



# ALQUARTO

R O O F T O P   E X P E R I E N C E






*Carta dei Vini*

Shop online  
[www.alquartoristorante.com](http://www.alquartoristorante.com)

## Le Bollicine

### Spumanti Metodo Classico

	€ 	€ 	€ 
<i>Vezzoli</i>   Franciacorta Docg S.A.   <i>Brut</i> <i>100% Chardonnay</i>	23	29	7
<i>Vezzoli</i>   Franciacorta Docg   <i>Dosage Zero</i> <i>50% Pinot Nero, 50% Chardonnay</i>	32	38	
<i>Vezzoli</i>   Franciacorta Docg   <i>Rosè</i> <i>100% Pinot Nero</i>	32	38	
<i>Arcari+Danesi</i>   Franciacorta Docg   <i>Satèn 2015</i> <i>100% Chardonnay</i>	37	44	
<i>Crémant D'Alsace</i>   Jean-Paul <i>40% Pinot Nero, 60% Pinot Bianco</i>	32	38	
<i>Conte Vistarino 1865</i>   Oltrepò Pavese Docg   <i>Pas Dosè 2014</i> <i>100% Pinot Nero</i>	33	40	
<i>Conte Vistarino</i>   Cépâge   <i>Pas Dosè 2012</i> <i>50% Pinot Nero, 50% Chardonnay</i>	33	40	
<i>Ca del Bosco</i>   Franciacorta Docg   <i>Dosage Zero 2016</i> <i>65% Chardonnay, 22% Pinot Nero, 13% Pinot Bianco</i>	45	55	
<i>Ca del Bosco</i>   Anna Maria Clementi   <i>2011</i> <i>55% Chardonnay, 20% Pinot Nero, 25% Pinot Bianco</i>	120	130	
<i>Pietro Colla</i>   Blanc de Noirs   <i>Alta Langa Ex.Br. 2017</i> <i>90% Pinot Nero, 10% Nebbiolo</i>	29	39	
<i>Ferrari</i>   Perlè Riserva   <i>2015</i> <i>100% Chardonnay</i>	33	40	7
<i>Ferrari</i>   Perlè Bianco Riserva   <i>2009</i> <i>100% Chardonnay</i>	43	50	
<i>Ferrari</i>   Riserva Lunelli   Ex.Br. <i>2012</i> <i>100% Chardonnay</i>	70	80	
<i>Ferrari</i>   Giulio Ferrari Riserva del Fondatore   <i>2008</i> <i>100% Chardonnay</i>	140	150	

Aggiungi il tuo vino preferito al box  
e crea il tuo regalo su misura



Prezzo Asporto



Prezzo alla Bottiglia  
Ristorante



Prezzo al Calice

## Bianchi Fermi



<i>Cadibon</i>   Ribolla Gialla Colli Orientali del Friuli	20	25	
<i>Tre Campane</i>   Lugana Classico   <i>Marangona</i> <i>100% Turbiana</i>	18	22	5
<i>Villa Margon</i>   Chardonnay   <i>Tenuta Lunelli</i>	20	28	
<i>Le Oche</i>   Verdicchio Classico   <i>Fattoria San Lorenzo</i>	18	24	
<i>Grillo Parlante</i>   Sicilia Bianco Igt   <i>Fina</i>	16	21	
<i>Taif</i>   Zibibbo Secco   <i>Fina</i>	20	26	
<i>Tyrsos</i>   Vermentino di Sardegna   <i>Contini</i>	18	22	
<i>Curtefranca</i>   Chardonnay   <i>Vezzoli</i>	18	22	
<i>Conte Vistarino Merlino 2019</i>   Oltrepò Pavese   <i>Pinot Grigio</i>	19	26	
<i>Sancerre 2019</i>   Gérard Fiou   <i>Artisan Vigneron</i> <i>100% Sauvignon Blanc</i>	33	37	
<i>La Frosca 2016</i>   Soave Classico Doc   <i>Gini</i> <i>100% Garganega</i>	22	28	
<i>Cos</i>   Pithos Bianco Doc 2019   <i>Terre Siciliane</i> <i>100% Garganega</i>	23	40	
<i>BruEmm 2019</i>   Falanghina Campania Igp   <i>Ciro Picariello</i> <i>100% Falanghina</i>	19	27	

## Rosè e Rosso Mosso

<i>Sclint</i>   Poderi Colla   <i>Langhe Doc 2019</i> <i>90% Pinot Nero 10% Nebbiolo</i>	22	28	
<i>Sanrosè Ancestrale</i>   <i>Terraquilia Sangiovese</i>	20	25	
<i>Incantabiss</i>   Lambrusco Mantovano Dop <i>Grappello Ruberti</i>	13	18	

## Rossi Fermi

Valpolicella Ripasso   <i>Tenute Campagnola 2018</i> <i>80% Corvina e Corvinone Veronese, 20% Rondinella</i>	22	27	
Amarone della Valpolicella Docg   <i>Tenute Campagnola 2016</i> <i>65% Corvina e Corvinone Veronese, 35% Rondinella</i>	45	55	
Barolo Serralunga D'Alba Docg   <i>Massolino 2017</i> <i>100% Nebbiolo</i>	40	50	
Chianti Docg Maggiano   <i>Tenuta di Sticciano 2019</i> <i>100% Sangiovese</i>	15	20	5
Nero D'Avola Sicilia Doc   <i>Fina 2019</i> <i>100% Nero D'Avola</i>	15	20	

## Champagne

€  €  € 

*Veuve Pelletier et Fils | Brut*  
*Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero*

40 50 10

*Jean-Paul Deville Carte Noir | Brut*  
*75% Pinot Nero, 25% Chardonnay*

45 55

*Billecart-Salmon Reserve | Brut*  
*40% Pinot Meunier, 30% Pinot Nero, 30% Chardonnay*

55 65

*Bollinger Special Cuvée | Brut*  
*60% Pinot Nero, 25% Chardonnay, 15% Pinot Meunier*

59 69

*Ruinart Champagne | Brut*  
*57% Pinot Nero, 40% Chardonnay, 3% Pinot Meunier*

65 75

*Ruinart Rosè | Brut*  
*55% Pinot Nero, 45% Chardonnay*

85 95

*Marguet Shaman 2017 | Extra Brut*  
*65% Pinot Nero, 31% Chardonnay*

70 80

*Marguet Shaman Rosè 2017 | Extra Brut*  
*59% Chardonnay, 41% Pinot Nero*

70 80

*Marguet Ambonnay 2015 | Extra brut*  
*53% Chardonnay, 47% Pinot Nero*

100 110

*Marguet Les Crayères 2015 | Extra Brut*  
*42% Chardonnay, 58% Pinot Nero*

140 150

*Dom Pérignon Vintage 2008 | Brut*  
*50% Pinot Nero, 50% Chardonnay*

200 210

*Louis Roederer Cristal | 2013*  
*60% Pinot Nero, 40% Chardonnay*

240 250

*Dom Pérignon P2 2000 | Brut*  
*51% Chardonnay, 49% Pinot Nero*

440 450

## Spumanti Metodo Martinotti

*Zardetto Cavalier Prosecco Docg | Brut*  
*100% Glera*

15 25

*Corte Dei Rovi | Millesimato | Extra Dry*

10 20 5

Aggiungi il tuo vino preferito al box  
e crea il tuo regalo su misura



Prezzo Asporto



Prezzo alla Bottiglia  
Ristorante



Prezzo al Calice