

# alTorcio

SINCE 1998

## Carta dei Vini

Al Torcio dedichiamo una particolare attenzione alla carta dei vini, per potervi offrire la migliore esperienza di abbinamento con i piatti che sceglierete. Lo facciamo con lo scopo di potervi proporre sempre qualcosa di nuovo, dando grande spazio alla territorialità, favorendo il forte connubio che si può instaurare tra i prodotti che la terra ed il mare ci offrono, e noi umilmente trasformiamo, e il frutto del lavoro di sapienti vignaioli. Lo facciamo con lo scopo di darvi una proposta di vini che non sia banale ma forte espressione di identità e del pensiero che muove le nostre mani.

**Ci auguriamo troviate il vino che più vi soddisfa!!**



**Quest'icona identifica i vini biologici, naturali e biodinamici**  
This icon identifies organic, natural and biodynamic wines  
Dieses Icon kennzeichnet Bio-, Natur- und biodynamische Weine

### **Bevi responsabilmente!**

**Al Torcio offre ai suoi ospiti il servizio di wine-bag, che consente di portare a casa la bottiglia di vino ordinata e non completamente consumata.**

*Drink responsibly!*

*Al Torcio offers its guests a wine-bag service, which allows them to take home the bottle of wine ordered and not completely consumed.*

**Verantwortungsvoll trinken!**

**Al Torcio bietet seinen Gästen einen Weinbeutel-Service, den sie mit nach Hause nehmen können die Flasche Wein bestellt und nicht vollständig konsumiert.**

## LE CANTINE OSPITI

Periodicamente il ristorante al Torcio ha il piacere di selezionare alcune cantine, che non hanno mai fatto parte della nostra carta. Scegliamo accuratamente i vini da proporVi, che siano la perfetta espressione del territorio e dell'uva da cui nascono. La continua ricerca di prodotti eccellenti, si trasforma in cultura e accrescimento dell'esperienza gustativa. Ci piace condividerla con voi ed offrirVi sempre qualcosa di nuovo. Qualcosa rimarrà in carta nel tempo, qualcosa no, non lasciateVi sfuggire l'opportunità di assaggiare le novità che Vi presenteremo.

### I metodo Classico

2019	Brut Rosè vino spumante <i>Fontezoppa - Civitanova marche (MC)</i>	€ 60
2019	Brut Rosè vino spumante <i>Fontezoppa - Civitanova marche (MC)</i>	€ 60

### Le altre uve bianche

	2021 "Altabella" DOC Colli Maceratesi Ribona <i>Fontezoppa - Civitanova marche (MC)</i> <i>Da uve Maceratino o Ribona</i>	€ 52
	2020 "Asola" DOC Colli Maceratesi Ribona <i>Fontezoppa - Civitanova marche (MC)</i> <i>Da uve Maceratino o Ribona affinate in barrique 18 mesi</i>	€ 118
	2021 Sauvignon DOC Friuli Colli Orientali <i>Perusini - Corno di Rosazzo (UD)</i>	€ 35
	2021 Chardonnay DOC COF <i>Perusini - Corno di Rosazzo (UD)</i>	€ 35
	2021 Sauvignon DOC Collio <i>Sturm - Cormons (GO)</i>	€ 42
	2021 Chardonnay "Andritz" DOC Collio <i>Sturm - Cormons (GO)</i>	€ 42
	2020 Pinot Bianco DOC Alto Adige <i>Kurtatsch - Cortaccia (BZ)</i>	€ 32

### Gli uvaggi e Le altre uve rosse

2021	Pinot Nero DOC Alto Adige <i>Kurtatsch - Cortaccia (BZ)</i>	€ 35
2019	Sangiovese Maremma Toscana DOC <i>Burattini Az. Guido F. Fendi - Roma (Rm)</i>	€ 48

## I metodo Charmat

s.a.	Brut Est 1600 DOCG Valdobbiadene <i>Gregoletto - Premaor di Miane (TV)</i>	€ 30
s.a.	"Sur Lie" Est 1600 DOC Prosecco frizzante <i>Gregoletto - in permanenza di lieviti</i>	€ 25
s.a.	Ribolla spumante Brut Collio <i>Polje - Cormons (UD)</i>	€ 30


