

BOTERO

RESTAURANT / CREMA




La carta dei vini

La premessa

Nel nostro percorso enologico, abbiamo scelto di proporre vini che non sono ingrediente di un bicchiere, ma espressione di territori, di persone, di sostenibilità.

Per aiutare i nostri ospiti nella scelta, abbiamo introdotto una distinzione tra vini **biologici**, **naturali** e **tradizionali**.

Legenda:

-  **Biologico** (Vino certificato da agricoltura biologica)
-  **Naturale** (Vino prodotto senza interventi invasivi, artigianale)
-  **Tradizionale** (Vino ottenuto con metodi convenzionali)

Tutte le aziende presenti in carta che siano biologiche, naturali o tradizionali lavorano nel rispetto dell'ambiente e sono espressione della terra che interpretano anche se come potrete notare e' credo convinto che il vino naturale (quello buono e fatto bene) sia per noi la linea guida, niente maschere, niente trucchi.

Fermentazioni spontanee, lieviti indigeni, interventi minimi in cantina.
Con pochi o niente additivi, livelli ridotti di solfiti, zero residui chimici pesanti.

Il risultato e' un vino che parla del suo luogo della sua annata, con quelle sfumature che non trovi nei vini troppo "standardizzati".

Se ami i sapori vivi, le sfumature, la ricerca, sarà' un viaggio sensoriale incredibile!






Champagne Francia

Cote des Blancs

Champagne rosè Brut  (90% Chardonnay / 10% Pinot Nero)	Benoit Munier (Cuis)	S.A	euro 100,-
Champagne extra Brut Grand Cru Terroirs  (100% Chardonnay)	Agrapart & Fils (Avize)	S.A	euro 150,-
Champagne extra Brut Grand Cru Minèral 2019  (100% Chardonnay)	Agrapart & Fils (Avize)	S.A	euro 240,-
Champagne extra Brut Grand Cru Prisme  (100% Chardonnay)	Guiborat (Cramant)	S.A	euro 125,-
Champagne Blanc de Blanc extra Brut 1er Cru  (100% Chardonnay)	Veuve Fourny & Fils (Vertus)	S.A	euro 80,-

Vallée de la Marne



Champagne extra Brut «Les Crayeres»  (60% Pinot Nero / 40% Chardonnay)	Eric Rodez (Ambonnay)	S.A	euro 120,-
Champagne extra Brut Assemblage  (60% Meunier / 40% Chardonnay)	Domaine Nowack (Valdières)	S.A	euro 85,-
Champagne Exclusiv't Brut MAGNUM  (100% Meunier)	Eric Taillet (Baslieux-sous.Châtillon)		euro 180,-
Champagne Brut Nature Harmonie  (10% Pinot Nero / 90% Meunier)	Franck Pascal (Châtillon)	2011	euro 140,-
Champagne Brut Esprit Nature  (70% Pinot Nero / 30% Chardonnay)	Henri Giraud (Ay)		euro 80,-
Champagne extra Brut « Symposium »  (80% Meunier / 20% Pinot Nero)	Aurore & Florian Laval (Boursault)		euro 100,-
Champagne Grande Vallée Extra Brut  (65% Pino Nero / 15% Chardonnay / 20% Meunier)	R. Pouillon & Fils (Mareuil sur Ay)		euro 100,-
Champagne Extra Brut Cuvee n.747  (57% Chardonnay / 22% Pino Nero / 21% Meunier)	Jacquesson (Ay-Dizy)		euro 100,-
Champagne Brut « Premices »  (70% Meunier / 30% Chardonnay)	Josè Michel (Moussy)		euro 80,-

Champagne Rosè Brut  (50% Meunier / 50% Pinot Nero)	Josè Michel (Moussy)		euro 85,-
Champagne Carte Noire Brut  (25% Chardonnay / 25% Pinot Nero / 50% Meunier)	Louis Huot (Saint-Martin d'Abloi)		euro 65,-



Montagne de Reims

Champagne Brut Nature Grand Cru  (90% Pinot Nero / 10% Chardonnay)	Benoit Lahaye (Bouzy)	S.A	euro 110,-
Champagne extra Brut MI-PENTES V21 Premier Cru  (100% Pinot Nero)	Lacourte Godbillon (Ecueuil)	S.A	euro 100,-
Champagne Reserve Brut  (Chardonnay / Pinot Nero / Meunier)	Georgeton Rafflin (Ludes)	S.A	euro 65,-
Champagne Brut Collection 245  (40% Pinot Nero / 40% Chardonnay / 20% Meunier)	Louis Roederer (Reims)	S.A	euro 110,-
Champagne Cuvée La vieillie en fut de chène  (85% Chardonnay / 15% Pinot Nero)	Hervè Rafflin	2013/2014	euro 70,-

