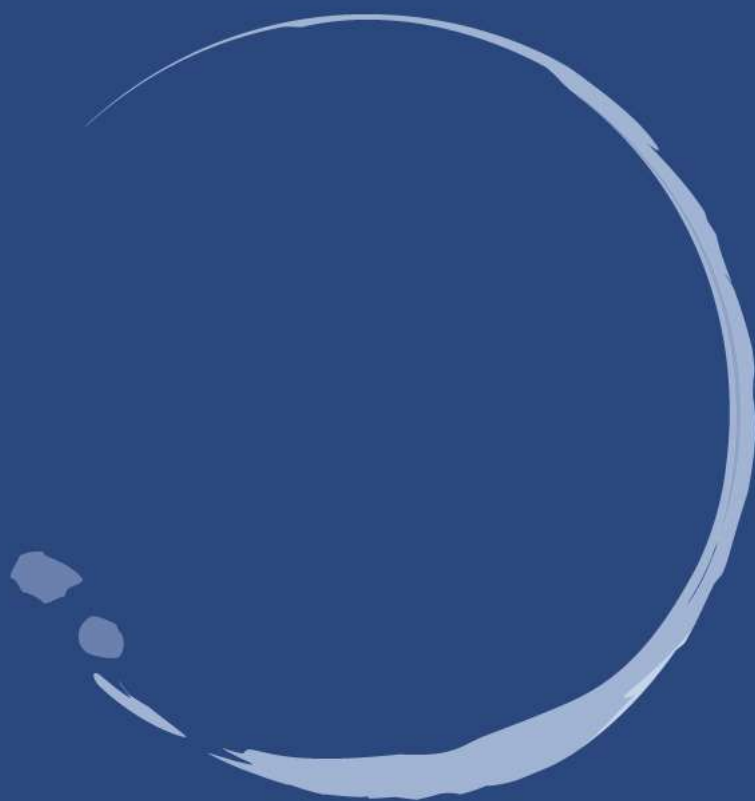


AZZURRO^{DRINK POINT}QUE®
MARE & RISTORANTE

CARTA DEI VINI



AZZURRODUE[®] DARK 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 (dégorgement): 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

BOLLICINE & CHAMPAGNES

AZZURRODUE^{DRINK POINT}®
MARE & RISTORANTE

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
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
'61 Franciacorta Satèn	Brut	12,5%	Guido Berlucchi	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
Ferrari Perlé - - Chardonnay	Brut	12,5%	Ferrari	D.O.C.	Trento	56,00
Rosa Blu - Falanghina	Brut	12,5%	Vigne Storte	D.O.C.	Campania	42,00
Etna Doc Brut '23 - Catarratto, Inzolia	Brut	12%	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 "24 Nerello Mascalese	Brut	12%	Palmento Costanzo	D.O.C.	Sicilia - Etna	54,00

Méthode Traditionnelle

Blancs de Blancs Méthode Traditionnelle

Blanc de Blancs - Chardonnay	Brut	11,5 %	André Delorme		Bourgogne	36,00
Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs Chardonnay, Aligoté	Brut	12 %	André Delorme	A.C.B.C.	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	A.A.A.	Slovenia	52,00
---	-----------------------------------	-------------	-----	-------	--------	----------	-------



Champagnes

Couvées

Brut – Meunier, Chard, Pinot N.	Brut	12,5%	Gaston Burtin	Épernay	58,00
Extra Brut – Pinot N, Meunier, Chard,	Extra Brut	12,5%	Gaston Burtin	Épernay	58,00
Vintage 2014 - Pinot N, Chard, Meunier	Brut	12,5%	Gaston Burtin	Épernay	92,00
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	Villebernard	115,00
Brut Nature - Chard, Pinot N/M	Brut Nature	12%	Billecart Salmon	Mareuil Sur Ay	98,00
Brut Nature '15 Philippe Stark Pinot N, Pinot M, Chardonnay	Brut Nature	12,5%	Louis Roederer	Reims	149,00
Brut Millésimé Vintage '16 – Pinot N., Chardonnay	Brut	12,5%	Louis Roederer	Reims	154,00
Belle Epoque '11 - Chard, Pinot N/M	Brut	12,5%	Perrier Jouët	Épernay	230,00
Cristal Brut Millésimé '14 – Pinot N, Chardonnay	Brut	12%	Louis Roederer	Reims	295,00

