



RISTORANTE INFINITY



CARTA
DEI VINI



UOMINI, TERRE, VINI

La carta dei Vini

Il giusto rapporto tra cibo e vino condiziona le nostre scelte, non ci devono essere protagonisti ma complici ed alleati.

Vino ed ingredienti si aiutano e concorrono per trovare l'equilibrio perfetto.

Nella cucina moderna le due parti ormai si fondono senza troppe regole, pregiudizi e dogmi, scegliere la giusta bottiglia spetta a voi e al vostro gusto, sperimentate con una buona dose di coraggio e curiosità.

ENO...SEQUENZA

VINI AL BICCHIERE... by the glass

MEZZE BOTTIGLIE... half bottle

BOLLICINE... sparkling wine

VINI BIANCHI E ROSATI... white&rose wine

VINI ROSSI... red wine

GRANDI FORMATI... large bottle

VINI DOLCI... sweet wine

MESCITA AL BICCHIERE...

by the glass

Bollicine

sparkling wines

Spumante Brut Bolè "Nove Bolle"	D.O.C.	Nove Bolle	6.00
Prosecco "Col Fondo" Valdobbiadene Nature	D.O.C.G	Adami	6.00
Franciacorta Extra Brut 61 Metodo Classico	D.O.C.G	Berlucchi	8.00
Franciacorta Saten 61 Metodo Classico	D.O.C.G	Berlucchi	10.00

Bianchi e Rosati

white & rosè wines

Rebola Colli di Rimini	Vino fermo D.O.C.	Enio Ottaviani	6.00
Gewurztraminer Alto Adige	Vino fermo D.O.C.	Terlan	7.00
Chardonnay "Aulente Bianco" Rubicone Bianco	Vino fermo I.G.T.	San Patrignano	6.00
Rosato "Bardolino" Veneto	Vino rosato fermo D.O.C.	Tenute Giarola	6.00

Rossi

red wines

Sangiovese "LE MORE" Superiore Sangiovese di Romagna sup D.O.C.			6.00
Pinot nero "ERSTE+NEUE" Alto Adige Pinot Nero vino fermo D.O.C.			7.00
Negroamaro "MIRAGLIO" Puglia Negromaro Vino fermo I.G.T.			7.00
Chianti Fattoria Daniella D.O.C.G.			6.00

Degustazione in abbinamento al menu

wine tasting

Menu Riviera	4 calici	(incluso il vino da dessert)	18.00
Tasting menu Riviera	4 glass	(dessert wine included)	

MEZZE BOTTIGLIE...

half bottle

Bollicine

sparkling wines

Prosecco Brut Valdobbiadene Prosecco Superiore	"BOSCO DI GICA" D.O.C.G	37.5 cl Adami	12.00
Franciacorta Brut Metodo Classico Millesimato	D.O.C.G	37.5 cl Contadi Castaldi	18.00
Franciacorta Rosè Metodo Classico Millesimato	D.O.C.G	37.5 cl Contadi Castaldi	20.00
Champagne Jeandon Brut Reserve		37.5 cl Jeandon	30.00

Bianchi e Rosati

white & rosè wines

Chardonnay Rubicone Bianco	"AULENTE BIANCO" Vino fermo igt	37.5 cl San Patrignano	10.00
Gewurztraminer Gewurztraminer Alto Adige	Vino fermo DOC	37.5 cl St. Michael Eppan	16.00
Ribolla Gialla Ribolla Gialla, Friulano, Riesling	"VINNAE" Vino fermo IGT	37.5 cl Jermann	24.00
Lugana Trebbiano di Lugana 100%	"I FRATI" DOC	37.5 cl Cà dei Frati	14.00

Rossi

red wines

Sangiovese Superiore Sangiovese di Romagna Sup.	"LE MORE" Vino fermo DOC	37.5 cl Castelluccio	15.00
Lagrein Lagrein Alto Adige-Sudtirolo	"TRAMIN" Vino fermo DOC	37.5 cl Tramin	15.00
Chianti Classico Chianti Classico	"CASTIGLIONI" Vino Fermo DOCG	37.5 cl Frescobaldi	12.00
Lambrusco	"OTELLINO ORO" Vino Frizzante IGT	37.5 cl Cenci	10.00

BOLLICINE...

italian sparkling wine

Veneto

Prosecco Brut Valdobbiadene Prosecco Superiore Non Filtrato	"COL FONDO" D.O.C.G	Adami	26.00
Valdobbiadene Valdobbiadene Cartizze	"CARTIZZE" D.O.C.G	Adami	36.00
Prosecco Brut Superiore Valdobbiadene	"BOSCO DI GICA" D.O.C.G	Adami	24.00

