



Operbacco
OSTERIA VINERIA

<u>Champagne</u>	<i>Pag 3</i>	<u>Vini Rossi In Italia</u>	<i>Pag 5</i>
Francesi – Metodo Champenois		<i>Toscana</i>	
		Morellino di Scansano	
<u>Bollicine</u>	<i>Pag 3</i>	Chianti classico	
Franciacorta DOCG		Rosso di Montalcino DOC	
Lugana Classico DOCG		Cortona DOC	
Spumante Brut Metodo classico		Toscana IGT	
		Brunello di Montalcino DOCG	
<u>Vini Bianchi</u>	<i>Pag 4</i>	Bolgheri DOC Superiore	
<i>Lombardia</i>		<i>Piemonte</i>	
DOC Terre di Franciacorta		Dolcetto d’Alba DOC	
<i>Alto Adige</i>		Langhe DOC	
DOC Alto Adige Chardonnay		Barbera d’Alba DOCG	
DOC Südtirol		Barbaresco DOCG	
<i>Veneto</i>		Barolo DOCG	
IGT Bianco Veneto		<i>Veneto</i>	
<i>Friuli</i>		Valpolicella classico DOC	
Carat		IGT Rosso del veronese	
<i>Emilia Romagna</i>		Amarone della Valpolicella classico DOC	
DOC Colli Piacentini		<i>Friuli</i>	
<i>Toscana</i>		Pinot nero IGT	
Vernaccia San Gimignano		Friuli DOC Aquileia	
<i>Marche</i>		<i>Marche</i>	
Verdicchio		Rosso Conero DOC	
<i>Lazio</i>		<i>Sicilia</i>	
IGT Bianco Lazio		IGT Nero d’Avola di Sicilia	
<i>Campania</i>			
DOCG Fiano di Avellino		<u>Vini Rossi Francesi</u>	<i>Pag 10</i>
<i>Sardegna</i>		Bordeaux	
DOC Vermentino		Bourgogne	
<i>Sicilia</i>			
Catarratto IGT Sicilia			
		<u>Sidro</u>	<i>Pag 10</i>
		Sydre brut – Normandia	
		<u>Birre Artigianali</u>	<i>Pag 11</i>
		Bianca al farro	
		Bionda lager	
		Bionda triple – con tre luppoli diversi	
		Rossa	
		Scura speciale – con zucchero di canna scuro	
		Al Miele di castagno	

CURIOSITA': All'interno della carta molti vini sono biologici e altri biodinamici.

Per vino biologico s'intende un prodotto ottenuto da uve provenienti da viticoltura biologica, soggette a tecniche di lavoro in vigna più rispettose dell'ambiente e seguite da processi di trasformazione in cantina che limitano l'utilizzo di additivi, a beneficio della salute. Nella viticoltura biologica il vignaiolo crea le condizioni per incrementare la diversità animale e vegetale in vigna e negli spazi circostanti. La biodiversità è un elemento molto importante per aumentare la **salute** delle viti, che acquisiscono una maggior capacità di difesa e di autoregolazione, nel rispetto del ciclo biologico della natura e del territorio.

Un vino biodinamico invece è un vino ottenuto da uve provenienti da viticoltura biodinamica. La viticoltura biodinamica si inquadra nella visione olistica del suo ideatore, Rudolf Steiner. Rispetto alla viticoltura biologica, questo tipo di agricoltura accentua ancora di più la sostenibilità, la fertilità del suolo e la biodiversità eliminando, come accade per la viticoltura biologica, l'apporto di fertilizzanti e prodotti chimici. Un'azienda agricola biodinamica funziona come un sistema autosufficiente e vibrante, un organismo che riconosce e rispetta i principi di base della natura. Ai vini biodinamici non vengono apportati additivi di alcun genere e vengono usati preferibilmente solo i lieviti indigeni, naturalmente presenti sulle uve. La solforosa viene aggiunta durante il processo produttivo solo in piccole quantità, o a volte per nulla; in questo modo si creano vini particolarmente legati al territorio, con caratteristiche uniche del vitigno, caratterizzati da una forte identità, molto lontani dalla standardizzazione dei sapori e diversi di anno in anno, per struttura e caratteristiche

