

1 miei consigli del mese

Franciacorta Faccoli Extra Brut 37,00

E' un metodo classico non troppo dosato quello di Faccoli.

Per questo mi è piaciuto subito. Si dimostra elegante ed equilibrato, con una spiccata mineralità e un finale sapido e persistente.

Un vero piacere da abbinare al pesce o carni delicate.

Ideale da abbinare al nostro menù Belle Epoque.

60% Chardonnay 20% Pinot Bianco 20% Pinot Nero

Ribolla Gialla del Collio bio Sturm 2018 35,00

Siamo in Friuli, terra di vini importanti e qui abbiamo una Ribolla schietta e profonda che esalta naturalmente il terreno da cui nasce, la « ponka ».

Potente e salino con note di erbe aromatiche e frutta matura, si abbina bene con il nostro menù Liberty oppure con alcuni altri nostri piatti storici : la Faraona, il Tagliolino al Volo o il malino Iberico.

Ribolla gialla 100%

Pessac-Léognan Chateau Mirebau 1997 35,00

Se non hai mai provato l'emozione di bere un grande vino di Bordeaux, questa può essere l'occasione per avvicinarti a quel genere di vino.

Di certo non stiamo parlando di una delle case più blasonate, ma sicuramente di un ottimo rapporto qualità prezzo e di un'annata interessante che può farci intuire il motivo per cui i vini di Bordeaux siano così rinomati in tutto il mondo. Da assaggiare insomma!

Cabernet Franc – Cabernet Sauvignon

La selezione di vini al Calice di Riccardo

Messe bottiglie di Valle...

Bollicine

Valdo Origine Brut Prosecco 7
Champagne La Cuvée Laurent Perrier 10

La Cuvée Laurent Perrier, Champagne 35,00
Bellanista Riserva Teatro alla Scala 2012 28,00
Brut Ronco Cabino, Franciacorta 20,00

Rosè 7,00

Alte Rosè 2017, Toscana

...bianchi...

Bianchi 7,00

Gewürztraminer Martini & Soba 2016 (traminer), Trentino
Fiano Rocca del Principe 2010 (fiano), Campania
Soave Biologico di Gini 2017 (soave), Veneto

Pinot Grigio Stocco 2016, Friuli Venezia Giulia 18,00
Soave Biologico di Gini 2017, Veneto 18,00
Falanghina del Sannio 2017, Campania 18,00
Verdicchio Collestefano 2018, Marche 18,00
Vermentino Laura Aschero 2018, Liguria 18,00

Rossi 7,00

...e rossi

Le Voile 2016 (cabernet merlot sangiovese), Toscana
Marsannay Domaine Bart 2016 (pinot nero), Borgogna
Barbaresco Luigi Oddero 2007 (nebbiolo), Piemonte

Amarone della Valpolicella Le Salette 35,00
Gattinara Travigliani 2013 0,500 20,00
Barbera d'Alba Franco Conterno 2016 18,00

Spumanti Italiani

Il Consiglio del Mese

Franciacorta Faccoli Extra Brut 37,00

E' un metodo classico non troppo dosato. Si dimostra elegante ed equilibrato, con una spiccata mineralità e un finale sapido e persistente.

Un vero piacere a tutto pasto da abbinare ai nostri menù degustazione.

60% Chardonnay 20% Pinot Bianco 20% Pinot Nero

Ginlio Ferrari Riserva del fondatore 1994 190,00

Ginlio Ferrari Riserva del fondatore 2001 150,00

Ginlio Ferrari Riserva del fondatore 2005 Magnum 200,00

Ginlio Ferrari Riserva del fondatore 2006 110,00

Ferrari Perle Brut 2011 70,00

Ferrari Perle Brut 2011 45,00

Ferrari Perle Brut 2010 Magnum 95,00

Franciacorta Rosè Faccoli 35,00

Franciacorta Extra Brut Degorgement Tandj 2008 Faccoli 75,00

Franciacorta Ca' del Bosco Cuvè Prestige 47,00

Noblesse Extra metodo classico Benanti 35,00

Abissi Metodo Classico Pas Dosé 2014 Magnum 120,00

Champagne

2002 La più grande annata del secolo

Lo scorso settembre si è svolta qui al Borducan la degustazione comparata di questi fantastici Champagne 2002.

Quotidiano di sapere qual è risultato essere il migliore?

Leggi l'articolo su www.reportergoumet.it

Krug Millesime 2002 400,00

Bollinger RD 2002 280,00

Dom Perignon 2002 280,00

Billecart Salmon Cuvè Francois Nicolas 2002 250,00

Salon 2002 500,00

Piper Heidsieck Rare 2002 250,00

Pol Roger Winston Churchill 2002 400,00

Krug Millesime 2004 290,00

Krug Grand Cuvè 200,00

Dom Perignon 2009 220,00

Belle Epoque Perrier Jonet Luminor 200,00

Grand Brut Perrier Jonet 70,00

Blanc de Blanc Roederer 110,00

Pol Roger Réserve 65,00

Delaplace Rosè Brut 50,00

Brut Platine Maillart Magnum 155,00

Blanc de Blanc Melodie en C. Grand cru Le Bruin Serevenay Magnum 170,00

Il Bordeaux è anche Laurent Perrier Ambassador



Fondata nel 1812 con l'insediamento della famiglia Laurent a Tours-sur-Marne, la Maison Laurent-Perrier è riconosciuta in tutto il mondo come una delle più grandi aziende della Champagne.

