

AZZURRO^{DRINK POINT}QUE[®]
MARE & RISTORANTE

CARTA DEI VINI



AZZURRODUE^{DRINK POINT}®
MARE & RISTORANTE

Gentile Cliente,

La Nostra Carta dei Vini, è frutto di anni di esperienza e di selezioni di vitigni ed etichette idonee ad accompagnare i Nostri Piatti di Mare.

In primis le Bollicine, sia Bianche che Rosé, ideali per accompagnare Antipasti e Crudités, ma anche bevute a tutto pasto per intensificare l'onda del gusto di un Crostaceo o per sgrassare una Frittura di Pesce o perfino...di un Misto di Salumi!

Metodo Martinotti o Metodo Classico?

La differenza tra i due metodi consiste, sostanzialmente, nella seconda fermentazione: oltre che nella qualità implicita del vino base consacrato ai differenti scopi.

Nel metodo Martinotti la fermentazione avviene in autoclave, mentre nel metodo Classico, questa fase avviene in bottiglia: da cui la consistente differenza di qualità (e di prezzo) fra i due metodi.

I vini prodotti con il Metodo Martinotti o Metodo Charmat (dai nomi dell'astigiano Federico Martinotti, che inventò il metodo, e di Eugène Charmat, che brevettò l'attrezzatura per metterlo in pratica) nascono da vini bianchi fermi che, dopo aver subito una prima fermentazione durante il normale processo di produzione, ne subiscono una seconda in autoclavi di acciaio, a temperatura e pressione controllate, con l'aggiunta di lieviti e zucchero. Durante questa fase, che dura da 30 giorni a 6 mesi, i lieviti "mangiano" gli zuccheri e li trasformano in alcol e anidride carbonica, dando vita alle caratteristiche bollicine.

A questo punto, il vino viene filtrato, avviene poi il dosaggio, cioè la "correzione finale" con l'aggiunta di una miscela di vino e zucchero, e infine l'imbottigliamento.

La spumantizzazione si completa in bottiglia e quindi i vini, una volta imbottigliati, sono pronti per essere bevuti. Poiché è un processo piuttosto semplice e rapido, il Metodo Martinotti dà vita a vini per lo più leggeri, freschi e dalle note fruttate, con un perlage (la struttura e la dimensione delle bollicine) abbastanza grossolano ed evanescente: un tipico esempio è il Prosecco, che noi utilizziamo solo per fare lo Spritz: salvo che non ce ne venga fatta esplicita richiesta, quale bollicina generica ed economica.

Il Metodo Classico o Metodo Champenoise (solo per gli Champagne prodotti nell'omonima regione) o Metodo Crémant (per gli spumanti prodotti nel resto della Francia) si differenzia dal Metodo Charmat principalmente perché effettua la seconda fermentazione, e quindi la spumantizzazione, direttamente in bottiglia.

La base degli spumanti è solitamente costituita da una cuvée, cioè una miscela di vini di tipologie e/o annate diverse (a meno che non si tratti di uno spumante millesimato (prodotto con un solo vino di un'unica annata), che viene imbottigliato con l'aggiunta di una selezione di zuccheri e lieviti (tirage). In bottiglia il vino effettua la seconda fermentazione riposando in posizione orizzontale per una durata media di 24/36 mesi, con picchi anche di 120 e oltre.

A questo punto inizia la fase del remuage: ogni bottiglia viene ruotata di 1/8 e leggermente inclinata con il tappo verso il basso per far depositare nel collo i residui della fermentazione. Quando la bottiglia raggiunge una posizione verticale, il collo viene congelato con appositi macchinari.

Si procede così con la sboccatura (degorgement): la bottiglia viene stappata e le fecce ghiacciate vengono espulse. Gli ultimi passaggi sono il dosaggio, con l'aggiunta di una miscela di zuccheri e vino per ripristinare la parte di vino espulsa, e il tappaggio definitivo.

Più lungo, costoso e complesso rispetto al Metodo Charmat, il Metodo Classico dà vita a vini più strutturati e corposi, con note più ricche prevalentemente legate al lievito e un perlage più fine e persistente.

In base al quantitativo di zuccheri contenuti nel dosaggio, ogni spumante viene definito in modo diverso:

- Pas dosé o dosaggio zero o nature: contenuto di zuccheri inferiore a 1 grammo/litro.

(Si tratta di vini ai quali non vengono aggiunti zuccheri in fase di dosaggio)

- **Brut nature**: contenuto di zuccheri inferiore a 3 gr/l

- **Extra brut**: contenuto di zuccheri inferiore a 6 gr/l

- **Brut**: contenuto di zuccheri inferiore a 15 gr/l

- **Extra dry**: contenuto di zuccheri compreso tra 12 e 20 gr/l

- **Dry** o **Secco**: contenuto di zuccheri compreso tra 18 e 35 gr/l

- **Demi sec**: contenuto di zuccheri compreso tra 33 e 50 gr/l

- **Dolce** o **Doux**: contenuto di zuccheri superiore a 50 gr/l

BOLLEICINE
&
CHAMPAGNES

Le Bollicine di AzzurroDue

Couvées Metodo Classico

Millesimato Pas Dosé 2019 Pinot Nero, Chardonnay	Pas Dosé	12,5%	Contratto	D.O.C.G	Alta Langa	45,00
Le Rapide - Chardonnay, Pinot Nero	Extra Brut	12%	Roberto Garbarino	D.O.C.G	Alta Langa	49,00
Nature Bio 24 mesi - Chard., Pinot B./N	Nature	12%	Mosnel	D.O.C.G	Franciacorta	48,00
Pas Dosé 30 mesi - Chard., Pinot B./N	Pas Dosé	12,5%	Mosnel	D.O.C.G	Franciacorta	48,00
Cuvée Prestige- Chard., Pinot B./N	Brut	12,5%	Cà del Bosco	D.O.C.G	Franciacorta	59,00

