

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

2009 Blanc de Blanc Millesimato "D'Antan" VSQ Brut *Soldati La Scolca - Gavi (AL)* € 90

Le uve bianche

	2020	Malvazija PGO Primorska <i>Korenika & Moskon - Izola Slovenia</i>	€ 32
	2017	Malvazija Selezione PGO Primorska <i>Korenika & Moskon - Izola Slovenia</i> bott 1/4865	€ 40
	2013	Sulne PGO Primorska <i>Korenika & Moskon - Izola Slovenia</i> bott 1/2216 Da uve Malvazija istriana, Pinot grigio e Chardonnay per fermentazione spontanea	€ 48
	2021	Sauvignon "Sanct Valentin" DOC Alto Adige <i>St. Michael-Eppan - Appiano (BZ)</i>	€ 58
	2021	Chardonnay "Sanct Valentin" DOC Alto Adige <i>St. Michael-Eppan - Appiano (BZ)</i>	€ 58
	2021	Pinot Grigio "Sanct Valentin" DOC Alto Adige <i>St. Michael-Eppan - Appiano (BZ)</i>	€ 58

Gli uvaggi e Le altre uve rosse

	2019	Lago di Caldaro Classico Superiore "Vernacius Solemnis" DOC AA <i>Laimburg - Caldaro (BZ)</i> <i>Schiava 100</i>	€ 28
	2021	"Sofi" IGT Vigneti delle Dolomiti <i>Franz Haas</i> <i>Da uve Schiava 100%</i>	€ 28

“una vita per la vite”

cit. Gloria Cescon

Una collaborazione duratura e un rapporto di amicizia di lunga data...
La passione per il vino vista da entrambi i lati della medaglia,
da una parte la produzione e dall'altra la valorizzazione,
che passa per i giusti abbinamenti con una cucina che sa di mediterraneo.



Cant. Italo Cescon

Roncadelle di Ormelle TV

I Bianchi

2021	Sauvignon IGT Veneto	€ 25
2021	Pinot Grigio DOC Delle Venezie	€ 25
2021	Chardonnay IGT Veneto	€ 25

I Rossi

2020	Cabernet IGT Veneto	€ 25
2020	Merlot IGT Veneto	€ 25

I metodo Charmat

s.a.	“Bareta” DOCG Valdobbiadene Superiore Brut <i>Merotto - Farra di Soligo (TV)</i>	€ 30
2021	“Integral” DOCG Valdobbiadene Superiore Extra Brut <i>Merotto</i>	€ 30
2021	“Cuvèe del Fondatore GRAZIANO MEROTTO” DOCG Valdobbiadene Superiore Brut <i>Merotto</i>	€ 45
s.a.	“Grani di Nero” VSR Valdobbiadene Rosè Brut <i>Merotto</i>	€ 32
s.a.	Brut 5 Varietà “Rocciamadre” DOCG Valdobbiadene Superiore <i>Marchiori - Farra di Soligo (TV)</i>	€ 30
s.a.	“Rivelazione” Extra Brut DOCG Valdobbiadene Superiore <i>Marchiori - Farra di Soligo (TV)</i>	€ 30
2021	“Integrale” Brut Nature DOCG Valdobbiadene Superiore <i>Marchiori - Farra di Soligo (TV)</i> Sui lieviti, rifermentato in bottiglia	€ 38

