

La Bilalìa



"L'Agriturismo 5 soli"

Agri Birre Liguri

*"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



AGRI BIRRE LIGURI



BIRRE ARTIGIANALI

TUTTE LE BIRRE SONO SERVITE IN
BOTTIGLIE DA 0,33L

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).

AGRI BIRRE LIGURI



" LA TAVERNA DEL VARA"

BIRRA AD ALTA FERMENTAZIONE (SP)

L' Agri-Birrificio lavora luppoli italiani provenienti dalla propria azienda agricola, collabora inoltre con i piccoli produttori locali (La Spezia).

TORZA

"Blond Ale"

9

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

TRAMONTI

"IPA - India Pale Ale"

9.5

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.

" SANTA RITA"

BIRRA AD ALTA FERMENTAZIONE (GE)

Fonti Santa Rita che, dopo anni di inattività, ha riaperto in grande stile con una birra dal sapore tutto valgraveglino, che si sta facendo conoscere sul mercato locale e non solo.

"Pils"

7.5

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.

" NADIR"

BIRRA AD ALTA FERMENTAZIONE (GE)

Piccolo birrificio con l'idea di aggiungere un valore che vada oltre alla qualità del semplice prodotto. L'idea che attraverso la birra si possa raccontare una storia, un luogo, una filosofia."

MOLTE FOLLIA

"Pils"

10

E' la prima birra al mondo con foglie d'ulivo. Fresca, luppolata e con l'aggiunta di foglie di ulivo, antiossidanti e piacevoli. Colore dorato, torbida, ma leggera. Perfetta per tutte le stagioni, da bere sola o per accompagnare pranzi e cene.

PORTA BUGIARDA

"Amber Ale"

10

Si presenta di un bel colore ambrato e schiuma fine. Al naso aroma in equilibrio tra le note pepate e floreali del luppolo e quelle caramellate e biscottate dei malti. Finale morbido e avvolgente.

La Bilalìa



"L'Agriturismo 5 soli"

Agri Cocktails

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

Benjamin Franklin



AGRI COCKTAILS



I COCKTAILS DE LA BILAIA

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 cuisine", 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 **9**

BILAIA PASSION

Aperol Spritz con Frutto della Passione e Rosmarino **10**

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 **12**

STAGIONALI

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

VIN BRULE' AL FUMO

Solitamente presente durante il periodo invernale è preparato con del Dolcetto di Ovada, spezie ed erbe aromatiche ed agrumi **10**

GIN TONIC ALLA SALVIA

Gin London Dry, tonica e Salvia fresca **12**

KIWI SOUR

Stile "Pizco Sour" con Kiwi, Erba Luisa, Tequila, albume sbattuto in autunno **12**



La Bilaia

☀️☀️☀️☀️☀️
"L'Agriturismo 5 soli"

Agri Cantina

La carta Vini dell'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.



Agri Chef de "La Bilaia"
Dottore Magistrale in Scienze
Gastronomiche
(Ateneo di Slow Food)

La Bilalaia



"L'Agriturismo 5 soli"

Bolle e Rosé

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

Molière

Legenda :



Affinamento
in botte



Affinamento
Particolare



Vino
Biologico

BOLLE E ROSE'



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, 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 CO₂, dando vita alle bollicine.

PROSECCO VENETO

Prosecco DOC Treviso

Millesimato
Extra Dry

Az. Agricola Vigna Dogarina

25

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

27

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 Rosè

DOC Millesimato
Extra Dry

Az. Agricola Vigna Dogarina

28

Rosa tenue, brillante con spuma persistente. Intenso, con note fragranti di frutti rossi e vivaci sentori di pesca a polpa bianca, infine un tocco floreale. Fragrante, fresco con nota fruttata, intenso in bocca, sapido e persistente.

Prosecco Superiore

di Conegliano Valdobbiadene
DOCG Millesimato
Extra Dry

Az. Agricola Le Vigne di Alice

29

Nella sua bottiglia trasparente è un messaggio chiaro di grande personalità, parla il linguaggio della terra da cui proviene: terreni asciutti, magri, particolarmente vocati alla coltivazione della vite.

SPUMANTI LIGURI

Brut

Brut

1 Brut - Cantine Lunae (SP)

31

Da uve Albarola, Greco e Malvasia proveniente dalla Lunigiana. Si presenta con una veste paglierina delicata ed esprime aromi floreali di glicine e biancospino, arricchiti da richiami di mela Golden matura, mentre al sorso è informale e rinfrescante, armonico, vivace

Rosè

Rosè Brut

1.R - Cantine Lunae (SP)

32

Fresco, sapido e dal gusto delicatamente fruttato e floreale, prodotto dalle uve di Vermentino Nero e Ciliegiole, coltivate nelle terre della Lunigiana. Dal carattere semplice e immediato, per il suo sorso piacevole e rinfrescante.

