

MOGO

CARTA VINI
E SAKÈ



La nostra carta dei vini è pensata per chi ama esplorare e scoprire. Abbiamo selezionato con cura vini di piccoli produttori che ci hanno colpito per la loro autenticità e originalità. Non mancano però i classici di cantine più conosciute, per un mix perfetto tra novità e tradizione. Buona scoperta, e che ogni calice vi regali un momento speciale.

BOLLICINE

2021	Tonini, Trento-doc Nature <i>Trentino, Trento 70% Chardonnay, 30% Pinot bianco</i>	62
2024	Nicola Gatta, 30 Lune <i>Lombardia, Franciacorta 80% Chardonnay, 20% Pinot Nero</i>	60
2024	Nicola Gatta, 90 Lune <i>Lombardia, Franciacorta 70% Chardonnay, 30% pinot nero</i>	120
	Conti Ducco, Franciacorta Brut <i>Lombardia, Franciacorta Chardonnay</i>	38
	Terre d'Aenor, Franciacorta Brut <i>Lombardia, Franciacorta 90% Chardonnay, 10% Pinot nero</i>	46
2020	Pietro Torti, Oltrepò Pavese DOCG cuvee brut <i>Lombardia, Oltrepò 85% Pinot Nero, 15% Chardonnay</i>	52
2021	Ettore Germano, Alta langa Extra Brut <i>Piemonte, Serralunga d'Alba 75% Pinot Nero, 25% Chardonnay</i>	62
2021	Muni, Epochè <i>Veneto, Verona Durella</i>	60

CHAMPAGNE

	Mignon Boulard, 1911 Sous Les Pavès Le Terroir Brut (R.M.) <i>Francia, Vallee De La Marne Meunier</i>	78
	Tarlant, Zero Brut Nature <i>Francia, Vallee De La Marne 32% Chardonnay, 32% Pinot noir, 32% Meunier, 4% Petit Meslier</i>	110
2007	Tarlant, La Vigne Royale Blanc de Noirs <i>Francia, Vallee De La Marne Pinot noir</i>	230
	Roger Barnier, Brut cuvee Selection (R.M.) <i>Francia, Vallee De La Marne 58% Chardonnay, 32% Munier, 10% Pinot Noir</i>	70
2014	Benoit Lahaye, Grand Cru <i>Francia, Montagne De Reims 80% Pinot noir, 20% Chardonnay</i>	210
2012	Eleonore, Gageure 22 Grand Cru, Extra Brut <i>Francia, Cote Des Blanc Chardonnay</i>	110
	Fleury, Blanc de Noirs Brut <i>Francia, Champagne Pinot Nero</i>	100

CHAMPAGNE ROSÈ

	Mignon Boulard, Sur Le Bout Des Doigts Brut Rosè (R.M.) <i>Francia, Vallee De La Marne 60% Pinot nero, 30% meunier, 10% Chardonnay</i>	90
	Roger Barnier, Brut cuvee rosè (R.M.) <i>Francia, Vallee De La Marne 45% Chardonnay, 35% Meunier, 20% Pinot Noir</i>	80
	Terre d'Aenor, Franciacorta Brut Rosè <i>Lombardia, Franciacorta 80% Pinot nero, 20% chardonnay</i>	60

VINI BIANCHI

2024	Foradori, Fontanasanta <i>Trentino-Alto Adige, Trento Manzoni bianco</i>	40
2023	Maso Furli, Sauvignon <i>Trentino-Alto Adige, Trento Sauvignon</i>	46
2022	Fanti, Chardonnay <i>Trentino-Alto Adige, Trento Chardonnay</i>	42
2023	Visintini, Ribolla Gialla <i>Friuli-Venezia Giulia, Udine Ribolla gialla</i>	42
2022	Sirk Mitja, Ca' Savorgnan Collio DOC <i>Friuli-Venezia Giulia, Gorizia Friulano</i>	74
2021	Daniele Piccinin, Montemagro <i>Veneto, Verona Durella</i>	70
2023	Tenuta Fornace, Sette Nani <i>Lombardia, Pavia Oltrepò Pavese Riesling</i>	36
2017	Tenuta Fornace, Gocce di Luce <i>Lombardia, Pavia Oltrepò Pavese Timorasso</i>	44
2023	Az. Agricola Maneterra, Colli di Luni Vermentino <i>Liguria, Prov. della Spezia Vermentino</i>	42
2024	Noelia Ricci, Bro' <i>Emilia Romagna, Forlì-Cesena Trebbiano Romagna</i>	34
2022	Valter Mattoni, Trebbien <i>Marche, Ascoli Piceno Trebbiano</i>	62
2022	Clara Marcelli, Marche <i>Marche, Ascoli Piceno Pecorino</i>	82
2022	Tomassetti, Cercanome <i>Marche, Ancona Verdicchio</i>	44
2022	Cantina Giardino, T'ara ra <i>Campania, Avellino Greco</i>	58
2023	Marisa Cuomo, Fiorduva <i>Campania, Salerno 40% Ripoli, 30% Fenile, 30% Ginestra</i>	120
2024	L'Archetipo, Fiano <i>Puglia, Taranto Fiano Minutolo</i>	34
2024	Ilaria Addis, Madrighe <i>Sardegna, Sassari Vermentino</i>	52
2023	Carla Maugeri, Contrada Volpare Etna Bianco Superiore <i>Sicilia, Catania Carricante</i>	60
2023	Sergio Drago, Catarratto <i>Sicilia, Palermo Catarratto</i>	42

