



LA CARTA DEI VINI

La Carta Vini di Opera Viva è il risultato anni di passione e ricerca, unite alla volontà di donare ai propri ospiti emozioni.

I vini sono stati scelti per esaltare le preparazioni in uno scambio sensoriale “piatto bicchiere” dove ognuno dei due componenti si fonde con l’altro, riuscendo ad essere in simbiosi e a creare armonia e piacere.

In lista non mancano etichette di prestigio, ma abbiamo deciso di privilegiare i vini di piccoli produttori con un buon rapporto qualità-prezzo, preferendo una carta vini snella e che va oltre le mode del momento, perché al di là del blasone del vino, la bottiglia buona è quella che a tavola si svuota!

All’Opera Viva applichiamo il **diritto di tappo**, quindi se nella vostra cantina avete un vino particolare, di pregio, un’annata storica o anche solo per degustare un vino non in lista potete portarlo e vi saranno richiesti solo 10€ per il servizio.

VINI AL BICCHIERE

Soave Classico Monte del Frà (100% garganega)	4 €
Pecorino di Offida Montemasio Cantine di Castignano 2014	4 €
T Bianco Tramin 2015 (Chardonnay 65%, Pinot Bianco, Sauvignon e Riesling)	4 €
Prosecco Valdobbiadene Superiore Extradry Collalto	4 €
Franciacorta Extra Brut 400 Gatta S/A (chardonnay, pinot nero)	5 €
Lambrusco Julia Augusta Zeno Zerbini	3 €
Valpolicella Classico 2014 Corte Lenguin	4 €
Marche Rosso Templaria 2012 Cantine di Castignano (sangiovese, merlot)	4 €

BOLLICINE ITALIANE

METODO MARTINOTTI-CHARMAT

Prosecco Valdobbiadene Superiore Brut Bosco di Gica Adami 2015	18 €
Prosecco Valdobbiadene Superiore Extradry Collalto 2014	16 €
Bianca della Bassa Tomasetti Family Winery 2014 (malvasia)	16 €
Brut Start San Patignano (sangiovese 100% vinificato in bianco)	16 €
Brut Rosato Armonia Cantine di Castignano (Sangiovese 70%, Cabernet 20%, Rebo 10%)	16 €

METODO CLASSICO

FRANCIACORTA

Franciacorta Extra-Brut 400 Gatta S/A (chardonnay, p.nero)	20 €
Franciacorta Bosio Brut S/A (chardonnay 90%, pinot nero 10%)	24 €
Franciacorta Bosio Saten S/A (chardonnay 100%)	26 €
Franciacorta Rosé Extra Brut Gatta (pinot nero 60%, chardonnay 40%)	26 €
Franciacorta Monterossa "Prima Cuvée" Brut S/A (chard. 85%, p. nero 10%, p. bianco 5%)	28 €
Franciacorta Monterossa "Sansevé" Saten S/A (chardonnay 100%)	32 €
Franciacorta Monterossa Coupé Non Dosato (chardonnay 95%, p. nero 5%)	32 €

PIEMONTE

Alta Langa Brut mill. 2008 Enrico Serafino (chardonnay, p.nero)	24 €
Alta Langa Rosé Enrico Serafino (pinot nero 100%)	26 €
Valentino Brut Riserva Elena Rocche dei Manzoni S/A (chardonnay 70%, p.nero 30%)	28 €

TRENTINO-ALTO ADIGE

Extra Brut Abate Nero S/A (chardonnay 100%)	26 €
---	------

EMILIA ROMAGNA

Brut Blanc de Blanc Millesimato 2009 Tollara (100% chardonnay)	20 €
La Cantante Brut Rosé Pas Dosé Tomasetti Family Winery (lambrusco 100%)	24 €
Avenir Brut Metodo Classico 2010 San Patignano (chardonnay, p.nero)	24 €

SICILIA

Brut Tasca d' Almerita (chardonnay 100%)	32 €
--	------

BOLLICINE FRANCESI

CREMANT

Cremant D'Alsace Brut Allimant S/A	22 €
Cremant D'Alsace Rose' Allimant S/A	22 €

CHAMPAGNE

LE GRANDI MAISON

Champagne Philipponat Brut Réserve Royal (p.noir 55%,chard. 35%,p.meun 10%)	60 €
Champagne Louis Roederer Brut Premier (p.noir 40%,chard. 40%,p.meun 20%)	65 €
Champagne Herbert Beaufort Gran Cru Cuvée du Melomane Blanc de Blancs	65 €
Champagne Bollinger Special Cuvée (p.noir 60%, chard. 25%, p.meun 15%)	75 €
Champagne Dom Perignon Vintage 2006	180 €
Champagne Cristal 2006 Louis Roederer (p.noir 60%, chardonnay 40%)	210 €

