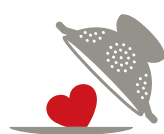




CARTA DEI VINI



colapasta
RISTORANTE PER PASSIONE DAL 2003

LA SELEZIONE DI

Questa è la mia selezione personale, non sono un Sommelier ma metto a disposizione la mia grande guidarvi e accompagnarvi nella vostra esperienza al Colapasta, suggerendo la scelta migliore nel modo

LE MIE GRANDI BOTTIGLIE

“Se voglio Stupire, vado alla ricerca della bottiglia perfetta, per rendere il ricordo memorabile.”



CHAMPAGNE PERRIER JOUET BELLE EPOQUE, VINTAGE 2013 - FRANCIA.

Fruttato e aromatico, con un tocco di spezie dolci, si esprime con eleganza ed equilibrio. È ottimo in aperitivo, con frutti di mare e tartare; sublime a fine pasto per una serata romantica. 207



CHAMPAGNE KRUG GRANDE CUVÉE 170ÈME EDITION - FRANCIA

È un simbolo indiscusso di lusso, eleganza e prestigio. Viene vinificato in legno e acciaio e matura sui lieviti in bottiglia per almeno 72 mesi. Si esprime con grande ricchezza e generosità, incanta e accarezza i sensi con le sue note floreali, di miele, mandorle e canditi, regalando incredibili emozioni. 297



CHAMPAGNE DOM PERIGNON, VINTAGE 2012 - FRANCIA

Cuvée millesimata del celebre champagne. Otto sono gli anni che questo vino deve attendere prima di essere messo in commercio. Ottimo champagne per ogni momento. 295



CHAMPAGNE TAITTINGER COMTES DE CHAMPAGNE, VINTAGE 2007 - FRANCIA

Millesimo di altà qualità contraddistinto dalla grande mineralità dello Chardonnay in purezza. Questo vino deve attendere dieci anni prima di essere posto in commercio. Un grande bere garantito. 185



CHAMPAGNE PERRIER JOUET, BLASON ROSÈ - FRANCIA

Dalla caratteristica tonalità rosa salmone, con aromi intensi di frutta rossa e matura. Lussureggiante e vivace al palato, trova il suo miglior abbinamento con il tonno e i pomodori rossi. 112



CHAMPAGNE PERRIER JOUET, BLANC DE BLANCS - FRANCIA

Di colore oro pallido con riflessi verdolini. Ricorda i profumi del sambuco e dell'acacia. Fresco e persistente, si abbina a pesci magri e legumi. 135



CERVARO DELLA SALA, 2020 ANTINORI - UMBRIA

Grande vino secco e fruttato, dalle note vanigliate, da abbinare a piatti di carne e pesce con sapori intensi e complessi. 65



BARBARESCO “ASILI RISERVA”, 2013/2015 CA DEL BAIO - PIEMONTE

Sentori di frutta rossa matura e spezie fino ad arrivare al tabacco, il sapore è secco piacevolmente tannico, avvolgente. La complessità del sapore lo porta ad essere abbinato a piatti strutturati della cucina Piemontese. 107



BRUNELLO DI MONTALCINO “PIAN DELLE VIGNE”, 2017 ANTINORI - TOSCANA

Fruttato, corposo e complesso, con un sapore intenso, da abbinare a tutta la cucina di terra. 62



TIGNANELLO, 2018 ANTINORI - TOSCANA

Fruttato, speziato e persistente, con un sapore intenso, da abbinare a carni arrosto e formaggi non piccanti. 169



LAZIO IGP “MONTIANO”, 2019 COTARELLA - LAZIO

Grande rosso, morbido e fine, dalla grande profondità. Si abbina a ricchi piatti di carne, brasati e stracotti. 79



SICILIA DOC “MILLE E UNA NOTTE”, 2018 DONNAFUGATA - SICILIA

Vino di grande struttura, dai profumi intensi persistenti. Note fruttate e speziate lo caratterizzano. Si apprezza in abbinamento a carni rosse e primi piatti con formaggi e sughi rossi. 77



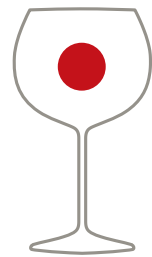
Vino Rosso



Vino Bianco



Bollicine



GLI INTRIGANTI

“Se adori i vini particolari ti consiglio di esplorare questa sezione, perchè troverai la giusta soluzione!”



