

# L A C A N T I N A



Nel nostro ristorante La Cantina è un'oasi dove scoprire i migliori vini italiani, francesi e alcune rarità fuori carta.

Potete acquistare le nostre bottiglie e bere il vino a casa vostra oppure scoprirne virtù e segreti in una delle degustazioni organizzate da Vittorio, proprietario e sommelier del Ristorante Porto Prego, diplomato AIS.

In our restaurant, The Cellar is a oasis where you can discover the best Italian and French wines and taste some rarities not on the list.

You can purchase our wines and drink them at home or discover the virtues and secrets of each during one of the tastings organized by Vittorio, the owner and sommelier of Ristorante Porto Prego, who has the Italian Sommelier Association's diploma.

Per organizzare una degustazione privata scrivere all'indirizzo di posta elettronica:

To organize a private wine-tasting, send an email to:

**[degustazione@ristoranteportoprego.com](mailto:degustazione@ristoranteportoprego.com)**



## DIRITTO DI TAPPO BYOB

Il Ristorante Porto Prego è tra i pochi, in Italia, ad applicare il “diritto di tappo”, consentendo ai propri ospiti di portare da casa quella bottiglia importante che aspetta da tempo l’occasione giusta per essere aperta, da gustare finalmente con piatti di alta cucina capaci di esaltarne il gusto.

Cos’è il diritto di tappo?

Si tratta di una consuetudine che permette agli ospiti di portare al ristorante la propria bottiglia di vino pagando al ristoratore una somma minima, corrispondente al servizio e ai consigli del sommelier, alla stappatura e al lavaggio dei bicchieri.

Nel nostro locale, indipendentemente dal valore della bottiglia, “il diritto di tappo” è un omaggio che riserviamo ai nostri clienti.

Collezionisti, intenditori o semplici appassionati sono i benvenuti, insieme a bottiglie di particolare pregio e non solo: per usufruire del “diritto di tappo”, infatti, non è importante il valore economico del vino, ma è sufficiente che la bottiglia possieda un valore emotivo per chi la consuma e sceglie di abbinarla ai piatti raffinati dello chef.



- VINI DELLA CASA
- LIGURIA
- FRIULI VENEZIA GIULIA
- TRENTO ALTO ADIGE
- VENETO
- LOMBARDIA
- PIEMONTE
- TOSCANA
- CENTRO SUD: MARCHE - CAMPANIA - UMBRIA
- SICILIA
- SARDEGNA

#### VINI FRANCESI

- ALSACE
- BOURGOGNE
- LOIRE
- PROVENCE
- CHAMPAGNE

#### PASSITI E VINI DOLCI

- ✓ Vini al momento non disponibili



## VINIDELLACASA HOUSE WINES

Selezione Ristorante Porto Prego Selection Porto Prego Restaurant

	Calice	Bottiglia
Bianco White Chardonnay Paololeo (IGP Salento)	€ 6,00	€ 18,00
Rosato Rosé Primitivo di Manduria Paololeo (IGP Salento)	€ 6,00	€ 18,00
Rosso Red Negroamaro Paololeo (IGP Salento)	€ 6,00	€ 18,00



## L I G U R I A

### Vini Bianchi White Wines

	Calice	Bottiglia
Pigato Terre Rosse (DOC Riviera di Ponente)	€ 10,00	€ 30,00
Pigato Massaretti (DOC Riviera di Ponente)	€ 8,00	€ 25,00
Pigato Terre Bianche (DOC Riviera di Ponente)	€ 8,00	€ 25,00
Pigato La Vecchia Cantina (DOC Riviera di Ponente)	€ 8,00	€ 25,00
Pigato Tenuta Maffone (DOC Riviera di Ponente)	€ 8,00	€ 25,00
Pigato Russeghine Az. Agr. Bruna (DOC Riviera di Ponente)	€ 10,00	€ 30,00
Pigato Metodo Classico La Vecchia Cantina		€ 35,00
Pigato Az. Agr. Laura Aschero (DOC Riviera di Ponente)	€ 8,00	€ 25,00
Vermentino Az. Agr. Laura Aschero (DOC Riviera di Ponente)	€ 8,00	€ 25,00
Vermentino Pinogino (DOC Golfo del Tigullio Portofino)	€ 8,00	€ 25,00
Vermentino Terre Bianche (DOC Riviera di Ponente)	€ 8,00	€ 25,00