Blancs de Blancs Metodo Classico

Giulio F. 56 - Vermentino	Extra Brut	12,5%	Az. Agricola Federici	D.O.C.	Lunigiana	49,00
Antares Nature Mill. '17 - Chardonnay	Nature	12,5%	Cantina Toblino	D.O.C.	Trento	42,00
Ferrari Perlé - - Chardonnay	Brut	12,5%	Ferrari	D.O.C.	Trento	56,00
Etna Doc Brut '23 - Catarratto, Inzolia	Brut	11,5%	Palmento Costanzo	D.O.C.	Sicilia - Etna	54,00

Blancs de Noirs Metodo Classico

La Sorgente 2020 - Pinot Nero	Brut	12,5%	Roberto Garbarino	D.O.C.G	Alta Langa	54,00
For England -Pinot Nero	Pas Dosé	12,5%	Contratto	D.O.C.G	Alta Langa	79,00
108 - Millesimo 2008 - 120 mesi Pinot Nero	Pas Dosé	13,5%	Pier Paolo Grasso	D.O.C.G	Alta Langa	120,00

Rosé Metodo Classico

Libellulablu - 24 mesi -Ormeasco	Brut	12%	Fontanacota		Imperia	56,00
L'Istinto - Dosaggio Zero - Pinot Nero	Pas Dosé	12%	Roberto Garbarino	D.O.C.G	Alta Langa	54,00
Parosé 2018 -36 mesi - Chard/Pinot N	Pas Dosé	12,5%	Mosnel	D.O.C.G	Franciacorta	96,00
Etna Doc Brut Rosé '22 Nerello Mascalese	Brut	12%	Palmento Costanzo	D.O.C.	Sicilia - Etna	54,00

Méthode Traditionnelle

Couvées Méthode Traditionnelle

Crémant de Bourgogne 'Zero Dosage' Chardonnay, Pinot Noir	Extra Brut	12 %	André Delorme	A.C.B.C.	Bourgogne	42,00
--------------------------------------------------------------	------------	------	---------------	----------	-----------	-------

Blancs de Blancs Méthode Traditionnelle

Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs Chardonnay, Aligoté	Brut	12 %	André Delorme	A.C.B.C.	Bourgogne	42,00
-------------------------------------------------------------	------	------	---------------	----------	-----------	-------

Blancs de Noirs Méthode Traditionnelle

Crémant de Bourgogne Blanc de Noirs Pinot Noir, Gamay	Brut	12 %	André Delorme		Bourgogne	42,00
----------------------------------------------------------	------	------	---------------	--	-----------	-------

Rosé Méthode Traditionnelle

Puro Rosé 2016 Pint Nero, Ribolla Gialla, Pinot Grigio	Bio <u>Senza Solfiti</u> Aggiunti	Brut Nature	12%	Movia	AAA.	Slovenia	52,00
-----------------------------------------------------------	-----------------------------------	-------------	-----	-------	------	----------	-------



Champagnes

Couvées

Brut Réserve - Chard, Pinot N/M	Brut	12%	Charles Heidsieck	Reims	86,00
Brut Nature - Chard, Pinot N/M	Brut Nature	12%	Billecart Salmon	Mareuil Sur Ay	96,00
Belle Epoque '11 - Chard, Pinot N/M	Brut	12,5%	Perrier Jouët	Epernay	230,00
Cuvée Millésimé '12 - Pinot N., Chardonnay	Brut	12,%	Cottet-Dubreuil	Courteron	78,00
Special Club Millésimé '14 - Chard, Pinot N	Brut	12,5%	Nominé-Renard	Villevornard	115,00
Brut Nature '15 Philippe Stark Pinot N, Pinot M, Chardonnay	Brut Nature	12,5%	Louis Roederer	Reims	149,00
Cristal Brut Millésimé '14 - Pinot N, Chardonnay	Brut	12%	Louis Roederer	Reims	280,00

Blancs de Blancs

Blanc de Blancs - Chardonnay	Brut	12%	Charles Heidsieck	Reims	123,00
------------------------------	------	-----	-------------------	-------	--------

Blancs de Noirs – Côte des Bar

Brut Tradition – Pinot Noir, Chardonnay	Brut	12,%	Cottet-Dubreuil	Courteron	65,00
Coeur des Bar - Pinot Noir	Brut	12%	Dévaux	Courteron	75,00

Champagnes Rosés

Brut Rosé Pinot M, Pinot N, Chardonnay	Brut	12%	Billecart Salmon	Mareuil Sur Ay	142,00
Brut Nature Rosé '15 Philippe Stark Pinot N, Pinot M, Chardonnay	Brut Nature	12,5%	Louis Roederer	Reims	178,00



Partendo da Occidente...

