

ELLORRA

CARTA DEI VINI

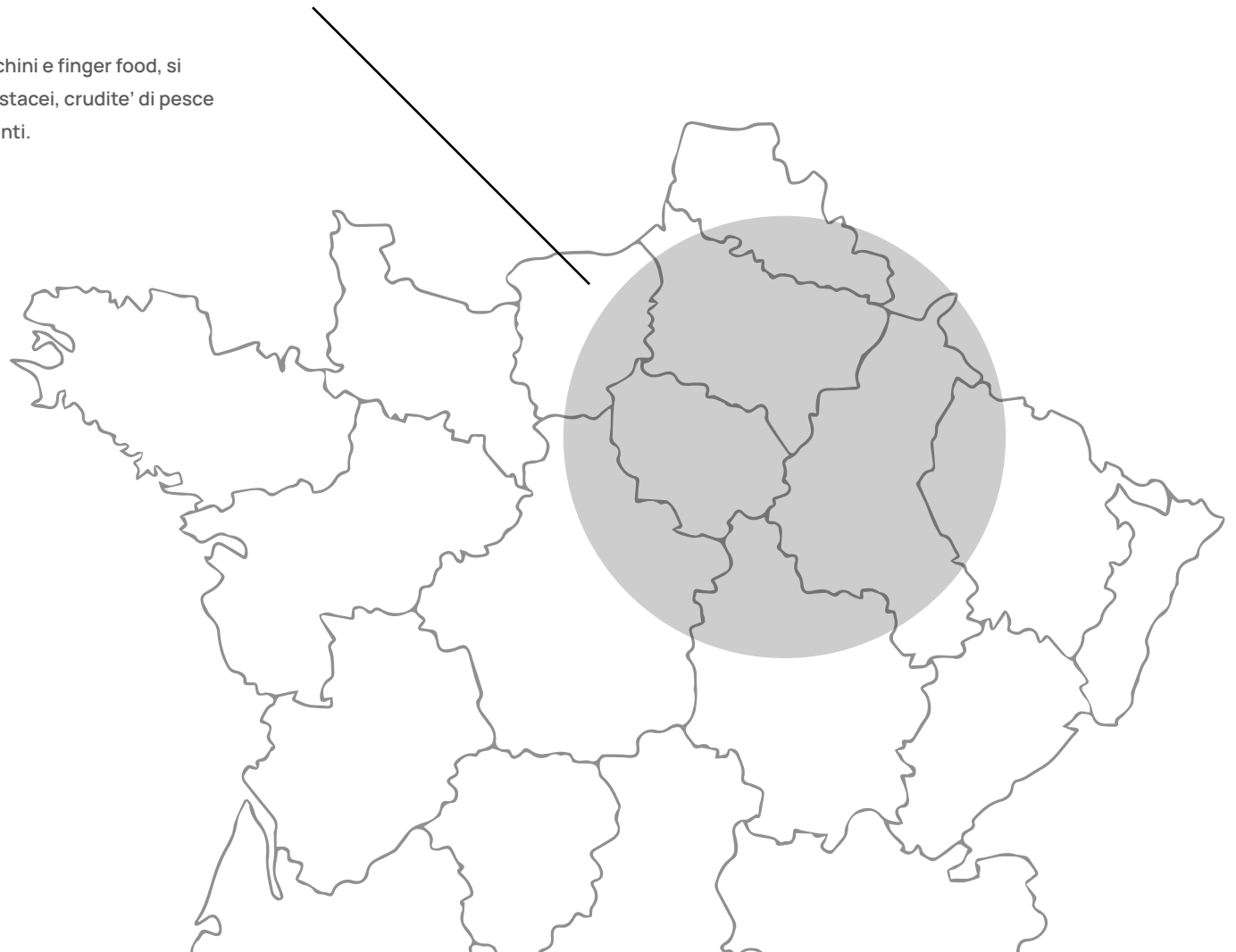
CHAMPAGNE

Le bollicine più famose del mondo nascono su 4 aree Francesi:

L' estremo nord della Francia offre un Pinot nero di grande spessore e generosità, la Valle della Marna con il Pinot meunier dalle note fruttate, il sud ad Epernay su terreno gessoso crea uno Chardonnay di estrema eleganza ed infine il sud superiore francese dal clima continentale prospera un elegante Pinot noir.