BOLLE E ROSE'



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 o oltre.

SPUMANTE ANALCOLICO

Biologico Analcolico

Alcol 0%



SPUMANTI LIGURIA

Brut

Metodo Ancestrale

Icemary - Colonnara (AN) 26

Vino Analcolico. Mosto di uve biologiche non fermentato grazie al controllo rigoroso della temperatura e alla conservazione del mosto. Succo d'uva naturale adatto a tutti, da bere freddo, in purezza o come base per cocktail.

Brut DOC

Metodo Champenoise



Axillo - Cantine Bruzzone (GE) 28

Rifermentato ed affinato in bottiglia.

Un vino dotato di una piacevole e intensa spuma e di aromi fruttati che si mescolano ai sentori donati dai lieviti nel lungo contatto con il vino, parliamo infatti di un vino "col fondo".

Basura Obscura - Azienda Agricola Durin (SV) 48

Affinato nelle Grotte di Toirano.

Prodotto da uve di Pigato è uno spumante dal perlage fine e persistente. Matura in un'ambiente con umidità costante all'interno delle grotte di Toirano.

Brut

Extra Brut



Giulio F. 56 - La Baia Del Sole (SP) 56

Affinato 6 mesi in botti di legno.

Sapido del territorio della lunigiana ligure, affinato 24 mesi sui lieviti. Il sorso è vivace, scorrevole, agile ed elegante, arricchito da un bouquet pulito e piacevole di fiori bianchi, agrumi, mela, crosta di pane, burro e mandorla fresca.

Portofino DOC

Metodo Champenoise



Abissi Dosaggio Zero - Bisson (GE) 60

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.

BOLLE E ROSE'



TRENTO DOC

Extra Brut

Metodo Champenoise



ALTA LANGA

Alta Langa

DOCG

Metodo Champenoise

COLLIO DOC

Blanc de Blancs

Metodo Champenoise



TRENTINO

Etyssa Cuvèe N.6

42

Vinifica per il 60% in acciaio e per il 40% in tonneaux di rovere austriaco, quindi affina sui lieviti per 7 mesi in bottiglia. Si presenta di colore giallo paglierino con un perlage fine e persistente. Al naso esprime sentori fruttati e di fiori bianchi, con leggere note di nocciola tostata e crosta di pane. Il sorso si rivela pieno, fresco, con un ottimo bilanciamento tra acidità e sapidità.

PIEMONTE

Cuvée Valentina Bel Colle

36

Prodotto con uve di Pinot Nero e Chardonnay. Il colore giallo paglierino brillante unito al persistente aroma ricco di sentori di miele, fiori gialli, frutti a pasta bianca, intervallati a lievito e crosta di pane preparano al perlage fine e persistente e al sapore ampio, elegante, fresco di acidità, sapido e allo stesso tempo ricco e complesso con lungo appagante finale minerale.

FRIULI VENEZIA GIULIA

Tanni Pas Dosé - Tenuta Stella

58

Spumantizzazione e affinamento in bottiglia della durata di 60 mesi. Perlage fine e continuo. Al profumo è ampio ed avvolgente, caratterizzato da note fruttate intense e brillanti, e da una spiccata mineralità. Al palato è eccellente, lungo e persistente, si distingue per la spiccata freschezza e la grande eleganza. Spumante importante da tutto pasto.

BOLLE E ROSE'



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

38

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

40

Rosato tenue, dalla spuma soffice e dal perlage fine e persistente. Al naso è fresco, invitante, caratterizzato da note floreali di tiglio, 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

42

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

50

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 ROSE'



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 Réserve



Leclerc Briant

80

Caratterizzato da un colore giallo paglierino di tonalità verde argentato riflessi gialli evoca un delizioso profumo di cedro, ribes, zenzero, pera candita. L'approccio in bocca è morbido e fresco con un'effervescenza cremosa. Il vino si sviluppa con sicurezza ed eleganza, evocando frutta fresca, ben sostenuto dal passaggio in legno che esalta precisione e vinosità caratterizzando la doppia mineralità argilloso-calcareo dei terreni da cui nascono questi champagne.

Brut

R de Ruinart - Ruinart

90

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.745 - Jacquesson

100

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.