Ogni vino che esce dalle cantine Laurent-Perrier è frutto di un audace slancio creativo e della volontà di soddisfare le attese di qualità di un pubblico alla ricerca di piaceri nuovi e diversi.

Tutte le cuvée Laurent-Perrier hanno una propria storia e personalità, ma sono accomunate da uno stile unico e distintivo in una gamma in cui si esaltano purezza, freschezza ed eleganza. Sono champagne che mantengono costanti la loro qualità e il loro gusto nel tempo, nel rispetto degli anni di maturazione di ciascun vino.

Le caves si trovano vicino ai vigneti, a Tours-sur-Marne, dove si incontrano le tre grandi aree vinicole della Champagne: la Montagne de Reims, la Côte des Blancs e la Vallée de la Marne.

Vini Rosé

Alie Rosé 2017, Toscana 30,00

Magnum 60,00

Rosato Nervi Contorno 2018, Piemonte 30,00

Sei un appassionato di vino?

Chiedi di ricevere la carta segreta di Riccardo.

Una lista di bottiglie uniche, vecchie annate, produttori eccezionali, alcune da aprire con qualche ora di anticipo.

Delle bottiglie che solo un vero nerd del vino può comprendere.

Lascia la tua mail e ti sarà inviata stasera stessa.

E' una carta in continua evoluzione e ti sarà inviato l'aggiornamento ogni mese.

La Cuvée al bicchiere 10,00

Cuvée Rosé 85,00

Ultra Brut 70,00

La Grand Siecle 145,00

Vini Bianchi Italiani

Il Consiglio del Mese

Ribolla Gialla del Collio Sturm 2018 35,00

Siamo in Friuli, terra di vini importanti e qui abbiamo una Ribolla schietta e profonda che esalta naturalmente il terreno da cui nasce, la « ponka ». Potente e salino con note di erbe aromatiche e frutta matura, si abbina bene con il nostro menù Liberty oppure con alcuni altri nostri piatti storici : la Faraona, il Tagliolino al Volo o il maialino Iberico.

Ribolla gialla 100%

Pinot Grigio Pachertof 2017, Valle Isarco 35,00

Kerner Pachertof 2017, Valle Isarco 35,00

Gruner Veltliner Pachertof 2017, Valle Isarco 29,00

Riesling Pachertof 2017, Valle Isarco 35,00

Sylvaner Alte Reben Pachertof 2016, Valle Isarco 45,00

Gewürztraminer K.Martini & Sohn 2017, Trentino 25,00

Sauvignon Mach 2017, Trentino 25,00

Friulano Biologico Sturm 2018, Friuli Venezia Giulia 35,00

Mahvasia Friulana Racaro 2017, Friuli Venezia Giulia 30,00

Ribolla Gialla Gramer 2008, Friuli Venezia Giulia 70,00

Bianco Breg Gramer 2010, Friuli Venezia Giulia 70,00

Soane La Rocca Pieropan 2013, Veneto Magnum 95,00

Erbaluce di Caluso "La Rustia" 2016 Orsolan, Piemonte 27,00

Costa del Vento Walter Massa 2015, Piemonte 65,00

Derbona Timorasso Claudio Mariotto 2015, Piemonte 30,00

Magnum 67,00

Pigato Bon in da Bon Biologico 2017 Bio Vio, Liguria 35,00

Vermentino Laura Aschero 2018, Liguria 28,00

Verdicchio di Matelica Collestefano 2018, Marche 28,00

Trebbiano Colli della Toscana Centrale Monteriponi 2018 60,00

Trebbiano Emilio Pepe 2015, Abruzzo 47,00

Pietramarina Etna Bianco Superiore Benanti 2014, Sicilia 60,00

Collio Bianco di Edi Keber 2017 Friuli Venezia Giulia 30,00

Absolutamente il vino che mi è piaciuto di più durante l'ultimo Vinitaty.

Fresco, minerale, profumato, è veramente una bomba.

Perfetto da abbinare alla cucina di mio fratello Maurizio.

Edi Keber produce solo il Collio e il Merlot e come sempre, quando si

fanno poche cose le si fanno davvero bene. Ancora una volta la regola si

conferma. Provalo e ne vorrai ancora!

Costa del Vento Walter Massa 2015, Piemonte 65,00

Questo per me è un vino del cuore. Walter Massa mi ha fatto innamorare

dei vini da me Timorasso ormai 10 anni fa.

E' un vino non facile ma che alla fine piace a tutti.

In particolare questa Riserva è l'emblema dei Vini di Massa, indomito, sempre in evoluzione con una bella acidità ma allo stesso tempo sapido e erbaceo. Insomma un vino davvero speciale.

Un'annata France Francese

Palette Blanc Château Simone 2013, Provenza 65,00

“Nel cuore della Provenza, Château Simone è più noto della denominazione di cui è il portabandiera, Palette. René Rongier e suo figlio Jean-François posseggono uno splendido terroir, vitigni originali e un indiscutibile padronanza del lavoro in vigna e in cantina. Basterà avere la pazienza di attenderti qualche anno per scoprire che i loro vini acquisiscono profondità e sottigliezza, dimostrando tutta la loro razza.”
— Jean-Marc Garteron, Vini di pazienza, Tre domaines mediterranee, Possibilia Editore