

BOLLICINE

	servito / asporto
Cuvée Blanche Brut Trento DOC Letrari <i>Trentino Alto Adige</i> Chardonnay - 12.5°	€ 22.00
Trento Brut DOC Talento Metodo Classico Letrari <i>Trentino Alto Adige</i> Chardonnay, Pinot nero - 12.5°	€ 25.00
Valdobbiadene DOCG Brut Col Vettoraz <i>Veneto</i> Glera - 11.5°	€ 13.00
Valdobbiadene DOCG Superiore di Cartizze Col Vettoraz <i>Veneto</i> Glera - 11.5°	€ 22.00
Franciacorta Brut DOCG Contadi Castaldi <i>Lombardia</i> Chardonnay, Pinot nero - 12.5°	€ 16.00
Franciacorta DOCG Satèn Contadi Castaldi <i>Lombardia</i> Chardonnay - 12.5°	€ 22.00
Franciacorta Rosè DOCG Contadi Castaldi <i>Lombardia</i> Chardonnay, Pinot nero - 12.5°	€ 22.00
Spumante Brut Metodo Classico “Nature” Monsupello <i>Lombardia</i> Chardonnay, Pinot Nero - 13°	€ 25.00
Blanc de Blanc DOCG Marchese Antinori <i>Lombardia</i> Chardonnay, Pinot bianco - 12°	€ 33.00
Franciacorta Rosè DOCG Marchese Antinori <i>Lombardia</i> Pinot nero - 12°	€ 35.00

CHAMPAGNE

	servito / asporto
Champagne AOC Demi Sec Ice Impérial Moet Chandon <i>Francia</i> Pinot nero, Chardonnay, Pinot Meunier - 12°	€ 66.00
Champagne AOC Millesimato Brut Tattinger <i>Francia</i> Pinot Noir, Chardonnay - 13°	€ 80.00
Champagne Billecart Salmon Rosè Brut Billecart <i>Francia</i> Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier - 12°	€ 93.00
Champagne Brut AOC Special Cuvée Bollinger <i>Francia</i> Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier - 12°	€ 75.00

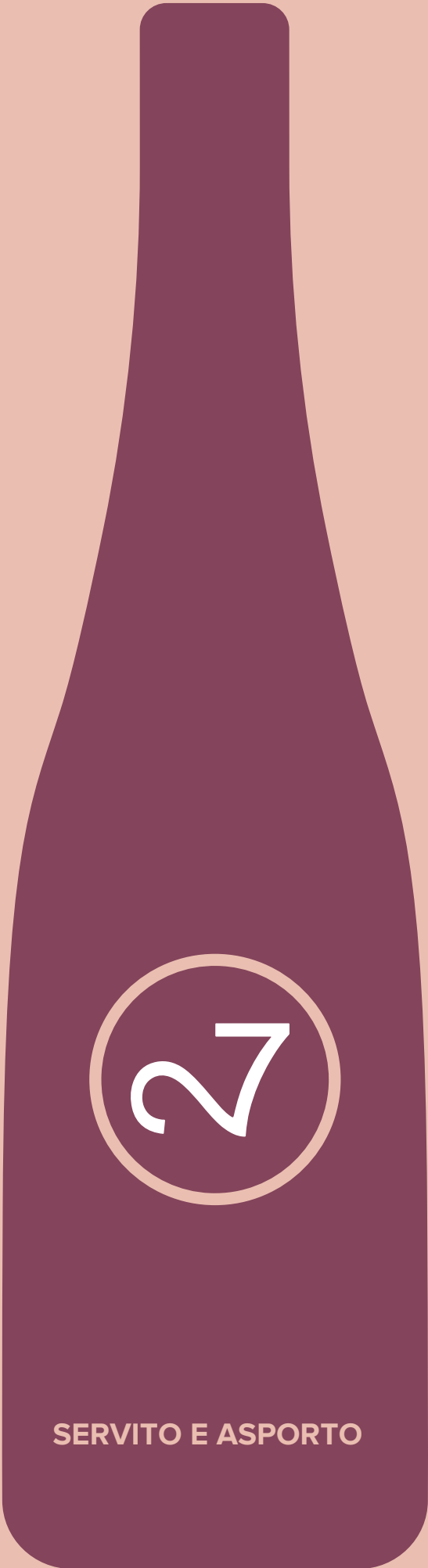
ROSÈ

	servito / asporto
Rosa dei Frati DOC Ca' dei Frati <i>Lombardia</i> Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera - 12.5°	€ 12.00
I Germogli Pinot Rosè IGT Monsupello <i>Lombardia</i> Pinot Nero - 12°	€ 13.00
Primitivo Rosato IGP Notte Rossa <i>Puglia</i> Primitivo - 12.5°	€ 10.00
Salento Negroamaro Rosato IGT Calafuria Tormaresca <i>Puglia</i> Negroamaro - 12°	€ 14.00
Lumera Sicilia DOC Rosato Donnafugata <i>Sicilia</i> Syrah, Nocera, Pinot Nero - 12°	€ 15.00

HAI GIÀ PENSATO AL VINO PIÙ ADATTO PER
ESALTARE IL TUO PIATTO?