I metodo Classico di Francia

s.a.	Cuvèe Brut Blanc de Blanc AOC <i>Ruinart - Champagne Reims</i>	€180
s.a.	Cuvèe Brut Rosè AOC <i>Ruinart - Champagne Reims</i>	€ 180
2010	Brut “Vintage” AOC <i>Dom Perignon - Champagne</i>	€ 280
2013	Extra Brut “Grand Vintage” AOC <i>Möet & Chandon - Champagne Epernay</i>	€ 130
s.a.	Brut Rosè AOC <i>Billecart & Salmon - Champagne Mareuil-sur-ay</i>	€ 130
s.a.	Brut R�serve AOC <i>Billecart & Salmon - Champagne Mareuil-sur-ay</i>	€ 95
s.a.	Blanc de Blancs Extra Brut AOC <i>Bruno Paillard - Champagne</i>	€ 160
s.a.	Premiere Cuv�e Extra Brut AOC <i>Bruno Paillard - Champagne</i>	€ 130
s.a.	Ros� Brut AOC <i>Bruno Paillard - Champagne</i>	€ 110
2016	Royale R�serve Ros� Brut AOC <i>Philipponnat - Champagne Mareuil-sur-ay</i>	€ 140
2016	Royale R�serve Non Dos� AOC <i>Philipponnat - Champagne Mareuil-sur-ay</i>	€ 85
2016	ExtraBrut AOC <i>Philipponnat - Champagne Mareuil-sur-ay</i>	€ 85
s.a.	Ros� Brut Classique Premiere Cru AOC <i>Aubry - Champagne Reims</i>	€ 105
s.a.	Brut Classique Premiere Cru AOC <i>Aubry - Champagne Reims</i>	€ 90
s.a.	Brut Tradition Grand Cru AOC <i>Egly-Ouriet - Champagne Ambonnay</i>	€ 160
s.a.	Blanc de Blancs Brut AOC <i>Perrier-J�uet - Champagne Epernay</i>	€ 130
2013	“Belle Epoque” Millesim� AOC <i>Perrier-J�uet - Champagne Epernay</i>	€ 240
s.a.	Brut Premiere AOC <i>Herv� Mathelin - Troissy</i>	€ 65
s.a.	Grande Cuv�e Brut ACBC <i>Veuve Ambal - Crem�nt de Bourgogne</i> <i>chardonnay 50% - pinot noir 30% - aligot� 10% - gamay 10%</i>	€ 45
s.a.	Blanc de Blancs Brut ACBC <i>Veuve Ambal - Crem�nt de Bourgogne</i> <i>chardonnay 60% - aligot� 40%</i>	€ 50




I metodo Classico di Franciacorta

s.a.	Brut Cuvèe DOCG Franciacorta <i>Contadi Castaldi - Adro (BS)</i>	€ 40
s.a.	Rosè DOCG <i>Contadi Castaldi</i>	€ 45
s.a.	Blànc DOCG <i>Contadi Castaldi</i> <i>Da uve Chardonnay e Pinot Bianco</i>	€ 50
2017	Satèn DOCG <i>Contadi Castaldi</i>	€ 45
s.a.	Brut "Cuvèe Prestige" DOCG Franciacorta <i>Cà del Bosco - Erbusco (BS)</i>	€ 60
s.a.	Brut "Cuvèe Prestige" Riserva 36° Edizione 12anni DOCG Franciacorta <i>Cà del Bosco</i>	€ 136
2017	Dosaggio Zero DOCG <i>Cà del Bosco</i>	€ 90
2013	Brut "Vintage Collection" DOCG <i>Cà del Bosco</i>	€ 100
2016	Brut "Vintage Collection" DOCG <i>Cà del Bosco</i>	€ 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.	Rosè "Flamingo" DOCG <i>Monterossa - Bornato di Cazzago San Martino (BS)</i>	€ 60
s.a.	Satèn "Sansève" DOCG <i>Monterossa</i>	€ 50
s.a.	Extra Brut "Salvadek" DOCG <i>Monterossa</i>	€ 75
s.a.	Brut Fuoriserie "Cabochon" DOCG <i>Monterossa</i>	€ 100
s.a.	Brut Millesimato 2014 "Cabochon" DOCG <i>Monterossa</i>	€ 150
s.a.	Rosè Fuoriserie "Cabochon" DOCG <i>Monterossa</i>	€ 140
s.a.	Demi Sec "Nectar" DOCG <i>Bellavista</i>	€ 80


