Maniero - Az. Agricola Ottaviano Lambruschi (SP) 20
Rosso di corpo medio composto da uvaggio sangiovese, merlot, cabernet sauvignon, canaiolo - Rosso rubino vivo, al naso esprime note che ricordano i frutti di bosco. Si fanno poi spazio anche note di sambuco e di bacche di ginepro. In bocca è secco, reattivo ma al tempo stesso caratterizzato da una certa morbidezza. Equilibrato, mai aggressivo, chiude con un leggero ritorno sul frutto per un finale di buona persistenza.

Fonte dietro il sole - Az. Agricola I Cerri (SP) 22
Rosso di corpo medio composto da un uvaggio di: Merlot Shyraz e Ciliegiolo - Di colore rosso rubino, al naso evidenzia soprattutto profumi di frutti rossi. In bocca è secco, morbido e poco tannico.

U Picettu - Az. Agr. Durin (SV) 20
Vitigno Syrah e una piccola percentuale di altre uve nere. Circa il 30% delle uve è stata appassita sulla pianta mentre il restante 70% raccolta a piena maturazione. Colore rosso rubino carico. Il profumo è ricco e suadente: la mora e la ciliegia si fanno mano a mano più intense con note speziate di pepe nero e sottobosco. Il tannino è piacevole e vellutato e il gusto risulta pieno, armonico con un retrogusto sapido e persistente.

Vigna Chiusa - Az. Agr. Santa Caterina (SP) 25
E' un vino di un bel rosso rubino vivo. I profumi ricordano sottili note di frutti rossi e fiori come la viola, leggermente speziato. Il sapore è delicato e succoso. Vino molto beverino con un tannino delicato e fruttato. Il finale è di buona lunghezza, molto elegante.

ROSSI LIGURI

BLEND O UVAGGI

Terraforte
Liguria di Levante rosso IGT

miscela di più vini
miscela di uve diverse

Az. Agricola La Careccia (SP) 22
Questo vino, che viene prodotto con uve dei vitigni Bonamico, Canaiolo e Ciliegiolo, è piacevole e fresco, con note di bacche rosse e amarene mature e un retrogusto erbaceo. Il colore è rosso rubino scuro. Offre note olfattive di prugna e frutta a bacca rossa, buona acidità e persistenza.

Il Sogno della Sirena - Az. Agricola Vetua (SP) 25
Rosso barricato.
Cabernet Sauvignon, Merlot e Sangiovese affinato in legno. Colore rosso intenso con leggeri riflessi metallici, al naso sentori di frutti rossi e marmellata di prugne, al palato denota struttura, con sapore di more, piacevolmente aspro.

Niccolò V - Cantine Lunae (SP) 26
Rosso barricato. Vino dal corpo robusto composto da un blend di: Sangiovese, Merlot, Pollera Nera - Aspetto di colore rosso rubino, intenso e lucido, sfumature di colore porpora leggere. Il profumo è intenso e complesso con sentori speziati di pepe nero, cannella e uno sfondo di terra bagnata e cuoio. Evidenti anche le note di frutti rossi maturi come la prugna. Il gusto in bocca è caldo, suadente, di grande personalità. La sua buona mineralità garantisce un finale piacevolmente asciutto e persistente.

Campogrande Rosso
Az. Agricola Campogrande di Elio Altare (SP) 30
Nato da Elio Altare, Maestro del Barolo, ora viticoltore nelle Cinque Terre. Questo vino, che viene prodotto con uve dei vitigni Bonamico, Canaiolo e Ciliegiolo, è piacevole e fresco, con note di bacche rosse e amarene mature e un retrogusto erbaceo. Il colore è rosso rubino scuro.

½ Bottiglia di Rosso fermo Secondo Stagione 12
Calice di Vino Rosso Secondo Stagione 4/6

