

Bar Trattoria
Togna



La vita è troppo breve per bere vini mediocri. (Johann Wolfgang von Goethe)

Il vino aggiunge un sorriso all'amicizia ed una scintilla all'amore. (Edmondo de Amicis)

La vita è così amara, il vino è così dolce; perché dunque non bere? (Umberto Saba)

A ben riflettere, si può bere il vino per cinque motivi: primo per far festa, poi per colmare la sete, poi per evitare di avere sete dopo, poi per fare onore al buon vino e, infine, per ogni motivo. (Friedrich Rückert)

www.foodbye.club



~ LA CANTINA PROPONE ~



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI
DI GRESY

Le tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Gresy comprendono quattro aziende vitivinicole situate nelle Langhe e nel Monferrato, luoghi eletti per la produzione dei più grandi vini piemontesi.

1. **Martinenga**
2. **Monte Aribaldo**
3. **La Serra**
4. **Monte Colombo**

Il nostro obiettivo è di operare al meglio nel rispetto della tradizione e di trasferire, quanto più possibile, il carattere e l'identità del territorio di origine dal vigneto alla bottiglia.

TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI DI GRESY Barbaresco (Cuneo)

Dolcetto Monte Aribaldo (*Dolcetto*) 2019 E. 18,00

CANTINA MARCHESI DI GRESY ~ PIEMONTE
Classico vino da tutto pasto, colore rosso violaceo e profumi intensi

Nebbiolo Martinenga Langhe (*Nebbiolo*) 2020 E. 28,00

CANTINA MARCHESI DI GRESY ~ PIEMONTE
Ha tutto il carattere e l'eleganza del grande Nebbiolo, ideale per cibi alla griglia

Merlot Da Solo Monferrato (*Merlot*) 2012 E. 38,00

CANTINA MARCHESI DI GRESY ~ PIEMONTE
Vino corposo dai tannini fini, ottimo abbinamento con i primi piatti e le carni

Barbaresco Martinenga (*Nebbiolo*) 2018 E. 78,00

CANTINA MARCHESI DI GRESY ~ PIEMONTE
Senza altro il nostro vino più importante, Ricca struttura giustamente tannica ma buona armonia

~ ROSSI FERMI ~

Cabernet Sauvignon Colli Bolognesi *(Cabernet)* E. 11,00

CANTINA MULINO BRAGLIA ~ EMILIA ROMAGNA

S.Giovese Scarabocchio Igt. *(S.Giovese)* E. 11,00

CANTINA BRASCHI ~ EMILIA ROMAGNA

Vino da uve site in zone igt Rubicone, si presenta fresco e piacevole

S.Giovese Sburoun Rosso D.o.c. *(S.Giovese)* E. 15,00

CANTINA BRASCHI ~ EMILIA ROMAGNA

Il nome individua la vigna nella quale troneggia un albero di fico di notevoli dimensioni che si erge da decenni.

Sangiovese Superiore Costone Doc *(S.Giovese)* E. 20,00

CANTINA BRASCHI ~ EMILIA ROMAGNA

Vino rosso biologico dall'areale di Bertinoro, rosso rubino con sentori di ciliegia e frutti rossi.

Sangiovese Troccolone *(Sangiovese)* E. 17,00

CANTINA CAPITONI MARCO ~ TOSCANA

Vinificato in anfora. Un lungo percorso di ricerca delle giuste caratteristiche ci ha portato a scegliere 2 giare in terracotta da 5 hl costruite con terra dell'Impruneta

Capitoni — Orcia DOC (Sangiovese e Merlot)

€ 22,00

CANTINA CAPITONI MARCO ~ TOSCANA

Affinamento in barrique per 24 mesi, poi in bottiglia per altri 12 mesi in ambiente termo-condizionato.

Con il passare degli anni il vino evolverà ulteriormente, crescendo in eleganza e morbidezza

Rosso Troncone (Sangiovese grosso)

€ 22,00

CANTINA LE RAGNAIE ~ TOSCANA

Pieno, sapido persistente ed elegante, finemente strutturato.

