

# DADIEGO

RISTORANTE

## CARTA DEI VINI

### SPUMANTI

#### *Metodo Classico*

<b>Alta Langa Rosé Riserva 2016 Colombo</b> Uve di Pinot Nero affinate 60 mesi in bottiglia	Piemonte	36
<b>Alta Langa For england blanc de noir Contratto</b> Uve di Pinot Nero affinate 48 mesi	Piemonte	57
<b>Alta Langa For england Rosé Contratto</b> Uve di Pinot Nero affinate 48 mesi	Piemonte	57
<b>Alta Langa For england Blanc de Blancs Contratto</b> Uve di Chardonnay affinate 48 mesi	Piemonte	57
<b>Alta Langa Millesimato Contratto</b> Uve di Pinot Nero 80% e di Chardonnay 20% affinate 48 mesi	Piemonte	42
<b>Brut Gran Cuvée Bellavista</b> Uve di Chardonnay 77%, Pinot Nero 22% e Pinot bianco 1% affinate 36 mesi	Lombardia	50
<b>Brut Planeta</b> Uve di Carricante affinate 20 mesi	Sicilia	32
<b>Brut Blanc de Blancs Villa Sparina</b> Uve di Cortese affinate 24, 36 mesi	Piemonte	36
<b>Ca' del Bosco Prestige</b> Uve di Chardonnay 65%, Pinot Bianco 13% e Pinot Nero 22% affinate 48 mesi	Lombardia	50
<b>Ca' del Bosco Dosaggio Zéro</b> Uve di Chardonnay 65%, Pinot Bianco 13%, Pinot Nero 22% affinate 48 mesi	Lombardia	70
<b>Cabochon Rosé Monterossa</b> Uve di Chardonnay 75% e Pinot Nero 43% affinate 60 mesi	Lombardia	100
<b>Cabochon Millesimato Brut 2014 Monterossa</b> Uve Chardonnay 70% e Pinot Nero 30% affinate 54 mesi	Lombardia	120
<b>Coupé Nature Monterossa</b> Uve di Chardonnay 95% e Pinot Nero 5% affinate 24 mesi in acciaio e legno	Lombardia	40
<b>Flamingo Rosé Monterossa</b> Uve Chardonnay 60% e Pinot Nero 40% affinate 24 mesi	Lombardia	45
<b>Diamant Blanc Scanavino</b> Uve Chardonnay 20% e Pinot Nero 80% affinate 36 mesi	Piemonte	28

## SPUMANTI

### Metodo Classico

<b>Francesco Galliano Blanc de Blancs Borgo Maragliano</b> Uve di Chardonnay affinate 36 mesi	Piemonte	34
<b>Giuseppe Galliano Dosaggio Zero Borgo Maragliano</b> Uve di Pinot Nero 80% e Chardonnay 20% affinate 36 mesi	Piemonte	40
<b>Giovanni Galliano Rosé Borgo Maragliano</b> Uve di Pinot Nero affinate 30 mesi	Piemonte	38
<b>Cuvée Germana Beltrame Brut Nature Borgo Maragliano</b> Uve di Chardonnay affinate 36 mesi	Piemonte	48
<b>Perlé Zero Ferrari</b> Uve di Chardonnay affinate in acciaio, legno ed infine vetro 72 mesi	Alto-Adige	75
<b>Prima Cuvée Monterossa</b> Uve Chardonnay 85%, Pinot Nero 10% e Pinot Bianco 5% affinate 24 mesi	Lombardia	34
<b>Satèn Ca' del Bosco</b> Uve di Chardonnay 85% e Pinot Bianco 15% affinate 48 mesi	Lombardia	75
<b>Satèn Sanséve Monterossa</b> Uve di Chardonnay affinate 24 mesi	Lombardia	40
<b>Veuve Ambal Cremant de Bourgogne Rosé</b> Uve Pinot nero 80%, Gamay 10%, Chardonnay 10% affinate 12 mesi	Francia	30
<b>Magnum Brut Villa Sparina It. 1,5</b> Uve di Cortese	Piemonte	70
<b>Magnum Ca' del Bosco It. 1,5</b> Uve di Chardonnay 84%, Pinot Nero 14%, Pinot Bianco 2%	Lombardia	100