ROSSI FUORI REGIONE

Dolcetto d'Alba DOC	Giovanni Corino (Piemonte) 20 Colore rosso rubino. Sentori di violette e mandorla, oltre che note di prugna, mora e lampone. Buon corpo, rotondo, con un sorso secco contraddistinto da una buona freschezza; termina con un tipico retrogusto amarognolo.
Barbera d'Alba DOC	Matteo Correggia (Piemonte) 22 Colore rosso rubino brillante con sfumature violacee. Fresco e pulito, il suo profumo evoca i frutti rossi maturi e la viola. Il suo sentore al palato è morbido e sapido.
Langhe Nebbiolo DOC	Fralù - Bruno Rocca Rabaja (Piemonte) 29 Colore brillante rosso rubino con riflessi granati. Olfatto ampio e intenso di frutta (lampone, amarena). Gusto armonico, gradevole e bilanciato con retrogusto di tannini tipici, marchio di uve mature.
Barbaresco DOCG	Bruno Rocca Rabaja (Piemonte) 48 Nebbiolo 100% prodotto con uve provenienti dalle vigne più giovani del comune di Neive, Cru San Cristoforo, Marcorino e Fausoni. Colore rosso granato intenso. Olfatto molto ampio di frutta nera (mora, prugne e amarena); di fiori leggermente appassiti (viola e rosa) e di spezie. Gusto caldo, elegante ed avvolgente; molto lungo e persistente con sentori che riprendono l'espressione olfattiva con una nota di cacao.
Barolo del Comune di La Morra DOCG	Giovanni Corino (Piemonte) 50 Rosso rubino. Aromi di frutta rossa matura impreziositi da un tocco di vaniglia e una nota di liquirizia. Gusto robusto, con tannini rotondi, caldo e con una buona freschezza a bilanciare.
RipassoValpollicella Superiore	Marchesa Mariabella - Massimago (Veneto) 31 "La freschezza è la nostra interpretazione del Ripasso, un vino sapido e complesso, profumato e vivace. La nota di ciliegia e fragoline di bosco mi regalano immediatezza, autenticità e mi ricordano le mie prime marmellate di ciliegie fatte in casa." Il palato è morbido con note di frutti rossi, prugna e note di chiodo di garofano. Giusto equilibrio tra dolcezza e sapidità. Tannino soffice e finale goloso che richiama un altro sorso.

ROSSI FUORI REGIONE

Amarone della Valpolicella
DOCG

Conte Gastone - Massimago (Veneto) 45

"Nasce dalla nostra esigenza di godere della piacevolezza dell'Amarone anche nella semplicità dei momenti intimi della giornata. Il suo frutto e la sua croccantezza lo rendono empatico e molto piacevole.

La sua semplice eleganza e persistenza lo rendono un vino senza tempo". Spiccate note di prugna e ciliegia nera, chiodo di garofano, pepe nero in grani. Il vino è vellutato, ricco di note fruttate. Il finale è equilibrato tra dolcezza e sapidità.

Lagrein
DOC

Terre del Fohn (Trentino) 22

Originario della piana di Gries, nella vicina provincia di Bolzano, il vitigno ha trovato nel territorio trentino, nelle zone di S. Michele all'Adige, Mezzocorona, Mezzolombardo e qualche altra località, terreni ottimali su cui crescere. Caratteristico fruttato. Di gusto gradevole con una fresca acidità.

Pinot Nero Mazon
DOC

Blauburgunder - Kollerhof (Alto Adige) 31

A 500 metri d'altitudine nel Sud dell'Alto Adige è situata la località di Mazzon, una frazione del comune di Egna. Oggi Mazzon è la zona classica della produzione del Pinot Nero Doc. Il Pinot Nero si presenta di colore rosso rubino scarico; gli aromi sono ricchi e ricordano ciliege e frutti di bosco. Al gusto è fresco ed elegante, con tannini leggeri.

Chianti Classico Riserva
DOCG

Castello della Paneretta (Toscana) 32

La Paneretta è una delle aziende più antiche del Chianti Classico. Uvaggio: Sangiovese 85%, Canaiolo 10%, Colorino 5%. Ha un naso complesso con note di sottobosco e ciliegie. I tannini sono morbidi per un gusto pieno ed armonico ottimo da accompagnare carne e formaggi.

Rosso di Montalcino
DOC

Cerbaiona (Toscana) 39

Sangiovese 100%. Colore rosso rubino concentrato. Profumi spaziano eleganti e piacevoli dalle erbe aromatiche alla prugna, dalla macchia mediterranea al sottobosco, con sbuffi speziati e balsamici. In bocca grande rotondità ed avvolgenza vellutata, accenno mentolato. Molto lungo il finale.