I metodo Classico del resto d'Italia

2018	Brut "Oudeis" DOCG Alta Langa Metodo Classico <i>Enrico Serafino - Canale (CN)</i>	€ 48
2018	Metodo Classico Rosè DOCG <i>Enrico Serafino</i>	€ 58
2016	Zero Rosè DOCG Alta Langa <i>Enrico Serafino</i>	€ 85
2017	Zero DOCG Alta Langa <i>Enrico Serafino</i>	€ 76
2016	Brut Perlè DOC Trento <i>Ferrari - Trento (TN)</i>	€ 70
2015	Brut Perlè Rosè DOC <i>Ferrari</i>	€ 90
2018	Millesimato Brut DOC Trento <i>Altemasi - Trento (TN)</i>	€ 45
s.a.	Rosè DOC <i>Altemasi</i>	€ 50
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>	€ 50
2018	Nebbiolo D'Alba Metodo Classico Rosè "Maria Elisa" Extra Brut DOC <i>Angelo Negro</i>	€ 50
2019	Rosè Brut VSQ <i>Fontezoppa - Civitanova Marche (MC) da uve Vernaccia nera di serrapetrona 100%</i>	€ 60
2017	"Bacco d'Oro" Brut VSQ Metodo Classico <i>Contratto - Piemonte - Canelli (AT)</i>	€ 45
2017	Millesimato Pas Dosè VSQ Metodo Classico <i>Contratto</i>	€ 45
s.a.	"KK" Dosaggio Zero VSQ <i>Kante - Duino (TS) chardonnay 50% - malvasia 50%</i>	€ 45
s.a.	"KK" Rosè VSQ <i>Kante - Duino (TS) Pinot Nero 100%</i>	€ 45
s.a.	Ribolla Gialla DOC Friuli Colli Orientali <i>Perusini - Corno di Rosazzo (UD)</i>	€ 52




Soave e bianchi del Veneto

	2021	Soave Classico DOC <i>Inama</i> - <i>San Bonifacio (VR)</i> - <i>garganega 100%</i>	€ 26
	2020	Soave Classico "Foscarino" DOC <i>Inama</i> - <i>garganega 100%</i>	€ 38
	2022	Soave Classico DOC <i>Suavia</i> - <i>Fittà di Soave (VR)</i> - <i>garganega 100%</i>	€ 30
	2020	Soave Classico "Monte Carbonare" DOC <i>Suavia</i> - <i>garganega 100%</i>	€ 40
	2019	Garganega IGT Veneto <i>Monte Brecale</i> - <i>Cinto Euganeo (VR)</i> Fermentazione spontanea , breve macerazione, senza filtrazione	€ 28
	2019	"Massifitti" IGT <i>Suavia</i> - <i>Trebbiano 100%</i>	€ 36
	2021	"Calvarino" Soave Classico DOC <i>Pieropan</i> - <i>Soave (VR)</i>	€ 45



I Sauvignon

	2021	Sauvignon "Ronco delle Mele" DOC Collio <i>Venica & Venica</i> - <i>Dolegna del Collio (GO)</i>	€ 65
	2022	"Tradition" Sauvignon AOC Pouilly Fumè <i>Serge Dagueneau & Filles</i> - <i>Les Berthiers (FRANCIA)</i>	€ 56
	2021	Sauvignon DOC Collio <i>Sirch Giordano</i> - <i>Cividale del Friuli (UD)</i>	€ 26



I Pinot Grigio

	2018	Pinot Grigio "BiancoGrigio" DOC delle Venezie <i>Italo Cescon</i> <i>Vino naturale maturazione in anfora</i>	€ 35
	2021	Pinot Grigio DOC Collio <i>Sirch Giordano</i> - <i>Cividale del Friuli (UD)</i>	€ 26
	2021	Pinot Grigio "ramato" DOC Colli Orientali <i>Specogna</i> - <i>Corno di Rosazzo (UD)</i>	€ 30
	2021	Pinot Grigio "ramato" DOC Collio <i>Sturm</i> - <i>Cormons (GO)</i>	€ 45
	2019	Pinot Grigio "Grigioramato" DOC delle Venezie <i>Italo Cescon</i> <i>Vino naturale maturazione in anfora</i>	€ 45

I Friulano o Tai

	2020	Friulano "Ronco delle Cime" DOC Collio <i>Venica & Venica</i> - <i>Dolegna del Collio (GO)</i>	€ 55
	2021	Friulano DOC Friuli Colli Orientali <i>Perusini</i> - <i>Corno di Rosazzo (UD)</i>	€ 35

