

Ristorante



L'Angolino di Mirko

METODO MARTINOTTI

Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG "Voglio" Brut Millesimato, Mariotto - VENETO € 25

100% Glera 11.5%vol

Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG Dry "Cà- Passion", Caterina Scalco - VENETO € 35

100% Glera 11.5%vol

METODO CLASSICO

Trento DOC "Perlè", Ferrari - TRENTO € 48

100% Chardonnay 12.5%vol

Spumante Brut Rosé Metodo Classico "Rosé", Monsupello - LOMBARDIA € 35

100% Pinot Nero 13.5%vol

Alta Langa Brut DOCG "Bianc ' D Bianc", Giulio Cocchi - PIEMONTE € 40

100% Chardonnay 12.5%vol

Spumante Alacuvée Brut, Vigne del Patrimonio - LAZIO € 35

Pinot Nero, Chardonnay 12.5%vol

Spumante Metodo Classico Brut "Kius", Marco Carpineti - LAZIO € 30

100% Bellone 12.5%vol

Ristorante



L'Angolino di Mirko

FRANCIACORTA

Franciacorta DOCG Brut, La Fiorita <i>80% Chardonnay, 20% Pinot Nero 12.5%vol</i>	€ 32
Franciacorta DOCG "Cuvée Prestige", Ca' del Bosco <i>75% Chardonnay, 10% Pinot Bianco, 15% Pinot Nero 12.5%vol</i>	€ 45
Franciacorta DOCG Satèn, Bellavista <i>100% Chardonnay 12.5%vol</i>	€ 50
Franciacorta Riserva DOCG "Anna Maria Clementi", Ca' del Bosco <i>65% Chardonnay, 20% Pinot Bianco, 15% Pinot Nero 13%vol</i>	€ 180

CHAMPAGNE

Champagne Brut "Special Cuvée", Bollinger <i>60% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 15% Pinot Meunier 12%vol</i>	€ 75
Champagne Brut, Dom Pérignon <i>Pinot Nero, Chardonnay 12.5%vol</i>	€ 220
Champagne Brut "Cristal", Louis Roederer <i>Chardonnay, Pinot Nero 12%vol</i>	€ 250
Champagne Brut "Grande Cuvée", Krug <i>52% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 13% Meunier 12%vol</i>	€ 250
Champagne Brut AOC "Black Label", Lanson <i>50% Pinot Nero, 35% Chardonnay, 15% Pinot Meunier 12%vol</i>	€ 50
Champagne "Le Rosé", Lanson <i>32% Chardonnay, 53% Pinot Nero, 15% Pinot Meunier 12%vol</i>	€ 58
Champagne Brut "Vintage '95", Moët & Chandon <i>40% Pinot Nero, 30% Pinot Meunier, 30% Chardonnay 12%vol</i>	€ 110

Ristorante



L'Angolino di Mirko

VINI BIANCHI

Alto Adige Gewürztraminer DOC "Nussbaumer", Cantina Tramin - ALTO ADIGE <i>100% Gewürztraminer 14.5%vol</i>	€ 45
Alto Adige Sauvignon DOC "Winkl", Terlan - ALTO ADIGE <i>100% Sauvignon Blanc 13.5%vol</i>	€ 35
Alto Adige Terlan Pinot Bianco DOC "Vorberg", Terlan - ALTO ADIGE <i>100% Pinot Bianco 14%vol</i>	€ 43
Gewürztraminer "Tramonti" Trentino DOC, Marco Donati - TRENINO <i>100% Traminer 14%vol</i>	€ 28
Monastero Pinot Bianco Trentino DOC, Fondazione Edmund Mach - TRENINO <i>100% Pinot Bianco 14%vol</i>	€ 25
Vigneti delle Dolomiti IGT "Vette di San Leonardo", San Leonardo - TRENINO <i>100% Sauvignon Blanc 12.5%vol</i>	€ 22
Colli Orientali Friuli Friulano DOC, Volpe Pasini - FRIULI VENEZIA GIULIA <i>100% Friulano 12.5%vol</i>	€ 22
Colli Orientali Friuli DOC "Zuc di Volpe", Volpe Pasini - FRIULI VENEZIA GIULIA <i>100% Ribolla Gialla 12.5%vol</i>	€ 38
Friuli Colli Orientali Ribolla Gialla DOC, Livio Felluga - FRIULI VENEZIA GIULIA <i>100% Ribolla Gialla 13%vol</i>	€ 32
Ribolla Gialla DOC, Gildo - FRIULI VENEZIA GIULIA <i>100% Ribolla Gialla 13.5%vol</i>	€ 20