La Bilaia



"L'Agriturismo 5 soli"

Bianchi e Rosati Liguri

*" 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

Legenda :



Orange



Servito ad una
temperatura
di 12°C



Macerato



Vino
Naturale



Affinamento
in botte



Affinamento
in cemento



Affinamento
in anfora

BIANCHI LIGURI



Albarola

Colli di Luni DOC

Cantine Lunae (SP)

38

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.

Albarola

Liguria di Levante IGT



Poggi al Bosco - Cantina Santa Caterina (SP)

39

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

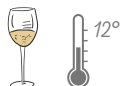
Portofino DOC

Az. Agricola Pino Gino (GE)

31

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



Experimental x-18 - Casa del diavolo (GE)

39

Soltanto 889 bottiglie, tutte numerate a mano, macerata e servito ad una temperatura di 12°C. E' un esplosione di profumi di agrumi, miele, frutta secca e erbe aromatiche; la beva è golosa, ma al contempo dinamica e di agile progressione, con un finale sapido e minerale.

Bianchetta

Colline del Genovesato IGT



Ninte de Ninte - Az. Agricola La Ricolla (GE)

43

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.

Chardonnay



Luisitto - Cantine Luchin (GE)

35

Vino macerato sulle bucce e servito ad una temperatura di 12°C. Da uve piemontesi, lavorato a Chiavari (Ge), con leggera macerazione di quarantotto ore, affinamento di sei mesi "sur lie" e dopo una breve decantazione naturale imbottigliato, senza chiarifica ne' filtrazione.

Vino Bianco delle

Cinque Terre DOC



Azzurro - Cian du Giorgi (SP)

55

Senza lieviti aggiunti e con fermentazione spontanea in acciaio ed anfora. Giallo paglierino tendente all'oro, riflessi d'estate. Al naso, profumi di frutta mediterranea, piccole note esotiche e di agrumi. Gusto delicato ed avvolgente, rassicurante e fresco e ricordi di mare.

BIANCHI LIGURI



Cinque Terre DOC

Azienda Agricola Terenzuola (MS)

40

Vino ottenuto da vigneti terrazzati, situati a strapiombo sul mare delle Cinque Terre. Il tannino dell'uva Bosco e la parte aromatica del Vermentino incontrano le acidità di Albarola e Ruzzese in un mix naturalmente equilibrato che fa della sapidità e finezza le sue caratteristiche fondamentali.

Cinque Terre DOP



Azienda Agricola Possa - Riomaggiore (SP)

40

Vino Naturale macerato sulle bucce per metà 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

Bianco DOC



Pergole Sparse - Cooperativa 5 Terre - Manarola (SP)

40

Servito ad una temperatura di 12°C. Vino dal colore giallo paglierino con splendidi riflessi dorati, brillante e di buona consistenza. I profumi sono floreali e fruttati con una buona intensità e persistenza. In bocca è ricco, morbido e pieno, supportato da piacevoli note fresche e sapide con finale tipicamente minerale.

Cinque Terre DOC



Az. Agricola Campogrande di Elio Altare (SP)

47

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.

Lumassina

Colline Savonesi IGT

Mataosso - Azienda Agricola Durin (SV)

30

Vino bianco secco dal colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli; profumo persistente e delicato di fiori di campo, di erbe con sentori delicati di muschio e susina gialla; sapore secco, asciutto, fresco con una leggera nota asprigna, di corpo leggero ma molto equilibrato.

Lumassina di bosco

Colline Savonesi IGT



Terrazze Singhie' (IM)

46

Vino Naturale limpido con macerazione sulle bucce per dieci giorni, affinato in legno per un anno, servito ad una temperatura di 12°C. È un vino che sembra un bicchiere di mare di Ponente, con fiori, ortiche, borragine, arancia e mandorle in infusione. Il sorso è asciutto. Sul finale esce il bosco, con note di corteccia e terra quasi affumicate.

BIANCHI LIGURI



Moscatello di Taggia

Taggia DOC

Podere Grecale (IM)

35

Il colore del Moscatello è giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Al naso gli aromi sono quelli varietali del Moscato maturo, frutta gialla e agrume, con una leggera nota di aromi terziari. In bocca ha un impatto aromatico, con successiva comparsa della leggera struttura tipica della varietà e della buona acidità. E' completamente secco.