## I metodo Classico

2016	Brut Rosè DOCG Franciacorta <i>Bellavista - Erbusco (BS)</i>	€ 75
s.a.	Dosaggio Zero Rosè Gran Cuvèe "Alma" DOCG <i>Bellavista</i>	€ 78
s.a.	Demi Sec "Nectar" DOCG <i>Bellavista</i>	€ 80
s.a.	Brut Cuvèe DOCG Franciacorta <i>Contadi Castaldi - Adro (BS)</i>	€ 35
s.a.	Blànc DOCG <i>Contadi Castaldi</i> <i>Da uve Chardonnay e Pinot Bianco</i>	€ 40
2017	Satèn DOCG <i>Contadi Castaldi</i>	€ 40
2017	Dosage Zero DOCG <i>Contadi Castaldi</i>	€ 40
s.a.	Brut "Cuvèe Prestige" DOCG Franciacorta <i>Cà del Bosco - Erbusco (BS)</i>	€ 60
2017	Dosaggio Zero DOCG <i>Cà del Bosco</i>	€ 90
2013	Brut "Vintage Collection" DOCG <i>Cà del Bosco</i>	€ 100
2016		€ 95
2009	Cuvèe "AnnaMaria Clementi" DOCG <i>Cà del Bosco</i>	€ 180
2008	Cuvèe "AnnaMaria Clementi" Rosè DOCG <i>Cà del Bosco</i>	€ 250
s.a.	Dosaggio Zero "Coupè" DOCG <i>Monterossa - Bornato di Cazzago San Martino (BS)</i>	€ 45
s.a.	Prima Cuvèe Brut DOCG <i>Monterossa</i>	€ 45
s.a.	Brut Fuoriserie "Cabochoch" DOCG <i>Monterossa</i>	€ 100
s.a.	Rosè Fuoriserie "Cabochoch" DOCG <i>Monterossa</i>	€ 140
2014	Millesimato "Cabochoch" DOCG <i>Monterossa</i>	€ 150
2014	Doppio Zero "Cabochoch" DOCG <i>Monterossa</i>	€ 150
2018	Brut "Oudeis" DOCG Alta Langa Metodo Classico <i>Enrico Serafino - Canale (CN)</i>	€ 40
2018	Metodo Classico Rosè DOCG <i>Enrico Serafino</i>	€ 50
2016	Dosaggio Zero DOCG Alta Langa <i>Enrico Serafino</i>	€ 70
s.a.	"KK" Dosaggio Zero VSQ <i>Kante - Duino (TS)</i> chardonnay 50% - malvasia 50%	€ 45
2016	Brut Perlè DOC Trento <i>Ferrari - Trento (TN)</i>	€ 50
2015	Brut Perlè Rosè DOC <i>Ferrari</i>	€ 65
s.a.	Rosè DOC <i>Altemasi</i>	€ 45
2014	Brut "Riserva Graal" DOC <i>Altemasi</i>	€ 65
s.a.	Brut "Blanc de Noirs" DOC <i>Altemasi</i>	€ 50
2009	Blanc de Blanc Millesimato "D'Antan" VSQ Brut <i>Soldati La Scolca - Gavi (AL)</i>	€ 90
2008	"Giulio Ferrari" Riserva del Fondatore Rosè Extra Brut DOC Trento <i>Ferrari - Lunelli - Trento (TN)</i>	€ 260
2009	"Giulio Ferrari" Riserva del Fondatore Extra Brut DOC <i>Ferrari - Lunelli</i>	€ 190
2016	Arneis Blanc de Blancs "Giovanni" Dosaggio.Zero DOCG Roero. <i>Angelo Negro - Monteu Roero (CN)</i>	€ 45


