

my  
name  
is  
Bigio®

## CARTA DEI VINI

sweetness to imagine happiness

**ATTENZIONE PER IL CLIENTE** è la parola d'ordine!

Per questo i nostri ambienti vengono **SANIFICATI  
QUOTIDIANAMENTE**, per la nostra ma soprattutto  
**PER LA VOSTRA SICUREZZA.**

LE BOLLICINE	<b>p. 01</b>
<b>IL NOSTRO TERRITORIO</b>	<b>p. 03</b>
LOMBARDIA	<b>p. 06</b>
PIEMONTE	<b>p. 08</b>
VALLE D'AOSTA	<b>p. 11</b>
TRENTINO ALTO ADIGE	<b>p. 12</b>
VENETO	<b>p. 17</b>
FRIULI VENEZIA GIULIA	<b>p. 19</b>
LIGURIA	<b>p. 21</b>
TOSCANA	<b>p. 22</b>
CENTRO - SUD - ISOLE	<b>p. 25</b>
MEZZE BOTTIGLIE	<b>p. 28</b>
VINI FRANCESI	<b>p. 30</b>
VINI DA DESSERT	<b>p. 31</b>



# LE BOLLICINE

**Champagne Blanc De  
Blancs De Saint-Gall** 48 €

**Champagne Brut** 65 €  
Gosset \_\_\_\_\_

**Champagne Brut** 65 €  
Pol Roger \_\_\_\_\_

**Prosecco Extra-Dry** 20 €  
San Giuseppe \_\_\_\_\_

**Prosecco Valdobbiadene  
Superiore** 23 €  
Barichel \_\_\_\_\_

**Cartizze** 25 €  
Colesel \_\_\_\_\_



# LE BOLLICINE

2014	<b>Fraciacorta Brut “Blanc De Blancs”</b>	<b>37 €</b>
	<i>Cavalleri</i> _____	
2013	<b>Fraciacorta Rosa Brut “Bokè”</b>	<b>39 €</b>
	<i>Villa</i> _____	
2013	<b>Fraciacorta Saten</b>	<b>44 €</b>
	<i>Cavalleri</i> _____	



# IL NOSTRO TERRITORIO

*vini bianchi*

2018	<b>Verde Luna</b> "Incrocio Manzoni"	<b>18 €</b>
	<i>Caminella</i> _____	
2018	<b>Pinot Grigio Bio</b> "Forte Terra"	<b>18 €</b>
	<i>Le Corne</i> _____	
2018	<b>Valcalepio Bianco</b>	<b>20 €</b>
	<i>Bonaldi</i> _____	



# IL NOSTRO TERRITORIO

*vini rossi*

- |      |  |      |
|------|--|------|
| 2016 | <b>Luna Rossa</b><br>Cabernet - Merlot - Pinot Nero                      | 30 € |
|      | <i>Caminella</i> _____   |      |
| 2017 | <b>Valcalepio Rosso</b><br>"Ripa Di Luna"<br>Merlot - Cabernet Sauvignon | 18 € |
|      | <i>Caminella</i> _____   |      |
| 2013 | <b>Valcalepio "Amedeo"</b>   | 30 € |
|      | <i>Castello Degli Angeli</i> _____                                       |      |
| 2012 | <b>Valcalepio</b><br>"Barbariccia"                                       | 32 € |
|      | <i>Castello Degli Angeli</i> _____                                       |      |
| 2016 | <b>Valcalepio Bio</b><br>"Forte Terra"                                   | 20 € |
|      | <i>Le Corne</i> _____  |      |
| 2017 | <b>Cabernet Franc</b><br>Senza Solfiti                                   | 22 € |
|      | <i>Le Corne</i> _____  |      |



# IL NOSTRO TERRITORIO

*vini rossi*

**2018**    **Merlot Bio**    **22 €**  
Senza Solfiti

*Le Corne* \_\_\_\_\_

**2015**    **IGT Rosso della  
Bergamasca**    **30 €**

*Le Corne* \_\_\_\_\_

**2015**    **IGT Rosso della  
Bergamasca  
"I Cardinali"**    **26 €**

*Locatelli Caffi* \_\_\_\_\_

**2018**    **Valcalepio Rosso**    **20 €**

*Bonaldi* \_\_\_\_\_

**2015**    **Valcalepio Rosso  
Riserva**    **32 €**

*Bonaldi* \_\_\_\_\_



# LOMBARDIA

— *vini bianchi* —

**2019**    **Lugana**    **20 €**

*Ottella* \_\_\_\_\_

**2018**    **Pinot Nero “I Germogli”**    **19 €**

**Frizzante - Vinificato Bianco**

*Monsupello* \_\_\_\_\_





# LOMBARDIA

*vini rossi*

2015	<b>Cabernet</b> <i>Ca Lojera</i>	<b>21 €</b>
2018	<b>Bonarda "Vailoet"</b> <i>Monsupello</i>	<b>20 €</b>
2015	<b>Curtefranca "Tajardino"</b> <i>Cavalleri</i>	<b>28 €</b>
2015	<b>Pinot Nero "San Giobbe"</b> <i>La Costa</i>	<b>29 €</b>
2017	<b>Valtellina Superiore Dirupi</b>	<b>35 €</b>