ABBINAMENTI

Vini importanti che possono essere abbinati a stuzzichini e finger food, si accostano deliziosamente con pietanze a base di crostacei, crudite' di pesce e sushi. Sono sconsigliati con pietanze salate o piccanti.



**SELEZIONE MAISON
CHAMPAGNE BARONS
DE ROTHSCHILD**

Brut 120.00

60% chardonnay, 40% pinot noir
(fruttato e speziato)

Extra Brut 130.00

60% Chardonnay, 40% pinot noir
(fruttato, salino e minerale)

Rosè 150.00

92% Chardonnay, 8% Pinot noir
(fresco e agrumato)

Blanc de Blanc 150.00

100% Chardonnay
(intense note fruttate, fresco)

Millesimato 230.00

50% Chardonnay, 50% pinot noir
(aromatico e fruttato)

**SELEZIONE MAISON
MARGUERITE GUYOT
CHAMPAGNE**

Cuvée Desir Brut 100.00

100% Pinot meunier
(floreale, agrumato, minerale)

Cuvée Passion Blanc de Noir 120.00

100% Pinot nero
(speziato di sottobosco)

Cuvée Secution Blanc de Blanc 120.00

100% Chardonnay
(cremoso e sapido)

Fleur de Flo Rosè 140.00

30% Pinot Nero, 30% Chardonnay,
30% Pinot meunier, 10% Coteaux champagne
maturato in botti di rovere
(speziato e fruttato)

Cuvée Extase 210.00

millesimato 2004 BLANC DE BLANC GRAN CRU
(complesso, mielato, agrumato, frutta tostata,
elegante)

BOLLICINE DI FRANCIA

Ruinart Brut	150,00
Ruinart Rosè	190,00
Cristal 2006/7	350,00
Krug gran cuvee	350,00
Vendemmia 2004, sboccature 2012.	
Clos de Goisses 1993 "Philipponat"	800,00
Herve' Malten	80,00
80% meunier, 20% Pinot noir	
Perseval-Farge Reserve	105,00
28% Pinot noir, 32% meunier, 40% chardonnay	
Perseval-Farge	95,00
75% Pinot noir, 25% meunier	
Cremant V. Vitteaut Alberti Blanc de Noir	50,00
Cremant De Limoux Rosè	

BOLLICINE D'ITALIA

Mattia Vezzola Brut Creant Moniga (BS) 100% Chardonnay.	45,00
Brut Rosè Mattia Vezzola Moniga (BS) 80% Chardonnay, 20% Pinot nero.	45,00
Revi' Brut dosage zero Trento D.o.c. 75% chardonnay, 25% Pinot nero.	50,00
Franciacorta selezione della casa: Marzaghe Brut	60,00
Ca del Bosco cuvee prestige	65,00
Revi' Rosè Trento D.o.c. 80% Pinot nero, 20% Chardonnay.	65,00
Anna Maria Clementi 2008/9	200,00

Blanc de Sers Brut Nature Monfort Trento D.o.c.	35,00
40% valderbara, 40% vernaz, 20% nosiola.	
Alta Langa Sansannèe "Marcalberto CN"	42,00
Pinot Nero e chardonnay.	
Oltre Po Pavese "Giorgi" Gran Cuvèe	45,00
100% Pinot Nero.	
Durello Lessini Riserva 2016 "Dal Maso"	50,00
100% durella.	
Alta Langa Millesimato 2Mila18 Marcalberto CN"	60,00
Pinot Nero e chardonnay.	
Pas Dosè "Franz Haas" Trento D.o.c.	70,00
100% Pinot Nero.	