I GRANDI CHAMPAGNE BIOLOGICI

Champagne Extra Brut "Les Maillons" Blanc de Noir Ulysse Collin (p.noir)	120 €
Champagne Extra Brut Rosé de Saignée "Les Maillons" Ulysse Collin (p.noir)	120 €
Champagne Brut Grand Cru Initial Jacques Selosse (chardonnay)	200 €

I RECOLTANT MANIPULANT

MONTAGNE DE REIMS

Champagne Grand Cru Brut S/A M.N.Ledru (p.noir 80%, chard. 20%)	55 €
Champagne Brut Blanc de Noir S/A Alain Couvreur (p.noir 80%, p. meunier 20%)	45 €

CÔTE DES BAR

Champagne Blanc de Noir Traditon S/A Brigandat (p.noir 95%, chardonnay 5%)	38 €
--	------

CÔTE DES BLANCS

Champagne Blanc de Blanc Gr Cru Reserve Bonnet S/A (chardonnay 100%)	38 €
--	------

VALLÉE DE LA MARNE

Champagne Cuvée Speciale Brut A. Filaine S/A (p.noir, 40%,chard 35%, p.meun 25%)	45 €
--	------

Champagne Ultradition Extra Brut S/A Laherte Frères (p. meunier 60%, 30% chardonnay,10% p.noir. Cuvée 2010-2011 + 40% vins de réserve)	45 €
--	------

AISNE

Champagne Cuvée Emile Brut Mercier S/A (p.meunier 100%)	38 €
---	------

MONTGUEUX

Champagne Brut Tradiction Jean Velut S/A (chard 85%, p.noir 15%)	34 €
--	------

VINI LOCALI

ROSSI

Lambrusco Julia Augusta Zeno Zerbini 10 €

Fortana Zeno Zerbini 10 €

Nabucco Monte delle Vigne (70% barbera, 30% merlot) 26 €

ROSE'

La Cantante Brut Rosé Pas Dosé Tomasetti Winery (100% lambrusco, met. classico) 24 €

