

MENÙ

GLI ANTIPASTI / STARTER

Refresh specialità di *pesce caldo/fredde a fantasia dello Chef <i>Refresh starter, the house speciality based on Chef's imagination</i>	€ 20.00
Con aggiunta di *crudités <i>With added *raw fish</i>	€ 15.00
*Crudités di pesce Mixed *raw fish	€ 30.00
Tentacolo di *polpo c.b.t. arrosto, crema di pomodorini infornati e polenta Roasted *octopus tentacle, cream of cherry tomatoes and (cornmeal mush)	€ 19.00
Losanghe di *seppia arrosto, vellutata di piselli alla menta e mandorle salate al miele Beef* tartare, parsley jelly, caper powder and black truffle	€ 18.00
Battuto di manzo*, gelée al prezzemolo, polvere di capperi e tartufo nero Italian style appetizer served with cold cured meats, cheeses and vegetables	€ 18.00
Tartare di *gambero rosso, crema di Burrata, riduzione di passion fruit e polvere di olive nere Red *prawn tartare, Burrata cheese cream, passion fruit reduction and black olive powder	€ 18.00

I PRIMI / FIRST COURSES

~Pasta fresca di Nostra Produzione - ~Homemade Pasta

Carnaroli con mela verde, bergamotto, *scampi e olio al timo (<i>minimo 2 persone</i>) Carnaroli rice with green apple, bergamot, *scampi, and thyme-flavored oil (minimum 2 servings)	€ 20.00
Bigolo~ con *gambero locale e Tartufo Nero Bigolo~ with local *shrimps and Black Truffle	€ 20.00
Pacchero~ con polpa di *pescatrice e cavolo nero croccante Pacchero~ with *monkfish and crispy black cabbage	€ 20.00
Spaghettono~ con crema di fave e menta, ragù di *triglia e Bottarga di tonno Spaghettono~ with broad beans and mint cream, *red mullet ragout and tuna Bottarga	€ 22.00
Casarecce~ con ragù di Maialino Nero Silano, crema di Cipolla Rossa di Tropea e scaglie di Pecorino di Monte Poro Casareccia~ with Black Silano Pig ragout, Tropea's Red Onion cream and Monte Poro's Pecorino flakes	€ 16.00

SECONDI / SECOND COURSES

Scaloppa di *ricciola su zoccolo di zuccina, vellutata di peperoni rossi e crumble al rosmarino	€ 22.00
*Amberjack escalope served on a courgette base, red pepper cream and rosemary flavored crumble	
Filetto di *ombrina arrosto con crema di cavolfiore, cicoria saltata ed emulsione al basilico	€ 20.00
Roasted *sea bass fillet served on a cauliflower cream, sautéed chicory and basil emulsion	
* Spigola in verticale con insalata riccia, lardo, croccante alle erbe e vellutata di finocchi all'anice	€ 22.00
*Sea bass fillet served with curly lettuce, cured pork fatback, crispy herbs and creamy fennel flavored with anise	
Frittura di **calamari	€ 20.00
Fried **squid	
*Pesce fresco	€ 8.00/l'etto
Fresh *fish	€ 8.00/100grams
Guancia di manzo** C.B.T. con erbe di campo saltate	€ 20.00
Sous-vide beef cheek** served with sautéed wild herbs	

I CONTORNI / SIDE DISH

Verdure grigliate	€ 6.00
Grilled vegetables	
Insalata capricciosa	€ 6.00
Mixed salad	
Insalata verde	€ 5.00
Green salad	
Insalata Calabrese con pomodoro e Cipolla Rossa di Tropea IGP	€ 6.00
Calabrian style salad served with tomatoes and sliced IGP Tropea Red Onion	

LA FRUTTA

Frutta mista di stagione	€ 5.00
Mixed seasonal fruits	

I DESSERT / DESSERT

Millefoglie con crema Chantilly € 7.00
Millefoglie with Chantilly cream

Crostatina di frolla con crema alla vaniglia, castagne e noci glassate al miele € 8.00
Shortcrust pastry tart filled with vanilla cream and honey-glazed chestnuts and walnuts

Tiramisù € 7.00
Tiramisu

Tegola soffice al cacao con ricotta vaccina e pera alla cannella € 8.00
Cocoa sponge cake filled with cow's milk ricotta and cinnamon flavored pear

BEVANDE / BEVERAGE

Acqua Naturale/Gasata (in bottiglia di vetro) 1 LT
Natural/Sparkling Water (glass bottle) 1 LT € 3.00

Coca Cola 33cl (in bottiglia di vetro / glass bottle) € 3.00

Coca Cola Zero 33cl (in bottiglia di vetro / glass bottle) € 3.00

Fanta 33cl (in bottiglia di vetro / glass bottle) € 3.00

Sprite 33cl (in bottiglia di vetro / glass bottle) € 3.00

Caffè
Coffee € 1.00

Digestivi
Digestives € 4.00

COPERTO/SERVIZIO € 3.00
Service charge

* PESCE FRESCO / ABBATTUTO - ** PESCE CONGELATO \\ \\ **FRESH FISH / FROZEN INTO BLAST CHILLER* - ***FROZEN FISH*

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3. *The fish intended to be eaten raw or partially raw, has undergone a preventive treatment in compliance with the requirements of annex III, section VIII, chapter III, letter D, point 3 to regulation (ec) no 853/2004 lays (specific marketing conditions for those fishery products)*

ATTENZIONE - ELENCO ALLERGENI

Caro cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sui nostri prodotti e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

ELENCO ALLERGENI CHE SONO O POTREBBERO ESSERE PRESENTI NEI PRODOTTI E BEVANDE SOMMINISTRATI IN QUESTO LOCALE:

- Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
- Crostacei e prodotti a base di crostacei
- Uova e prodotti a base di uova
- Pesce e prodotti a base di pesce
- Arachidi e prodotti a base di arachidi
- Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)
- Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis L*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan (*Caya illinoiesis Wangenh K.Koch*), noci del Brasil (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
- Senape e prodotti a base di senape

BE CAREFUL - LIST OF ALLERGENIC

Dear customer, if you have allergies and/or intolerances, and for information about the ingredients in foods and beverages served in this exercise, please, before ordering a meal or drink, ask information to our staff. We are ready to help in the best way.

LIST OF ALLERGENIC INGREDIENTS USED IN THIS PALCE, SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLLERANCES:

- Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivate strains and by-products
- Crustaceans and products based on shellfish
- Eggs and by-products
- Fish and products based on fish
- Peanuts and peanut-based products
- Milk and dairy products (lactose included)
- Fruits in shell, i.e. almonds, halzenuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.
- Mustard and mustard-based products

TIMBRO E FIRMA
SENZA LAMIRI s.r.l.
Loc. Colamaio, 1 snc
89012 Pizzol (VV)
Tel. 0965.7062909
P.IVA 02800560795



LA CANTINA

BOLLICINE



CHAMPAGNE BRUT RESERVE EXCLUSIVE - NICOLAS FEUILLATTE

Eur 70.00

Vitigno: Pinot nero 40%, Pinot Meunier 40%, Chardonnay 20%
Regione: Francia
Tipologia: Champagne Brut
Grado: 12.0% Vol.

Abbinamento: Da stappare per un bell'aperitivo del fine settimana, è perfetto se accostato ai gamberoni fritti con semi di coriandolo, ai crostacei in generale, antipasti di pesce e di terra.

Degustazione: Giallo paglierino chiaro il calice, attraversato da sfumature cristalline, brillanti e argentee. Delicato al naso, si apre con sentori freschi e fruttati, che richiamano la mela, la pera e la pesca, impreziositi poi da richiami speziati al curry e alla curcuma. Creamosa e fragrante allo stesso tempo la bocca, ben organizzata nella spalla acida ed equilibrata nella finitura.



PALMES D'OR BRUT - NICOLAS FEUILLATTE

Eur 200.00

Vitigno: Chardonnay 50% e Pinot nero 50%
Regione: Francia - Côte des Blancs
Tipologia: Champagne Brut
Grado: 12.5% Vol.

Abbinamento: Si accorda alla perfezione con la carne di maiale, i frutti di mare, il pesce grasso quale il salmone o il tonno, il formaggio dolce e a pasta molle.

Degustazione: Nervoso, definito ed espressivo, lo champagne fa una chiara impressione al palato. Perfettamente equilibrato, bella acidità e bassi livelli di dolcezza. Fresco, leggero e coinvolgente al naso, lo champagne si rivela un sobrio, ma con uno splendido mix tra il floreale e il fruttato, con aromi di erbe, fiori secchi e scorza di limone. Grande struttura, con un finale fresco e armonico di lunghezza impressionante. Luminoso, di color oro intenso e perfettamente limpido con sfumature color ambra.



PALMES D'OR VINTAGE 2006 ROSE' INTENSE - NICOLAS FEUILLATTE

Eur 200.00

Vitigno: Chardonnay 50% e Pinot nero 50%
Regione: Francia - Côte des Blancs
Tipologia: Tipologia: Champagne Brut
Grado: 12.5% Vol.

Abbinamento: Si accorda alla perfezione con la carne di maiale, i frutti di mare, il pesce grasso quale il salmone o il tonno, il formaggio dolce e a pasta molle.

Degustazione: Nervoso, definito ed espressivo, lo champagne fa una chiara impressione al palato. Perfettamente equilibrato, bella acidità e bassi livelli di dolcezza. Fresco, leggero e coinvolgente al naso, lo champagne si rivela un sobrio, ma con uno splendido mix tra il floreale e il fruttato, con aromi di erbe, fiori secchi e scorza di limone. Grande struttura, con un finale fresco e armonico di lunghezza impressionante.



GRAND BRUT PERRIER-JOUET - BERTANI

Eur 120.00

Vitigno: Chardonnay 20%, Pinot Nero 40%, Pinot Meunier 40%
Regione: Francia
Tipologia: Champagne Brut
Grado: 12.0% Vol.

Abbinamento: Ideale come aperitivo. Eccellente con piatti a base di pesce.

Degustazione: Uno champagne fresco, equilibrato e di grande persistenza al palato.