Ristorante



L'Angolino di Mirko

VINI BIANCHI

Venezia Giulia IGT "Sharis", Livio Felluga - FRIULI VENEZIA GIULIA <i>Chardonnay, Ribolla Gialla 12.5%vol</i>	€ 28
Sauvignon del Veneto IGT "Vulcaia", Inama - VENETO <i>100% Sauvignon 13.5%vol</i>	€ 30
Veneto Bianco Secco IGT, Giuseppe Quintarelli - VENETO <i>Garganega, Sauvignon, Trebbiano e Chardonnay 12.5%vol</i>	€ 45
Chardonnay DOC "Attitudine", Ca' del Bosco - LOMBARDIA <i>100% Chardonnay 13%vol</i>	€ 80
Lugana DOC "Pievecroce", Costaripa - LOMBARDIA <i>100% Trebbiano 13%vol</i>	€ 25
Pinot Nero IGP "I Germogli", Monsupello - LOMBARDIA <i>88% Pinot Nero, 12% Chardonnay 12%vol</i>	€ 20
Langhe Chardonnay DOC "Gaia & Rey", Gaja - PIEMONTE <i>100% Chardonnay 13.5%vol</i>	€ 210
Langhe DOP "Rossj Bass", Gaja - PIEMONTE <i>100% Chardonnay 14%vol</i>	€ 90
Roero Arneis DOCG, Gianni Gagliardo - PIEMONTE <i>100% Arneis 13%vol</i>	€ 30
Colli di Luni DOC Vermentino "Etichetta Nera", Lunae - LIGURIA <i>100% Vermentino 13%vol</i>	€ 25

Ristorante



L'Angolino di Mirko

VINI BIANCHI

Colline del Genovesato Pigato IGT, Bisson - LIGURIA <i>100% Pigato 12.5%vol</i>	€ 25
Bolgheri Bianco DOC "Donna Olimpia", Donna Olimpia 1898 - TOSCANA <i>Vermentino, Viognier, Petit Manseng 12.5%vol</i>	€ 28
Toscana Bianco IGT "Poggio alle Gasse dell'Ornellaia", Ornellaia - TOSCANA <i>60% Sauvignon Blanc, 12% Viognier, 12% Vermentino, 7% Verdicchio 13.5%vol</i>	€ 80
Toscana IGT "La Pietra", Tenute del Cabreo - TOSCANA <i>100% Chardonnay 14.5%vol</i>	€ 40
Offida Pecorino BIO DOCG, Velenosi - MARCHE <i>100% Pecorino 13.5%vol</i>	€ 25
Verdicchio dei Castelli di Jesi Superiore Riserva DOCG "Lauro", Poderi Mattioli - MARCHE <i>100% Verdicchio 14%vol</i>	€ 40
Verdicchio di Matelica Superiore DOC, Provima - MARCHE <i>100% Verdicchio 11.5%vol</i>	€ 25
Umbria Bianco IGT "Cervaro della Sala", Castello della Sala - UMBRIA <i>90% Chardonnay, 10% Grechetto 12.5%vol</i>	€ 45
Trebbiano Spoletino DOC, Bocale - UMBRIA <i>100% Trebbiano Spoletino 13.5%vol</i>	€ 22
Orvieto Classico Superiore DOC "Sant'Egidio", Arcadia - UMBRIA <i>Trebbiano Toscano, Grechetto, altri vitigni 13.5%vol</i>	€ 30

