

# AperiCena Gourmet

## Vini alla mescita

### Rossi

#### Eligio Magri (Torre de Roveri – Bergamo IGT)

Roverello	al calice	€ 6,00
<i>Merlot e cabernet sauvignon</i>	bottiglia	€ 20,00
	asporto	€ 16,00

*Vinificazione in acciaio per 14/16 mesi e affinamento in bottiglia per 3 mesi circa.*

#### Colombaiolo (Radicondoli -Siena)

Epibios	al calice	€ 9,00
<i>40% Sangiovese, 30% Merlot e 30% Cabernet sauvignon</i>	bottiglia	€ 35,00
	asporto	€ 30,00

*Molti premi e riconoscimenti dalle guide anche a degustazione alla cieca per questo piccolo/grande Supertuscan. La maturazione dei vini avviene in barrique francesi e permette una evoluzione notevole.*

### Bianchi fermi

#### Eligio Magri (Torre de Roveri – Bergamo IGT)

Martina	al calice	€ 6,00
<i>100% chardonnay</i>	bottiglia	€ 23,00
	asporto	€ 18,00

*Pressatura soffice e vinificazione in acciaio*

#### Cantine Buonanno (Lici – Avellino DOCG)

Gioris - Greco di tufo	al calice	€ 9,00
<i>100% Greco</i>	bottiglia	€ 32,00
	asporto	€ 27,00

*Vigne situate a circa 350 mt s.l.m. Pressatura soffice e permanenza sulle fecce in botti d'acciaio. Da terreno argilloso/calcareo. La nota minerale sulfurea ricorda inequivocabilmente i campi flegrei.*

### Bollicine

#### Turra (Cologne – Franciacorta DOCG)

Rosè	al calice	€ 10,00
<i>100% Pinot nero</i>	bottiglia	€ 45,00
	asporto	€ 38,00

*Minimo 24 mesi sui lieviti, dosaggio <4 g/l*

#### Franck Pascale (Vallée de la Marne - Champagne)

Fluence – Brut nature	al calice	€ 20,00
<i>51% pinot meunier, 25% pinot noir, 24% chardonnay</i>	bottiglia	€ 100,00
	asporto	€ 85,00

*Vendage 2017*

## **Food**

Selezione di salumi e formaggi:

Tagliere piccolo

€ 12,00

Tagliere grande

€ 20,00

## **Apericena gourmet**

Degustazione di tapas e singoli piatti  
di terra e di mare a sorpresa dalla cucina

€ 20,00

## **Easy dinner**

Resta con noi per una cena veloce

Piatto del giorno compreso di acqua e caffè

€ 15,00