In omaggio alla regione che ha fatto della produzione delle bollicine un'etica (lo Champagne) la nostra carta si muove da Occidente (la Francia) verso Oriente (la Grecia e il Libano) consapevole di offrire solo uno spaccato, (necessariamente selettivo e mirato), di Bianchi, Rosé e Rossi: non solo perchè rispondente a una nostra idea particolare e soggettiva di quello che riteniamo possa essere un accompagnamento ai nostri piatti ma anche indiscutibilmente legato all'esiguità del tempo, legato all'esercizio della nostra attività (quello estivo) e nel contempo alla ridotta capacità dello stoccaggio che, già in questa modalità, riuscire a gestire in modo sano per il vino, rappresenta un impegno considerevole.

VINI
INTERNAZIONALI

AZZURRODUE^{DARK POINT}®
MARE & RISTORANTE

Vini Internazionali Bianchi e Rosé Fermi

Bianchi fermi Francesi

Provenza

Le Papillon Blanc Senza Solfiti Aggiunti '22 12,5 Domaine Milan A.A.C. Provenza 39,00
Grenache Blanc, Rolle, Roussanne

Rodano

Saint-Esprit Blanc '21 13,5% Delas Frères A.C.D.R.C. Rodano 29,00
Grenache B., Viognier, Borboulenc, Clairette

Alsazia

Pinot Blanc '19 12,5% Domaines Shlumberger A.A.C. Alsazia 36,00
Riesling '21 12,5% Domaines Shlumberger A.A.C. Alsazia 44,00
Gewurztraminer de Stéphane '19 14% Les Vins Pirouettes Alsazia 44,00
Senza Solfiti Aggiunti

Loira

Muscadet Sevre et Maine Royal Oyster '21 12% Marc Bredif A.M.S.M.C. Loira 35,00
Melon de Bourgogne Sur Lie
Sancerre Blanc Comte Lafond- Sauvignon '20 12% Baron de Ladoucette A.S.C. Loira 63,00
Pouilly Fumé - Sauvignon '20 12,5% Baron de Ladoucette A.P.F.C. Loira 68,00
Baron de L - Sauvignon '10 13,5% Baron de Ladoucette A.P.F.C. Loira 115,00

Borgogna

Chablis 1er Cru - Chardonnay '02 13% Albert Pic A.C.1°C.C. Borgogna 130,00
Bourgogne Aligoté Classique '21 12% Sylvain Pataile A.C. Côte d'Or 45,00

Bianchi fermi Svizzeri

Tartegnin - Chasselas '21 12,5% Baron de Ladoucette A.O.C. Svizzera 48,00
Vigne du Baron - Grand Cru

Bianchi fermi Cechi

Forks'n Knives White '20 12,5% Milan Nestarec Rep. Ceca 44,00
Grüner Veltliner, Welschriesling, Neuburger

Bianchi fermi Greci

Retsina Bio - Non filtrato '22 12% Kamara Estate T.A. Grecia 28,00
Assyrtiko, Roditis

Bianchi fermi Libanesi

Chateau Musar White '16 12% Chateau Musar A.A.A. Libano 78,00
(Obaideh, Merwah)

Rosé fermi Libanesi

Chateau Musar Jeune Rosé '21 11,5% Chateau Musar A.A.A. Libano 32,00
(Cinsault, Mourvèdre)

Rosé Francesi

Provenza

Bandol Rosé-Cœur de Grain-Millésimé '22 13,5% Château Romassan - Ott A.B.C. Provenza 76,00
Mourvèdre,Cinsault, Grenache Bio
Rosé Corail '22 13,5% Château de Roquefort A.A.A. Provenza 35,00
Grenache, Sirah, Cinsault,Carignan,
Rolle, Mourvèdre et Clairette



Vini Internazionali Rosé e Rossi Fermi

Rosé Francesi

Bandol Rosé-Cœur de Grain-Millésimé Mourvèdre, Cinsault, Grenache	'14	13,5%	Château Romassan - Ott	A.B.C.	Provenza	76,00
----------------------------------------------------------------------	-----	-------	------------------------	--------	----------	-------

Rossi fermi Francesi

Hermitage (La Guiraudes)- Sirah	'15	13%	Alain Graillot	A.C.H.C.	Rodano	96,00
Châteauneuf du Pape Roussanne, Grenache Blanc, Clairette, Bourboulenc, Picpoul	'13	15%	Clos Des Papes <<	A.C.D.P.C.	Rodano	110,00
Saint-Emilion Grand Cru Classé Merlot, Cabernet Sauv., Cabernet Franc	'14	13%	Château Quinault l'Enclos (Château Cheval Blanc SC)	A.S.G.C.C.	Bordeaux	98,00



Eccellenze Bordolesi del 2009

(Année Exceptionnelle *****)

Saint Estèphe Merlot, Cabernet Sauv., Cabernet.Franc, Petit Verdot	'09	14%	Château de Pez	A.S.E.C	Bordeaux	68,00
Saint-Emilion- 1er Grand Cru Classé Merlot, Cabernet Sauvignon	'09	14%	Château Bélair Monange	A.S.P.G.C.C.	Bordeaux	220,00
Pomerol Merlot, Cabernet Franc, Cab. Sauvignon	'09	14%	Château La Conseillante	A.P.C.	Bordeaux	340,00
Margaux Merlot, Cab. Sauvignon, Petit Verdot	'09	14,5%	Château Palmer Margaux	A.P.C.	Bordeaux	450,00



...Approdiamo in Liguria per...viaggiare in Italia!