Aube

Champagne Brut blanc de noir  (100% Pinot Nero)	Remy Leroy (Meurville)	2019	euro 120,-
Champagne Bourdon Brut Nature  (100% Chardonnay)	Laculle Frères (Buxeuil)	S.A	euro 110,-

Coteaux sud Epernay

Champagne extra Brut  (100% Petit Meslier)	Laherte Frères (Chavost)	S.A	euro 165,-
Champagne Brut Reserve  (1/3 Chardonnay / 1/3 Pinot Nero / 1/3 Meunier)	Pol Roger (Epernay)		euro 110,-

Cremant Borgogna

Cremant de Bourgogne Brut  (100% Chardonnay)	Lou Doumont	S.A	euro 35,-
--	-------------	-----	-----------





Cremant Loira

Hinodè ancestrale con sboccatura  (100% Chenin Blanc)	Robin Carette	2023	euro 38,-
---	---------------	------	-----------



..... I vini sono soggetti a costanti variazioni di annata, consultate il personale preposto.
Tutti i vini presenti in carta sono acquistabili presso il ristorante al prezzo di enoteca.

Bollicine Italia

Franciacorta

Franciacorta Brut  (80% Chardonnay / 20% Pinot Nero)	Monzio Compagnoni	2021	euro 45,-
Franciacorta Satèn  (100% Chardonnay)	Pietraluce	S.A	euro 45,-
Franciacorta Blanc Nature "Magnum"  (100% Chardonnay)	Cavalleri	sb. 2023	euro 95,-
Franciacorta Brut Rosé  (50% Chardonnay / 50% Pinot Nero)	Pietraluce	S.A	euro 45,-
Franciacorta Brut Rosé  (80% Pinot nero / 20% Chardonnay)	Monzio Compagnoni	2020	euro 48,-
Franciacorta Secolo Novo Brut  (100% Chardonnay)	Le Marchesine	2015	euro 65,-
Franciacorta Brut  (100% Chardonnay)	Pietraluce	S.A	euro 40,-
Franciacorta Pas Dosè Millesimato  (100% Chardonnay)	Pietraluce	2021	euro 50,-
Franciacorta Blanc de Blancs Nature  (100% Chardonnay)	Cavalleri	S.A	euro 50,-
Franciacorta Secolo Novo Dosaggio Zero  (100% Chardonnay)	Le Marchesine	2015	euro 80,-
Franciacorta Brut MAGNUM  (100% Chardonnay)	Pietraluce	sb. 2024	euro 90,-
Franciacorta Pas Dosè  (100% Chardonnay)	Cavalleri	2019	euro 60,-

Vignaiolo Indipendente (Gussago BS)



Cuvèe Nature 30 lune  (80% Chardonnay / 20% Pinot Nero)	Nicola Gatta	sb. 2025	euro 45,-
Blanc de Noirs 60 lune 	Nicola Gatta	sb. 2025	euro 65,-

..... I vini sono soggetti a costanti variazioni di annata, consultate il personale preposto.
Tutti i vini presenti in carta sono acquistabili presso il ristorante al prezzo di enoteca.


Trentino Alto Adige

Monsieur Martis Brut Riserva Millesimato  (100% Meunier)	Maso Martis	2017	euro 120,-
Haderburg Brut  (85% Chardonnay / 15% Pinot Nero)	Az.Agr. Alois Ochsenreiter	sb. 2024	euro 45,-
Trento D.O.C Dosaggio Zero Riserva  (70% Pinot Nero / 30% Chardonnay)	Maso Martis	2019	euro 60,-
Haderburg Pas Dosé  (85% Chardonnay / 15% Pinot Nero)	Az.Agr. Alois Ochsenreiter	2020	euro 55,-
Haderburg Hausmannhof Riserva  (100% Chardonnay)	Az.Agr. Alois Ochsenreiter	2015	euro 100,-
Etyssa Cuvée n.9 Extra Brut  (100% Chardonnay)	Etyssa	2020	euro 45,-
Trento D.O.C Blanc de Blancs Brut  (100% Chardonnay)	Maso Martis	S.A	euro 45,-
Trento D.O.C Extra Brut Rosé  (100% Pinot nero)	Maso Martis	2021	euro 60,-
Trento D.O.C extra Brut “Cuvée 3”  (70% Chardonnay / 30% Pinot nero)	Az, Agr. Comai	2020	euro 65,-