SEGUICI
SU INSTAGRAM

@ventisette_vinoecucina
#ventisettevinoecucina



BOLLICINE

	servito / asporto
Trento DOC Trentino Alto Adige Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco - 12.5°	€ 14.00
Trento Rosè DOC Trentino Alto Adige Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco - 12.5°	€ 17.00
Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry Veneto Glera - 11.5°	€ 10.00
Ribolla Gialla Brut Friuli Venezia Giulia Ribolla gialla - 12°	€ 10.00
Franciacorta DOCG Brut Lombardia Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero, Erbammat - 12.5°	€ 20.00
Franciacorta DOCG Satèn Lombardia Chardonnay - 12.5°	€ 25.00
Franciacorta DOCG Rosè Lombardia Pinot Nero, Chardonnay - 12.5°	€ 25.00

BIANCHI

	servito / asporto
Muller Thurgau DOC Trentino Alto Adige Muller Thurgau - 12°	€ 12.00
Gewurztraminer DOC Trentino Alto Adige Gewurztraminer - 13.5°	€ 14.00
Friuli Colli Orientali DOC Friulano Friuli Venezia Giulia Friulano - 13.5°	€ 10.00
Friuli Colli Orientali Sauvignon DOC Friuli Venezia Giulia Sauvignon - 13.5°	€ 10.00
Friuli Colli Orientali Ribolla Gialla DOC Friuli Venezia Giulia Ribolla gialla - 13.5°	€ 10.00
Lugana DOC Lombardia Trebbiano di Soave, Cortese - 12.5°	€ 13.00
Roero Arneis DOCG Piemonte Timorasso - 13°	€ 11.00
Timorasso Colli Tortonesi DOC Piemonte Timorasso - 14°	€ 13.00
Bolgheri Vermentino DOC Toscana Vermentino, Sauvignon blanc - 13.5°	€ 12.00
Fiano di Avellino DOC Campania Fiano - 13°	€ 10.00
Greco di Tufo DOC Campania Greco - 13°	€ 10.00
Etna bianco DOC Sicilia Carricante, Catarratto - 13°	€ 12.00
Vermentino di Sardegna DOC Sardegna Vermentino - 13.5°	€ 10.00

ROSSI

	servito / asporto
Lagrein DOC Trentino Alto Adige Lagrein - 13°	€ 10.00
Friuli Colli Orientali Refosco DOC Friuli Venezia Giulia Refosco dal Peduncolo Rosso - 13.5°	€ 10.00
Valpolicella Ripasso Superiore DOC Veneto Corvina, Corvinone, Rondinella - 14.5°	€ 12.00
Amarone della Valpolicella DOCG Veneto Corvina, Corvinone, Rondinella - 16°	€ 30.00
Langhe Nebbiolo Piemonte Nebbiolo - 14°	€ 12.00
Barbera d'Asti DOCG Piemonte Barbera - 14.5°	€ 10.00
Barbaresco DOCG Piemonte Nebbiolo - 14°	€ 17.00
Barolo DOCG Piemonte Nebbiolo - 14.5°	€ 30.00
Valtellina Superiore Sassella DOCG Lombardia Nebbiolo - 13°	€ 14.00
Sforzato Di Valtellina DOCG Lombardia Nebbiolo - 15°	€ 27.00
Chianti Montespertoli DOCG Riserva Toscana Sangiovese - 14°	€ 12.00
Rosso di Montalcino DOC Toscana Sangiovese - 13.5°	€ 15.00
Bolgheri DOC Rosso Toscana Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah - 14°	€ 16.00
Brunello di Montalcino DOCG Toscana Sangiovese - 13.5°	€ 32.00
Montefalco Sagrantino DOCG Umbria Sagrantino - 15°	€ 14.00
Aglianico Del Volture DOC Basilicata Aglianico - 14°	€ 13.00
Primitivo di Manduria Riserva DOP Puglia Primitivo - 16°	€ 19.00
Etna Rosso DOC Sicilia Nerello mascalese - 14°	€ 12.00
Cannonau di Di Sardegna DOC Sardegna Cannonau - 14°	€ 10.00