ROSSI FUORI REGIONE

Brunello di Montalcino
DOCG

Solaria (Toscana) 50
Sangiovese 100%. Rubino profondo con riflessi granati, limpido. Avvolgente con frutto intenso ben amalgamato con i legni dolci in cui è maturato. Di gusto elegante e tipico, morbido e pieno, ben strutturato.

Negroamaro Primitivo
Salento IGP

Morella (Puglia) 27
Da vigneti “antichi” nell’agro di Manduria, vicino al mare, nasce questo vino composto per metà da Primitivo e per l’altra metà da Negroamaro. Profumo di legno speziato con un tocco di buccia d’arancia su frutti rossi maturi. Il sapore risulta ben equilibrato, persistente, con tannini molto evidenti.

Nero D’Avola
DOC

16 Filari - Case Alte (Sicilia) 29
Rosso rubino profondo con leggeri riflessi violacei. Note variegata che spaziano dai toni fruttati di more, ciliegie, lamponi a quelli speziati di rosmarino, tabacco, chiodi di garofano. Grande struttura con acidità bilanciata e tannini fini, setosi ma vivi e ben presenti a conferire la giusta vivacità e piacevole lunghezza al vino.

Etna Rosso
DOC

Graci (Sicilia) 34
100% Nerello Mascalese coltivato sul versante Nord Est dell’Etna, Passopisciaro, Castiglione di Sicilia (Catania), tra i 600 ed i 700 mt. Colore rosso rubino brillante. Profumi floreali, aromi di piccoli frutti rossi e note di erbe officinali. Sapore armonioso, equilibrato, con aromi piacevolmente fruttati, tannini delicati, vivace freschezza e sentori minerali.

Pinot Noir Bourgogne

Domaine Bernard Defaix Chablis (Borgogna - Francia) 37
Questo rosso della Borgogna, selezionato nelle vigne di Auxerre (15 km da Chablis), proviene esclusivamente da uve pinot nero. L’affinamento avviene in barili di 2 e 3 passaggi non in legno nuovo, per rispettare la freschezza del vino. Viene imbottigliato senza filtrazione per preservare la sua tipicità e il suo carattere. Questo spiega un possibile piccolo deposito nella bottiglia. Aromi di frutta rossa, tipici del Pinot Noir, in questo vino elegante con grande carattere.

ROSSI FUORI REGIONE

MOSSI

Bonarda	Morgana (Lombardia)	18
	Croatina 100% - Colore rosso rubino carico con riflessi violacei, profumo vinoso intenso con sentori di piccoli frutti rossi e note floreali. Di buona struttura, con una ottima armonia di tannini rotondi. La naturale effervescenza contribuisce a vivacizzare la piacevole acidità prolungando la fresca persistenza aromatica.	
Lambrusco	Rio - Cantina sociale San Martino (Emilia Romagna)	18
	Rosso violaceo intenso, il vino presenta una buona spuma. Molto fruttato, si caratterizza per note di fragola e lampone molto marcate e in bocca risulta piacevole e morbido.	

VINI DOLCI

Sciacchetra	Passito delle Cinque Terre (SP)	10-12 / calice
Cimixà	Passito di uva autoctona locale (GE)	6 / calice
Nectar	Passito di Vermentino - Cantine Lunae (SP)	6 / calice
Spurì Passito di Moscato	Fabio Perrone (AT)	8 / calice
Tre Colli Recioto di Soave DOCG	T.E.S.S.A.R.I (VR)	8 / calice
Vin Santo del Chianti Classico DOC	Castello della Paneretta (FI)	8 / calice
Moscato	Pino Gino (GE)	17/ bottiglia

SELEZIONE DISTILLATI

La Bilalìa
"L'AgriRistorante"


*"È ora di ubriacarsi!
Per non essere gli schiavi
martirizzati del Tempo,
ubriacatevi,
ubriacatevi sempre!
Di vino, di poesia o di virtù,
come vi pare."*

(Charles Baudelaire)

SELEZIONE DISTILLATI

Amaro d'erbe

Il 28 di Via San Nicolao

Distillerie Berta - Mombaruzzo (Piemonte) 6
Profumo complesso, ampio, avvolgente, con grande personalità. Spiccano la genziana, il rabarbaro, il calamo e la china.