Lombardia Garda

Bolle di Micaela Brut Rosé Valtenesi  (100% Gropello)	Conti Thun	S.A	euro 35,-
Garda Extra Brut  (100% Trebbiano di Lugana)	Famiglia Olivini	2021	euro 40,-

Lombardia Garda

Bolle di Micaela Brut Rosé Valtenesi 
(100% Gropello)

Conti Thun S.A euro 35,-

Garda Extra Brut 
(100% Trebbiano di Lugana)

Famiglia Olivini 2021 euro 40,-

Veneto Valdobbiadene

Valdobbiadene DOCG extra dry 

Marsuret euro 30,-

Piemonte Alta Langa








Alta Langa Metodo Classico Dosaggio Zero 
(90% Pinot Nero / 10% Chardonnay)

Marcalberto 2021 euro 45,-



Vini bianchi Francia

Loira

Pouilly Fumè 	De Ladoucette	2023	euro 55,-
Sancerre 	Comte LaFond	2024	euro 55,-
Baron de L 	De Ladoucette	2020	euro 150,-
Chenin Blanc Vouvray "Le Portail" 	Champalou	2022	euro 65,-
Chenin Blanc Anjou "Clus De Lorette" 	Bois Mozè	2021	euro 45,-
Chenin Blanc "Opera" 	J.P Robinot	2021	euro 65,-
La Mascarade  (Pinot Nero in bianco)	Domaine La Roquerre Records	2024	euro 40,-

Borgogna

Bourgogne Blanc Hautes Cotes 	Domaine Jean Fery & Fils.	2023	euro 60,-
Puligny Montrachet cru « Les Nosroyes » 	Domaine Jean Fery & Fils.	2023	euro 140,-
Bourgogne Aligotè 	Domaine Patrick Miolane	2024	euro 40,-
Savigny Lès Beaune « Ez Cannardises » 	Domaine Jean Fery & Fils	2022	euro 70,-
Pernard-Vergelesses « Village Blancs » 	Domaine Pavelot	2023	euro 65,-
Mersault 	Domaine Jean Fery & Fils	2022	euro 130,-
Macon Village 	Domaine Francois De Nicolay	2022	euro 60,-

..... I vini sono soggetti a costanti variazioni di annata, consultate il personale preposto.
Tutti i vini presenti in carta sono acquistabili presso il ristorante al prezzo di enoteca.

Beaujolais Blanc MAGNUM 	Domaine Les Braves	2022	euro 60,-
Bourgogne Chardonnay « Coteaux de Dijon » 	Domaine de la Cras (Marc Soyard)	2023	euro 70,-
Bourgogne Aligotè 	Domaine Tercet (Marc Soyard)	2023	euro 60,-
Corton Charlemagne Grand Cru 	Domaine Pavelot	2023	euro 180,-
Bourgogne Blanc «Matilda» 	Domaine Maxime Crotet	2023	euro 50,-
Bourgogne Aligotè 	Domaine Raspiller	2021	euro 35,-
Petit Chablis 	Alexandre Fefeu	2023	euro 38,-
Chardonnay Champ Millot MAGNUM 	Domaine la Grapp'a	2022	euro 150,-
Mersault 1er Cru Perrieres 	Domaine Pierre Girardin	2023	euro 420,-
Puligny Montrachet Les Meix 	Domaine Hadrien Brissaud	2022	euro 150,-
Batard Montrachet Grand Cru 	Domaine Pierre Girardin	2023	euro 950,-
Puligny Montrachet 1er Cru Les Folatieres 	Domaine Thomas Collardot	2023	euro 300,-
Puligny Montrachet Les Enseignes 	Domaine Thomas Collardot	2023	euro 160,-
Saint-Aubin 1er Cru Les Castets 	Domaine Louis Billard	2023	euro 120,-
Mersault 	Domaine Louis Billard	2023	euro 140,-
Batard Montrachet Grand Cru 	Vincent e Francois Jouard	2023	euro 550,-
Corton Charlemagne Grand Cru Les Languettes 	Domaine Julien Gros	2017	euro 230,-
Bourgogne Blanc 	Domaine de La Cras (Marc Soyard)	2021	euro 140,-

..... *I vini sono soggetti a costanti variazioni di annata, consultate il personale preposto.*



Tutti i vini presenti in carta sono acquistabili presso il ristorante al prezzo di enoteca.

