

Ristorante Bigarò



Wine card 🍷

*“La vita è così amara, il vino è così dolce;
perché dunque non bere?”*

-Umberto Saba-

*“Siamo tutti mortali fino al primo bacio
e al secondo bicchiere di vino.”*



I Bianchi al Calice

Chardonnay “Lugarotti” € 5,00

Zibibbo € 4,00€

Spumante “Ferace” € 5,00

Prosecco “Servo Suo” € 6,00

Gewutztraminer/Sauvignon

“Strasserhof” € 7,00

I Rossi al Calice

Chianti Classico “San Felice” € 5,00

Morellino di Scansamo “HEBA” € 5,00

Lambrusco “Galvana” € 5,00



*“Se un calice è poco
e la bottiglia è troppo... allora 0,375!”*

“I Bianchi”

Muller Thurgau DOC € 9,00

Trentino

Pinot Grigio DOC € 9,00

Friuli Venezia Giulia

Chardonnay IGT € 9,00

Veneto

Prosecco DOC € 9,00

Veneto



“I Rossi”

Cabernet Sauvignon IGT € 9,00

Veneto

Sangiovese Gocce IGT € 9,00

Az. Calogna Romagna

Morellino di Scansano DOCG € 9,00

Umbria

Chianti Classico DOCG € 9,00

Toscana

Lambrusco Grasparossa DOP € 9,00

Emilia Romagna

Montepulciano D'Abruzzo DOP € 9,00

Abruzzo

*“Spumante is the answer...
What was the question?”*

Spumanti Metodo Classico



Franciacorta Brut DOCG € 60,00

Cà del Bosco - Lombardia

Franciacorta Brut DOCG € 60,00

Bellavista - Lombardia

Franciacorta Rosè DOCG € 45,00

Marchese Antinori – Lombardia

Franciacorta Cuvè royale DOCG € 40,00

Marchese Antinori – Lombardia

Franciacorta Blanc De Blancs DOCG € 45,00

Marchese Antinori – Lombardia

Franciacorta Villa Crespia Cesonato Saten DOCG € 35,00

Az. Ag. Muratori – Lombardia

Franciacorta Villa Crespia Rosè DOCG € 28,00

Az. Ag. Muratori – Lombardia

Franciacorta Villa Crespia Miolo DOCG € 28,00

Az. Ag. Muratori – Lombardia

Ferrari Maximum blanc de blancs DOCG € 40,00

Ferrari –Trentino

Ferrari Perle 2016 DOC € 50,00

Ferrari –Trentino

Ferrari Perle Bianco 2014 DOC € 70,00

Ferrari –Trentino

Ferrari Perle Rosè 2016 DOC € 75,00

Ferrari –Trentino

Spumanti Metodo Charmat

Ferace Spumante Extra Dry € 18,00

Az. Col Saliz - Veneto

Prosecco DOCG Extra Dry € 22,00

Az. Col Saliz - Veneto

Servo Suo Valdobbiadene DOCG € 25,00

Az. Col Saliz - Veneto

Cartizze DOCG € 35,00

Az. Col Saliz - Veneto

Rosè Chiarli (Grasparossa) DOP € 16,00

Az. Chiarli – Emilia Romagna



*“C'è un'ora speciale del giorno per lo champagne?
Perché se è così è adesso!”*

Champagne

Champagne Ruinart Brut Blanc De Blancs € 140,00

Ruinart - Francia

Champagne Ruinart Brut Cru Rosè € 140,00

Ruinart – Francia

Champagne Bruno Paillard Blanc De Blancs € 130,00

Bruno Paillard – Francia

Champagne Bruno Paillard Mill. 2012 € 150,00

Bruno Paillard – Francia

Champagne Louis Roederer Brut € 100,00

Louis Roederer- Francia

Champagne Vintage 2012 Brut € 310,00

Dom Pérignon – Francia

Champagne Vintage 2006 Rosè € 450,00

Dom Pérignon – Francia

Champagne Krug gran cuvee 170° edizione € 320,00

Krug- Francia

Champagne Perrier Jouet brut banc de blancs € 130,00

Perrier Jouet- Francia

Champagne Perrier Jouet Rosè € 130,00

Perrier Jouet- Francia

Champagne brut Belle Epoque € 260,00

Perrier Jouet- Francia

Champagne Vintage 2014 Cristal Brut € 330,00

Louis Roederer- Francia

“Il vino è l’unica opera d’arte che puoi bere.”