# PIEMONTE

— *vini bianchi* —

**2018**    **Gavi Di Gavi**    **19 €**  
Cortese

*Villa Sparina* \_\_\_\_\_

**2018**    **Roero Arneis**    **20 €**

*Vietti* \_\_\_\_\_



# PIEMONTE

*vini rossi*

2017	<b>Dolcetto D'Alba</b>	<b>20 €</b>
	<i>Cantina Del Pino</i>	_____
2015	<b>Barbaresco</b>	<b>35 €</b>
	<i>Cantina Del Pino</i>	_____
2015	<b>Barbera d'Alba Superiore</b>	<b>22 €</b>
	<i>Gili</i>	_____
2016	<b>Roero</b>	<b>25 €</b>
	<i>Gili</i>	_____
2016	<b>Nebbiolo d'Alba</b>	<b>22 €</b>
	<i>Gili</i>	_____
2014	<b>Barolo</b>	<b>62 €</b>
	<i>Paolo Scavino</i>	_____
2016	<b>Dolcetto Di Ovada "San Lorenzo"</b>	<b>20 €</b>
	<i>Rossi Contini</i>	_____



# PIEMONTE

— *vini rossi* —

**2017**   **Barbera d'Alba**   **23 €**  
**"Tre Vigne"**

*Vietti* \_\_\_\_\_

**2016**   **Barbera**   **22 €**

*Cipressi Nizza* \_\_\_\_\_

**2014**   **Barolo**   **60 €**

*Clerico* \_\_\_\_\_



# VALLE D'AOSTA

———— *vini bianchi* ————

**2018**    **Chardonnay**    **25 €**  
*Les Cretês* \_\_\_\_\_

———— *vini rossi* ————

**2018**    **“Torrette”**    **25 €**  
Vini Autoctoni Valdostani  
*Les Cretês* \_\_\_\_\_



# TRENTINO ALTO ADIGE

*vini bianchi*

2018	<b>Moscato Giallo Pfefferer</b>	<b>19 €</b>
	<i>Colterenzio</i> _____	
2018	<b>Chardonnay "Altkirch"</b>	<b>22 €</b>
	<i>Colterenzio</i> _____	
2018	<b>Chardonnay "La Foa"</b>	<b>34 €</b>
	<i>Colterenzio</i> _____	
2018	<b>Gewurztraminer</b>	<b>19 €</b>
	<i>Colterenzio</i> _____	
2018	<b>Gewurztraminer "Perelise"</b>	<b>24 €</b>
	<i>Colterenzio</i> _____	
2017	<b>Riesling "Harrer"</b>	<b>21 €</b>
	<i>Colterenzio</i> _____	



# TRENTINO ALTO ADIGE

*vini bianchi*

2016	<b>Pinot Bianco "Weishaus"</b>	<b>22 €</b>
	<i>Colterenzio</i> _____	
2018	<b>Sauvignon "Prail"</b>	<b>20 €</b>
	<i>Colterenzio</i> _____	
2018	<b>Muller Thurgau</b>	<b>20 €</b>
	<i>Colterenzio</i> _____	
2016	<b>Sauvignon "Voglar"</b>	<b>26 €</b>
	<i>Dipoli</i> _____	
2018	<b>Muller Thurgau "Maso Warth"</b>	<b>21 €</b>
	<i>Moser</i> _____	
2017	<b>Risling</b>	<b>20 €</b>
	<i>Moser</i> _____	



# TRENTINO ALTO ADIGE

*vini bianchi*

2014	<b>Gruner Veltriner</b> <i>Nossing</i>	<b>26 €</b>
2017	<b>Kerner</b> <i>Nossing</i>	<b>26 €</b>
2016	<b>Sylvaner</b> <i>Nossing</i>	<b>23 €</b>
2010	<b>“Appius”</b> Chardonnay - Sauvignon Blanc Pinto Bianco - Pinot Grigio <i>S. Michele Appiano</i>	<b>120 €</b>
2017	<b>Sauvignon “Lafòa”</b> <i>Colterenzio</i>	<b>34 €</b>