II PROSECCO D.O.C.G.

Le bollicine venete prodotte a Valdobbiadene siglate da D.O.C.G. sono divise in Prosecco superiore di Cartizze, il superiore Rive e prosecco di Asolo. Al profumo si presenta con un color giallo paglierino, brillante con note di mela, pera e suggestioni floreali. Al palato è leggermente aggrumato, donando un gusto rotondo e completo.

ABBINAMENTI

Può essere abbinato a stuzzichini e finger food, si accosta deliziosamente con pietanze a base di crostacei, crudite' di pesce. E' sconsigliato con pietanze salate o piccanti.



LE BOLLICINE

II PROSECCO D.O.C.G.

Nodi Prosecco Superiore D.o.c.g. Brut "Nino Franco"	30,00
Nino Franco brut bio	28,00
Asolo Prosecco "Terre di Ciane" Bio	30,00
Cuvee del fondatore "Graziano Merotto"	30,00
Prosecco C8 Wine Extra Dry	28,00

LO CHARDONNAY

Dal colore giallo paglierino, poco carico, delicatamente profumato di frutta tropicale, ananas in particolare, sapore elegante e armonico. Se invecchiato assume note di frutta secca. Tipologia di vini indicato per affinamenti in barrique. Da abbinare a piatti di pesce con verdure e carni bianche, se invecchiato ottimo con risotti, cotture di paste e pesci al forno e arrosti di carni bianche.

IL FRIULANO

Vino piacevole e profumato, ben strutturato con una spiccata venatura di acidità e sapidità, intenso profumo di mandorla. Per ottenere il massimo da questo vino è fondamentale favorire una buona degustazione e quindi degustando dopo qualche minuto. È un vino molto versatile adatto a piatti dalle delicate e semplici preparazioni, ottimo da tutto pasto.

VINI BIANCHI

LO CHARDONNAY

Chardonnay Alto Adige “ Peter Zemmer” (BZ)	55,00
Chardonnay 2019 Cladrecis “Sirch” (UD)	40,00
Chardonnay “Gigante” (UD)	30,00

IL FRIULANO

Friulano D.O.C. “Az.agr. Zof” (GO)	30,00
Friulano Vigneto Storico “Gigante” (UD)	36,00
Friulano “Borgo del Tiglio” (GO)	60,00
Friulano Collio “Korsic” (GO)	

IL SAUVIGNON

Questo vino viene vinificato in purezza cosicché da ottenere una colorazione sul giallo verde oppure se proveniente da zone calde si presenta giallo dorato. Vino tipicamente aromatico, al naso appare un aggressivo gusto erbaceo e vegetale (peperone verde, ortica) forte sarà anche l'aroma insolito che distingue "la pipi di gatto". Si accosta con piatti di verdure ricchi d'Italia erbe aromatiche e agrumi. Ottimo con la carne di maiale, ideale con piatti di pesce specialmente se esaltati da note piccanti.

LA RIBOLLA GIALLA

La Ribolla Gialla è un vitigno robusto che ama la vita in collina. Sta bene infatti dove c'è un terreno argilloso, ricco di minerali, dove c'è un clima temperato con un po' di vento e soprattutto una buona escursione termica tra giorno e notte. sprigiona profumi di pesca nettarina, banana, susina, gelsomino. Sapidità, freschezza scattante, medio corpo e spensieratezza di sorso. Si accompagna a piatti impegnativi come brodetti di pesce e pollame al forno.

