

# WINE O' CLOCK



*Ristorante*  
*Alfredo*  
*Dal 1961*



# WINE O' CLOCK

La qualità di un padre può essere vista negli obiettivi, nei sogni e nelle aspirazioni che ha non solo per se stesso, ma per la sua famiglia.

(Reed Markham)



## Cocktail



<i>Spritz Aperol / Campari</i>	5,00 €
<i>Americano</i>	8,00 €
<i>Negroni</i>	8,00 €
<i>Martini Cocktail</i>	8,00 €
<i>Bloody Mary</i>	8,00 €
<i>Stinger</i>	10,00 €
<i>Gin Tonic Beefeater</i>	10,00€
<i>Gin Tonic Premium – Tanqueray – Roby Marton – Big Gino</i>	12,00 €
<i>Vodka Tonic Illegal</i>	10,00 €
<i>Vodka Tonic Belvedere</i>	12,00€
<i>Cuba Libre Avana</i>	10,00€
<i>Kir Royal con Champagne</i>	15,00 €
<i>Kir Royal con Prosecco</i>	8,00 €



# Le Nostre Selezioni Wine al calice

## Le Bolle



Prosecco Brut - **REAL** - Veneto

4,00 €

Trento Doc Brut - **ENDRIZZI** - Trentino Alto Adige



8,00 €

Metodo Classico «Extreme» Brut Rose' - **SAN SALVATORE** - Campania



10,00 €

Champagne - **DRAPPIER** - Urville Francia



(36 mesi)

12,00 €

(36 mesi)

## I Bianchi

Pinot Bianco - **CARNALÈ** - Veneto

5,00 €

Chardonnay Doc - **TENUTA LUISA** - Friuli

5,00 €

Gewurztraminer Doc - **ROENO** - Trentino

5,00 €

Soave Classico Doc "Monte Fiorentine" - **CA RUGATE** - Veneto

7,00 €

## I Rossi

Cabernet Sauvignon - **CARNALÈ** - Veneto

5,00 €

Pinot Nero Doc - **KOSSLER** - Trentino



6,00 €

Valpolicella Doc «Rio Albo» - **CA RUGATE** - Veneto

STILE DI PRODUZIONE



6,00 €

Chianti Riserva - **BUCCIA NERA** - Toscana



8,00 €

(24 mesi)



# Le Nostre Bolle

## Charmat



Prosecco Brut - <b>REAL</b> - Veneto		18,00 €
Valdobbiadene Prosecco Docg Extra Dry - <b>FOLLADOR</b> - Veneto	<small>STILE DI PRODUZIONE</small> 	24,00 €
Valdobbiadene Prosecco Docg Cartizze - <b>SORELLE BRONCA</b> - Veneto		24,00 €
Valdobbiadene Prosecco Docg Brut - <b>MEROTTO</b> - Veneto		30,00 €

## Metodo Classico

Trento Doc Brut - <b>ENDRIZZI</b> - Trentino		36,00 €
Franciacorta Docg Saten - <b>BOSIO</b> - Lombardia		38,00 €
Franciacorta Docg Brut - <b>BOSIO</b> - Lombardia		38,00 €
Metodo Classico Pas Dose "Amedeo" - <b>CA RUGATE</b> - Veneto		48,00 €
Extreme Rosè Brut - <b>SAM SALVATORE 1988</b> - Campania	 	55,00 €
	(36 mesi)	

## Champagne

Champagne Brut «Carte D'or» - <b>DRAPPIER</b> - Urville Francia		(60 Mesi)	80,00 €
Champagne Nature - <b>DRAPPIER</b> - Urville Francia		(36 mesi)	100,00 €
Champagne Extra Brut Bio «Clarevallis» - <b>DRAPPIER</b> - Urville Francia		(36 mesi)	110,00 €
Champagne Blanc De Blanc - <b>DIEBOLT VALLOIS</b> - Cramant		(36 mesi)	120,00 €
Champagne Brut «Carte D'or» 3 Lt - <b>DRAPPIER</b> - Urville		(60mesi)	300,00 €



