

RISTORANTE

*miraMonti*

CARTA VINI



HOTEL MIRAMONTI



# BOLLICINE ITALIANE

**Metodo Classico Pas dosè "Vindice"** € 38,00  
**(Poggio della Dogana)**  
Romagna / 100% Sangiovese

**Conti Ducco "Selezione Batani"** € 48,00  
**Millesimato, Franciacorta DOCG**  
Lombardia / Blanc de Blancs 100%, Chardonnay

**Cuvée Prestige (Cà del Bosco)**  
**Franciacorta DOCG**  
Lombardia / 75% Chardonnay, 10% Pinot Bianco,  
15% Pinot Nero

0.375l € 30,00

0.75l € 55,00

1.50l € 110,00

3.0l € 280,00

**Vintage Collection Satén (Cà del Bosco)** € 68,00  
**Franciacorta DOCG Millesimato**  
Lombardia / Chardonnay, 15% Pinot Bianco

**Vintage Collection Dosage Zero (Cà del Bosco)** € 68,00  
**Franciacorta DOCG Millesimato**  
Lombardia / 65% Chardonnay, 13% Pinot Bianco,  
22% Pinot nero

**Grande Cuvée Extra Dry (Bellussi)** € 25,00  
Veneto / Glera, Chardonnay, Riesling, Pinot Bianco  
/ VSQ

<b>Annamaria Clementi Cuvée (Cà del Bosco)</b> <b>Franciacorta DOCG Millesimato</b> Lombardia / 55% Chardonnay, 25% Pinot Bianco, 20% Pinot Nero	€ 120,00
<b>BOSIO Brut / Franciacorta DOCG</b> Lombardia / 90% Chardonnay, 10% Pinot Nero	€ 45,00
<b>BOSIO Saten / Franciacorta DOCG</b> Lombardia / 100% Chardonnay	€ 47,00
<b>TERRE DI CONTI DUCCO Brut</b> <b>Franciacorta DOCG</b> Lombardia / 100% Chardonnay	€ 35,00
<b>TERRE DI CONTI DUCCO Saten</b> <b>Franciacorta DOCG</b> Lombardia / 100% Chardonnay	€ 45,00

## BOLLICINE FRANCESI

<b>Philipponnat Royale Réserve Brut</b> <b>Philipponnat 1522, Cuvée Speciale Pour</b> <b>Batani Select Hotels, Millesimato</b> 65% Pinot Nero, 35% Chardonnay, 5% Meunier	€ 70,00
--	---------

<b>Ruinart / Champagne Brut Blanc de Blancs</b> 100% Chardonnay	€ 110,00
<b>Ruinart Rosé / Champagne Brut Rosé</b> 55% Pinot Nero, 45% Chardonnay	€ 120,00
<b>Dom Perignon (Moët &amp; Chandon)</b> <b>Champagne Vintage</b> 51% Chardonnay, 49% Pinot Nero	€ 300,00
<b>DRAPPIER Brut Nature Dosage Zero</b> <b>Champagne</b> 100% Pinot Nero	€ 75,00

## VINI BIANCHI

<b>Chardonnay "Da Maggio"</b> Romagna/ 100% Chardonnay IGT	€ 25,00
<b>Poggio Ferlina (Celli)</b> Romagna / Trebbiano DOC	€ 22,00
<b>Campi del Lago (Celli)</b> Romagna / Pagadebit DOC	€ 22,00
<b>Albana secco (Celli)</b> Romagna / Albana DOCG	€ 25,00

<b>Albana secco (Tenuta Massellina)</b> Romagna / Chardonnay	€ 25,00
<b>Massellina 147 (Tenuta Massellina)</b> Romagna / Albana DOCG	€ 25,00
<b>Pignoletto (Tenuta Massellina)</b> Romagna / Grechetto Gentile DOC	€ 25,00
<b>Pignoletto (Cesari)</b> Emilia / Grechetto Gentile IGT	€ 25,00
<b>"love" (Cesari)</b> Romagna / Chardonnay e pinot grigio IGT	€ 22,00
<b>Roero Arneis "Cecu d'la biunda"</b> <b>(Monchiero Carbone)</b> Piemonte / 100% Arneis DOCG	€ 30,00
<b>Pigato "Géva" Senza Solfiti (Durin)</b> Liguria / 100% Pigato DOC	€ 32,00
<b>Ribolla Gialla (Vigna del Lauro)</b> Friuli / 100% Ribolla Gialla IGP	€ 28,00
<b>Friulano (Vigna del Lauro)</b> Friuli / 100% Friulano DOC	€ 28,00
<b>A.A. Gewurztraminer (Besserehof)</b> Alto Adige / 100% Gewürztraminer DOC	€ 32,00
<b>A.A. Sauvignon (Von Blumen)</b> Alto Adige / 100% Sauvignon DOC	€ 35,00

