

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>	€ 22.00
Con aggiunta di *crudités <i>With added *raw fish</i>	€ 15.00
*Crudités di pesce Mixed *raw fish	€ 30.00
*Polpo c.b.t. arrosto, cremoso di patate viola, pomodorini confit, olive taggiasche, burrata e sedano croccante Roasted *octopus, purple potatoes creamy, confit cherry tomatoes, taggiasca olives, burrata and crisy celery	€ 19.00
Julienne di *seppia al vapore con datterino giallo e avocado al limone Steamed *cuttlefish julienne served with yellow cherry tomatoes and lemon-flavored avocado	€ 18.00
Battuto di manzo*, gelée al prezzemolo, polvere di capperi e tartufo nero Beef tartare, parsley jelly, caper powder and black truffle	€ 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	€ 20.00

I PRIMI / FIRST COURSES

~Pasta fresca di Nostra Produzione - ~Homemade Pasta

Carnaroli con *scampi al timo e mela verde al lime (minimo 2 persone) Carnaroli with thyme-flavored *scampi and lime-flavored green apple (<i>minimum 2 servings</i>)	€ 20.00
Bigolo~ con *gambero locale e Tartufo Nero Bigolo~ with local *shrimps and Black Truffle	€ 20.00
Paccheri~ con polpa di *pescatrice, datterino giallo e rosso e croccante alle erbe Paccheri~ with *monkfish pulp, yellow and red cherry tomatoes and crunchy herbs	€ 20.00
Spaghettoni~ con tonno, crema di cipollotto e crumble alla menta Spaghettoni~ with *tuna, spring onion cream and mint crumble	€ 20.00
Casarecce~ con ragù di Maialino Nero Silano, crema di Cipolla Rossa di Tropea e scaglie di Pecorino di Monte Poro Casarecce~ with Black Silano Pig ragout, Tropea's Red Onion cream and Monte Poro's Pecorino flakes	€ 16.00

SECONDI / SECOND COURSES

Tataki di *tonno alla Mediterranea (pomodori, capperi, basilico e origano) Mediterranean-style *tuna tataki (tomatoes, capers, basil and oregano)	€ 22.00
Filetto di *ombrina in graticola, salsa tzatziki e zucchina alla scapece Grilled *meagre fillet, tzatziki sauce and scapece-style courgette	€ 20.00
Rotolo di *spigola al pistacchio su purea di mango, *gamebri arrosto con maionese al Gin Mare Pistachio-flavored *sea bass roll served on a mango puree, roasted *shrimps with Gin Mara mayonnaise	€ 25.00
Frittura di **calamari Fried **squid	€ 20.00
*Pesce fresco Fresh *fish	€ 8.00/l'etto € 8.00/100grams
Guancia di manzo** C.B.T. con erbe di campo saltate Sous-vide beef cheek** served with sautéed wild herbs	€ 20.00

I CONTORNI / SIDE DISH

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

LA FRUTTA

Frutta mista di stagione Mixed seasonal fruits	€ 5.00
--	--------

I DESSERT / DESSERT

Millefoglie con crema Chantilly Millefoglie with Chantilly cream	€ 7.00
Cheesecake (frutti di bosco o cioccolato) Cheesecake (served with berries or with chocolate)	€ 8.00
Tiramisù Tiramisu	€ 7.00
Bignè con crema al limone e brownie al cioccolato fondente e nocciole Cream puffs with lemon cream served with dark chocolate and hazelnut brownie	€ 8.00

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	€ 1.50
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 LIMI s.r.l.
Loc. Colamaio, 1 SNC
89010 Pizzol (VV)
0965 7062909
P.IVA 02800560795



LA CANTINA

BOLLICINE



CHAMPAGNE BRUT RESERVE EXCLUSIVE – NICOLAS FEUILLATTE

€ 70,00

- Vitingno:** 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 argente. 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. Cremosa e fragrante allo stesso tempo la bocca, ben organizzata nella spalla acida ed equilibrata nella finitura



PALMES D'OR BRUT – NICOLAS FEUILLATTE

€ 200,00

- Vitingno:** 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

€ 200,00

- Vitingno:** 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.



GRAND BRUT PERRIER-JOUET – BERTANI

€ 120,00

- Vitingno:** 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.