### Metodo Charmat

<b>Chardonnay Brut Borgo Maragliano</b> Uve di Chardonnay	Piemonte	20
<b>Doré Caprettone Bianco Sorrentino</b> Uve di Caprettone 90% e Falanghina 10%	Campania	27
<b>Val Longa Prosecco Doc</b> Uve di Glera	Veneto	17
<b>Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Marmonero</b>	Veneto	30

\* Metodo Charmat: il vino viene chiarificato, travasato e filtrato ed è pronto per l'aggiunta di zuccheri e di Sali minerali per favorirne l'attività. La fermentazione è molto rapida (15-20 giorni)

\* Metodo Classico: indurre la rifermentazione in bottiglia dei vini attraverso l'introduzione di zuccheri e lieviti selezionati (*liqueur de tirage*).

## CHAMPAGNE

<b>Alexandre Bonnet Champagne Blanc de Noirs</b>	<b>80</b>
Uve Pinot Nero 100% affinate 24 mesi	
<b>Château de Bligny Blanc de Blancs</b>	<b>75</b>
Uve Chardonnay 100% affinate 36 mesi	
<b>Cristal Louis Roederer</b>	<b>280</b>
Uve Pinot Nero 60%, Chardonnay 40% affinate 72 mesi sui lieviti e 8 mesi in bottiglia dopo la sboccatura	
<b>Laurent-Perrier Brut</b>	<b>83</b>
Uve Chardonnay 50%, Pinot Nero 35%, Pinot Meunier 15% affinate 36 mesi	
<b>Laurent-Perrier Millesimato</b>	<b>100</b>
Uve Pinot Nero 50%, Chardonnay 50% affinate 84 mesi	
<b>Laurent-Perrier Rosé</b>	<b>120</b>
Uve Pinot Nero 100% affinate 48 mesi	
<b>Maurice Grumier Champagne Blanc de Noirs Extra Brut</b>	<b>82</b>
Uve Pinot Nero 20%, Meunier 80% affinate 24 mesi	
<b>Nominé Renard Blanc de Noirs</b>	<b>80</b>
Uve Pinot Nero 100% affinate 48 mesi	
<b>Philipponnat Royale Réserve Brut</b>	<b>85</b>
Uve Pinot Nero 65%, Chardonnay 30%, Pinot Meunier 5% affinate 36 mesi	
<b>Philipponnat Rosé</b>	<b>90</b>
Uve Pinot Nero 75%, Chardonnay 20%, Pinot Meunier 5% affinate 36 mesi	
<b>Ruinart Rosé</b>	<b>120</b>
Uve Chardonnay 45%, Pinot Nero 55% affinate 36 mesi	

## VINI BIANCHI

Albarola Lunae	Liguria	28
Caprettone 'BENITA 31' Vesuvio BIO Sorrentino	Campania	26
Catalò Sorrentino	Campania	25
Chardonnay Planeta <small>Uve Chardonnay affinate 12 mesi in barriques</small>	Sicilia	35
Chardonnay Jurosa Lis Neris	Friuli	38
Chardonnay Lidia 2017 La Spinetta	Piemonte	85
Chablis Dessus La Carrière 2018	Francia	45
Cometa Planeta	Sicilia	35
Carricante Bianco Sicilia Eruzione Planeta	Sicilia	32
Etna Bianco Planeta	Sicilia	26
Falanghina Vesuvio	Campania	27
Fiano di Avellino Sequenzha Benito Ferrara	Campania	27
Fiano di Avellino Sorrentino	Campania	27
Friulano La Vila Lis Neris	Friuli	38
Gavi di Gavi Villa Sparina	Piemonte	25
Gavi Monterotondo Villa Sparina <small>Uve Cortese affinate 24 mesi in acciaio e legno</small>	Piemonte	60
Gewurztraminer Colterenzio	Alto-Adige	26
Greco di Tufo	Campania	27
Lacryma Christi Vigna Lapillo 2018 Sorrentino	Campania	30
Merlot Ottavo Bianco Ticino 2017	Svizzera	70
Montej Villa Sparina	Piemonte	19

