



# *BELLANAPOLI*

## *INOSTRI VINI*

corso Milano 40, Vigevano PV - Tel. 0381.71194 - Cell. 3397499744

chiuso il mercoledì

[info@bellanapolivigevano.it](mailto:info@bellanapolivigevano.it)

[@bellanapoli\\_vigevano](https://www.instagram.com/bellanapoli_vigevano)



## **MESCITA AL CALICE**

**Bisol – Jeio Prosecco di Valdobbiadene** – *Glera 85%, Chardonnay, Pinot Bianco e Verdiso 15%* – 6 €

**Vino bianco o rosso – Proposta del giorno** – *in base alla proposta del giorno* – da 6 a 12 €

## **VINI BIANCHI**

### **Piemonte**

**Pinsoglio – Roero Arneis “Progetto Hope”** – *Arneis 100%* – 26 €

**La Mesma – Gavi DOCG Le Rose** – *Cortese 100%* – 25 €

### **Liguria**

**Cà du Ferrà – Luccicante - Colline di Levante** – *Vermentino 100%* – 40 €

### **Lombardia**

**Ca’ Dei Frati – I Frati – Lugana DOC** – *Turbiana 100%* – 32 €

**Vanzini – Pinot Nero Frizzante DOC** – *Pinot Nero 100%* – 22 €

**Marchesi di Montalto – Riesling dell’Oltrepò Pavese DOC** – *Riesling 100%* – 30 €

### **Trentino Alto Adige**

**Franz Haas – Manna** – *Riesling, Chardonnay, Gewürztraminer, Sauvignon Blanc e Kerner* – 48 €

**Alois Lageder – Gewürztraminer Trentino DOC** – *Gewürztraminer 100%* – 30 €

**Alois Lageder – Vogelmaier Moscato Giallo Secco** – *Moscato Giallo 100%* – 26 €

**Alois Lageder – Misto Mare** – *blend di uve autoctone* – 22 €

### **Campania**

**Ettore Sammarco – Vigna Grotta Piana DOC** – *Ginestrella 40%, Falanghina 30%, Biancolella 30%* – 40 €

**Giuseppe Apicella – Colle Santa Marina** – *Falanghina 40%, Biancolella 20%, Ginestra, Pepella 40%* – 36 €

**Tenute San Francesco – Tramonti Bianco** – *Falanghina, Biancolella, Pepella* – 25 €

**Tenuta Scuotto – Aidos Fiano di Avellino DOC** – *Fiano 100%* – 27 €

**Marisa Cuomo – Costa d’Amalfi** – *Falanghina 60%, Biancolella 40%* – 32 €

**Marisa Cuomo – Furore** – *Falanghina 60%, Biancolella 40%* – 38 €

## Sicilia

**Donnafugata - Anthilia Sicilia DOC - Catarratto in blend - 26 €**

**Donnafugata - Sur Sur Sicilia DOC - Grillo 100% - 30 €**

**Donnafugata - Damarino - Ansonica, Grecanico, Lucido, Grillo - 26 €**

**Hibiscus - L'isola - Catarratto 70%, Inzolia 30% - 35 €**

**I Custodi delle Vigne dell'Etna - Etna Bianco Aedes BIO - Carricante 100% - 33 €**

## Friuli Venezia Giulia

**Livio Felluga - Sharis - Chardonnay 70%, Ribolla Gialla 30% - 28 €**

**Livio Felluga - Friulano - Friulano 100% - 36 €**

**Ronco Scagèt - Ribolla Gialla Collio DOC - Ribolla Gialla 100% - 24 €**

## Bollicine e Champagne

### Lombardia

**Marchesi di Montalto - Organza - Pinot Nero Metodo Classico - 100% Pinot Nero - 27 €**

**Berlucchi - Palazzo Lana Franciacorta EXTREME Riserva 2009 - 100% Pinot Nero - 95 €**

**Berlucchi - '61 Nature Franciacorta Millesimato 2014 - 70% Chardonnay, 30% Pinot Nero - 50 €**

**Cà del Bosco - Prestige Franciacorta DOCG - 75% Chardonnay, 10% Pinot Bianco, 15% Pinot Nero - 50 €**

**Berlucchi - Franciacorta Cuvée Imperial Brut - 90% Chardonnay, 10% Pinot Nero - 34 €**

**Vanzini - Moscato Spumante V.S.Q.A. Tycho - Metodo Charmat - 100% Moscato - 26 €**

### Piemonte

**Piazzo - Ritorno in Alta Langa DOCG - \*70% Pinot Nero, 30% Chardonnay - 40 €**

### Trentino Alto Adige

**Ferrari F.lli Lunelli - Maximum Trento DOC Blanc de Blancs - 100% Chardonnay - 45 €**

**Cantina di Trento - Trento DOC Brut Cuvée 601 - 100% Chardonnay - 33 €**

**Ferrari - Perlè Trento DOC - 100% Chardonnay - 56 €**

### Veneto

**Bisol 1542 - Prosecco di Valdobbiadene Superiore Brut Jeio - 85% Glera, Chardonnay, Pinot Bianco e 15% Verdiso - 25 €**