VINI DA DESSERT

	servito / asporto
Moscato d'Asti DOCG Saracco Piemonte Moscato d'Asti - 5.5°	€ 16.00
Vin Santo del Chianti DOC Ruffino Toscana Trebbiano Toscano, Malvasia e altri vigneti complementari - 15.5°	€ 15.00
Primitivo di Manduria Dolce Naturale DOCG 11 Filari San Marzano Puglia Primitivo - 13.5°	€ 18.00
Passito di Pantelleria Ben Ryé Donna Fugata Sicilia Zibibbo - 14.5°	€ 32.00

BIANCHI

	servito / asporto
Muller Thurgau IGT Hofstadter Trentino Alto Adige Muller Thurgau - 12.5°	€ 11.00
Gewurztraminer Alto Adige DOC St. Michael Eppan Trentino Alto Adige Gewürztraminer - 14°	€ 16.00
Pinot Grigio DOC Friuli Jermann Friuli Venezia Giulia Pinot grigio - 13°	€ 24.00
Chardonnay IGT Venezia Giulia Jermann Friuli Venezia Giulia Chardonnay - 13°	€ 26.00
Gavi DOCG Villa Sparina Piemonte Gavi - 12.5°	€ 13.00
Lugana Doc Il Sestante Tommasi Lombardia Turbiana - 12.5°	€ 11.00
Vermentino Badelei IGT Banfi Toscana Vermentino - 13°	€ 9.00
Serrocielo Falanghina del Sannio DOC Feudi di San Gregorio Campania Falanghina - 12.5°	€ 15.00
Pietracalda Fiano di Avellino DOCG Riserva Feudi di San Gregorio Campania Fiano - 13°	€ 16.00
Cutizzi Greco di Tufo DOC Riserva Feudi di San Gregorio Campania Greco - 13°	€ 17.00
Vermentino del Salento IGP Notte Rossa Puglia Vermentino - 12.5°	€ 9.00
Fiano del Salento IGP Notte Rossa Puglia Fiano - 12.5°	€ 12.00
Chardonnay Salento IGP Notte Rossa Puglia Chardonnay - 12.5°	€ 12.00
Sicilia Bianco DOC Anthilia Donnafugata Sicilia Catarratto ed altre varietà - 13°	€ 11.00
Damarino IGT Donnafugata Sicilia Ansonica in blend con altri vitigni - 11.5°	€ 13.00

ROSSI

	servito / asporto
Meczan Pinot Nero Vigneti delle Dolomiti IGT Hofstadter Trentino Alto Adige Pinot nero - 13°	€ 15.00
Lagrein Alto Adige DOC Hofstadter Trentino Alto Adige Lagrein - 13°	€ 15.00
Valpolicella Ripasso Superiore, DOC Santa Sofia Veneto Corvina, Rondinella, Molinara - 13,5°	€ 23.00
Amarone della Valpollicella DOCG Santa Sofia Veneto Corvina, Corvinone, Rondinella - 15°	€ 46.00
Nebbiolo d'Alba DOC Abrigo Piemonte Nebbiolo - 14°	€ 10.00
Dolcetto d'Alba DOC Rossana Ceretto Piemonte Dolcetto - 13.5°	€ 23.00
Barolo Riserva 10 anni DOCG Bel Colle Piemonte Nebbiolo - 14°	€ 35.00
Toscana Rosso IGT Le Volte dell'Ornellaia Ornellaia Toscana Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon - 13.5°	€ 23.00
Chianti Rùfina Riserva DOCG Nipozzano Frescobaldi Toscana Sangiovese - 13.5°	€ 15.00
Lambrusco Spumante dry Gran Cru "Marcello" Emilia Romagna Lambrusco Maestri - 10.5°	€ 10.00
Aglianico del Re Irpinia DOC Feudi San Gregorio Campania Aglianico - 14°	€ 17.00
Negroamaro Terre d'Otranto Notte Rossa Puglia Negroamaro- 13.5°	€ 9.00
Appassimento Rosso Salento IGP Notte Rossa Puglia Uve a bacca rossa autoctone del Salento - 13°	€ 12.00
Bascià Rosso Salento IGP Notte Rossa Puglia Uve a bacca rossa autoctone del Salento - 14.5°	€ 13.00
Primitivo di Manduria Riserva, DOP Notte Rossa Puglia Primitivo - 14.5°	€ 19.00

I nostri vini sono allo stesso prezzo della cantina di



Per continuare a gustare il vino che ha reso speciale la tua esperienza al Ventisette, acquistalo in cassa.