Champagne

FRANCIA

Tradition Premier Cru Brut NM
GOSSET-BRABANT , Aÿ , VALLÉE DE LA MARNE
70% Pinot Noir , 20% Chardonnay , 10% Pinot Meunier
Tipologia: Metodo Champenois

€ 48,00
Biologico

Carte Noire Brut
JEAN PAUL DEVILLE , VERZY , MONTAGNE DE REIMS
90% Pinot Noir , 10% Chardonnay
Tipologia: Metodo Champenois

€ 40,00
Biodinamico

Bollicine

FRANCIACORTA

Franciacorta Brut S.A.
AZIENDA AGRICOLA VEZZOLI
Chardonnay 100%
D.O.C.G. Franciacorta

€ 18,00

Franciacorta Satèn
CONTADI CASTALDI
Chardonnay 87% e Pinot Bianco 13%
D.O.C.G. Franciacorta

€ 30,00

“Contadi Castaldi ha colto dalle pendici di Erbusco tutta la grazia e il garbo che si esprimono in caldi accenni di vaniglia e fiori gialli appena sfogliati. Una piacevolissima sfumatura di mandorla amara chiude questo piacere sottile e delicato che non ha e non cerca confini.”

Franciacorta Satèn
AZIENDA AGRICOLA BOSIO
Chardonnay 100%
D.O.C. Franciacorta

€ 25,00

LAGO DI GARDA

Lugana Brut
AZIENDA AGRICOLA COLOMBARINO
Lugana 100%
Metodo classico D.O.C.G.

€ 18,00

PIEMONTE

Et Voilà
AZIENDA VINICOLA CASCINA BARICCHI
Pinot Nero 100%
Spumante Brut Metodo classico

€ 26,00

Vini Bianchi

LOMBARDIA

Curtefranca Rampaneto € 22,00
VIGNA CAVALLERI
Chardonnay 100%
D.O.C. Terre di Franciacorta

ALTO ADIGE

Chardonnay € 15,00
TENUTA AGRICOLA CASTEL SALLEGG
Chardonnay 100%
D.O.C. Alto Adige Chardonnay

Gewürztraminer Südtirol € 18,00
CANTINA VINICOLA S^T MICHAL - EPPAN
Gewürztraminer 100%
D.O.C. Südtirol Alto Adige

Stoan € 25,00
CANTINA TRAMIN
Chardonnay, Pinot bianco, Gewürztraminer e Sauvignon
D.O.C. Südtirol Alto Adige

Sylvaner € 24,00
KUENHOF – PETER PLIGER
100% Sylvaner
D.O.C. Südtirol Sylvaner
Biodinamico

Veltliner € 20,00
KUENHOF – PETER PLIGER
100% Gruner Veltliner
D.O.C. Südtirol Veltliner
Biodinamico

VENETO

Benavides € 14,00
VIGNALE DI CECILIA
50% Moscato , 50% Garganega
IGT Bianco Veneto
Biologico

FRIULI VENEZIA GIULIA

Carat € 21,00
AZIENDA AGRICOLA BRESSAN
Tocai Friulano, Malvasia, Ribolla Gialla
Vino di corpo, sentori di pesca, melone e finale piacevolmente mandorlato.
Biologico

EMILIA ROMAGNA

Ortrugo "Sur Lie"

TENUTA VITIVINICOLA CROCI
100% Ortrugo
D.O.C. Colli Piacentini

€ 14,00

Biologico

TOSCANA

Vernaccia Impronta

MATTIA BARZAGHI
100% Vernaccia di San Gimignano

€ 15,00

Biologico

MARCHE

Verdicchio Il San Lorenzo

FATTORIA SAN LORENZO
100% Verdicchio
Riserva Aziendale

€ 16,00

Biodinamico

LAZIO

Coenobium

MONASTERO DELLE SUORE CISTERCENSI
45% Trebbiano , 30% Malvasia , 20% Verdicchio , 5% Grechetto
IGT Bianco Lazio