BOLLICINE



CHAMPAGNE BRUT CLASSIC - DEUTZ

€ 80,00

Vitingno: 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

€ 90,00

Vitingno: Chardonnay 33%, Pinot Meunier 33%, Pinot Noir 33%
Regione: Francia
Tipologia: Champagne
Grado: 12.5% Vol.
Abbinamento: Ottimo da servire durante l'aperitivo, è ideale per accompagnare tartine e antipasti vari d'entrata. 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

€ 70,00

Vitingno: Chardonnay 75%, PinotBianco 10%, PinotNero 15%.
Regione: Lombardia, Franciacorta
Tipologia: Champagne e Spumante
Grado: 12.5% Vol.
Abbinamento: La Cuvée Prestige di Ca' del Boscosi accompagna bene ad antipasti leggeri a base di pesce o verdura, a seconda di 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

€ 80,00

Vitingno: Pinot Nero 75%, Chardonnay 25%
Regione: Lombardia, Franciacorta
Tipologia: Spumante
Grado: 12.5% Vol.
Abbinamento: È perfetto per accompagnare l'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.

BOLLICINE



FRANCIACORTA ALMA GRAN CUVÉE – BELLAVISTA

€ 60,00

- Vitingno:** Pinot Nero 22%, Chardonnay 77%, Pinot Bianco 1%.
Regione: Lombardia, Franciacorta
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

€ 60,00

- Vitingno:** 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

€ 70,00

- Vitingno:** 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 spaghetti 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 BLANC DE BLANCS - FERRARI FRATELLI LUNELLI

€ 50,00

- Vitingno:** 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.

BOLLICINE



TRENTODOC ROSE' – CESARINI SFORZA 1673

€ 35,00

- Vitigno:** Prevalentemente Pinot Nero con una quota di Chardonnay
Regione: Trentino-Alto Adige, Italia
Tipologia: Spumante metodo classico
Grado: 12.5% Vol.
Abbinamento: Perfetto come aperitivo elegante, accompagna ottimamente crudi di pesce, crostacei, salmone affumicato e tartare. Si abbina bene anche a primi piatti delicati e carni bianche leggere.
Degustazione: Colore rosa tenue con perlage fine e persistente. Al naso emergono profumi di piccoli frutti rossi, agrumi e leggere note floreali. Al palato è fresco, equilibrato e raffinato, con un finale armonioso e persistente.



TRENTODOC MILLESIMATO – CESARINI SFORZA 1673

€ 35,00

- Vitigno:** Chardonnay e Pinot Nero
Regione: Friuli-Venezia Giulia (Oslavia, Gorizia)
Tipologia: Spumante Trentodoc Rosè Millesimato
Grado: 12.5% Vol.
Abbinamento: Ideale come aperitivo e con antipasti di pesce, crostacei e molluschi. Ottimo anche con risotti delicati, frittiture di pesce e formaggi freschi.
Degustazione: Giallo paglierino brillante con perlage fine e continuo. Al naso presenta sentori di mela, agrumi e crosta di pane. In bocca è fresco, elegante e ben strutturato, con una piacevole sapidità e un finale lungo e pulito.



CUVÉE PRESTIGE EXTRA DRY - ABBAZIA

€ 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

€ 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.



FERROCINTO – DOVI' ROSE' BRUT METODO CLASSICO

€ 30,00

- Vitigno:** Prevalentemente Pinot Nero con una quota di Chardonnay
Regione: Calabria, Italia (Castrovillari – Parco Nazionale del Pollino)
Tipologia: Spumante Rosè Metodo Classico
Grado: 12.5% Vol.
Abbinamento: Perfetto come aperitivo elegante. Si abbina ottimamente a crudi di pesce, ostriche, crostacei, carpacci e tartare di pesce, salmone affumicato, primi piatti delicati, frittiture di pesce e carni bianche leggere.
Degustazione: Colore rosa tenue con perlage fine, continuo e persistente. Al naso emergono profumi di piccoli frutti rossi, agrumi e delicati sentori floreali, accompagnati da leggere note di crosta di pane e lievito. Al palato è fresco, armonioso ed elegante, con una piacevole sapidità e un finale lungo e raffinato.

BOLLICINE



FRANCIACORTA ROSE' DOCG – CONTADI CASTALDI

€ 40,00

Vitingno: Chardonnay 65%, Pinot nero 35%
Regione: Lombardia
Tipologia: Rosato
Grado: 12.5% Vol.
Abbinamento: Perfetto come aperitivo, il Rosé di Contadi Castaldi è ideale per accompagnare piatti a base di pesce.

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

€ 40,00

Vitingno: Chardonnay 80%, Pinot Bianco 10%, Pinot Nero 10%
Regione: Lombardia
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, svaria da richiami floreali di taglio 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.



VALDO ORIGINE BRUT – CANTINE VALDO

€ 25,00

Vitingno: 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

€ 25,00

Vitingno: 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

€ 40,00

Vitingno: 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.