Rosso di "Montalcino" (Sangiovese grosso)

€ 30,00

CANTINA LE RAGNAIE ~ TOSCANA

Vendemmia rigorosamente a mano, ripetuta 3-4 volte. Il vino dopo la vinificazione viene lasciato affinare in botti di rovere per un anno

Morellino Val delle Rose (S. Giovese grosso)

€ 18,00

CANTINA CECCHI ~ TOSCANA

Morellino o Morello era secondo un'antica usanza il cavallo migliore dal colore nero che veniva allevato. Così questo vino nasce dalle uve che donano un colore rosso Rubino con profumi di ciliegia matura.

414 Morellino di Scansano 2019 (S. Giovese e altri vitigni)

€ 25,00

CANTINA PODERE 414 ~ TOSCANA

Il vino viene affinato in botti di piccola dimensione per 12 mesi

MAGNUM € 55,00

DOPPIO MAGNUM 3 LITRI € 130,00

Bolgheri Rosso "Pievi" *(Merlot-Cabernet-Sangiovese)* E. 24,00

CANTINA FABIO MOTTA ~ TOSCANA

Affinamento in Barrique di rovere francese per circa 12 mesi

Refosco dal Peduncolo Rosso D.o.c. *(Refosco)* E. 24,00

CANTINA BASTIANICH ~ FRIULI VENEZIA GIULIA

Questo Refosco e l'abbinamento a piatti rustici di carne e selvaggina

Schioppettino D.o.c. *(Schioppettino)* E. 24,00

CANTINA RONC DAL DIAUL ~ FRIULI VENEZIA GIULIA

Prezioso vitigno autoctono denominato Ribolla Nera nel registro nazionale delle varietà

Pinot Nero D.o.c. *(Pinot Nero)* E. 22,00

CANTINA MACULAN ~ VENETO

Il vitigno Pinot Nero fu importato circa 100 anni fa dalla Francia e trova le condizioni migliori in terreni ghiaiosi e argillosi.

Palazzotto Cabernet Sauvignon *(Cabernet Sauvignon)* E. 30,00

CANTINA MACULAN ~ VENETO

Affinamento per un anno in barrique di rovere francese, metà nuove e metà di secondo passaggio

Barbera "Nizza" D.o.c.g. *(Barbera)* E. 28,00

CANTINA ODDERO ~ PIEMONTE

Da vigneti eroici di marne bianche e sabbia con forte pendenza.
Ricco, asciutto e rotondo.

Barbera d'Alba Superiore D.o.c.g. *(Barbera)* E. 28,00

CANTINA ODDERO ~ PIEMONTE

Profumo vinoso intenso di bella acidità e carattere

Valpolicella Classico D.o.c. *(Corvina, Rondinella, Molinara)* E. 17,00

CANTINA SPERJ ~ VENETO

Vino giovane e disimpegnato, e adatto ad accompagnare ogni tipo di pietanze.

Valpolicella classico Ripasso D.o.c. *(Corvina, Rondinella, Molinara)* E. 26,00

CANTINA SPERJ ~ VENETO

Si ottiene ripassando il Valpolicella Classico sulle vinacce di Amarone per una volta sola

Valpolicella Appassimento S.Urbano *(Corvina, Rondinella, Molinara)* E. 30,00

CANTINA SPERJ ~ VENETO

Vinificazione in novembre dopo lieve appassimento in cassette, invecchiamento di 24 mesi in botti di rovere di Allier e 6 mesi in bottiglia.

Montepulciano d'Abruzzo D.o.c. *(Montepulciano)* E. 16,00

CANTINA MASCIARELLI ~ ABRUZZO

Vino che completa l'affinamento in acciaio inox per 20 mesi

Nero D'Avola I.g.t. *(Nero d'Avola)* E. 16,00

CANTINA BAGLIO DI PIANETTO ~ SICILIA

L'affinamento ha luogo in barriques di rovere di Allier, per 10 mesi.
Si riconoscono immediati sentori di ciliegia e amarasca.