Montrachet 	Domaine Pierre Girardin	2023	euro 1680,-
Bourgogne Blanc 	Domaine Ramonet	2023	euro 90,-
Saint Aubin Le Blanc 	Pierre Yves Colin Morey	2023	euro 150,-
Bourgogne Hautes Cotes Au Bout du Monde 	Pierre Yves Colin Morey	2018	euro 110,-
Pernard Vergelesses Les Combottes 	Pierre Yves Colin Morey	2018	euro 130,-

Bordeaux

Bordeaux Blanc (Sauvignon-Semillon) 	Château Mont Perat	2016	euro 35,-
---	--------------------	------	-----------

Alsazia

Gewurztraminer 	Domaines Schlumberger	2020	euro 42,-
Riesling Gran Cru 	Domaines Schlumberger	2022	euro 50,-





Jura

Savagnen « Les Terrasses »  (100% Savagnin)	Domaine De La Renadière	2022	euro 60,-
Savagnin Quillé L'Indigeni 	Domaine Joly	2023	euro 45,-
Chardonnay Orange 	Domaine Foret	2022	euro 60,-



..... *I vini sono soggetti a costanti variazioni di annata, consultate il personale preposto.*

Tutti i vini presenti in carta sono acquistabili presso il ristorante al prezzo di enoteca.

Isere

Verdesse  (100% Verdesse)	Domaine des Rutissons	2023	euro 45,-
Mondeuse Blanche  (100% Mondeuse Blanche)	Jèrèmy Bricka	2023	euro 45,-
Altesse  (100% Altesse)	Jèrèmy Bricka	2024	euro 45,-
Verdesse  (100% Verdesse)	Jèrèmy Bricka	2024	euro 50,-

Vallè du Rhone

Condrieu De Poncins 	Domaine Francois Villard	2017	euro 85,-
La Russane 	Romain LE BARS	2023	euro 40,-

Savoia

Itinèrances Polaires Chignin  (100% Jacquère)	Domaine des Albatros	2024	euro 40,-
---	----------------------	------	-----------

Vini bianchi dal mondo

Slovenia


Ribolla Gialla "Rebula" Epoca  Ferdinand 2021 euro 35,-

Nuova Zelanda


Riesling  Greywacke 2023 euro 40,-

Pinot Gris  Greywacke 2022 euro 40,-

Spagna

Malvasia  Casa Balaguer 2023 euro 40,-

Germania Mosella

Riesling Trocken Annaberg  Andreas Bender 2018 euro 38,-

Germania Pfalz

Chardonnay Kalkfels  Kranz 2024 euro 45,-

Riesling  Weingut Wolf 2021 euro 45,-

Vini bianchi Italia



Trentino Alto Adige

Chardonnay 	Comai	2023	euro 35,-
Sauvignon 	Comai	2024	euro 35,-
Pinot Bianco Riserva Vorberg 	Terlan	2022	euro 45,-
Gewurztraminer 	Weingut Leya	2023	euro 40,-
Terlener 	Terlan	2024	euro 40,-
Kerner Riserva 	Weingut Niklas	2020	euro 45,-
Riesling Val Venosta 	Falkenstein	2022	euro 40,-
Solaris Vigneti delle Dolomiti 	Kollerhof	2023	euro 35,-
Sauvignon Riserva "Quarz" 	Terlan	2023	euro 60,-
Sotsàs « Chard.Pinot B.Sauv. » 	Maso Cantanghel	2021	euro 30,-
Offweiss 	1048 Baumann	2021	euro 50,-
Weissburgunder 	1048 Baumann	2022	euro 50,-
Chardonnay « Fluch und Segen » 	Martin Schgräffer	2023	euro 60,-




Friuli

Pinot Grigio Riserva “Dar” 	Tercic	2019	euro 40,-
Sauvignon Collio Riserva “Scemen” 	Tercic	2017	euro 40,-
Chardonnay Collio Riserva “Planta” 	Tercic	2020	euro 40,-
Friulano 	Terre del Faèt	2021	euro 30,-
Riserva Du'Tun  (Chardonnay / Sauvignon)	Vie de Romans	2020	euro 70,-
Collio Bianco  (Tocai Friulano / Malvasia Istriana)	Terre del Faèt	2021	euro 35,-