VINI BIANCHI - CALABRIA



SEGNO - CIRÒ DOC BIANCO - LIBRANDI

€ 18,00

- Vitingno:** 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

€ 20,00

- Vitingno:** 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.



PETELIA - CANTINA CERAUDO

€ 30,00

- Vitingno:** Mantónico, 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

€ 30,00

- Vitingno:** 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 mandarino. Al palato le sensazioni olfattive ritornano, con note agrumate di pompelmo amaro, sapidità e mineralità in abbondanza con finale piacevolmente amarognolo.

VINI BIANCHI - CALABRIA



PECORELLO CALABRIA IGT – CANTINA IPPOLITO

€ 25,00

- Vitingno:** Pecorello 100%
Regione: Calabria, Cirò Marina - Crotone (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

€ 20,00

- Vitingno:** 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.



MARE IGP 2019 - CANTINE BENVENUTO

€ 25,00

- Vitingno:** 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

€ 25,00

- Vitingno:** 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.

VINI BIANCHI - CALABRIA



AL DI NETO BIANCO IMYR - CANTINA CERAUDO

€ 40,00

Vitingno: 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

€ 25,00

Vitingno: 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.



BLUETTE BIANCO - TENUTE STATTI

€ 20,00

Vitingno: Greco 50%, Chardonnay 50%
Regione: Calabria, Lamezia Terme (CZ)
Tipologia: Biancofrizzante
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

€ 20,00

Vitingno: 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.

VINI BIANCHI - CALABRIA



MADREGOCCIA -TENUTA IUZZOLINI

€ 20,00

Vitingno: Greco bianco e Chardonnay
Regione: Calabria, centro orientale nella provincia di Crotone, 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

€ 30,00

Vitingno: Greco bianco di vendemmia tardiva.
Regione: Calabria, centro orientale nella provincia di Crotone, 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.



PRIMA FILA - PECORELLO - TENUTA IUZZOLINI

€ 25,00

Vitingno: Pecorello
Regione: Calabria, Cirò Marina, in Carfizzi località Motta - Crotone (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

€ 16,00

Vitingno: 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.

VINI BIANCHI - CALABRIA



TIMPA DEL PRINCIPE - TENUTE FERROCINTO

formato da 375 ml € 12,00

formato da 750 ml € 20,00

Vitingno: 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

€ 20,00

Vitingno: 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

€ 30,00

Vitingno: 100% Pecorello

Regione: Calabria - 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.



FERROCINTO - PECORELLO

€ 25,00

Vitingno: 100% Pecorello

Regione: Calabria, Italia (Castrovillari - Parco Nazionale del Pollino)

Tipologia: Vino bianco - Terre di Cosenza DOP

Grado: 113.0% Vol.

Abbinamento: Videale come aperitivo. Si abbina perfettamente ad antipasti di mare, crudi di pesce, crostacei, primi piatti a base di pesce, risotti delicati, carni bianche, verdure grigliate e formaggi freschi.

Degustazione: Colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Al naso sprigiona intensi profumi di agrumi, pesca bianca, mela, fiori di campo e leggere note di erbe aromatiche. Al palato è fresco, sapido ed equilibrato, con una piacevole mineralità, buona struttura e un finale lungo, elegante e persistente.

VINI BIANCHI - PUGLIA



CHARDONNAY PUGLIA IGT - TORMARESCA

€ 20,00

- Vitingno:** 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.

VINI BIANCHI - CAMPANIA



FALANGHINA - LA GUARDIENSE

€ 25,00

- Vitingno:** 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.

VINI BIANCHI - UMBRIA



CERVARO DELLA SALA CASTELLO DELLA SALA - MARCHESI ANTINORI

€ 70,00

- Vitingno:** 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

VINI BIANCHI - TRENTINO



BERG PINOT BIANCO – CANTINA COLTERENZIO

€ 40,00

- Vitingno:** 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.
- Tipologia:** 14.0% Vol.
- Grado:** Perfetto per antipasti di mare, crudités, primi piatti delicati e secondi di pesce, frutti di mare, e crostacei; adatto anche alle carni bianche.
- Abbinamento:** 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.