CHAMPAGNE BRUT CLASSIC - DEUTZ

Eur 80.00

Vitigno: Chardonnay 34%, Pinot nero 33%, Pinot meunier 33%
Regione: Francia
Tipologia: Champagne Brut Classic AOC
Grado: 12.00% Vol.

Abbinamento: Ottimo in abbinamento agli antipasti di pesce, si sposa particolarmente bene con le crudità.
Degustazione: Giallo dorato; perlage fine e persistente. Al naso si esprime con sentori di frutti gialli, note floreali, cenni minerali e richiami al mondo della pasticceria e della panetteria. Al palato si rivela fresco, setoso e di piacevolissimo equilibrio.



CHAMPAGNE BRUT RESERVE - POL ROGER

Eur 90.00

Vitigno: Chardonnay 33%, Pinot Meunier 33%, Pinot Noir 33%
Regione: Francia
Tipologia: Champagne
Grado: 12.5% Vol.

Abbinamento: Ottimo da servire durante aperitivo, è ideale per accompagnare tartine e antipasti vari dentrata. Buonissimo inoltre con l'Orata al forno.
Degustazione: Si mostra nel bicchiere di un bel giallo tra paglierino e dorato, con elegante e fitto perlage. Al naso è ricco di frutto (pera e mango per primi), di richiami boschivi, di gelsomino e note di panificazione burrosa. Al palato è fresco e dinamico, saporoso di frutta in confettura e miele di acacia in ingresso, di agrumi canditi e spezie balsamiche nella lunghezza.



CUVE' PRESTIGE FRANCIACORTA DOCG - CA' DEL BOSCO

Eur 70.00

Vitigno: Chardonnay 75%, Pinot Bianco 10%, Pinot Nero 15%.
Regione: Lombardia, Franciacorta
Tipologia: Champagne e Spumante
Grado: 12.5% Vol.

Abbinamento: La Cuvée Prestige di Ca'del Bosco si accompagna bene ad antipasti leggeri a base di pesce o verdura, a secondi piatti di mare semplici e a piccoli crostacei. Ottimo con carpacci di pesce e sushi o anche come aperitivo.
Degustazione: Alla vista, color giallo paglierino, lucente. Perlage fine e persistente. All'olfatto, mostra sentori delicati di fiori bianchi e frutta a polpa gialla, con un bel sentore di pasticceria e un lieve rimando erbaceo. Gusto piacevole, pulito e vivace, si distende armonicamente su una trama minerale spiccata e note di frutta esotica.



CUVE' PRESTIGE FRANCIACORTA ROSE' DOCG - CA' DEL BOSCO

Eur 80.00

Vitigno: Pinot Nero 75%, Chardonnay 25%
Regione: Lombardia, Franciacorta
Tipologia: Spumante
Grado: 12.5% Vol.

Abbinamento: È perfetto per accompagnare aperitivo, insieme a preparazioni a base di pesce o con uova e torte salate. Da abbinare a un'insalata di mare calda.
Degustazione: Rosa salmone con perlage fine e persistente. È sorprendentemente ricco al naso, con una profondità sul floreale di rosa e peonia, e sul fruttato di melograno e fragola. All'assaggio si conferma fruttato, ed è fresco con un'effervescenza sottile e delicata.



FRANCIACORTA ALMA GRAN CUVÉE - BELLAVISTA

Eur 60.00

- Vitigno:** La composizione delle uve è oggi ridefinita da una maggiore percentuale di Pinot nero (22%) che apporta carattere, struttura e profondità alle componenti rappresentate dallo Chardonnay (77%) e dal Pinot bianco (1%).
- Regione:** Lombardia, Franciacorta (BS)
- Tipologia:** Bollicine
- Grado:** 12.5% Vol.
- Abbinamento:** Che lo si beva come aperitivo o durante il pasto, saprà accompagnare bene numerose elaborazioni a base di pesce, crostini a base di salmone affumicato o pasta al sugo di astice.
- Degustazione:** Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il perlage è fine e continuo, con abbondante e persistente corona. Al naso il profumo è ampio e abbraccia sfumature di frutta dolce e leggermente matura con sottili accenni di vegetali e vaniglia. In bocca è sapido e completo, fresco e vibrante con un ritorno delle note percepite al naso. Il finale è lungo, elegante e armonioso.



FRANCIACORTA NON DOSATO DOCG "ALMA GRANDE CUVÉE" - BELLAVISTA

Eur 60.00

- Vitigno:** Chardonnay 90%, pinot nero 10%
- Regione:** Lombardia
- Tipologia:** Champagne e Spumante
- Grado:** 12.5% Vol.
- Abbinamento:** Da sposare a preparazioni raffinate e preziose, è perfetto insieme con il risotto al tartufo bianco.
- Degustazione:** Il colore del vino è paglierino con riflessi verdi, il perlage fine e continuo. Freschi e profondi i profumi spaziano dai fiori freschi al frutto bianco mentre in bocca è sapido, fresco e affilato, complesso e dal finale lungo e luminoso. Un vino di nerbo, classe ed eleganza.



FRANCIACORTA GRANDE CUVÉE ALMA ROSÉ - BELLAVISTA

Eur 70.00

- Vitigno:** Chardonnay 65%, pinot nero 35%
- Regione:** Lombardia
- Tipologia:** Champagne e Spumante
- Grado:** 12,5% Vol.
- Abbinamento:** Ottimo come aperitivo ma anche per accompagnare antipasti di pesce, sushi e crudi di mare. Molto interessante anche con spaghettoni al ragù di polpo.
- Degustazione:** Il colore è quello regale dell'oro rosa antico, delicato e di estrema eleganza. Il profumo è ampio ed è contraddistinto da fragranti note di fiori bianchi mediterranei che si armonizzano a sentori di agrumi ben maturi. Il bouquet predominante è caratterizzato da un raro incontro tra note fresche e intense di frutta a pasta gialla, pesca nettarina e litchi, e generosi accenti di bacca rossa, melograno e sambuco rosa. Delicati accordi di cioccolato bianco, cacao, mandorla e marzapane sorprendono gradevolmente. Sapore perfettamente corrispondente al naso. Sottilmente setoso, avvolgente e lungo.



FERRARI MAXIMUM ROSE' - FERRARI FRATELLI LUNELLI

Eur 50.00

Vitigno: Pinot nero 70%, Chardonnay 30%
Regione: Pendici dei monti del Trentino Alto Adige, Trento (TN)
Tipologia: Champagne e Spumante
Grado: 12.5% Vol.

Abbinamento: Splendido a tutto pasto, Ferrari consiglia l'abbinamento con una focaccia con bresaola e parmigiano o con un grande piatto di spaghetti al pomodoro.

Degustazione: Rosa antico, dal perlage fine e persistente. Al naso è delicatamente fragrante, con sentori di piccoli frutti, lieviti e un fondo appena balsamico e avvolgente, di notevole complessità. Di grande eleganza e con una perfetta corrispondenza gustativa, è arricchito da piccoli frutti di bosco e fresche note balsamiche. Finale di notevole persistenza, segnato da delicati sentori di lievito.



FERRARI MAXIMUM BLANC DE BLANCS - FERRARI FRATELLI LUNELLI

Eur 50.00

Vitigno: Chardonnay 100%
Regione: Pendici dei monti del Trentino Alto Adige, Trento (TN)
Tipologia: Champagne e Spumante Rosé
Grado: 12.5% Vol.

Abbinamento: Splendido a tutto pasto, Ferrari consiglia l'abbinamento con una grande mozzarella di bufala o con una classica insalata di polpo.

Degustazione: Giallo paglierino intenso, dal perlage fine e persistente. Al naso è gentile, intenso e persistente, con una nota di frutta matura nella quale si riconoscono sentori di crosta di pane, nocciola e un variegato bouquet floreale. Morbido, elegante e armonioso, ha notevole personalità, intense note fruttate tipiche dello chardonnay cui si accostano belle fragranze di lievito.



FRANCIACORTA ROSE' DOCG - CONTADI CASTALDI

Eur 40.00

Vitigno: Chardonnay 65%, Pinot nero 35%
Regione: Lombardia
Tipologia: Rosato
Grado: 12.5% Vol.

Perfetto come aperitivo, il Rosé di Contadi Castaldi è ideale per accompagnare piatti a base di pesce.

Abbinamento: Rosato tenue, dalla spuma soffice e dal perlage fine e persistente. Al naso è fresco, invitante, caratterizzato da note floreali di tiglio, da sfumature agrumate di pesca bianca e da leggeri sentori speziati di pepe verde.

Degustazione: In bocca è teso, croccante, verticale, di gran beva. Una traccia di sapidità lo accompagna fino ad un finale di ottima persistenza. Un grande classico.



FRANCIACORTA BRUT DOCG - CONTADI CASTALDI

Eur 40.00

Vitigno: Chardonnay 80%, Pinot Bianco 10% e Pinot Nero 10%
Regione: Lombardia
Tipologia: Tipologia: Spumante Bianco
Grado: 12.5% Vol.

Abbinamento: Dotato di estrema versatilità, accompagna aperitivi e piatti delicati a base di pesce, creando interessanti accostamenti anche con preparazioni quali zuppe e risotti. La duttilità al servizio dell'eleganza.

Degustazione: Il Contadi Castaldi Brut Franciacorta si palesa nel bicchiere con un giallo paglierino acceso, denotando un perlage di finezza esemplare. Naso pimpante, varia da richiami floreali di tiglio e gelsomino ad altri più carnosi di pesca ed agrumi. Il sorso, croccante e snello, colpisce per l'estrema freschezza e bevibilità, ma è arricchito da una cremosità di fondo ben integrata.



FRANCIACORTA MONOGRAM - BLANC DE BLANCS

Eur 45.00

Vitigno: Chardonnay, Pinot Bianco
Regione: Lombardia
Tipologia: Bianco frizzante
Grado: 12.5% Vol.

Abbinamento: Per le sue caratteristiche può essere servito in ogni momento della giornata. E' perfetto con i crostacei, caviale, pesce crudo, pesce e carni bianche, salumi formaggi. Ideale per creare atmosfera negli aperitivi fuori pasto e negli incontri più importanti.

Degustazione: Il profumo, fine e persistente, rivela aromi intensi di frutta esotica. Il colore è giallo paglierino con riflessi verdi e spuma abbondante. Il sapore è pieno, equilibrato e morbido, con marcata sapidità e freschezza.