Syraco I.g.t. *(Syrah)*

€ 18,00

CANTINA BAGLIO DI PIANETTO ~ SICILIA

L'affinamento ha luogo in barriques di rovere di Allier, per 12 mesi.
Profumo intenso, di qualità fine; a primo impatto è caratterizzato da aromi di marasca e vaniglia misti ai tipici aromi orientalizzanti del Syrah.

Etna Rosso Fermata 125 *(Nerello Mascalese)*

€ 24,00

CANTINA BAGLIO DI PIANETTO ~ SICILIA

Vino nato dal desiderio di interpretare il suolo vulcanico, mineralità sferzante e sentori speziati spiccati

Contado Aglianico del Molise D.o.c. *(Aglianico)*

€ 22,00

CANTINA DI MAJO NORANTE ~ MOLISE

Morbido, vellutato e molto armonico, affina parte in botte e parte in vasca di acciaio ed infine 6 mesi in bottiglia.

Costera Cannonau D.o.c. *(Cannonau, Carignano, Bovale)*

€ 22,00

CANTINA ARGIOLAS ~ SARDEGNA

Vino dalla vita longeva.
È stato premiato dal Gambero Rosso con l'oscar Qualità & Prezzo

Brunello di Montalcino D.o.c.g. *(S. Giovese grosso)*

€ 60,00

CANTINA CIACCI PICCOLOMINI ~ TOSCANA

Invecchiamento in botti di rovere di slavia per 3 anni, seguito da un affinamento in bottiglia per 4 mesi. Possibilità di lunga conservazione in bottiglia.

Brunello di Montalcino D.o.c.g. *(S. Giovese grosso)*

€ 70,00

CANTINA LE RAGNAIE ~ TOSCANA

Si riconoscono sentori di piccoli frutti come more, lamponi, bacche di ginepro e leggera rosa canina. Questo Brunello si rivela essere un vino dalle qualità straordinarie

Amarone della Valpolicella S.Urbano *(Corvina, Rondinella, Molinara)*

E. 65,00

CANTINA SPERI ~ VENETO

La vinificazione avviene in febbraio dopo un lungo appassimento in fruttai.
Invecchiamento di 4 anni in piccole botti di rovere e 12 mesi in bottiglia.

Barolo La Tartufaia *(Nebbiolo)*

E. 70,00

CANTINA GIULIA NEGRÌ ~ PIEMONTE

Il Barolo La Tartufaia è la personale visione del territorio di La Morra.
Palato corposo e avvolgente con un tannino setoso

Calabrone Bastianich *(Refosco e Merlot)*

E. 80,00

CANTINA BASTIANICH ~ FRIULI VENEZIA GIULIA

Il Calabrone è una riserva prodotta con una parte dei grappoli sottoposta ad appassimento. Questo processo intensifica i sapori e ammorbidisce i tannini



Pactio *(Sangiovese, Cabernet, Merlot)*

€ 19,00

CANTINA TENUTA FERTUNA ~ TOSCANA

Quattro mesi in barriques nuove di rovere francese, seguiti da un breve passaggio in bottiglia

Lodai *(Cabernet Sauvignon)*

€ 28,00

CANTINA TENUTA FERTUNA ~ TOSCANA

Forte nel carattere e ricco di profumi, esprime complessità struttura ed eleganza.

Messio *(Merlot)*

€ 40,00

CANTINA TENUTA FERTUNA ~ TOSCANA

Attenta selezione delle uve, cura maniacale del processo di vinificazione e parziale affinamento in legno



TENUTA SAN GUIDO

Montessu *(Carignano, Syrah, Cabernet, Merlot)* E. 27,00

CANTINA AGRIPUNICA ~ SARDEGNA

La fermentazione malo lattica conferisce carattere di morbidezza al vino, che poi viene fatto
Maturare in barriques nuove di rovere francese per 15 mesi.