BIANCHI

Malvasia Julia Augusta Colli di Parma Zeno Zerbini 10 €

Bianca della Bassa Tomasetti Winery (malvasia metodo charmat) 16 €

Callas Monte delle Vigne (Malvasia di Candia ferma) 26 €

VINI BIANCHI ITALIANI

PIEMONTE

Arneis Galatea Baracco de Baracho 2014 15 €

Binel Langhe Bianco Ettore Germano 2013 (chardonnay70%, riesling 30%) 20 €

Gavi Riserva La Raia 2013 22 €

Roero Arneis "Saglietto" Malvirà 2014 26 €

LOMBARDIA

Lugana Cà Lojera 2014 16 €

Riesling Oltrepò Pavese "Vigneto del Pozzo" Piccolo Bacco dei Quaroni 2013 18 €

TRENTINO

Pinot grigio ramato Casata Monfort 2014 16 €

Chardonnay Casata Monfort 2014 16 €

Gewürztraminer Casata Monfort 2014 18 €

ALTO ADIGE

T Bianco Tramin 2015 (Chardonnay 65%, Pinot Bianco, Sauvignon e Riesling) 12 €

Chardonnay Rottensteiner 2014 16 €

Muller Thurgau Sofi Franz Haas 2014 16 €

Sauvignon Rottensteiner 2014 18 €

Gewürztraminer Tramin 2014 18 €

Pinot Bianco "Schulthauer" San Michele Appiano 2014 20 €

Gewürztraminer Cancenai Rottensteiner 2014 22 €

Gewürztraminer Franz Haas 2014 26 €

Sauvignon Winkl Terlan 2014 26 €

Chardonnay Kreuth Terlan 2014 26 €

Veltliner "Praepositus" Abbazia di Novacella 2013 26 €

Kerner "Praepositus" Abbazia di Novacella 2014 28 €

VENETO	
Soave Classico Monte del Frà 2014 (100% garganega)	16 €
Custoza Superiore "Ca' del Magro" Monte del Frà 2013	18 €
FRIULI VENEZIA GIULIA	
Sharis Livio Felluga 2013 (chardonnay, ribolla gialla)	18 €
Ribolla Gialla Collio "Vigna Runc" Il Carpino 2014	18 €
Malvasia Istriana Collio "Vigna Runc" Il Carpino 2014	20 €
Chardonnay Collio "Vigna Runc" Il Carpino 2014	20 €
Friulano Collio "Vigna Runc" Il Carpino 2014	20 €
Friulano Colli Orientali del Friuli 2014 Vigna Petrusa	20 €
Sauvignon Colli Orientali del Friuli Bastianich 2014	22 €
Friulano 2014 Livio Felluga	26 €
Vinnæ Jermann 2013 (ribolla gialla, tocai friulano, riesling renano)	26 €
Collio Bianco Edi Keber 2014 (Tocai Friulano 70%, Malvasia Istriana 15% e Ribolla Gialla 15%)	26 €
Pinot Grigio Friuli Isonzo "Gris" Lis Neris 2013	30 €
Sauvignon Friuli Isonzo "Picol" Lis Neris 2013	30 €
LIGURIA	
Pigato Riviera Ligure di Ponente Sancio 2014	22 €
Vermentino "Etichetta Nera" Lunae Bosoni 2014	24 €
EMILIA ROMAGNA	
Vie San Patrignano 2014 (sauvignon blanc)	16 €
TOSCANA	
Vernaccia di San Gimignano "Casanuova" Fontaleoni 2013	22 €
MARCHE ABRUZZO	
Pecorino di Offida Montemisio Cant. di Castignano 2014	10 €
Passerina di Offida Cant. di Castignano 2014	10 €
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico "di Gino" 2014 Fattoria San Lorenzo	15 €
Verdicchio "Il Coroncino" castelli di Jesi superiore Coroncino 2013	22 €
Verdicchio di Matelica Riserva "Mirum" La Monacesca 2013	35 €
CAMPANIA	
Falanghina Taburno Masseria Frattasi 2014	15 €
Fiano di Avellino Vadiaperti 2014	18 €
Greco di Tufo Vadiaperti 2014	18 €
Furore Bianco Marisa Cuomo 2014	24 €
SICILIA	
Etna Bianco Murgò 2014	16 €
Leone d'Almerita Tasca d'Almerita 2014 (Catarratto 50%, P Bianco 27%, Sauvignon 19%, Gewurz 4%)	16 €
Santagostino Bianco Baglio Sorìa 2014 Firriato (catarratto, chardonnay)	22 €
Etna Bianco Cottanera 2014	24 €
SARDEGNA	
Vermentino di Sardegna Cala Silente Santadi 2014	16 €

VINI BIANCHI ESTERI

FRANCIA

ALSACE

Gewürztraminer 2013 Allimant-Laugner 22 €

Riesling "Praelatenberg" Grand Cru 2013 Allimant-Laugner 28 €

BOURGOGNE

Chablis Cuvée Galilée Domaine d' Elise 2014 (chardonnay 100%) 26 €

Puligny Montrachet Jean Marc Boillot 2011 (chardonnay 100%) 75 €

VAL DE LOIRE

Pouilly Fumé Argile à Silex Bouchié-Chantellier 2013 (sauvignon fumé 100%) 30 €

PROVENCE

Alpille Eole Blanc Domaine D' Eole 2014 (rolle 65%, grenache blanc 35%) 20 €

SUD-OUEST

Bérgerac Blanc Jour de Fruit Dom. Ancienne Cure 2014 (sauv 70%, semillon 30%) 16 €

GERMANIA

RHEINGAU

Riesling Renano Jakobus P.J. Kühn 2014 24 €

FRANCONIA

Silvaner Muschelkalk Stein 2014 24 €

AUSTRALIA

Chardonnay Semillon "Rawson's Retreat" Penfolds 2013 20 €

NUOVA ZELANDA

Sauvignon Saint Clair 2014 30 €

Riesling Waipara Valley Waipara Hills 2014 30 €

VINI ROSATI ITALIANI

Rosato delle Marche "Primavera" 2014 Cantine di Castignano (sang. montep.) 10 €

Lagrein Rosé 2013 Rottensteiner 16 €

Rosato Sicilia "Maquè" Porta del Vento 2015 22 €

VINI ROSSI ITALIANI

PIEMONTE

Nebbiolo Vigna Carzello 2013 Edoardo Sobrino	22 €
Gattinara Selezione Travaglini 2009	26 €
Barbera d' Alba Vigna Carzello 2013 Edoardo Sobrino	26 €
Barbera d' Alba Vigna Nirane Edoardo Sobrino	28 €
Langhe Rosso Monguglielmo Diego Conterno 2010 (barbera, nebbiolo ecc.)	30 €
Barbaresco Rocche Meruzzano Orlando Abrigo 2011	36 €
Barolo Ginestra Diego Conterno 2010	45 €