## L I G U R I A

### Vini Bianchi White Wines

	Calice	Bottiglia
Vermentino La Vecchia Cantina (DOC Riviera di Ponente)	€ 8,00	€ 25,00
Vermentino Tenuta Maffone (DOC Riviera di Ponente)	€ 8,00	€ 25,00
Vermentino O. Lambruschi (DOC Colli di Luni)	€ 10,00	€ 30,00
Vermentino Edoardo Primo (DOC Colli di Luni)	€ 8,00	€ 25,00
Cinque Terre Costa da Posa	€ 8,00	€ 25,00
Lumassina "MaRi" Frizzante Cascina Praiè Cantina Sancio (IGT Colli Savonesi)	€ 8,00	€ 25,00
Rossese Bianco Anthea Tenuta Anfosso (DOC Dolceacqua)		€ 40,00



## L I G U R I A

Vini Rosati Rosé Wines

	Calice	Bottiglia
Rosé Granaccia-Barbarossa-Rossese Cascina Praié (IGT Colline Savonesi)	€ 8,00	€ 25,00
Brut Rosé "Dueluglio" Tenuta Maffone (DOC Ormeasco)		€ 25,00
Rosé Sciac-tra - Ormeasco Tenuta Maffone (DOC Ormeasco)	€ 8,00	€ 25,00





## L I G U R I A

### Vini Rossi Red Wines

	Calice	Bottiglia
Ciliegiolo Pinogino (DOC Golfo del Tigullio Portofino)	€ 8,00	€ 25,00
Rossese di Dolceacqua Bricco Arcagna Terre Bianche 2015		€ 45,00
Rossese di Dolceacqua Terrebianche	€ 8,00	€ 25,00
Rossese di Albenga Massaretti	€ 8,00	€ 25,00
Granaccia di Quiliano Turco		€ 25,00
Ormeasco di Pornassio Tenuta Maffone	€ 8,00	€ 25,00
Ormeasco Superiore di Pornassio Tenuta Maffone		€ 28,00



## FRIULI VENEZIA GIULIA

Vini Bianchi White Wines

	Calice	Bottiglia
Friulano Villa Russiz (DOC Collio)	€ 8,00	€ 25,00
Friulano Maisha bio Villa Russiz (DOC Collio)		€ 30,00
Friulano Ronco delle Cime Venica & Venica (DOC Collio)		€ 25,00
Friulano Sgubin (DOC Collio)	€ 8,00	€ 25,00
Friulano La Tunella (DOC Colli Orientali)	€ 8,00	€ 25,00
Friulano Castello di Spessa (DOC Collio)		€ 30,00
Ribolla Gialla Vinnaioli Jermann (IGT Friuli Venezia Giulia)		€ 30,00
Ribolla Gialla Sgubin (DOC Collio)	€ 8,00	€ 25,00
Ribolla Gialla La Tunella (DOC Colli Orientali)	€ 8,00	€ 25,00
Ribolla Gialla Villa Russiz (DOC Collio)		€ 25,00
Ribolla Gialla Anfora Gravner		€ 100,00



## FRIULI VENEZIA GIULIA

Vini Bianchi White Wines

	Calice	Bottiglia
Ribolla Gialla Castello di Spessa (DOC Collio)		€ 30,00
Bianco Sesto La Tunella (Friulano - Ribolla Gialla) (DOC Colli Orientali)		€ 45,00
Sauvignon "Piere" Vie di Romans (DOC Isonzo)		€ 35,00
Sauvignon "Vieris" Vie di Romans (DOC Isonzo)		€ 35,00
Sauvignon Sgubin (DOC Collio)	€ 8,00	€ 25,00
Sauvignon Villa Russiz (DOC Collio)	€ 8,00	€ 25,00
Sauvignon "De La Tour" Villa Russiz (DOC Collio)		€ 50,00
Sauvignon "Segrè" Castello di Spessa (DOC Collio)		€ 30,00
"Eclisse" (Sauvignon-Piccolit) La Roncaia (IGT Friuli Venezia Giulia)		€ 35,00
Pinot Grigio Di Pradis (DOC Collio)	€ 8,00	€ 25,00
Pinot Grigio Villa Russiz (DOC Collio)	€ 8,00	€ 25,00