Pigato

Riviera Ligure di Ponente DOC

Az. Agricola Durin (IM)

31

Vino bianco secco. Colore giallo paglierino con riflessi tendenti al dorato. Odore ampio, intensamente fruttato, fragrante, persistente, con netti sentori di susina, pesca matura e miele su fondo minerale, lievi sentori di fiori gialli, muschio e resine boschive; sapore secco ma morbido, ampio al palato, delicatamente caldo, sapido, di buon corpo, di ottima persistenza e con piacevole "fondo" amarognolo che ricorda il seme della pesca e il miele.

Pigato

Riviera Ligure di Ponente DOC



Az. Agr. Laura Aschero (IM)

33

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



esSenza - Az. Agricola Biologica Bio Vio (SV)

33

Vino Biologico senza solfiti aggiunti, servito a temperatura di 12°C.

Vinificato con soli lieviti indigeni, si presenta per un giallo paglierino più o meno acceso e dischiude sentori di frutta a polpa gialla, pesca ed erbe aromatiche. Al palato è intenso e fresco e dalla piacevole mineralità.

Pigato

Riviera Ligure di Ponente DOC



Spigau - Az. Agr. Rocche del Gatto (SV)

37

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.

Pigato superiore



Crement - Deperi (IM)

37

Le uve da vigneti con un'età media di 40 anni; vengono pressate e il mosto viene fatto fermentare dopo un accurato pied de cuve, a fine fermentazione si trasferisce nella botte di rovere da 15 hl dove avviene l'affinamento per 10 mesi sulle fecce fini. Segue un affinamento in bottiglia di almeno 4 mesi.

BIANCHI LIGURI



Rossese Bianco



Antea - Tenuta Anfosso (IM)

45

Vino limpido e in purezza con macerazione sulle bucce, affinato in legno, servito ad una temperatura di 12°C. Al naso è pulito con note di frutti e fiori, molto complesso e intrigante, con un velo di erbe aromatiche. Al palato entra in equilibrio, morbido ma con una netta freschezza e sapidità. Con ricordi al retrogusto di una leggera mandorla dolce e una nota salmastra nel finale. Nel suo complesso al palato è coerente, avvolgente.

Vermentino

Portofino DOC

Az. Agricola Pino Gino (GE)

31

Colore giallo paglierino, al naso è intenso e fine, con sentori floreali. In bocca è secco, morbido, fresco, persistente e fine.

Vermentino



Costa Marina - Az. Agricola Ottaviano Lambruschi (SP)

36

Il primo cru di Ottaviano Lambruschi, è il frutto di tutte le uve del vigneto storico Costa Marina. È un vino dal colore giallo paglierino intenso. I profumi sono pieni e ricordano le erbe aromatiche come la salvia e la menta, insieme a ricordi fruttati di zagara, pesca e mandarino. Il sorso è ricco e saporito e chiude su una lunga nota piacevolmente ammandorlata.

Vermentino



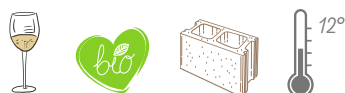
Scaglia Classico - Podere del Maro (IM)

38

Vino naturale con affinamento in botte di rovere, servito ad una temperatura di 12°C. Vino biodinamico. Paglierino, con riflessi dorati. Al naso si esprime con sentori fruttati e note delicate di fiori. Al palato si rivela minerale, elegante e di acidità piacevolmente equilibrata.

Vermentino

Biologico



Aedo - Az. Agricola Pascale Francesca

38

Affinato in cemento prodotto in purezza la fermentazione avviene sulle bucce per una durata di circa 5 giorni. Entrambe le fasi, vinificazione ed affinamento, sono effettuate in vasche di cemento grezzo. In bocca ha un ottimo corpo, un tannino percepibile ma non invadente che ne arricchisce la struttura. Una bella sapidità concorre a dare a questo vino una grande persistenza gustativa.

Vermentino

Liguria di Levante IGT



L.M. Santa Caterina (SP)

38

Vino naturale limpido con lunga macerazione sulle bucce, è un "orange wine" a base di uve 100% Vermentino coltivate in zona Sarzana. Colore giallo dorato tendente all'arancio. Profumi intensi di macchia mediterranea e ginestra. Il sapore è deciso e saporito. Il tannino si fa sentire asciugando la bocca e portando il gusto su un finale, intenso e marino. Consigliato per osare su abbinamenti gastronomici non convenzionali.