Grappa

Erouva - PPS Pellegrini Private Stock (Veneto) 6
EROUVA Basso Grado è una grappa giovane risultato della doppia distillazione di vinacce provenienti da varie località venete. È una grappa moderna e raffinata che si discosta nettamente dalle produzioni tradizionali grazie al suo perfetto equilibrio con la vigoria alcolica (39.5%) che ne esalta la complessa e fine struttura aromatica. In bocca è fresca ed avvolgente con finale secco. Permangono sensazioni floreali, speziate e di frutta come la mela verde. Lievi sentori di vaniglia, cacao e zenzero.

Grappa Invecchiata

Erouva - PPS Pellegrini Private Stock (Veneto) 6
EROUVA Basso Grado invecchiata è il risultato della doppia distillazione di vinacce provenienti da varie località Venete. Questa grappa riposa per 12 mesi in botti di rovere e per un minimo di 30 giorni in bottiglia prima di essere commercializzata.

Acquavite di vinaccia Riserva affinata in botte di Rum

Hija Ilegitima

PPS Pellegrini Private Stock (Barbados) 6
“Hija Ilegitima” (figlia illegittima) è il nome suggestivo di questi distillati nati dall'unione di due mondi differenti, dall'incontro di due realtà lontane e di prodotti così diversi tra loro come i Rum, i cui sentori sono rimasti ben presenti nelle botti, e le Acquaviti. La permanenza per 6 mesi in barili da Rum delle Acquaviti già invecchiate in origine per 24 mesi, ha donato loro nuove sfumature e caratteristiche uniche. Delicati profumi erbacei e di miele millefiori. Frutta tropicale cremosa, cocco, banana, accompagnata da un'elegante spolverata di pepe.

Heaux de vie Poire Williams Grande Reserve

Distillerie G. Miclo - Lapoutroie (Alsazia - Francia) 6
Distillato di pure Pere Williams raccolte nella Valle del Rodano. L'affinamento di 4 anni in tini d'acciaio, elimina le note spigolose e permette una bevuta rotonda e intensa, incredibilmente fedele agli aromi dei frutti utilizzati.

SELEZIONE DISTILLATI

Liqueur de Poire Williams

Distillerie G. Miclo - Lapoutroie (Alsazia - Francia) 6
Delicatamente profumato, questo liquore (25%) esalta al massimo il gusto del frutto appena raccolto e di tutta la sua freschezza.

Liqueur de Framboise

Distillerie G. Miclo - Lapoutroie (Alsazia - Francia) 6
Dal bel colore rosso, il Liqueur de Framboise (25%) è leggermente acidulo e molto profumato, sprigionando a pieno gli aromi dei lamponi selvatici.

Cognac V.S.O.P.

**Cognac Drouet & Fils
Salles d'Angles (Cognac - Francia)** 6
Colore acacia con riflessi ramati. Ha profumi espressivi di vaniglia, di crostata di mele, bastoncini di cannella. Ottimo equilibrio in bocca tra la freschezza del fruttato e le note di legno esotico. Di eccellente persistenza, il finale è sensuale e vellutato. Un VSOP dalla perfetta maturazione in cui si esprime il terroir della Grande Champagne.

Bas Armagnac V.S.O.P.

**Armagnac Veuve Goudoulin
Courrensan en Bas (Armagnac - Francia)** 6
Il Bas-Armagnac Goudoulin viene ottenuto con metodi artigianali e tradizionali dalla distillazione dei migliori vini bianchi della regione grazie all'utilizzo dell'alambicco "armagnacais", che ha la particolarità di produrre distillati molto fini e pieni di aromi.

Calvados du pays d'auge Reserve

**Domaine Dupont
Victot Pontfol (Pays d'Auge - Francia)** 6
Dalla distillazione delle mele fermentate provenienti da Pays d'Auge in Normandia si ottiene questo Calvados invecchiato (42% vol.) per circa 8 anni in barili con tostatura leggera provenienti dalla Valle della Loira. Di colore ambra brillante, al naso si ritrovano aromi di mele fresche, agrumi e vaniglia. Il gusto è persistente, rinfrescante con una piacevole intensità. Prodotto non filtrato.

Porto 10 Years OLD TAWNY

Burmester - Villa Nova de Gaia (Porto - Portogallo) 6
Porto affinato in grandi botti di rovere per 4 anni. Colore bronzeo dorato, intenso e luminoso. Al naso sentori di frutta matura, agrumi e sfumature di vaniglia. Alcune note resinose e speziate creano un bellissimo bouquet. Elegante e rotondo, è un vino fresco ed equilibrato. Riempie la bocca con la sua dolcezza e gli intensi aromi citrini. Finale persistente con un tocco di vaniglia.