Ristorante



L'Angolino di Mirko

VINI BIANCHI

Capolemole Bianco IGT, Marco Carpineti - LAZIO <i>100% Bellone 12.5%vol</i>	€ 25
Frascati Superiore DOCG, Casale Marchese - LAZIO <i>Malvasia del Lazio, Trebbiano Toscano, Bonvino, Bellone 13.5%vol</i>	€ 25
Lazio Chardonnay IGT "Falesia", Paolo e Noemia d'Amico - LAZIO <i>100% Chardonnay 13%vol</i>	€ 35
Lazio IGT "Cicognina", Vigne del Patrimonio - LAZIO <i>100% Chardonnay 11.5%vol</i>	€ 23
Lazio IGT "Grechetto", Arcadia - LAZIO <i>100% Grechetto 12.5%vol</i>	€ 20
Lazio IGT Habemus "Etichetta Oro", San Giovenale - LAZIO <i>Grenache, Syrah, Carignan, Tempranillo 15%vol</i>	€ 160
Pecorino Terre di Chieti IGT BIO, Jasci - ABRUZZO <i>100% Pecorino 13%vol</i>	€ 22
Trebbiano d'Abruzzo DOC, Emidio Pepe - ABRUZZO <i>100% Trebbiano d'Abruzzo 13%vol</i>	€ 55
Trebbiano d'Abruzzo DOC, Valentini - ABRUZZO <i>100% Trebbiano d'Abruzzo 12.5%vol</i>	€ 140
Trebbiano d'Abruzzo DOC Riserva, "Marina Cvetic", Masciarelli - ABRUZZO <i>100% Trebbiano d'Abruzzo 14.5%vol</i>	€ 38
Costa d'Amalfi Furore Bianco DOC "Fiorduva", Marisa Cuomo - CAMPANIA <i>40% Ripoli, 30% Fenile, 30% Ginestra 13.5%vol</i>	€ 70

Ristorante



L'Angolino di Mirko

VINI BIANCHI

"Le Arcaie" Greco Di Tufo DOCG, Passo Delle Tortore - CAMPANIA <i>100% Greco di Tufo 13%vol</i>	€ 30
"Piano Del Cardo" Irpinia Falanghina DOC, Passo Delle Tortore - CAMPANIA <i>100% Falanghina 14%vol</i>	€ 25
Salento IGT Chardonnay "TeresaManara", Cantele - PUGLIA <i>100% Chardonnay 13.5%vol</i>	€ 25
Chardonnay Grand Cru "Conte Hugues" - Tenuta Rapitalà - SICILIA <i>100% Chardonnay 14%vol</i>	€ 38
Contessa Entellina Chardonnay DOC "Chiarandà", Donnafugata - SICILIA <i>100% Chardonnay 13%vol</i>	€ 25
Etna Bianco DOC, Planeta - SICILIA <i>100% Carricante 13.5%vol</i>	€ 28
Salina Bianco IGP, Cantine Colosi - SICILIA <i>50% Catarratto, 50% Insolia 12.5%vol</i>	€ 20
Sicilia Menfi DOC "Cometa", Planeta - SICILIA <i>100% Fiano 13.5%vol</i>	€ 43
Terre Siciliane IGT "Kados", Duca di Salaparuta - SICILIA <i>100% Grillo 13.5%</i>	€ 20
"Aghiloja" Vermentino di Gallura Superiore DOCG, Cantina Monti- SARDEGNA <i>100% Vermentino 14%vol</i>	€ 23
Vermentino Di Sardegna DOC "Lintóri", Capichera - SARDEGNA <i>100% Vermentino 13%vol</i>	€ 40

Ristorante



L'Angolino di Mirko

VINI ROSATI

Valtènesi Chiaretto DOC "RosaMara", Costaripa - LOMBARDIA
50% Groppello Gentile, 30% Marzemino, 10% Sangiovese, 10% Barbera 13%vol

€ 22

VINI BIANCHI ESTERI

Alsace AOC Riesling "Les Princes Abbés", Domaines Schlumberger
100% Riesling 12%vol

€ 28

Alsace AOC Gewürztraminer Grande Réserve, Pierre Sparr
100% Gewürztraminer 13.5%vol

