

VINI & SPUMANTI

ALTA LANGA - Italia

Alta Langa Rosé DOCG – Banfi - Piemonte · 12,5%
Elegante e setoso, con note di frutti rossi e crosta di pane.
Bottiglia € 38

FRANCIACORTA - Italia

La Montina Satèn DOCG – Lombardia · 12,5%
Morbido e vellutato, con bollicina fine e profumo di mandorla dolce.
Calice € 7,50 · Bottiglia € 48

La Montina Rosé Demi Sec DOCG – Lombardia · 12,5%
Dolce equilibrio e nuance di fragola e petali di rosa.
Calice € 7,50 · Bottiglia € 48

La Montina “Quor” Riserva DOCG – Lombardia · 12,5%
Ricco, dorato e armonioso: un brindisi che parla d'amore.
Bottiglia € 58

Bellavista “La Scala” Brut DOCG – Lombardia · 12,5%
Fresco, armonico, con profumi di mela e lievito.
Bottiglia € 58

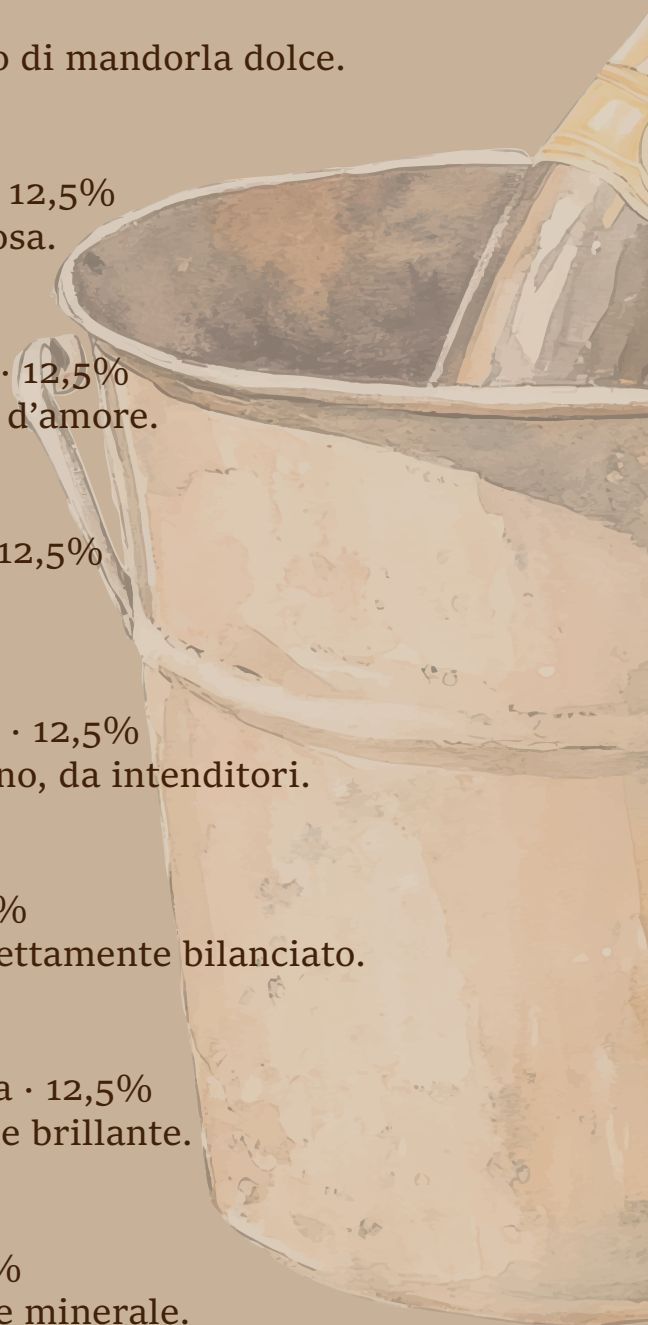
Bellavista “Pas Operé” 2016 DOCG – Lombardia · 12,5%
Metodo classico senza dosaggio, secco e cristallino, da intenditori.
Bottiglia € 78

Monte Rossa “Coupé” DOCG – Lombardia · 12,5%
Franciacorta simbolo: fragrante, agrumato, perfettamente bilanciato.
Bottiglia € 48

Monte Rossa “Sansevé” Brut DOCG – Lombardia · 12,5%
Vivace, equilibrato, ideale per ogni conversazione brillante.
Bottiglia € 48

Monte Rossa Cabochon DOCG – Lombardia · 13%
Spuma cremosa, struttura elegante, persistente e minerale.
Bottiglia € 58

Ca' del Bosco Extra Brut Vintage 2017 / 2016 DOCG – Lombardia · 12,5%
Fine e complesso, note di agrume candito e mandorla tostata.
Bottiglia € 58



PROSECCO - Italia

Prosecco DOC Treviso Extra Dry – Veneto · 11%

Fresco e fruttato, note di mela verde e pera.