VINI BIANCHI

IL SAUVIGNON

Sauvignon Alto Adige "Peter Zemmer" (BZ)	35,00
Sauvignon Friuli Venezia Giulia "Borgo del Tiglio" (GO)	60,00
Sauvignon Vulcaia "Inama" (VR)	36,00
Sauvignon Colombard de Gascogna "Domaine Uby" (Francia)	28,00

LA RIBOLLA GIALLA

Ribolla Gialla "Gigante" (GO)	32,00
Ribolla Gialla Collio "Korsic" (GO)	28,00

IL LUGANA

Questo vino prodotto tra Verona e Brescia attorno al lago di Garda da un solo vitigno il “trebbiano”. Vino morbido leggermente floreale dal gusto elegante detto anche “dal facile beva”. Presenta spesso sentori di legno che esalta la sua mineralità. Ottimo su antipasti di pesce, insaccati leggeri, pesci da cotture semplici e dalla polpa delicata. Ideale per formaggi a pasta molle e mezze stagionature.

IL SOAVE

Vini a tutto pasto, secchi, note iodate, ideali su antipasti di pesci, zuppe rigogliose ed estremamente ideale con il nostro piatti principe.

IL KERNER

Vino kerner aromatico dalla bacca bianca, inventato nel 1929 tra l'incrocio di schiava grossa e riesling. Chiamatosi in onore del poeta Justinus Kerner narratore di poesie sul vino. Si presenta come vino secco, ruvido con note vegetali, adatto a pietanze fritte e cotture grasse.

VINI BIANCHI

IL LUGANA

Lugana Campo Argilla "I campi" (BS) 36,00

Lugana Conchiglia "Citari" (BS) 30,00

IL SOAVE

Soave Classico Bio Castel Cerino "Coffele" (VR) 30,00

Soave Classico Battistelle "Le Battistelle" (VR) 25,00

IL KERNER

Kerner dei vigneti delle Dolomite trentine "Zanotelli" (TN) 30,00

IL PINOT BIANCO

Come tutti i Pinot deriva da una genetica dei Pinot nero originario della Borgogna. Ha trovato la sua massima espressione tra il Friuli e l'Alto Adige . Vino morbido, piacevole di buona struttura presenta aromi di mele golden , foglie verdi e nelle lunghe maturazioni note burrose e aromi di nocciole. Si può definire un vino facilmente abbinabile a più occasioni in tutto il pasto.

IL PINOT GRIGIO

Vino secco dai profumi floreali e fruttati, sempre molto elegante. Riconoscimenti di mela, pera, ananas, pesca, susine, limone, banana, litchi, albicocca e pompelmo. A secondo della zona di coltivazione si possono sentire aromi di note minerali e vegetali come fieno e foglie verdi. Accompagna con facilità una tutto pasto soprattutto di pesce.

VINI BIANCHI

IL PINOT BIANCO

Pinot Bianco Alto Adige "Peter Zemmer" (BZ) 32,00

Pinot Bianco Alto Adige "Josef Weger" (BZ) 28,00

IL PINOT GRIGIO

Pinot Grigio "Peter Zemmer" (BZ) Riserva Giatl 55,00

Pinot Grigio Collio Friulano "Borgo San Daniele" (GO) 36,00

Pinot Grigio "Simon" (GO) 25,00

IL RIESLING

Arriva dalla Mosella, patria incontrastata del Riesling, piantato su suolo di ardesia grigia in ripidi pendii degradanti verso il fiume. Essendo un Trocken è un Riesling secco, senza residuo zuccherino, facile e immediato. Al naso è intenso con dolci note fruttate di lime, pompelmo, passion fruit, papaya. Al palato fresco e salino. Da affiancare a pietanze ricche di grassezza e aromaticità.

GEWURZTRAMINER

Il Gewurztraminer è un vino di straordinaria eleganza e complessità aromatica. Ha una bassa acidità e gradazione alcoliche generalmente piuttosto elevate a seconda dello stile di vinificazione, il Gewurztraminer si può trovare come vino secco, in vendemmia tardiva o passito. Nonostante l'acidità bassa il Gewurztraminer ha una buona longevità, che può arrivare mediamente anche fino a 5 anni. Il Gewurztraminer è un'uva di difficile coltivazione, oltre alle forti note aromatiche di frutta tropicale i litchi in particolare, nel Gewurztraminer troviamo anche la pesca, ananas, albicocca, pera, banana e mela più note floreali di rosa bianca e rosa gialla. **ABBINAMENTI:** grazie alla sua aromaticità si abbina benissimo alla cucina fusion tra pesci e vegetali. Grande amico di formaggi stagionati ed erborinati.