Da qui, ci piace l'idea di arrivare alla nostra Regione (la Liguria) che rappresenta il fulcro privilegiato della nostra indagine sensoriale legata al territorio in cui ci troviamo a essere - terreno da assaporare con orgoglio da parte dei corregionali per il lodevole incremento della qualità, della varietà e della ricerca che ha saputo produrre negli ultimi anni e nel contempo capace di stuzzicare la curiosità da parte di quanti arrivano da fuori - partendo sempre da Ovest: quasi fosse (ribaltando la Storia e limitatamente al punto di vista enologico) lei stessa una "provincia" di una regione gemella (La Provenza) che tanti legami mostra con la Nostra, non solo per alcuni vitigni (la presenza crescente di una piccola percentuale di Murvedre in alcuni rosati liguri che strizzano più o meno consapevolmente l'occhio al Bandol) ma anche, (e soprattutto) per l'intrinseca freschezza, sapidità e mineralità dei vini, il cui denominatore comune è il mare e la costa.

E sempre mare e costa (elemento intrinseco al nostro locale) sono il denominatore comune dei vini da noi selezionati dalle altre regioni italiane: parliamo di Toscana, di Campania e di Isole (Sicilia e Sardegna): consapevoli di avere accantonato (con necessità e non senza dolore) una miriade di altre perle lucenti nell'entroterra delle altre importanti regioni vinicole dello stivale.

Non potevamo comunque, non rendere un omaggio alle nostre regioni confinanti anch'esse un tempo bagnate - come rivelano tantissimi indizi enologici, oltre che geologici - da un antico mare: il Piemonte e la Toscana.

Così come non potevamo non considerare con commozione e rispetto una regione che, apparentemente contrapposta territorialmente alla Liguria (la Valle d'Aosta) rappresenta comunque un trait d'union emozionale di quella che necessariamente (e non per moda) al pari di quella della nostra Regione (stretta lingua di terra scoscesa tra le Alpi Marittime, l'Appennino ed il mare) può essere definita "Viticoltura Eroica" per la palese difficoltà nel condurre la vigna tra piani scoscesi, terrazzamenti e muretti a secco: incantevole sfida per il palato, confrontarne le differenti declinazioni di freschezze, mineralità, erbaceità e florealità...

Ma se parliamo di freschezza, mineralità, note vegetali, oltre che di aromaticità, sempre divertendoci a giocare sul contrasto territoriale Mare-Monti, non potevamo rimanere indifferenti alla regione del Triveneto (Trentino, Alto Adige, Friuli Collio) imprescindibile campo di indagine capace di regalare ad ogni tipologia di ristorazione una gamma indiscutibile di eccellenti note sensoriali.

VINI
ITALIANI

AZZURRODUE^{DARK POINT}®
MARE & RISTORANTE

Vini Liguri

Bianchi Metodo Classico

Giulio F. 56 – Vermentino	Extra Brut	12,5%	Az. Agr. Federici	D.O.C	Lunigiana	49,00
Libellulablu-Rosé 24 mesi - Ormeasco	Brut	12%	Fontanacota		Imperia	56,00

Bianchi Fermi Classici

Pigato	'24	12,5%	Az. Agr. Fontanacota	D.O.C	Riv. Lig. Ponente	32,00
Bio Vio - Pigato d'Albenga	'23	13,5%	Aimone Giobatta Vio	D.O.C	Riv. Lig. Ponente	35,00
Pigato	'22	13%	Villa Cambiaso	I.G.T.	Colline del Genovesato	32,00
Bonazolae - CinqueTerre Vermentino, Albarola, Bosco	'22	13%	Ca' du Ferrà	D.O.P	Colline di Levante	42,00
Luccicante - Vermentino	'22	13%	Ca' du Ferrà	D.O.P	Colline di Levante	48,00
Poggio Paterno - Vermentino	'21	13,5%	Il Monticello (Sarzana)	D.O.C	Colli di Luni	32,00
Lamantide – Moscato	'23	13,5%	Az. Agr. Fontanacota	D.O.C	Riv. Lig. Ponente	33,00