TRENTINO

Teroldego Rotaliano Casata Monfort 2014	14 €
Pinot nero Casata Monfort 2013	16 €
Lagrein Casata Monfort 2012	16 €

VENETO

Valpolicella Classico Corte Lenguin 2013	12 €
Valpolicella Classico Ripasso 2013 Corte Lenguin	18 €
Amarone Classico Corte Lenguin 2011	36 €

FRIULI VENEZIA GIULIA

Refosco dal Peduncolo Rosso 2013 Tenuta Pinni	12 €
Cabernet Sauvignon Collio 2012 Simon Komjanc	15 €
Vertigo 2012 Livio Felluga (cabernet sauvignon, merlot)	18 €

EMILIA ROMAGNA

Gutturnio Superiore Tollara 2013 (barbera, bonarda)	12 €
Ora 2013 San Patrignano (sangiovese 100%)	16 €
Noi 2011 San Patrignano (sangiovese, cab. sauvignon, merlot)	16 €
Montepirolino 2010 San Patrignano (cabernet sauvignon,, merlot, cab. franc)	25 €
Avi 2005 Sangiovese Superiore Riserva Storica 2005 San Patrignano	25 €
Il Giorgione 2008 Tollara (da uve bonarda stramature e appassite)	30 €

TOSCANA

Vino Rosso 2013 Pertimali di Angelo Sassetti (sangiovese 100%)	12 €
Bolgheri Lagone 2012 Aia Vecchia (merlot, cabernet sauv, cabernet franc)	16 €
Bolgheri 'Ino 2012 San Patrignano-Il Paratino (cabernet franc, cabernet sauv)	16 €
Chianti 2011 Le Montanine	16 €
Morellino di Scansano 2013 Lorneta	16 €
Rosso di Montalcino 2013 Pertimali di Angelo Sassetti	16 €
Chianti Riserva 2008 Le Montanine	20 €
Sangiovese 2010 Le Montanine	20 €
Brunello di Montalcino 2010 Pertimali di Angelo Sassetti	32 €
Brunello di Montalcino 2011 Donna Olga	38 €
Brunello di Montalcino 2010 Fornacella bio	38 €

MARCHE ABRUZZO

Marche Rosso Templaria 2012 Cantine di Castignano (sangiovese, merlot)	12 €
Offida Rosso Gran Maestro 2011 Cantine di Castignano (sang., merlot, cab sauv.)	18 €

BASILICATA

Aglianico Antelio 2013 Camerlengo	20 €
-----------------------------------	------

PUGLIA

Primitivo di Manduria Riserva "Lirica" 2013 Produttori di Manduria	14 €
Negramaro del Salento "Neama" 2014 Produttori di Manduria	14 €

SICILIA

Santagostino Rosso Baglio Sorìa 2012 Firriato (nero d' avola, syrah)	22 €
Cabernet Sauvignon 2011 Tasca d' Almerita	40 €

SARDEGNA

Cannonau di Sardegna "Noras" 2012 Santadi	20 €
Carignano del Sulcis Riserva "Rocca Rubia" 2012 Santadi	24 €

VINI ROSSI ESTERI

FRANCIA

COTE DU RHONE

Chateauneuf du Pape 2012 Clos du Mont Olivet (gren., syrah, mourvèdre, cinsault)	44 €
--	------

BOURGOGNE

Vosne Romanée Pinot Noir 2012 Forey	60 €
-------------------------------------	------

VINI DA DESSERT

BIANCHI

Moscato Spumante "Chiara Blanc" S/A Cascina Fonda	12 €
Verduzzo Friulano Colli Orientali 2013 Grillo 0,500 lt	16 €
Zibibbo Liquoroso "Baglio Baiata" Giuseppe Alagna	16 €
Passito di Sicilia "Hira" 2010 Colosi 0,500 lt (moscato di Alessandria)	22 €
Ramandolo Selezione 2009 Anna Brera 0,500 lt	24 €
L' Angelico 2006 Tollara (passito di malvasia di Candia) 0,500 lt	28 €
Torcolato Berganze 2011 Maculan (vespaiola) 0,375 lt	28 €
Sauternes Reserve 2005 Rousset-Peyraguey 0,375 lt	32 €

ROSSI

Banyuls "Capbeart" S.A. Paul Herpe (grenache appellation banyuls contrôlée)	24 €
Recioto Valpolicella Classico 2010 Brigaldara 0,375 lt	28 €
Fra Diavolo 2003 Tollara 0,500 lt (da uve bonarda appassite e stramature)	28 €
Porto "Butler Nephew & Co. Finest Reserve" S.A. Christie' s Port Wine	28 €
Barolo Chinato S.A. Diego Conterno 0,500 lt	40 €

LE BIRRE DELL' OPERA

Reale Birra del Borgo 0,75 lt Alc. 6,0%.