## I Nostri Bianchi



<i>Bianco di Custoza Doc - <b>GORGIO</b> - Veneto</i>		22,00 €
<i>Passerina Igt «Vigor» - <b>UMANI RONCHI</b> - Marche</i>		22,00 €
<i>Falanghina del Beneventano Igp - <b>CANTINA DEI MONACI</b> - Campania</i>		22,00 €
<i>Pecorino Igt «Vellodoro» - <b>UMANI RONCHI</b> - Abruzzo</i>		24,00 €
<i>Lugana Doc - <b>TENUTA ROVEGLIA</b> - Lombardia</i>		25,00 €
<i>Greco di Tufo Docg - <b>CANTINA DEI MONACI</b> - Campania</i>		25,00 €
<i>Chardonnay Doc - <b>TENUTA LUISA</b> - Friuli</i>		26,00 €
<i>Roero Arneis Docg «Recit» - <b>MONCHIERO CARBONE</b> - Piemonte</i>		26,00 €
<i>Gewurztraminer Doc - <b>ROENO</b> - Trentino Alto Adige</i>		27,00 €
<i>Sauvignon Collio Doc - <b>RONCO DEI TASSI</b> - Friuli</i>		28,00 €
<i>Pinot Grigio Collio Doc - <b>RONCO DEI TASSI</b> - Friuli</i>		28,00 €
<i>Friulano Collio Doc - <b>RONCO DEI TASSI</b> - Friuli</i>		28,00 €
<i>Soave Classico Doc «Monte Fiorentine» - <b>CA RUGATE</b> - Veneto</i>		28,00 €
<i>Vermentino Doc «Camminera» - <b>AUDARYA</b> - Sardegna</i>		30,00 €
<i>Riesling Trocken - <b>LISA BUNN</b> - Germania</i>		32,00 €
<i>Fiano Igt Paestum «Cecerale» - <b>SAN SALVATORE</b> - Campania</i>	 	32,00 €
<i>Soave classico superiore Docg «Bucciato» - <b>CA RUGATE</b> - Veneto</i>		32,00 €
<i>Chablis Aoc - <b>HAMELIN</b> - Francia</i>		36,00 €



## I Nostri Rossi



<i>Cabernet Sauvignon Doc - CORNALE' - Veneto</i>				18,00 €
<i>Valpolicella Doc «Rio Albo» - CA RUGATE - Veneto</i>	<small>STILE DI PRODUZIONE</small> 			26,00 €
<i>Cabernet Franc Doc Isonzo - TENUTA LUISA - Friuli</i>				26,00 €
<i>Refosco - CASTELLO DI BUTTRIO - Friuli</i>				26,00 €
<i>Lagrein Doc - KOSSLER - Trentino Alto Adige</i>				28,00 €
<i>Barbera d'alba Doc «Pelisa» - MONCHIERO CARBONE - Piemonte</i>	 12 mesi	(6 mesi)		28,00 €
<i>Langhe Nebbiolo Doc - MONCHIERO CARBONE - Piemonte</i>	 12 mesi	(8 mesi)		30,00 €
<i>Chianti Classico «Gallo Nero» Docg - LILLIANO - Toscana</i>	 12 mesi	(14 mesi)		30,00 €
<i>Aglianico Igt Paestum «Jungano» - SAN SALVATORE - Campania</i>	 12 mesi		<small>STILE DI PRODUZIONE</small> 	30,00 €
<i>Chianti Docg «Riserva» - BUCCIA NERA - Toscana</i>	 12 mesi	(24 mesi)		32,00 €
<i>Valpolicella Ripasso Doc «Campo Bastiglia» - CA RUGATE - Veneto</i>	 A CONDIZIONE NATURALE	 12 mesi	(8 mesi)	34,00 €
<i>Montepulciano D'Abruzzo «100 Vie» Doc - UMANI RONCHI - Abruzzo</i>	 12 mesi	(14 mesi)		36,00 €
<i>Monteregio - MASSA MARITTIMA - Toscana</i>				40,00 €
<i>Brunello di Montalcino Docg - VENTOLAIO - Toscana</i>	 12 mesi	(48 mesi)		55,00 €
<i>Amarone della Valpolicella Docg - RECCHIA - Veneto</i>	 12 mesi		<small>STILE DI PRODUZIONE</small> 	(24 mesi) 54,00 €
<i>Barbera d'Alba Doc Gran Cru «Monbirone» - MONCHIERO CARBONE - Piemonte</i>		(18 mesi)	 12 mesi	54,00 €
<i>Amarone della Valpolicella Docg «Punta 470» - CA RUGATE - Veneto</i>	 12 mesi	(24 mesi)		70,00 €
<i>Lagrein - TIEFENBRUNNER 2016 - Trentino Alto Adige 1,5 Lt MG</i>				90,00 €
<i>Barolo Docg - BOVIO - Piemonte</i>	 12 mesi	(24 mesi)		120,00 €
<i>Cabreo - IL BORGO 1988 - Toscana</i>	 12 mesi			190,00 €
<i>Brunello di Montalcino Docg - POTAZZINE - Toscana</i>	 12 mesi	(42 mesi)		260,00 €
<i>Rosso del sebino 1999/2000 - MAURIZIO ZANELLA - Lombardia</i>	 12 mesi			270,00 €
<i>Vosne Rmane ' 1980 - Francia</i>	 12 mesi			300,00 €
<i>Venegazzù della Casa - LOREDAN GASPARINI - Veneto 9 Lt Salmanzar</i>	 12 mesi			400,00 €