Bianchi Fermi Fermentati sulle Buccce

Acini Rari – Pigato	'21	13%	Le Rocche del Gatto	D.O.C	Riv. Lig. Ponente	29,00
Ntin - Crociata – Pigato	'16	14,5%	Le Rocche del Gatto	D.O.C	Riv. Lig. Ponente	35,00
Kin(g)tanino A.A.A. - Bio Bianchetta Genovese, Vermentino	'22	12%	Daniele Parma	I.G.T.	Colline del Genovesato	29,00
Carlaz - Vermentino Non filtrato (elevazione in acciaio)	'21	13,5%	Walter De Batté per [PRIMA] Terra		La Spezia-Riomaggiore	78,00
Saladero Non filtrato Bosco, Albarola, Vermentino (elevazione in acciaio)	'21	14%	Walter De Batté per [PRIMA] Terra		La Spezia-Riomaggiore	104,00
Il Bianco – Vermentino Non filtrato	'22	12,5%	Il Torchio	I.G.T.	Liguria di Levante	29,00
Stralunato Non filtrato Vermentino, Moscato, Sauvignon	'22	13%	Il Torchio	I.G.T.	Liguria di Levante	40,00
Lunatica Non filtrato Vermentino	'22	13%	Il Torchio	I.G.T.	Liguria di Levante	48,00
Ithaa – Vermentino Non filtrato (elevazione in cemento)	'21	13%	Tenuta La Ghiaia	I.G.T.	Liguria di Levante	35,00
Felcebianco (Malvasia, Trebbiano, Vermentino)	'22	12%	Az. Agr. La Felce	A.A.A.	Colli di Luni	29,00

Rosé Fermi

Ormeasco Sciac-Trà - Pornassio	'23	12,5%	Az. Agr. Fontanacota	D.O.C	Riv. Lig. Ponente	27,00
Serasuolo - Ciliegiole	'23	12,5%	Il Monticello	D.O.C	Liguria di Levante	27,00
Magia di Rosa Sangiovese, Vermentino. Nero, Sirah	'22	13%	Ca' du Ferrà	I.G.P.	Liguria di Levante	42,00
Vino Rosato Non Filtrato Sangiovese, Sirah, Grenache, Merlot	'19	12%	Walter De Batté per [PRIMA] Terra		La Spezia-Riomaggiore	59,00

Rossi Fermi

Posaù - Rossese di Dolceacqua	'21	14%	Maccario Dringenberg	D.O.C	Dolceacqua	32,00
Acini Rari – Rossese	'21	12,5%	Le Rocche del Gatto	D.O.C	Ri. Lig. Ponente	32,00
Macaiole	'22	13%	Le Rocche del Gatto	D.O.C	Ri. Lig. Ponente	35,00
San Giorgio - Granaccia	'22	13,5%	Az. Agr. Fontanacota	D.O.C	Riv. Lig. Ponente	29,00
Gublot – Granaccia (acciaio)	'19	13%	Rocca Vinealis	I.G.T.	Colline Savonesi	29,00
Drü – Granaccia (legno)	'19	13%	Rocca Vinealis	I.G.T.	Colline Savonesi	35,00
Logorroico Non filtrato Sangiovese, Vermentino Nero, Cannaiolo, Merlot, Sirah	'22	13,5%	Il Torchio	I.G.T.	Liguria di Levante	42,00
'Ngilù – Sangiovese, Ciliegiole, Merlot, Granaccia, Vermentino Nero, Sirah	'19	13,5%	Ca' du Ferrà	D.O.P	Colline di Levante	43,00



Vini Bianchi Fermi Italiani

Bianchi fermi Nord Italia

Moroso - Arneis		'21	13%	PierPaoloGrasso	D.O.C.	Langhe	28,00
Blangé - Arneis	Bio	'23	13%	Cerretto	D.O.C.	Langhe	35,00
La Touche Blanc-(sans année)		S.A.	13,5%	Maison Anselmet	Vin Blanc	Val d'Aosta	32,00
Chard., Chamb., Muller Th., Gewurztr.							
Muscat de Chambave		'22	13,5%	Maison Anselmet	D.O.C.	Val d'Aosta	37,00
Gewürztraminer		'23	14,5%	Winzerberg	D.O.C.	Sud Tirol Alto Adige	35,00
Kerner		'23	13,5%	Winzerberg	D.O.C.	Sud Tirol Alto Adige	32,00
Sauvignon		'23	13%	Winzerberg	D.O.C.	Sud Tirol Alto Adige	32,00
Ribolla Gialla		'22	12,5%	Torre Rosazza	D.O.C.	Friuli-Collio	29,00
Cialla Bianco		'18	13%	Ronchi di Cialla	D.O.C.	Friuli-Collio	38,00
Ribolla Gialla, Verduzzo Friulano, Picolit							
Bolgheri Vermentino "Le Pinete"		'22	14%	Dario di Vaira		Bolgheri	32,00

Bianchi fermi Sud Italia - Isole

Greco Taburno	Bio	'23	13%	Vigne Storte	D.O.C.G.	Campania	29,00
Fiano di Avellino		'20	13,5%	Laura De Vito	D.O.C.G.	Campania	42,00
Etna Bianco Contrada S. Spirito		'20	12%	Palmento Costanzo	D.O.C.	Sicilia - Etna	58,00
Carricante Bio							
Etna Bianco Contrada Cavaliere		'19	12%	Palmento Costanzo	D.O.C.	Sicilia - Etna	58,00
Carricante Bio							
Iancura Bianco - Malv., Inz.		'21	13%	Carlo Hauner	I.G.P.	Sicilia - Eolie	32,00
Carlo Hauner Salina Bianco		'21	13,5%	Carlo Hauner	I.G.P.	Sicilia - Eolie	38,00
Inzolia, Catarratto, Grillo,							
Randa - Zibibbo	Bio-Non Filtrato	'21	13,5%	Az. Agr. La Vela	I.G.P.	Marsala - Terre Siciliane	38,00
Renosu Bianco		S.A.	12,5%	Cantine Dettori	I.G.P.	Sardegna	29,00
Vermentino, Moscato Sorso Sennori							
18 Settembre		'23	13%	Cantine Dettori		Sardegna	34,00
Vermentino							
Vermentino di Sardegna	Bio	'23	13,5%	Antonella Corda	D.O.C.	Sardegna	34,00