## VINI BIANCHI

Pinot Grigio Gris Lis Neris	Friuli	38
Ribolla Gialla BBK Lis Neris	Friuli	28
Roero Arneis Scanavino	Piemonte	22
Roero Arneis Cayega	Piemonte	24
Roero Arneis Blangé 2020 BIO Ceretto lt. 0,75	Piemonte	30
Roero Arneis Blangé 2020 BIO Ceretto Magnum lt. 1,5	Piemonte	58
Sauvignon Prail Colterenzio	Alto-Adige	30
Sauvignon DOC Collio Ronco del Cerò Venica	Friuli	32
Sauvignon Blanc Picol Lis Neris	Friuli	38
Sauvignon Langhe Lim. Edition 2019 La Spinetta	Piemonte	60
Timorasso Derthona 2020 Vigneti Massa	Piemonte	34
Timorasso Costa del Vento 2019 Vigneti Massa	Piemonte	70
Timorasso Piccolo Derthona La Spinetta	Piemonte	35
Vermentino Toscana La Spinetta	Liguria	28
Vermentino Etichetta Nera Lunae	Liguria	30

## VINI ROSATI

Rosé Scanavino	Piemonte	22
Lacryma Christi del Vesuvio Sorrentino	Campania	26

## VINI ROSSI

Barbaresco DOCG 2018 BIO Ceretto	Piemonte	65
Barbera d'Asti Cascina Carlot	Piemonte	16
Barbera d'Asti Camp du Rouss	Piemonte	28
Barbera d'Asti La Tota Marchesi Alfieri	Piemonte	25
Barbera Luigi Tacchino	Piemonte	25
Barolo DOCG 2017 BIO Ceretto	Piemonte	80
Dolcetto Scanavino	Piemonte	22
Epico Pico Maccario	Piemonte	45
Grignolino Vinchio Vaglio Serra	Piemonte	20
Nebbiolo Terre di Barolo	Piemonte	19
Nebbiolo Langhe produttori del Barbaresco	Piemonte	26
Nebbiolo d'Alba 2019 Bernardina BIO Ceretto	Piemonte	38
Piedirosso BIO Sorrentino	Campania	22
Pinot Nero Blauburgunder Colterenzio	Alto-Adige	28
Pinot Nero Colombo 2016	Piemonte	36
Ruchè Castagnole Monferrato	Piemonte	18

## VINI A BICCHIERE

Gavi Montej Villa Sparina	Piemonte	6
Pinot Nero Colombo	Piemonte	8
	<i>Metodo Charmat</i>	
Prosecco Valdobbiadene	Veneto	6
Chardonnay Brut Borgo Maragliano	Piemonte	6
	<i>Metodo Classico</i>	
Alta Langa Millesimato Contratto	Piemonte	9
Uve 80% Pinot Nero e 20% Chardonnay affinate 48 mesi		
Franciacorta Monterossa	Lombardia	9
Prima Cuvée		
	<i>Champagne</i>	
Brut Laurent Perrier	Lombardia	12

## MEZZE BOTTIGLIE

Brut Gran Cuvée Bellavista	Lombardia	28
Cabernet Sauvignon Lis Neris	Friuli	18
Roero Arneis Cayega	Piemonte	12
Sedàra Donnafugata	Sicilia	12
Sur Sur Grillo Donnafugata	Sicilia	12

## VINI DA DESSERT

### *Bottiglia*

Moscato d'Asti La Caliera Borgo Maragliano <small>Uve di Moscato bianco</small>	Piemonte	18
Passito di Noto Planeta	Sicilia	32
Passito Loazzolo Borgo Maragliano 2016 lt. 0,375	Piemonte	40
Passito Oro La Spinetta lt. 0,5	Piemonte	50

### *Calice*

Calice di Moscato d'Asti La Caliera Borgo Maragliano	Piemonte	5
Calice di Passito di Noto Planeta	Sicilia	7