FRANCIA

2023	Catherine Riss, De Grès ou de Force <i>Francia, Alsazia Riesling</i>	50
2023	Bessin-Tremblay, Chablis La Fourchaume 1er Cru <i>Francia, Chablis Chardonnay</i>	130
2023	Domaine du facteur, Le facteur su'l' Vèlo Blanc <i>Francia, Loira Chenin Blanc</i>	42
2022	Chateau Pierre Bise, Savennieres Clos de Couleine <i>Francia, Loira Chenin Blanc</i>	64
2024	Domaine de Carrou, Sancerre <i>Francia, Loira Sauvignon</i>	60
2023	P & L Borgeot, Bourgogne Aligotè <i>Francia, Borgogna Aligotè</i>	42
2023	P & L Borgeot, Puligny Montrachet "vielles vigne" <i>Francia, Borgogna Chardonnay</i>	150
2022	Antoine Olivier, Rully Saint Jacques <i>Francia, Borgogna Chardonnay</i>	74
2022	Domaine Courbet, L'Origine <i>Jura, Francia Savagnin</i>	78

VINI ROSSI

2023	Brunnenhof, Johann <i>Trentino-Alto Adige, Bolzano Pinot nero</i>	46
2021	Elfenberg, Lagrein <i>Trentino-Alto Adige, Bolzano Lagrein</i>	46
2015	Elfenberg, Lagrein Riserva <i>Trentino-Alto Adige, Bolzano Lagrein</i>	Magnum 150
2024	Foradori, Foradori <i>Trentino-Alto Adige, Trento Teroldego</i>	40
2023	Arpepe, Rosso di Valtellina <i>Lombardia, Sondrio Nebbiolo</i>	50
2023	Ettore Germano, Langhe <i>Piemonte, Serralunga d'Alba Nebbiolo</i>	34
2022	Auriel, G <i>Piemonte, Alessandria Grignolino del Monferrato</i>	44
2020	Poderi colla, Barbaresco Roncaglie <i>Piemonte, Cuneo Nebbiolo</i>	76
2022	Reverdito, Langhe Nebbiolo <i>Piemonte, Cuneo Nebbiolo</i>	34
2019	Conterno Diego, Barolo ginestra <i>Piemonte, Cuneo Nebbiolo</i>	130
2019	Clara Marcelli, Batatè <i>Marche, Ascoli Piceno Syrah</i>	90
2023	Le Macchiole, Bolgheri Rosso <i>Toscana, Livorno 50% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 15% Syrah, 5% Sangiovese</i>	52
2021	Giacomo Baraldo, Caccialupi <i>Toscana, Siena Sangiovese</i>	62
2021	Tenuta Lenzini, Poggio de Paoli <i>Toscana, Siena Cabernet sauvignon</i>	50
2021	Tenuta Lenzini, Casa e Chiesa <i>Toscana, Siena Merlot</i>	Magnum 80
2023	Stefano Amerighi, Syrah <i>Toscana, Arezzo Syrah</i>	74
2022	Tenuta di Carleone, Il Randagio <i>Toscana, Siena 50% Cabernet franc, 50% merlot</i>	40
2022	Fra i monti, Una al giorno <i>Lazio, Frosinone Merlot</i>	50
2015	Emidio Pepe, Montepulciano <i>Abruzzo, Teramo Montepulciano d'Abruzzo</i>	210
2023	Marisa Cuomo, Costa d'Amalfi Rosso <i>Campania, Salerno 50% Aglianico, 50% Piediroso</i>	44
2016	Tenuta del Conte, Cirò dalla Terra <i>Calabria, Crotone Gaglioppo</i>	64
2019	Cantina di Neoneli, Omestica <i>Sardegna, Oristano Cannonau</i>	64
2020	Giovanni Sallemi, Russu <i>Sicilia, Catania Nero d'Avola</i>	44
2023	Emiliano Falsini, Etna Rosso Feudo Pignatone <i>Sicilia, Catania Nerello mascalese</i>	62