## I metodo Classico di Francia

s.a.	Cuvèe Brut Blanc de Blanc AOC <i>Ruinart - Champagne Reims</i>	€140
s.a.	Cuvèe Brut Rosè AOC <i>Ruinart - Champagne Reims</i>	€ 140
2013	Brut Rosè AOC <i>Louis Roederer - Champagne Reims</i>	€ 120
2010	Brut "Vintage" AOC <i>Dom Perignon - Champagne</i>	€ 280
2013	Extra Brut "Grand Vintage" AOC <i>Möet &amp; Chandon - Champagne Epernay</i>	€ 130
s.a.	Brut Rosè AOC <i>Billecart &amp; Salmon - Champagne Mareuil-sur-ay</i>	€ 130
s.a.	Brut Rèserve AOC <i>Billecart &amp; Salmon - Champagne Mareuil-sur-ay</i>	€ 95
s.a.	Brut Gran Cuvèe AOC <i>Krug - Champagne Reims</i>	€ 250
s.a.	Premiere Cuvèe Extra Brut AOC <i>Bruno Paillard - Champagne</i>	€ 85
s.a.	Blanc de Blancs Extra Brut AOC <i>Bruno Paillard - Champagne</i>	€ 120
2016	Royale Rèserve Brut AOC <i>Philipponnat - Champagne Meruil-sur-ay</i>	€ 85
2016	Royale Rèserve Rosè Brut AOC <i>Philipponnat - Champagne Mareuil-sur-ay</i>	€ 120
2016	Royale Rèserve Non Dosè AOC <i>Philipponnat - Champagne Mareuil-sur-ay</i>	€ 85
s.a.	Rosè Brut Classique Premiere Cru AOC <i>Aubry - Champagne Reims</i>	€ 95
s.a.	Brut Tradition Grand Cru AOC <i>Egly-Ouriet - Champagne Ambonnay</i>	€ 160
s.a.	Blanc de Blancs Brut AOC <i>Perrier-Jöuet - Champagne Epernay</i>	€ 130
2013	"Belle Epoque" Millesimè AOC <i>Perrier-Jöuet - Champagne Epernay</i>	€ 240


## I Soave

	2021	Soave Classico DOC <i>Pieropan - Soave (VR)</i> - garganega 85% - trebbiano di soave 15%	€ 25
	2020	Soave Classico DOC "Calvarino" <i>Pieropan</i> - garganega 70% - trebbiano di soave 30%	€ 35
	2021	Soave Classico "Campo Base" DOC <i>I Campi - Cellore di Illasi (VR)</i> - garganega 100%	€ 33


## I Sauvignon

	2021	Sauvignon IGT Veneto <i>Italo Cescon - Roncadelle di Ormelle (TV)</i>	€ 25
	2021	Sauvignon "Ronco delle Mele" DOC <i>Collio Venica &amp; Venica - Dolegna del Collio (GO)</i>	€ 60
	2020	Sauvignon DOC <i>Collio Sirch Giordano - Cividale del Friuli (UD)</i>	€ 25

## I Pinot Grigio

	2021	Pinot Grigio IGT Veneto <i>Italo Cescon</i>	€ 25
	2019	Pinot Grigio "BiancoGrigio" DOC delle Venezie <i>Italo Cescon</i> <i>Vino naturale maturazione in anfora</i>	€ 35
	2021	Pinot Grigio DOC <i>Collio Sirch Giordano - Cividale del Friuli (UD)</i>	€ 25



## I Friulano o Tai

	2021	Friulano "Rivana" DOC <i>Breganze Zonta Vigneto due Santi - Bassano del Grappa (VI)</i>	€ 25
	2020	Friulano "Ronco delle Cime" DOC <i>Collio Venica &amp; Venica - Dolegna del Collio (GO)</i>	€ 45
	2021	Friulano DOC <i>Collio Polje - Cormons (GO)</i>	€ 25
	2020	Friulano DOC <i>Colli Orientali Livio Felluga - Cormons (GO)</i>	€ 35

## Gli Chardonnay

	2020	Chardonnay IGT Veneto <i>Italo Cescon - Roncadelle di Ormelle (TV)</i>	€ 25
--	------	------------------------------------------------------------------------	------

## La Ribolla Gialla


	2021	Ribolla Gialla "L'Adelchi" DOC <i>Collio Venica &amp; Venica - Dolegna del Collio (GO)</i>	€ 45
	2021	Ribolla Gialla DOC <i>Colli Orientali Specogna - Corno di Rosazzo (UD)</i>	€ 28
	2021	Ribolla Gialla DOC <i>Collio Sirch Giordano - Cividale del Friuli (UD)</i>	€ 25
	2014	Ribolla IGT Venezia Giulia <i>Josko Gravner - Oslavia (GO)</i> - vino naturale	€ 105