Veneto

Soave Classico (La Rocca) 	Piero Pan	2022	euro 40,-
Soave 	Garganuda	2023	euro 30,-

Valle d'Aosta


Al Mister (vinificato in anfora) 	La Plantze	2022	euro 40,-
Trii Rundin “Pinot Gris” 	La Plantze	2022	euro 35,-
Pas Toi “Viogner” 	La Plantze	2022	euro 35,-

..... I vini sono soggetti a costanti variazioni di annata, consultate il personale preposto.
Tutti i vini presenti in carta sono acquistabili presso il ristorante al prezzo di enoteca.


Piemonte


Timorasso Colli Tortonesi Ris."Fausto"  Vigne Marina Coppi 2021 euro 50,-

Lombardia

9 Lune 310 "Vitigni resistenti" 
(Solaris.Bronner / Johanniter) Nove Lune 2022 euro 53,-

Liguria

Incantatrice "Metodo Ancestrale" 
(Vermentino / Albarola / Malvasia) Lunae S.A euro 30,-

Bamboo Road MACERATO 
(Trebbiano / Malvasia di Candia / Albana) Legnani 2022 euro 40,-



Marche

Verdicchio di Jesi "Le Oche"  Fattoria San Lorenzo 2022 euro 35,-




Calabria

Chardonnay Ris."Imyr" Val di Neto I.G.T.  Ceraudo 2023 euro 40,-

Abruzzo

Pecorino Riserva "Fosso Cancelli" 	Ciavolich	2021	euro 45,-
Trebbiano d'Abruzzo 	Valentini	2015	euro 180,-

Sicilia

Don Pietro  (Inzolia / Grillo / Cataratto)	Spadafora	2023	euro 30,-
Etna Bianco  (Caricante / Cataratto)	Graci	2023	euro 34,-
Voce di lago  (Grillo)	Masseria del Feudo	2024	euro 25,-

Vini Rosati


Lombardia

Valtenesi Rosè (Lombardia)  Conti Thun 2023 euro 35,-

Veneto

Corvina Rosè  San Dionigi 2023 euro 40,-

(Francia / Provenza)

Rosè By Ott  Domaine Ott 2023 euro 37,-

(Francia / Rodano)

Lirac Rosè  Romain LE BARS 2023 euro 40,-



Vini rossi Francia

Bordeaux

Chateau Les Trois Croix  Patrick Leon 2014 euro 70,-

Castillon cotes de Bordeaux  Château Joanin Becot 2020 euro 60,-

Borgogna

Pommard «Cote d'or»  Joseph Faiveley 2020 euro 100,-

Mersannay « Les Longeroies »  Charlopin Tissier 2022 euro 65,-

Côte de Nuits Villages  Charlopin Tissier 2020 euro 60,-


Vosne Romanée  Domaine Jean Fery & Fils. 2022 euro 150,-

Savigny Les Beaune « Sous la Cabotte »  Domaine Jean Fery & Fils 2022 euro 75,-


Marsannay  Domaine Collotte 2023 euro 45,-

Pernard-Vergelesses Premier Crù «Les Vergelesse »  Domaine Jean Fery & Fils 1993 euro 165,-















Gevrey-Chambertin  Domaine Jean Fery & Fils 2022 euro 120,-

Bourgogne Rouge  Gueguen 2023 euro 40,-

Chassagne Montrachet Rouge  Domaine Sorine 2023 euro 85,-




Ladoix 1er Cru «La Corvée »  Pierre Ravaut 2022 euro 75,-

Bourgogne Pinot Noir « Coteaux de Dijon »  Domaine de la Cras (Marc Soyard) 2023 euro 70,-