## FRIULI VENEZIA GIULIA

Vini Bianchi White Wines

	Calice	Bottiglia
Pinot Grigio Dessimis Vie di Romans (DOC Isonzo)		€ 35,00
Joy Pinot Grigio Ramato Castello Di Spessa (DOC Collio)		€ 30,00
Pinot Grigio La Tunella (DOC Collio)	€ 8,00	€ 25,00
Vintage Tunina Jermann (IGT Friuli Venezia Giulia)		€ 60,00
Bianco Breg Gravner (IGT Friuli Venezia Giulia)		€ 100,00



## FRIULI VENEZIA GIULIA

Vini Rossi Red Wines

	Calice	Bottiglia
Merlot Villa Russiz (DOC Collio)		€ 25,00
Pinot Nero Villa Russiz (DOC Collio)		€ 25,00
Rosso Gravner (Rosso Rujno) 2003 (IGT Friuli Venezia Giulia)		€ 160,00



## TRENTINO-ALTO ADIGE

Vini Bianchi White Wines

	Calice	Bottiglia
Gewürztraminer Alois Lageder (DOC Alto Adige)	€ 8,00	€ 25,00
Gewürztraminer Sanct Valentin (DOC Alto Adige)		€ 35,00
Gewürztraminer "Nusbaumer" Tramin (DOC Alto Adige)		€ 35,00
Gewürztraminer "Kolbenhof" J. Hofstätter (DOC Alto Adige)		€ 35,00
Moscato Giallo "Vogelmaier" Alois Lageder (DOC Alto Adige)	€ 8,00	€ 25,00
Moscato Giallo Erste Neue (DOC Alto Adige)	€ 8,00	€ 25,00
Muller Thurgau Valle Isarco Alois Lageder (DOC Alto Adige)	€ 8,00	€ 25,00
Chardonnay Löwengang Alois Lageder (DOC Alto Adige)		€ 45,00
Chardonnay Sanct Valentin (DOC Alto Adige)		€ 35,00
Sauvignon Sanct Valentin (DOC Alto Adige)		€ 35,00
Sauvignon H. Lun (DOC Alto Adige)	€ 8,00	€ 25,00



## TRENTINO-ALTO ADIGE

Vini Bianchi White Wines

	Calice	Bottiglia
Sauvignon Puntay Erste Neue (DOC Alto Adige)		€ 25,00
Pinot Bianco H. Lun (DOC Alto Adige)		€ 25,00
Pinot Bianco Erste Neue (DOC Alto Adige)		€ 25,00
Brut Metodo Classico Balter (DOC Alto Adige)	€ 10,00	€ 35,00
Kerner Unterhofer - Schiava - Riesling (DOC Alto Adige)		€ 25,00



## TRENTINO-ALTO ADIGE

Vini Rosati Rosé Wines

	Calice	Bottiglia
Lagrein Rosé Erste Neue	€ 8,00	€ 25,00
Lagrein Rosé Alois Lageder		€ 25,00
Rosé Metodo Classico Balter (DOC Trento)		€ 35,00





## TRENTINO-ALTO ADIGE

Vini Rossi Red Wines

	Calice	Bottiglia
Pinot Nero Cantina Tramin (DOC Alto Adige)	€ 8,00	€ 25,00
Pinot Nero Alois Lageder (DOC Alto Adige)	€ 8,00	€ 25,00
Pinot Nero Meczan J. Hofstätter (DOC Alto Adige)	€ 8,00	€ 25,00
Pinot Nero H. Lun (DOC Alto Adige)	€ 8,00	€ 25,00
Pinot Nero Riserva Puntay Erste Neue (DOC Alto Adige)		€ 25,00
Lagrein "Lindenburg" Alois Lageder (DOC Alto Adige)		€ 28,00
Lagrein Sanct Valentin (DOC Alto Adige)		€ 35,00
Lagrein Puntay Erste Neue (DOC Alto Adige)		€ 25,00
Schiava Grigia Cantina Tramin (DOC Alto Adige)	€ 8,00	€ 25,00
Schiava Grigia Kolbenhofer J. Hofstätter (DOC Alto Adige)	€ 8,00	€ 25,00
Schiava "Vernatsch" Alois Lageder (DOC Alto Adige)	€ 8,00	€ 25,00