Le Difese *(Cabernet Sauvignon, Sangiovese)* E. 35,00

CANTINA TENUTA S.GUIDO ~ TOSCANA

Il vino rosso toscano che si caratterizza per la buona struttura e per la sua estrema morbidezza

Guidalberto *(Merlot)* 2019 E. 60,00

CANTINA TENUTA S.GUIDO ~ TOSCANA

Vino nato per la volontà dell'azienda di cimentarsi con un'uva mai utilizzata, il Merlot

Sassicaia D.o.c. Bolgheri *(Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)* 2017 E. 260,00

CANTINA TENUTA S.GUIDO ~ TOSCANA

Il vino rosso italiano più premiato al mondo affinato per 24 mesi in barriques di rovere francese e in bottiglia per ulteriori 6 mesi.

Sassicaia D.o.c. Bolgheri *(Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)* 2019 E. 250,00

CANTINA TENUTA S.GUIDO ~ TOSCANA

Il vino rosso italiano più premiato al mondo affinato per 24 mesi in barriques di rovere francese e in bottiglia per ulteriori 6 mesi.

~ LE RISERVE DELLA FOGNA ~



VISTORTA

Vino rosso secco
Friuli Venezia Giulia
D.O.C. Friuli Grave
100% uva Merlot

Il lieve accento affumicato e poi un tuffo negli aromi di frutta rossa e nera. Delicata inflessione di frutta sotto spirito. Toni di caffè, cacao e coriandolo.

Merlot Vistorta (*Merlot*) 2015 E. 38,00

CANTINA CONTE BRANDO LINI D'ADDA ~ FRIULI VENEZIA GIULIA

16 ettari coltivati a Merlot in 16 appezzamenti diversi per età e clone. Il Merlot Vistorta proviene da antichi vigneti della proprietà della Francia e da selezioni italiane. La vinificazione viene diversificata per ogni singolo appezzamento.

Merlot Vistorta (*Merlot*) 2005 E. 58,00

Merlot Vistorta (*Merlot*) 2003 E. 68,00

Merlot Vistorta (*Merlot*) 2002 E. 68,00

Merlot Vistorta (*Merlot*) 2000 E. 80,00

Merlot Vistorta (*Merlot*) 1999 E. 82,00

Merlot Vistorta (*Merlot*) 1998 E. 85,00

Merlot Vistorta (*Merlot*) **MAGNUM** 2013 E. 90,00

~ LA CARTA DEI CHIANTI ~

Chianti D.o.c.g. in fiasca da 0,75 cl. *(Chianti)* E. 15,00
CANTINA BORGHETTO ~ TOSCANA

Chianti D.o.c.g. in fiasca da 1,5 lt. *(Chianti)* E. 22,00
CANTINA BORGHETTO ~ TOSCANA

Chianti D.o.c.g. da 0,75 cl. *(Chianti)* E. 12,00
CANTINA ROCCA MURA ~ TOSCANA

Chianti Classico R.S. D.o.c.g. da 0,75 cl. *(Chianti)* E. 18,00
CANTINA BADIA A COLTIBUONO ~ TOSCANA

Chianti Riserva Gallo Nero D.o.c.g. da 0,75 cl. *(Chianti)* E. 22,00
CANTINA BONACCHI ~ TOSCANA

~ BIANCHI FERMI ~

Pignoletto Superiore Colli Bolognesi *(Pignoletto)* E. 11,00

CANTINA MULINO BRAGLIA ~ EMILIA ROMAGNA

Rami Falanghina D.o.c. *(Falanghina, Fiano)* E. 15,00

CANTINA DI MAJO NORANTE ~ MOLISE

Questo cru nasce dalla selezione delle migliori uve falanghina in predominanza e fiano coltivate nel vigneto ramitello in Campomarino.

Greco D.o.c. *(Greco)* E. 15,00

CANTINA DI MAJO NORANTE ~ MOLISE

Antico vitigno in cui si distinguono 5 cloni tra cui la più famosa e la Aminea Gemina Major dalla quale deriva questo vino.

Muller Thurgau D.o.c. *(Muller Thurgau)* E. 21,00

CANTINA PFITSCHER ~ TRENTO ALTO ADIGE

Prima cantina in Italia ad essere premiata con il CasaClimaWine certificazione che riconosce il contributo per l'ambiente e le risorse ecosostenibili.