PROSECCO DI VALDOBBIADENE BRUT “CUVÉE DEL FONDATORE”, MEROTTO - VENETO
Fresco ed armonioso, con profumi di pesca e vaniglia. Al palato si apprezzano sentori di miele e frutti freschi. È molto apprezzato in aperitivo, con carpacci di pesce e frutti di mare in genere. 29



ALTA LANGA ROSÉ, MARCALBERTO - PIEMONTE
Agrumato e fresco, molto piacevole, struttura fine, equilibrata con una punta di acidità sul finale. Da abbinare a primi piatti di pesce anche saporiti e carni bianche. 35



VIOGNIER “LUME” 2021 CECILIA MONTE - PIEMONTE
Floreale e fruttato, fresco, persistente e piacevolmente minerale, è adatto a tutti gli antipasti, e a piatti come carpacci e pesce crudo. 31



CHARDONNAY “LA FUGA” 2021 DONNAFUGATA - SICILIA
Piacevolmente fruttato e agrumato, morbido e minerale, da abbinare a risotti, carni bianche e secondi piatti di pesce. 23



CANNONAU “INKIBI” 2021 SA RAJA - SARDEGNA
Pieno e rotondo, fruttato, si abbina molto bene ai primi piatti, i salumi e la carne di vitello. 22

QUELLI FACILI

“Ho creato questo elenco pensando a chi ha voglia di una buona bottiglia di vino, senza rinunciare al piacere di averla ...subito”



METODO CLASSICO BRUT “SANSANNÉ”, MARCALBERTO - PIEMONTE
Vino secco e agrumato, fresco e persistente, abbinabile a tutto pasto, in particolare con i piatti a base di pesce e carni bianche. 28



BIANCO FRIZZANTE “CHARME”, 2021 FIRRIATO - SICILIA
Vino aromatico e leggermente abboccato piacevole, ideale per aperitivo e antipasti. 24



LANGHE DOC “ARVEJA”, 2020 PRUNOTTO - PIEMONTE
40% Sauvignon Blanc e 60% Erbaluce. Vino aromatico, profumato e intenso. Perfetto di accompagnamento alla cucina di pesce. Adatto a paste ripiene, tranci di pesce, crostacei e molluschi. 27



ZIBIBBO SECCO “LIGHEA”, 2022 DONNAFUGATA - SICILIA
Aromatico e fruttato, al palato emana una fresca nota minerale, si abbina pesce azzurro, frittare e insalate gourmet. 22



VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE “CAMPO BASTIGLIA”, 2020 CA' RUGATE - VENETO
Floreale, fruttato e delicatamente speziato, ha un sapore pieno e vellutato che caratterizza il suo essere ruffiano. 32





LE BOLLICINE



CHAMPAGNE DRAPPIER ROSÈ, BRUT NATURE - FRANCIA

Vinificato in rosé con il metodo "Rosé de Saigné". Vino fruttato e floreale, prevalgono fragole e lamponi seguiti da note di rosa e una chiusura agrumata; sapore secco, ideale anche a tutto pasto. 77

CHAMPAGNE DRAPPIER, CARTE D'OR, BRUT - FRANCIA

È quasi un "blanc de noir", dal colore leggermente ramato; è fine e delicato, dal profumo fruttato e agrumato e dal sapore speziato che termina in un finale fresco. 67

CHAMPAGNE PERRIER JOUET, GRAND BRUT - FRANCIA

Giallo paglierino brillante, delicato e profumato, con note floreali e agrumate. Dotato di grande freschezza ed equilibrio si abbina benissimo ai piatti vegetariani, ai crostacei e ai molluschi in genere. 77