# TRENTINO ALTO ADIGE

*vini rossi*

2016	<b>Pinot Nero</b>	<b>35 €</b>
	<i>Carlotta</i> _____	
2016	<b>Lagrein Riserva</b>	<b>24 €</b>
	<i>Carlotta</i> _____	
2016 2017	<b>Cabernet</b>	<b>19 €</b>
	<i>Colterenzio</i> _____	
2017	<b>Lagrein</b>	<b>19 €</b>
	<i>Colterenzio</i> _____	
2018	<b>Pinot Nero</b>	<b>21 €</b>
	<i>Colterenzio</i> _____	
2018	<b>Schiava (Menzen)</b>	<b>20 €</b>
	<i>Colterenzio</i> _____	



# TRENTINO ALTO ADIGE

*vini rossi*

2016	<b>Pinot Nero Riserva "San Daniel"</b>	<b>29 €</b>
	<i>Colterenzio</i> _____	
2016	<b>Pinot Nero Riserva "Villa Nigra"</b>	<b>35 €</b>
	<i>Colterenzio</i> _____	
2016	<b>Teroldego Rotalino</b>	<b>22 €</b>
	<i>De Vescovi Ulzbach</i> _____	
2016	<b>Teroldego "Maso Warth"</b>	<b>20 €</b>
	<i>Moser</i> _____	
2017	<b>Lagrein "Maso Warth"</b>	<b>20 €</b>
	<i>Moser</i> _____	



# VENETO

— *vini bianchi* —

2017 **Soave Classico** 19 €

*Suaria* \_\_\_\_\_

2019 **Soave Classico** 19 €

*Suaria* \_\_\_\_\_

2017 **Gargantua Monte  
Carbonare** 19 €

*Suaria* \_\_\_\_\_



# VENETO

— vini rossi —

2016	<b>Valpolicella Ripasso</b>	<b>22 €</b>
	<i>Pietro Clementi</i>	_____
2011	<b>Amarone</b>	<b>65 €</b>
	<i>Pietro Clementi</i>	_____
2017	<b>Valpolicella "Borgomarcellise"</b>	<b>19 €</b>
	<i>Marion</i>	_____
2015	<b>Valpolicella Superiore</b>	<b>25 €</b>
	<i>Marion</i>	_____
2011	<b>Amarone Della Valpolicella</b>	<b>250 €</b>
	<i>Quintarelli Giuseppe</i>	_____
2017	<b>Valpolicella Ripasso</b>	<b>24 €</b>
	<i>Santa Sofia</i>	_____



# FRIULI VENEZIA GIULIA

— *vini bianchi* —

**2019 Pinot Bianco 29 €**

*Doro Princic* \_\_\_\_\_

**2019 Friulano 29 €**

*Doro Princic* \_\_\_\_\_

**2017 Sauvignon 29 €**

*Doro Princic* \_\_\_\_\_



# FRIULI VENEZIA GIULIA

— *vini bianchi* —

**2018**    **Friulano**    **21 €**

*Ronco Delle Betulle* \_\_\_\_\_

**2015**    **Rosazzo**    **35 €**

Friulano - Sauvignon  
Pinot Bianco - Chardonnay

*Ronco Delle Betulle* \_\_\_\_\_

— *vini rossi* —

**2015**    **Cabernet Franc**    **25 €**

*Le Betulle* \_\_\_\_\_

**2015**    **Merlot**    **23 €**

*Le Betulle* \_\_\_\_\_



# LIGURIA

*vini bianchi*

2018 **Vermentino  
Di Albenga** **19 €**

*Biovio* \_\_\_\_\_

2018 **Pigato Riviera Ligure  
Di Ponente** **21 €**

*Biovio* \_\_\_\_\_



# TOSCANA

———— *vini bianchi* ————

**2018**    **Vermentino Toscana**    **20 €**  
*Tenuta Del Buonamico* \_\_\_\_\_

**2018**    **Montecarlo Bianco**    **20 €**  
*Tenuta Del Buonamico* \_\_\_\_\_





# TOSCANA

*vini rossi*

- |      |  |      |
|------|--|------|
| 2014 | <b>Il Tre</b><br>Cabernet Sauvignon - Merlot<br>Sangiovese<br><i>Brancaia</i>          | 20 € |
| 2016 | <b>Syrah</b><br><i>Tenimenti d'Alessandro</i>  | 20 € |
| 2016 | <b>Bolghieri "Il Bruciato"</b><br><i>Tenuta Guado al Tasso</i>                         | 28 € |
| 2017 | <b>Chianti Classico "Ama"</b><br><i>Castello di Ama</i>                                | 25 € |
| 2014 | <b>Chianti Classico Gran<br/>Selezione "San<br/>Lorenzo"</b><br><i>Castello di Ama</i> | 46 € |
| 2016 | <b>Morellino Di Scansano<br/>Riserva</b><br><i>Grillesimo</i>                          | 25 € |