## TRENTINO-ALTO ADIGE

Vini Rossi Red Wines

	Calice	Bottiglia
Lago di Caldaro H. Lun (DOC Alto Adige)	€ 8,00	€ 25,00



## V E N E T O

### Vini Bianchi White Wines

	Calice	Bottiglia
Prosecco Fermo Tranquillo Rebuli		€ 25,00
Prosecco Superiore di Valdobbiadene "Col de Mez" DOCG Extra Dry Soligo	€ 7,00	€ 25,00
Prosecco Extra-Dry Soligo DOC Treviso	€ 6,00	€ 22,00
Solicum Valdobbiadene Superiore di Cartizze Brut Soligo	€ 7,00	€ 25,00
Soave Classico "Vin Soave" Inama		€ 25,00
Colbaraca Soave Classico Superiore Masi DOCG 2017		€ 25,00
Solicum Rosé Spumante - metodo Charmat - Soligo Pinot Nero e Rabaso	€ 7,00	€ 25,00

Venissa Bianco - Venissa 2014

**Vino unico al mondo, produzione limitata, bottiglie di Murano fatte a mano e numerate**

Frutto di una storia iniziata nell'isola di Torcello nel 2002, l'essenza di Venissa omaggia il passato di Venezia e ogni bottiglia d'autore rende onore a tre tradizioni storiche: il vino, l'oro e il vetro.

Giovanni Moretti, il maggior rappresentante dei mastri vetrai di Murano, nell'ideare la bottiglia di Venissa lascia cedere il posto dell'etichetta a una preziosa foglia d'oro zecchino di colore giallo battuta a mano dall'attuale discendente dell'antica famiglia Berta Battiloro.

Ogni bottiglia viene numerata a mano incidendo il numero sul vetro.

Vitigno Dorona di Venezia unico al mondo, 0,8 ha - Coltivazione Guyot

Formato bottiglia 0,5l - Fermentazione in acciaio - Affinamento 24 mesi in acciaio.

Una vera rarità enologica, curata ed amata in ogni piccolo dettaglio. € 200,00



## V E N E T O

### Vini Rossi Red Wines

	Calice	Bottiglia
Amarone Classico Bertani		€ 80,00
Amarone Classico Allegrini		€ 85,00
Amarone Costasera Masi		€ 60,00
Mezzano Amarone della Valpolicella Masi 1997		€ 350,00
Mezzanella Recioto della Valpolicella Classico Amandorlato Masi 2004		€ 280,00
Campo Fiorin Rosso del Veronese Masi (IGT Rosso Verona)		€ 25,00
Venissa Rosso- Venissa 2011		
<b>Rarità Produzione Limitata bottiglie di Murano fatte a mano e numerate</b>		
L'etichetta è una preziosa foglia d'oro zecchino di colore rosso battuta a mano dall'attuale discendente dell'antica famiglia Berta Battiloro.		
Ogni bottiglia viene numerata a mano incidendo il numero sul vetro.		
Formato bottiglia 0,5l		
Vigna di Merlot e Cabernet Sauvignon sull'isola di Santa Cristina		
Rarità Produzione limitata		€ 200,00
Venusa Rosso - Venissa 2013		
Uve Merlot e Cabernet provenienti dall'isola di Santa Cristina		
Produzione limitata		€ 70,00