**Astoria - Prosecco Millesimato Extra Dry - 100% Glera - 30 €**

**Astoria – Prosecco Fashion Victim Extra Dry DOC – 100% Glera - 28 €**

### **Campania**

**Tenuta San Francesco – Alta Costa Spumante Brut – blend di Aglianico, Tintore e Piè di Rosso - 36 €**

### **Francia**

**Moët & Chandon – Champagne Brut Réserve Impérial – 35% Pinot Meunier, 30% Chardonnay, 35% Pinot Nero - 70 €**

**G.H. Mumm – Champagne Brut Cordon Rouge – 45% Pinot Nero, 30% Chardonnay, 25% Pinot Meunier - 86 €**

**Leclère Pointillart – Brut Tradition Premier Cru – 100% Pinot Nero- 55 €**

**Monthuys Père & Fils – Champagne Brut Réserve – 60% Pinot Meunier, 40% Chardonnay - 45 €**

**Pommery – Apanage Brut – 40% Chardonnay, 30% Pinot Nero, 30% Pinot Meunier - 50 €**

**Pommery – Apanage Blancs de Blancs – 100% Chardonnay - 65€**

**Pommery – Apanage Blancs de Noirs – 100% Pinot Nero - 75 €**

### **VINI ROSATI**

#### **Campania**

**Ettore Sammarco – Costa d’Amalfi Terre Saracene DOC – 70% Piè di Rosso, 30% Aglianico – Costa d’Amalfi DOC – 30**

**Giuseppe Apicella – Costa d’Amalfi Rosato DOC – 60% Piè di Rosso, 40% Sciascinoso – Costa d’Amalfi DOC – 27**

### **VINI ROSSI**

#### **Lombardia**

**Vanzini – Bonarda Frizzante dell’Oltrepò Pavese DOC – 100% Bonarda – Oltrepò Pavese DOC – 23**

**Vanzini – La Desiderata – 85% Barbera, 15% Croatina – Barbera dell’Oltrepò Pavese DOC – 23**

#### **Toscana**

**Cantine Leonardo da Vinci – Brunello di Montalcino DOCG 2013 – 100% Sangiovese – Brunello di Montalcino DOCG – 60**

**Ruffino – Modus IGT 2018** – 44% Sangiovese, 19% Merlot, 37% Cabernet Sauvignon – Toscana IGT – 45

**Ruffino – Riserva Ducale Oro Chianti Classico Gran Selezione 2017** – 100% Sangiovese – Chianti Classico DOCG – 46

**Ruffino – Tenuta Greppone Mazzi** – 100% Sangiovese – Brunello di Montalcino DOCG 2015 – 57

## **Campania**

**Tenuta San Francesco – È ISS Campania IGT 2017** – 100% Tintore – Campania IGT – 55

**Tenuta San Francesco – Tramonti Rosso DOC** – Blend di Aglianico, Tintore, Piediroso – Tramonti DOC – 25

**Ettore Sammarco – Tramonti Nature** – Blend di Tintore, Piediroso e Aglianico – Senza solfiti aggiunti – Tramonti – 26

**Ettore Sammarco – Pietre di Tramonti Riserva** – Blend di Tintore, Aglianico e Piediroso – Costa d'Amalfi DOC – 45

## **Stati Uniti**

**Robert Mondavi – Private Selection Zinfandel 2018** – 80% Zinfandel, 12% Syrah, 6% Petit Syrah – California – 36

**Robert Mondavi – Private Selection Pinot Noir 2019** – 100% Pinot Nero – California – 36

**Charles Smith Wines – The Velvet Devil 2019** – 100% Merlot – Washington State – 35

## **VINI DOLCI**

**Donnafugata – Ben Ryé Passito di Pantelleria DOC 2014** – Zibibbo (Moscato di Alessandria) – Pantelleria DOC – 13 al calice

**Sergio Mottura – Muffo** – 100% Grechetto BIO – Lazio – 13 al calice

## **GRANDI FORMATI**

**Ruffino – Acqua di Venus Rosé** – 100% Syrah – Toscana – 60

**Ferghettina – Franciacorta DOCG Brut** – 85% Chardonnay, 15% Pinot Nero – Franciacorta DOCG – 65

## **PICCOLI FORMATI (0,375 l)**

**Ca' Dei Frati – I Frati – Lugana DOC** – Turbiana 100% – 13 €

**Livio Felluga – Sharis** – 70% Chardonnay, 30% Ribolla Gialla – Friuli Venezia Giulia – 13

**Vanzini – Pinot Nero Frizzante DOC** – 100% Pinot Nero – Lombardia – 12

**Vanzini - Pinot Nero Metodo Classico - 100% Pinot Nero - Lombardia - 13**

**Salizzoni - Gewürztraminer Trentino DOC - 100% Gewürztraminer - Trentino DOC - 13**

**Tenuta San Francesco - Tramonti Bianco - Blend di Falanghina, Biancolella, Pepella -  
Tramonti - 11**

**Vanzini - Bonarda Frizzante dell'Oltrepò Pavese DOC - 100% Bonarda - Lombardia - 12**

**Ruffino - Riserva Ducale Oro Chianti Classico Gran Selezione 2016 - 80% Sangiovese,  
20% Merlot e Cabernet Sauvignon - Chianti Classico DOCG - 17**

**Tenuta San Francesco - Tramonti Rosso DOC - Blend di Aglianico, Tintore, Piediroso -  
Tramonti DOC - 11**