FRANCIACORTA MONOGRAM - BRUT ROSE'

Eur 45.00

Vitigno: Chardonnay 70%, Pinot Nero 30%
Regione: Lombardia, Franciacorta (BS) - Castel Faglia, nel cuore della Lombardia.
Tipologia: Spumante, Rosato
Grado: 12.5% Vol.

Abbinamento: Ottimo se servito con aperitivi, dolci secchi e pasticceria, crostacei, salmone, affettati e salumi. Colore rosa tenue con riflessi bronzo, presenta un perlage finissimo e piuttosto persistente e una spuma piuttosto cremosa.

Degustazione: All'olfatto evidenzia note ciliegia e frutti di bosco, pasticceria e crosta di pane, con una sottile linea guida minerale. Avvolgente l'effervescenza, fresca la sensazione dell'incedere nel palato, attraversa la bocca con un'elegante sapidità e lunghi ritorni fruttati che ricordano le fragoline di bosco.



VALDO ORIGINE BRUT - CANTINE VALDO

Eur 25.00

Vitigno: Pinot Bianco, Chardonnay e Glera
Regione: Treviso, Veneto
Tipologia: Vino spumante Brut
Grado: 11.5% Vol.

Abbinamento: Si presta perfettamente ad abbinamenti diversi quali menu di pesce, menu di carne, ma anche ad aperitivi.
Degustazione: Valdo "Origine" è uno Spumante Brut raffinato dal colore giallo paglierino e perlage sottile. All'olfatto è fresco e delicato, con sentori di mela golden ed agrumi. In bocca è armonioso, vivace, persistente e con una piacevole amabilità residua.



VALDO SPUMANTE ORIGINE ROSE' BRUT - CANTINE VALDO

Eur 25.00

Vitigno: Glera, Nerello Mascalese
Regione: Veneto, Sicilia
Tipologia: Prosecco Brut
Grado: 12.0% Vol.

Abbinamento: Originale come aperitivo, ottimo con menù a base di pesce, crostacei o delicati piatti di carne.
Degustazione: È uno Spumante dalle pennellate di colore vermiglio su petali di rosa. Bouquet fine ed elegantemente fiorito, con una presenza consistente di lampone. Sapore morbido e caldo, piacevolezza intensa e finale persistente.



VALDO VALDOBBIADENE DOCG NUMERO 10 - CANTINE VALDO

Eur 40.00

Vitigno: 100% Glera
Regione: Valdobbiadene
Tipologia: Prosecco superiore Brut
Grado: 12.0% Vol.

Abbinamento: Ottimo da consumare come aperitivo e come “compagno” per l'intero pasto. Esprime al massimo tutta la propria personalità con piatti di pesce e con quelli di carne bianca.

Degustazione: È uno Spumante in grado di coniugare le tipiche caratteristiche fruttate e delicate dell'uva Glera, con il corpo e la personalità ottenuti con la rifermentazione in bottiglia. Sentori fruttati maturi si fondono con sentori mielati e complessi, per un'esperienza nel bicchiere unica e sorprendente.



ROSE' DE NOIRS EXTRA BRUT - CANTINA PUIATTI

Eur 35.00

Vitigno: Pinot noir 100%
Regione: Romans d'Isonzo, località Zuccole - Friuli Venezia Giulia
Tipologia: Rosato spumante metodo classico extra brut
Grado: 12.5% Vol.

Abbinamento: Ideale come aperitivo, oppure può essere abbinato anche con salumi ed insaccati. Eccellente con piatti a base di pesce.

Degustazione: Dal bel colore di petalo di rosa, ha naso delicato, floreale e speziato, con cenni di piccoli frutti rossi e bocca setosa e bilanciata con finale avvolgente.



RIBOLLA GIALLA EXTRA BRUT METODO CLASSICO - CANTINA PUIATTI

Eur 35.00

Vitigno: Ribolla Gialla
Regione: Romans d'Isonzo, località Zuccole, Isonzo del Friuli Venezia Giulia
Tipologia: Spumante
Grado: 12.5% Vol.

Abbinamento: Colore giallo paglierino brillante, con luminosi riflessi verdolini, ha un perlage molto fine e lungamente persistente. Olfatto di pesca gialla e albicocca, ginestra e zagara, è contornato da sferzate minerali che ricordano il gesso, granito e cipria. Assaggio fresco, decisamente secco, presenta una raffinata eleganza e una lunga persistenza sapida.

Degustazione: Per l'aperitivo, ben si sposa con i frutti di mare. È da provare con gnocchetti, cozze e pecorino.



CUVÉE PRESTIGE EXTRA DRY - ABBAZIA

Eur 20.00

Vitigno: Cuvée di Vini bianchi (Glera e Chardonnay)
Regione: Piemonte
Tipologia: Vino Spumante extra dry
Grado: 11% Vol.

Abbinamento: Si adatta a tutto pasto e per la realizzazione di Cocktails. Le sue bollicine persistenti renderanno indimenticabili i vostri brindisi.

Degustazione: Giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli. Perlage fine e persistente. Fruttato e aromatico. Sentori di mela e fiori di acacia. Fresco e fruttato al palato si presenta fine ed elegante.



CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. BRUT LE MANZANE

Eur 25.00

Vitigno: Glera atto a dare Prosecco Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G. 85% + Chardonnay / Pinot Bianco 15%
Regione: Colline moreniche tra Conegliano e Valdobbiadene
Tipologia: Prosecco Superiore
Grado: 11.5% Vol.

Abbinamento: Da aperitivo per eccellenza, si abbina anche con primi piatti leggeri, minestre e frutti di mare.

Degustazione: Colore paglierino brillante ravvivato dal perlage, profumo fruttato delicato con sentori di crosta di pane, con sfumature floreali.

VINI BIANCHI

CALABRIA



SEGNO - CIRÒ DOC BIANCO - LIBRANDI

Eur 18.00

Vitigno: Greco bianco 100%
Regione: Calabria, Cirò Marina, Crucoli - Crotone (KR)
Tipologia: Bianco
Grado: 12.5 % Vol.

Abbinamento: Ottimo aperitivo, e sugli antipasti a base di pesce e di verdure, si sposa bene a piatti a base di uova, a zuppe di pesce, crostacei arrosto o salsati, e si esalta su tutto il pesce alla griglia soprattutto con il pesce spada.

Degustazione: Nel calice ha una tonalità che richiama il giallo paglierino. Al naso si sviluppano sentori floreali e fruttati, dove pesca, pera e agrumi si alternano a gelsomino. All'assaggio è fresco, vivace, scorrevole, caratterizzato da un gusto sapido.



CRITONE - LIBRANDI

Eur 20.00

Vitigno: Chardonnay 90%, Sauvignon 10%
Regione: Calabria, Azienda Critone in agro di Strongoli e Rosaneti in agro di Rocca di Neto/Casabona (Kr)
Tipologia: Bianco
Grado: 12.5% Vol.

Abbinamento: Perfetto con la cucina di mare, si sposa egregiamente con molluschi e crostacei. Ottimo anche come aperitivo, è da provare con una torta salata agli spinaci.

Degustazione: Il bianco "Critone" firmato dalla cantina Librandi si sviluppa nel bicchiere con un colore giallo paglierino, dotato di una buona luminosità e concentrazione. Al naso è la frutta a presentarsi con un biglietto da visita sfaccettato, arricchita poi sul finale da leggere nuance più marine. All'assaggio ha un corpo leggero, fasciante al palato, con un sorso connotato da una piacevole freschezza, da cui affiora una piacevole venatura sapida. Qualità ad alti livelli.



MONAMOUR BIANCO I.G.P. - CANTINE SPADAFORA

Eur 20.00

Vitigno: Greco e Malvasia
Regione: Calabria
Tipologia: Bianco frizzante
Grado: 11.5% Vol.

Abbinamento: Ottimo fuoripasto e aperitivo, particolarmente indicato con antipasti a base di pesce o crostacei, eccellente con le frittiture di pesce "povero".

Degustazione: E' un vino gradevole, la bollicina non è mai invadente, in bocca è secco ma delicato, con accennata nota amarognola nel finale.



LUNAPIENA - CANTINE SPADAFORA

Eur 20.00

Vitigno: Greco, Montonico e Malvasia
Regione: Calabria, Terre di Cosenza D.O.P. - Sottozona Donnici
Tipologia: Bianco
Grado: 13.5% Vol.

Abbinamento: Ottimo aperitivo, il Lunapiena è un vino che ben si adatta alla cucina marinara; eccellente l'abbinamento con una frittura di paranza in riva al mare.

Degustazione: Profumo intenso, al naso le note floreali si fondono con sentori di frutta a bacca bianca, netto il profumo di melone. E' un vino fresco, piacevole, di buona acidità, eccellente persistenza aromatica, bilanciata da un delicato retrogusto amarognolo nel finale.



PECORELLO CALABRIA IGT - CANTINA IPPOLITO

Eur 25.00

Vitigno: Pecorello 100%
Regione: Calabria, Cirò Marina - Crotona (KR)
Tipologia: Bianco fermo
Grado: 13.0 % Vol.

Abbinamento: Paglierino luminoso. Naso elegante, persistente e vicino al complesso. Tavolozza costruita su nette sensazioni marine, gesso, salsedine e note molto fresche di erbe aromatiche tipiche, mentolo e fiori di campo, bergamotto e vaghi rintocchi di frutta appena matura a polpa bianca, con un tocco vegetale davvero intrigante.

Degustazione: Percorsi gastronomici di media struttura, antipasti di mare e vegetariani, primi, risotti e secondi di pesce delicati e con leggera tendenza dolce.



MARE CHIARO CIRO' - CANTINA IPPOLITO

Eur 20.00

Vitigno: Greco bianco
Regione: Calabria
Tipologia: Cirò bianco
Grado: 13.0% Vol.

Abbinamento: Si abbina molto bene con piatti di pesce anche grigliato, primi piatti e preparazioni a base di carni bianche.

Degustazione: Ha un colore giallo paglierino. Il profumo è intenso soprattutto fruttato con sentori di pesca e note di frutta tropicale. Il sorso è piacevole con retrogusto fruttato e mineralità piacevole.