SPUMANTE BRUT "TM 24", TENUTA MONTEMAGNO - PIEMONTE

Barbera vinificato in rosa, delicatamente profumato, aromatico e fresco, accompagna tutta la cucina di mare. 31

METODO CLASSICO BRUT "SANSANNÉ", MARCALBERTO - PIEMONTE

Vino secco e agrumato, fresco e persistente, abbinabile a tutto pasto, con i piatti di pesce e carni bianche. 29

ALTA LANGA BLANC DES BLANCS, MARCALBERTO - PIEMONTE

Da accostare a risotti delicati e a base di pesce e a formaggi non troppo stagionati. 45

ALTA LANGA NATURE, MARCALBERTO - PIEMONTE

Da gustare in aperitivo e in abbinamento ad antipasti di pesce, anche crudo. 53

ALTA LANGA MILLESIMATO EXTRA BRUT, MARCALBERTO - PIEMONTE

Da gustare in aperitivo e in abbinamento a primi piatti di carne. 44

METODO CLASSICO ROSÉ, MARCALBERTO - PIEMONTE

Agrumato e fresco, molto piacevole, fine, equilibrato con una punta di acidità sul finale. Da abbinare a primi piatti di pesce anche saporiti e carni bianche. 35

FRANCIACORTA CUVÉE ROYALE "TENUTA MONTENISA", ANTINORI - LOMBARDIA

Da accostare ai primi di pesce e agli antipasti di mare, straordinario con i salumi. 35

VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE MEROTTO - VENETO

Piacevole, buono in aperitivo, con i dolci alla frutta e pasticceria secca. 42

PROSECCO DI VALDOBBIADENE "CUVÉE DEL FONDATORE" BRUT, MEROTTO - VENETO

Un bouquet fine, elegante ed intenso, dotato di una certa complessità. Per l'aperitivo, il pesce crudo e gli asparagi. 32

PINOT NERO ROSÉ "GRANI DI NERO", MEROTTO - VENETO

Vinificato in rosa da uve pinot, piacevolmente fruttato, ideale in aperitivo e con la frittura di pesce. 23

PROSECCO DI VALDOBBIADENE "COLBELO" EXTRA DRY, MEROTTO - VENETO

Vino aromatico e leggermente abboccato, piacevole, perfetto per l'aperitivo. 24



VINI ROSÉ

IGP PAESTUM "VETERE", 2021 SAN SALVATORE - CAMPANIA

Fruttato e profumato, ottimo in abbinamento agli antipasti di pesce e carne, a crostacei e frittura di pesce. 29

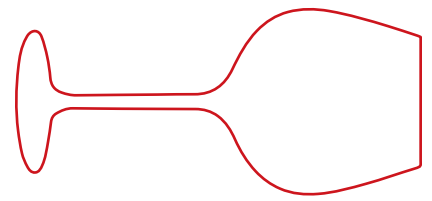
NEGRAMARO ROSATO "CALAFURIA", 2022 TORMARESCA - PUGLIA

Ampliamente fruttato e dal sapore intenso e persistente, ideale con i frutti di mare e le frittura di pesce. 23

ISOLA DEI NURAGHI I.G.T. "ISTARE" 2021, SA RAJA - SARDEGNA

Profumato, secco e fruttato, intenso e a tratti salmastro, si apprezza con i frutti di mare e le crudità di pesce. 20

VINI BIANCHI



CHARDONNAY CUVÉE BOIS, 2019 LES CRETES - VALLE D'AOSTA

Vino elegante ed equilibrato, il lungo affinamento in barrique gli dona "un naso" intenso ed "un palato" fitto e ricco. 52

PETITE ARVINE "FLEUR", 2022 LES CRETES - VALLE D'AOSTA

Fresco nei profumi con note agrumate e floreali, al palato risulta pieno e sapido con buona persistenza. 29

LANGHE DOC "ARVEJA", 2020 PRUNOTTO - PIEMONTE

Questo blend di uve Sauvignon ed Erbaluce stupisce per l'intensità dei profumi, al palato ne risulta una bevuta di piacevole struttura, ottimo in abbinamento con la nostra cucina di pesce. 27

