

Vinù

“Ogni bottiglia un soffio di altri tempi, di altri luoghi, e ciascuno è un piccolo miracolo...”

(Joanne Harris)

“Il vino è uno dei maggiori segni di civiltà nel mondo.”

(Ernest Hemingway)

“Un buon vino è come un buon film: dura un istante e ti lascia in bocca un sapore di gloria; è nuovo ad ogni sorso e, come avviene con i film, nasce e rinasce in ogni assaggiatore.”

(Federico Fellini)

In questa carta raccontiamo la mia passione e il desiderio degli Agricoltori che, come noi de La Botanica, vivono la propria vita per salvaguardare un Territorio, raccogliendone i frutti. Solo chi conosce la propria Terra è in grado di instaurare il giusto rapporto tra uomo e territorio.

Nel selezionare i Vini che Vi proponiamo, l'attenzione è stata maniacale. Il primo criterio è stato la qualità del prodotto e delle aziende, esclusivamente Agricole, Italiane, e in netta maggioranza Lombarde. Abbiamo poi riservato attenzione al fatto che da parte di esse ci fosse un attento studio per limitare l'utilizzo di chimica in vigna e solforosa nella bottiglia, perché, come amiamo spesso ripetere: "Siamo ciò che mangiamo e beviamo".

Il nostro protocollo ci ha permesso, dal punto di vista oggettivo, di separare il vino dalle bevande che per legge possono comunque fregiarsi di questo nome, e con l'esperienza e la degustazione, di selezionare tra i Vini quelli che rappresentano meglio il Terroir da cui provengono.

I vini de La Botanica sono Dissetanti, producono Convivialità, sono l'espressione suprema del savoir faire umano. Sono simbolo tangibile delle forze d'amore che, partendo da un gesto Agricolo positivo, arrivano a racchiudere in una bottiglia il soffio del Vento, la luce del Sole, il respiro della Terra e i gesti che sono avvenuti in quel vigneto.

Gianluca Renoldi

Sommelier e Chef della Botanica

Bollicine

SPUMANTI METODO MARTINOTTI

“PEU MOUSSANT” Spumante Riesling Brut €. 27,00
100% Riesling Renano | Az. Agr. Le Fracce (PV)
charmat lungo “satèn” da aperitivo, meravigliosamente beverino, accompagna bene ogni piatto

“CHARMAT LUNGO” Spumante Pinot Nero Brut €. 27,00
100% Pinot Nero | Az. Agr. Giulio Fiamberti (PV)
Pinot Nero charmat di carattere e finezza, è affinato sui lieviti 10 mesi, ottimo a tutto pasto

I LAMBRUSCHI DI MANTOVA

“COCAI” Spumante Brut Rosato €. 25,00
100% Lambrusco Marani | Az. Agr. Fondo Bozzole (MN)
rosato fresco, fragrante e beverino; ottimo abbinamento per fritti, risotti alle erbe, formaggi freschi e verdure

“INCANTABISS” Lambrusco Mantovano I.G.P. €. 25,00
100% Lambrusco Ruberti | Az. Agr. Fondo Bozzole (MN)
allevamento a Guyot per un Lambrusco sorprendente per frutto e finezza; perfetto per salumi, risotti e formaggi di media stagionatura

“GIANO” Lambrusco Mantovano I.G.P. €. 25,00
100% Lambrusco Salamino | Az. Agr. Fondo Bozzole (MN)
*al naso fragola e frutti rossi, in bocca un'amarena dirompente
consigliamo di degustarlo sopra i 12 gradi Celsius, a temperature più basse il tannino si ribellerebbe
versatile nell'abbinamento, è splendido accompagnato a salami cotti e crudi*

BIANCHI, ROSATI E ROSSI FRIZZANTI

“PINOT NERO FRIZZANTE” Pinot Nero D.O.C. €. 25,00
100% Pinot Nero vinificato in bianco | Az. Agr. Ca del Gè (PV)
ottimo abbinato ad antipasti, primi piatti non particolarmente strutturati e carni bianche

“FOXI” Provincia di Mantova I.G.P. €. 25,00
100% Trebbiano Romagnolo | Az. Agr. Fondo Bozzole (MN)
*rifermentato in bottiglia non filtrato pericolosamente beverino; nel calice è opalescente con profumi di fiori, mela e banana
accompagna splendidamente formaggi freschi, verdure e uova cotte a bassa temperatura*

“ROSÉ” €. 26,00
100% Pinot Nero | Az. Agr. Ca del Gè (PV)
leggermente frizzante, è consigliato abbinato ad antipasti, carni bianche, primi a base di verdure e pizza al trancio

“CRESTA DEL GHIFFI” Bonarda Frizzante D.O.C. €. 26,00
100% Croatina di Rovescala | Az. Agr. Fratelli Agnes (PV)
*leggerissimamente abboccato, è generoso, vinoso, ricco, fresco e fruttato
perfetto per salumi, cotechino caldo, primi piatti succulenti e formaggi strutturati*