## Gli Aromatici



	2020	"Più che Bello" IGT Bianco Veneto <i>Conte Emo Capodilista - Vò (PD)</i> - da uve aromatiche	€ 25
	2021	Malvasia DOC <i>Colli Orientali Specogna - Corno di Rosazzo (UD)</i>	€ 28
	2019	Malvasia IGT Venezia Giulia <i>Kante - Prepotto (UD)</i>	€ 38
	2019	Vitovska IGT Venezia Giulia <i>Kante</i>	€ 38
	2020	Müller Thurgau DOC Alto Adige <i>St. Michael-Eppan - Appiano (BZ)</i>	€ 25

2020	Gewürztraminer DOC Alto Adige <i>St. Michael-Eppan</i>	€ 25
2021	Gewürztraminer "Merus" DOC Alto Adige <i>Tiefenbrunner - Cortaccia (BZ)</i>	€ 25
2020	Moscato Giallo "Turmhof" DOC Alto Adige <i>Tiefenbrunner</i>	€ 28


## Gli uvaggi

2020	"Fiore di Campo" DOC Isonzo <i>Lis Neris - San Lorenzo (GO)</i> <i>friulano, sauvignon blanc, riesling</i>	€ 26
2018	"Fiore di Campo" Gold DOC Isonzo <i>Lis Neris</i> <i>friulano, sauvignon blanc, riesling</i>	€ 57
202	"Sharjs" IGT Venezia Giulia <i>Livio Felluga - Cormons (GO)</i> <i>ribolla gialla e chardonnay</i>	€ 26
2020	"Illivio" DOC Colli Orientali <i>Livio Felluga</i> <i>Pinot Bianco 60%, Chardonnay 38%, Picolit 2%</i>	€ 65
2018	"Abbazia di Rosazzo" DOC Colli Orientali <i>Livio Felluga</i> <i>friulano, pinot bianco, sauvignon, malvasia, ribolla gialla</i>	€ 75
2019	"Terre Alte" DOC Colli Orientali <i>Livio Felluga</i> <i>friulano, pinot bianco, sauvignon</i>	€ 90
2020	"Pietragrande" IGT Vigneti delle Dolomiti <i>Ferrari Tenute Lunelli - Trento (TN)</i> <i>incrocio manzoni, pinot bianco, chardonnay e sauvignon</i>	€ 27
2020	"Roseri" Charetto DOP Riviera del Garda Cl. <i>Cà Maiol - Desenzano del Garda (BS)</i> <i>groppello, marzemino, sangiovese e barbera</i>	€ 32
2019	"Cervaro della Sala" IGT Umbria <i>Marchesi Antinori - Ficulla (TR)</i> <i>chardonnay e grechetto d'umbria</i>	€ 85
2020	"Corte del Lupo" DOC Curtefranca <i>Cà del Bosco - Erbusco (BS)</i> <i>chardonnay e pinot bianco</i>	€ 45
 2019	"Piano dei Daini" DOC Etna Bianco <i>Tenute Bosco - Castiglione di Sicilia (CT)</i> <i>caricante 90%, inzolia 4%, catarratto 3%, grecanico 3%</i>	€ 35

## Le altre uve bianche

 2017	Manzoni Bianco "Madre" IGT Veneto <i>Italo Cescon - Roncadelle di Ormelle (TV)</i>	€ 48
 2021	"Lunatio di Masi" DOC Lugana <i>Masi - Pozzolengo (BS)</i> <i>trebbiano di lugana (turbiana)</i>	€ 25
2021	Prestige DOP Lugana <i>Cà Maiol - Desenzano del Garda (BS)</i> - <i>turbiana</i>	€ 25
2020	"Molin" DOP Lugana Riserva <i>Cà Maiol</i> - <i>turbiana</i>	€ 35
2020	Pinot Bianco "Merus" DOC Alto Adige <i>Tiefenbrunner - Cortaccia (BZ)</i>	€ 28
2020	Pinot Bianco "Vial" DOC Alto Adige <i>Kellerei Kaltern - Caldaro (BZ)</i>	€ 28
2020	"Monteoro" DOC Vermentino di Gallura Superiore <i>Sella &amp; Mosca - Alghero (SS)</i>	€ 27
2021	"Blangè" DOC Langhe <i>Ceretto - Alba (CN)</i> - <i>arneis 100%</i>	€ 32
2020	Arneis Riserva "Palaudin" DOCG Roero <i>Angelo Negro - Monteu Roero (CN)</i>	€ 45