<b>Riesling "Praecipuus" (Roeno)</b> Veneto / 100% Riesling Renano	€ 35,00
<b>Verdicchio dei Castelli di Jesi</b> <b>Classico Superiore "Vecchie Vigne" BIO</b> (Umani Ronchi) Marche / 100% Verdicchio DOC	€ 38,00
<b>Pecorino Superiore "Le Stagioni"</b> (Cantine Spinelli) Abruzzo / 100% Pecorino DOC	€ 48,00
<b>Paestum Falanghina (San Salvatore)</b> Campania / 100% Falanghina IGP	€ 30,00
<b>Paestum Fiano "Trentenare" (San Salvatore)</b> Campania / 100% Fiano IGP	€ 35,00
<b>Catarratto "Quasale" (Mustazza)</b> Sicilia / 100% Catarratto	€ 25,00
<b>Grillo "Quasale" (Mustazza)</b> Sicilia / 100% Grillo	€ 25,00

## VINI ROSSI

<b>Le Grillaie (Celli)</b> Romagna / Sangiovese Superiore DOC	€ 22,00
--	---------

<b>love (Cesari)</b> Romagna / Sangiovese Merlot Rubicone	€ 20,00
<b>Le Viole (Bartolini)</b> Romagna / Sangiovese Superiore DOC	€ 20,00
<b>Le Viole (Bartolini) 0.375cl</b> Romagna / Sangiovese Superiore DOC	€ 12,00
<b>Casticiano (Celli) 0.375cl</b> Romagna / Sangiovese DOC	€ 12,00
<b>Bron &amp; Ruseval (Celli)</b> Romagna / 60% Sangiovese, 40% Cabernet Sauvignon	€ 32,00
<b>Sangiovese Riserva (Cesari)</b> Romagna	€ 38,00
<b>Massellina 138 (Tenuta Massellina)</b> Romagna / Semi Superiore Biologico	€ 25,00
<b>Pruno (Drei Donà)</b> Romagna / Sangiovese Superiore Riserva	€ 38,00
<b>Liano Rosso (Cesari)</b> Romagna / 70% Sangiovese Grosso, 30% Cabernet Sauvignon	€ 40,00
<b>Lambrusco di Sorbara (Cantina di Soliera)</b> Emilia / Lambrusco di Sorbara DOC	€ 23,00

<b>Lambrusco "Otello Nero di Lambrusco" Ceci</b>	€ 25,00
Emilia / Lambrusco maestri IGT	
<b>Langhe Nebbiolo Langhe "Marghe" (Damilano)</b>	€ 28,00
Piemonte / 100% Nebbiolo DOCG	
<b>Barolo (Bovio)</b>	€ 68,00
Piemonte / 100% Nebbiolo DOCG	
<b>A.A. Lagrein (Kossler)</b>	€ 35,00
Alto-Adige / 100% Lagrein DOC	
<b>A.A. Pinot Nero (Von Blumen)</b>	€ 35,00
Alto-Adige / 100% Pinot nero DOC	
<b>Valpolicella Ripasso "Campo Bastiglia" (Cà Rugate)</b>	€ 30,00
Veneto / Corvina Corvinone e Rondinella DOC	
<b>Amarone della Valpolicella "Punta 470" (Cà Rugate)</b>	€ 70,00
Veneto / Corvina Corvinone e Rondinella DOCG	
<b>Collio Rosso "Cjarandon" Riserva (Ronco dei Tassi)</b>	€ 40,00
Friuli / 60% Merlot - 30% Cabernet Sauvignon - 10% Cabernet Franc DOC	
<b>Morellino di Scansano (Terenzi)</b>	€ 25,00
Toscana / Sangiovese DOC	



<b>Chianti Classico (Tenuta di Lilliano)</b> Toscana / Sangiovese DOCG	€ 35,00
<b>Nobile di Montepulciano (Tenuta Valdipiatta)</b> Toscana / Sangiovese e Canaiolo Nero DOCG	€ 28,00
<b>“Il Bruciato” (Antinori)</b> Toscana / Cabernet, Sauvignon, Melot e Syrah DOC	€ 40,00
<b>Brunello di Montalcino Brunello di Montalcino (Ventolauio)</b> Toscana / 100% Sangiovese grosso DOCG	€ 80,00
<b>Tignanello (Marchesi Antinori)</b> Toscana / Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc IGT	€ 110,00
<b>Solaia (Marchesi Antinori)</b> Toscana / Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Sangiovese IGT	€ 350,00
<b>Montefalco Sagrantino “Collepiano” (Arnaldo Caprai)</b> Umbria / 100% Sagrantino DOCG	€ 60,00
<b>Montepulciano d’Abruzzo “Le stagioni” (Cantine Spinelli)</b> Abruzzo / 90% Montepulciano 10% Sangiovese DOC	€ 39,00
<b>Primitivo “Il Paturno” (Barsento)</b> Puglia / 100% Primitivo IGP	€ 30,00

**Sicilia Nero d'Avola "Sherazade"**  
**(Donnafugata)**  
Sicilia / 100% Nero d'Avola DOC

€ 28,00

## VINI ROSE'

**Prosecco Millesimato Brut Rosè "Laelia"**  
**(Follador)**  
Veneto/ 90% Glera 10% Pinot Nero DOC

€ 25,00

**Cerasuolo d'Abruzzo BIO (Cantine Spinelli)**  
Abruzzo/ Autoctone rosse DOC

€ 23,00

## VINI DA DESSERT

**Moscato D'Asti (Doglia)**  
Piemonte/ 100% Moscato D'asti DOCG

€ 25,00