FRANCIACORTA

- “FRANCIACORTA BRUT”** Franciacorta D.O.C.G. **€. 38,00**
60% Chardonnay, 30% Pinot Grigio, 10% Pinot Nero | Az. Agr. Il Mosnel, Vignaioli dal 1836 (BS)
splendida bolla da aperitivo e a tutto pasto, accompagna bene ogni piatto
- “FRANCIACORTA BRUT SATÈN MILLESIMATO”** Franciacorta D.O.C.G. **€. 45,00**
100% Chardonnay | Az. Agr. Il Mosnel, Vignaioli dal 1836 (BS)
magnifico aperitivo, fine, elegante e cremoso
versatile ed abbinabile ad ogni piatto grazie alla complessità ed alla finezza che lo contraddistinguono
- “FRANCIACORTA EXTRA BRUT”** Franciacorta D.O.C.G. **€. 38,00**
70% Chardonnay, 25% Pinot Bianco, 5% Pinot nero | Az. Agr. Faccoli (BS)
Franciacorta di enorme territorialità proveniente dal Monte Orfano e affinato in solo acciaio
ottimo come aperitivo e a tutto pasto, in particolare con antipasti di verdure e carni bianche
- “FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO”** Franciacorta D.O.C.G. **€. 55,00**
65% Chardonnay, 30% Pinot Bianco, 5% Pinot nero, 48 mesi sui lieviti | Az. Agr. Faccoli (BS)
Franciacorta di enorme territorialità proveniente dal Monte Orfano affinato in solo acciaio
i 48 mesi sui lieviti lo rendono eccezionale per finezza ed eleganza
ottimo abbinato ad antipasti di verdure, salumi importanti e carni bianche
- “FRANCIACORTA EXTRA BRUT RISERVA ”** Franciacorta D.O.C.G. **€. 100,00**
65% Chardonnay, 30% Pinot Bianco, 5% Pinot Nero, 108 mesi sui lieviti | Az. Agr. Faccoli (BS)
estremamente complesso e maturo; splendida bollicina da meditazione, emblema del potenziale del suo Terroir
meraviglioso abbinato a formaggi molto stagionati, risotto alla milanese e patè di fegato
- “MAGNIFICENTIA”** Franciacorta D.O.C.G Brut Satèn Millesimato **€. 75,00**
100% Chardonnay, 48 mesi sui lieviti | Az. Agr. Uberti Viticoltori dal 1793 (BS)
brillante abbinato ad ogni piatto grazie alla complessità ed alla finezza che lo contraddistinguono
- “COMARI DEL SALEM”** Franciacorta D.O.C.G Extra Brut Millesimato **€. 75,00**
80% Chardonnay e 20% Pinot Bianco, 60 mesi sui lieviti | Az. Agr. Uberti Viticoltori dal 1793 (BS)
complesso e persistente, è l'emblema dell' eccezionale potenziale e dell' espressione massima del proprio territorio
affianca ogni portata con eleganza innata e la classe dei Fuoriclasse
- “SUBLIMIS”** Franciacorta D.O.C.G. Pas Dosé Riserva Millesimato **€. 80,00**
100% Chardonnay, 72 mesi sui lieviti | Az. Agr. Uberti Viticoltori dal 1793 (BS)
una delle massime espressioni di Franciacorta, è evoluto, fresco, complesso e splendidamente fine;
meraviglioso a tutto pasto e abbinato a formaggi di media stagionatura e risotto al Salva Cremasco e funghi porcini.

IL METODO CLASSICO IN OLTREPÒ

“MONSUEPPELLO NATURE” 90% Pinot Nero, 10% Chardonnay, 28 mesi sui lieviti Az. Agr. Monsupello (PV) <i>ottimo come aperitivo e a tutto pasto, in particolare con antipasti di verdure e secondi piatti di carne</i>	€. 39,00
“MONSUEPPELLO BRUT MILLESIMATO” 90% Pinot Nero, 10% Chardonnay, 48 mesi sui lieviti Az. Agr. Monsupello (PV) <i>metodo classico fine ed elegante splendido nell' abbinamento a fritti, formaggi e risotti</i>	€. 47,00
“MONSUEPPELLO BLANC DE BLANCS” 100% Chardonnay, 50 mesi sui lieviti Az. Agr. Monsupello (PV) <i>prodotto con un 60% di Chardonnay d' annata affinato in acciaio e con un 40% di Chardonnay di più annate affinato in legno è fresco, elegante, fine e complesso ottimo a tutto pasto, è meraviglioso in abbinamento a polente e risotti ai funghi</i>	€. 80,00
“MONSUEPPELLO CUVÉE CA' DEL TAVA” 60% Pinot Nero, 40% Chardonnay, 70 mesi sui lieviti Az. Agr. Monsupello (PV) <i>metodo classico unico, prodotto in tiratura limitatissima, è emozionante ad ogni sorso; ottimo in abbinamento a fritti e risotti</i>	€. 85,00
“CÀ DEL GÈ BRUT MILLESIMATO” Oltrepò Pavese Metodo Classico D.O.C.G. 100% Pinot Nero, 36 mesi sui lieviti Az. Agr. Ca del Gè (PV) <i>bolla brillante da aperitivo è fresco, leggero e pericolosamente beverino, accompagna bene ogni piatto</i>	€. 34,00
“VINCENZO COMI RISERVA DEL FONDATORE” Metodo Classico Millesimato Brut 85% Pinot Nero, 15% Chardonnay, almeno 60 mesi sui lieviti, Oltrepò Pavese Tenuta Travaglino (PV) <i>grandissima espressione del proprio Terroir, è cremoso, complesso ed elegante accompagna egregiamente tutto il pasto</i>	€. 70,00
“VERGOMBERRA” Oltrepò Pavese Metodo Classico D.O.C.G. 70% Pinot Nero, 30% Chardonnay, 42 mesi sui lieviti Az. Agr. Bruno Verdi (PV) <i>dosaggio Zero estremamente fresco, fine, elegante e persistente, ottimo come aperitivo e a tutto pasto</i>	€. 48,00
“FARFALLA ZERO DOSAGE” Metodo Classico Millesimato Pas Dosè 100% Pinot Nero, almeno 40 mesi sui lieviti, Oltrepò Pavese Az. Agr. Ballabio (PV) <i>estremamente fine ed elegante, ottimo come aperitivo e a tutto pasto si esalta abbinato alla nostra coscia di maiale al fieno cotta a bassa temperatura</i>	€. 58,00
“BUSSOLERA” Brut Metodo Classico 100 % Pinot Nero, 36 mesi sui lieviti Az. Agr. Le Fracce (PV) <i>Pinot Nero elegante, cremoso e freschissimo eccellente l' abbinamento a carni fredde, formaggi di media stagionatura, salumi ed antipasti a base di verdure</i>	€. 35,00
“BUSSOLERA GRAND ROSÈ” Brut Pinot Nero Rosato Metodo Classico 100% Pinot Nero, almeno 48 mesi sui lieviti Az. Agr. Le Fracce (PV) <i>Pinot Nero Rosè elegante, complesso ed espressivo accompagna egregiamente tutto il pasto ed eccelle abbinato a carni fredde ed antipasti</i>	€. 45,00

Bianchi

LUGANA

“MONTUNAL” Lugana D.O.C. €. 33,00
100% Trebbiano Di Lugana | Az. Agr. Montonale (BS)
dopo almeno sei mesi sulle fecce nobili, prende vita un Lugana floreale, fruttato e minerale; perfetto accostato ad antipasti, pizza, formaggi freschi e primi piatti delicati