Bourgogne Hautes Cotes 	Domaine Jean Fery	2023	euro 60,-
Bourgogne « Hautes cotes de Nuits » 	Domaine Nicolas Raspiller	2021	euro 50,-
Pinot Noir « Hautes cotes de Beune » 	La chaume des Lies	2023	euro 65,-
Santenay 1er Cru « Beaurepaire » 	Ponsard-Chevalier	2021	euro 65,-
Corton Grand Cru 	Domaine Ravaut	2022	euro 200,-
Bourgogne Pinot Noir « Cortechat » 	Domaine Corcia	2022	euro 65,-
Bourgogne Pinot Noir « Clos de Boilles » 	Domaine Philippe Garrey	2023	euro 50,-
Volnay 	Domaine Y.Clerget	2023	euro 110,-
Pommard « Les Deux Terroirs » 	Maxime Dubuet-Boillot	2022	euro 90,-
Bourgogne Pinot Noir 	Domaine Ramonet	2018	euro 90,-
Gevrey Chambertin 1er cru Lavaut St.Jacques 	Domaine Drouhin Laroze	2021	euro 220,-
Gevrey Chambertin 1er cru Lavaut St.Jacques 	Domaine Drouhin Laroze	2022	euro 230,-
Chassagne Montrchet 1er Cru Clos de la Maltroie 	Pierre Girardin	2023	euro 160,-
Bonnes Mares Grand Cru 	Domaine Drouhin Laroze	2020	euro 350,-
Volnay 1er Cru Le Caillerts 	Domaine Y. Clerget	2023	euro 210,-
Volnay 1er Cru Les Santenots 	Domaine Y. Clerget	2023	euro 160,-
Hermaion (Marc Soyard) 	Domaine de la Cras	2023	euro 160,-

..... *I vini sono soggetti a costanti variazioni di annata, consultate il personale preposto.*



Tutti i vini presenti in carta sono acquistabili presso il ristorante al prezzo di enoteca.

Hautes Cote de Nuits (Marc Soyard) 	Domaine de la Cras	2023	euro 100,-
Pommard 	Tercet by Marc Soyard	2022	euro 150,-
Chambertin Clos de Beze Grand Cru 	Domaine Drouhin Laroze	2021	euro 390,-

Cotes du Rhone


Cote Rotie Seigneur de Maugiron  (100% Syrah)	Delas Frères	2020	euro 140,-
Cornas Chante Perdrix Rouge  (100% Syrah)	Delas Frères	2020	euro 90,-
Crozes Hermitage « Saint Jaimés »  (100% Syrah)	Domaine les 4 vents	2022	euro 65,-
La Còlere  (100% Syrah)	David Reynaud	2024	euro 40,-
Saint-Joseph Le Crèt  (100% Syrah)	Silvain Badel	2021	euro 60,-

Beaujolais

Morgon « La Roche Pilée »  (Gamay100%)	Jean Paul & Charly Thévenet	2022	euro 60,-
Regnie MAGNUM  (Gamay100%)	Domaine Les Braves	2023	euro 60,-

..... I vini sono soggetti a costanti variazioni di annata, consultate il personale preposto.
Tutti i vini presenti in carta sono acquistabili presso il ristorante al prezzo di enoteca.

Languedoc e Roussillon

Minervois  (85% Syrah / 15% Grenache)	Domaine Des Terres Georges	2022	euro 40,-
---	----------------------------	------	-----------

Loira

Gamay 	Les Athletes du Vin	2021	euro 35,-
---	---------------------	------	-----------

Pineau d'Aunis 	Les Athletes du Vin	2023	euro 35,-
--	---------------------	------	-----------

Sur Un Air De Java (Cabernet Franc / Groleau Gris / Muscat)	Clos De Folies	2023	euro 40,-
--	----------------	------	-----------

Isere

Douce Noire  (100% Douce Noire)	Jèrèmy Bricka	2023	euro 50,-
---	---------------	------	-----------

La Cordèe  (Etraire de la Dhuy / Servanin)	Sébastien Benard	2023	euro 45,-
--	------------------	------	-----------

Savoia


Mondeuse Karma 	Domaine Des Albatros	2024	euro 45,-
--	----------------------	------	-----------

Corsica

Uva  (Carcaghiolu neru / Minustello / Niellecciu)	Clos Marfisi	2021	euro 50,-
---	--------------	------	-----------



Vini rossi Spagna

Rioja Alta

Rioja Reserva  (Tempranillo / Graciano / Mazuelo / Granacha)	Marques de Murrieta	2020	euro 40,-
--	---------------------	------	-----------

Vini rossi dal mondo



Australia

Shiraz "STONEHORSE" (Clare Valley) 	Kaesler Wines	2020	euro 45,-
Pinot Noir "Saint & Scholar" (Adelaide Hills) 	Dural Wines	2021	euro 45,-

Argentina

Malbec Riserva "Tupungato Valley" 	Domaine Bousquet	2022	euro 35,-
---	------------------	------	-----------