## L O M B A R D I A

### Vini Bianchi White Wines

	Calice	Bottiglia
Pinot Nero Vinificato in bianco Orlandi (IGT Pavia)	€ 4,00	€ 12,00
Riesling Orlandi (IGT Pavia)	€ 4,00	€ 12,00
Pinot 64 Brut Calatroni (DOC Oltrepò) Pinot Nero 100%		€ 35,00
Metodo Classico Blanc de Blanc Scarpa Colombi (DOC Oltrepò)		€ 30,00
Franciacorta Annamaria Clementi Ca' del Bosco		€ 130,00
Franciacorta Cuvée Prestige Ca' del Bosco		€ 60,00
Franciacorta Satèn Bellavista		€ 55,00
Franciacorta Gran Cuvée Bellavista		€ 42,00
Franciacorta Satèn Le Marchesine		€ 35,00
Franciacorta Le Marchesine	€10,00	€ 30,00
Franciacorta Rosé "Cuvée Prestige" Ca' del Bosco		€ 80,00
Franciacorta Rosé Millesimato Le Marchesine		€ 35,00
Lugana Bulgarini		€ 25,00
Garda Classico Chiaretto Rosé Bulgarini		€ 25,00



**L O M B A R D I A**

Vini Bianchi White Wines

Calice

Bottiglia

Metodo Classico Stelle di Lugana Bulgarini

€ 30,00



## PIEMONTE

### Vini Bianchi White Wines

	Calice	Bottiglia
Timorasso Massa (DOC Colli Tortonesi)		€ 25,00
Arneis Blangé Ceretto (DOC Langhe)		€ 30,00
Chardonnay Gaia & Rey Gaja (DOC Langhe)		€ 230,00
Chardonnay Rossy Bass Gaja (DOC Langhe)		€ 100,00
Sauvignon Alteni di Brassica Gaja (DOC Langhe)		€ 80,00
Moscato D'Asti Vigna Vecchia Ca D'Gal		€ 60,00



## PIEMONTE

Vini Rossi Red Wines

	Calice	Bottiglia
Barolo "Sperss" Gaja 1995		€ 600,00
Barolo Giacomo Conterno Francia 2011		€ 220,00
Barolo Faletto Bruno Giacosa 1999		€ 350,00
Barolo Faletto Bruno Giacosa 2001		€ 300,00
Barolo Bricco Rocche Brunate Ceretto 1998		€ 300,00
Barolo Ceretto 2011		€ 90,00
"Darmagi" Cabernet Sauvignon Gaja 1997		€ 400,00
Barbaresco Ceretto 2011		€ 60,00
Barbaresco Prunotto 2012		€ 60,00
Nebbiolo Ballarin		€ 30,00
Grignolino Caldera		€ 25,00





## T O S C A N A

Vini Bianchi White Wines

	Calice	Bottiglia
Cinciano Bianco (IGP Toscana)		€ 25,00
Chardonnay Torricella Ricasoli		€ 25,00
“Albia” Ricasoli Sauvignon blanc-Chardonnay-Malvasia bianca (IGT Toscana)		€ 253,00
“Spartito” Sauvignon blanc Castellare di Castellina fermentato in barrique nuove (IGT Toscana)		€ 30,00



## T O S C A N A

Vini Rosati Rosé Wines

	Calice	Bottiglia
Cinciano Rosato "Gotifredo" (IGP Toscana)	€ 8,00	€ 25,00



## T O S C A N A

Vini Rossi Red Wines

	Calice	Bottiglia
“Baffo Nero” 100% Merlot Rocca di Frassinello 2014		
JV Castellare di Castellina/Domaines Barons de Rothschild (Lafite)		
DOC Maremma Toscana		€ 300,00
Brunello di Montalcino Fattoria dei Barbi		€ 60,00
Rosso di Montalcino Fattoria dei Barbi		€ 25,00
Nobile di Montepulciano La Braccasca Antinori		€ 30,00
Chianti Castello di Brolio Ricasoli		€ 45,00
Chianti Classico Gran Selezione Cinciano		€ 40,00
Chianti Classico Cinciano		€ 25,00
Chianti Classico di Brolio Ricasoli		€ 25,00
“Pietraforte” Cinciano		€ 40,00
Bolgheri DOC Ricasoli		€ 25,00
Sassicaia DOC Bolgheri		€ 300,00
Guado al Tasso DOC Bolghieri Superiore		€ 130,00
Solaia IGT Toscana		€ 350,00
I Sodi di S. Niccolò Castellari di Castellina		
Sangiovetto in blend con Malvasia nera		
(IGT Toscana)		€ 150,00



