

Paradiso al Mare





48
NL26


49
NL55

45
NL54

4
NL51

CHAMPENOISE

LOMBARDIA (Franciacorta)

Brut Millesimato	Chardonnay/Pinot blanc./nero	Ca' del Bosco	60 €
Satén	Chardonnay/Pinot bianco	Ca' del Bosco	60 €
Dosage Zero	Chardonnay/Pinot blanc./nero	Ca' del Bosco	60 €
Cuvée Prestige Rosé	Chardonnay/Pinot nero	Ca' del Bosco	55 €
 Cuvée Prestige	Chardonnay/Pinot bianco/nero	Ca' del Bosco	100 €
Cuvée Prestige	Chardonnay/Pinot blanc/nero	Ca' del Bosco	45 €
Brut Millesimato	Chardonnay/Pinot nero	Bellavista	55 €
Alma	Chardonnay/Pinot blanc./nero	Bellavista	45 €
Satén Millesimato	Chardonnay	Antica Fratta	40 €
Rosé Millesimato	Chardonnay/Pinot nero	Antica Fratta	40 €

CHAMPAGNE

Dom Pérignon	Chardonnay/Pinot noir	Moët & Chandon	240 €
Cristal	Chardonnay/Pinot noir	Louis Roederer	250 €
Brut Premier	Chardonnay/Pinot noir	Louis Roederer	80 €
Brut	Chardonnay/Pinot noir	Bollinger	80 €
 Blanc de Blancs	Chardonnay	Ruinart	240 €
Blanc de Blancs	Chardonnay	Ruinart	120 €
 Rosé	Chardonnay/Pinot noir	Ruinart	240 €
Rosé	Chardonnay/Pinot noir	Ruinart	120 €
Royale Réserve	Chardonnay/Pinot noir	Philipponnat	80 €

PROSECCO

VENETO

<i>Prosecco Superiore d.o.c.g.</i>	<i>Prosecco 100%</i>	<i>Mionetto</i>	<i>30 €</i>
<i>Prosecco Super. di Cartizze</i>	<i>Prosecco 100%</i>	<i>Mionetto</i>	<i>30 €</i>
<i>Cuvée Sergio Rosé</i>	<i>Uva a bacca rossa</i>	<i>Mionetto</i>	<i>30 €</i>

VINI ROSE' - ROSE' WINE

TOSCANA

<i>Alie Magnum</i>	<i>Syrah</i>	<i>Frescobaldi</i>	<i>80 €</i>
<i>Alie</i>	<i>Syrah</i>	<i>Frescobaldi</i>	<i>35 €</i>
<i>"A"</i>	<i>Aleatico</i>	<i>Marchesi Antinori</i>	<i>40 €</i>
<i>Scalabrone</i>	<i>Merlot, Cabernet Sauv</i>	<i>Marchesi Antinori</i>	<i>30 €</i>

VINI BIANCHI - WHITE WINE

TOSCANA

<i>Poggio alle Gazze</i>	<i>Sauvignon Blanc, Vermentino</i>	<i>Ornellaia</i>	<i>50€</i>
<i>Terre di Tufi</i>	<i>Chardonnay, Vernaccia</i>	<i>Teruzzi e Puthod</i>	<i>26 €</i>
<i>Bolgheri d.o.c.</i>	<i>Vermentino</i>	<i>Marchesi Antinori</i>	<i>30 €</i>

LIGURIA

<i>Lunae d.o.c.</i>	<i>Vermentino</i>	<i>Paolo Bosoni</i>	<i>30 €</i>
---------------------	-------------------	---------------------	-------------

SARDEGNA

<i>Capichera</i>	<i>Vermentino</i>	<i>Capichera</i>	<i>40 €</i>
------------------	-------------------	------------------	-------------

PIEMONTE

<i>Blangé</i>	<i>Arneis</i>	<i>Ceretto</i>	<i>30 €</i>
<i>Gavi dei Gavi</i>	<i>Cortese</i>	<i>La Scolca</i>	<i>35 €</i>

CAMPANIA

<i>Fiano di Avellino</i>	<i>Fiano</i>	<i>Feudi di San Gregorio</i>	<i>26 €</i>
<i>Greco del Tufo</i>	<i>Greco</i>	<i>Feudi di San Gregorio</i>	<i>26 €</i>

VINI BIANCHI - WHITE WINE

LOMBARDIA

<i>Chardonnay</i>	<i>Curtefranca</i>	<i>Ca' del Bosco</i>	75 €
-------------------	--------------------	----------------------	------