*Barolo «2000» - LUIGI ARNULFO - Piemonte 3 LT Jéroboam*



400,00 €

*Amarone della Valpolicella Docg 2013 - CA RUGATE - Veneto 1,5 Lt MG*



(24 mesi)

550,00 €

*Brunello di Montalcino Docg 2005 - BIONDI SANTI - Toscana*



580,00 €

*Brunello di Montalcino Docg 1994 - BIONDI SANTI - Toscana*



710,00 €





# Le nostre selezioni

## Le Bolle



Metodo Classico Alta Langa Nature Docg - **MARCALBERTO** - Piemonte



60,00 €

Da uve 100% Pinot Nero

Conduzione: **NATURALE SENZA SOLOFOROSA**



*Affinamento: in legni usati per 7 mesi senza aggiunta di solforosa, maturazione 24 mesi sui lieviti. Perlage fini ed elegante, naso ampio con sentori di frutti rossi, palato ricco, fine, elegante, intenso.*

Champagne Extra Brut «Claravallis» Aoc - **DRAPPIER** - Champagne Francia



100,00 €

Da uve 75% Pinot Nero - 10% Pinot Meunier - 10% Chardonnay - 5% Blanc Vrai

Conduzione: **BIODINAMICA - BIOLOGICA**



*Affinamento: 36 mesi sui lieviti, senza filtrazioni, liqueur Biologica. Perlage fino e persistente, con riflessi brillanti, naso complesso con note di frutti rossi e agrumi, palato ampio, elegante e persistente.*

## I Bianchi

Soave Classico Superiore Docg «Bucciato» - **CA RUGATE** - Veneto



(8 mesi ceramica) 32,00 €

Da uve 100% Garganega

Conduzione: **BIOLOGICO - AFFINATO CERAMICA**



*Vinificazione: Affinamento sulle bucce per 8 mesi in botti di ceramica.*

*Colore giallo paglierino con riflessi oramati, naso aromatico con sfumature di frutta candita e agrumi, palato ricco con note minerali e sapide.*

Fiano Igp «Cecerale» - **SAN SALVATORE** - Campania

30,00 €

Da uve 100% Fiano

Conduzione: **Biologica - Naturale - Senza Solfiti**



*Vinificazione: Selezione di vigna con vendemmia manuale, pressatura soffice delle uve e fermentazione in acciaio senza aggiunta di solforosa.*

*Colore giallo paglierino dorato, profumi intensi di frutti gialli maturi e agrumati. Palato intenso, sapido e avvolgente.*

## I Rossi



Montepulciano d'Abruzzo Docg «100 Vie» - **UMANI RONCHI** - Abruzzo  (14 mesi) 36,00 €

Da uve 100% Montepulciano

Conduzione: **BIOLOGICO** 

Vinificazione: Uve coltivate sulle pendici della collina, a ridosso del caratteristico paese Montipagano. Vinificazione in piccole botti per 12/14 Mesi, che donano al vino grande persistenza. Profumi intensi di amarena, liquirizia e pepe. Palato ricco, intenso e persistente.

Syrah Igp - **SPADAFORA** - Sicilia  **TOGLIERE BOTTE**

26,00 €

Da uve 100% Syrah

Conduzione: **BIOLOGICO** 

Vinificazione: Fermentazione in acciaio senza aggiunta di solforosa. Colore rosso rubino scarico dai profumi speziati e fruttati, come pepe e more. Palato intenso, minerale e ricco.