Lombardia

Pinot Nero Metodo Classico Monsupello	Nature pas dosè	Monsupello	38.00
Franciacorta Brut Metodo Classico Millesimato	"EMOZIONE" D.O.C.G	A.A. Villa	42.00
Franciacorta Saten Metodo Classico Chardonnay	D.O.C.G	Contadi Castaldi	40.00
Franciacorta Brut Metodo Classico	D.O.C.G	Contadi Castaldi	30.00
Franciacorta Fr Rose Brut "Boke" Metodo Classico Rose	D.O.C.G	A.A Villa	42.00
Franciacorta Metodo Classico Cuvee Prestige	"CA BOSCO PRESTIGE" D.O.C.G	Ca Del Bosco	48.00
Franciacorta Brut Metodo Classico Alma Gran Cuvee	"ALMA BELLAVISTA"	Bellavista	45.00
Franciacorta Brut Riserva Chardonnay e Pinot Nero	"LA SCALA"	Bellavista	60.00
Franciacorta Brut Riserva Chardonnay e Pinot Nero	"CABOCHON"	Monte Rossa	110.00

Trentino Alto Adige

Trento doc Chardonnay e Pinot Nero	DOC Zero dosaggi	Letrari	45.00
Trento doc Metodo Classico Millesimato	"FERRARI PERLÈ" DOC	Ferrari	55.00
Trento doc Metodo Classico Riserva	"FERRARI PERLÈ NERO" DOC	Ferrari	95.00

CHAMPAGNE...

french sparkling wines

Brut

Champagne Metodo Classico Pinot Noir	RESERVE GRAND CRU AOC	Maison Bara Bouzy	60.00
Champagne Metodo Classico Pinot Noir	RUINART "R" AOC	Ruinart	85.00
Champagne Pinot Noir, Chardonnay, Meunier	COFFRET AOC	Perrier-Jouët Brut Nudo	80.00
Champagne Cuvée Collection	242 ^a VENDEMMIA	Louis Roederer	90.00
Champagne Brut Bollinger Special Cuvée		Bollinger	110.00
Champagne Chardonnay	BLANC DE BLANCS AOC	Ruinart Maison Ruinart Reims	120.00
Champagne Chardonnay, Pinot Noir	VINTAGE AOC	Dom Perignon Moët&Chandon Epernay	270.00
Champagne Pinot Noir, Chardonnay, Meunier	MILLESIMATO AOC	Krug Clos Du Mesnil Krug	280.00
Champagne Metodo Champenoise	CRISTAL AOC	Louis Roederer	290.00

Rosè

Champagne MeChardonnay, Pinot Noir	RUINART AOC	Rosè Maison Ruinart Reims	120.00
---------------------------------------	----------------	--------------------------------	--------

Pas Dosè (zero dosaggio)

Champagne Pinot Noir, Chardonnay	ROYALE RESERVE NON DOSÈ AOC	Philipponat Tours-sur-Marne Reims	70.00
-------------------------------------	--------------------------------	--	-------

ROMAGNA...

local wine

Bianchi

Aulente Chardonnay e Sauvignon Blanc	Rubicone Bianco IGT	San Patrignano	20.00
Sauvignon Blanc Sauvignon Blanc	"LUNARIA" Vino fermo IGT	Ronchi di Castelluccio Modigliana	20.00
Rebola Chardonnay, Pignoletto	Vino fermo DOC	Enio Ottaviani	28.00
Pagadebit Pagadebit	"STRATI" Vino fermo DOC	Enio Ottaviani	24.00
Trebbiano 100% Trebbiano	"CONTI DUIT " Vino secco IGT	BIO Leone Conti	20.00
Trebbiano 100% Trebbiano	"NOVE BOLLE" Vino spumante Brut DOC	Bolè	20.00
Frizzante Bianco Pignoletto, Trebbiano	"CLARINETTO" Vino frizzante	Fiammetta	20.00

Rossi

Sangiovese Superiore Sangiovese di Romagna	"LE MORE" DOC	Ronchi di Castelluccio Modigliana	22.00
Sangiovese Riserva "Bissoni" Sangiovese di Romagna	DOC	Bissoni	32.00
Sangiovese Riserva Sangiovese di Romagna riserva	"PIETRAMORA" DOC	Fattoria Zerbina Ceparano	38.00
Cabernet Sauvignon Cabernet sauvignon, Franc e Merlot DOC	"MONTEPIROLO" DOC	premiato Gambero Rosso San Patrignano Coriano	30.00
Sangiovese Superiore Riserva Sangiovese di Romagna	"VIGNA DEL GENERALE" Vino Fermo DOC	Nicolucci Predappio	40.00
Sangiovese Superiore Sangiovese di Romagna	"GIRAPOGGIO" DOC	Bissoni	24.00
Frizzante Lambrusco Lambrusco rosso	Otello "Oro" vino Frizzante secco igt	CECI	20.00

VINI BIANCHI...

white wine

Piemonte

Arneis Arneis Langhe Biologico	"BLANGE" Vino DOC	Ceretto	32.00
-----------------------------------	----------------------	---------	-------

Lombardia

Lugana Trebbiano di Lugana 100%	"I FRATI" DOC	Cà dei Frati	28.00
------------------------------------	------------------	--------------	-------

