

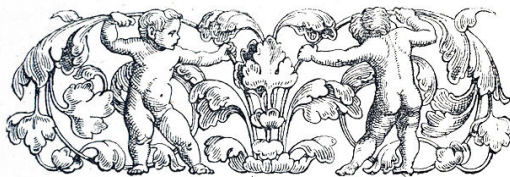


CAVOLI A MERENDA

CARTA DEI VINI



A cura di Marco Longagnani



Milano, Corso Magenta 66

CAVOLI A MERENDA

FILOSOFIA

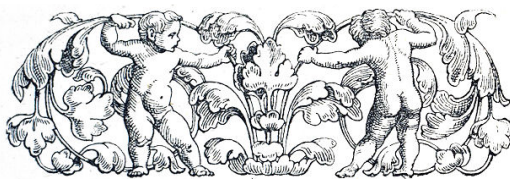
La carta dei vini è stata realizzata dal Sommelier Marco Longagnani.

Ci siamo lasciati coinvolgere dalle sue parole, ci ha fatto incontrare i gusti che gli abbiamo descritto, abbiamo assaporato molti vini ed abbiamo scelto quelli che ci hanno deliziato.

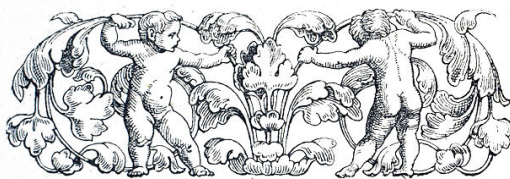
Abbiamo viaggiato con l'immaginazione lungo tutta l'Italia e, finalmente, è nata la carta dei vini.

Abbiamo scelto vini di qualità e sentimento. Abbiamo evitato vini "famosi" premiando piccole realtà per favorire prodotti di alto livello realizzati ancora a mano ed ancora da persone in carne ed ossa.

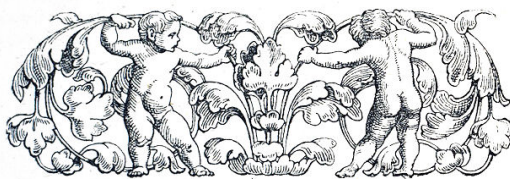
Grazie Marco!



CAVOLI A MERENDA



CAVOLI A MERENDA CHAMPAGNES



MONTAGNE DE REIMS

Maxime Ponson	Le Petite Montagne de Reims Chardonnay, Pinot Meunier e Pinot Nero	€ 70
Bérèche e Fils	Réserve Brut Pinot Nero, Chardonnay e Pinot Menunier	€ 80
Lamiable	Les Meslaines Brut Gran Cru 2009 Pinot nero	€ 90
Marie Noelle Ledru	Cuvée du Goulté Grand Cru 2008 Pinot Nero	€ 120
Jean Vesselle	G.C. Le Petit Clos Brut 1999 Pinot Nero solo 700 bottiglie	€ 170
	Oeil de Perdrix Brut Pinot Nero	€ 70
Mouzon Leroux	L'incandescent, grand cru rose de saignée Pinot Nero	€ 90
Tattinger	Champagne Brut Rosé "Prestige" Pinot Noir, Chardonnay e Pinot Meunier	€ 80

REIMS

Bruno Paillard	Brut Premiere Cuve Pinot Meunier, Chardonnay e Pinot Nero	€ 100
----------------	--	-------

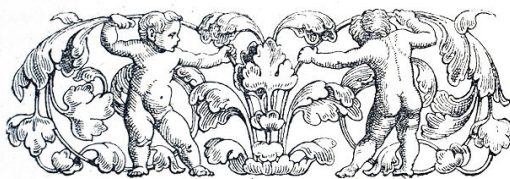
CÔTE DES BAR AUBE BARSÉQUANAIS

Jérôme Coessens	Blanc de Noirs Largiller brut Pinot Nero, parcellare	€ 110
-----------------	---	-------

CÔTE DE BLANCS

J.L.Vergnon	Eloquence Blanc de Blancs Extra Brut Chardonnay	€ 80
-------------	--	------