BIANCHI LIGURI



Vermentino Colli di Luni DOC

Etichetta Nera - Cantine Lunae (SP)

39

Dal colore giallo paglierino, al naso si apre con sentori di frutta matura a pasta gialla, in particolar modo albicocca e pesca. Il tutto è impreziosito da note di fiori d'acacia e macchia mediterranea le quali sono accompagnate da note salmastre e balsamiche. In bocca la freschezza è verticale e vibrante, la sapidità bilancia un corpo ampio e rotondo, con una buona alcolicità. Il finale ammandorlato è lungo e persistente con un ritorno di piacevoli note di frutta matura.

Vermentino



Az. Agricola Rocche del Gatto (SV)

37

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 2 - Az. Agricola La Ricolla (GE)

44

Vino Naturale, non filtrato con affinamento in anfora, servito ad una temperatura di 12°C. Vino senza solfiti aggiunti, massima espressione del produttore Daniele Parma. I vigneti sono sotto la Basilica dei Fieschi, realizzata nel 1400 in ardesia, visibile e a pochi passi da La Bilaia.

Vermentino



Luccicante - Ca Du Ferra (SP)

45

Vino colto e raffinato le uve vengono raccolte da vigneti posti nelle aree più vocate delle colline di Bonassola, sulla costa ligure. Tutto il processo di vinificazione viene svolto in acciaio. Si presenta di colore paglierino chiaro con riflessi verdolini, profumo elegante con note floreali di fiori di campo, camomilla, erbe aromatiche e sentori fruttati di pesca a polpa bianca, mandorla non tostata e mela golden.

Scimiscià



Un Bianco - Az. Agricola La Felce (SP)

45

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 E ROSATI LIGURI



BLEND O UVAGGI

Miscela di più vini o di uve diverse

Bianco

Genovesato

Maniman bianco - Cantine Bruzzone (GE)

27

Un vino dalla beva incontentibile, freschissimo, un'infusione di limone e salvia, un viaggio mediterraneo di semplicità e incisività. Con la sua genuinità e semplicità, leggero, fresco, aromatico. Spiccano note di salvia e limone.

Roccese Bianco - Az. Agricola A Trincea (IM)

33

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.

Bianco DOP

Colline d Levante

Bonazolae - Ca Du Ferrà (SP)

40

Sui deliziosi declivi che conformano le colline di Bonassola, maturano le uve che danno vita a questo mirabile vino. Il vigore dell'uva Bosco, il nervo dell'Albarola, coniugati alla suadenza del Vermentino, creano un accattivante intreccio di richiami fruttati e di erbe spontanee, preludio di un sorso avvolgente, profondo e soddisfacente. Il sole, il vento, la pietra mai doma caratterizzano un vino dagli accenti profondamente ligustici.

Dal colore paglierino chiaro con riflessi verdolini, ha un gusto fine, con note floreali di ginestra, gelsomino e mughetto, al palato risulta essere vivace, sapido, armonico e di lunga persistenza.

BIANCHI E ROSATI LIGURI



BIANCHI MOSSI

Bullezzumme - Cantina Andrea Bruzzone (GE) 26

Vino bianco mosso di facile beva, ottimo per un aperitivo.

Stregato dalla Luna - Cantine Lunae (SP) 29

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.

ROSATI LIGURI

Rosato

Riviera Ligure di Ponente DOC



Bordonor - Rosaluna 34

Temperatura di servizio 10 – 12 C° E' di colore rosa tenue con riflessi arancio. Profumo fine e di grande eleganza, caratterizzato da note floreali, frutta fresca, agrumi; in bocca si presenta fresco ed equilibrato e si confermano le sensazioni olfattive. Grazie alla sua freschezza e al suo aroma è ideale per accompagnare piatti della cucina locale, ma è molto piacevole anche come aperitivo. I suoi abbinamenti migliori sono piatti di pesce, ma non disdegna anche le carni bianche i formaggi e le verdure grigliate.

Rosato

Liguria di Levante Rosato IGT

Az. Agr. Laura Aschero (IM) 35

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.

Rosato



Teresitta - Cantine Luchin (GE) 35

Vino servito ad una temperatura di 12°C. Vino ottenuto da uve Barbera da un cru di Nizza Monferrato. Dopo un salasso di circa dodici ore viene fermentato ed affinato in acciaio inox per preservare aromi primari della Barbera con freschezza ed acidità..

BIANCHI FUORI REGIONE



Roero Arneis

DOCG

Matteo Correggia (Piemonte)

27

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.

Sauvignon Blanc

DOC



Vigna Cantaghel - Maso Cantanghel (Trentino)

29

Dal naso floreale e di erbe aromatiche, si svela sapido, minerale in bocca da accompagnare piatti di crostacei, pesce, primi piatti e verdure.