PETELIA - CANTINA CERAUDO

Eur 30.00

Vitigno: Mantonico, Greco bianco
Regione: Calabria IGT - Colline di Strongoli (KR)
Tipologia: Bianco
Grado: 14. % Vol.

Abbinamento: Pesce di tutti i tipi e per tutte le occasioni, un vino di grande personalità.

Degustazione: Di colore giallo brillante con note dorate. All'olfatto sentori primari di frutta matura, seguite da sensazioni dolci e speziate. Riconoscibili il miele e la nocciola tostata. Di gusto persistente, l'ingresso è morbido e rotondo seguito da note sapide.



GRISARA - CANTINA CERAUDO

Eur 30.00

Vitigno: Pecorello 100%
Regione: Calabria IGT - Colline di Strongoli (KR)
Tipologia: Bianco
Grado: 14. % Vol.

Abbinamento: Si abbina bene alla cucina di mare, come alle carni bianche grigliate.

Degustazione: Di colore dorato vivace con riflessi lucidi come l'ottone. Al naso è ricco, intenso, e complesso con sentori erbacei e speziati misti a una certa dolcezza, note sapide e un ricordo di fiori di mandorlo. Al palato le sensazioni olfattive ritornano, con note agrumate di pompelmo amaro, sapidità e mineralità in abbondanza con finale piacevolmente amarognolo.



VAL DI NETO BIANCO IMYR - CANTINA CERAUDO

Eur 40.00

Vitigno: Chardonnay 100%
Regione: Calabria
Tipologia: Bianco
Grado: 13.5%Vol.

Abbinamento: Ideale con la carne bianca, con i crostacei e con i secondi piatti a base di pesce. Perfetto con i gamberoni gratinati.

Degustazione: Veste il calice di un bel giallo paglierino. All'olfattiva è pulito e intenso, contraddistinto da un bouquet composto da biancospino, susina gialla, banana, mela golden e agrumi. Sfumature tostate e ricordi di nocciola completano il quadro al naso. L'assaggio è di buon equilibrio e di buon corpo, ben bilanciato tra freschezza e morbidezza, coerente con l'olfatto e di lunga persistenza.



EFESO BIANCO IGT - LIBRANDI

Eur 25.00

Vitigno: Mantonico 100%
Regione: Calabria, Cirò Marina (KR)
Tipologia: Bianco
Grado: 14.0% Vol.

Abbinamento: Richiede in abbinamento preparazioni saporite. Perfetto da sorseggiare insieme agli spaghetti con tonno e acciughe.

Degustazione: Giallo paglierino con riflessi dorati al calice. Regala al naso sentori fruttati, che ricordano la pesca bianca in particolare, e sono seguiti da sfumature agrumate e minerali. Morbido l'assaggio, gradevolmente sapido e ammandorlato in chiusura. Buona la persistenza.



MARE IGP 2019 - CANTINE BENVENUTO

Eur 25.00

Vitigno: Zibibbo 50% - Malvasia 50%
Regione: Calabria, Francavilla Angitola (VV)
Tipologia: Bianco
Grado: 14.0% Vol.

Abbinamento: Si abbina perfettamente a primi e secondi piatti a base di pesce.

Degustazione: Colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdolini. Al naso intenso con tipiche note di frutta esotica e sentori floreali; al palato armonico, delicato ed elegante dotato di ottima sapidità e freschezza.



IGP CALABRIA BIANCO - CANTINE BENVENUTO

Eur 25.00

Vitigno: Zibibbo 100% - presidio slow food Zibibbo di Pizzo (VV)
Regione: Calabria, Francavilla Angitola (VV)
Tipologia: Bianco
Grado: 14.0% Vol.

Abbinamento: Vino da pasto da percorsi di pesce, crudo o cotto. Eccellente su piatti di buona aromaticità con leggera tendenza dolce e grassa.

Degustazione: Vino dal caratteristico colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso, intenso e complesso, aromatico, spiccate note minerali, note finissime di agrumi e fiori. Al gusto, sensazioni di freschezza, ricchezza di eleganza e grande intensità degli aromi, con un lungo finale.



BLUETTE BIANCO - TENUTE STATTI

Eur 20.00

Vitigno: Greco 50%, Chardonnay 50%
Regione: Calabria, Lamezia Terme (CZ)
Tipologia: Bianco frizzante
Grado: 12% Vol.

Abbinamento: Da abbinare con aperitivi semplici, rustici, torte salate, antipasti di verdure delicati, formaggi freschi.

Degustazione: Brioso ed esuberante, il suo colore è paglierino luminoso con lievi rifrazioni verdi. Intenso corredo di fragranza floreali di biancospino, acacia e ginestra, unite a note di litchi, pompelmo e mela Smith. Molto fresco, avvolgente al palato, dotato di grande equilibrio. Note olfattive di pesca bianca. Sensazioni di piacevolezza sorprendenti.



GRECO BIANCO - TENUTE STATTI

Eur 20.00

Vitigno: Greco 100%
Regione: Calabria, Lamezia Terme (CZ)
Tipologia: Bianco
Grado: 13% Vol.

Abbinamento: Un vino dal colore giallo paglierino con riflessi dorati, dal profumo che rimanda a pesca gialla e fieno.

Degustazione: Gusto pieno e fresco che si accompagna ad antipasti di mare, piatti a base di pesce o verdure, paste ripiene, ma anche carni bianche e formaggi.



PRIMA FILA - PECORELLO - TENUTA IUZZOLINI

Eur 25.00

Vitigno: Pecorello
Regione: Calabria, Cirò Marina, in Carfizzi località Motta - Crotona (KR)
Tipologia: Bianco
Grado: 13.0 % Vol.

Abbinamento: Si esalta con primi piatti di pesce, crostacei e frutti di mare, ottimo come aperitivo.

Degustazione: Colore giallo paglierino brillante. Profumo floreale, sprigiona frutta fresca con note di pesca bianca, banana e mango con richiami di nocciola e mandorla nel finale. Sapore ampio, delicato piacevolmente fruttato, dal retrogusto fragrante e fresco.



CIRO' BIANCO - TENUTA IUZZOLINI

Eur 16.00

Vitigno: Greco bianco
Regione: Calabria, Azienda Critone in agro di Strongoli e Rosaneti in agro di Rocca di Neto/Casabona (KR)
Tipologia: Bianco
Grado: 12,5% Vol.

Abbinamento: Si accompagna con antipasti e piatti a base di pesce.

Degustazione: Colore giallo paglierino con sfumature verdognole. Profumo fruttato e fragrante, delicato, floreale con profumi riconducibili al fiore della Passiflora. Sapore morbido, fresco, brioso, gradevolmente armonico.



MADRE GOCCIA - TENUTA IUZZOLINI

Eur 20.00

Vitigno: Greco bianco e Chardonnay
Regione: Calabria, centro orientale nella provincia di Crotona, in Carfizzi località "Motta".
Tipologia: Bianco
Grado: 12.5% Vol.

Abbinamento: Si esalta con primi piatti di pesce, crostacei e frutti di mare.

Degustazione: Colore giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli. Profumo floreale, complesso e morbido con lievi note di albicocca secca e frutta esotica. Sapore ampio e piacevolmente fruttato.



DONNA GIOVANNA - TENUTA IUZZOLINI

Eur 30.00

Vitigno: Greco bianco di vendemmia tardiva.
Regione: Calabria, centro orientale nella provincia di Crotona, in Cirò Marina località "Timpa Bianca".
Tipologia: Bianco
Grado: 13% Vol.

Abbinamento: Eccellente aperitivo, si esalta con primi piatti di pesce, crostacei e frutti di mare.

Degustazione: Colore giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli. Profumo delicato, floreale, con lievi note di albicocca secca. Sapore ampio, di buon corpo, piacevolmente fruttato con un finale persistente di agrumi e frutto della passione.

TIMPA DEL PRINCIPE - TENUTE FERROCINTO

Disponibile nel formato da:

375 ml

Eur 12.00

750 ml

Eur 20.00



Vitigno: Greco bianco, Montonico bianco
Regione: Calabria
Tipologia: Bianco
Grado: 12.5% Vol.

Abbinamento: Ideale come aperitivo o con antipasti delicati e piatti a base di pesce.

Degustazione: Al naso si apre con un bouquet variegato di profumi floreali. Al gusto è morbido e leggermente acido. Un vino di media struttura.

MALVASIA SAUVIGNON IGT - AZIENDA AGRICOLA RUSSO & LONGO

Eur 20.00



Vitigno: 50% Malvasia, 50% Sauvignon blanc
Regione: Strongoli (KR)
Tipologia: Bianco IGT, fermo
Grado: 12.5 % Vol.

Abbinamento: Un bicchiere perfetto per ricchi ed eccellenti aperitivi a base di pesce crudo e molluschi. Accompagna molto bene antipasti, primi, risotti e secondi di pesce di media struttura ma aromatici e leggermente grassi.

Degustazione: Dal colore giallo paglierino limpido, un insieme di profumi avvolgenti che spaziano dalla frutta esotica al floreale ed una nota speziata nel finale; un gusto pieno e morbido con un ottima persistenza nel retrogusto.

PECORELLO IGT - AZIENDA AGRICOLA RUSSO & LONGO

Eur 30.00



Vitigno: 100% Pecorello
Regione: Strongoli (KR)
Tipologia: Bianco IGT, fermo
Grado: 12.5 % Vol.

Abbinamento: Vino eccellente da servire con aperitivi e antipasti di mare, nonché piatti di pesce delicati e di buona struttura, con leggera tendenza dolce. Ottimo anche con formaggi vaccini di media stagionatura.

Degustazione: Giallo paglierino acceso, dal naso intenso e ricco, decisamente di rara eleganza. Si apre con presenze fragranti di frutta a polpa bianca, litchi, fiocchi di sale e mentastro. Si susseguono fieno, mela renetta, zagara, erbe aromatiche, biancospino, fiori di lavanda, mandarino, mandorla tostata, e un nitido ricordo marino a marcare la scena. Bocca sospinta da grande freschezza; tratto sottile ma nitido, bilanciato a dovere da un insospettabile morbidezza che amplifica le piacevoli sensazioni iodate e timbri floreali.