Gli Chardonnay

	2021	Chardonnay "Andritz" DOC Collio <i>Sturm - Cormons (GO)</i>	€ 42
	2021	Chardonnay "Ateyon" IGT Vigneti delle Dolomiti <i>Loacker - Bolzano (BZ)</i>	€ 42
	2021	"Chablis" Chardonnay ACC <i>Gilbert Picq & ses Fils - Chablis (FRANCIA)</i>	€ 52
	2021	Chardonnay "Bramito della Sala" IGT Umbria <i>Marchesi Antinori - Cortona (AR)</i>	€ 35
	2020	Chardonnay "Pietrabilanca" DOC Castel del Monte <i>Tenuta bocca di lupo Tormaresca - Minervino Murge (BT)</i>	€ 35

La Ribolla Gialla

	2021	Ribolla Gialla DOC Colli Orientali <i>Specogna - Corno di Rosazzo (UD)</i>	€ 30
	2021	Ribolla Gialla DOC Collio <i>Sirch Giordano - Cividale del Friuli (UD)</i>	€ 26
	2014	Ribolla IGT Venezia Giulia <i>Josko Gravner - Oslavia (GO) - vino naturale</i>	€ 105
	2021	Ribolla Gialla "L'Adelchi" DOC Collio <i>Venica & Venica - Dolegna del Collio (GO)</i>	€ 50

Gli Aromatici

	2020	Malvasia IGT Venezia Giulia <i>Kante - Prepotto (UD)</i>	€ 38
	2020	Vitovska IGT Venezia Giulia <i>Kante</i>	€ 38
	2020	Gewürztraminer "Atagis" IGT Vigneti delle Dolomiti <i>Loacker - Bolzano (BZ)</i>	€ 44
	2021	Gewürztraminer "Atagis" IGT Vigneti delle Dolomiti <i>Loacker - Bolzano (BZ)</i>	€ 44
	2020	Gewürztraminer DOC Alto Adige <i>Peter Zemmer</i>	€ 36
TripleA	2021	"CAI" Riesling Kabinett Trocken <i>Immich - Batterieberg Mosella (GERMANIA)</i>	€ 36
	2021	Blanc de Morgex "Vini Estremi" Priè Blanc 100% <i>Cave Mont Blanc - Morgex (AO)</i>	€ 32
	2021	Moscato Giallo IGT Vigneti delle Dolomiti <i>Franz Haas - Montagna (BZ)</i>	€ 40
	2021	"Manna" IGT Vigneti delle Dolomiti <i>Franz Haas</i> <i>Da uve Chardonnay, Riesling, Kerner, Sauvignon e Gewürztraminer</i>	€ 48



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
	2020	"Phigaia" - il Bianco IGT Trevenezie <i>Serafini & Vidotto - Nervesa della Battaglia (TV)</i> <i>sauvignon 70% - pinot bianco 30%</i>	€ 38
	2022	"Sharjs" IGT Venezia Giulia <i>Livio Felluga - Cormons (GO)</i> <i>ribolla gialla e chardonnay</i>	€ 26
	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>carricante 90%, inzolia 4%, catarratto 3%, grecanico 3%</i>	€ 41

Le altre uve bianche

	2017	Manzoni Bianco "Madre" IGT Veneto <i>Italo Cescon - Roncadelle di Ormelle (TV)</i>	€ 48
	2020	Pinot Bianco "Merus" DOC Alto Adige <i>Tiefenbrunner - Cortaccia (BZ)</i>	€ 28
	2020	"Monteoro" DOC Vermentino di Gallura Superiore <i>Sella & Mosca - Alghero (SS)</i>	€ 27
	2021	"Blangè" DOC Langhe <i>Ceretto - Alba (CN) - arneis 100%</i>	€ 32
	2021	Arneis "Serra Lupini" DOCG Roero <i>Angelo Negro</i>	€ 26
	2022	Onorata "Favorita" DOC Langhe <i>Angelo Negro</i>	€ 26
	2022	Vernaccia di San Gimignano DOCG <i>Il Palagione - San Gimignano (SI)</i>	€ 32
	2020	Lugana "Cemento" DOP <i>Marangona</i>	€ 46
	2020	"Lunatio" Lugana DOC <i>Masi - Sant'Ambrogio in Valpolicella (VR)</i>	€ 26
	2021	Custoza Bianco DOC <i>Giovanna Tantini - Oliosi di Castelnuovo del Garda (VR)</i> <i>Da uve Garganega, Trebbianello, Trebbiano Toscano, Chardonnay</i>	€ 26