Vini Bianchi Frizzanti

Pignoletto Frizzante DOCG € 13,00

Tizzano– Emilia Romagna



*“Il vino è una delle più grandi conquiste dell’uomo:
ha trasformato un frutto perituro
in qualcosa di permanente.”*

Vini Bianchi Fermi

Gewurtztraminer € 25,00

Strasserhof – Alto Adige

Muller Thurgau € 21,00

Tramin – Trentino

Chardonnay IGT € 12,00

Lugarotti – Umbria

Chardonnay DOC € 18,00

Sirch – Friuli colli orientali

Chardonnay “La Fuga” 2019 € 25,00

Donnafugata – Sicilia

Pinot Grigio € 18,00

Sirch – Friuli colli orientali

Pinot Grigio DOC € 20,00

Az. Roncal – Friuli Venezia Giulia

Ribolla Gialla IGT € 18,00

Sirch – Friuli colli orientali

Friulano DOC € 18,00

Sirch – Friuli colli orientali

Friulano DOC € 23,00

Az. Roncal – Friuli Venezia Giulia

Lugana DOC Bio€ 20,00

Fam. Olivini– Veneto



Vini Bianchi Fermi

Sauvignon DOC Bio € 25,00

Luretta– Emilia Romagna

Verdicchio Castello di Jesi € 18,00

Monte Schiavo – Marche

Falanghina DOC Campi Flegrei € 15,00

Cantine Farro – Campagna

Greco di Tufo DOCG € 18,00

Cantine D'aione – Campagna

La Segreta Bianca DOC € 18,00

Planeta – Sicilia

Bramito della sala € 30,00