Blancs de Blancs

Blanc de Blancs 2018 - Chardonnay	Brut	12,5%	Gaston Burtin	Épernay	92,00
Blanc de Blancs - Chardonnay	Brut	12%	Charles Heidsieck	Reims	123,00
Blanc de Blancs Vintage 2017 - Chardonnay	Brut	12,5%	Louis Roederer	Reims	175,00

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

Rosé – Meunier, Pinot N, Chard,	Brut	12,5%	Gaston Burtin	Épernay	75,00
Brut Rosé Pinot M, Pinot N, Chardonnay	Brut	12%	Billecart Salmon	Mareuil Sur Ay	167,00
Rosé Vintage 2017 – Pinot N, Chardonnay	Brut	12,5%	Louis Roederer	Reims	165,00
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 perché 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	<u>Senza Solfiti</u> Aggiunti	'22	12,5%	Domaine Milan	A.A.C.	Provenza	39,00
Grenache Blanc, Rolle, Roussanne							

Rodano

Saint-Esprit Blanc		'23	13%	Delas Frères	A.C.D.R.C.	Rodano	32,00
Grenache B., Viognier, Borboulenc, Clairette							

Alsazia

Pinot Blanc		'22	12,5%	Domaines Shlumberger	A.A.C.	Alsazia	36,00
Riesling		'22	12,5%	Domaines Shlumberger	A.A.C.	Alsazia	44,00

Loira

Muscadet Sevre et Maine Royal Oyster		'21	12%	Marc Bredif	A.M.S.M.C	Loira	36,00
Melon de Bourgogne Sur Lie							
Sancerre Blanc Comte Lafond-	Sauvignon	'20	12%	Baron de Ladoucette	A.S.C.	Loira	64,00
Pouilly Fumé - Sauvignon		'20	12,5%	Baron de Ladoucette	A.P.F.C.	Loira	66,00
Baron de L - Sauvignon		'22	13,5%	Baron de Ladoucette	A.P.F.C.	Loira	152,00

Borgogna

Bourgogne Aligoté Classique		'21	12%	Sylvain Pataille	A.C.	Côte d'Or	45,00
Hautes Côtes de Beaune 'Vieilles Vignes'		'23	13%	Jean Chartron	ABHCDBC	Ct d.Beaune	67,00
Chardonnay							
Chablis 1er Cru - Chardonnay		'22	13%	Albert Pic	A.C.1°CC.	Borgogna	159,00
Chassagne Montrachet-1erCcu La Maltroie		'23	13,5%	Fontaine Gagnard	A.O.C.	Montrachet	212,00
Chassagne Montrachet-1er Cru Les Vergers		'23	13,5%	Fontaine Gagnard	A.O.C.	Montrachet	212,00

Bianchi fermi Svizzeri

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

Bianchi fermi Tedeschi

Silvaner	Bio	'23	12,%	Graf von Schönborn	A.O.C.	Franken	32,00
----------	-----	-----	------	--------------------	--------	---------	-------

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

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

Loira

Sancerre Rosé -Pinot Noir	Bio	'23	13%	Vacheron & Fils	A.O.C.	Loira	79,00
---------------------------	-----	-----	-----	-----------------	--------	-------	-------

Alsazia

Ultra Violet de David -	<u>Senza Solfiti</u> Aggiunti	'21	12,5%	Les Vins Pirouettes	A.A.A.	Alsazia	49,00
-PinotNoir/Blanc/Gris,,Auxerrois,Riesling,Muscat, Gewurztraminer. Bio							



Vini Internazionali Rosé e Rossi Fermi

Rosé Francesi

Bandol Rosé-Cœur de Grain-Millésimé	'24	13,5%	Château Romassan - Ott	A.B.C.	Provenza	76,00	
Mourvèdre, Cinsault, Grenache							
Sancerre Rosé -Pinot Noir	Bio	'23	13%	Vacheron & Fils	A.O.C.	Loira	79,00