€ 18,00

Biologico

CAMPANIA

Fiano di Avellino

CIROPICARIELLO VIGNAIOLO IN SUMMONTE
100% Fiano di Avellino dai vigneti di Summonte a 650 mt. S.lm
D.O.C.G. Fiano di Avellino

€ 16,00

Biologico

SARDEGNA

Costamolino

ARGIOLAS, ANTONIO CANTINE
Vermentino 95%, uve locali 5%
D.O.C. Vermentino Sardegna

€ 15,00

SICILIA

Catarratto

PORTA DEL VENTO
100% Catarratto
Catarratto IGT Sicilia

€ 19,00

Biologico

LOMBARDIA

Curtefranca Rosso Barrique € 14,00

VEZZOLI GIUSEPPE

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Barbera, Nebbiolo

D.O.C. Curtefranca - Alc Vol 12,5%

Curtefranca Rosso € 14,00

AZ. AGR. COLA BATTISTA

Cabernet, Merlot, Nebbiolo, Barbera

D.O.C. Curtefranca - Alc Vol 12%

Colmo de Colmi € 25,00

BORGO LA GALLINACCIA

50% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc

IGT Sebino – Vol. Alc. 14,50%

Rosso delle Venezie € 12,00

AZIENDA AGRICOLA “IL COLOMBARINO”

Vitigni: Cabernet e Merlot

Alc Vol 12%

Soldodilugi € 16,00

AZIENDA AGRICOLA “IL COLOMBARINO”

Vitigni: Gropello, Barbera, Marzemino e San Giuseppe

Alc Vol 13%

ALTO ADIGE

Cabernet Thurnof € 25,00

THURNOF

100% Cabernet - Vol. Alc. 13,5%

D.O.C. Cabernet

Lagrein Merlau Thurnof € 18,00

THURNOF

D.O.C. Lagrein - Vol. Alc. 12,5%

Teroldego € 18,00

MASO BERGAMINI A COGNOLA

Teroldego 100%

IGT Vigneti delle Dolomiti - Vol. Alc. 12,5%

TOSCANA

Morellino Ribeo Roccapesta € 15,00

AZIENDA AGRICOLA ROCCAPESTA

Sangiovese 100% - Alc Vol 13,5%

Morellino di Scansano D.O.C.G.

<p>Monteraponi Chianti Classico AZIENDA AGRICOLA MONTERAPONI Sangiovese 100% Chianti classico D.O.C. - Alc Vol 13,5%</p>	<p>€ 22,00</p>
<p>Monteraponi Campitello Riserva AZIENDA AGRICOLA MONTERAPONI Sangiovese 100% Chianti classico D.O.C. - Alc Vol 13,5%</p>	<p>€ 35,00</p>
<p>Badia a Passignano Riserva MARCHESI ANTINORI 100% Sangiovese - Alc Vol 13,5% Chianti Classico D.O.C.G.</p>	<p>€ 38,00</p>
<p>Rosso di Montalcino Brunelli GIANNI BRUNELLI Sangiovese 100% Rosso di Montalcino D.O.C. - Alc Vol 13,5%</p>	<p>€ 22,00</p>
<p>Syrah VIGNAIOLO STEFANO AMERIGHI Syrah 100% Cortona D.O.C. - Alc Vol 14%</p>	<p>€ 33,00 <i>Biodinamico</i></p>
<p>Melograno Rosso PODERE CONCORI 80% Syrah , Cilieggiolo , Carrarese IGT Toscana - Alc Vol 13%</p>	<p>€ 25,00 <i>Biodinamico</i></p>
<p>Tignanello MARCHESI ANTINORI 75% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon e 5% Cabernet Franc Toscana IGT - Alc Vol 13,5%</p>	<p>€ 65,00</p>
<p>La Vite Lucente LUCE DELLA VITE SRL - MONTALCINO Merlot, San Giovese, Cabernet Sauvignon Toscana IGT - Alc Vol 14,5%</p>	<p>€ 35,00</p>
<p>Castel Giocondo MARCHESI DÈ FRESCOBALDI 100% Sangiovese - Alc Vol 14% D.O.C.G. Brunello di Montalcino</p>	<p>€ 44,00</p>
<p>Brunello di Montalcino Riserva PIAN DELL'ORINO 100% Sangiovese - Alc Vol 12,5% D.O.C.G. Brunello di Montalcino</p>	<p>€ 55,00 <i>Biodinamico</i></p>
<p>Pian delle vigne MARCHESI ANTINORI 100% Sangiovese - Alc Vol 14% D.O.C.G. Brunello di Montalcino</p>	<p>€ 68,00</p>