“ORESTILLA” Lugana D.O.C. €. 45,00
100% Trebbiano Di Lugana | Az. Agr. Montonale (BS)
almeno otto mesi sulle fecce nobili ed un breve passaggio in legno per un Lugana agrumato, erbaceo e spiccatamente sapido; ottimo abbinamento per antipasti di verdure, pizza, carni bianche e la nostra Raspadura Lodigiana

OLTREPÒ PAVESE

“PINOT GRIGIO” Oltrepò Pavese Pinot Grigio D.O.C. €. 28,00
100% Pinot Grigio | Az. Agr. Bruno Verdi (PV)
intenso, fragrante e fruttato, ottimo abbinato ad antipasti e primi a base di verdure o anche a formaggi freschi

“RIVONE” Oltrepò Pavese D.O.C. Chardonnay €. 47,00
100% Chardonnay | Az. Agr. Cordero San Giorgio (PV)
un grande Chardonnay figlio di un Cru particolarmente vocato ma anche dell'utilizzo, in affinamento, di anfore e barrique eccelle accostato a risotti, funghi e formaggi di media stagionatura

“LANDÒ” Riesling D.O.C. €. 29,00
100% Riesling Renano | Az. Agr. Tenuta Le Fracce (PV)
elegante, fresco, sapido e minerale; ottimo abbinamento per primi piatti delicati, carni bianche e verdure

“AGATHOS” €. 38,00
100% Pinot Bianco | Az. Agr. Tenuta Le Fracce (PV)
il lungo affinamento fa emergere sentori evoluti di pesca gialla, mela renetta, vaniglia e zenzero complesso e non banale, è sublime con primi piatti delicati e formaggi freschi e a media stagionatura

“BRINÀ” Riesling D.O.C. €. 25,00
100% Riesling Italo | Az. Agr. Ca del Gè (PV)
fresco, fruttato e sapido; è consigliato abbinato ad antipasti, carni bianche e primi a base di verdure

“IL MARINONI” Riesling I.G.T. €. 29,00
100% Riesling Renano | Az. Agr. Ca del Gè (PV)
massima espressione tra i riesling del proprio territorio; è fresco, elegante, minerale e persistente; ottimo abbinato ad antipasti, primi a base di verdure e formaggi di media stagionatura

SAN COLOMBANO

“BANINO BIANCO” I.G.T. Colline del Milanese €. 26,00
Sauvignon Blanc, Chardonnay, Riesling Renano | Az. Agricola Antonio Panigada (MI)
fresco, minerale e sapido; accompagna perfettamente antipasti a base di verdure e formaggi a pasta molle

TERRE LARIANE

“LE CALDERINE” Bianco I.G.T. Terre Lariane €. 29,00
Sauvignon, Verdesse Bianco, Riesling Renano | Cantine Angelinetta (CO)
fresco e minerale; ben si abbina ad antipasti, pizza, formaggi freschi e primi piatti delicati

“OCCHI BLU” Bianco I.G.T. Terre Lariane €. 50,00
100% Sauvignon Blanc | Cantine Angelinetta (CO)
un grande bianco fermentato e affinato in tonneaux, emoziona per finezza, eleganza e persistenza; splendido abbinamento per Taleggio, Salva Cremasco e risotti strutturati

CAPRIANO DEL COLLE

“OTTEN” Capriano del Colle D.O.C. Bianco Superiore €. 37,00
100% Trebbiano | Az. Agricola San Michele (BS)
*prodotto nelle annate Uniche in cui una parte delle uve di Trebbiano viene attaccata dalla muffa nobile Botrytis è un bianco sapido con note di zafferano, zenzero ed ananas
perfetto abbinato a risotto allo zafferano, patè di fegato e formaggi stagionati*

BIANCHI DEL NORD

“ETICHETTA GRIGIA” Colli di Luni D.O.C. €. 29,00
100% Vermentino | Cantine Lunae (SP)
floreale, fruttato, fresco e minerale; perfetto per antipasti di verdure, funghi e carni bianche

BIANCHI DEL CENTRO

“CAMPO DELLE OCHE” Castelli di Jesi Verdicchio Classico Riserva D.O.C.G. €. 37,00
100% Verdicchio | Fattoria San Lorenzo (AN)
vino di grande carattere, eccezionale in accompagnamento a primi piatti e formaggi di media stagionatura

“IL SAN LORENZO” Bianco I.G.T. €. 90,00
100% Verdicchio | Fattoria San Lorenzo (AN)
*massima e sublime espressione di un vitigno dalle infinite potenzialità
vinificato in cemento, riposa sui lieviti per 140 mesi; eccelle abbinato a carni bianche grasse, formaggi stagionati e maiale*

BIANCHI DEL SUD

“VIGNA CICOGNA” Greco di Tufo D.O.C.G. €. 38,00
100% Greco | Az. Agr. Benito Ferrara (AV)
*massima espressione del Greco nel luogo dove più si sente a casa; al naso risulta erbaceo, floreale e sulfureo; degustandolo spiccano agrumi, mineralità e una lunghezza travolgente
perfetto abbinamento per formaggi freschi, verdure e piatti dalla spiccata sapidità*

“COMETA” Sicilia Menfi D.O.C. €. 40,00
100% Fiano | Az. Agr. Planeta (AG)
rimandi a erbe aromatiche, agrumi e macchia mediterranea; perfetto con antipasti delicati e carni bianche alle erbe

Rosati

SAN COLOMBANO

“BANINO ROSATO” I.G.T. Colline del Milanese €. 27,00
100% Uva Rara | Az. Agricola Antonio Panigada (MI)
fresco, sapido ed immediato; ottimo aperitivo che ben si abbina a verdure e formaggi freschi

GARDA IN ROSA

“ROSAMARA” Valtènesi Chiaretto D.O.C. €. 35,00
Groppello, Marzemino, Sangiovese e Barbera | Az. Agricola Costaripa (BS)
chiaretto simbolo del proprio terroir; ottimo con aperitivi, verdure e carni bianche

“MOLMENTI” Garda Classico Chiaretto D.O.C. €. 55,00
Groppello, Marzemino, Sangiovese e Barbera | Azienda Agricola Costaripa (BS)
*chiaretto di eccezionale carattere e longevità, unico nel suo genere
ottimo con aperitivi, verdure e manzo all'olio*

TERRE LARIANE

“ROSELARIO” Rosato I.G.T. Terre Lariane €. 30,00
Schiava e Marzemino in percentuale variabile | Cantine Angelinetta (CO)
fresco e fruttato; ottimo con antipasti, pizza, formaggi freschi e primi piatti delicati

OLTREPÒ PAVESE

“PIASA” Provincia di Pavia I.G.T. Rosato €. 29,00
100% Croatina | Az. Agr. Cordero San Giorgio (PV)
splendido rosato, è ottimo per accompagnare salumi, affettati, formaggi leggeri, grigliate di carne e pizza.