€ 35

Bourgogne Chardonnay AOC, Domaine Chanson
100% Chardonnay 13%vol

€ 25

"L" Riesling Dry, Dr. Loosen
100% Riesling 12%vol

€ 30

Pouilly Fumé AOC "Baron de L", Baron de Ladoucette
100% Sauvignon 12.5%vol

€ 50

Ristorante



L'Angolino di Mirko

VINI ROSSI

Alto Adige Lagrein Riserva "Gries", Terlan - ALTO ADIGE <i>100% Lagrein 13%vol</i>	€ 55
Alto Adige Pinot Nero DOC, Cantina Tramin -ALTO ADIGE <i>100% Pinot Nero 13.5%vol</i>	€ 25
Alto Adige Pinot Nero DOC, Franz Haas - ALTO ADIGE <i>100% Pinot Nero 13%vol</i>	€ 40
Lagrein Rubino DOC "Fratte Alte", Marco Donati - TRENTINO <i>100% Lagrein 13.5%vol</i>	€ 25
Teroldego Rotaliano DOC "Sangue di Drago", Marco Donati - TRENTINO <i>100% Teroldego 13%vol</i>	€ 38
Pinot Nero Trentino DOC, Fondazione Edmund Mach - TRENTINO <i>100% Pinot Nero 13%vol</i>	€ 30
Vigneti delle Dolomiti IGT "San Leonardo" 2014, San Leonardo - TRENTINO <i>60% Cabernet Sauvignon, 30% Carmenère, 10% Merlot 13.5%vol</i>	€ 130
Vigneti delle Dolomiti IGT "Terre di San Leonardo", San Leonardo - TRENTINO <i>50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 10% Carmenère 13%vol</i>	€ 25
Friuli Colli Orientali Refosco Dal Peduncolo Rosso DOC, Livon - FRIULI VENEZIA GIULIA <i>100% Refosco dal Peduncolo Rosso 13%vol</i>	€ 28
Rosso delle Venezie IGT "Vertigo", Livio Felluga - FRIULI VENEZIA GIULIA <i>Merlot, Cabernet Sauvignon 13%vol</i>	€ 28

Ristorante



L'Angolino di Mirko

VINI ROSSI

Amarone della Valpolicella DOCG "Monte Lodoletta", Dal Forno Romano - VENETO <i>60% Corvina, 20% Rondinella, 10% Oseleta, 10% Croatina 16.5%vol</i>	€ 380
Amarone della Valpolicella Classico DOCG "Rhetico", Bolla - VENETO <i>85% Corvina, 15% Rondinella 16.5%vol</i>	€ 45
Amarone della Valpolicella Classico DOCG "Vigneto Monte Sant'Urbano", Speri - VENETO <i>70% Corvina Veronese e Corvinone, 25% Rondinella, 5% Molinara 15%vol</i>	€ 90
Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC, Speri - VENETO <i>70% Corvina Veronese, 20% Rondinella, 20% Molinara e 10% altre varietà autoctone 13.5%vol</i>	€ 38
Valpolicella Superiore DOC, Dal Forno Romano - VENETO <i>Corvina, Corvina Grossa, Rondinella, Croatina, Oseleta 14%vol</i>	€ 140
Valpolicella Ripasso DOC, Tenuta Chiccheri - VENETO <i>50% Corvina, 30% Corvinone, 20% Rondinella 12.5%vol</i>	€ 25
Veneto Rosso IGT "Rosso del Bepi", Giuseppe Quintarelli - VENETO <i>55% Corvina, 30% Rondinella, 15% Cabernet Sauvignon 15%vol</i>	€ 50
Sebino Rosso IGT "Maurizio Zanella" 2011, Ca' del Bosco - LOMBARDIA <i>50% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 25% Cabernet Franc 13.5%vol</i>	€ 75
Sfursat di Valtellina DOCG "5 stelle", Nino Negri - LOMBARDIA <i>100% Nebbiolo 15.5%vol</i>	€ 100
Barbaresco DOCG, Sordo - PIEMONTE <i>100% Nebbiolo 14%vol</i>	€ 35