Friulano (Tocai) D.o.c. *(Friulano)* E. 22,00

CANTINA RONC DAL DIAUL ~ FRIULI VENEZIA GIULIA

È il più tipico dei vini bianchi del Friuli, varietà autoctona coltivata da secoli nella zona.

Ribolla Gialla D.o.c. *(Ribolla Gialla)* E. 22,00

CANTINA RONC DAL DIAUL ~ FRIULI VENEZIA GIULIA

Fresca e vivace, il fascino di questa Ribolla risiede nella sua nota minerale e l'acidità che pulisce il palato. Ribolla classica.

Gewurtztraminer D.o.c. *(Gewurtztraminer)*

€ 24,00

CANTINA PFITSCHER ~ TRENTO ALTO ADIGE

Diffuso dal suo paese di origine Termino in tutto il mondo.
Il Traminer aromatico e un vino inconfondibile e profumato.

~ ..UN PO' DELLA NOSTRA SECONDA CASA...IL LAGO ~

Lugana S.Benedetto D.o.c *(Trebiano di Lugana)*

€ 22,00

CANTINA ZENATO ~ VENETO

Vino dalla forte personalita' con profumi fragranti che la presenza del Lugana arricchisce in sfumature complesse.

Lugana S.Cristina D.o.c *(Trebiano di Lugana)*

€ 24,00

CANTINA ZENATO ~ VENETO

Vino di colore paglierino con sfumatura verdolina, molto luminoso.
Fragrante fruttato con sensazioni di frutta tropicale

Lugana Brolettino Ca Dei Frati *(Trebiano di Lugana)*

€ 26,00

CANTINA CA DEI FRATI ~ VENETO

Vino dalla struttura piena e acidita' tesa che pulisce il palato e lo lascia
Invaso di profumi delicati

Lugana Madre Perla Bio *(Trebiano di Lugana)*

€ 26,00

CANTINA PERLA DEL GARDA ~ VENETO

Vino che si avvale del benefico microclima del lago, nasce da terreni argillosi dalla
Varieta Turbiana. Oggi e' una dei vini italiani di maggior successo.

~ BIANCHI DOLCI ~

Moscato D'Asti Arione *(Moscato)*

€ 15,00

CANTINA ARIONE ~ PIEMONTE

Vino giovane dal profumo fragrante, dolce ed aromatico.
Senza solfiti aggiunti.

~ BIANCHI FRIZZANTI ~

Pignoletto Frizzante Colli Bolognesi *(Pignoletto)* s.a. E. 11,00
CANTINA MULINO BRAGLIA ~ EMILIA ROMAGNA

Pignoletto dell'Emilia Frizzante *(Pignoletto)* s.a. E. 13,00
CANTINA FATTORIA MORETTO ~ EMILIA ROMAGNA

Pignoletto Vivace Vallona *(Pignoletto)* s.a. E. 14,00
CANTINA FATTORIA VALLONA ~ EMILIA ROMAGNA

Prosecco Extra Nera Dry Docg *(Glera)* s.a. E. 16,00
CANTINA DE FAVERI ~ VENETO

Prosecco Extra Brut G&G Docg *(Glera)* s.a. E. 18,00
CANTINA DE FAVERI ~ VENETO

Rose Spumante Extra Dry *(Glera, Raboso)* s.a. E. 16,00
CANTINA DE FAVERI ~ VENETO

