



*Carta dei vini*



Italian seafood taste





## Vini Bianchi

## Vini Bianchi

---

Muller Thurgau <i>Tramin, Trentino Alto Adige</i>	20.00 €	Pigato Bon in da Bon Selezione Riviera <i>Biovio, Liguria</i>	25.00 €
Sauvignon <i>Tramin, Trentino Alto Adige</i>	20.00 €	Malvasia "Antiche Vie" Bianco IGT <i>Beconcini, Toscana</i>	12.00 €
Gewurztraminer <i>Tramin, Trentino Alto Adige</i>	20.00 €	Vernaccia San Gimignano DOCG <i>Guidi, Toscana</i>	17.00 €
Ribolla Gialla DOC <i>Villa Vitas, Friuli Venezia Giulia</i>	20.00 €	Grechetto Umbria IGT <i>Novelli, Umbria</i>	12.00 €
Scharis <i>Livio Felluga, Friuli Venezia Giulia</i>	25.00 €	Trebbiano Spoletino Spoletino DOC <i>Novelli, Umbria</i>	20.00 €
Friulano <i>Livio Felluga, Friuli Venezia Giulia</i>	25.00 €	Offida Passerina DOCG <i>Santa Liberata, Marche</i>	20.00 €
Gavi del Comune di Gavi DOCG <i>Spinola, Piemonte</i>	20.00 €	Offida Pecorino DOCG <i>Santa Liberata, Marche</i>	25.00 €
"Netto" Capriano del colle bianco DOC <i>San Michele, Lombardia</i>	15.00 €	"Luì" Greco Sannio DOC <i>Vigne Storte, Campania</i>	19.00 €



## Vini Bianchi

## Vini Rossi

---

"Aità" Fiano Sannio DOC <i>Vigne Storte, Campania</i>	19.00 €	Pinot Nero <i>Tramin, Trentino Alto Adige</i>	25.00 €
"Falà" Falanghina Sannio DOC <i>Vigne Storte, Campania</i>	20.00 €	Valpolicella Classico DOC Superiore "Ripasso" <i>Tenuta Badin, Bixio, Veneto</i>	25.00 €
Chardonnay <i>Tormaresca, Puglia</i>	17.00 €	Amarone della Valpolicella DOCG <i>Tenute Badin, Bixio, Veneto</i>	45.00 €
Vermentino Costamolino <i>Argiolas, Sardegna</i>	20.00 €	Barolo DOCG <i>Porta Rossa, Piemonte</i>	40.00 €
Viormennay <i>Capichera, Sardegna</i>	30.00 €	Sforzato Tradizionale Valtellina DOCG <i>Balgera, Lombardia</i>	40.00 €
Anthilia <i>Donna Fugata, Sicilia</i>	20.00 €	Brunello DOCG 2004 <i>Tornesi, Toscana</i>	38.00 €
		"Vigna Panacea" Aglianico Sannio DOC <i>Vigne Storte, Campania</i>	20.00 €
		Primitivo Vigna Sessant'anni <i>Feudi San Marzano, Puglia</i>	39.00 €



## Bollicine

## Bollicine

Franciacorta Brut Spumante Bianco  
Metodo Classico  
Vezzoli, Lombardia 30.00 €

Franciacorta Rosé Spumante Rosato  
Metodo Classico  
Vezzoli, Lombardia 30.00 €

Franciacorta Satèn Spumante Bianco  
Metodo Classico  
Vezzoli, Lombardia 35.00 €

Franciacorta Gran Cuvée Brut  
Bellavista, Lombardia 45.00 €

Franciacorta Brut Cuvée Prestige  
Ca'del Bosco, Lombardia 45.00 €

Franciacorta Gran Cuvée Satèn  
Bellavista, Lombardia 70.00 €

Franciacorta Gran Cuvée Rosé Brut  
Bellavista, Lombardia 70.00 €

Champagne Brut  
Laurant Perrier, Francia 60.00 €

Champagne Gran Brut  
Perrier Jouet, Francia 60.00 €

Champagne Rosé reserve  
Charles heidseick, Francia 80.00 €

Champagne Rosé  
Ruinart, Francia 110.00 €

## Vini Dolci

## Distillati



Picolit <i>Pighin, Friuli Venezia Giulia</i> bottiglia bicchiere	36.00 € 8.00 €	Whisky: Lagavoulin 16y Caol ila 12y Macallan 12y	8.00 € 8.00 € 10.00 €
Barolo Chinato <i>Damilano, Piemonte</i> bottiglia bicchiere	26.00 € 8.00 €	Rum: Havana club 3y Pampero anniversario Zacapa 23y	5.00 € 5.00 € 15.00 €
Muffato della Sala <i>Castello della Sala, Umbria</i> bottiglia bicchiere	38.00 € 8.00 €	Grappe: Berta monprà barbera	5.00 €
Passito di Pantelleria Ben Rye' <i>Donna Fugata, Sicilia</i> bottiglia bicchiere	30.00 € 8.00 €	Armagnac: Bas armagnac Baron de Sigognac Vsop	7.00 €
Sauternes <i>Riussec, Francia</i> bottiglia bicchiere	50.00 € 15.00 €	Cognac: Martell vs Remy Martin Vsop	6.00 € 8.00 €
		Brandy: Carlos I° Cardinal Mendoza	6.00 € 7.00 €

*“All'ombra dell'ultimo sole  
s'era assopito un pescatore  
aveva un solco lungo il viso  
come una specie di sorriso...”*

*“Il pescatore”, Fabrizio De André, 1976*



a Mare  
RESTAURANT

Via Santa Tecla 3  
20122 Milano

[www.amarerestaurant.it](http://www.amarerestaurant.it)

[info@amarerestaurant.it](mailto:info@amarerestaurant.it)