CAVOLI A MERENDA METODO CLASSICO



LOMBARDIA

Vigneti Cenci	La Capinera Cuvée Brut	€ 35
	Chardonnay, Pinot Bianco	
	Zero (Pas dosé)	€ 40
	Chardonnay, Pinot Bianco	
	Rosé	€ 40
	Pinot nero	
	Nelson Cenci Cuvée Extra Brut	€ 45
	Chardonnay, Pinot Bianco	
	Sessanta mesi	€ 50
	Chardonnay, Pinot Nero	

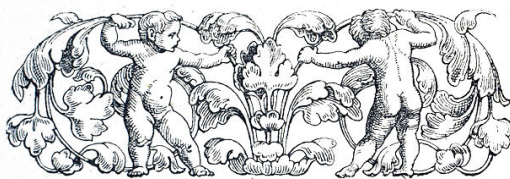
LIGURIA

Abissi	Metodo Classico 2012 Dosaggio 0	€ 80
	Bianchetta genovese, vermentino e cimixia	

TRENTINO

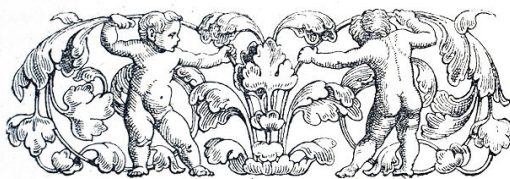
Revi	Brut 2015	€ 35
	Chardonnay, Pinot Nero	
	Rosé 2015	€ 40
	Pinot Nero, Chardonnay	
	Dosaggio Zero	€ 40
	Chardonnay, Pinot Nero	

CAVOLI A MERENDA



CAVOLI A MERENDA

VINI ROSSI



PIEMONTE

Tenuta Sella	Lessona 2013	€ 40
	Nebbiolo e vespolina.	
	Bramaterra 2012	€ 40
	Nebbiolo, Croatina e vespolina.	
Az. Ag. Caligaris	Gattinara 2016	€ 40
	Nebbiolo	
Pecchinino	Dogliani "San Luigi" 2018	€ 30
	Dolcetto	
Schiavenza	Dolcetto d'Alba 2019	€ 30
	Dolcetto	
	Barolo "Serralunga" 2016	€ 45
	Barolo "Broglia" 2004	€ 80
	Barolo Ceretta 2015	€ 60
	Nebbiolo	
Giuseppe Cortese	Langhe Nebbiolo 2018	€ 35
	Nebbiolo	
	Barbera d'Alba "Morassina" 2016	€ 35
	Barbera	
	Barbaresco 2017	€ 45
	Nebbiolo	
	Barbaresco "Rabaja" 2017	€ 75
	Nebbiolo	
Luciano Sandrone	Barbera d'Alba 2015	€ 40
	Barbera	
	Valmaggiore 2016	€ 45
	Nebbiolo d'Alba	
	Barolo "Le Vigne" 2014	€ 120
	Nebbiolo	

Barolo "Cannubi Boschis" 2009	€ 120
Nebbiolo	
Barolo "Aleste" 2014	€ 140
Barolo	

LOMBARDIA

Boffalora	Rosso di Valtellina "Uno" 2018	€ 35
	Chiavennasca	
	Valtellina Superiore "Pietrisco" 2017	€ 40
	Chiavennasca	
Terrazzi Alti	Sassella 2017	€ 40
	Chiavennasca	
	Sassella Riserva 2015	€ 65
	Chiavennasca	
Caven Camuna	Giupa, Valtellina Superiore 2010	€ 40
	Nebbiolo	
Montelio	Costarsa 2016	€ 35
	Pinot Nero	

VENETO

Valentina Cubi	Valpolicella "Iperico" 2018	€ 30
	Corvina e rondinella.	
	Valpolicella Sup. Ripasso "Arusnatico"	€ 35
	Corvina e rondinella e Molinara. 2016	
	Amarone Morar 2009	€ 70
	Corvina, cortisone e rondinella.	

FRIULI

Vigna Petrusa	Refosco dal peduncolo rosso 2017	€ 35
	Refosco dal peduncolo rosso.	