“RAMÈ” Oltrepò Pavese Pinot Grigio D.O.C. €. 35,00
100% Pinot Grigio | Az. Agr. Cordero San Giorgio (PV)
*il 20% della sua massa subisce continui batonnages in barrique di secondo passaggio
un Pinot Grigio dal colore naturalmente suggestivo; è splendido con risotti e formaggi freschi*

Orange

“TUTTOSOLE” €. 35,00
100% Moscato Bianco | Az. Agr. Tenuta Fornace (PV)
*fermentazione spontanea, macerazione sulle bucce di 75 giorni ed affinamento in vasche di acciaio inox;
è ottimo per accompagnare salumi, affettati, formaggi leggeri e pizza.*



IL NEBBIOLO DI VALTELLINA

- “VINO DEL PREVOSTO”** Valtellina Superiore D.O.C.G. €. 29,00
100% Nebbiolo (Chiavennasca) | Cooperativa Agr. Rupi Del Nebbiolo (SO)
Valtellina Superiore fresco e fruttato
ottimo abbinamento per formaggi stagionati, salumi, risotti e piatti tipici di Valtellina
- “SFORZATO”** Sforzato di Valtellina D.O.C.G. €. 39,00
100% Nebbiolo (Chiavennasca) | Cooperativa Agr. Rupi Del Nebbiolo (SO)
struttura e concentrazione per un Nebbiolo adatto a formaggi stagionati, salumi, risotti e piatti tipici di Valtellina
- “SFORZATO FRUTTAIO CA’ RIZZIERI”** Sforzato di Valtellina D.O.C.G. €. 58,00
100% Nebbiolo (Chiavennasca) | Aldo Rainoldi (SO)
massima espressione della denominazione, perfetto per grandi occasioni e per meditare davanti al nostro camino
adatto a formaggi stagionati, salumi, risotti e piatti tipici di Valtellina
- “ROSSO DI VALTELLINA”** Rosso Di Valtellina D.O.C. €. 35,00
100% Nebbiolo (Chiavennasca) | Az. Agr. ARPEPE (SO)
fresco elegante e fruttato, ciliegia ed amarena spiccano su tutto
ottimo con formaggi stagionati, salumi, risotti e piatti tipici di Valtellina
- “ROCCA DE PIRO”** Valtellina Superiore D.O.C.G. Grumello €. 47,00
100% Nebbiolo (Chiavennasca) | Az. Agr. ARPEPE (SO)
Valtellina Superiore di grande stoffa e finezza; speciale se abbinato a formaggi stagionati, salumi e risotti
- “BUON CONSIGLIO”** Valtellina Superiore D.O.C.G. Grumello Riserva €. 100,00
100% Nebbiolo (Chiavennasca) | Az. Agr. ARPEPE (SO)
prodotto solo nelle migliori annate, è un Cru affinato in botti grandi di castagno complesso ed armonico
si accompagna a primi e secondi piatti di struttura
- “NUOVA REGINA”** Valtellina Superiore D.O.C.G. Sassella Riserva €. 100,00
100% Nebbiolo (Chiavennasca) | Az. Agr. ARPEPE (SO)
Nuova regina è un Cru quasi essenziale nella declinazione più elegante del termine
Nebbiolo di montagna figlio delle migliori annate
accompagna splendidamente primi e secondi piatti strutturati
- “ULTIMI RAGGI”** Valtellina Superiore D.O.C.G. Sassella Riserva €. 100,00
100% Nebbiolo (Chiavennasca) | Az. Agr. ARPEPE (SO)
prodotto nelle migliori annate da uve leggermente surmaturate in pianta,
è un cru inaspettatamente fresco, balsamico ed elegante; si accompagna a primi e secondi piatti strutturati

SAN COLOMBANO

- “BANINO GIOVANE”** San Colombano D.O.C. €. 25,00
Barbera, Croatina, Uva Rara | Az. Agricola Antonio Panigada (MI)
fresco, vinoso, sapido ed immediato; accompagna perfettamente i classici della nostra cucina
- “BANINO TRANQUILLO”** San Colombano D.O.C. €. 29,00
Barbera, Croatina, Uva Rara, Merlot | Az. Agricola Antonio Panigada (MI)
*fresco, sapido, gastronomico e fruttato
ottimo abbinato ad arrostiti, carni cotte al BBQ e formaggi stagionati*
- “VIGNA LA MERLA”** San Colombano D.O.C. €. 38,00
Barbera, Croatina, Uva Rara, Merlot, Cabernet Franc | Az. Agricola Antonio Panigada (MI)
*riserva intensa, sapida, fruttata, ampia e profonda
accompagna ottimamente carni affumicate e formaggi stagionati*

CAPRIANO DEL COLLE

- “MARZEMINO”** Capriano del Colle D.O.C. Marzemino €. 28,00
100% Marzemino | Az. Agricola San Michele (BS)
*dal vitigno simbolo del monte Netto un vino immediato, fruttato, fine, morbido ed identitario
ottimo accostato a salumi, formaggi a media stagionatura e primi piatti della tradizione*
- “1884”** Capriano del Colle D.O.C. Rosso Riserva €. 40,00
Merlot, Marzemino, Sangiovese | Az. Agricola San Michele (BS)
*intenso ma leggero, strutturato ma scorrevole, potente ma balsamico
una grande riserva, splendida se accompagnata a carni rosse, arrostiti e grandi formaggi*

TERRE LARIANE

- “CA' DEL MOT”** Rosso I.G.T. Terre Lariane €. 29,00
Merlot e Marzemino | Cantine Angelinetta (CO)
*un vino dal carattere territoriale che nel calice manifesta freschezza, immediatezza ed una piacevole acidità
ottimo abbinato a formaggi a media stagionatura, salumi, risotti e carni cotte a bassa temperatura*
- “PIETREROSE”** Rosso I.G.T. Terre Lariane €. 38,00
Merlot surmaturo e Marzemino | Cantine Angelinetta (CO)
*un incessante rincorrersi di corpo, struttura ed acidità
eccelle al fianco di formaggi stagionati e carni rosse cotte a bassa temperatura*