SELEZIONE DISTILLATI

Sherry Pedro Ximenez Solera

Ximenez Spinola - Jerez de la Frontera Cadiz (Spagna) 8
Lo Sherry Pedro Ximénez vi sarà servito ad una temperatura di circa 14° . Una volta versato è opportuno aerare il bicchiere, per poter apprezzare appieno la complessità aromatica e la pienezza organolettica dei profumi. Si osserverà come gli aromi torrefatti si integrano pienamente con il ricordo delle uve passite. In bocca si mostrerà intensamente dolce e vellutato, con una sottile nota amara propria degli anni trascorsi a contatto con il legno. Anche se è comune l'abbinamento come vino da dolce, con i primi sorsi andrebbe degustato da solo per poterne apprezzare la pienezza senza alterare il bouquet.

Gin Extra Dry

Gilpin's Gin

Westmorland Spirits Ltd. Londra (Gran Bretagna) 6
È un Extra Dry Gin della categoria London Dry, che si caratterizza rispetto a molti altri gin in commercio da un sapore decisamente secco, ottenuto grazie ad un uso ponderato dei componenti botanici (bacche di ginepro, arancia amara, salvia, borragine, buccia di lime, buccia di limone, semi di coriandolo e radice di angelica) L'utilizzo di salvia e borragine ha permesso di donargli il carattere secco ed erbaceo suo, unico. Spiccano così le note di bacche di ginepro, equilibrate dalla presenza di salvia ed agrumi.

Gin Dry

Koval - Koval Distillery Chicago (Illinois - U.S.A.) 6

Prodotto con un mix unico di spezie di bosco, con ginepro e fiori selvatici che avvolgono il naso. Il sapore è secco e acceso, pulito e ricco di sfumature di tappeto erboso, agrumi dorati e pepe bianco con un corpo rotondo e floreale. Fragrante a sufficienza per poter essere bevuto liscio. Biologico, prodotto in piccole quantità.

Rhum Agricole Vieilli
9 Ans Cuvee Prestige

Reimonenq

Distillerie Reimonenq - Sainte Rose (Guadalupa) 8

Un Rhum maturo ed importante dal bel color rame e riflessi aranciati proveniente da un invecchiamento di almeno nove anni in barili di bourbon e cognac. Al naso emergono note tostate di caffè e mandorle e fruttate di arancia matura, canditi, uvetta e cioccolato scuro tutto ben amalgamato ed accattivante con finale lungo. Al palato è giustamente dolce e pieno di aromi tostatati e freschi di agrumi con finale burroso e pulito.

SELEZIONE DISTILLATI

Brandy Battonage

Ximenez Spinola

Jerez de la Frontera Cadiz (Spagna)

8

Distillato finissimo ottenuto dal vino dolce “Cosecha” (uve Pedro Ximénez). Ha un profumo molto aromatico e fruttato, che ricorda il vino dal quale è ottenuto. Purezza che si sprigiona in ogni sorso, con sensazioni nette e precise dell’uva matura, mai coperte da sentori legnosi o astringenti. Un brandy delizioso, dal finale lungo e delicato, estremamente piacevole e vellutato.

Highland Signle Malt
Scotch Whisky

Ardnamurchan Distillery

Glenbeg - Argyll (Western Highlands - Scozia)

8

Whisky di malto dal sapore pieno, fedele alla tipicità delle Western Highland: delicatamente torbato, ricco e rotondo al palato, con ricordi di miele e frutta rossa, peperoncino, sale marino e un ritorno affumicato nel finale. Per l’invecchiamento vengono utilizzati sia barili di quercia americana ex-Bourbon che europea ex-Sherry.

Christiania Ultra Premium
Vodka

Arcus Distillery - Oslo (Norvegia)

6

Elaborata nella distilleria storica norvegese Arcus, Christiania viene prodotta dalla patata biologica di “Trondelag” e dall’acqua pura norvegese. Al naso è sottile, in bocca rotonda e morbida. Il finale è spiccatamente fresco ed è qui che inizia la leggenda della “vodka più morbida al mondo”.

Selezioni di liquori prodotti artigianalmente stagionali
(Basilico, Rose, Erba Luisa e Nocchie Tigullio)