Ronco del Gelso	Sintesi dei capitoli 2014	€ 35
	Merlot	
Gravner	Rosso Rujno 2003	€ 200
	Merlot	
TOSCANA		
Querciabella	Chianti Classico 2015	€ 40
	Sangiovese	
Podere Fortuna	Selezione 2009	€ 90
	Pinot Nero	
Le Potazzine	Brunello di Montalcino riserva 2011	€ 230
	Brunello di Montalcino 2013	€ 100
	Rosso di Montalcino 2016	€ 40
Le Grascete	Le Grascete 2015	€ 40
	Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc	
Istine	Chianti Classico 2018	€ 35
	Sangiovese	
	Chianti Classico "Vigna Casanova" 2017	€ 40
	Sangiovese	
	Chianti Classico "Vigna Cavarchione" 2017	€ 40
	Sangiovese	
Caprili	Rosso di Montalcino 2018	€ 35
	Sangiovese Grosso	
	Brunello di Montalcino 2015	€ 60
	Sangiovese Grosso	
La Fralluca	Costa Toscana Alicante 2015	€ 40
	Alicante	

ABRUZZO

Cataldi Madonna	Montepulciano "Malandrino" 2018	€ 35
	Montepulciano	

SICILIA

Azi. Ag. Giuliemi	Etna Rosso 2017	€ 40
	Nerello mascalese e nerello cappuccio.	
Gulfi	Neroblejo 2009	€ 35
	Nero d'Avola	
	Nerosanloré 2006	€ 60
	Nero d'Avola	
	Nerosanloré 2008	€ 60
	Nero d'Avola	
	Nerommacarj 2000	€ 70
	Nero d'Avola	
	Nerommacarj 2006	€ 50
	Nero d'Avola	
	Nerommacarj 2008	€ 50
	Nero d'Avola	
	Nerobuffaleffj 2004	€ 60
	Nero d'Avola	
	Rossobleo 2011	€ 35
	Nero d'Avola	
	Reseca 2007	€ 60
	Nerello Mascalese	

SARDEGNA

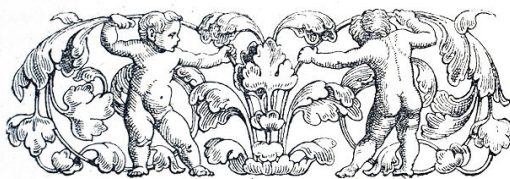
Giuseppe Sedilesu	Cannunau "Sartiu" 2019	€ 30
	Cannunau.	
	Cannunau "Mammuthone" 2017	€ 35
	Cannunau.	

MAGNUM

Giuseppe Cortese	Langhe Nebbiolo 2017	€ 50
	Nebbiolo.	
Podere Fortuna	Barbaresco "Rabaja" 2017	€ 140
	Nebbiolo	
	Fortuni 2006	€ 130
	Sangiovese	
	Fortuni 2007	€ 120
	Sangiovese	
	Fortuni 2009	€ 110
	Sangiovese	



CAVOLI A MERENDA VINI BIANCHI



PIEMONTE

Walter Massa	Piccolo Derthona 2018	€ 30
	Timorasso	
	Derthona 2017	€ 35
	Timorasso	
	Sterpi 2017	€ 65
	Timorasso	

LOMBARDIA

Nunzio Ghiraldi	Lugana "Il Gruccione" 2018	€ 30
	Turbiana	
	Lugana "Sant'Onorata 1953" 2017	€ 35
	Turbiana	

LIGURIA

Bruna	Pigato "Majé" 2019	€ 30
	Pagato	
	Vermentino 2018	€ 35
	Vermentino	
	Pigato "U Baccan" 2017	€ 45
	Pigato	

ALTO ADIGE

Laimburg	Chardonnay 2019	€ 35
	Chardonnay	
	Sauvignon 2018	€ 35
	Sauvignon	
	Gewurztraminer 2018	€ 40
	Gewurztraminer	
Köfererhof	Muller Thurgau 2019	€ 35
	Muller Thurgau	

