



SELEZIONE *vini delivery*

**Tutti i vini sono
scontati del 30 %**
Sono inclusi i consigli di Gianpaolo!



Il nostro staff di Sommelierie propone,
attraverso un'attenta selezione
della nostra cantina,
un viaggio enosensoriale.

Rimanendo comodamente seduti
sul vostro divano di casa,
chiudendo gli occhi e lasciandovi trasportare,
riusciremo a farvi vivere
alcune tra le più suggestive
realtà vitivinicole italiane
sorseggiando un buon
Calice di Vino.



VENETO

Prosecco, "Filodora", Brut, Tommasi, s.a.	€ 15
Chiaretto Rosé Spumantizzato, Villabella, s.a.	€ 15
Custoza, "Bosco del Gal", Tommasi, 2018	€ 9
Soave, "Le Volpare", Tommasi, 2018	€ 9
Lugana, "Le Fornaci", Tommasi, 2018	€ 11
"Studio" IGT, Trebbiano e Garganega, Cà Rugate, 2017	€ 28
Valpolicella, Tommasi, 2018	€ 15
Valpolicella, Classico Superiore "Rafaèl" Tommasi, 2017	€ 13
Valpolicella, Superiore "Il Rientro", La Giuva, 2016	€ 27
Ripasso, Classico Superiore Tommasi, 2016	€ 16
Amarone, Classico, Tommasi, 2015	€ 37
"Crearo" IGT, Corvina, Oseleta e Cab. Franc Tommasi, 2017	€ 19
Amarone, Riserva, Musella, 2013 BIO	€ 63

TRENTINO ALTO ADIGE

“Methius”, Trento DOC Cantina Dorigati, 2013	€ 32
”Cavaliere Nero”, Pinot Nero Rosé, Revì, 2012	€ 42
Muller Thurgau, S. Michael Eppan, 2018	€ 20
“Pepi”, Sauvignon , Tramin, 2018	€ 22
“Pinot Nero, S. Michael Eppan, 2016	€ 32

PIEMONTE

Barbera d’ Alba, Marco Bottura	€ 40
Nebbiolo, Burlotto, 2018	€ 28
Barbaresco, Ceretto, 2015 BIO	€ 46
Barolo, Pio Cesare, 2014	€ 56
“Don Anselmo”, Aglianico del Vulture, Paternoster, 2013	€ 35

LOMBARDIA

Oltrepò Pavese, Pinot Nero, Brut , Caseo, s.a.	€ 9
Oltrepò Pavese, Rosè, Pinot Nero, Brut, Caseo, s.a.	€ 9
Dosage Zero, Chardonnay, P.Bianco e Nero, Cà del Bosco, 2014	€ 47
Cabochon, Chardonnay e Pinot Nero, Monterossa, s.a.	€ 67
Corte del Lupo, Chardonnay e P. Bianco, Cà del Bosco, 2018	€ 34
“Inferno”, Nebbiolo, Valtellina Superiore, Nino Negri, 2015	€ 35

VAL D'AOSTA

Petit Arvine, Ottin, 2018 BIO	€ 23
-------------------------------	------

FRIULI VENEZIA GIULIA

Chardonnay, Vie de Romans, 2017	€ 28
“Ronco del Cimè, Friulano, Venica, 2018	€ 25



“Ribolla Gialla, Eugenio Collavini, 2017	€ 21
Pinot Grigio, Russiz Superiore, 2018	€ 23
“Vitovska”, Vodopivec, 2012 Orange Wine	€ 56
Merlot, Russiz Superiore, 2015	€ 23

EMILIA ROMAGNA

Sangiovese, Chiara Condello, 2015 BIO	€ 21
--	-------------

LIGURIA

“Colli di Luni”, Vermentino DOC, Lunae, 2018	€ 21
---	-------------

TOSCANA

Vermentino, Poggio al Tufo, 2018	€ 10
“Nipozzano” Chianti Riserva, Fescobaldi, 2015	€ 21

UMBRIA

“Grecante”, Grechetto, Arnaldo Caprai, 2018

€ 25

Chardonnay, Arnaldo Caprai, 2018

€ 25

ABRUZZO

Trebbiano d’Abruzzo, Emidio Pepe, 2017 BIO

€ 35

“Chronicon”, Montepulciano D’ Abruzzo, Zaccagnini, 2015

€ 21

PUGLIA

“Artemis”, Fiano, Masseria Surani, 2017

€ 9

“Heracles” Primitivo, Masseria Surani, 2013

€ 18

“Dionysos” Primitivo di Manduria Riserva, 2011

€ 34

BASILICATA

“Vulcanico”, Falanghina, Paternoster, 2016 € 11

“Don Anselmo”, Aglianico del Vulture, Paternoster, 2013 € 35

CAMPANIA

Vigna del Vulacno, Lacryma Christi, Villadora, 2013/15 € 25

“Puro Sangue”, Aglianico Riserva, Luigi Tecce, 2013 € 60

SICILIA

“Mofete”, Etna Bianco, Palmento Costanzo, 2018 € 31

“Terebinto”, Grillo, Planeta, 2018 € 21

“Alemanda”, Moscato Bianco di Noto, Planeta, 2018 € 21

Etna Rosso, Tornatore, 2014 € 22

“Sul Vulcano”, Etna Rosso, Donnafugata, 2017 € 25

SARDEGNA

“Cala Reale”, Vermentino, Sella e Mosca, 2018 € 19

“Buio Buio”, Carignano del Sulcius, Cantina Mesa, 2015 € 25



CHAMPAGNE

E per non farci mancare nulla, come da tradizione per chi ci conosce già, vogliamo omaggiare i cugini d'Oltralpe con il sempre amato Champagne

R. 015 Brut, Chardonnay, Pinot Noir e Munier, Lallier, s.a.	€ 50
Reserve Exclusive, Pinot Noir, Munier e Chardonnay, Fuillate	€ 50
Brut Reserve, Pinot Noir e Chardonnay, Andre beaufort BIO	€ 50
Brut Reserve, Pinot Nero, Munier e Chardonnay, Duval Leroy 1.5 L	€ 100



ordina

chiamando o scrivendo (anche WhatsApp)

T. +39 349 3382016

info@caffedante.it

entro le ore 20 del Giovedì
per consegne del Venerdì e Sabato