SCANZOROSCIATE

- “SECCO”** €. 29,00
100% Moscato di Scanzo vinificato secco | Az. Agr. Biava (BG)
il rosso “estivo” che non ti aspetti, fresco ed estremamente aromatico, un vino unico; ideale accostato ad antipasti strutturati, salumi e formaggi
- “GHIBELLINO”** €. 28,00
60% Merlot, 40% Cabernet Franc | Az. Agr. Biava (BG)
ottimo abbinato a salumi e formaggi grazie alla sua particolare intensità e ricchezza
- “GUELFO”** €. 35,00
90% Cabernet Franc, 10% Merlot | Az. Agr. Biava (BG)
in parte frutto di un breve appassimento, è un rosso di struttura ed eccezionale eleganza i 18 mesi in legno lo rendono perfetto accostato a carni rosse in umido e formaggi stagionati
- “GUELFO NERO”** €48,00
100% Cabernet Franc | Az. Agr. Biava (BG)
prodotto solo nelle migliori annate, è affinato 10 anni in botte di primo passaggio le note evolute lo rendono perfetto per carni rosse ben salsate e formaggi estremamente stagionati

VALTENESI E LAGO DI GARDA

- “LA VENGA”** €. 33,00
60% Marzemino, 40% Barbera | Az. Agr. Montonale (BS)
fruttato, succoso, croccante e pericolosamente beverino ottimo abbinamento per paste fresche al ragù, formaggi stagionati e, soprattutto, il nostro Lardo
- “MAIM”** Garda Classico Gropello D.O.C. €. 45,00
100% Gropello Gentile | Az. Agr. Costaripa (BS)
espressione territoriale estremamente interessante ed evoluta sfoggia tannini dolci ed ampi che supportano egregiamente formaggi stagionati e carni di manzo e maiale

I GRANDI PINOT NERO D' OLTREPÒ

- “TIAMAT”** Pinot Nero dell’Oltrepò Pavese D.O.C. **€. 33,00**
100% Pinot Nero | Az. Agr. Cordero San Giorgio (PV)
da una delle realtà più vibranti dell’ Oltrepò, un Pinot Nero fresco, fine ed elegante;
cacciagione, manzo, maiale e formaggi di media stagionatura ne sono l’accompagnamento ideale
- “PARTÙ”** Pinot Nero dell’Oltrepò Pavese D.O.C. Riserva **€. 44,00**
100% Pinot Nero | Az. Agr. Cordero San Giorgio (PV)
una Riserva di Pinot Nero longeva, fine ed elegante;
perfetto in abbinamento a cacciagione, manzo, maiale e formaggi stagionati
- “SG ’67”** Pinot Nero dell’Oltrepò Pavese D.O.C. **€. 80,00**
100% Pinot Nero | Az. Agr. Cordero San Giorgio (PV)
da una vigna di più di cinquant’ anni, un Cru di Pinot Nero longevo, ricco, fine ed elegante;
ideale accompagnamento per primi con sughi a base di carne;
la sua ricchezza lo rende un ottimo abbinamento anche per salumi e formaggi di media stagionatura
- “V 18”** Pinot Nero dell’Oltrepò Pavese D.O.C. **€. 80,00**
100% Pinot Nero | Az. Agr. Cordero San Giorgio (PV)
un Cru di Pinot Nero longevo, austero, fine e complesso;
speciale abbinato a risotti e pasta fresca al nostro Ragù delle Feste
la sua freschezza ed il suo tannino lo rendono inoltre splendido abbinato a salumi e carni succulente o salsate
- “ARFENA”** Provincia di Pavia I.G.T. **€. 35,00**
100% Pinot Nero | Az. Agr. Picchioni (PV)
fruttato, morbido, fine ed elegante
eccelle se accostato a salumi importanti ed alle nostre ricette di maiale C.B.T.
- “PINOT NERO RISERVA”** Pinot Nero dell’Oltrepò Pavese D.O.C. Riserva **€. 48,00**
100% Pinot Nero | Az. Agr. Le Fracce (PV)
tannini ampi, eleganza e persistenza caratterizzano uno dei più grandi Pinot Nero del territorio
eccelle al fianco di cacciagione, maiale e formaggi stagionati

LE GRANDI BARBERA D' OLTREPÒ

- “DODICIDODICI”** Oltrepò Pavese Barbera D.O.C. **€. 29,00**
100% Barbera | Az. Agr. Castello di Cigognola (PV)
8 mesi in botte grande per una barbera di grande freschezza ed equilibrio
perfetto abbinato a brasati, carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati
- “FREDO”** Oltrepò Pavese D.O.C. Barbera Riserva **€. 38,00**
100% Barbera | Az. Agr. Cordero San Giorgio (PV)
da viti di quarant’anni di età, si esprime in un incessante rincorrersi di violetta, mora, prugna e spezie
splendido con pietanze importanti come bollito misto, stufati, coda di vitello, ossobuco o selvaggina arrosto
- “CAMPO DEL MARRONE”** Oltrepò Pavese Barbera D.O.C. **€. 38,00**
100% Barbera | Az. Agr. Bruno Verdi (PV)
lo caratterizzano concentrazione, frutto carnoso e sfumature pepate, mentolate e balsamiche
perfetto per brasati, carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati

IL BUTTAFUOCO D' OLTREPÒ

- “ABBONDANZA”** Buttafuoco dell’Oltrepò Pavese D.O.C. €. 27,00
Croatina, Barbera, Uva Rara | Az. Agr. Maggi (PV)
fresco, immediato e golosamente fruttato
eccelle in abbinamento a primi piatti robusti, carni, risotti e affettati
- “IL CACCIATORE”** Buttafuoco dell’Oltrepò Pavese D.O.C. €. 29,00
Croatina, Barbera, Uva Rara e Ughetta di Canneto | Az. Agr. Fiamberti (PV)
Buttafuoco di struttura e carattere che si apre ad un ventaglio di note speziate e sentori terziari;
affina in botti di rovere per almeno 18 mesi prima dell’imbottigliamento
ottimo con primi piatti robusti, carni, risotti e affettati
- “BUTTAFUOCO STORICO VIGNA COSTERA”** Buttafuoco dell’Oltrepò Pavese D.O.C. €. 40,00
Croatina, Barbera, Uva Rara, Ughetta di Canneto | Az. Agr. Maggi (PV)
da un percorso ambizioso come quello del Buttafuoco Storico prende vita un vino strutturato, fine ed equilibrato
frutti a bacca rossa e a bacca nera si rincorrono incessantemente
ottimo in abbinamento a primi piatti con sughi di carne, brasati, bolliti, carni rosse e formaggi stagionati
- “BRICCO RIVA BIANCA”** Buttafuoco dell’Oltrepò Pavese D.O.C. €. 48,00
Croatina, Barbera e Vespolina | Az. Agr. Picchioni (PV)
massima espressione del proprio terroir
lo consigliamo accostato a primi piatti robusti, carni, affettati e formaggi stagionati