ROERO ARNEIS "RE CIT", 2021 MONCHIERO CARBONE - PIEMONTE

Bianco morbido piacevole, ideale sugli antipasti e tutta la cucina di pesce. 24

MONFERRATO BIANCO "NYMPHAE", 2021 TENUTA MONTEMAGNO - PIEMONTE

Ottenuto da uve Sauvignon e Timorasso è un vino intenso e profumato, minerale e dalla buona persistenza. Ottimo in abbinamento con piatti saporiti e dai gusti decisi. 21

VIOGNIER "LUME" 2021 CECILIA MONTE - PIEMONTE

Floresale e fruttato, fresco, persistente e piacevolmente minerale, è adatto a tutti gli antipasti, carpacci e pesce crudo. 31

GEWURZTRAMINER "PERELISE", 2021 COLTERENZIO - TRENTO

Profumato e aromatico, si abbina piacevolmente a primi piatti complessi, frittiture di pesce e frutti di mare. 26

RIBOLLA GIALLA, 2021 VIGNA DEL LAURO - FRIULI

Piacevolmente secco, fine e fruttato, adatto a tutta la cucina a base di pesce. 24

COLLIO BIANCO "FOSARIN", 2020 RONCO DEI TASSI - COLLIO

Da un armonioso blend di Pinot bianco, Friulano e Malvasia, nasce un vino di piacevole intensità olfattiva che al palato risulta sapido e persistente. 34

PECORINO "VELLODORO", 2021 UMANI RONCHI - MARCHE

Floresale e fruttato, al palato emana una piacevole freschezza con una buona nota minerale, per piatti di frutti di mare, carni bianche e formaggi freschi. 19,5

FIANO DI AVELLINO, 2020 ROCCA DEL PRINCIPE - CAMPANIA

Con profumi riconducibili alla macchia mediterranea frutti esotici e floresale, il sapore è secco, minerale, sapido e persistente, oltre ai piatti di pesce, è per carni bianche e formaggi freschi. 26

GRECO DI TUFO, 2020 CONTRADA MITO - CAMPANIA

Minerale e fruttato, piacevolmente equilibrato al palato, si abbina a crostacei, guazzetti e pesci grigliati. 24

CHARDONNAY "PIETRA BIANCA", 2021 TORMARESCA - PUGLIA

Agrumato e floresale, con sensazioni vanigliate. Consigliato in abbinamento a piatti di pesce e sughetti delicati. 31

ZIBIBBO SECCO "LIGHEA", 2022 DONNAFUGATA - SICILIA

Aromatico e fruttato, al palato emana una fresca nota minerale, si abbina pesce azzurro, frittiture e insalate gourmet. 22

CHARDONNAY "LA FUGA" 2021 DONNAFUGATA - SICILIA

Piacevolmente fruttato e agrumato, morbido e minerale, da abbinare a risotti, carni bianche e secondi piatti di pesce. 23

ETNA BIANCO "GAMMA", 2020 CURTAZ - SICILIA

Vino di grande finezza, asciutto e verticale come le pendici del vulcano sulle quali cresce il Carricante che dona piacevoli note erbacee ed agrumate. 47

VERMENTINO DI GALLURA "KINTARI" 2021 SA RAJA - SARDEGNA

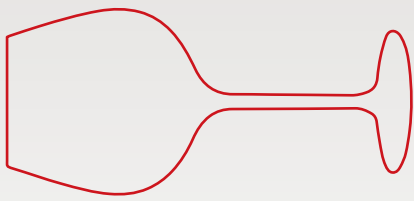
Erbaceo e fragrante si presenta al palato come profondo e vellutato. Assolutamente perfetto in abbinamento con i crostacei e le frittiture. 24

GEWURZTRAMINER "RÉSERVE PARTICULIÈRE", 2018 CH. WANTZ - FRANCIA, ALSAZIA

Vino aromatico, da abbinare a crostacei, piatti con forte carattere, funghi porcini, insalate di mare e salmone. 32