Timorasso

Colli Tortonesi DOC

Francesca - Vigne Marina Coppi (Piemonte)

30

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

Trentino DOC



Vigna Caselle - Maso Cantanghel (Trentino)

30

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.

Riesling

Alto Adige
Val Venosta DOC

Falkenstein (Alto Adige)

35

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

Tercic (Friuli Venezia Giulia)

34

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.

Ribolla Gialla

Riserva
COLLIO DOC



Tenuta Stella (Friuli Venezia Giulia)

50

Vino Biologico, macerato sulle bucce e servito a una temperatura di 12°C.

Il vino è affinato in parte in acciaio e in parte in tonneau di rovere francese per dieci mesi prima della messa in bottiglia. Al profumo è caratterizzato da note calde e avvolgenti, che ben si fondono ad aromi di frutta matura, con sfumature burrose e vanigliate. Un vino schietto, fresco, di notevole carattere.

BIANCHI FUORI REGIONE



Bolgheri

Bianco DOC

Borgeri - Giorgio Meletti Cavallari (Toscana)

29

(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

DOC



Gegè - Cavalieri (Marche)

28

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.

Salento IGT



Un mese e mezzo - Morella (Puglia)

36

Vino limpido con macerazione sulle bucce per un mese e mezzo, servito ad una temperatura di 12°C. Si tratta di un "orange wine" del Salento dal profilo schietto, fresco e piacevolmente tannico, avvolto da ampie e ricche sensazioni di cedro, albicocca, fiori di zagara, erbe mediterranee e spezie dolci. Vino artigianale.

Falanghina

Irpinina DOC

Via del Campo - Quintodecimo (Campania)

50

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.

Fiano di Avellino

Irpinia DOC

Exultet - Quintodecimo (Campania)

50

Il Fiano di Quintodecimo esprime tutto il suo carattere varietale con profumi di taglio, 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)

50

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.

BIANCHI FUORI REGIONE



Etna Bianco DOC

Graci (Sicilia)

36

(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.

Chabis

Domaine Bernard Defaix (Borgogna - Francia)

41

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-Fumè

La Moynerie Michel Redde & Fils (Loira - Francia)

42

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.

VINI SFUSI

1/2 Bottiglia di Bianco ligure fermo secondo stagione

16

Calice di Vino Bianco ligure secondo stagione

7-12





La Bilalìa


"L'Agriturismo 5 soli"

Rossi Liguri

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

Anthelme Brillat-Savarin

Legenda :

 12° Servito ad una
temperatura
di 12°C

 Affinamento
particolare

 Vino
Naturale

 Affinamento
in botte

 Vino
Biologico

 Affinamento
in anfora

ROSSI LIGURI



Alicante

Colline Savonesi IGT

Az. Agricola Durin (SV)

35

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.

Ciliegiolo

Portofino DOC

Az. Agricola Pino Gino (GE)

31

Rubino luminoso, di buon corpo, si distingue per il gusto fruttato e l'ampio aroma di ciliegia e frutti di bosco.

Ciliegiolo

Liguria di Levante IGT

Cantine Lunae (SP)

38

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.

Granaccia

Riviera Ligure di Ponente DOC



Az. Agricola Biologica Bio Vio (SV)

35

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

Granaccia

Colline Savonesi IGT



Drü - Rocca Vinealis (IM)

39

Vino Naturale affinato in legno. All'olfatto è persistente con sentori di frutti di bosco. Alla vista si presenta limpido, di colore rosso intenso, con contorni violacei da giovane. Al gusto è equilibrato con una giusta acidità, ideale da abbinare alla carne e ai piatti della tradizione.

Ormeasco di Pornassio

DOC Riviera Ligure di Ponente

Cascina Nirasca (IM)

32

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 arrosti e la carne in genere.

ROSSI LIGURI



Ormeasco Superiore

DOC Riviera Ligure di Ponente

Ormeasco di Pornassio

DOC Riviera Ligure di Ponente



Rossese

Riviera Ligure di Ponente DOC

Rossese di Albenga

Riviera Ligure di Ponente DOC



Rossese di Dolceacqua

Dolceacqua DOC

Rossese di Dolceacqua Superiore



Rossese di Dolceacqua Superiore



Az. Agr. Durin (SV)

33

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.

Bum - Podere del Maro (IM)

41

Vino biologico, affinato in botte vinificazione naturale, macerazione sulle bucce per 40 giorni. Affinamento in acciaio, fermentazione libera ad opera dei soli lieviti autoctoni, viene macerato su bucce per 40 giorni in anfore e tonneaux di rovere.

