



RISTORANTE ROSA CROCE

CARTA DEI VINI



Questa selezione vuole essere un riassunto dinamico ed in continuo divenire, nel nostro viaggio nel mondo del vino.

Un viaggio fatto di colori, profumi, sapori e tradizione; ma soprattutto di incontri, uomini e storie che si intrecciano in un territorio.

Un viaggio che ci piacerebbe condividere di bicchiere in bicchiere.

LA NOSTRA SELEZIONE DAI COLLI DI PARMA

LAMBRUSCO 'I CALANCHI' € 20
Monte delle Vigne

SPUMANTE BRUT 'SOCRATE' € 20
Cantine Cerdelli

MALVASIA 'TALETE' € 18
Cantine Cerdelli

MERLOT 'ZENONE' € 20
Cantine Cerdelli

CALLAS € 30
Monte delle Vigne

CABERNET FRANC € 23
Monte delle Vigne

NABUCCO € 37
Monte delle Vigne

BARBERA 2019 € 20
Monte delle Vigne

ROSSO "dei Colli di Parma" € 22
Monte delle Vigne

LAMBRUSCO € 15
Monte delle Vigne

MALVASIA € 12
Monte delle Vigne

CHAMPAGNE

<i>CHAMPAGNE EX.BRUT BDB ELOQ.G.C.VER.S/A.</i> <i>Vegnon</i>	€ 70
<i>MANDOIS BRUT ORIGINE</i> <i>Maison Jean Vesselle</i> ,	€ 60
<i>MANDOIS BRUT ZERO</i> <i>Maison Jean Vesselle</i>	€ 70
<i>GONET-MEDEV.1er Cru CUVÉE BLANC NOIRS</i> <i>Maison Jean Vesselle</i>	€ 85
<i>BRUNO PAILLARD EXTRA BRUT PREM.CUVÉE</i> <i>Bruno Paillard</i>	€ 80
<i>BRUNO PAILLARD DOSAGGIO ZERO</i> <i>Bruno Paillard</i>	€ 95
<i>CHAMPAGNE BRUT BDB G.C.RES.BONNET G.S/A</i> <i>Bonnet</i>	€ 55
<i>CHAMPAGNE BRUT 'GRAND CRU PRESTIGE'</i> <i>Maison Jean Vesselle</i>	€80
<i>CHAMPAGNE EXTRA BRUT 'GRAND CRU'</i> <i>Maison Lamiable</i>	€ 70

CHAMPAGNE BRUT 'BLANC DE BLANCS' € 55
Bernard Lonclas

CHAMPAGNE BRUT ROSÉ € 110
Maison Ruinart

CHAMPAGNE EXTRA BRUT 'GRAND BLANC' € 100
Maison Philipponnat

CHAMPAGNE BRUT RÉSERVE 'PREMIER CRU
L'HOMMÉE' € 85
Maison Roger Coulon

CHAMPAGNE BRUT 'BLANC DE NOIRS
RESERVE' € 70
Maison Jacky Charpentier

CHAMPAGNE EXTRA BRUT 'BLANC DE BLANCS
'ECHAPPÉE BELLE' € 75
Maison Etienne Calsac

BOLLICINE ITALIANE

<i>FRANCIACORTA BRUT</i> <i>Lo Sparviere</i>	€ 30
<i>FRANCIACORTA SATEN</i> <i>Lo Sparviere</i> ,	€ 35
<i>FRANCIACORTA EXTRABRUT</i> <i>Lo Sparviere</i>	€ 45
<i>FRANCIACORTA ROSE</i> <i>Lo Sparviere</i>	€ 35
<i>FRANCIACORTA SATÈN</i> <i>Tenuta Ambrosini</i>	€ 35
<i>FRANCIACORTA EXTRA BRUT</i> <i>'MILLESIMATO'</i> <i>Tenuta Ambrosini</i>	€ 50
<i>CA' DEL BOSCO 'ANNAMARIA CLEMENTI'</i> <i>Ca' del Bosco</i>	€ 150
<i>FRANCIACORTA PAS DOSÉ 'ALIGI SASSU'</i> <i>Cantine Majolini</i>	€ 40
<i>FRANCIACORTA BRUT 'VINTAGE'</i> <i>Cantine Majolini</i>	€ 40

<i>VALDOBBIADENE PROSECCO</i> <i>Azienda Agricola Sommariva</i>	€ 18
<i>TRENTO DOC 'NATURE'</i> <i>Cantina Pisoni</i> ,	€ 35
<i>TRENTO DOC BRUT</i> <i>Cantina Pisoni</i>	€ 28
<i>TRENTO DOC BRUT</i> <i>Cantina Pedrotti</i>	€ 35
<i>TRENTO DOC RISERVA 111</i> <i>Cantina Pedrotti</i>	€ 65
<i>METODO CLASSICO EXTRA BRUT "CUVÉE ZERO"</i> <i>Cascina Chicco</i>	€30
<i>ALTA LANGA "TOTOCORDE" BRUT</i> <i>Cantina Giulio Cocchi</i>	€ 40
<i>ALTA LANGA "BIANC 'D BIANC" BRUT</i> <i>Cantina Giulio Cocchi</i>	€ 45
<i>METODO CLASSICO PAS DOSÉ</i> <i>Cantine Garofoli</i>	€ 35
<i>PROSECCO DOC</i> <i>Tre Ville</i>	€ 15