VINI BIANCHI

IL RIESLING

Riesling "Thomas Dorfmann" (BZ) 45,00

GEWURZTRAMINER

Gewurztraminer selezione "Peter Zemmer" (BZ) 55,00

Gewurztraminer Arenis "Thomas Dorfmann" (BZ) 45,00

Gewurztraminer "Josef Weger" (BZ) 30,00

LA MIA SELEZIONE DI VINI BIANCHI

Venusa bianco 2018 “VENISSA “ isola di Mazzorbo VE 65,00

Le uve Dorona di Venezia, coltivate nella vigna murata dell'isola di Mazzorbo, vengono vendemmiate a settembre e vinificate come da tradizione agricola veneziana, con macerazione sulle bucce e affinamento di due anni in cemento prima dell'imbottigliamento. È dorato tenue, profuma di fiori gialli, mela cotogna e salsedine. Ha un sorso dinamico sopportato da una acidità piacevole e succosa.

Bianco Sonata D.O.C. “ZOF” 32,00

Chardonnay-Sauvignon barrique Friuli. Il bianco di Alto profilo di casa ZOF, un grande vino nato da sapienti mani che unisce personalità e carattere in vino curato nei particolari. Nasce da un blend di Chardonnay e Sauvignon fermentate e affinate in barrique per 10 mesi. Un Bianco splendido ora ma chissà tra 10 anni Dorato intenso e luminoso alla vista. Schiude profumi di frutta tropicale, burro di arachidi, nocciole tostate, cioccolato bianco, caffè, spezie dolci, poi vaghe suggestioni marine. In bocca evidenza struttura calda, polposa, torrefata, vitalizzate da scalcianti sapidità.

Vitovska “Skerk” (TS) 60,00

Vitovska Onave d.o.c. “PAROVEL” 30,00

Vitovska è un vitigno autoctono del Carso. Vite antica, forte capace di sopportare la bora, vento freddo del nord-est, i rigidi inverni e la siccità della stagione calda, produce un vino che incuriosisce, moderno per la sua raffinatezza ed eleganza. Dal colore giallo paglierino, naso che si apre su sentori di frutti di bosco, muschio e di roccia bagnata, fiori e fieno. Nota minerale accentuata. Bocca ampia e di bella presenza, verticale e rigorosa che invita ad un abbinamento gastronomico.

Kaplia bianco “DAMIJAN PODVERSIC” 65,00

Composto da tre artisti : Chardonnay al 40%, Friulano al 30%, Malvasia istriana al 30%. Ognuno regala la sua caratteristica al vino rendendolo equilibrato e armonioso in bocca. L'inizio pronunciato dall'aromaticità olfattiva del Nekaj da' continuità aromatica in bocca della Malvasia, allargando lasciando un finale lungo, morbido e sapido dello Chardonnay. Vendemmia tardiva con uve attaccate dalla Botrite e macerazione con le bucce per un vino dalla complessità unica.

LA MIA SELEZIONE DI VINI BIANCHI

Capo Martino 2018 “JERMANN”

95,00

Capo Martino uvaggio di uve autoctone bianche del Friuli Venezia Giulia. 85% Friulano, 5% Picolit, 5% Ribolla gialla, 5% Malvasia; fermentano e affinano in botti di rovere di Slavonia. Profumo intenso e complesso con note di frutta matura nostrana e tropicale e di fiori appassiti sfiorati da un leggero aroma vanigliato. Emergono mela, banana, nocciola, ginestra e passiflora. In bocca è un velluto. Ha un perfetto equilibrio gustativo, una delicata aromaticità e una persistenza infinita.