Di Rosè in Rosso

Tenendo conto che negli ultimi anni si è incrementata la tendenza ad utilizzare i Vini Rossi in accompagnamento al pesce, vorremmo precisare che anche la nostra lista dei Vini Rossi, che rappresenta solo una piccola parte di questa Carta, è calibrata all'accompagnamento dei Piatti di Mare: parliamo di Rossesi, di Granacce, di Vermentini Neri o Pinot Neri, di Schiave, di Sangiovesi e di Primitivi o di Neri d'Avola, giammai di Amaroni (per citare un eccellente vino da meditazione vocato all'accompagnamento di stufati o piatti strutturati a base di carni o di formaggi, che esulano necessariamente dal nostro menù) che, non avrebbe alcun senso, inserire nella nostra Carta.

Costretti dal necessario dialogo con i Piatti di Mare a privilegiare Vini Rossi a basso tenore di tannini, amiamo servirli nella frappeuse, con poco ghiaccio e acqua a temperatura ambiente, per riportarli con dolcezza ad una temperatura ideale di cantina, anche nelle giornate più torride e assolate del periodo estivo.

Vini Rosé e Rossi Italiani Fermi

Rosé Nord Italia

RoseDiCialla - Refosco dal Peduncolo Rosso	'21	12%	Ronchi di Cialla	D.O.C.	Friuli-Collio	28,00
Albia Rosé - Sangiovese, Merlot	'21	13%	Barone Ricasoli	I.G.T.	Toscana	27,00
Aquarello - Sangiovese Metodo Ancestrale	'22	7,5%	Chioccioli Altadonna	A.A.A.	Toscana	26,00
Serasuolo - Cilieggiolo	'21	13%	Il Monticello	D.O.C.	Liguria di Levante	28,00
Magia di Rosa	'22	13%	Ca' du Ferrà	I.G.P.	Liguria di Levante	42,00
Sangiovese, Vermentino, Nero, Sirah						
Vino Rosato Non Filtrato	'19	12%	Walter De Batté per [PRIMA] Terra		La Spezia-Riomaggiore	59,00
Sangiovese, Sirah, Grenache, Merlot						

Rosé Sud Italia - Isole

Five Roses 79°Anniversario Rosato Negroamaro	'22	12,5%	Leone de Castris	I.G.T.	Puglia - Salento	26,00
----------------------------------------------	-----	-------	------------------	--------	------------------	-------

Rossi Nord Italia

Piccola Emma - Barbaresco	'17	14,5%	PierPaoloGrasso	D.O.C.G.	Langhe	54,00
Posaù- Rossese di Dolceacqua	'21	14%	Maccario Dringenberg	D.O.C.	Dolceacqua	32,00
Rossese	'24	12,5%	Az. Agr. Fontanacota	D.O.C.	Riv. Lig. Ponente	32,00
Macaiolo	'22	12%	Le Rocche del Gatto	D.O.C.	Riv. Lig. Ponente	35,00
San Giorgio - Granaccia	'23	14%	Az. Agr. Fontanacota	D.O.C.	Riv. Lig. Ponente	29,00
Gublot - Granaccia (acciaio)	'19	13%	Rocca Vinealis	I.G.T.	Colline Savonesi	29,00
Drü - Granaccia (legno)	'19	13%	Rocca Vinealis	I.G.T.	Colline Savonesi	35,00
Logorroico Non Filtrato	'22	13,5%	Il Torchio	I.G.T.	Liguria di Levante	42,00
SanGiovese, Vermentino Nero, Cannaiolo, Merlot, Sirah						
'Ngilù - Sangiovese, Cilieggiolo, Merlot, Granaccia, Vermentino Nero, Sirah	'19	13,5%	Ca' du Ferrà	D.O.P.	Colline Levanto	39,00
Achab -Pinot Nero Bio	'18	13,5%	Luretta	D.O.C.	Colli Piacentini	46,00
Lagrein	'24	13%	Winzerberg	D.O.C.	Südtirol-Alto Adige	29,00
Blauburguder - Pinot Nero	'24	13,5%	Winzerberg	D.O.C.	Südtirol-Alto Adige	29,00
CiallaRosso-Schioppettino,Refosco Peduncolo Rosso	'20	13%	Ronchi di Cialla	D.O.C.	Friuli-Collio	29,00