VINI BIANCHI ITALIANI

<i>HADERBURG SAUVIGNON BLANC</i> <i>Azienda Agricola Haderburg</i>	€ 28
<i>ROERO ARNEIS "BRICCO DELLE CILIEGIE"</i> <i>Azienda Agricola Giovanni Almondo</i> ,	€ 24
<i>ROERO ARNEIS - 37,5cl</i> <i>Azienda Agricola Cascina Chicco</i>	€ 12
<i>FOSARIN</i> <i>Cantina Ronco dei Tassi</i>	€ 28
<i>MALVASIA ISTRIANA</i> <i>Cantina Ronco dei Tassi</i>	€ 25
<i>VITOVSKA IGP VENEZIA GIULIA</i> <i>Cantina Zidarich</i>	€ 40
<i>MALVASIA "DONNA LUIGIA"</i> <i>Cantina Torre Fornello</i>	€ 25
<i>VERDICCHIO "PODIUM" CASTELLI DI JESI</i> <i>Cantina Garofoli</i>	€ 30
<i>FIANO DI AVELLINO "ALESSANDRA"</i> <i>Cantina Di Meo</i>	€ 35
<i>VERDECA "ALICE"</i> <i>Produttori di Manduria</i>	€ 20
<i>MINUTOLO "CRÈ"</i> <i>Azienda Agricola Vetrère</i>	€ 30

VINI ROSSI ITALIANI

<i>TEROLDEGO</i>	€ 20
<i>Cantina Pisoni</i>	
<i>TERRE "DI SAN LEONARDO"</i>	€ 25
<i>Tenuta San Leonardo</i>	
<i>VILLA GRESTITI "DI SAN LEONARDO"</i>	€ 44
<i>Tenuta San Leonardo</i>	
<i>SAN LEONARDO</i>	€ 85
<i>Tenuta San Leonardo</i>	
<i>LAGREIN</i>	€ 35
<i>Castel Salegg</i>	
<i>PINOT NERO "HAUSMANNHOF"</i>	€ 45
<i>Azienda Agricola Haderburg</i>	
<i>PINOT NERO "BLAUBURGUNDER"</i>	€ 25
<i>Tenuta Ritterhof</i>	
<i>LAGREIN</i>	€ 38
<i>Tenuta Ritterhof</i>	
<i>NEBBIOLO LANGHE</i>	€ 26
<i>Cantina Pelissero</i>	
<i>BARBARESCO "VANOTU"</i>	€ 90
<i>Cantina Pelissero</i>	
<i>BARBARESCO "MERUZZANO"</i>	€ 45
<i>Cantina Orlando Abrigo</i>	

<i>BARBARESCO “RONCALIO”</i>	€ 65
<i>Cantina Orlando Abrigo</i>	
<i>BARBARESCO “GALLINA”</i>	€ 180
<i>Cantina La Spinetta</i>	
<i>BAROLO “CEREQUIO”</i>	€ 120
<i>Cantina Michele Chiarlo</i>	
<i>VALTELLINA SUPERIORE “SASSELLA”</i>	€ 50
<i>Cantine Balgera</i>	
<i>SCHIOPPETTINO</i>	€ 35
<i>La Tunella</i>	
<i>VALPOLICELLA CLASSICO “CA’ FIUI”</i>	€ 25
<i>Corte Sant’Alda</i>	
<i>VALPOLICELLA RIPASSO “CAMPI MAGRI”</i>	€ 38
<i>Corte Sant’Alda</i>	
<i>AMARONE “VALMEZZANE”</i>	€ 90
<i>Corte Sant’Alda</i>	
<i>LAMBRUSCO DI SORBARA “RADICE” frizzante</i>	€ 20
<i>Cantina Paltrinieri</i>	
<i>GUTTURNIO</i>	
<i>“DIACONO GERARDO 1028”</i>	€ 40
<i>Cantina Torre Fornello</i>	
<i>SANGIOVESE “GIRAPOGGIO”</i>	€ 25
<i>Azienda Agricola Bissoni</i>	

<i>SANGIOVESE "IL BOSCO" - 37,5 cl</i>	€ 14
<i>Tenuta Pertinello</i>	
<i>CHIANTI CLASSICO "GALLO NERO"</i>	€ 25
<i>Cantina Castello di Monterinaldi</i>	
,	
<i>CHIANTI CLASSICO</i>	€ 35
<i>Cantina Castello di Monterinaldi</i>	
<i>CHIANTI CLASSICO "IL POGGIO"</i>	€ 65
<i>Cantina Castello di Monsanto</i>	
<i>ROSSO DI MONTALCINO</i>	€ 30
<i>Cantina Caparzo</i>	
<i>SANGIOVESE</i>	€ 18
<i>Cantina Caparzo</i>	
<i>BRUNELLO DI MONTALCINO "LA CASA"</i>	€ 80
<i>Cantina Caparzo</i>	
<i>BRUNELLO DI MONTALCINO</i>	€ 80
<i>Cantina Casanova di Neri</i>	
<i>SAGRANTINO "VAL DI MAGGIO"</i>	€ 50
<i>Cantina Arnaldo Caprai</i>	
<i>SAGRANTINO "25 ANNI" riserva</i>	€ 85
<i>Cantina Arnaldo Caprai</i>	
<i>AGLIANICO "DON ANSELMO"</i>	€ 65
<i>Cantina Paternoster</i>	

<i>PRIMITIVO DI MANDURIA “ELEGIA”</i>	€ 33
<i>Produttori di Manduria</i>	
<i>NERO D’AVOLA “LU PATRI”</i>	€ 40
<i>Cantina Cristo di Campobello</i>	
<i>SYRAH “LUSIRÀ”</i>	€ 40
<i>Cantina Cristo di Campobello</i>	
<i>CANNONAU “BALLU TUNDU”</i>	€ 40
<i>Cantina Giuseppe Sedilesu</i>	
<i>CARIGNANO DEL SULCIS “TERRE BRUNE</i>	€ 65
<i>Cantina Santadi</i>	