## I Nostri Pinot Nero 30 e Lode

Pinot Nero Doc - **KOSSLER** - Trentino Alto Adige  (8 MESI) 30,00 €

Da uve 100% Pinot Nero

Pinot Nero «Novaj» - **VIGNA DEL LAURO** - Friuli  (24 MESI) 30,00 €

Da uve 100% Pinot Nero

Pinot Nero Doc - **VON BLUMEN** - Trentino Alto Adige   (6 MESI) 30,00 €


Da uve 100% Pinot Nero

Pinot Nero «Vulcano 800» - **TERRA DEI RE** - Basilicata  30,00 €

Da uve 100% Pinot Nero

Sancerre Rouge Aoc - **DOMAINE DU PRE SEMELE** - Francia   50,00 €

Da uve 100% Pinot Nero

Pinot Nero - **DOLFO** - Slovenia  togliere botte 30,00 €

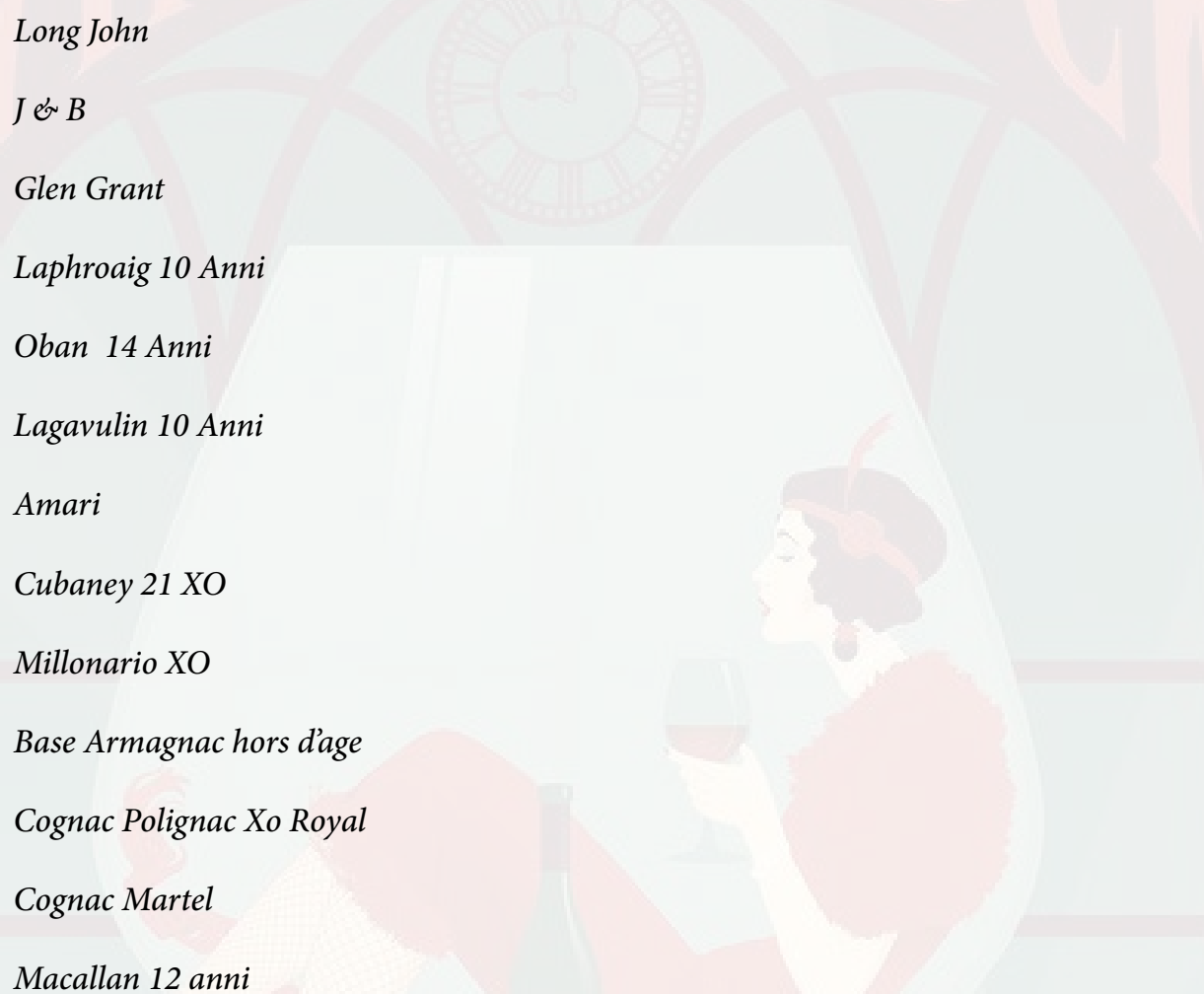
Da uve 100% Pinot Nero

Pinot Nero «Pino di Stio» - **SAN SALVATORE** - Campania   30,00 €

Da uve 100% Pinot Nero



# Whisky - Cognac - Rhum - Sakè



<i>Long John</i>	8,00 €
<i>J &amp; B</i>	8,00 €
<i>Glen Grant</i>	8,00 €
<i>Laphroaig 10 Anni</i>	10,00 €
<i>Oban 14 Anni</i>	15,00 €
<i>Lagavulin 10 Anni</i>	12,00 €
<i>Amari</i>	5,00 €
<i>Cubaney 21 XO</i>	12,00 €
<i>Millonario XO</i>	15,00 €
<i>Base Armagnac hors d'age</i>	25,00 €
<i>Cognac Polignac Xo Royal</i>	20,00 €
<i>Cognac Martel</i>	8,00 €
<i>Macallan 12 anni</i>	15,00 €