CHABLIS "VIELLES VIGNES", 2020 DOMAINE HAMELIN - FRANCIA, BORGOGNA

Fruttato e floresale, da abbinare a crostacei, paste ripiene e gnocchi. 35



VINI ROSSI

BAROLO "SERRALUNGA D'ALBA", 2018 AZ. AGR. PIRA - PIEMONTE

Secco di grande struttura da abbinare ad arrostiti, stracotti, formaggi stagionati e saporiti. 53

BARBARESCO "ASILI", 2017 CA DEL BAIO - PIEMONTE

Secco di grande struttura da abbinare ad arrostiti, stracotti e formaggi stagionati e saporiti. 54

BARBARESCO "BRIC TUROT", 2019 PRUNOTTO - PIEMONTE

Secco di grande struttura da abbinare ad arrostiti, stracotti e formaggi stagionati e saporiti. 54

LANGHE NEBBIOLO, 2020 FREGONESE - PIEMONTE

Secco con una buona struttura, da abbinare a primi piatti e carni bianche. 28

BARBERA D'ALBA SUPERIORE "REGIAVEJA", 2020 BOVIO - PIEMONTE

Strutturato, profumato e fruttato, piacevole con antipasti di terra e piatti complessi. 31

NIZZA "BANSELLA", 2020 PRUNOTTO - PIEMONTE

Secco e fruttato, da abbinare a carni di vitello alla griglia e formaggi asciutti, ma anche a tutto pasto. 26

RUCHÉ DI CASTAGNOLE MONFERRATO, 2021 SELEZIONE 26 - PIEMONTE

Fruttato e floreale, morbido e coinvolgente, si abbina bene ai risotti e primi piatti di terra in genere. 24

PINOT NERO "FLOWER", 2020 VON BLUMEN - TRENTO

Vino straordinario dai profumi intensi di frutti rossi, dal sapore persistente ed equilibrato. 49

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE "CAMPO BASTIGLIA", 2020 CA' RUGATE - VENETO

Floreale, fruttato e delicatamente speziato, ha un sapore pieno e vellutato che caratterizza il suo essere ruffiano. 32

VALPOLICELLA "RIO ALBO", 2021 CA' RUGATE - VENETO

Vino morbido e fruttato, servito fresco è un'ottima compagnia per i piatti di Mare. 19,5

TOSCANA IGT FRANCESCA ROMANA, 2017 TEREZI - TOSCANA

Blend dal taglio internazionale di uve Cabernet Sauvignon, Merlot e Pinot Verdot; si presenta speziato e fruttato al naso e al palato risulta avvolgente e di piacevole beva. Ottimo con i piatti a base di carne rossa. 47

LAZIO IGP "MONTIANO", 2019 COTARELLA - LAZIO

Grande rosso, morbido e fine, dalla grande profondità. Si abbina a ricchi piatti di carne, brasati e stracotti. 79

LACRIMA DI MORRO D'ALBA, 2021 UMANI RONCHI - MARCHE

Aromatico, floreale e fruttato, è ottimo servito fresco, con salumi, primi piatti salsati anche a base di pesce. 22

SALENTO ROSSO "GRATICCIAIA", 2016 VALLONE - PUGLIA

Le uve di Negramaro appassite creano un vino complesso e avvolgente, ottimo con i piatti a base di carni rosse. 57

ETNA ROSSO, 2019 FREGONESE - SICILIA

Fruttato e speziato, da abbinare a carni rosse e formaggi stagionati. 32

FRAPPATO DI VITTORIA "BELL'ASSAI", 2021 DONNAFUGATA - SICILIA

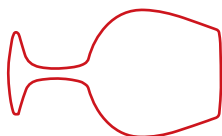
Fruttato, floreale e intrigante, accompagna molto bene i salumi e piatti di pesce e può essere servito fresco. 27

ETNA ROSSO "PURGATORIO", 2017 CURTAZ - SICILIA

Nerello Mascalese di grande profondità e persistenza con naso speziato e note di frutti rossi. 49