PUGLIA



CHARDONNAY PUGLIA IGT - TORMARESCA

Eur 20.00

Vitigno: Chardonnay
Regione: Puglia, Masseria Maime nell'Alto Salento in provincia di Brindisi.
Tipologia: Bianco
Grado: 12.5% Vol.

Abbinamento: Può essere d'accompagnamento perfetto ad un aperitivo o abbinato a portate a base di pesce tra cui anche il sushi e crudo di pesce, nonché a piatti vegetariani.

Degustazione: Vino dal colore giallo paglierino tenue. Al palato risulta giovane e con sentori di agrumi, mela e pera.

CAMPANIA



FALANGHINA - LA GUARDIENSE

Eur 25.00

Vitigno: Falanghina 100%.
Regione: Sannio Beneventano - Campania.
Tipologia: Bianco.
Grado: 13.5% Vol.

Abbinamento: Carni bianche in preparazioni complesse, piatti a base di ortaggi e legumi, baccalà e altri pesci in zuppa.

Degustazione: Al naso si presenta con intense note fruttate con sensazioni tropicali unite a sfumature vanigliate. Al gusto è pieno, fresco e ricco, con una lunghissima persistenza gusto olfattiva.

UMBRIA



CERVARO DELLA SALA CASTELLO DELLA SALA - MARCHESI ANTINORI

Eur 70.00

Vitigno: Chardonnay 85%, Grechetto 15%
Regione: Umbria IGT
Tipologia: Vino bianco
Grado: 13.0%Vol.

Abbinamento: Il sorso è ampio e morbido, il palato ricco di sensazioni saline che si fondono ai richiami di burrosa pasticceria e ad un tostato evidente di nocciola. Può sposare sorprendentemente plateau di ricci di mare e bulot, oppure affrontare un poulet de Bresse alla senape.

Degustazione: Giallo paglierino intenso con sfumature sul verde. Pieno, ben strutturato, con note dolci di burro, di nocciola e allo stesso tempo persistente e minerale. Intenso e complesso, in cui le note aromatiche come gli agrumi, le pere e i fiori di acacia si fondono insieme ai sentori vanigliati.

MARCHE



PASSERINA MARCHE IGT BORGOGNOTTA - TENUTE SAN SISTO

Eur 25.00

Vitigno: Passerina 100%
Regione: Vigneti della zona di Moie, Marche
Tipologia: Vino Bianco
Grado: 13%Vol.

Abbinamento: A tavola si abbina bene con i formaggi (freschi e semi-stagionati) e a ricette di mare semplici e gustose a base di pesce e crostacei.

Degustazione: Giallo paglierino. Al naso esprime sentori di pesca, albicocca e frutta a polpa gialla, unite a delicate note erbacee. L'assaggio è agile e vivace, giocato su un buon equilibrio tra freschezza e sapidità. Finale piacevolmente fruttato.



PASSERINA MARCHE IGT BORGOGNOTTA - TENUTE SAN SISTO

Eur 25.00

Vitigno: Pecorino 100%
Regione: Marche
Tipologia: Vino Bianco
Grado: 13.0%Vol.

Abbinamento: Perfetto con frutti di mare e crostacei, primi piatti a base di pesce, carni bianche e con le classiche olive all'ascolana.

Degustazione: Giallo paglierino carico, esprime al naso sensazioni di frutta e fiori bianchi, acacia e ginestra. In bocca si sviluppa in equilibrio con freschezza e sapidità, fine, persistente con finale tipicamente ammandorlato.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE DOC BORGOGNOTTA - TENUTE SAN SISTO

Eur 25.00

Vitigno: Verdicchio 100%
Regione: Vigneti situati nel cuore della zona classica dei Castelli di Jesi e disposti nelle altitudini più vicine al livello del mare, Marche.
Tipologia: Vino Bianco
Grado: 13.0%Vol.

Abbinamento: Si può abbinare sia a pesce che a carni bianche, purché siano preparate in base a ricette saporite e minimamente strutturate. Perfetto con il pollo alla salvia in salsa di yogurt.

Degustazione: Giallo paglierino intenso, con profondi riflessi dorati. Al naso, sentori fruttati di susina, pesca e nespola, sono accompagnati da un sottofondo di toni vanigliati, burrosi e tostati. L'attacco di bocca è deciso e pieno, caldo, rotondo e persistente. Ritorna la vaniglia nel retrogusto.

TRENTINO ALTO ADIGE



GEWÜRZTRAMINER - CANTINA COLTERENZIO

Eur 30.00

Vitigno: Gewürztraminer
Regione: Trentino Alto Adige
Tipologia: Bianco.
Grado: 14.0% Vol.

Abbinamento: Indicato come aperitivo e per antipasti speziati, pasta con frutti di mare, pesce al forno e preparazione a base di carni bianche.

Degustazione: Colore giallo dorato, profumo di rose gialle, litchi, chiodi di garofano e noce moscata. In bocca pieno, potente con un elegante finale speziato.



BERG PINOT BIANCO - CANTINA COLTERENZIO

Eur 40.00

Vitigno: Pinot bianco 100%
Regione: Trentino Alto Adige, i vigneti si concentrano nella zona di Eppan Berg, uno dei luoghi storicamente riconosciuti per il Pinot Bianco, ai piedi del monte Mendola, ad un'altitudine di 450- 500 m s.l.m..
Tipologia: Bianco.
Grado: 14.0% Vol.

Abbinamento: Perfetto per antipasti di mare, crudités, primi piatti delicati e secondi di pesce, frutti di mare, e crostacei; adatto anche alle carni bianche.

Degustazione: Di colore giallo paglierino brillante, con riflessi verdolini, ha sentori di mela fragrante e pera, ed un bouquet elegante e complesso. Al palato esprime al meglio l'acidità spiccata, ed ha un bel finale sapido e minerale. Grazie all'utilizzo sapiente del legno, la chiusura è delicata ed armonica e molto persistente.

FRIULI VENEZIA GIULIA



GRIS PINOT GRIGIO - LIS NERIS

Eur 50.00

Vitigno: Pinot Grigio.
Regione: an Lorenzo Isontino (Gorizia) - Friuli Venezia Giulia.
Tipologia: Bianco.
Grado: 14.0% Vol.

Abbinamento: E' un vino portato ad accompagnare sia preparazioni a base di pesce che carni bianche.

Degustazione: Vino dalla fragranza fruttata giovanile, nel tempo si sovrappone gradualmente un'elegante speziatura sostenuta da un'energia prima balsamica che con il tempo diventa salmastra.



PICOL SAUVIGNON - LIS NERIS

Eur 50.00

Vitigno: Sauvignon Blanc.
Regione: San Lorenzo Isontino (Gorizia) - Friuli Venezia Giulia.
Tipologia: Bianco.
Grado: 14.0% Vol.

Abbinamento: A tutto pasto, perfetto per accompagnare piatti ricchi a base di pesce e formaggi freschi.

Degustazione: Vino dal gusto speziato, piccante e piacevolmente sapido.



JUROSA - LIS NERIS

Eur 50.00

Vitigno: Chardonnay 100%.
Regione: San Lorenzo Isontino (Gorizia) - Friuli Venezia Giulia.
Tipologia: Bianco.
Grado: 14.0% Vol.

Abbinamento: Ben si accompagna con tutte le preparazioni a base di pesce dagli antipasti caldi, ai primi piatti fino ai secondi a vapore o in umido, da provare anche con formaggi e carni bianche.

Degustazione: Giallo paglierino intenso con riflessi dorati, al naso esprime un profilo olfattivo di grande fascino composto da note di albicocca matura, fieno, burro, crema pasticceria. Un tono minerale apre ad un assaggio pieno, molto fine, segnato da una certa acidità e da una decisa morbidezza. Equilibrato, ricco ed appagante, chiude con un finale unico per persistenza.



CHARDONNAY FRIULI DOP - CANTINA PUIATTI

Eur 25.00

Vitigno: Chardonnay
Regione: vigneti situati a Zuccola, zona Isonzo del Friuli Venezia Giulia
Tipologia: Bianco
Grado: 12.5% Vol.

Abbinamento: Si esprime al meglio con primi piatti ai frutti di mare o con crostacei, con secondi di pesce come i calamari ripieni, con arrostiti di carni bianche e con omelette al formaggio e verdure.

Degustazione: Colore oro chiaro. Assaggio cremoso e avvolgente, delicatamente sapido e con bella persistenza. Ha olfatto variegato che spazia dai fiori bianchi alla frutta tropicale alla scorza d'agrumi.



VENEZIA GIULIA IGP RIBOLLA GIALLA 2020 - PUIATTI

Eur 25.00

Vitigno: Ribolla Gialla 100%
Regione: Regione: Vigneti situati a Zuccola, zona Isonzo del Friuli Venezia Giulia
Tipologia: Tipologia: Bianco
Grado: 12.5% Vol.

Abbinamento: Perfetto per accompagnare aperitivi, è ideale in abbinamento a primi e secondi piatti a base di pesce.

Degustazione: È caratterizzato da un colore giallo carico, con riflessi dorati. Al naso presenta sentori delicati e floreali, con accenni leggermente speziati che riportano alla vaniglia. Al palato risulta bilanciato, con un ottimo grado di acidità, e un piacevole retrogusto fresco e minerale.



PINOT GRIGIO FRIULI VENEZIA GIULIA IGT - CANTINA PUIATTI

Eur 25.00

Vitigno: 100% Pinot grigio
Regione: Vigneti situati a Zuccola, zona Isonzo del Friuli Venezia Giulia
Tipologia: Bianco
Grado: 13.00% Vol.

Abbinamento: Antipasti di Mare, Primi di Mare, Carni Bianche, Piatti Vegetariani, Secondi di Mare, Formaggi.

Degustazione: Bel colore luminoso e intenso. Ha naso complesso, con note di pesca bianca, pera, roccia. La bocca è articolata, ritmata, dal finale lungo.



SAUVIGNON BLANC FRIULI DOP - CANTINA PUIATTI

Eur 25.00

Vitigno: 100% Sauvignon blanc
Regione: Romans d'Isonzo, località Zuccole, Isonzo del Friuli Venezia Giulia
Tipologia: Bianco
Grado: 12.5% Vol.