Calice € 6,00 · Bottiglia € 30,00

Prosecco Valdobbiadene DOCG – Veneto · 11,5%

Fine, elegante e aromatico con bouquet di fiori bianchi.

Bottiglia € 35,00

BRACHETTO - Italia

Brachetto d'Acqui DOCG – Piemonte · 7%

Rosso frizzante dolce, con profumi di fragola e rosa.

Bottiglia € 38,00

CHAMPAGNE - Francia

Laurent-Perrier Brut – Francia · 12%

Fresco, equilibrato, con elegante nota di agrumi e miele.

Bottiglia € 98,00

Laurent-Perrier Blanc de Blancs Nature – Francia · 12,5%

Iconico, raffinato, 100% Chardonnay: pura luce in calice.

Bottiglia € 98,00

Mumm Ice – Francia · 12%

Champagne servito on the rocks, morbido e moderno.

Bottiglia € 68,00

VINI BIANCHI

Lugana DOC – Ca' dei Frati "I Frati" - Lombardia · 13% vol

Fresco, minerale e bilanciato, con note di mandorla e fiori bianchi.

€ 7,00 calice · € 45,00 bottiglia

Falanghina del Sannio DOC – Feudi di San Gregorio - Campania · 13% vol

Fruttata e profumata, con sfumature agrumate e finale sapido.

€ 6,00 calice · € 35,00 bottiglia

Gewürztraminer DOC – Tramin - Alto Adige · 14% vol

Aromatico e intenso, con note di litchi, rose e spezie dolci.

€ 6,00 calice · € 35,00 bottiglia

Ribolla Gialla DOC – Livio Felluga - Friuli Venezia Giulia · 12,5% vol

Elegante, fresca e floreale, con finale delicatamente minerale.

€ 6,00 calice · € 35,00 bottiglia

Pinot Bianco DOC – “Sanct Michel-Eppan” - Alto Adige · 13,5%
Corposo, elegante e profumato, perfetto per palati curiosi.
Bottiglia € 38

Brolettino – Cà dei Frati, Lugana DOC – Lombardia · 13,5%
Ricco e complesso, con sentori di burro, frutta matura e vaniglia.
Bottiglia € 38

VINI ROSSI

Ronchedone IGT – Ca’ dei Frati - Lombardia · 14,5% vol
Marzemino, Sangiovese e Cabernet. Corposo, morbido, con note di frutti di bosco e spezie dolci.
€ 7,00 calice · € 45,00 bottiglia

Valpolicella Ripasso DOC – Tommasi - Veneto · 13,5% vol
Ricco e vellutato, con sentori di ciliegia matura e cacao.
€ 7,00 calice · € 45,00 bottiglia

Nero d’Avola DOC – Planeta - Sicilia · 13,5% vol
Fruttato e caldo, con note di prugna e spezie mediterranee.
€ 6,00 calice · € 35,00 bottiglia

Nebbiolo DOC – Teo Costa “San Quirico” - Piemonte · 13,5% vol
Fine, equilibrato, con tannini setosi e note di rosa e frutti rossi.
€ 7,00 calice · € 45,00 bottiglia

Rosso di Montalcino DOC – Banfi 2018 – Toscana · 13,5%
Fruttato e armonico, con note di ciliegia e spezie leggere.
Giovane ma già equilibrato.
Bottiglia € 38

Brunello di Montalcino DOCG – Frescobaldi – Toscana · 14,5%
Elegante e intenso, con profumi di mora, tabacco e vaniglia.
Lunga persistenza e grande struttura.
Bottiglia € 58



SOCRATE

Vuoi continuare la serata?

Prova il nostro ristorante “Al Mattarello”

Cucina tradizionale e atmosfera di casa, a pochi passi da qui

al Mattarello

Via F. del Cairo 26, Varese