FRIULI VENEZIA GIULIA

<i>Terre Alte</i>	<i>Pinot Bianco</i>	<i>Livio Felluga</i>	60 €
<i>Capo Martino</i>	<i>Tocai, Ribolla gialla</i>	<i>Vinnaioli Jermann</i>	60 €
<i>Sauvignon</i>	<i>Ronco delle Mele</i>	<i>Venica & Venica</i>	55 €
<i>Where Dreams</i>	<i>Chardonnay</i>	<i>Vinnaioli Jermann</i>	55 €
<i>Vintage Tunina</i>	<i>Chardonnay, Sauvig</i>	<i>Vinnaioli Jermann</i>	55 €
<i>Pinot Grigio</i>	<i>Gris</i>	<i>Lis Neris</i>	40 €
<i>Sauvignon</i>	<i>Piere</i>	<i>Vie di Romans</i>	35 €
<i>Pinot Grigio</i>	<i>Pinot Grigio</i>	<i>Vinnaioli Jermann</i>	30 €
<i>Chardonnay</i>	<i>Chardonnay</i>	<i>Vinnaioli Jermann</i>	30 €
<i>Sauvignon</i>	<i>Sauvignon</i>	<i>Vinnaioli Jermann</i>	30 €
<i>Ribolla</i> ★	<i>Vinnae</i>	<i>Vinnaioli Jermann</i>	30 €
<i>Pinot Grigio</i> ★	<i>Pinot Grigio</i>	<i>Livio Felluga</i>	30 €
<i>Sauvignon</i>	<i>Sauvignon</i>	<i>Livio Felluga</i>	30 €

TRENTINO ALTO ADIGE

<i>Sanct Valentin</i>	<i>Pinot Grigio</i>	<i>St. Michael</i>	38 €
<i>Sanct Valentin</i>	<i>Gewürztraminer</i>	<i>St. Michael</i>	38 €
<i>Sanct Valentin</i>	<i>Sauvignon</i>	<i>St. Michael</i>	38 €
<i>Sanct Valentin</i>	<i>Chardonnay</i>	<i>St. Michael</i>	38 €
<i>Gewürztraminer</i>	<i>Gewürztraminer</i>	<i>St. Michael</i>	30 €

UMBRIA



<i>Cervaro della Sala</i>	<i>Chardonnay - Grechetto</i>	<i>Antinori</i>	55 €
<i>Chardonnay</i>	<i>Bramito</i>	<i>Antinori</i>	30 €

SICILIA

<i>Chardonnay</i>	<i>Chardonnay</i>	<i>Planeta</i>	35 €
-------------------	-------------------	----------------	------

VINI ROSSI - SUPER TUSCANY'S WINE

TOSCANA

<i>Solaia</i>	<i>Cabernet Sauvignon 75% Sangiovese 20% Cabernet Franc 5%</i>	<i>Antinori</i>	<i>230 €</i>
<i>Guado al Tasso Bolgheri Sup. d.o.c.g.</i>	<i>Cabernet Sauvignon 55% Merlot 30%</i>	<i>Antinori</i>	<i>120 €</i>
<i>Tignanello</i>	<i>Sangiovese 80%, Cabernet Sauvignon 15%</i>	<i>Antinori</i>	<i>90 €</i>
<i>Cont' Ugo</i>	<i>Merlot 100%</i>	<i>Antinori</i>	<i>50 €</i>
<i>Peppoli Chianti Classico</i>	<i>Sangiovese 90%</i>	<i>Antinori</i>	<i>30 €</i>
<i>Il Bruciato Bolgheri d.o.c.</i>	<i>Cabernet Sauvignon 65% Merlot 20% Syrah 15%</i>	<i>Antinori</i>	<i>30 €</i>
 <i>Ornellaia Bolgheri Sup. d.o.c.</i>	<i>Cabernet Sauv. 56% Merlot 27%</i>	<i>Ornellaia</i>	<i>220 €</i> 
<i>Le Serre nuove Bolgheri d.o.c.</i>	<i>Merlot 52%, Cabernet Sauv.28%</i>	<i>Ornellaia</i>	<i>55 €</i>
<i>Le Volte</i>	<i>Sangiovese 51% Merlot 34%</i>	<i>Ornellaia</i>	<i>28 €</i>
<i>Sassicaia</i>	<i>Cabernet Sauvignon 85% Cabernet Franc 15%</i>	<i>Tenuta San Guido</i>	<i>230 €</i>
<i>Le Difese</i>	<i>Cabernet 70% Sangiovese 30%</i>	<i>Tenuta San Guido</i>	<i>30 €</i>

VINI ROSSI - RED WINE

TOSCANA

Luce Brunello *Sangiovese 100%* *Frescobaldi* *150 €*

Luce *Sangiovese 50% Merlot 50%* *Frescobaldi* *140 €*

Brunello di Montalcino *Sangiovese 100%* *Frescobaldi* *60 €*

Lucente *Merlot 50% Sangiovese 35%*
Cabernet Sauvignon 15% *Frescobaldi* *40 €*

Nipozzano Riserva *Sangiovese 100%* *Frescobaldi* *30 €*

*Vecchie Terre di
Montefili
(Chianti Classico)* *Sangiovese 100%* *Vecchie terre di
Montefili* *30 €*

Rosso di Montalcino *Sangiovese 100%* *Mastrojanni* *30 €*



UMBRIA

Pinot Nero *Pinot nero* *Castello della Sala* *40 €*

FRIULI VENEZIA GIULIA

Red Angel *Pinot nero* *Vinnaioli Jermann* *30 €*

Lis Neris *Cabernet Sauvignon* *Lis Neris* *30 €*



SICILIA

Syrah *Syrah* *Planeta* *30 €*

Merlot *Merlot* *Planeta* *30 €*



Via Arenile, 31 Forte dei Marmi (LU) - 0584 80 240
www.ristoranteparadisoalmare.it