Abbinamento: Color paglierino dai riflessi oro-verde, profuma intensamente di salvia e peperone, foglia di pomodoro, ananas, pompelmo rosa e pera. Decisamente fresco e rotondo, è in perfetta corrispondenza gusto-olfattiva e chiude lungo su rimandi vegetali ed agrumati.

Degustazione: Abbinamento perfetto con una vellutata di asparagi o con la zuppa di cipolle gratinata ma sposa perfettamente qualunque tipo di piatto a base di pesce e crostacei.



FRIULANO FRIULI DOC - CANTINA PUIATTI

Eur 25.00

Vitigno: Friulano 100%
Regione: Romans d'Isonzo, località Zuccole, Isonzo del Friuli Venezia Giulia
Tipologia: Vino Bianco IGP
Grado: 12.5% Vol.

Abbinamento: Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Il vino presenta un importante bouquet con sentori di erbe aromatiche, arricchiti da piacevoli note fruttate e floreali. Al palato risulta fresco ed elegante, con un equilibrato sfondo minerale. Il vino presenta una struttura corposa, con un finale di ottima persistenza.

Degustazione Perfetto per accompagnare aperitivi ed affettati, è ideale in abbinamento a piatti a base di pesce e grigliate di carni bianche.



TRAMINER AROMATICO FRIULI DOP - CANTINA PUIATTI

Eur 30.00

Vitigno: Gewurztraminer 100%
Regione: Romans d'Isonzo, località Zuccole, Isonzo del Friuli Venezia Giulia
Tipologia: Vino Bianco
Grado: 13.5% Vol.

Abbinamento: Ottimo da aperitivo, si abbina perfettamente al pesce, ai crostacei e ai frutti di mare.

Degustazione: Alla vista il vino si presenta di un colore giallo paglierino brillante con cenni ramati. Al naso si orienta su allettanti note aromatiche, che si accompagnano a sentori di banana matura, albicocca e pera. Al palato è secco, fresco e pulito al gusto, si dimostra un vino godibile ed equilibrato.

JERMANN PINOT GRIGIO - CANTINA JERMANN

Eur 35.00



Vitigno: Pinot Grigio 100%
Regione: Friuli Venezia Giulia (Zona di Dolegna del Collio, provincia di Gorizia - Nord-Est Italia)
Tipologia: Vino bianco fermo secco
Grado: 12.5% Vol.

Abbinamento: Si accompagna bene a piatti ad antipasti, primi e secondi di pesce, ma anche a primi delicati a base di verdure, alle carni bianche, ai formaggi freschi ed è ottimo come aperitivo.

Degustazione: Colore giallo paglierino. Al naso si percepiscono sentori floreali (fiori bianchi), frutta a polpa bianca (pera e mela), leggere note agrumate. Al palato è fresco, equilibrato, con buona struttura, finale sapido e leggermente minerale.

VINTAGE TUNINA - CANTINA JERMANN

Eur 65.00



- Vitigno:** Blend di Sauvignon Blanc, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia Istriana, Picolit
- Regione:** Friuli Venezia Giulia (Zona di Dolegna del Collio, provincia di Gorizia - Nord-Est Italia)
- Tipologia:** Vino bianco fermo secco
- Grado:** 13.0% Vol.
- Abbinamento:** Si accompagna perfettamente a crostacei e pesci pregiati, piatti di alta cucina a base di verdure o funghi, risotti delicati, carni bianche o pollame nobile, ottimo anche da solo come vino da meditazione.
- Degustazione:** Colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Al Naso è ricco e complesso, con note di miele, frutta tropicale, fiori bianchi e vaniglia. Al Palato risulta morbido, elegante, strutturato, di grande equilibrio, con lunghissima persistenza e leggera nota minerale sul finale.

VINNAE RIBOLLA GIALLA - CANTINA JERMANN

Eur 35.00



- Vitigno:** Ribolla Gialla (prevalente, con piccole percentuali di altre uve autoctone, in alcune annate anche Tocai Friulano e Riesling Renano)
- Regione:** Friuli Venezia Giulia (Zona di Dolegna del Collio, provincia di Gorizia - Nord-Est Italia)
- Tipologia:** Vino bianco fermo secco
- Grado:** 12.5% Vol.
- Abbinamento:** Si accompagna molto bene ad antipasti leggeri e piatti vegetariani, pesci alla griglia o in carpaccio, primi piatti a base di verdure e risotti alle erbe, piatti tipici Friulani come il frico o gli gnocchi al burro e salvia.
- Degustazione:** Colore giallo paglierino brillante con profumo fresco e delicato, con sentori floreali, mela verde, erbe di campo e un tocco agrumato. Al gusto risulta essere un vino fresco, asciutto, molto elegante. Acidità viva, finale sapido e minerale, con grande bevibilità.

VINI ROSATI

CALABRIA



CIRO' ROSATO - TENUTA IUZZOLINI

Eur 16.00

Vitigno: Gaglioppo
Regione: Calabria, centro orientale nella provincia di Crotona, in Cirò Marina località "Timpa Bianca".
Tipologia: Rosato
Grado: 13% Vol.

Abbinamento: Si accompagna bene con piatti a base di pesce, carni bianche e formaggi cremosi.

Degustazione: Colore rosa salmone con riflessi di ciliegia. Profumo delicato, floreale con sentori di fiori e spezie. Sapore morbido e armonico.



LUMARE - TENUTA IUZZOLINI

Eur 20.00

Vitigno: Gaglioppo e Cabernet Sauvignon.
Regione: Calabria, centro orientale nella provincia di Crotona, in Carfizzi località "Motta".
Tipologia: Rosato
Grado: 13% Vol.

Abbinamento: Si abbina facilmente con ricchi antipasti, primi e secondi piatti a base di pesce, carni bianche.

Degustazione: Colore rosa salmone con riflessi di ciliegia. Profumo delicato, floreale con sentori di fiori e spezie. Sapore morbido, armonico, brioso e vivace.



SEGNO - LIBRANDI - CIRÒ DOC ROSÈ

Eur 18.00

Vitigno: Gaglioppo 100%
Regione: Calabria, Cirò Marina - Crotona (KR)
Tipologia: Rosè
Grado: 13.0 % Vol.

Abbinamento: E' un vino che trova facilmente spazio a tavola in abbinamento con tantissime ricette di mare

Degustazione: Note sottili e delicate di melograno, fragola, erbe mediterranee e sensazioni marine animano un corpo sottile e romantico, ritmato da una appagante freschezza.



DOLCEDORME I.G.P. - TENUTE FERROCINTO

Disponibile nel formato da:

375 ml

Eur 12.00

750 ml

Eur 20.00

Vitigno: Aglianico
Regione: Calabria
Tipologia: Rosato
Grado: 12.5%Vol.

Abbinamento: Accompagna tutto il pasto egregiamente. Consigliato in abbinamento ad antipasti di pesce e crostacei.

Degustazione: Profumo fresco e fruttato ed armonica corposità. Sentori di frutta (melone, pompelmo). Vino da tutto pasto ideale nel periodo estivo.



GRECO NERO - STATTI

Eur 20.00

Vitigno: Greco nero 100%
Regione: Calabria, Lamezia Terme (CZ)
Tipologia: Rosato
Grado: 12.5% Vol.

Abbinamento: Da abbinare a pietanze a base di pesce, verdure e fritti. Pesce crudo, aperitivi da finger food, primi e risotti, secondi al forno.

Degustazione: Un rosato davvero elegante già dal colore. Ad occhi chiusi si ha la sensazione di essere di fronte ad un bianco. Naso complesso, fine, intenso, che si esprime con eleganza. Dona sentori di frutti rossi freschi, erbe aromatiche, macchia mediterranea, profumi che declinano poi verso sentori di fiori di tiglio, pesca rossa, e piccoli frutti. rossi, origano fresco e gelso. Freschezza e sapidità dominano l'assaggio dal principio alla fine senza mai disequilibrare il sorso che si rivela essere una vera esplosione calibrata di aromi.



GRAYASUSI ARGENTO - CANTINA CERAUDO

Eur 30.00

Vitigno: Gaglioppo
Regione: Calabria IGT - Colline di Strongoli (KR)
Tipologia: Rosato
Grado: 13,5% Vol.

Abbinamento: Un rosato di grande struttura, bouquet ampio, il naso è ammaliante, intenso, fragrante, fruttato e fresco.

Degustazione: Carni bianche e formaggi semi stagionati.



COLLI DI GINESTRA IGT - AZIENDA AGRICOLA RUSSO & LONGO

Eur 20.00

Vitigno: 100% Gaglioppo
Regione: Strongoli (KR)
Tipologia: Rosato IGT, fermo
Grado: 12.5 % Vol.

Abbinamento: Si presta benissimo per taglieri di salumi e formaggi semi-stagionati, antipasti vegetariani e non sfigura nemmeno su primi e risotti delicati con salse a base di pesce e verdure.

Degustazione: Cerasuolo intenso e luminoso. Naso fine, di media complessità e persistenza. Conquista l'olfatto con profumi di piccoli frutti rossi come ciliegie mature, lamponi, mirtillo, che si fondono a incantevoli sensazioni agrumate, marine e gessose, in sottofondo qualche cenno vegetale e di erbe aromatiche. Sorso coerente e di grande equilibrio, tutto ben dosato, chiude con una media persistenza ed un'acidità sfavillante su note floreali e agrumate.



CALABRIA ALMARISA IGT - AZIENDA AGRICOLA RUSSO & LONGO

Eur 30.00

Vitigno: 100% Gaglioppo
Regione: Strongoli (KR)
Tipologia: Rosato IGT, fermo
Grado: 13.0 % Vol.

Abbinamento: Si presta benissimo per taglieri di salumi e formaggi semi-stagionati, antipasti vegetariani e di mare, ideale con grandi primi e risotti di mare, pesce grasso al forno. Un rosato capace di stupire piacevolmente.

Degustazione: Raggiunge il naso, con complessità e intensità, con incisivi profumi speziati di zenzero, cardamomo, ortensia, cannella e pepe rosa. Prosegue molto fruttato, all'insegna dell'arancia rossa sanguinella e delle fragoline di bosco: poi resine, miele di menta, un ricco cesto di fiori di campo e fiori officinali. Chiude la scena con un'impronta mediterranea salmastra molto seducente. Equilibrato e compatto, integra perfettamente volume e freschezza, denso di materia e di sapore. Decisamente dissetante su un mix di frutta rossa e agrumi.