Ristorante



L'Angolino di Mirko

VINI ROSSI

Barbera D'Asti DOCG "Amormio", Bellicoso Antonio - PIEMONTE <i>100% Barbera 14%vol</i>	€ 25
Barolo Castiglione DOCG, Vietti - PIEMONTE <i>100% Nebbiolo 14.5%vol</i>	€ 85
G.G. Barolo DOCG, Poderi Gianni Gagliardo - PIEMONTE <i>100% Nebbiolo 14.5%vol</i>	€ 75
Langhe DOP "Cremes", Gaja - PIEMONTE <i>50% Dolcetto, 50% Pinot Nero 14%vol</i>	€ 65
Langhe Rosso DOC "Rapujé", Sordo - PIEMONTE <i>60% Nebbiolo, 30% Barbera, 10% Dolcetto 13.5%vol</i>	€ 38
Lambrusco Rosso Emilia IGP, Lini 910 - EMILIA-ROMAGNA <i>85% Lambrusco Salamino, 15% Ancellotta 11%vol</i>	€ 22
Bolgheri Rosso DOC, Collemassari - TOSCANA <i>60% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 10% Merlot, 10% Sangiovese 14%vol</i>	€ 40
Bolgheri Rosso Superiore DOC, Grattamacco - TOSCANA <i>65% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 15% Sangiovese 14.5%vol</i>	€ 85
Bolgheri Rosso DOC "Le Serre Nuove dell'Ornellaia", Ornellaia - TOSCANA <i>36% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 20% Cabernet Franc, 12% Petit Verdot 14.5%vol</i>	€ 70
Bolgheri Sassicaia DOC "Sassicaia" 2016, Tenuta San Guido - TOSCANA <i>65% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc 13.5%vol</i>	€ 450
Brunello di Montalcino DOCG 2009, Biondi Santi - TOSCANA <i>100% Sangiovese Grosso 13.5%vol</i>	€ 240

Ristorante



L'Angolino di Mirko

VINI ROSSI

Brunello di Montalcino DOCG 2012, Biondi Santi - TOSCANA <i>100% Sangiovese Grosso 13%vol</i>	€ 200
Brunello Di Montalcino DOCG, Fattoi - TOSCANA <i>100% Sangiovese 14.5%vol</i>	€ 55
Chianti Classico DOCG, Fontodi - TOSCANA <i>100% Sangiovese 14%vol</i>	€ 35
Chianti Classico DOCG "Le Masse di Greve", Lanciola - TOSCANA <i>Sangiovese e Canaiolo 13.5%vol</i>	€ 30
Colli Toscana Centrale Rosso IGT "Flaccianello della Pieve", Fontodi - TOSCANA <i>100% Sangiovese 15%vol</i>	€ 130
Cortona Sangiovese DOC "Marius", Baldetti - TOSCANA <i>90% Sangiovese, 10% Merlot 13.5%vol</i>	€ 22
Cortona Syrah DOC "Crano", Baldetti - TOSCANA <i>100% Syrah 13.5%vol</i>	€ 27
Morellino di Scansano DOCG, Fattoria Le Pupille - TOSCANA <i>Sangiovese, Alicante, Malvasia Nera 14%vol</i>	€ 25
Nobile di Montepulciano DOCG, La Combàrbia -TOSCANA <i>100% Sangiovese 14.5%vol</i>	€ 30
Rosso di Montepulciano DOC, La Combàrbia -TOSCANA <i>80% Sangiovese, 10% Mammolo, 10% Canaiolo Nero 14.5%vol</i>	€ 20

Ristorante



L'Angolino di Mirko

VINI ROSSI

Toscana Rosso IGT "Solaia" 2010, Antinori - TOSCANA <i>75% Cabernet Sauvignon, 20% Sangiovese, 5% Cabernet Franc 14.5%vol</i>	€ 350
Toscana Rosso IGT "Tignanello" 2016, Antinori - TOSCANA <i>80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc 13.5%vol</i>	€ 100
Marche Rosso IGT "Kurni", Oasi degli Angeli - MARCHE <i>100% Montepulciano 14.5%</i>	€ 125
Rosso Piceno Superiore BIO DOP "Gotico", Ciù Ciù - MARCHE <i>70% Montepulciano, 30% Sangiovese 14%vol</i>	€ 25
Serrapetrona DOC "Pepato", Fontezoppa - MARCHE <i>100% Vernaccia Nera 13.5%vol</i>	€ 20
DellaLuna "Merlot" Umbria IGP, Poggio Lupo - UMBRIA <i>100% Merlot 14%vol</i>	€ 22
DellaLuna "Petit Verdot" Umbria IGP, Poggio Lupo - UMBRIA <i>100% Petit Verdot 12.5%vol</i>	€ 22
Montefalco Rosso DOC, Bocale - UMBRIA <i>70% Sangiovese, 15% Sagrantino, 10% Merlot, 5% Colorino 15%vol</i>	€ 22
Montefalco Sagrantino DOCG, Bocale - UMBRIA <i>100% Sagrantino 15.5%vol</i>	€ 35
Re Del Sole "LS014", Stefano Leonucci - UMBRIA <i>100% Sagrantino 16%vol</i>	€ 50
Cesanese del Piglio Superiore DOCG "Dives", Marcella Giuliani - LAZIO <i>100% Cesanese 14%vol</i>	€ 30