Rossi fermi Francesi

Hermitage (La Guiraud)- Sirah	'15	13%	Alain Graillot	A.C.H.C.	Rodano	96,00
Châteauneuf du Pape	'13	15%	Clos Des Papes	A.C.D.P.C.	Rodano	110,00
Roussanne, Grenache Blanc, Clairette, Bourboulenc, Picpoul						
Saint-Emilion Grand Cru Classé	'14	13%	Château Quinault l'Enclos	A.S.G.C.C.	Bordeaux	98,00
Merlot, Cabernet Sauv., Cabernet Franc			(Château Cheval Blanc SC)			
Pavillon Rouge	'22	14,5%	Château Margaux	A.O.C.	Bordeaux	562,00
Cab. Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cab. Franc						



Eccellenze Bordolesi del 2009

(Année Exceptionnelle *****)

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



...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
Brezza-Pigato	'24	13%	Dell'Erba	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
Mareggio-Pigato Riserva -Criom.	'23	13,5%	Dell'Erba	D.O.C	Riv. Lig. Ponente	36,00
Lamantide – Moscato	'23	13,5%	Az. Agr. Fontanacota	D.O.C	Riv. Lig. Ponente	33,00
Soffio di Ponente-Vermentino	'24	13%	Dell'Erba	D.O.C	Riv. Lig. Ponente	32,00
Vermentino	'24	12,5%	La Cappelletta	D.O.C	Portofino	48,00
Bonazolae - CinqueTerre Vermentino, Albarola, Bosco	'22	13%	Ca' du Ferrà	D.O.P	Colline di Levante	44,00
Luccicante - Vermentino	'22	13%	Ca' du Ferrà	D.O.P	Colline di Levante	49,00
Costa Marina - Vermentino	'24	13%	Ottaviano Lambruschi	D.O.C	Colli di Luni	37,00
Etichetta Nera - Vermentino	'23	13%	Cantine Lunae Bosoni	D.O.C	Colli di Luni	37,00

Bianchi Fermi Fermentati sulle Buccie

Kin(g)tanino A.A.A.- Bio - Non filtrato	'23	12,5%	Daniele Parma	I.G.T.	Colline del Genovesato	32,00
Bianchetta Genovese, Vermentino						
Felcebianco	'24	12%	Az. Agr. La Felce	A.A.A.	Colli di Luni	32,00
(Malvasia, Trebbiano, Vermentino)						
Artiglio-Vermentino- Macerazione anfora Non filtrato	'23	13%	Dell'Erba	D.O.C	Riv. Lig. Ponente	49,00

Rosé Fermi

Ormeasco Sciac-Trà - Pornassio	'23	12,5%	Az. Agr. Fontanacota	D.O.C	Riv. Lig. Ponente	29,00
Serasuolo - Ciliegiole	'23	12,5%	Il Monticello	D.O.C	Liguria di Levante	29,00
Rugiada-Rossese di Campochiesa	'24	12%	Dell'Erba	D.O.C	Riv. Lig. Ponente	32,00
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						

Rossi Fermi

Rossese	'24	12,5%	Az. Agr. Fontanacota	D.O.C	Riv. Lig. Ponente	32,00
San Giorgio – Granaccia (acciaio)	'23	14%	Az. Agr. Fontanacota	D.O.C	Riv. Lig. Ponente	32,00
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
Macaiolo	'22	13%	Le Rocche del Gatto	D.O.C	Ri. Lig. Ponente	35,00



Vini Bianchi Fermi Italiani

Bianchi fermi Nord Italia

Blangé – Arneis	Bio	'24	13%	Cerretto	D.O.C.	Langhe	36,00
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	36,00
Kerner		'23	13,5%	Winzerberg	D.O.C.	Sud Tirol Alto Adige	35,00
Sauvignon		'23	13%	Winzerberg	D.O.C.	Sud Tirol Alto Adige	35,00
Pinot Bianco - WeissBurgunder		'24	13,5%	Winzerberg	D.O.C.	Sud Tirol Alto Adige	32,00
Pinot Grigio		'23	13%	Winzerberg	D.O.C.	Sud Tirol Alto Adige	32,00
Ribolla Gialla		'22	12,5%	Torre Rosazza	D.O.C.	Friuli-Collio	32,00
Cialla Bianco		'18	13%	Ronchi di Cialla	D.O.C.	Friuli-Collio	38,00
Ribolla Gialla, Verduzzo Friulano, Picolit							