TERRE LONTANE ROSATO IGT - LIBRANDI

Eur 20.00

Vitigno: Gaglioppo 70%, Cabernet franc 30%
Regione: Calabria, Cirò Marina (KR)
Tipologia: Rosato
Grado: 13.0% Vol.

Abbinamento: A tutto pasto, si sposa ad affettati misti a base di salumi, a primi e secondi a base di pesce e si esalta, oltre che sulle zuppe di pesce, su preparazioni saporite a base di umidi di pesce con il pomodoro.

Degustazione: Rosa cerasuolo, al naso esprime belle note fruttate e leggermente floreali. Al palato è fresco, sostenuto da una discreta acidità, equilibrato e piacevole. Chiude su una nota vagamente ammandorlata, di grande pulizia.



CELESTE IGP 2019 - CANTINE BENVENUTO

Eur 25.00

Vitigno: 100% Calabrese
Regione: Calabria, Francavilla Angitola (VV)
Tipologia: Rosato, fermo
Grado: 14.0 % Vol.

Abbinamento: Un vino perfetto da accompagnare a salumi, formaggi freschi, crudo di mare. Da provare anche in accostamento a risotti e primi a base di pesce, meglio se crostacei.

Degustazione: Naso abbastanza complesso ma senza dubbio intenso e molto fine. Ciliegia matura, susine scure, fragola, piacevole la sensazione marina, con accenni aromatici e balsamici di basilico e origano. Equilibrio gustativo di impeccabile precisione. Vena sapido/aromatica in chiusura.



PESCANERA CALABRIA IGT - CANTINA IPPOLITO

Eur 25.00

Vitigno: Greco nero 100%
Regione: Cirò Marina (KR)
Tipologia: Rosato fermo
Grado: 13.00% Vol.

Abbinamento: Un bicchiere di vino perfetto per percorsi gastronomici di media struttura, antipasti di mare e vegetariani, primi, risotti e secondi di pesce delicati e con leggera tendenza dolce. Eccellente e straordinario se bevuto in accoppiata ad un "signor" antipasto di crudo di mare.

Degustazione: Corallo luminoso. Confettura di fragola e lamponi sotto spirito fanno da sfondo a uno sfaccettato profilo, alghe marine, gesso, pietra focaia, si chiude su sentori floreali, di camomilla e tiglio. Il gusto è agrumato con un'acidità elegantissima che richiama il pompelmo rosa; una sapidità decisa ma integrata sul finale di bocca che richiama echi fruttati. Un rosato che più che raccontato merita di essere assaporato.

PUGLIA



CALAFURIA ROSATO IGT SALENTO - TORMARESCA

Eur 20.00

Vitigno: Negroamaro 100%
Regione: Puglia, Salento
Tipologia: Rosato
Grado: 12.0% Vol.

Abbinamento: Un calice irrinunciabile per accompagnare un pranzo estivo a base di pesce consumato rigorosamente in riva al mare. Perfetto con pasta e risotti con frutti di mare, triglie alla griglia, tagliata di tonno.

Degustazione: Il rosato da Negroamaro del Salento Calafuria è caratterizzato da un colore rosa peonia, presenta un profumo intenso e delicato, spiccano le note fragranti di pesca e pompelmo e note floreali di viola. In bocca ha un ingresso morbido al quale fa seguito una gradevole acidità seguita da un ottimo equilibrio acidico da una grande sapidità e da una buona persistenza aromatica.

VINI ROSSI

CALABRIA



SERRA BARBARA IGT - AZIENDA AGRICOLA RUSSO & LONGO

Eur 20.00

Vitigno: 60% Gaglioppo e 40% Sangiovese
Regione: Strongoli (KR)
Tipologia: Rosso IGT, fermo
Grado: 14.5 % Vol.

Abbinamento: Si abbina egregiamente a piatti gastronomici abbastanza strutturati, leggermente grassi e con leggera succulenza, primi con salse rosse di carne, secondi di carne strutturati, spezzatino, brasati, insaccati con tendenza grassa e formaggi stagionati.

Degustazione: Vino di colore rosso rubino con profumo che ricorda l'amarena con accenno a sentori speziati. Dopo una macerazione delle bucce a bassa temperatura ed un affinamento sulle fecce fini, esalta le proprie caratteristiche nel successivo breve passaggio in barriques. Gusto fresco, pieno, morbido ed armonico.



VIRGANI IGT - AZIENDA AGRICOLA RUSSO & LONGO

Eur 20.00

Vitigno: Gaglioppo e Magliocco
Regione: Strongoli (KR)
Tipologia: Rosso IGT, fermo
Grado: 12.5 % Vol.

Abbinamento: Vino eccellente per apericena a base di salumi e formaggi semi-stagionati; accompagna anche percorsi gastronomici a base di carne e verdure, antipasti vegetariani, primi e secondi leggeri, non troppo grassi.

Degustazione: Rubino luminoso con riflessi violacei. Un vino che gioca tutto su un bagaglio ampio ed elegante di frutta rossa, sia matura che trasformata e fiori; seguono erbe di campo, cenni minerali, note vegetali, radice di liquirizia. Sorso coerente, piacevolmente fresco e beverino. Tannini presenti ma fini e ben inseriti, abbastanza lungo, finale sapido su note di mora e violetta.



JACHELLO IGT - AZIENDA AGRICOLA RUSSO & LONGO

Eur 40.00

Vitigno: 40% Gaglioppo, 40% Greco Nero e 20% Sangiovese
Regione: Strongoli (KR)
Tipologia: Rosso IGT Calabria
Grado: 14.5 % Vol.

Abbinamento: Emozionale quando si abbina a piatti importanti della cucina mediterranea. Una peculiarità dovuta al particolare processo di appassimento effettuato con il metodo della "pinzatura": il Greco Nero viene fatto appassire direttamente sulla pianta spillando il traliccio, in modo da non far arrivare linfa al grappolo e disidratarlo più velocemente. Un processo agevolato dal clima notoriamente mite di cui gode il nostro territorio.

Degustazione: Sensazioni olfattive e gustative in armonia: la frutta di bosco si fonde con lo speziato, la frutta matura con il cacao. Un gusto piacevole, morbido che non abbandona il palato, imponente ma delicato.



PRINCIPE SPINELLI - TENUTA IUZZOLINI

Eur 20.00

Vitigno: Gaglioppo.
Regione: Calabria, centro orientale nella provincia di Crotona, in Cirò Marina località "Timpa Bianca".
Tipologia: Rosso
Grado: 13.5% Vol.

Abbinamento: Si accompagna con carni rosse e formaggi stagionati.

Degustazione: Colore rosso rubino. Profumo intenso e persistente. Sapore morbido con tannini ben fusi.



BELFRESCO - TENUTA IUZZOLINI

Eur 20.00

Vitigno: Gaglioppo
Regione: Calabria, centro orientale nella provincia di Crotona, in Carfizzi località "Niballo".
Tipologia: Rosso
Grado: 12.5% Vol.

Abbinamento: Ottimo servito freddo sul pesce, formaggi e frutta esotica.

Degustazione: Colore rosso rubino brillante con riflessi violacei. Profumo fruttato e floreale. Sapore fresco, vivace e morbido.



CIRO' ROSSO CLASSICO - TENUTA IUZZOLINI

Eur 16.00

Vitigno: Gaglioppo
Regione: Calabria, centro orientale nella provincia di Crotona, in Cirò Marina località "Timpa Bianca".
Tipologia: Rosso
Grado: 13% Vol.

Abbinamento: Eccellente con tutti i piatti, ideale per carni rosse, selvaggina e formaggi di media stagionatura.

Degustazione: Colore rosso rubino vivace. Profumo delicato, intenso, piacevole. Sapore caldo, pieno, piacevolmente vinoso, equilibrato, sapido e persistente.



MURANERA - TENUTA IUZZOLINI - ROSSO IGT CALABRIA

Eur 30.00

Vitigno: Gaglioppo, Magliocco, Cabernet Sauvignon e Merlot.
Regione: Calabria, centro orientale nella provincia di Crotona, in Carfizzi località "Motta - Maradea".
Tipologia: Rosso.
Grado: 14.5% Vol.

Abbinamento: Si accompagna con piatti a base di carne e formaggi stagionati.

Degustazione: Colore rosso porpora con evidenti riflessi violacei e profumo intenso, con sentori fruttati, dolci e maturi, note balsamiche e floreali di violetta su lieve accento di tabacco in chiusura. Sapore caldo e vellutato, vino che mostra grande struttura al gusto e notevole personalità. L'alcol si fonde nel morbido tannino in un convincente equilibrio.



SEGNO LIBRANDI - CIRO' DOC ROSSO

Eur 16.00

Vitigno: Gaglioppo 100%
Regione: Nazione: Calabria, Cirò Marina - Crotona (KR)
Tipologia: Rosso
Grado: 13.5 % Vol.

Abbinamento: Perfetto da abbinare a preparazioni a base di carne.

Degustazione: Rosso rubino il colore. Ha un bouquet olfattivo composto da richiami alla frutta rossa e alle ciliegie in particolare, cui seguono sfumature di erbe aromatiche. In degustazione si dimostra fresco e minerale. Buona la persistenza.



DUCA SANFELICE - LIBRANDI

Eur 20.00

Vitigno: Gaglioppo 100%
Regione: Calabria
Tipologia: Cirò Rosso classico superiore.
Grado: 14% Vol.

Abbinamento: Predilige arrosti di carni rosse, cacciagione, selvaggina, brasati, fegatini, piatti piccanti e carni d'agnello.

Degustazione: Esprime una trama speziata e un'avvolgenza vellutata. La nota fresca, sempre ben inserita nel corredo gustativo, promette ottime capacità di invecchiamento. Un nettare che rappresenta la tradizione della Calabria del vino. Profumo intenso e ricco di aromi speziati come la cannella. Gusto armonico e vellutato con sentori persistenti di tabacco e liquirizia.