Rossi Centro Italia

Capatosta - Morellino di Scanzano	'18	14,5%	Poggio Argentiera	D.O.C.	Toscana	30,00
Bolgheri - Cab. Sauv., Merlot, Petit Verdot	'20	14,5%	Barone Ricasoli	D.O.C.	Toscana	37,00
Brolio Bettino-Chianti Classico - Sangiovese	'19	14%	Barone Ricasoli	D.O.C.	Toscana	35,00
Rocca Guicciarda-Chianti Classico Riserva	'19	13,5%	Barone Ricasoli	D.O.C.	Toscana	35,00
Castello di Brolio - Chianti Cl. Gran Selez.	'18	14%	Barone Ricasoli	D.O.C.	Toscana	74,00
Casalferro - Merlot	'18	14,5%	Barone Ricasoli	D.O.C.	Toscana	87,00
Brunello di MontalcinoRiserva Colleoni Non filtrato	'11	14,5%	Podere Santa Maria	D.O.C.G.	Toscana	98,00
Rosso di Montalcino	'15	13,5%	Marchesi Antinori	D.O.C.	Toscana	39,00
Brunello di Montalcino	'01	13,5%	Marchesi Antinori	D.O.C.G.	Toscana	96,00

Rossi Sud Italia - Isole

Elo Veni - Negroamaro	'21	14%	Leone de Castris	I.G.T.	Puglia - Salento	27,00
Il Lemnos - Susumaniello	'22	13,5%	Leone de Castris	I.G.T.	Puglia - Salento	27,00
Villa Santera - Primitivo di Manduria	'21	15%	Leone de Castris	D.O.C.	Puglia - Salento	29,00
Etna Rosso Mofete Bio	'20	13%	Palmento Costanzo	D.O.C.	Sicilia - Etna	29,00
Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio						
Nero di Sei '19	'19	14%	Palmento Costanzo	D.O.C.	Sicilia - Etna	42,00
Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio						
Carlo Hauner Salina Rosso	'20	13,5%	Carlo Hauner	I.G.P.	Sicilia - Eolie	32,00
Nero d'Avola, Nerello Mascalese						
Hiera' Rosso Nero d'Avola, Alicante, Nocera	'20	13,5%	Carlo Hauner	I.G.P.	Sicilia - Eolie	35,00
Rosso Antonello Salina	'19	13,5%	Carlo Hauner	I.G.P.	Sicilia - Eolie	39,00
Nero d'Avola, Sangiovese, Corinto Nero						
Renosu Rosso - Cannonau, Monica, Pascale	S.A.	12,5%	Cantine Dettori	I.G.P.	Sardegna	29,00
Cannonau di Sardegna Bio	'21	14,5%	Antonella Corda	D.O.C.	Sardegna	39,00



È, per concludere in dolcezza...

E con i vini dolci, moscati e passiti si conclude la nostra carrellata di vini, da abbinare ad ogni necessità... financo al dessert che teoricamente andrebbe abbinato per concordanza (vino dolce su dolce) e non per contrasto (vino secco su dolce), come comunemente molti hanno il piacere di fare.

VINI
DA DESSERT

Vini da Dessert

Moscato e Vini Mossi

Moscato d'Asti Bio - 375 ml	'21	5,5%	I Vignaioli di S. Stefano	D.O.C.G.	S. Stefano Belbo	16,00
Asti Spumante Bio - 750 ml	'23	5,5%	I Vignaioli di S. Stefano	D.O.C.G.	S. Stefano Belbo	32,00

Metodo Classico Demi Sec

Maximum Demi Sec - Chardonnay	Demi Sec	12%	Ferrari		Trento	45,00
-------------------------------	----------	-----	---------	--	--------	-------

Passiti Bianchi

L'Intraprendente	'17	13,5%	Ca' du Ferrà	D.O.P.	Colline di Levanto	134,00
Bosco, Albarola, Vermentino						18,00
IL Negrese	'20	12,5%	Az. Vitivin. Il Negrese	D.O.C.	Colli Piacentini	39,00
Malvasia						9,00
Capofaro	'16	11,5%	Tasca D'Almerita	D.O.C.	Sicilia - Salina	58,00
Malvasia						10,00
Hauner	'20	13%	Carlo Hauner	D.O.C.	Sicilia- Salina	59,00
Malvasia delle Lipari, Corinto Nero						10,00
Castello di Brolio	'11	16,5%	Barone Ricasoli	D.O.C.	Toscana	67,00
Vinsanto Chianti Classico						12,00
Sauternes	'15	13,5%	Château Graves	A.S.C.	Bordeaux	59,00
						10,00

Vini Fortificati

Porto

Adriano White Reserva		9,14 %	Ramos Pinto	Douro		45,00
Codega, Malvasia Fina, Viosinho, Rabigato						9,00
Reserva Adriano Tawny		19,5 %	Ramos Pinto	Douro		45,00
Tinta Roriz, Tinta Cão, Touriga Francesa						9,00
Reserva Collector		19,5 %	Ramos Pinto	Douro		45,00
Tinta Roriz, Tinta Cão, Touriga Francesa						9,00
Late Bottled Vintage 2017	'17		Ramos Pinto	Douro		49,00
Tour. Nat, Tour. Fr, Vinhas Velhas, Barroca, Sousão						9,00
Late Bottled Vintage 2017	'17	20 %	Graham's	Douro		51,00
Tour. Nat, Tour. Fr, Sousão, T. Amarela, T. Barroca						9,00
Tawny 10 years old		20 %	Graham's	Douro		64,00
						10,00

Madeira

Verdelho 5 years old		19 %	Blandy's	Madeira		50,00
						9,00
Sercial 5 years old		19 %	Blandy's	Madeira		50,00
						9,00