VENETO

Coffele	Soave Classico "Ca Visco" 2018"	€ 35
	Garganega, Trebbiano di Soave	

FRIULI VENEZIA GIULIA

Vigna Petrusa	Ribolla Gialla 2019	€ 30
	Ribolla	
Ronco del Gelso	Siet Vignis 2018	€ 35
	Chardonnay	
	Sottomonte 2016	€ 35
	Sauvignon	
	Sot Lis Rivis 2018	€ 35
	Pinot Grigio	
	Toc Bas 2016	€ 35
	Friulano	
Gravner	Ribolla Gialla 2007	€ 100
	Ribolla gialla	
	Bianco Breg 2008	€ 100
	Sauvignon, Pinot Grigio, Chardonnay, e Riesling Italico	

TOSCANA

Podere Fortuna	Greto alla Macchia 2009	€ 50
	Chardonnay e Pinot Nero	
Fontaleoni	Vernaccia San Gimignano "Casanuova"	€ 35
	Vernaccia 2017	
La Fralluca	Costa Toscana Filemone 2019	€ 30
	Vermentino	
	Costa Toscana Bauci 2015	€ 35
	Viogner	

UMBRIA

Arnaldo Caprai	Cuvée Secrete 2014	€ 50
----------------	--------------------	------

MARCHE

Cataldi Madonna	Trebbiano d'Abruzzo 2018	€ 30
-----------------	--------------------------	------

Trebbiano

	Pecorino Giulia 2019	€ 35
--	----------------------	------

Pecorino

Broccanera	Suprino	€ 30
------------	---------	------

Verdicchio dei castelli di Jesi

CAMPANIA

Petilia	Fiano di Avellino 2018	€ 30
---------	------------------------	------

Fiano

	Greco di Tufo 2018	€ 30
--	--------------------	------

Greco

SICILIA

Az.Ag. Giuliemi	Etna Bianco "Quantic" 2016	€ 35
-----------------	----------------------------	------

Carricante, Catarratto, Grillo

MAGNUM

Walter Massa	Derthona 2017	€ 100
--------------	---------------	-------

Timorasso

Podere Fortuna	Greto alla Macchia 2009	€ 80
----------------	-------------------------	------

Chardonnay e Pinot Nero

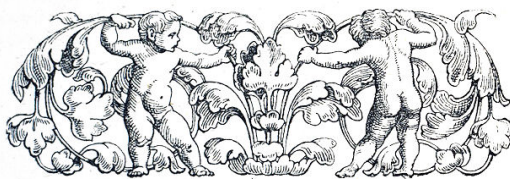
Ronco del Gelso	Sottomonte 2011	€ 75
-----------------	-----------------	------

Sauvignon

	Sot Lis Ravis 2012	€ 75
--	--------------------	------

Pinot Grigio

CAVOLI A MERENDA
VINI LIQUOROSI



PIEMONTE

Schiavenza	Barolo Chinato mezza Nebbiolo	€ 40
------------	----------------------------------	------

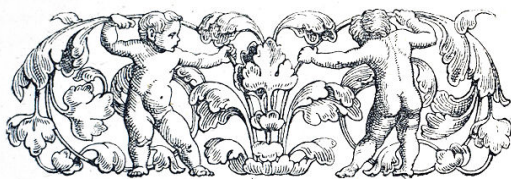
FRIULI VENEZIA GIULIA

Vigna Petrusa	Bianco "Desiderio" Passito 2018 mezza Friulano, Malvasia Istriana, Picolit	€ 45
Ronco del Gelso	Aur, 2013 mezza Traminer	€ 35

TOSCANA

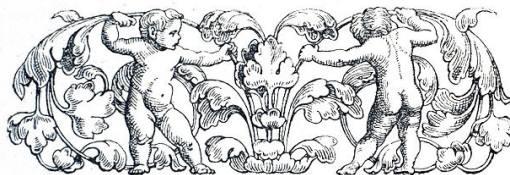
Podere Fortuna	Passito 2009 Mezza	€ 55
Le Grascete	Merlot 2010 Le Grascete Mezza	€ 30







A cura di Marco Longagnani



Milano, Corso Magenta 66