Az. Agr. Laura Aschero (IM)

30

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.

U bastiò - Az. Agricola Biologica Bio Vio (SV)

36

Vino Biologico. 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)

40

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.

Luvaira - Maccario Dringenberg (IM)

36

Vino Naturale per carni rosse. Di buona struttura e dalla freschezza piena e vibrante. Emana profumi territoriali di piccoli frutti rossi uniti ad una speziatura ricca e delicata. Al palato è fresco e persistente, con tannini morbidi e vivaci.

Posaù - Maccario Dringenberg (IM)

36

Vino Naturale per carni bianche. Grande eleganza e delicatezza, sprigiona profumi di macchia mediterranea, spezie e frutti rossi. Al palato è succoso e fresco, dotato di una bella persistenza minerale.

ROSSI LIGURI



Vermentino Nero
Toscana IGT

BLEND O UVAGGI

Az. Agricola Terenzuola a Fosdinovo (MS) 34

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.

Miscela di più vini o di uve diverse

Maniman rosso - Cantina Bruzzone (GE) 27

misto di uve rosse provenienti da vitigni del genovesato

Circus - Cantine Lunae (SP) 29

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) 29

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.

Roccese Rosso - Az. agricola 33

Ottenuto dalla vinificazione di uve Vermentino e Pigato frammiste e 4 altri uvaggi autoctoni per preservare il profumo ed il colore. Le viti sono posizionate in diverse zone della vigna dove il sole è meno cuocente, e per limitarne la gradazione alcolica, la vite è lasciata serpeggiare a filari con un numero adeguato di grappoli normalmente il doppio della vite rossa, selezionandone i migliori ed eliminando durante la fase estiva quelli in sovrannumero e poco esposti al calore.

U Picettu - Az. Agr. Durin (SV) 33

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.

ROSSI LIGURI



BLEND O UVAGGI



Mischela di più vini o di uve diverse

Unidicinodi - La Ghiaia (SP)

36

Affinamento in vasche d'acciaio e cemento a forma di uovo (Nomblot) per 12 mesi sulle fecce fini, ed ulteriore affinamento per 4 mesi in bottiglia. Si presenta di un colore rosso rubino profondo. I profumi sono un'esplosione di piccoli frutti a bacca rossa croccanti, leggere note vegetali e lievi ricordi di spezie scure. In bocca è di buona struttura caratterizzato da una freschezza fruttata che lo rende beverino. I tannini sono ben presenti ma eleganti e sottili.



Niccolò V - Cantine Lunae (SP)

36

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 leggera. 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)

38

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

VINI SFUSI

1/2 Bottiglia di Rosso ligure fermo secondo stagione

16

Calice di Vino Rosso ligure secondo stagione

7-12

ROSSI FUORI REGIONE



Dolcetto D'Alba

DOCG

Fratelli Aimasso (Piemonte)

28

Dolcetto di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, profumo fragrante e fruttato, sapore secco, asciutto, piacevolmente influenzato da un retrogusto varietale di mandorla amara che stimola il palato. Possiede alcuni tratti aromatici, tra cui il geranio, che lo rendono piacevole da giovane e ha la forza di un medio invecchiamento.

Barbera d'Alba

DOC

Matteo Correggia (Piemonte)

29

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)

35

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)

50

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.

Rosso Venezia Giulia IGT

COLLIO DOC



Sdencina - Tenuta Stella (Friuli Venezia Giulia)

37

Prodotto con uve autoctone selezionate e raccolte insieme ad inizio del mese di ottobre. La macerazione è condotta in tini di legno da 15 hl, senza il controllo della temperatura e ad opera dei lieviti indigeni.

Il vino è in seguito affinato in tonneau e barrique di rovere francese per venti mesi prima della messa in bottiglia.

Il profumo è ricco di note fruttate, di sottobosco e ciliegia in primis, con sfumature speziate e di liquirizia, e una nota balsamica sul finale. In bocca è fresco ed elegante, con bel corpo e struttura.

ROSSI FUORI REGIONE



Ripasso Valpolicella Superiore

DOCG

Marchesa Mariabella - Massimago (Veneto)

37

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.

Amarone della Valpolicella

DOCG

Conte Gastone - Massimago (Veneto)

51

"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

Torre del Fohn (Trentino)

26

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)

37

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. Bruno Rocca Rabaja (Piemonte)

Chianti Classico Riserva

DOCG

Castello della Paneretta (Toscana)

37

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.