Vintage Tunina “Jermann”

110,00

(sauvignon, chardonnay, ribolla, Malvasia) Colore paglierino con riflessi dorati. Profumo intenso e ampio ed elegante di miele, fiori di campo. Al gusto armonico asciutto, morbido e lunga persistenza.

Tuchi vecchio vigneto D.o.c.

30,00

(Bianco 100% tuchi) S.Martino Lombardia (Questa d.o.c., una delle più piccole d'Italia, vede al centro della sua produzione l'uva Tuchi lo stesso nome con il quale un tempo veniva chiamato il Tocai, oggi Friulano. Ci troviamo a S.Martino della Battaglia a 20 km a sud di Sirmione e Citari vuole portare avanti una tradizione molto radicata al territorio dove si trova la sua cantina. Al naso si esprime con grande delicatezza e trasmette sentori di fiori bianchi e mandorla fresca. In bocca è elegante con espressioni garbate che sottolineano un equilibrato gustativo; conferma le sensazioni olfattive con retrogusto mandorlato.

Falanghina i.g.t. “VILLA RAIANO”

28,00

Prodotto da solo uve Falanghina provenienti da vigne situate ad una altitudine fra i 300 e i 450 m. s.l.m. nella provincia di Benevento. La vinificazione e l'affinamento sulle feci per 4 mesi avviene interamente in tini di acciaio. Bouquet preciso su toni di pesca, melone, rutta secca e mandorla amara. Sul palato rivela adeguata rispondenza aromatica, appagante morbidezza e una raffinata vena sapida.

LA MIA SELEZIONE DI VINI BIANCHI

Greco di Tufo “VILLA RAIANO” 30,00

Prodotto con uve Greco tra Monte Fusco, Tufò e Altavilla irpina. La vendemmia viene fatta a mano e trasportata su piccole cassette per evitare lo schiacciamento, viene pressato a grappolo intero per estrarre il mosto fiore. Vinificato e affinato per 4 mesi in tini d'acciaio si presenta di giallo paglierino compatto.

Al naso spicca la mela verde, il gelsomino, cedrone miele selvatico. Ideale per risotti e carni bianche.

Vermentino di Gallura d.o.c.g. “SURRAU BRANU” 28,00

100% uve Vermentino da vigneti allevati a spalliera in terreni derivanti da disfacimento granitico, tendente al sabbioso. Imbottigliato giovane, mantiene la mineralità e la freschezza tipica del Vermentino di Gallura. Ottimo il bagaglio olfattivo con note fruttate e minerali di pera kaiser, susina, timo, fino alla spiccata mineralità che ricorda il profumo dei scogli sotto il sole. Il sorso è articolato, ricco di sfumature caldo-morbido, equilibrato e tonicizzato da un notevole supporto fresco.

Pecorino Offida Pistillo “Podere S.Lorenzo” (AP) 28,00

Ottenuto da uve Pecorino si presenta giallo paglierino luminoso. Al naso è fine con sentori floreali uniti ad un complesso fruttato di ananas, pompelmo e pesca. In bocca fresco, equilibrato per un finale piacevolmente persistente.

Altabella Fontezoppa “Ribona” 60,00

Ribona dal colore giallo paglierino, sfumature verdognole. profumi sottili e delicati di agrumi, erbe aromatiche, anice e fiori.

Gusto fresco, equilibrato, asciutto mineralità persistente e mandorlato

Fina Kike' 30,00

Traminer aromatico-sauvignon blanc Sicilia. Il Kike' è prodotto prevalentemente da uve Traminer aromatico, varietà di uva impiantata in Sicilia solo recentemente in una zona piuttosto alta, a 500 m.s.l.m. dove le escursioni termiche si fanno sentire. Dopo la fermentazione il vino affina per un primo periodo in acciaio e successivamente per ulteriori 3 mesi in bottiglia. Al naso il bouquet regala note di erbe aromatiche, rosa gialla, agrumi, pesca, sambuco, fume'a declinare una fase olfattiva variegata. Sul palato è portentoso, morbido, di buon corpo, aromatico e raffinato, piacevolmente sapido, dotato di un lungo finale aromatico.