Ornellaia

€ 120,00

TENUTA DELL'ORNELLAIA

52% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 21% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

BOLGHERI D.O.C. Superiore - Alc Vol 14,5%

“Maturità ed eleganza sono i due caratteri che possono descrivere al meglio Ornellaia 2009, nato da un’annata prima fresca e poi calda dove solo la scrupolosa attenzione alla data di raccolta ci ha permesso di mantenere freschezza e qualità aromatica. I profumi sono ampi e netti con delle sensazioni di frutta pienamente matura ma senza eccessi, alle quali si abbinano note balsamiche di erbe aromatiche o cioccolato. La bocca è subito avvolta dal volume della dolcezza ma è anche fine, con un tannino particolarmente dolce e setoso, privo di ogni spigolo, sostenuto in finale da una viva e fresca nota acida.”

PIEMONTE

Dolcetto DOC

€ 15,00

VILLA MONTISEL – LA MORRA

100% Dolcetto – Alc. Vol. 12,5%

Dolcetto d’Alba D.O.C.

Il Trio Langhe

€ 15,00

VILLA MONTISEL – LA MORRA

60% Nebbiolo, 20% Barbera e 20% Dolcetto

Il Trio Langhe D.O.C. – Alc. Vol. 13,5%

Nebbiolo

€ 20,00

SIMONE SCALETTA

100% Nebbiolo - Alc Vol 14%

D.O.C.G. Langhe

Barbera d’Alba SUOI

€ 15,00

VILLA MONTISEL – LA MORRA

100% Barbera – Alc. Vol. 13%

Barbera d’Alba D.O.C.

Barbera d’Alba – Piero Busso

€ 18,00

MAJANO

100% Barbera - Alc Vol 14,5%

D.O.C.G. Barbera d’Alba

Barbaresco – Piero Busso

€ 38,00

SOC AGRICOLA BUSO

100% Borgese

D.O.C.G. Barbaresco- Alc Vol 14%

Barolo SUOI

€ 25,00

VILLA MONTISEL – LA MORRA

100% Nebbiolo – Alc. Vol. 14%

D.O.C.G. Barolo

Barolo Albe Vajra

€ 36,00

AZIENDA AGRICOLA VAJRA

100% Barolo - Alc Vol 14,5%

D.O.C.G. Barolo

Bricco delle Viole

€ 60,00

AZIENDA AGRICOLA VAJRA

100% Nebbiolo

D.O.C.G. Barolo- Alc Vol 14,5%

VENETO

Valpolicella € 15,00
AZIENDA AGRICOLA VIVIANI
Corvina Veronese 75%, Rondinella 20%, Molinara 5%
Valpolicella classico D.O.C. - Alc Vol 12,5%

Campofiorin € 22,00
MASI AGRICOLA SPA
Supervenetian
IGT Rosso del Veronese – Vol. Alc. 13%

Amarone Costasera € 45,00
MASI AGRICOLA SPA
70% Corvina 25% Rondinella 5% Molinara.
Amarone della Valpolicella classico D.O.C. - Alc Vol 15%

“Fiero, maestoso, complesso, esuberante: è il gigante gentile di Masi. È punto di riferimento per la categoria degli Amaroni, che assieme a Barolo e Brunello rappresenta l'aristocrazia dei rossi italiani. È frutto dell'autorevole expertise di Masi nella tecnica dell'Appassimento: le varietà autoctone della Valpolicella Classica Corvina, Rondinella e Molinara riposano su graticci di bambù nei mesi invernali concentrando gli aromi.”