Antinori Castello della Sala –Umbria

Cervaro della Sala € 65,00

Antinori Castello della Sala – Umbria

Conte della vipera € 35,00

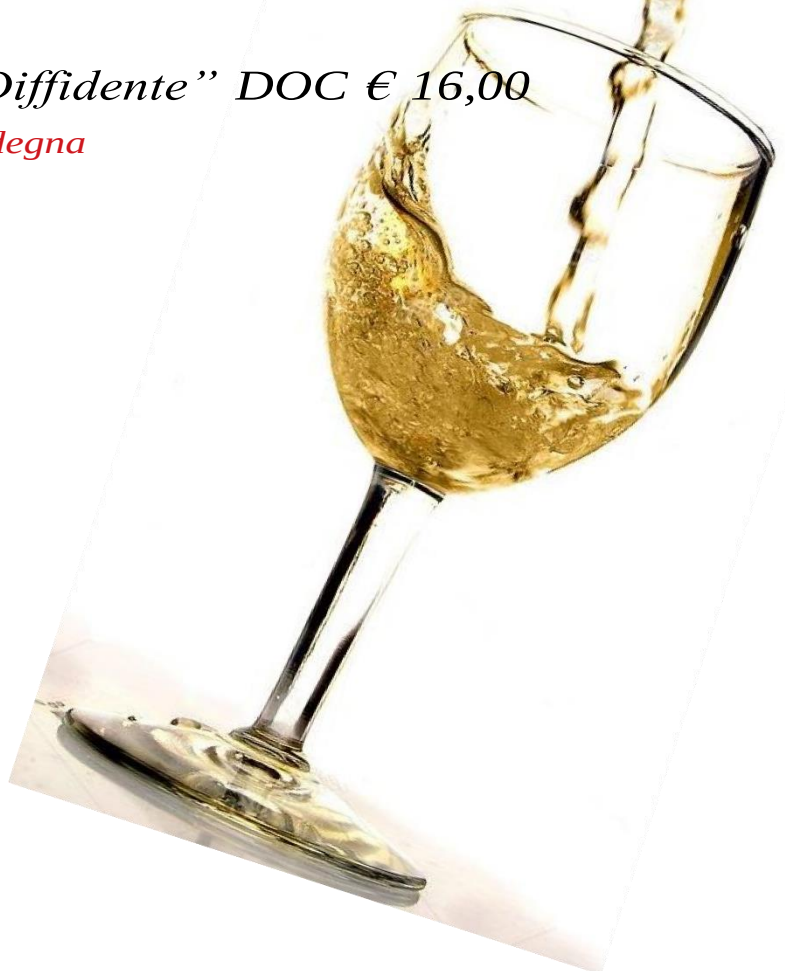
Antinori Conte della Sala – Umbria

Vermentino Toscano IGT € 15,00

San Felice – Toscana

Vermentino di Gallura “Diffidente” DOC € 16,00

Tenuta Asinara – Sardegna



*“Alcuni non diventano mai folli.
I loro vini devono essere proprio noiosi.”*

Vini Rossi Frizzanti

Lambrusco Grasparossa DOC € 10,00

Galvana – Emilia Romagna

Lambrusco Grasparossa DOC Canova € 10,00

Moretto – Emilia Romagna

Lambrusco Grasparossa DOC Monovitigno € 13,00

Moretto – Emilia Romagna

Lambrusco Grasparossa DOC L'acino € 13,00

Az. Manzini – Emilia Romagna

Lambrusco Grasparossa DOC Bolla Rossa € 10,00

Az. Manzini – Emilia Romagna

Lambrusco Grasparossa DOC Generale Cialdini € 10,00

Az. Chiarli – Emilia Romagna

Lambrusco di Sorbara DOC Vecchia Modena € 10,00

Az. Chiarli – Emilia Romagna

Lambrusco Reggiano amabile € 10,00

Bertolani – Emilia Romagna



*“Il vino ha dunque una vita più lunga della nostra?
Ma noi, fragili creature umane,
ci vendicheremo ingoiandolo tutto.”*