VINI ROSATI

Rose' Zweigelt "Villscheider" (BZ)	28,00
Rosè Tortues Cotes de Gascogna Francia "Domaine Uby"	30,00
Rosè Rosamara "Mattia Vezzola"	36,00

VINI ROSSI**VENETO**

Cabernet Sauvignon D.o.c. Montello "Venegazzu" (TV)	30,00
Capo di stato D.o.c. montello 2017 (TV)	100,00
<small>Cabernet franc, cabernet sauvignon, Merlot, Malebec.</small>	
Ad nonam Merlot "Mosole" (VE)	55,00
Cabernet Hora Sexta "Mosole" (VE)	36,00
Valpolicella classico "Villa Spinosa" (VR)	28,00
Valpolicella 2009 "Dal Forno" (VR)	350,00
Valpolicella Ripasso Classico Superiore "Le Ragose" (VR)	45,00
Rosso Gemola "Vignalta" (PD)	70,00
<small>70% Merlot, 30% Cabernet franc</small>	
Rosso Bradissimo "Inama" (VR)	65,00
<small>Cabernet franc, carmenere</small>	

VINI ROSSI

Amarone della Valpolicella D.o.c.g. riserva "Le Ragose"	100,00
Amarone della Valpolicella "Allegrini" 2012-13 (VR)	250,00
Amarone della Valpolicella "Dal Forno" 2008 (VR)	400,00
Amarone della Valpolicella "Quintarelli" 2004 (VR)	800,00

FRIULI VENEZIA GIULIA

Cabernet Collio "az.ag. Zof" (GO)	30,00
Cabernet Sauvignon Jasik Rosso "Borgo San Daniele" (GO)	36,00
Merlot Collio "Keber" (GO)	60,00
Pignolo Arbis Ros "Borgo San Daniele" (GO)	75,00
Rosso Cladrecis "Sirch" (Merlot & Pignolo) (UD)	50,00
Schiopettino 2009 "Moschioni" (UD)	80,00
Schiopettino "Antico Brolio" (UD)	60,00

VINI ROSSI**TRENTINO ALTO ADIGE**

Pinot Nero selezione "Peter Zemmer" (BZ)	60,00
Pinot Nero "Kurtatsch" (BZ)	38,00
Cabernet Sauvignon Ris Campaner "Kalterner" (BZ)	45,00
Lagrein Riserva Lareith "Kalterner" (BZ)	45,00

PIEMONTE

Nebbiolo Langhe "Paolo Schiavino" (CN)	45,00
Barolo Albe (Vigneti nel comune di Barolo) "G.D.Vajra" (CN)	80,00
Barolo Bricco delle Viole "G.D.Vajra" (CN)	180,00
Barbaresco riserva Rio Sardo 2011 "Cascina Bruciata" (CN)	120,00
Barbaresco 2011 "Angelo Gaia" (CN)	350,00

VINI ROSSI

TOSCANA

Chianti dei Colli Fiorentini "Ottomani" (FI)	30,00
Morellino di Scansano "Val delle Rose" (GR)	28,00
Guida Alberto 2015 "Tenuta Bolgheri" (LI)	120,00
Brunello di Montalcino 2008 "Poggio di Sotto" (SI)	180,00
Brunello di Montalcino Riserva 2006 Luce "Marchesi di Frescobaldi" (SI)	250,00
Brunello di Montalcino Cerretalto "Casanova di Neri" (SI)	600,00

VINI ROSSI

MERIDIONE

Primitivo di Manduria 12 e 1\2 "Varvaglione " (TA)	25,00
Nerio Nardò rosso riserva "Schola Sarmenti" (TA)	35,00
Nero d'Avola selezione Bausa Terre Siciliane "Fina Kike"	55,00
Taurasi Riserva Piana di Montevergine "Feudi S. Gregorio" (AV)	70,00

