



CORNOLER

Vini Casa Tua

Bollicine

Dorigo Cuvée Brut, Metodo Classico 25€

50% Pinot Nero e 50% Chardonnay, bollicina di buona struttura e dalla grande beva

Monsupello Nature, Metodo Classico 25€

90% Pinot Nero e 10% Chardonnay, bollicina austera e dall'ottima sapidità

Casa Caterina Cuvée 60 Mesi 2015, Metodo Classico Rosé 40€

100% Pinot Nero, vino di grande struttura in grado di accompagnare anche carni

Bianchi

Dorigo, Ribolla Gialla 2019, Colli Orientali del Friuli 15€

Vino di ottima freschezza e sapidità, dall'aperitivo a tutto pasto

I Clivi, Galea, Friulano (Tocai) 2016, Colli orientali del Friuli 25€

Vino di ottima struttura e complessità adatto anche ai piatti più importanti

Cavalotto, Chardonnay Langhe 2018 18€

Bianco di grande carattere e sapidità, adatto a pesci ricchi, anche salsati

Rosé

Il Palazzino, Rosato 2019, Toscana IGT 15€

100% Sangiovese, vino di media struttura che stupisce per la sua versatilità

Rossi

Dorigo, Cabernet Franc 2019, Colli orientali del Friuli 15€

Vino di medio corpo, dai sentori tipicamente speziati e dalla grande beva

I Clivi, Schiopettino 2019, Colli orientali del Friuli 20€

Vino dalla bella speziatura, buona freschezza e tannino morbido

La Morandina, Barbera 5 Vigne 2018, Asti 12€

Tutta la versatilità della Barbera, dai piatti più semplici a quelli più complessi

Vignalta, Gemola 2013, Colli Euganei 40€

70% Merlot e 30% Cabernet Franc, vino di gran classe, adatto a carni rosse importanti

Disponibile anche ad asporto i vini della nostra carta con il 30% di sconto

L'arte del gusto