MEGONIO LIBRANDI - TENUTA ROSANETI - CALABRIA IGT

Eur 25.00

Vitigno: Magliocco 100%
Regione: Calabria, Tenuta Rosaneti in agro di Rocca di Neto/Casabona - Crotona (KR)
Tipologia: Rosso
Grado: 14.5 % Vol.

Abbinamento: E'consigliato per accompagnare primi e secondi di terra. Si sposa bene con carni rosse anche di cacciagione. Formaggi erborinati, formaggi stagionati, salumi.

Degustazione: Color granato-rubino profondo, compatto e luminoso. Bel naso, ampio, intenso ed elegante, balsamico, frutto rosso maturo, prugne, marasche, more mature, sottobosco, vaniglia, cioccolato, spezie dolci, ginseng. Fresco ed elegante, strutturato senz'essere massiccio, con bella e ficcante trama tannica, bel frutto maturo, speziatura dolce, accenni di castagne, leggeri e rinfrescanti accenni piccanti, alloro, noci, notevole il suo equilibrio complessivo.



GRAVELLO LIBRANDI - TENUTA ARCIDIACONATO - CALABRIA IGT

Eur 30.00

Vitigno: Uve Gaglioppo (60%) e Cabernet sauvignon (40%)
Regione: Calabria, Strongoli, Tenuta Arcidiaconato - Crotona (KR)
Tipologia: Rosso
Grado: 15.5 % Vol.

Abbinamento: A tutto pasto, è grande vino da carni rosse, cacciagione, selvaggina, formaggi di gusto pieno anche forti e piccanti.

Degustazione: Color prugna, profondo e luminoso. Fresco al naso, di buona intensità olfattiva, elegante, balsamico, mentolato, frutta rossa fresca, mirtilli, accenni vegetali, pepe bianco, note vanigliate e pepate. Fresco e leggermente piccante, con nota alcolica importante ma ben integrata, tannino netto ma mai fastidioso, frutto rosso, accenni mentolati, vaniglia, pepe, lunga la sua persistenza.



NANA' - CANTINA CERAUDO

Eur 25.00

Vitigno: Gaglioppo 80%, Magliocco 20%
Regione: Calabria IGT Rosso - Colline di Strongoli (KR)
Tipologia: Rosso
Grado: 14%Vol.

Abbinamento: Quando in tavola ci sono le portate della cucina di terra è un Rosso semplicemente perfetto con carne, salumi, formaggi.

Degustazione: Intensamente fruttato, aromatico, immediato e diretto, semplice ma a tratti anche irruente e dirimpente. Veste il calice di un luminoso rosso rubino. Nettamente fruttato il bouquet olfattivo, leggermente vinoso e caratterizzato dal richiamo alla prugna e alla ciliegia di bosco. Scorrevole e scattante in bocca, è guidato da una bevuta fresca e di medio corpo, appena tannica e di buona persistenza.



QUATTRO LUSTRI - SERRACAVALLLO

Eur 20.00

Vitigno: Quattro cloni di Magliocco
Regione: Calabria, Bisignano (CS)
Tipologia: Rosso, fermo
Grado: 14% Vol.

Abbinamento: Ottimo con salumi e formaggi semi stagionati, primi con salse rosse a base di carne o verdure, secondi di carne, arrostiti, grigliate. Eccellente vino da start in percorsi di degustazione di rossi strutturati.

Degustazione: Manto rosso rubino splendente. Si impone all'olfatto per gli opulenti riconoscimenti di prugna, ciliegia macerata nell'alcool, piccoli frutti rossi, uva sultanina, scorza di agrumi canditi e decisa macchia mediterranea. Il sorso è sontuoso, vellutato, di grande equilibrio, perfettamente coerente con le sensazioni olfattive. Impreziosiscono la scena gusto-olfattivo tannini serici e un finale appagante, che regala un interminabile scia minerale fusa al frutto rosso e liquirizia.



SERRACAVALLLO - SETTECHIESE IGP CALABRIA

Eur 25.00

Vitigno: Magliocco 60% e Cabernet sauvignon 40%
Regione: Bisignano (CS)
Tipologia: Vino rosso fermo
Grado: 13.5% Vol.

Abbinamento: Da abbinare a un bel percorso di salumi e formaggi semistagionati, primi con salse rosse a base di carne o verdure, secondi di carne, arrostiti, grigliate. Eccellente vino da start in un percorso di degustazione di rossi strutturati.

Degustazione: Rubino limpido con riflessi porpora. Naso che colpisce subito per sfumature di note piraziniche tipiche dei vitigni bordolesi, e fa strano percepirle in un calabrese!

PUGLIA



CORIBANTE ROSSO SALENTO IGT - CASTELLO MONACI

Eur 20.00

Vitigno: Syrah, Malvasia Nera di Lecce

Regione: Puglia

Tipologia: Rosso

Grado: 14.5% Vol.

Abbinamento: Agnello, carni rosse, formaggi.

Degustazione: Un vino morbido, dal profumo fruttato e che ti sorprenderà per freschezza e armonia al palato. Un vino ispirato ai Coribanti: danzatori che al ritmo del tamburello scatenano balli frenetici e musiche pulsanti trasmettendo energia e armonia senza eguali. La stessa energia e calore che sgorga dalle uve Syrah e Malvasia Nera di Lecce.

CAMPANIA



AGLIANICO - LA GUARDIENSE

Eur 25.00

Vitigno: Aglianico 100%.

Regione: Sannio Beneventano - Campania.

Tipologia: Rosso.

Grado: 13.5% Vol.

Abbinamento: Agnello alla brace o al forno, carni arrosto o brasate, formaggi stagionati.

Degustazione: Vino dal colore intenso ed impenetrabile, al profumo le sensazioni fruttate di piccoli frutti rossi si fondono a quelle speziate. Al gusto è imponente ed intenso, con tannini evidenti ma setosi ed avvolgenti, grande persistenza in bocca.

TOSCANA



LE POIANE VALPOLICELLA RIPASSO DOC CLASSICO SUPERIORE CANTINE BOLLA

Eur 25.00

Vitigno: Corvina, Corvinone, Rondinella

Regione: Veneto

Tipologia: Rosso secco

Grado: 13.5% Vol.

Abbinamento: Carni rosse, formaggi, maiale.

Degustazione: È un vino di colore rosso rubino intenso, dal profumo vinoso con sentore di spezie, pepe nero, complesso e fine, e di sapore asciutto, vellutato ed armonico.

LUCENTE - TENUTA LUCE

Eur 50.00



Vitigno: Merlot, Sangiovese

Regione: Toscana

Tipologia: Rosso

Grado: 13.8% Vol.

Abbinamento: Perfetto su primi piatti elaborati conditi con sugo di carne, su carne arrosto grigliata, carne rossa in umido, selvaggina e formaggi stagionati.

Degustazione: Vino di un bel colore rubino profondo, che svela sin dall'inizio intensi sentori, dove s'intrecciano i piccoli frutti neri perfettamente maturi (ribes nero e mora) e le note speziate (pan di spezie, cannella). La bocca appare succosa, sapida e ci regala già una bella complessità, tinta di delicate note di macchia mediterranea e sorretta da una struttura golosa e ben equilibrata. In bocca il vino è aperto ed ampio. Al finale Lucente offre una buona persistenza fatta di morbidezza e di un senso piacevole di freschezza.

TRENTINO ALTO ADIGE



LAGREIN - CANTINA COLTERENZIO

Eur 30.00

- Vitigno:** Lagrein
Regione: Trentino Alto Adige
Tipologia: Rosso
Grado: 13.0% Vol.
Abbinamento: Vino molto versatile, ottimo abbinato nella cucina altoatesina. Ideale con speck e salumi ma soprattutto carni arrosto e selvaggina.
Degustazione: Si presenta di colore rosso granato intenso con riflessi violacei. Al naso spicca la violetta, le bacche nere, note di cioccolata e intensi aromi speziati. Potente il passaggio in bocca con tannini di buona struttura e la tipica acidità del vitigno. Aromi di frutti di bosco e ciliegia al retrogusto. Si distingue in particolare per l'eleganza e il suo ineguagliabile bouquet che colpisce gli esperti.



SIEBENEICH MERLOT - CANTINA COLTERENZIO

Eur 40.00

- Vitigno:** Merlot
Regione: Trentino Alto Adige, le uve per questo Merlot provengono da "Siebeneich" (Settequerce), tra le zone più antiche e pregiate per la coltivazione di questa varietà.
Tipologia: Rosso
Grado: 13.5% Vol.
Abbinamento: Indicato in particolare per carni saporite, con salse scure e speziate, selvaggina e formaggi.
Degustazione: Al naso si presentano splendidi profumi di frutti di bosco maturi e cioccolato amaro. Denso e complesso in bocca con tannini sottili. Un Merlot elegante con ottimo potenziale di invecchiamento.



GRIES LAGREIN - CANTINA COLTERENZIO

Eur 60.00

- Vitigno:** Lagrein
Regione: Trentino Alto Adige, Le uve per questo Lagrein provengono da "Gries" un'area di Bolzano. Gries è la zona più antica e vocata per la coltivazione di questa varietà autoctona.
Tipologia: Rosso.
Grado: 13.5% Vol.
Abbinamento: La sua potente struttura ne fa un ottimo accompagnamento per carni rosse, selvaggina, volatili e formaggio piccante.
Degustazione: Vino dal colore pieno quasi violaceo, ha intensi profumi di viola, mora e amarena e leggere note di tostatura, di caffè e cioccolata. Potente e morbido al palato con tannini giovani.

VENETO



VALPOLICELLA CLASSICO DOC "LE MINIERE" - BERTANI

Eur 45.00

- Vitigno:** 70% Corvina veronese, 20% Corvinone, 10% Rondinella
Regione: Grezzana (VR), Veneto
Tipologia: Vino rosso
Grado: 12.0% Vol.
Abbinamento: Ideale come aperitivo, oppure può essere abbinato anche con salumi ed insaccati. Eccellente con piatti a base di pesce.
Degustazione: Grazie alla sua complessità e profondità di sapore, si presta ad abbinamenti gastronomici diversi. In particolare, questo vino si sposa perfettamente con carni rosse, arrostiti e stufati, ma è l'ideale anche se accompagnato a portate a base di pesce, formaggi stagionati e salumi.

refresh

banqueting & restaurant