Vini Rossi Grandi Riserve

Barbaresco ‘Stardei’ 2012 € 170,00

La Spinetta- Piemonte

Castello dei Rampolla 1999 € 170,00

San marco - Toscana

Supertuscan ‘Giusto di nostri’ 2006 €110,00

Tua rita - Toscana

Ornellaia 2015 € 280,00

Bolgheri – Toscana

Sassicaia 2017 € 330,00

Bolgheri –Toscana

Barbaresco Gaja 2018 € 280,00

Gaja –Piemonte

Tignanello 2019 € 150,00

Antinori – Toscana



*“L’amore inespresso è come il vino tenuto
nella bottiglia: non placa la sete.”*

Vini Rossi Fermi

Dolcetto Langhe DOC € 20,00

Lorenzo Negro - Piemonte

Barbera d’Alba DOC € 30,00

Lorenzo Negro - Piemonte

Barolo DOCG € 50,00

Segesio – Piemonte

Barolo Bussia DOCG € 105,00

Prunotto - Piemonte

Nebbiolo Bera DOCG € 28,00

Neviglie – Piemonte

Nebbiolo Occhietti DOCG € 25,00

Prunotto– Piemonte

Barbaresco Bera DOCG € 35,00

Neviglie – Piemonte

Barbaresco Bric Turot DOCG € 65,00

Prunotto – Piemonte

Cabernet Franc IGT € 18,00

Roncal - Friuli

Merlot Collio “Castelcosa” IGT € 20,00

Furlan – Friuli Venezia Giulia

Amarone della Valpolicella Classico 2015 € 50,00

Campagnola G. – Veneto

Amarone della Valpolicella DOCG € 70,00

Zenato – Veneto

Amarone della Valpolicella riserva DOCG € 100,00

Zenato – Veneto

Valpolicella Classico Superiore C. Zardini Cru DOC € 27,00

Cantina Zardini – Veneto

Valpolicella Classico Superiore DOC € 30,00

Zenato – Veneto



Cabernet Sauvignon (100%) Gelso Moro € 18,00

Villa di Corlo – Emilia Romagna

Ala di Drago Gutturnio Superiore DOC € 24,00

Luretta – Emilia Romagna

Gutturnio Superiore DOC € 24,00

Luretta – Emilia Romagna

Bruciato Antinori DOC € 45,00

Antinori– Toscana

Cont'Ugo Tenuta Guado al Tasso DOC € 60,00

Antinori– Toscana

Pinot Nero DOC € 18,00

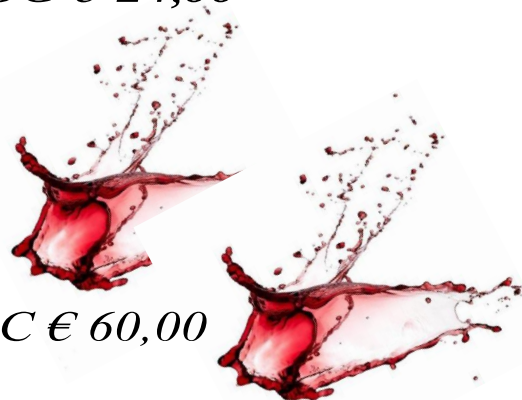
Toblino– Trentino Alto Adige

Sangiovese di Romagna Superiore DOC “Il Bruno” € 15,00

Calonga – Emilia Romagna

Sangiovese IGT € 12,00

Lugarotti– Umbria



Chianti Riserva DOCG “Poggio Rosso” € 48,00

San Felice – Toscana

Chianti Classico Riserva DOCG “Il Grigio” € 45,00

San Felice – Toscana

Chianti Classico DOCG € 22,00

San Felice – Toscana

Bolgheri Bell’ Aja DOC € 27,00

San Felice – Toscana

Vigorello IGT € 55,00

San Felice – Toscana

Pugnitello IGT € 55,00

San Felice – Toscana

Morellino di Scansano Heba DOCG € 20,00

Fattoria di magliano – Toscana

Nobile di Montepulciano DOCG € 22,00

La Braccasca – Toscana

Brunello di Montalcino DOCG € 60,00

San Felice – Toscana

Rosso di Montalcino DOCG € 25,00

San Felice – Toscana

Montepulciano d’Abruzzo Girone di Folli DOC € 22,00

Villa Bizzarri – Abruzzo

Sagrantino di Montefalco IGT € 40,00

Antonelli – Umbria

Nero D’Avola IGT € 25,00

Planeta – Sicilia

Syrah Rosso Cru IGT € 45,00

Cusumaro – Sicilia

Syrah Achelo DOC € 20,00

La Braccasca – Toscana

Primitivo di manduria DOC € 30,00

Memoria – Puglia

*“L’amore inespresso è come il vino tenuto
nella bottiglia: non placa la sete.”*

Vini da Dessert

Moscato d’Asti Pitulè DOCG € 18,00

Neirano – Piemonte

Moscato di Pantelleria 0,375l

“Kabir” 2018 € 23,00

Donnafugata – Sicilia

Zibibbo

vino liquoroso 17,00€

Alagna – Sicilia

Passito “Prepositure” 0,375l €30,00

Mach – Trentino

Passito Pantelleria “Ben Rye” DOC €42,00

Donnafugata – Sicilia

Muffato della Sala 0,5 l DOC €50,00

Castello della Sala – Toscana