Germania Pfalz

Barbera 	Weingut Wolf	2020	euro 70,-
Spatburgunder 1er Cru 	Kranz	2021	euro 47,-





Vini rossi Italia



Alto Adige

Lagrein Riserva Modevinum 	Weingut Niklas	2022	euro 40,-
Pinot Nero "Mazzon" 	Bruno Gottardi	2019	euro 48,-
Pinot Nero Ris Puntay "Caldaro" 	Erste Neue	2021	euro 30,-
Schiava Kalterersee Riserva Puntay "Caldaro" 	Erste Neue	2021	euro 25,-
Blauburgunder 	1048 Baumann	2023	euro 50,-

Trentino

Pinot Nero 	Dalzocchio	2019	euro 47,-
Pinot Nero 	Maso Cantanghel	2022	euro 35,-

Friuli

Cabernet Franc 	Ronco delle Butulle	2020	euro 30,-
Refosco dal peduncolo rosso 	Ronco delle Butulle	2021	euro 30,-

Veneto

Valpolicella Sup.Ripasso "Caparbio" 	Piccoli	2020	euro 40,-
Amarone "Proemio" 	Santi	2016	euro 80,-
Corvina 	San Dionigi	2024	euro 40,-
Sangiovese Parcella 341 	San Dionigi	2024	euro 35,-

Lombardia

Valtellina Rosso "Olè"  (100% Nebbiolo Chiavennasco)	Dirupi	2024	euro 35,-
Notte a San Martino "Merlot Riserva" 	Famiglia Olivini	2019	euro 40,-
Valcalepio Riserva "Il Castello" 	Castello di Grumello	2019	euro 30,-
Valtellina Superiore  (Nebbiolo / Chiavennasca)	Durupi	2021	euro 40,-

Valle d'Aosta

Syrah "L'avenir pour Mathieu" 	Le Plantze	2022	euro 45,-
---	------------	------	-----------

Piemonte












Barbera d'Alba Superiore 	Borgogno Rivata	2022	euro 35,-
Nebbiolo Langhe 	Borgogno Rivata	2022	euro 40,-
Barbera d'Alba Superiore 	Amalia Cascina in Langa	2022	euro 35,-
Barolo Dagromis 	Angelo Gaja	2019	euro 150,-
Barbaresco 	Bruno Rocca	2021	euro 60,-
Barbaresco 'Gallina' 3l 	Piero Busso	2006	euro 400,-
Nebbiolo Langhe 	Cascina Pineti	2022	euro 45,-
Langhe rosso  (50% Nebbiolo / 25% Barbera / 25% Dolcetto)	Camparo	2022	euro 35,-
Dolcetto delle Langhe Lotti Sparsi 	Borgogno Rivata	2023	euro 40,-
Barolo 	Camparo	2020	euro 55,-
Roero Rosso 	Bosco Samuele	2022	euro 45,-

Emilia Romagna


Lambrusco "Grasparossa" Vigneto Cialdini 	Cleto Chiarli	2023	euro 25,-
--	---------------	------	-----------

..... I vini sono soggetti a costanti variazioni di annata, consultate il personale preposto.
Tutti i vini presenti in carta sono acquistabili presso il ristorante al prezzo di enoteca.

Toscana

Morellino di Scansano Ris "Kamarte" 	Grillesino	2021	euro 30,-
Nobile di Montepulciano Riserva "Asinone" 	Poliziano	2019	euro 85,-
Nobile di Montepulciano 	Poliziano	2021	euro 40,-
Rosso di Montalcino 	Sasso di Sole	2022	euro 30,-
Desiderio 	Avignonesi	2018	euro 85,-
Bolgheri 	Bell'Aja	2022	euro 35,-
Il Blu 	Brancaia	2016	euro 100,-
Rosso di Sera  (Sangiovese)	Fattoria Poggio Piano	2016	euro 70,-
Brunello di Montalcino 	Podere Canapaccia	2020	euro 65,-
Bolgheri Scapestrato 	Az. Agr. Imperiale	2022	euro 40,-
Bolgheri Imperfetto 	Az. Agr. Imperiale	2021	euro 65,-