Ristorante



L'Angolino di Mirko

VINI ROSSI

Lazio IGT Habemus "Etichetta Rossa", San Giovenale - LAZIO <i>100% Cabernet Franc 15%vol</i>	€ 160
Lazio Rosso IGP "Montiano", Famiglia Cotarella - LAZIO <i>100% Merlot 14.5%vol</i>	€ 80
Umbria Pinot Nero IGT "Notturmo dei Calanchi", Paolo e Noemia d'Amico - LAZIO <i>100% Pinot Nero 14.5%vol</i>	€ 45
Edizione "Cinque Autoctoni", Farnese - ABRUZZO <i>33% Montepulciano, 30% Primitivo, 25% Sangiovese, 7% Negroamaro, 5% Malvasia Nera 14.5%vol</i>	€ 48
Montepulciano d'Abruzzo DOC, Valentini - ABRUZZO <i>100% Montepulciano 13%vol</i>	€ 180
Montepulciano d'Abruzzo DOC 2013, Masciarelli - ABRUZZO <i>100% Montepulciano 13%vol</i>	€ 78
Montepulciano d'Abruzzo DOC BIO "Senza Solfiti", Jasci - ABRUZZO <i>100% Montepulciano 14%vol</i>	€ 20
Montepulciano D'Abruzzo DOC Riserva "Poema", Jasci - ABRUZZO <i>100% Montepulciano 13.5%vol</i>	€ 30
Terre di Chieti IGT Merlot, Tenuta Ulisse - ABRUZZO <i>100% Merlot 13%vol</i>	€ 26
Taurasi DOCG "Nuance", Azienda Vinicola Forno - CAMPANIA <i>100% Aglianico 14.5%vol</i>	€ 30

Ristorante



L'Angolino di Mirko

VINI ROSSI

Castel del Monte Riserva DOCG "Vigna Pedale", TorreVento - PUGLIA <i>100% Nero di Troia 13.5%vol</i>	€ 30
Primitivo di Manduria DOC "Ghenos", TorreVento - PUGLIA <i>100% Primitivo 14%vol</i>	€ 25
Salento IGT Negroamaro "TeresaManara", Cantele - PUGLIA <i>100% Negroamaro 14.5%vol</i>	€ 35
Etna Rosso DOC, Planeta - SICILIA <i>100% Nerello Mascalese 13.5%vol</i>	€ 28
Sicilia Rosso DOC "Burdese, Planeta - SICILIA <i>70% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc 13.5%vol</i>	€ 30
Terre Siciliane IGT "Mille e una Notte", Donnafugata - SICILIA <i>90% Nero d'Avola, 10% altri vitigni 14%vol</i>	€ 75
Terre Siciliane IGT Pinot Nero "Sciaranera", Duca di Salaparuta - SICILIA <i>100% Pinot Nero 13.5%vol</i>	€ 25
Cannonau di Sardegna DOC "Kiri", Cantina del Vermentino Monti - SARDEGNA <i>100% Cannonau 13.5%vol</i>	€ 25
Carignano del Sulcis "Buio", Cantina Mesa - SARDEGNA <i>100% Carignano 13%vol</i>	€ 30
Isola dei Nuraghi Rosso IGT "Turriga", Argiolas - SARDEGNA <i>Uve Tradizionali 14%vol</i>	€ 90