I GRANDI ROSSI DI OLTREPÒ

- “ROSSO D’ASIA”** Provincia di Pavia I.G.T. €. 37,00
90% Croatina, 10% Ughetta Di Solinga | Az. Agr. Picchioni (PV)
fresco, polposo, espressivo ed elegante
sublime accompagnamento per risotti, formaggi stagionati, carni di maiale ed agnello
- “LOGHETTO”**. Vino Rosso Ammandorlato da Croatina a grappoli spargoli €. 35,00
100% Croatina | Az. Agr. Fratelli Agnes (PV)
da un antico clone di Croatina un rosso di carattere, profondità, frutto e struttura
ottimo con funghi, castagne, formaggi a pasta molle, patè di fegato e frutta secca
vino perfetto per meditare dopo cena davanti al camino
- “POCULUM”** Provincia di Pavia I.G.T. Rosso €. 37,00
100% Croatina | Az. Agr. Fratelli Agnes (PV)
Croatina di ricchezza, finezza, struttura e persistenza affinata in barrique
da abbinare a primi piatti importanti, stracotti e formaggi stagionati
- “CAVARIOLA”** Oltrepò Pavese Rosso Riserva D.O.C. €. 45,00
55% Croatina, 25% Barbera, 10% Uva Rara, 10 % Ughetta di Canneto | Az. Agr. Bruno Verdi (PV)
speziato, asciutto, intenso e complesso
è un’ autentica icona nel panorama vitivinicolo d’ Oltrepò
ottimo abbinato a primi piatti con sughi di carne, carni rosse e formaggi stagionati
- “BOHEMI”** Oltrepò Pavese D.O.C. €. 45,00
55% Barbera, 25% Croatina, 20% Pinot Nero | Az. Agr. Le Fracce (PV)
eccezionale espressione del territorio per ricchezza, finezza ed eleganza
perfetto per primi con sughi di carne, carni rosse e formaggi stagionati

ROSSI DEL NORD

- “SAN LEONARDO”** Vigneti delle Dolomiti I.G.T. **€. 100.00**
60% Cabernet Sauvignon, 30% Carmenere, 10% Merlot | Az. Agr. San Leonardo (TN)
vino iconico che nel bicchiere si rivela complesso, speziato, elegante e persistente
ottimo con primi piatti di struttura, formaggi stagionati e maiale e manzo cotti a bassa temperatura
- “VALPOLICELLA SUPERIORE”** Valpolicella Superiore D.O.C **€. 42.00**
60% Corvina, 15% Corvinone, 20% Rondinella, 5% Croatina | Az. Agr. Roccolo Grassi (VR)
elegante, sapido, fine ed armonico
la spiccata mineralità lo rende eccellente se associato a brasati al vino rosso, carni grigliate e formaggi stagionati
- “AMARONE ROCCOLO GRASSI”** Amarone della Valpolicella D.O.C.G. **€. 88.00**
60% Corvina, 15% Corvinone, 20% Rondinella, 5% Croatina | Az. Agr. Roccolo Grassi (VR)
grande vino da meditazione per occasioni speciali
è concentrato, minerale, complesso e persistente
sublime se affiancato a stracotti, carni rosse alla griglia e formaggi stagionati
- “VIGNA BRICCO SAN BIAGIO”** Barbera d’Alba D.O.C. **€. 35.00**
100% Barbera | Az. Agr. Ciabot Berton (CN)
da vigneti di più di 60 anni una Barbera fruttata, complessa, balsamica e pericolosamente beverina
splendida quando abbinata a primi piatti strutturati, ragù e brasati
- “BAROLO LA MORRA”** Barolo D.O.C.G. **€. 42.00**
100% Nebbiolo | Az. Agr. Ciabot Berton (CN)
Barolo che abbina una struttura tannica dolce e piacevole ad una vena acida presente, ma perfettamente integrata
accompagna egregiamente carni alla brace, roast beef e formaggi stagionati
- “ROCCHETTEVINO”** Barolo D.O.C.G. **€. 60.00**
100% Nebbiolo | Az. Agr. Ciabot Berton (CN)
elegante Cru, fresco, balsamico e mentolato
perfetto se associato a formaggi stagionati, primi piatti di grande struttura e risotto al Moscato di Scanzo
- “MONDINO”** Barbaresco D.O.C.G. **€. 60.00**
100% Nebbiolo | Az. Agr. Piero Busso (CN)
grandissima espressione del proprio territorio e del Vitigno
si consacra in abbinamento a carni rosse alla brace ed in umido