Calabria

Dattilo "Gaglioppo" 	Ceraudo	2022	euro 40,-
---	---------	------	-----------

Puglia

Primitivo Riserva (Cento su Cento)  Castel di Salve 2019 euro 40,-

Umbria

Sagrantino di Montefalco “Collepiano”  Arnaldo Caprai 2020 euro 50,-

Sicilia

16 Filari Nero d'Avola  Case Alte 2022 euro 25,-

Riserva “Rosso del Conte”  Tasca d'Almerita 2017 euro 100,-

Etna Rosso  Graci 2021 euro 35,-

Syrah  Masseria del feudo 2023 euro 30,-

Robbe 
(Nero d'Avola / Inzolia) Giuseppe Cipolla 2023 euro 40,-





Vini da dessert e da formaggio

Malvasia delle Lipari "Na'Jm" - 0,375 cl	Colosi	2022	euro 33,- <i>calice euro 7,-</i>
Sauternes (Francia) - 0,375 cl	Chateau Haut-Bergeron	2022	euro 40,- <i>calice euro 10,-</i>
Moscato d'Asti - 0,75 cl	Pietro Forno	2024	euro 20,-
Apiane passito - 0,50 cl	Di Majo Norante	2016	euro 25,- <i>calice euro 5,-</i>
Don Quijote Vino dolce uve stramature	Monzio Compagnoni	2017	euro 35,- <i>calice euro 7,-</i>
Sherry Pedro Ximenez Solera 1918	Ximenez Spinola		<i>calice euro 12,-</i>
Malvasia delle Lipari - 50 cl	Hauner	2021	euro 50,-
Ratafia Champenoise	Henri Giraud 1990-2016		euro 85,- <i>calice euro 12,-</i>
Vin de Liqueur Chardonnay	Eric Goypieron	2023	<i>calice euro 10,-</i>
Ximenez Spinola "Delicado" Passito - 0,365	Ximenez Spinola	2024	euro 40,- <i>calice euro 8,-</i>



Le birre artigianali

Le birre artigianali

Birificio Cà Del Brado (Italia) - INTRECCI IGA 37cl

euro 18,-

Birra acida in stile Italian Grape Ale, fermentata spontaneamente con le bucce di Alionza della cantina vinicola "Caccianemici" e affinata in botte. (7,4% Vol)

Brasserie del la Senne (Belgio) - SAISON DU MEYBOOM 33cl

euro 10,-

Birra bionda opalescente e cremosa. Il suo aroma è un mix di note agrumate e floreali, grazie all'utilizzo di varietà di luppoli antichi coltivate in Germania meridionale. (5,2% Vol)

Hosl Brau (Germania Baviera) - MEIN ZOIGL 50cl

euro 7,-

Colore ambrato e naturalmente torbido con carattere delicatamente equilibrato.

Non filtrata e fortemente corposa è la birra perfetta per tutti coloro che amano bere birre morbide, semplici e con i piedi per terra. (5,2% Vol)

Birificio Ofelia (Italia) - SIGNORINA SILVANI DUBBEL 33cl

euro 7,-

La signorina Silvani è la "Rossa" che fa impazzire il ragionier Fantozzi.

Miss quarto piano (ufficio sinistri) fa perdere la testa grazie alla sua arrogante dolcezza e aggressiva indole

Birre Lambic a fermentazione spontane

Cantillon Gueuze 75cl

euro 30,-

Miscela di Lambic di annate differenti, prodotti con malto d'orzo e frumento provenienti da agricoltura biologica.

Cantillon Sang Bleu 75cl

euro 40,-

Elegante e pungente miscela Lambic con aggiunta di bacche di caprifoglio blu. Dal colore rubino rosso è astringente e fruttata nei sentori .

Cantillon Saint Lamvinus 75cl

euro 40,-

Dalla collaborazione tra Cantillon, Saint Emilion e Pomerol (famoso cantine vinicole), nasce questa birra. Prodotta con l'utilizzo di uve Cabernet e Merlot, viene fatta invecchiare in botti che a loro volta hanno precedentemente contenuto vino Bordeaux.

Cantillon Saint Gilloise 75cl

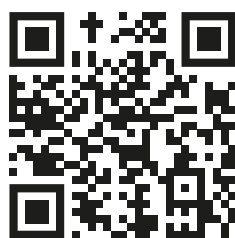
euro 35,-

Questa birra a fermentazione spontanea nasce da una miscela di diversi Lambic invecchiati 2 anni in botti di quercia e luppolo fresco lavorato a freddo.

Cantillon Rosè de Gambrinus 75cl

euro 35,-

Birra prodotta con diverse miscele di Lambic e l'aggiunta di Lamponi Freschi. Al palato la bevuta è lunga, secca ed astringente .



ristorantebotero.it