## CENTRO SUD

Vini Bianchi White Wines

		Calice	Bottiglia
Verdicchio dei Castelli di Jesi Villa Bucci	<b>MARCHE</b>	€ 8,00	€ 25,00
Cervaro della Sala Antinori	<b>UMBRIA</b>		€ 90,00
Conte della Vipera Antinori	<b>UMBRIA</b>		€ 35,00
Greco di Tufo Feudi di San Gregorio	<b>CAMPANIA</b>	€ 8,00	€ 25,00
Fiano di Avellino Feudi di San Gregorio	<b>CAMPANIA</b>	€ 8,00	€ 25,00
Falanghina Feudi di San Gregorio	<b>CAMPANIA</b>		€ 25,00
Lacryma Christi Feudi di San Gregorio	<b>CAMPANIA</b>		€ 25,00



## CENTRO SUD

Vini Rossi Red Wines

		Calice	Bottiglia
Rosso Piceno Tenuta Pongelli Villa Bucci	<b>MARCHE</b>		€ 25,00
Taurasi Classico Feudi di San Gregorio	<b>CAMPANIA</b>		€ 40,00
Sagrantino di Montefalco Caprai	<b>UMBRIA</b>		€ 40,00



## SICILIA

### Vini Bianchi White Wines

	Calice	Bottiglia
Chardonnay Planeta (IGT Sicilia)		€ 45,00
Chardonnay e Cataratto Leone Tasca d'Almerita (IGT Sicilia)	€ 8,00	€ 25,00
Chardonnay Contea Scalafani Tasca d'Almerita		€ 50,00
Kados Duca di Salaparuta - Grillo (IGT Sicilia Occidentale)		€ 23,00
Colomba Platino Ansonica (IGT Sicilia Occidentale)		€ 25,00
Etna Bianco Barone di Villagrande (DOC Superiore)		€ 30,00
Salina Bianco Barone di Villagrande (IGP Sicilia)		€ 45,00
Tirsat Guerra di Mare Chardonnay e viognier in blend al 50 % (IGT Terre Siciliane)		€ 25,00



## SICILIA

Vini Rossi Red Wines

	Calice	Bottiglia
Catarratto Le Terre Chiare (IGT Terre Siciliane)		€ 30,00
Nerello Mescalese dell'Etna Lavico Duca di Salaparuta		€ 25,00
Nero D'Avola Feudi del Pisciotto 2015 (IGT Terre Siciliane)		€ 30,00



## SARDEGNA

Vini Bianchi White Wines

	Calice	Bottiglia
Vermentino Vignangena Capichera (DOC Gallura)		€ 50,00
Vermentino Vendemmia Tardiva Capichera (DOC Gallura)		€ 100,00
Tino Vermentino di Sardegna DOC Tenuta Mora&Memo		€ 30,00





## SARDEGNA

Vini Rossi Red Wines

	Calice	Bottiglia
Assaje Carignano del Sulcis Capichera		€ 70,00
Cannonau Tamara Cantina Vermentino Monti		€ 25,00



V I N I F R A N C E S I F R E N C H W I N E S

**ALSACE**

**Vini Bianchi White Wines**

	Calice	Bottiglia
Riesling Turckheim Zind Humbrecht		€ 35,00
Gewürztraminer Turckheim Zind Humbrecht		€ 35,00
Gewürztraminer "Les Terres Blanches" Domaine Mittnacht 2016		€ 40,00
"Copains-Copines" Gentil Domaine Mittnacht 2017	€ 7,00	€ 25,00

**BOURGOGNE**

**Vini Bianchi White Wines**

Chablis Les Vénérables Domaine La Chablisienne 2015		€ 35,00
Chablis 1ER Cru Montée de Tonnerre Domaine La Chablisienne 2013		€ 45,00
Chablis "Les Vieilles Vignes" Domaine Pascal Bouchard 2016		€ 40,00
Chablis 1ER CRU Montmains Domaine Pascal Bouchard 2015 "Les Vieilles Vignes"		€ 60,00
Chablis GRAND CRU Les Clos Domaine Pascal Bouchard 2016 "Les Vieilles Vignes"		€ 110,00
Gevrey Chambertin Rouge Domaine Thierry Mortet		€ 80,00
Puligny Montrachet 1ER CRU "Folatières" Domaine Jean Chartron 2016		€ 140,00
Chassagne - Montrachet "Les Benoites" Domaine Jean Chartron 2016		€ 110,00