FRIULI VENEZIA GIULIA

Refosco € 15,00
AZIENDA AGRICOLA DONDA GIOVANNI
Refosco dal Penduncolo Rosso
Friuli D.O.C. Aquileia – Alc Vol 13,5%

Red Angel on the Moonlight € 25,00
CANTINA VINNAIOLI JERMANN
Pinot nero 100%
Pinot Nero IGT - Alc Vol 13%

MARCHE

Rosso Conero € 16,00
FATTORIA LE TERRAZZE
100% Montepulciano
D.O.C. Rosso Conero - Alc Vol 14,5%

SICILIA

Santa Cecilia € 32,00
AZIENDA PLANETA
100% Nero d'Avola
IGT Nero d'Avola di Sicilia - Alc Vol 14%

“Si apre al naso con sentori di frutti rossi maturi e marmellate, per poi lasciare spazio ad una lieve speziatura da pepe nero, tabacco e liquirizia. Finale lungo e morbido.”



IN FRANCIA

BORDEAUX

Le Cadet du Chateau Claymore € 22,00
LUSSAC SAINT EMILION
80% Merlot , 10% Cabernet Sauvignon , 10% Cabernet Franc

Château Monregard La Croix € 38,00
POMEROL
90% Merlot , 10% Cabernet Franc
Alc Vol 13,5%

BOURGOGNE

Bourgogne € 28,00
GOISOT – DOMAINE DU CORPS DE GARDE – AUXERRE *Biologico*
100% Pinot Noir

Bourgogne Pinot Noir € 28,00
DOMAINE SYLVAIN PATAILLE – COTE D'OR
100% Pinot Noir
Appellation Contrôlée – Vol Alc 12,5%



NORMANDIA

Sidre Brut € 15,00
ERIC BORDELET
Pétillant Naturelle – Sidro Classico Secco, vivace e rinfrescante
Vol Alc 5,5%

“Eric Bordelet, è stato per tanti anni sommelier a L’Arpège, poi ad un certo punto della sua vita ha dato un taglio netto a tutto ed è ritornato alle origini riprendendo in mano le sorti dell’azienda di famiglia nel sud della Normandia, dove coltiva frutti, mele e pere anzitutto.”

Birre Artigianali

Belgio
LUPULUS

Bionda € 13,00
Birra triple bionda
Fermentata in bottiglia con tre tipi di luppolo diversi.
Vol. Alc. 8,5%

Scura Speciale € 13,00
Unicamente per il mercato italiano
Con zucchero di canna scuro Vol. Alc. 8,5%
“Una birra di grande qualità, con il suo bel colore tonaca di frate, con riflessi violacei; la schiuma è cremosa e persistente e sprigiona aromi che richiamano la fragranza e la freschezza del lievito utilizzato.”

Franciacorta
BIRRIFICIO CURTENSE

Bionda € 12,00
Birra Lager a bassa fermentazione, colore oro brillante, ottenuta da malti e luppoli tedeschi, dal profumo molto intenso, leggermente dolce al palato con un piacevole retrogusto amaro. Vol. Alc. 5,3%

Rossa € 12,00
Birra a bassa fermentazione di colore rosso intenso, carattere pieno di malto ma delicata; finale secco di luppolo e floreale.
Può accompagnare piatti sostanziosi. Alc 6.2% vol

Veneto
32 VIA DEI BIRRAI

Curmi € 13,00
Birra Bianca Al Farro 35%
Vol. Alc. 5,8%

Oppale € 13,00
Birra Ale Opalescente
Alc. 5,5%

Nebra € 13,00
Birra ambrata.
Vol. Alc. 8%

Nectar € 15,00
Birra Al Miele Di Castagno Del Monte Grappa
In produzione solo pochi mesi l'anno
Vol. Alc 8%

Dopo aver versato la birra, si consiglia di lasciarla ossigenare affinché si liberi dal suo eccesso di aroma.