## I valpolicella e gli altri veneti

2021	Cabernet "Zonta" DOC Breganze <i>Vigneto due Santi - Bassano del Grappa (VI)</i>	€ 24
2016	Amarone "Costasera" DOCG Amarone della Valpolicella <b>Masi</b>	€ 70
2016	Raboso del Piave Riserva "Rabià" DOC Piave <i>Italo Cescon - Roncadelle di Ormelle (TV)</i>	€ 45
2019	Cabernet IGT Veneto <i>Italo Cescon</i>	€ 25
2018	Merlot IGT Veneto <i>Italo Cescon</i>	€ 25
 2019	"Rompicapo" Merlot Tulipe IGT Veneto <i>Italo Cescon - vino naturale</i>	€ 35

## I grandi piemontesi

2011	Barbaresco DOCG <i>Gaja - Barbaresco (TO)</i>	€ 374
2017		€ 280
2016	Rosso "Pin" DOC Monferrato <i>La Spinetta - Castagnole di Lanze (AT)</i> <i>nebbiolo e barbera</i>	€ 75
2015	"Bordini" DOCG Barbaresco <i>La Spinetta</i>	€ 87
2018		




## I rossi toscani

2013	Brunello di Montalcino DOCG <i>Biondi Santi - Montalcino (SI) - sangiovese 100%</i>	€ 185
2020	"Il Bruciato" DOC Bolgheri <i>Tenuta Guado al Tasso - Bolgheri (LI)</i> <i>Cabernet sauvignon, merlot e syrah</i>	€ 45
2018	Rosso di Montalcino "Poggio alle Mura" DOC <i>Castello Banfi - Montalcino (SI)</i> <i>sangiovese 100%</i>	€ 40
2018	Bolgheri rosso "Aska" DOC <i>Banfi - Bolgheri (LI) - cabernet sauvignon e cabernet franc</i>	€ 48
2018	"Luce" IGT Toscana <i>Tenuta Luce - Montalcino (SI) - sangiovese e merlot</i>	€ 150
2018	"Lucente" IGT Toscana <i>Tenuta Luce - sangiovese e merlot</i>	€ 55
 2014	Rosso di Montalcino DOC <i>Le Chiuse - Montalcino (SI) - sangiovese 100%</i>	€ 58
 2016	Brunello di Montalcino DOCG <i>Le Chiuse - sangiovese 100%</i>	€ 100


## I Supertuscans

2015	Bolgheri Superiore DOC <i>Tenute Ornellaia - Castagneto Carducci (LI)</i> <i>62% Cabernet Sauvignon, 31% Merlot, 4% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc</i>	€ 200
2018	Toscana "Tignanello" sangiovese in purezza IGT <i>Tenute Tignanello - San Casciano in Val di Pesa (FI)</i>	€ 150

## Gli uvaggi e Le altre uve rosse

2017	"Castello della Sala" IGT Umbria <i>Castello della Sala - Orvieto (TR)</i> <i>Pinot Nero</i>		€ 75
	2016 Sagrantino Montefalco "Carapace" DOCG <i>Tenuta Castelbuono - Bevagna (PG)</i>		€ 61
	2018 Montefalco Rosso "Ziggurat" DOC <i>Tenuta Castelbuono - Bevagna (PG) - sagrantino 100%</i>		€ 32
	2009 Sagrantino Montefalco "Collepiano" DOCG		€ 106
	2011 <i>Arnaldo Caprai - Montefalco (PG)</i>		€ 93

## I vini da dessert

2015	Ramandolo DOCG <i>Toblar - Corno di Rosazzo (UD)</i>		€ 8	€ 27
------	------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------	-----	------