Trentino Alto Adige

Gewurztraminer Gewurztraminer Alto Adige	Vino fermo DOC	Terlano	28.00
Pinot Bianco Pinot Bianco	Vino Fermo DOC	Terlano	26.00
Chardonnay Chardonnay	vino fermo DOC	Terlano	24.00

Friuli Venezia Giulia

Sauvignon Sauvignon Collio	"RONCO DELLE MELE" Vino fermo DOC	Venica Dolegna del Collio (GO)	48.00
Sauvignon Sauvignon	Vino fermo DOC	Livio Felluga Brazzano (GO)	30.00
Fruliano Colli Orientali del Friuli	vino fermo DOC	Livio Felluga Brazzano (GO)	34.00
Ribolla Gialla Ribolla Gialla, Friulano, Riesling Renano	"VINNAE" Vino fermo IGT	Jermann Ruttars (GO)	36.00
Venezia Giulia Sauvignon Blanc, Chardonnay, ribolla, picolit	"VINTAGE TUNINA" Vino fermo IGT	Jermann	60.00
Sharis	IGT Bianco	Livio Felluga Brazzano (GO)	28.00
Ribolla Gialla	IGT Bianco	Livio Felluga Brazzano (GO)	30.00

VINI BIANCHI...

white wine

Marche e Abruzzo

Verdicchio Verdicchio dei Castelli di Jesi	"LE VAGLIE" Vino fermo DOC	Stefano Antonucci	25.00
---	-------------------------------	-------------------	-------

Campania

Falanghina Falanghina Sauvignon Vino fermo	"TELARO" IGT	Roccamonfina	24.00
---	-----------------	--------------	-------

Greco di Tufo	Vino fermo IGT	Roccamonfina	26.00
---------------	----------------	--------------	-------

Sicilia e Sardegna

Insolia Insolia e Chardonnay	"AGIMBÈ" Vino fermo DOC	Tenuta Ficuzza Cusumano	20.00
---------------------------------	----------------------------	-------------------------	-------

Vermentino Vermentino di Gallura	"S'ELEME" Vino Fermo DOCG	Cantina del Vermentino- Monti	20.00
-------------------------------------	------------------------------	-------------------------------	-------

VINI ROSATI...

rosè wine

Veneto, Calabria, Piemonte

Rosato Brut Spumante Metodo Charmat	"ROOS" Vino Spumante IGT	Foss Marai	26.00
--	-----------------------------	------------	-------

Rosato	"BARDOLINO" Rosato DOC	Giarola	18.00
--------	---------------------------	---------	-------

VINI ROSSI....

red wine

Piemonte

Nebbiolo "Langhe" Nebbiolo	Vino Fermo DOC	Alba Luigi Einaudi	28.00
Barbera d'Asti	"L'AVVOCATA" DOCG	Coppo	24.00

Trentino Alto Adige

Pinot Nero Pinot Nero Alto Adige	Vino fermo DOC	Erste+Neue	22.00
Lagrein Lagrein Alto -Adige/Sud Tiro	"TRAMIN" DOC Tramin		22.00

Toscana

Brunello di Montalcino	DOCG	Castello Banfi	68.00
Morellino di Scansano	DOCG	Val delle Rose	20.00
Chianti Chianti	DOCG	Fattoria Daniella	22.00

Veneto

Amarone della Valpolicella	DOCG	Begali	56.00
----------------------------	------	--------	-------

MAGNUM...

large format bottle

Spumanti

italian sparkling wines

Franciacorta Cuvee Prestige Franciacorta Brut	Magnum 1.5 L Metodo Classico DOCG	Lombardia Cà del Bosco	95.00
Ferrari Perlè 100% Chardonnay	Magnum 1.5 L Metodo Classico Brut DOC	Trento Ferrari	95.00
Prosecco di Valdobbiadene 85% Glera, 10% Bianchetta, %% Verdiso	Magnum 1.5 L DOCG	Veneto La Tordera	60.00
Champagne Bollinger Special Cuvèè	Magnum 1.5 L	Bollinger	210.00
Ferrari Perlè Nero Metodo Classico Riserva	Magnum 1.5 L	Ferrari	220.00
Ruinart Blanc de Blanc Metodo Classico Riserva	Magnum 1.5 L	Ruinart	240.00

VINI DA DESSERT...

dessert wine

Moscato d'Asti Moscato	D.O.C.G.	La Morandina	26.00
Albana Dolce 100% Albana	"LE QUERCE" DOC	Celli	22.00

VINI PASSITI DI ROMAGNA...

raising wine from romagna

Chiedi al nostro staff le proposte



€ 7.00



€ 38.00

DIRITTO DI TAPPO...

service fee

Diritto di Tappo 8.00

Consuetudine che consente ai clienti di portare da casa una bottiglia speciale, importante che aspetta da tempo l'occasione giusta per essere aperta e gustata Il diritto di tappo prevede solo un piccolo contributo per il servizio del vino .