I valpolicella e gli altri veneti

	2021	Cabernet "Zonta" DOC Breganze <i>Vigneto due Santi - Bassano del Grappa (VI)</i>	€ 26
	2018	"Campofiorin" IGT Rosso del veronese <i>Masi - Sant'Ambrogio in Valpolicella (VR)</i>	€ 26
	2016	Amarone "Costasera" DOCG Amarone della Valpolicella <i>Masi</i>	€ 70
	2019	"Rompicapo" Merlot Tulipe IGT Veneto <i>Italo Cescon - vino naturale</i>	€ 45
	2018	Raboso del Piave Riserva "Rabià" DOC Piave <i>Italo Cescon - Roncadelle di Ormelle (TV)</i>	€ 58
	2019	Carmenere Più IGT Garda <i>Inama - San Bonifacio (VR) - carmenere e merlot</i>	€ 26
	2020	"Phigaia" After the red DOC Colli Asolani <i>Serafini & Vidotto - Nervesa della Battaglia (TV)</i>	€ 42
	2021	"Rosso Masieri" IGT Veneto <i>La Biancara - Angiolino Maule - Montebello Vicentino (VI)</i> Da uve Merlot, Tocai Rosso e Cabernet Sauvignon	€ 26
	2013	"Greta" Corvina IGT <i>Giovanna Tantini - Olios di Castelnuovo del Garda (VR)</i>	€ 45

I grandi piemontesi

	2011	Barbaresco DOCG <i>Gaja - Barbaresco (TO)</i>	€ 374
	2017		€ 280
	2021	Nebbiolo "Angelin" DOCG <i>Angelo Negro - Monieu Roero (CN)</i>	€ 30
	2016	Rosso "Pin" DOC Monferrato <i>La Spinetta - Castagnole di Lanze (AT)</i> <i>nebbiolo e barbera</i>	€ 75
	2018	"Bordini" DOCG Barbaresco <i>La Spinetta</i>	€ 87
			€ 72

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
	2020	Chianti Classico Riserva DOCG <i>Antinori in Chianti - San Casciano in Val di Pesa (FI)</i> <i>Sangiovese ed altre varietà complementari</i>	€ 45
	2018	Chianti Classico Riserva DOCG <i>Tenute Tignanello - San Casciano in Val di Pesa (FI)</i>	€ 65
	2021	Rosso di Montalcino DOC <i>Casanova di neri - Montalcino (SI)</i>	€ 58
	2021	"Lohsa" Morellino di Scansano DOCG <i>Poliziano - Montepulciano (SI)</i>	€ 38


I Supertuscans

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
	2021	Pinot Nero DOC Alto Adige <i>Kellerei Kaltern - Caldaro (BZ)</i>	€ 30
	2022	Schiava "Merus" DOC Alto Adige <i>Tiefenbrunner - Cortaccia (BZ)</i>	€ 26
	2016	Sagrantino Montefalco "Carapace" DOCG <i>Tenuta Castelbuono - Bevagna (PG)</i>	€ 61
	2018	Montefalco Rosso "Ziggurat" DOC <i>Tenuta Castelbuono - Bevagna (PG)</i> - <i>sagrantino 100%</i>	€ 32
	2009	Sagrantino Montefalco "Collepiano" DOCG	€ 106
	2011	<i>Arnaldo Caprai - Montefalco (PG)</i>	€ 93
	2013		€ 128

I vini da dessert

	2018	Manzoni bianco Passito "Ultimo" IGT Veneto <i>Sutto - Arzeri (TV)</i>	€ 26
	2017	"Monte Sorio" Recioto di Gambellara DOCG <i>La Biancara - Angiolino Maule - Montebello Vicentino (VI)</i> Da uve Garganega 100%	€ 48
	2018	"In Sè" Manzoni Bianco Vendemmia tardiva IGT Veneto <i>Italo Cescon</i> <i>vino naturale</i>	€ 48