## BOURGOGNE

### Vini Rossi Red Wines

	Calice	Bottiglia
Pinot Noir Martinolles		€ 25,00
Pinot Noir Pascal Bouchard		€ 35,00

## LOIRE

### Vini Bianchi White Wines

Muscadet "Les Fleuron" La Maison Chéreau Carré 2017	€ 30,00
Muscadet Sèvre et Maine sur lie Chéreau Carré La Griffes 2018	€ 25,00
Pouilly Fumé Fournier "Grande Cuvée" 2015	€ 35,00
Pouilly Fumé "Clos Joanne d'Orion" Domaine Gitton Père et Fils 2017	€ 45,00
Sancerre la Maussière	€ 40,00
Sancerre Blanc Les Herses Domaine Gitton Père et Fils 2015	€ 60,00
Sancerre Blanc "Cuvée Xelis" Domaine Gitton Père et Fils 2015	€ 60,00

## PROVENCE

### Rosé

Cotes de Provence Eternelle Favorite cru classé 2017 Tibouren, Carignan, Grenache - Colore pesca e rosa antico 2019 medaglia d'oro al "Concours général agricole de Paris" 2017 medaglia d'oro al "Concours des vins Elle à table" 2016 90/100 da Wine Advocate di Robert Parker 2016 medaglia d'oro al "Concours général agricole de Paris" 2016 medaglia d'oro dalla guida new yorkais The Fifty Best	€ 35,00
---	---------



## CHAMPAGNE

Bottiglia

### **B de Boërl&Kroff Millésime**

Rarità produzioni limitate e numerate

La “B”, vintage di rara qualità, è il secondo vino del famoso Champagne Boërl&Kroff, diventato una leggenda e tra i più apprezzati al mondo.

L'unicità di questo Champagne è il risultato delle passioni di Sabate Patrick e Stéphane Sese unite ai consigli di Michel Drappier “il mago di Urville”.

“B” è 100% Pinot Noir, millesimato da uve selezionate e dalla sola prima spremitura, aggiunta di pochissima solforosa e, infine, vinificato in parte in botte. Dopo il dégorgement allo Champagne è applicato un dosaggio di 6 g/l con liquer composta da vini maturati oltre 15 anni in botte.

B de Boërl&Kroff Millésime 2012 € 700,00

B de Boërl&Kroff Millésime 2005 € 500,00

### **Biliard-Moriset**

Biliard-Moriset Brut Nature Blanc De Blancs Grand Cru € 65,00

Biliard-Moriset Brut Blanc De Blancs Grand Cru € 55,00

Biliard-Moriset La Belle Bleue Blanc De Blancs Grand Cru  
Une Etoile au Guide Hachette 2017 € 80,00

Biliard-Moriset Millesime 2010 Blanc De Blancs Grand Cru €100,00

### **Chassenay d'Arce**

Chassenay d'Arce cuvée Première Brut  
Pinot Noir 60% e Chardonnay 40% dei terrior della Vallée de l'Arce € 60,00