FRANCIA

2022	Laurent Herlin, Tsoin Tsoin <i>Francia, Loira Cabernet franc</i>	40
2020	Domaine Lejeune, Pommard Premier Cru Les Rugiens <i>Francia, Borgogna Pinot noir</i>	220
2023	Domaine Pierre Morey, Bourgogne Côte d’Or Pinot Noir <i>Francia, Borgogna Pinot noir</i>	80
2020	Clos Manou, Petit Manou Medoc <i>Francia, Bordeaux 72% Merlot 24% Cabernet Sauvignon, 4% Cabernet Franc</i>	54
2023	Vinochat, La Cuvée du Chat <i>Francia, Beaujolais Gamay</i>	52
2022	Domaine D’Eriane, Les Bermudes <i>Francia, Languedoc 35% Grenache, 35% Syrah, 30% Cinsault</i>	44

VINI ROSÈ

2024	Foradori, Fuoripista <i>Trentino-Alto Adige, Trento Pinot grigio</i>	64
2024	Tenuta di Carleone, Rosato <i>Toscana, Siena Sangiovese</i>	36
2024	Garagisti di Sorgono, Garage rosè <i>Sardegna, Nuoro Mandrolisai</i>	34
2024	Domaine de Carrou, Sancerre Rosè <i>Francia, Loira Pinot noir</i>	52

VINI MACERATI

2019	Klanjscek, Ribolla Gialla <i>Friuli-Venezia Giulia, Gorizia Ribolla Gialla</i>	56
2020	Radikon, Ribolla Gialla <i>Friuli-Venezia Giulia, Gorizia Ribolla Gialla</i>	100 cl 130
2021	Skerk, Vitovska <i>Friuli-Venezia Giulia, Trieste Vitovska</i>	74
2021	Cantina Giardino, FxF <i>Campania, Avellino Fiano, Falanghina</i>	46

VINI DOLCI

2018	Chateau Bellevue, Monbazillac (37,5cl) <i>Francia, Monbazillac 80% sémillon 15% muscadelle 5% sauvignon</i>	46
2023	Bauer Norbert, Eiswein Grüner Veltliner (37,5cl) <i>Austria, Weinviertel Grüner Veltliner</i>	68
2018	Colosi, Passito di Salina Cudi (37,5cl) <i>Sicilia, Messina Malvasia delle Lipari</i>	52

JUNMAI DAIGINJO

Heiwa Shuzo | Kid Junmai daiginjo 8 | 18

Prefettura di Wakayama

Riso: Yamadanishiki | Polish: 50%

Al naso, note delicate di mela verde, melone e fiori bianchi, mentre al palato si rivela morbido e bilanciato, con una leggera dolcezza e una vivace acidità che lo rende estremamente versatile.

Emishiki | Sensation White 7 | 16 | 58

Prefettura di Shiga

Riso: Ginfubuki | Polish: 50%

Aromi floreali e fruttati, con un corpo rotondo e vellutato, il finale invece rimane pulito e persistente.

Senkin | Modern Omachi 70

Prefettura di Tochigi

Riso: Yamadanishiki e Omachi | Polish: 50%

Sentori floreali e agrumati, struttura elegante con un finale lungo minerale.

JUNMAI GINJO

Heiwa Shuzo | Kid Junmai ginjo 7 | 16 | 60

Prefettura di Wakayama

Riso: Yamadanishiki e Gohyakumangoku | Polish: 50% - 55%

Note di pesca e banana, gusto nitido e leggermente aromatico, con una chiusura pulita e delicata.

Kikuzakari Shuzo | Onikenbai 70

Prefettura di Iwate

Riso: Locale | Polish: 55%

Profumo di frutta gialla e cereale, gusto asciutto e deciso, con carattere e bella persistenza.

JUNMAI

Senkin | Organic Nature 9 | 21 | 76

Prefettura di Tochigi

Riso: Kamenoo (biologico) | Polish: 90%

Il metodo di fermentazione Kimoto e la non diluizione (Genshu) lo rendono complesso conferendo sentori lattici, terrosi e di frutta fresca. Al palato è profondo e naturale, riflettendo il basso grado di polish del riso.

FUTSUSHU

Tentak Shuzo | Umakara 6 | 13 | 50

Prefettura di Tochigi

Riso: Gohyakumangoku e Asahiyume | Polish: 60%

Semplice e diretto, leggere note erbacee e un gusto secco e pulito che lo rende molto versatile.

PER FINIRE

Okihomare | Muromachi 90

8

Prefettura di Shimane
Riso: Kaminomai di Shimane | Polish: 90%

Prodotto con una tecnica che risale al 1500 circa, questo sakè viene fermentato con l'antica tecnica kimoto che conferisce ricchezza e complessità. Ricco di umami, con sentori di riso cotto e una consistenza avvolgente che richiama i sakè più antichi.

Île Four | Ume

7

Prefettura di Nara
Categoria: Umeshu

Note intense di prugna giapponese, il finale è vibrante e dissetante. Dolcezza bilanciata rendendolo rinfrescante e piacevole.

Tsuji Honten | Gozenshu Yuzushu

6

Prefettura di Okayama

Esplosione di agrumi al naso e con un gusto profumato di yuzu; Ideale come digestivo grazie alla sua freschezza e aromaticità.