12 €

Ispirata alle tradizionali India Pale Ale inglesi di fine '700, birre caratterizzate da un' abbondante luppolatura, viene personalizzata con l' impiego di luppoli aromatici americani. Nel bicchiere si presenta ambrata, con riflessi vivi. Al naso sono presenti note agrumate (pompelmo e arancia) e pepate. In bocca la gasatura è bassa, in omaggio alle birre d' oltremarina, c' è un buon corpo, con un lungo percorso verso l' amaro finale, intenso e molto persistente.

Abbaye des Rocs Brasserie de l' Abbaye des Rocs 0,75 lt Alc. 9,0%

12 €

La Brasserie è un birrifico situato in un piccolo villaggio Belga ricco di vegetazione. L'Abbaye des Rocs (vol.alc. 9%) è una birra di puro malto, senza aggiunta di zucchero. Tutte le caratteristiche del gusto sono direttamente legate al fenomeno della doppia fermentazione, al dosaggio preciso dei malti (7 tipi) oltre alla miscela di tre luppoli (belga, tedesco e ceco). Il colore è di un rosso rubino regale. Il gusto è ricco e raffinato. Si degusta come un vino rosso con il quale ha in comune la stoffa senza il tannino. Essa sprigiona un sentore intenso di zuccherino e conferma dopo l'ingresso un gusto amarognolo intenso ma ben equilibrato oltre che fruttato. Al palato regala un'impressionante densità di sapori. Si possono scoprire sentori di legno tostato ma mai bruciato anche se nella sua composizione ha un malto di questo tipo. Il retrogusto è persistente grazie ad uno sviluppo denso e cremoso in bocca. L'amaro e lo zuccherino (benché non ci sia dello zucchero nella sua composizione) rivalizzano fra loro ma restano ben distinguibili a beneficio della degustazione.

Saison Dupont Brasserie Dupont 0,75 lt Alc. 6,5%

12 €

Birra belga fuoriclasse e prototipo dello stile saison, prodotta per la prima volta negli anni Trenta è riconosciuta come birra di riferimento per chi vuole farsi una cultura in materia. Le saison erano in origine delle birre stagionali, consumate in estate da chi lavorava nei campi. Il colore è quello del sole estivo, dorato brillante e opaco, tendente all'arancione, quasi in contrasto con il bianco lucente dell'abbondante ed inesauribile schiuma. Il perlage è di una vivacità quasi selvaggia. L'aroma, fresco e inebriante, è di lievito belga, inconfondibile, con un tocco fruttato e fiorito, quasi dolciastro, di margherita. Il gusto è di agrumi e spezie, delicato ma allo stesso tempo deciso, ricco di lievito gustoso, più luppolato sul finale. Il retrogusto è di frutta ed erbe aromatiche, davvero squisito.

Biancospina Birrifico Farnese 0,75 lt Alc. 4,0%

12 €

Leggera e ammiccante, Biancospina è una birra che non può mancare in una serata tra amici: conserva la ricchezza di aromi tipica delle birre Ale. Di colore biondo chiaro leggermente opaco, la sua nota amara è molto contenuta con una nota rinfrescante caratterizzata da aromi agrumati e speziati. Il profumo d' arancia, miele e coriandolo sono le sue caratteristiche principali. Al palato è leggermente secca per l' uso di frumento torrefatto. Biancospina la preferiamo servita molto fredda quando non perde le sue caratteristiche aromatiche.

Graal Birrifico Farnese 0,75 Alc. 7,9%

12 €

Graal, si presenta con il suo aspetto luminoso e dorato, scaldato da lievi riflessi rame. La sua trasparenza e l' assenza di carbonatazione facilitano la percezione immediata del bouquet olfattivo: sentori di cera d' api, pesca sotto spirito, frutta secca e frutta candita, mentre gli esteri richiamano l' albicocca.

Il suo gusto è rotondo con intense note dolci ma, il corpo sottile, rende Graal per nulla stucchevole. Le stesse sensazioni olfattive si ripetono negli aromi percepiti al palato dove aggiungiamo sentori di melone e toffee. La calda sensazione generale rende la nostra Belgian Strog Ale una birra perfetta per scaldarsi nelle giornate fredde o per una serata sul divano. Da degustare lentamente mentre il bicchiere si riscalda tra le mani quando le sue note vinose prendono corpo.