~ METODI CLASSICI ~

Franciacorta Brut <i>(Chardonnay - pin nero)</i> CANTINA BREDASOLE--~ LOMBARDIA	s.a.	€ 25,00
Franciacorta Alique' Dosaggio Zero <i>(Chardonnay)</i> CANTINA BREDASOLE--~ LOMBARDIA	s.a.	€ 30,00
Trento Doc Brut S.Mauro <i>(Char-pin nero- pin bianco)</i> CANTINA MORI COLLI ZUGNA--~ TRENINO ALTO ADIGE	s.a.	€ 25,00
Trento Doc Brut <i>(Chardonnay)</i> CANTINA ENDRIZZI--~ TRENINO ALTO ADIGE	s.a.	€ 25,00
Cuvee Brut Metodo Classico <i>(Chardonnay)</i> CANTINA TERRAZZE DELL'ETNA--~ SICILIA	s.a.	€ 32,00
Champagne Bonnaire Brut Nature <i>(Chardonnay)</i> MAISON BONNAIRE--~ FRANCIA	s.a.	€ 65,00
Champagne Cramant Vintage 2013 <i>(Chardonnay)</i> MAISON BONNAIRE--~ FRANCIA	2013	€ 80,00
Champagne Ayala Extra Age <i>(Chard-pino nero- pino meun)</i> MAISON AYALA--~ FRANCIA	s.a.	€ 80,00

~ LA CARTA DEI LAMBRUSCHI ~

Lambrusco Grasparossa Ca' Imperatore *(Lambrusco)* s.a. E. 12,00
CANTINA TENUTA GALVANA ~ EMILIA ROMAGNA

Lambrusco Grasparossa Tasso *(Lambrusco)* s.a. E. 12,00
CANTINA FATTORIA MORETTO ~ EMILIA ROMAGNA

Lambrusco di Parma "Otello" *(Lambrusco)* s.a. E. 16,00
CANTINA CECI ~ EMILIA ROMAGNA

Lambrusco Grasparossa Amabile Semprebon *(Lambrusco)* s.a. E. 14,00
CANTINA FATTORIA MORETTO ~ EMILIA ROMAGNA

Lambrusco Grasparossa Canova *(Lambrusco)* s.a. E. 16,00
CANTINA FATTORIA MORETTO ~ EMILIA ROMAGNA

Lambrusco Grasparossa Monovitigno *(Lambrusco)* s.a. E. 16,00
CANTINA FATTORIA MORETTO ~ EMILIA ROMAGNA

Lambrusco Grasparossa Monovitigno *(Lambrusco)* Magnum E. 40,00
CANTINA FATTORIA MORETTO ~ EMILIA ROMAGNA

Lambrusco di Sorbara "Il Selezione" *(Lambrusco)* s.a. E. 14,00
CANTINA VEZZELLI ~ EMILIA ROMAGNA

~ ROSSI FRIZZANTI ~

Barbera Frizzante Colli Bolognesi *(Barbera)* s.a. E. 11,00

~ VINI DELLA CASA ~

FRIZZANTI

Lambrusco sfuso 1 lt. E. 10,00

Pignoletto frizzante sfuso 1 lt. E. 10,00

FERMI

Sangiovese sfuso 1 lt. E. 10,00

~ I PICCOLI FORMATI ~

0,375

Prosecco Docg Extra Dry *(Glera)* s.a. E. 11,00
CANTINA BORTOLOTTI ~ VENETO

Lugana Doc *(Trebbiano di Lugana)* s.a. E. 11,00
CANTINA CA MAIOL ~ VENETO

Valpolicella Classico Doc *(Corvina e Corvinone)* s.a. E. 11,00
CANTINA ALLEGRIANI ~ VENETO

Valpolicella Ripasso *(Corvina, Rondinella, Osoleta)* s.a. E. 19,00
CANTINA ZENATO ~ VENETO

Lambrusco Otellino *(Lambrusco)* s.a. E. 11,00
CANTINA CECI ~ EMILIA ROMAGNA

~ DIRITTO DI TAPPO ~

Hai una bottiglia da collezione??

Hai una bottiglia per festeggiare un evento particolare??

Hai una bottiglia pregiata??

Puoi portare la tua bottiglia e noi ci occupiamo di servirla nel modo migliore in abbinamento al menu che sceglierete.

Abbiamo pensato solo di mettere alcune piccole regole

- *La bottiglia che viene portata non deve essere tra quelle presenti nella nostra carta vini.
- *Deve essere comunque un vino di pregio, o un vino per voi particolare.
- *Il costo del servizio è di E. 5.00 a persona.

Diffondiamo la cultura del bere bene e del buon vino