# TOSCANA

*vini rossi*

2014	<b>Brunello Di Montalcino</b>	<b>64 €</b>
	<i>Castiglione Del Bosco</i>	_____
2015	<b>Rosso Di Montalcino</b>	<b>28 €</b>
	<i>Castiglione Del Bosco</i>	_____
2017	<b>Rosso Di Montepulciano</b>	<b>19 €</b>
	<i>Poliziano</i>	_____
2015	<b>Vino Nobile Di Montepulciano</b>	<b>32 €</b>
	<i>Poliziano</i>	_____



# CENTRO SUD - ISOLE

*vini bianchi*

2015	<b>Grechetto "Grecante"</b>	<b>19 €</b>
	<i>Arnaldo Caprai</i>	_____
2016	<b>Verdicchio Di Jesi "Le Oche"</b>	<b>23 €</b>
	<i>Fatt. San Lorenzo</i>	_____
2016	<b>Grillo</b>	<b>20 €</b>
	<i>Feudo Montoni</i>	_____
2018	<b>Greco Di Tufo</b>	<b>20 €</b>
	<i>Fonzone</i>	_____
2016	<b>Fiano Di Avellino</b>	<b>20 €</b>
	<i>Fonzone</i>	_____
2018	<b>Falanghina Del Sannio</b>	<b>22 €</b>
	<i>Mastroberardino</i>	_____



# CENTRO SUD - ISOLE

*vini rossi*

**Lambrusco** **20 €**

*Cheto Chiarli* \_\_\_\_\_

**2016** **Montefalco** **20 €**  
**"Flaminia-Maremma"**

*Arnaldo Caprai* \_\_\_\_\_

**2014** **Sagrantino** **36 €**  
**"Valdimaggio"**

*Arnaldo Caprai* \_\_\_\_\_

**2017** **Primitivo Di Mandria** **24 €**  
**Paololeo**

*Passo Del Cardinale* \_\_\_\_\_

**2017** **Nero D'avola "La Murì"** **19 €**

*Tasca* \_\_\_\_\_



# CENTRO SUD - ISOLE

— *vini rossi* —

**2017**    **Etna Rosso**    **22 €**

*Tornitore* \_\_\_\_\_

**2016**    **Negroamaro "Orfeo"**    **26 €**

*Paololeo* \_\_\_\_\_

— *vini rosati* —

**2019**    **Chiaretto Bardolino**    **22 €**

*Corte Gardoni* \_\_\_\_\_



# LE MEZZE BOTTIGLIE

*vini bianchi*

	<b>Brut Ca' Del Bosco</b>	<b>26 €</b>
<b>2018</b>	<b>Lugana</b>	<b>15 €</b>
	<i>Ottella</i> _____	
<b>2018</b>	<b>Chardonnay "Altkirch"</b>	<b>13 €</b>
	<i>Colterenzio</i> _____	
<b>2018</b>	<b>Pinot Grigio</b>	<b>14 €</b>
	<i>Lis Neris</i> _____	
<b>2018</b>	<b>B.B.K. Ribolla</b>	<b>14 €</b>
	<i>Lis Neris</i> _____	
<b>2018</b>	<b>Valcalepio Bianco</b>	<b>11 €</b>
	<i>Medolago Albani</i> _____	
<b>2018</b>	<b>Soave</b>	<b>13 €</b>
	<i>Pieropan</i> _____	
<b>2018</b>	<b>Gewürztraminer</b>	<b>13 €</b>
	<i>Colterenzio</i> _____	



# LE MEZZE BOTTIGLIE

— *vini rossi* —

<b>2015</b>	<b>Montefalco Rosso</b>	<b>14 €</b>
	<i>Arnaldo Caprai</i> _____	
<b>2017</b>	<b>Teroldego</b>	<b>12 €</b>
	<i>De Visconti Ulzbach</i> _____	
<b>2016</b>	<b>Chianti Classico</b>	<b>15 €</b>
	<i>Felsina</i> _____	
<b>2017</b>	<b>Valcalepio Rosso</b>	<b>11 €</b>
	<i>Medolago Albani</i> _____	
<b>2018</b>	<b>Pinot Nero</b>	<b>14 €</b>
	<i>Colterenzio</i> _____	



# I VINI FRANCESI

———— *vini bianchi* ————

**2017**    **Riesling**    **25 €**

*Famille Hugel* \_\_\_\_\_

**2016**    **Gewurztraminer**    **25 €**

*Famille Hugel* \_\_\_\_\_

**2018**    **Gentil “Hugel”**    **20 €**

*Famille Hugel* \_\_\_\_\_





## I VINI DA DESSERT

2016	<b>Moscato Di Scanzo</b>	<b>42 €</b>
	<i>Locatelli Caffi</i> _____	
2017	<b>Passito Diamante D'almerita</b>	<b>42 €</b>
	<i>Tasca</i> _____	
2014	<b>Passito Malvasia Delle Lipari</b>	<b>20 €</b>
	<i>Colosi</i> _____	