Sherry

1896-1996- 100 anos		17 %	Lustau	Spagna		45,00
						9,00

Marsala

Sartie - Grillo			Az. Agr. La Vela	Marsala -Terre		85,00
Marsala Vergine Soleras Riserva 30 anni		19 %		Siciliane		15,00



Mini Tour guidato del Porto di Genova Euro 30,00



Degustazione di 3 tipologie di Porto, Sherry o Madeira (12)

Gran Tour guidato del Porto di Genova Euro 40,00



Degustazione di 5 tipologie di Porto, Sherry o Madeira (12)

Accompagnamento guidato per entrambi i Tour:

Coppia di bruschette con **burro** e **acciuga** cantabrica (1,4,7)

(pre dinner)

Torta Cinotti by Nevoss al Cacao con **Birra** Salata, **Pinoli**, scaglie di Cioccolata e Arancia essicata (1,4,7,8)

(after dinner)

PORTO (12)

Adriano White Reserva	19,5%		Ramos Pinto	Portogallo
Reserva Adriano Tawny	19,5%		Ramos Pinto	Portogallo
Reserva Collector	19,5%		Ramos Pinto	Portogallo
Late Bottled Vintage 2017	19,5%	'15	Ramos Pinto	Portogallo
Blend N° 5 – White Port	12%		Graham's	Portogallo
Late Bottled Vintage 2017	20%	'17	Graham's	Portogallo
Porto Tawny – 10 anos	20%		Graham's	Portogallo

SHERRY (12)

1896-1996-100 anos-Pedro Ximenez Murillo	17%		Lustau	Spagna
------------------------------------------	-----	--	--------	--------

MADEIRA (12)

Verdelho 5 anos	19%		Blandy's	Madeira
Sercial 5 anos	19%		Blandy's	Madeira



Birra e Olio in Delivery

I nostri Oli Extravergini di Oliva, prevalentemente Riviera dei Fiori D.O.P. e Riviera Ligure D.O.P, di Categoria Superiore, sono ottenuti direttamente da olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.

CARTA DELLE
BIRRE
ARTIGIANALI
E DEGLI
OLII E.V.O.

CARTA DELLE BIRRE

Baladin	Analcolica	Botanic Blonde	33 cl	0,0% Vol.	Piemonte	7,00
Baladin	Gluten Free	Gluten Free Blonde Ale	33 cl	6,5% Vol.	Piemonte	7,00
Birrificio del Golfo	Anciüa	German Ale	33 cl	4,6% Vol	Liguria	7,00
Birrificio del Golfo	Orata	Golden Ale	33 cl	5% Vol	Liguria	7,00
Birrificio del Golfo	Battigia	Bitter Ale	33 cl	3,6 % Vol	Liguria	7,00
Maltus Faber	Blonde	Belgian Ale	33 cl	5,6% Vol	Liguria	7,00
Maltus Faber	Ambrata	Abbazia	33 cl	7 % Vol	Liguria	7,00
Maltus Faber	Triple	Strong Ale	33 cl	7 % Vol	Liguria	7,00
Maltus Faber	Hip-Ipa	Blonde Ipa	33 cl	5,6% Vol	Liguria	7,00
Maltus Faber	Cippa L'Ipa	Ipa	33 cl	7 % Vol	Liguria	7,00
Maltus Faber	Blanca	Wit Beer Senza Spezie	75 cl	4,7% Vol	Liguria	16,00
Er Boqueron	La Blanca	Wit Beer- Con Agua de Mar	33 cl	4,6 % Vol	Spagna	8,00
Er Boqueron	La Roja	Red Ale - Con Agua de Mar	33 cl	4,6 % Vol	Spagna	8,00
Er Boqueron	La Clasica	Golden Ale - Con Agua de Mar	75 cl	5 % Vol	Spagna	16,00



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Mono CV Taggiasca	0,50 l	Roi	Riviera Ligure	Riviera dei Fiori	23,00
Carte Noire - Mono CV Taggiasca	0,50 l	Roi	Riviera Ligure D.O.P	Riviera dei Fiori	32,00
Cru Seéna - Mono CV Taggiasca	0,50 l	Sommariva	Riviera Ligure D.O.P	Riviera dei Fiori	26,00
Cru Seéna - Mono CV Taggiasca	0,75 l	Sommariva	Riviera Ligure D.O.P	Riviera dei Fiori	36,00
Nocellara, Biancolilla e Cerasuola	0,50 l	Az. Agr. Lucido	Sambuca di Sicilia	Sicilia - Belice	19,00
Nocellara, Biancolilla e Cerasuola	0,75 l	Az. Agr. Lucido	Sambuca di Sicilia	Sicilia - Belice	29,00



LE NOSTRE T-SHIRT

T-shirt donna

collo a V
manica 3/4

Taglie

S-M-L-XL-XXL

Colore



Euro **12,00**

T-shirt uomo

collo rotondo
manica corta

Taglie

S-M-L-XL-XXL

Colore



Euro **12,00**





AZZURRO^{DRINK POINT}DUE®
MARE & RISTORANTE

AZZURRODUE^{DRINK POINT}®
MARE & RISTORANTE



*Inquadra e sfoglia
la nostra
carta dei vini*

 AzzurroDue

 azzurrodue_mareristorante