ROSSI FUORI REGIONE



Rosso di Montalcino

DOC



Gorelli (Toscana)

48

Ottenuto dalle stesse uve del Brunello di Montalcino. Vitigno: sangiovese 100% con vinificazione e fermentazione assolutamente spontanee, grazie ai lieviti indigeni, si sviluppa in parte in tini/botte di legno, ed in parte in recipienti di acciaio inox. L'invecchiamento è in gran parte in legno e per circa 9 mesi. Profumi rossi di bacche mature, con lievi sfumature balsamiche. In bocca si manifesta una nota di dolcezza che contrasta con un'acidità viva. Il finale è un equilibrio tannico finemente persistente.

Brunello di Montalcino

DOCG



Solaria (Toscana)

56

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.

Negramaro Primitivo

Salento IGP

Morella (Puglia)

31

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)

32

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)

37

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.

Bourgogne Pinot Noir

La Vigne d'Emile Domaine Gueguen (Borgogna - Francia)

38

Bourgogne Pinot Noir: Uve coltivate nella vigna di Emile Petit, nonno di Céline Gueguen, situata a Saint-Bris le Vineux. Colore rubino intenso e brillante, aromi di frutti rossi, al palato risulta leggero e fruttato, molto morbido.

ROSSI FUORI REGIONE



MOSSI

Bonarda dell'Oltrepò

Pavese DOC

Il Cassino - Alessio Brandolini (Lombardia)

21

Di colore rosso rubino, al naso risulta fruttato, con i tipici sentori di ciliegia e marasca, con un leggero sentore floreale. Abbastanza strutturato e tannico, l'acidità è contenuta ed è equilibrata da una buona morbidezza.

Lambrusco di Sorbara

DOC

Rio - Cantina sociale San Martino (Emilia Romagna)

21

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

Sciacchetrà

Passito delle Cinque Terre (SP)

12 / calice

Cimixà

Passito di uva autoctona locale (GE)

7/ calice

Nectar

Passito di Vermentino - Cantina Lunae (SP)

6/ calice

Passito di Pigato - Az. Agr. Durin (SV)

8/ calice

Spuri Passito di Moscato

Fabio Perrone (AT)

9/ calice

Tre Colli Recioto di Soave

DOCG

T.E.S.S.A.R.I. (VR)

9/ calice

Vin Santo del Chianti Classico

DOCG

Castello della Panaretta (FI)

9/ calice

Moscato

Pino Gino (GE)

31 / bottiglia



The image shows two glasses of amber-colored distilled spirits, likely grappa or brandy, on a dark, textured surface. The glasses are filled with the liquid and have a decorative, etched pattern on them. A sprig of rosemary is placed in the foreground, adding a touch of greenery. The background is softly blurred, focusing attention on the glasses and the liquid.

La Bilalìa

☀️☀️☀️☀️☀️
"L'Agriturismo 5 soli"

Selezione Distillati

*"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 Eroico

Essentia Mediterrane (Altomonte Calabria - Italia)

7

Nella migliore tradizione liquoristica mediterranea, Amaro Eroico è un delicato equilibrio tra la sua componente amaricante (arancia amara, genziana e china) e la sua nota balsamica derivata dalla lenta infusione del rosmarino, dell'origano e del ginepro di cui è ricco l'entroterra montano della regione.

Grappa

Erouva - PPS Pellegrini Private Stock (Veneto - Italia)

8

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 - Italia)

8

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 - Caraibi)

8

"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)

8

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.

Liqueur de Poire Williams

Distillerie G. Miclo - Lapoutroie (Alsazia - Francia)

8

Delicatamente profumato, questo liquore (25%) esalta al massimo il gusto del frutto appena raccolto e di tutta la sua freschezza.

SELEZIONE DISTILLATI



Liqueur de Framboise

Distillerie G. Miclo - Lapoutroie (Alsazia - Francia)

8

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

8

Salles d'Angles (Cognac - Francia)

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

8

Courrensan en Bas (Armagnac - Francia)

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

8

Victot Pontfol (Pays d'Auge - Francia)

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)

8

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) 10

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 8

Westmorland Spirits Ltd. Londra (Gran Bretagna)

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.) 8

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 10

Distillerie Reimonenq - Sainte Rose (Guadalupa)

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 tostate e freschi di agrumi con finale burroso e pulito.

SELEZIONE DISTILLATI



Brandy Battonage

Ximenez Spinola

10

Jerez de la Frontera Cadiz (Spagna)

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

10

Glenbeg - Argyll (Western Highlands - Scozia)

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)

8

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".