ROSSI DEL CENTRO

- “LE GONNARE”** Bolgheri Rosso Superiore D.O.C. **€. 60.00**
85% Merlot, 15% Syrah | Az. Agr. Fabio Motta (LI)
*da un giovane agricoltore di Lentate sul Seveso radicatosi in Bolgheri
un Bolgheri Superiore elegante, rotondo e complesso
perfetto abbinato a salumi, formaggi stagionati, primi piatti di struttura e carni rosse*
- “TESTAMATTA”** Toscana I.G.T. **€. 110.00**
100% Sangiovese | Bibi Graetz
*Sangiovese iconico e meravigliosamente espressivo; assoluto emblema dell'incontro tra arte e vino.
si esprime al meglio se abbinato a manzo, salumi e formaggi a media stagionatura*
- “CHIANTI CLASSICO”** Chianti Classico D.O.C.G. **€. 38.00**
100% Sangiovese | Az. Agr. Riecine (SI)
*fresco, ematico, balsamico ed elegante
ottimo accompagnamento per primi piatti, arrosti e carni alla griglia*
- “MONTEVERTINE”** Toscana I.G.T. **€. 75.00**
90% Sangiovese, 5% Colorino, 5% Canaiolo | Az. Agr. Monteverdine (SI)
*un incessante rincorrersi di frutta rossa, erbe selvatiche e spezie che genera un trionfo di finezza ed armonia
perfetto in abbinamento a salumi, primi piatti e carni alla griglia o in umido*
- “PERGOLE TORTE”** Toscana I.G.T. **€. 190.00**
100% Sangiovese | Az. Agr. Monteverdine (SI)
*dal 1977 un'autentica Icona che stupisce in ogni sua interpretazione
ottimo abbinato a carni rosse, pollame nobile e formaggi stagionati*
- “BRUNELLO DI MONTALCINO”** Brunello di Montalcino D.O.C.G. **€. 80.00**
100% Sangiovese Grosso | Az. Agr. Casanova di Neri (SI)
*dal profondo legame con la propria terra, il Brunello di un' azienda impressa nella storia della denominazione
manzo cotto a bassa temperatura e carni succulente vi si sposano perfettamente*

ROSSI DEL SUD

- “TERRA DI LAVORO”** Rosso I.G.P. **€. 60.00**
80% Aglianico, 20% Piediroso | Az. Agr. Galardi (CE)
*autentico fuoriclasse dal tannino indomito ma perfettamente integrato
ci piace abbinarlo a formaggi di media stagionatura, primi piatti di carne e carni brasate*
- “MAROCCOLI”** Sicilia Menfi D.O.C. **€. 40.00**
100% Syrah | Az. Agr. Planeta (AG)
*turbino di frutti di bosco, spezie, cacao e note balsamiche
splendido in accompagnamento a parmigiane, risotti, agnello e pulled pork*
- “TURRIGA”** Isola dei Nuraghi I.G.T. **€. 120.00**
85% Cannonau, 5% Bovale, 5% Malvasia Nera, 5% Carignano | Argiolas (CA)
*autentica icona Sarda, espressione massima di un territorio e dei suoi vitigni più rappresentativi
l'eccezionale complessità che lo contraddistingue lo rende un perfetto abbinamento per carni rosse e formaggi stagionati*

Dolci

OLTREPÒ PAVESE

“MOSCATO”

€. 27,00

100% Moscato | Az. Agr. Bruno Verdi (PV)

*elegante, fresco, aromatico ed intenso; acidità e mineralità lo rendono spiccatamente beverino
perfetto per paste secche alla mandorla, frolle e torte di ricotta*

“FIOR DEL VENTO” Sangue di Giuda dell’Oltrepò Pavese

€. 26,00

60% Croatina, 25% Barbera, 15% Uva Rara | Az. Agr. Picchioni (PV)

*rosso dolce frizzante, ottimo in accompagnamento a crostate di frutta e pasticceria secca
i più audaci e golosi lo associano ad erborinato dolce e salumi*

SAN COLOMBANO

“AUREUM” I.G.T. Collina del Milanese Bianco Passito

0,375 lt. €. 35,00

100% Malvasia Aromatica di Candia | Az. Agricola Antonio Panigada (MI)

*splendido passito, fresco, armonico e meravigliosamente elegante;
ottimo abbinato a formaggi erborinati, piccola pasticceria secca e crostate alla marmellata*

SCANZOROSCIATE

“MOSCATO DI SCANZO” Moscato Di Scanzo D.O.C.G.

0,5 lt. €. 80,00

100% Moscato di Scanzo | Az. Agr. Biava (BG)

*da una delle più piccole D.O.C.G. Italiane un passito da meditazione in grado di affermarsi nel mondo intero
ideale per formaggi stagionati e cioccolato, disponibile anche al calice per provare un'esperienza unica*

“EXENTHIA”

0,5 lt. €. 70,00

60% Moscato Giallo, 25% Moscato Bianco, 15% Moscato di Scanzo | Az. Agr. Biava (BG)

*passito da meditazione ideale per dolci ricchi a base di mandorle e frutta secca e candita;
speciale abbinato ai nostri dolci del cuore come torta di carote, torta mandorle e ricotta ma, su tutto, panettone artigianale*

Al Calice

LA BOLLA

“PEU MOUSSANT” Spumante Riesling Brut | Az. Agr. Le Fracce (PV) €. 7,00
charmat lungo “satèn” da aperitivo, meravigliosamente beverino, accompagna bene ogni piatto

I BIANCHI

“MONTUNAL” Lugana D.O.C. €. 7,00
100% Trebbiano Di Lugana | Az. Agr. Montonale (BS)
*Lugana floreale, fruttato, fine e minerale; permane per sei mesi sulle fecce nobili
ottimo abbinamento per antipasti, pizza, formaggi freschi e primi piatti delicati*

“RIVONE” Oltrepò Pavese D.O.C. Chardonnay €. 12,00
100% Chardonnay | Az. Agr. Cordero San Giorgio (PV)
*un grande Chardonnay figlio di un Cru particolarmente vocato e dell'utilizzo, in affinamento, di anfore e barrique
sublime se abbinato a risotti, funghi e formaggi di media stagionatura*

IL ROSATO

“PIASA” Provincia di Pavia I.G.T. Rosato €. 7,00
100% Croatina | Az. Agr. Cordero San Giorgio (PV)
*splendido rosato fruttato, floreale, minerale e fragrante
ottimo accompagnamento per salumi, affettati, formaggi leggeri, grigliate di carne e pizza*

I ROSSI

“BANINO TRANQUILLO” San Colombano D.O.C. €. 7,00
Barbera, Croatina, Uva Rara, Merlot | Az. Agricola Antonio Panigada (MI)
fresco, sapido, gastronomico e fruttato; accompagna perfettamente arrosti, carni cotte al BBQ e formaggi stagionati

“GUELFO” €. 8,00
90% Cabernet Franc, 10% Merlot | Az. Agr. Biava (BG)
*in parte frutto di un breve appassimento, è uno splendido rosso di struttura ed eccezionale eleganza
i 18 mesi in legno lo rendono perfetto accostato a carni rosse in umido e formaggi stagionati*

IL PASSITO

“MOSCATO DI SCANZO” Moscato Di Scanzo D.O.C.G. €. 13,00
100% Moscato di Scanzo | Az. Agr. Biava (BG)
*dalla più piccola D.O.C.G. Italiana un passito da meditazione in grado di affermarsi nel mondo intero
perfetto accompagnamento per formaggi stagionati e cioccolato*

Sidri

*Dalla sconfinata passione che noi "Botanici" nutriamo verso i prodotti di alta qualità deriva la naturale scoperta dell'unico Sidro **Metodo Classico** completamente Agricolo.*

L'Azienda agricola di Laura Del Fatti è una piccola azienda a conduzione familiare situata nella splendida cornice della Valtellina. Dedita inizialmente alla sola coltivazione delle mele, nel corso degli anni ha saputo intraprendere un percorso innovativo, trasformando la propria materia prima di alta qualità nel sidro spumante Metodo Classico MelaGodò.