CANNONAU "INKIBI" 2021 SA RAJA - SARDEGNA

Pieno e rotondo, fruttato, si abbina molto bene ai primi piatti, i salumi e la carne di vitello. 22



VINI DA DESSERT

SAUVIGNON "MAXIMO" 2020 37,5 CL
Umani Ronchi - Marche. 34

PASSITO DI MOSCATO "STREVI" 2009 37,5 CL
Bragagnolo - Piemonte. 32

PASSITO DI BRACHETTO "ACQUI" 2018 37,5 CL
Bragagnolo - Piemonte. 32

"FILTRATO DOLCE" 75 CL
da uve Moscato di Strevi Bragagnolo - Piemonte. 16



VINI AL CALICE

“C’è sempre posto per un piccolo bicchiere. Sentori, profumi. bouquet e aromi. Anche questo è vino, scegliilo con cura.”



LE BOLLICINE

Metodo Classico Rosé,
Marcalberto. 7

Prosecco di Valdobbiadene “Colbelo”
Merotto. 5,5

Metodo Classico “Sansanné”,
Brut Marcalberto. 6



VINI BIANCHI

Langhe DOC “Arveja”,
Prunotto. 6

Gewurztraminer “Perlise”,
Colterenzio. 7

Vermentino di Gallura “Kintari”,
Sa Raja. 5



VINI ROSSI

Barolo “Serralunga d’Alba” 2018,
Pira. 9,5

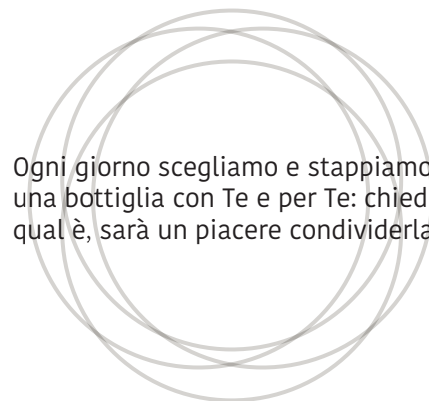
Valpolicella Ripasso Superiore,
Ca’ Rugate. 7

Cannonau “Inkibi”,
Sa Raja. 5

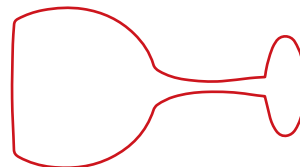


VINI ROSÈ

Vetere IGP Paestum
San Salvatore. 5,5



Ogni giorno scegliamo e stappiamo
una bottiglia con Te e per Te: chiedici
qual è, sarà un piacere condividerla.



VAISS, BIRRIFICIO LEUMANN 75 CL - WEISS

Aroma fresco con delicate note profumate, di facile beva e grande equilibrio al palato, lascia spazio ad un finale piacevolmente fresco. Gradazione alcolica: 4,5% Vol - Fermentazione: Alta. 14

SMEMORATA, BIRRIFICIO LEUMANN 33 CL - PILS

Cruda, non filtrata e non pastorizzata, con un aroma di frutta fresca e delicate note maltate. Perfetta in abbinamento agli antipasti di terra. Gradazione alcolica: 4,5% Vol - Fermentazione: Alta. 6

BIRRA DEL MATTO, BIRRIFICIO LEUMANN 33 CL - DOPPLE BOCK

Cruda, non filtrata e non pastorizzata, intenso profumo maltato e delicatamente speziato, da servire in abbinamento a primi piatti saporiti e carni rosse. Gradazione alcolica: 8,3% Vol - Fermentazione: Bassa. 6

ACQUA

San Pellegrino 75 cl. 2,50
Panna 75 cl. 2,50
Lurisia Bolle 75 cl. 3
Lurisia Stille 75 cl. 3

COCA COLA

in Bottiglia 33 cl - Classica/Zero. 3

BIBITE LURISIA

in bottiglia 27,5 cl - Gazzosa/Chinotto/Aranciata. 3,5

BIBITE IN LATTINA

Estathe al limone/pesca. 3

Caffè espresso. 2,5

SEGUICI SU