Bianchi fermi Sud Italia - Isole

Fiano di Avellino		'20	13,5%	Laura De Vito	D.O.C.G.	Campania	42,00
Etna Bianco Contrada Cavaliere		'21	12%	Palmento Costanzo	D.O.C.	Sicilia – Etna	58,00
Carricante Bio							
Iancura Bianco - Malv., Inz.		'23	13%	Carlo Hauner	I.G.P.	Sicilia - Eolie	34,00
Carlo Hauner Salina Bianco		'23	13,5%	Carlo Hauner	I.G.P.	Sicilia - Eolie	38,00
Inzolia, Catarratto, Grillo,							
Renosu Bianco		'24.	12%	Cantine Dettori	I.G.P.	Sardegna	32,00
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 Rosé 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

Aqvarello - Sangiovese	Metodo Ancestrale	'22	7,5%	Chioccioli Altadonna	A.A.A.	Toscana	26,00
Serasuolo - Ciliegiole		'21	13%	Il Monticello	D.O.C.	Liguria di Levante	29,00
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		'24	12%	Leone de Castris	I.G.T.	Puglia - Salento	29,00
---	--	-----	-----	------------------	--------	------------------	-------

Rossi Nord Italia

Rossese		'24	12,5%	Az. Agr. Fontanacota	D.O.C.	Riv. Lig. Ponente	32,00
Macaiole		'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
Piccola Emma - Barbaresco		'17	14,5%	PierPaoloGrasso	D.O.C.G.	Langhe	54,00
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
Blauburgunder - 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
Brollo 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 Brollo - 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 Montalcino Riserva 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		'23	14,5%	Leone de Castris	I.G.T.	Puglia - Salento	27,00
Il Lemnos - Susumaniello		'23	14%	Leone de Castris	I.G.T.	Puglia - Salento	27,00
Villa Santera - Primitivo di Manduria		'23	14,5%	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		'24	12%	Cantine Dettori	I.G.P.	Sardegna	29,00
Cannonau di Sardegna	Bio	'21	14,5%	Antonella Corda	D.O.C.	Sardegna	39,00



E, 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

AZZURRODUE[®] DARK POINT
MARE & RISTORANTE

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
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 Gravas	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	19 %	Az. Agr. La Vela	Marsala -Terre Siciliane	85,00
Marsala Vergine Soleras Riserva 30 anni				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 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	19%		Graham's	Portogallo
Blend N° 12 –Ruby Port	19%		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)

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	8,00
Baladin	Gluten Free	Gluten Free Blonde Ale	33 cl	6,5% Vol.	Piemonte	8,00
Birrificio del Golfo	Anciüa	German Ale	33 cl	4,6% Vol	Liguria	8,00
Birrificio del Golfo	Orata	Golden Ale	33 cl	5% Vol	Liguria	8,00
Birrificio del Golfo	Battigia	Bitter Ale	33 cl	3,6 % Vol	Liguria	8,00
Maltus Faber	Blonde	Belgian Ale	33 cl	5,6% Vol	Liguria	8,00
Maltus Faber	Ambrata	Abbazia	33 cl	7 % Vol	Liguria	8,00
Maltus Faber	Triple	Strong Ale	33 cl	7 % Vol	Liguria	8,00
Maltus Faber	Hip-Ipa	Blonde Ipa	33 cl	5,6% Vol	Liguria	8,00
Maltus Faber	Cippa L'Ipa	Ipa	33 cl	7 % Vol	Liguria	8,00
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



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**





AZZURRODUE^{DRINK POINT}®
MARE & RISTORANTE

AZZURRODUE^{DRINK FONT}®
MARE & RISTORANTE



*Inquadra e sfoglia
la nostra
carta dei vini*

 AzzurroDue

 azzurrodue_mareristorante