La storia di questo prodotto ha inizio in un giorno qualunque di ormai 10 anni fa, quando Simone, figlio della fondatrice dell'azienda pensa di creare qualcosa di unico e non ancora presente sul territorio, ma al contempo in grado di racchiudere in sé i due elementi valtellinesi per eccellenza: la mela ed il vino.

Simone, da quel momento, non smette di pensare al suo progetto. Ai suoi occhi tutto sembra troppo grande e difficile ma quel pensiero è ormai un chiodo fisso. Quell'idea è così forte e trascinante che riesce a catturare l'attenzione e la curiosità di tutta la sua famiglia che inizia così a lavorare con lui.

Tempo e passione, che non a caso sono anche il motto di noi de La Botanica, sono stati impiegati per migliorare continuamente il prodotto che, di volta in volta, nasceva da ogni nuova raccolta di mele.

Siamo orgogliosi perciò, di proporvi l'unico Sidro Agricolo Italiano Metodo Classico in due versioni premiate nei più importanti concorsi internazionali.

"MELAGODO BRUT"

€. 27,00

Valtellina Teziere Superiore Borghi del Mortirolo. 9/12 mesi sui lieviti
*il profumo è floreale con note di crosta di pane
al palato risulta secco e aromatico, con una discreta acidità e un finale lievemente ammandorlato
ottimo aperitivo, è particolarmente indicato l'abbinamento a formaggi freschi e stagionati, pizza e salumi*

"MELAGODO EXTRA DRY"

€. 27,00

Valtellina Teziere Superiore Borghi del Mortirolo. 9 mesi sui lieviti
*il profumo è fruttato con note di fiori d'acacia. Al palato risulta morbido e delicato
ottimo aperitivo, è particolarmente indicato a fine pasto come accompagnamento a dessert e formaggi stagionati*

Birre

*“Tutti noi abbiamo bisogno di credere in qualcosa:
io credo che tra poco mi farò una birra...”*

(Homer Simpson)

“Two beer or not two beer: that is the passion.”

(William Shakespeare)

La Botanica ha selezionato per Voi il Birrificio che maggiormente ne rispecchia la filosofia di qualità, genuinità e fragranza del prodotto. Il fattore fondamentale che permette di giungere alle Birre che Vi proponiamo è il risultato delle conoscenze tecniche del Mastro Birraio Agostino.

È importante scegliere materie prime di Alta Qualità: tipo di miscela, lievito, tecnologia, creatività, entusiasmo e passione. È in questo modo che il Birraio mescola le carte, riuscendo ad entusiasmarci, facendoci sentire come bambini alla scoperta dei gusti, dei profumi, e delle sensazioni che lo circondano.

*Il formato che Vi proponiamo è quello da **33cl** al fine di preservarne la fragranza e la costanza del prodotto.*

Noi de La Botanica abbiamo deciso di selezionare per voi le birre di Birrificio Italiano, perché le riteniamo, per il loro perfetto equilibrio tra tecnologia e passione, la massima espressione della birra, vista come opera d'arte.

BIRRIFICIO ITALIANO

“TIPOPILS” | L'Autocoscienza

€. 7,00

Potrebbe sembrare la più normale tra le birre e invece, proprio lei, è quella che più lascia il segno, che fa innamorare.

Ci sussurra storie di campi d'orzo e giardini di luppolo e ci consegna intatta la quintessenza dei loro profumi.

Perfetta in abbinamento a carni non salsate, verdure, primi piatti e formaggi freschi.

Birra chiara | 5,2% vol.

“FINISTERRÆ” | Nuova Frontiera

€. 7,00

Un lievito di alta fermentazione incontra un mosto prodotto con il 50% di malto di frumento (in tedesco “Weizen”).

Molto profumata, con note amare contenute e rinfrescante acidità.

Rifermentata in bassa fermentazione.

Ottima abbinata a carni di maiale e formaggi freschi e a media stagionatura.

Weizen chiara | 5% vol.

“NIGREDO” | L'Alchimia

€. 7,00

Fermentata a bassa temperatura, luppolata con le modalità e le quantità tipiche di una Dark IPA.

Nigredo ha un segreto: parte del luppolo, usato generosamente, è previamente sottoposto ad un processo di tostatura, che, le conferisce un profilo aromatico assolutamente unico.

È una pratica sinora sconosciuta nel mondo birrario ed è nata nella Officina Alchemica di Limido Comasco.

Perfetta abbinata a carni rosse e formaggi complessi e stagionati.

Birra nera a 16°P | 6,5 % vol.

“BIBOCK” | La Prepotenza

€. 7,00

Naso fresco e profumato di frutta e luppolo, erbaceo e resinoso, tipicamente inglese.

Il malto porta sentori di nocciola, caramello e miele di castagno.

In bocca il dolce e il corpo ricco e pieno, lasciano spazio all'amaro ed al retrogusto ancora più complesso.

Fresca e ricca ma pericolosamente beverina!

Estremamente versatile, ci piace abbinata a primi piatti, carni non salsate, salumi e formaggi.

Birra ambrata doppio malto | 6,2 % vol.

“ASTEROID 56013” | L'Esplosione

€. 7,00

IPA dal tono ramato, schiuma a grana fine e pannosa, luppolo Cascade.

Dal profilo prorompentemente agrumato eppure sempre in equilibrio.

Beverina e pulita, accompagna sottili note di biscotto e di miele a un finale decisamente amaro.

Termina con piccole detonazioni di aghi di pino, resina, frutta tropicale e genziana.

Estremamente versatile, ci piace abbinata a primi piatti ricchi, carni non salsate, salumi e formaggi a media stagionatura.

IPA | 6,6 % vol.