Chassenay d'Arce cuvée Pionot Blanc Extra Brut 2008 € 100,00

Chassenay d'Arce cuvée Rosé Brut € 70,00



## CHAMPAGNE

Bottiglia

<b>-52 Cloe Marie Kottakis</b> 100% Pinot Noir 2018 Rarità edizione limitata a 3000 bottiglie numerate Blanc de Noir brut nature 18 mesi di Evoluzione marina a - 52 mt in UWC Jamin® unica cantina presso i Fondali dell'Area Marina Protetta di Portofino Immersione 04/2017 Fine evoluzione in Underwater Wine Cave Jamin® Portofino 10/2018	€ 360,00
<b>Cristal</b>	€ 320,00
<b>Didier Ducos</b>	
Didier Ducos Absolu Meunier 100% Pinot Meunier	€ 75,00
Didier Ducos Blanc Absolu Extra Brut 100% Chardonnay	€ 75,00
Didier Ducos L'Ablutien Pinot Meunier 80%, Chardonnay, 15%, Pinot Noir 5%	€ 65,00
Didier Ducos Millésime 2009 Chardonnay 55%, Pinot Noir 30%, Pinot Meunier 15%	€ 75,00
<b>Dom Perignon</b>	€ 220,00
<b>Esterlin Brut</b>	€ 40,00
<b>Jacques Selosse</b>	€ 220,00
<b>Krug Grand Cuvée</b>	€ 320,00
<b>Lacourte-Gobillon</b>	
Lacourte-Gobillon MI-Pentes 1ER CRU 100% Pinot Noir	€ 80,00



## CHAMPAGNE

Bottiglia

Lacourte-Gobillon Rosé 1ER CRU

€ 80,00

Lacourte-Gobillon Terroirs D'Ecuel 1ER CRU

€ 70,00

**Philipponnat**

€ 80,00

**Taittinger**

Taittinger Collection Sebastiao Salgado

€ 500,00

Taittinger Comtes De Champagne Blanc de Blanc

€ 220,00

Taittinger Prélude Grand Cru

€ 90,00

Taittinger Brut Prestige

€ 70,00

Taittinger Prestige Rosé

€ 80,00



## PASSITE E VINI DOLCI

	Calice
Ben Rye Passito di Pantelleria Donnafugata Moscato di Alessandria	€ 6,00
Anthos Passito Alto Adige Erste Neue Moscato Giallo Gewurztraminer Aminer Sauvignon Blanc	€ 8,00
Comtess Passito Sanct Valentin Gewurztraminer Riesling-Sauvignon	€ 8,00
Pigato Passito La Vecchia Cantina Colline Savonesi	€ 6,00
Sciachetrà 5 Terre Passito Coop. Riomaggiore	€ 8,00
Granello Passito Barone Ricasoli Sauvignon (ITG Toscana)	€ 5,00
Passito di Gewürztraminer e Sémillon Feudi di Pisciotta 2013 (IGT Terre Siciliane)	€ 5,00
Sauternes 1er Grand Cru Classé 1855 Chateau Clos Haut-Peyraguey	€ 8,00



Ci fa piacere ricordare che alle 23 scocca l'Ora del Pappagallo: il momento in cui unirsi a noi per rilassarvi e concludere la serata con un ottimo calice di vino, degustare una rara prelibatezza: elisir, vini fortificati, da meditazione, passiti e distillati ogni bottiglia con una storia da raccontare. Se lo desiderate un leggero menu potrà accompagnare la vostra degustazione.





**Gentile Cliente, se soffre d'Allergie o Intolleranze alimentari richieda informazioni al nostro Personale in sala.**

*Dear Customer, if you have Allergies or Food Intolerances please ask our Staff for information.*

**I gentili clienti sono cortesemente pregati di ridurre il volume della suoneria del proprio cellulare. Grazie.** *Guests are kindly requested to lower the volume of their mobile phone. Thank you.*

**Sono accettate tutte le carte di credito.** *All credit cards are accepted.*

**Gli amici a quattro zampe sono sempre i benvenuti.** *Men's best friends are welcome, too.*

**Servizio € 3,00 a persona** *Cover charge € 3,00 per person*

**I prezzi sono comprensivi di IVA** *Prices include VAT*

**Per prenotazioni vi preghiamo contattare:** *Please feel free to reserve a table at:*

**T +39 0185770242 - M +39 3349544809**

**[prenota@ristoranteportoprego.com](mailto:prenota@ristoranteportoprego.com)**

**[degustazione@ristoranteportoprego.com](mailto:degustazione@ristoranteportoprego.com)**

**[ristoranteportoprego.com](http://ristoranteportoprego.com)**

**Connessione Wi-Fi gratuita** *Complimentary Wi-Fi connection*





T +39 0185 770 242  
M +39 334 95 44 809  
info@ristoranteportoprego.com  
ristoranteportoprego.com

Ristorante Porto Prego  
Piazza Colombo, 32  
16032 Camogli Genova Italia  
≈  
44°20'56" Nord - 9°9'22" Est