GEWURZTRAMINER ALTO ADIGE DOC – CASTEL SALLEGG

€ 35,00

- Vitingno:** 100% Gewurztraminer
- Regione:** Trentino-Alto Adige, Italia
- Tipologia:** Bianco, fermo aromatico
- Grado:** 14.00% Vol.
- Abbinamento:** Ottimo con crostacei, frutti di mare, sushi e pesce alla griglia. Si abbina molto bene anche alla cucina asiatica speziata, alle carni bianche e ai formaggi erborinati. La sua aromaticità esalta i sapori senza sovrastarli, rendendolo un vino versatile ed elegante.
- Degustazione:** Si presenta con un colore giallo dorato brillante. Al naso emergono intensi profumi di rosa, frutta esotica e spezie dolci. In bocca è morbido, strutturato e fresco, con una lunga persistenza aromatica e un finale elegante e armonioso.

VINI BIANCHI - FRIULI



GRIS PINOT GRIGIO - LIS NERIS

€ 50,00

- Vitingno:** Pinot Grigio.
- Regione:** San 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

€ 50,00

- Vitingno:** 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

€ 50,00

- Vitingno:** 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 pasticcera. 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.

VINI BIANCHI - FRIULI



TRAMINER AROMATICO FRIULI DOP - CANTINA PUIATTI

€ 30,00

Vitingno: Gewurztraminer 100%
Regione: Romans d'Isonzo, località Zuccole, Isonzo del Friuli Venezia Giulia Vino
Tipologia: 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

€ 35,00

Vitingno: 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

€ 65,00

Vitingno: 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

€ 35,00

Vitingno: 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 BIANCHI - FRIULI



CHARDONNAY – CANTINA LA TUNELLA

€ 25,00

Vitingno: Chardonnay
Regione: Colline del Friuli orientale
Tipologia: Bianco
Grado: 13.00% Vol.
Abbinamento: Ottimo come aperitivo o abbinato ad antipasti magri, minestre asciutte e in brodo, piatti a base di uova e di pesce.

Degustazione: Giallo paglierino intenso più carico durante l'invecchiamento. Profumo fragrante e fruttato che ricorda piccoli frutti tropicali maturi, ananas e fiori bianchi. Al gusto si presenta nobile ed elegante, snello di corpo, giustamente vivace grazie alla sua buona freschezza.



RJGIALLA - CANTINA LA TUNELLA

€ 25,00

Vitingno: Ribolla gialla
Regione: Colline del Friuli orientale
Tipologia: Bianco
Grado: 13.00% Vol.
Abbinamento: Antipasti freddi con salse agrodolci, verdure, pesci delicati e frittiture di pesce, minestre (soprattutto creme di verdure).

Degustazione: Giallo paglierino luminoso, con eleganti riflessi verdognoli. Profumo elegante ed intenso, floreale e fruttato, fragrante, di gran classe e continuità. Si snoda su note di acacia, prugna e pesca gialla, mela renetta. Al palato si presenta intenso e pieno, con agile corpo rispecchiando la caratteristica varietale. Asciutto e sapido, grazie al tipo di vinificazione risulta piacevolmente fresco. Il lungo finale sviluppa piacevoli note che accompagnano un elegante retrogusto leggermente aromatico.



FRIULANO - CANTINA LA TUNELLA

€ 25,00

Vitingno: 100% Uve Friulane
Regione: Terreni dei Colli Orientali del Friuli
Tipologia: Bianco
Grado: 13.00% Vol.
Abbinamento: Si abbina splendidamente ad una notevole varietà di piatti. E' ideale con antipasti leggeri come carpacci di pesce o affettati delicati, esalta primi piatti a base di verdure, risotti o pasta con salsa di pesce, e si sposa perfettamente anche con carni bianche come pollo o tacchino. Grazie alla sua struttura equilibrata, ogni boccone è un invito a scoprire nuove sfumature di gusto.

Degustazione: Si presenta con un colore giallo paglierino, un profumo di mandorla amara, pera e fiori di campo, e al palato è morbido, asciutto e ben strutturato con un finale delicato.



GRAVNER RIBOLLA – VENEZIA GIULIA IGT

€ 110,00

Vitingno: 100% Ribolla Gialla
Regione: Friuli-Venezia Giulia (Oslavia, Gorizia)
Tipologia: Bianco, macerato (Orange Wine)
Grado: 13.00% Vol.
Abbinamento: Si abbina molto bene a pesce alla griglia, crostacei, carni bianche, funghi e formaggi stagionati. Grazie alla sua struttura e alla complessità aromatica, accompagna con eleganza anche piatti elaborati della cucina tradizionale e mediterranea.

Degustazione: Di colore giallo ambrato intenso, presenta profumi complessi di albicocca secca, miele, agrumi canditi, erbe aromatiche e spezie. Al palato è pieno, sapido e minerale, con una piacevole trama tannica dovuta alla lunga macerazione sulle bucce. Il finale è lungo, elegante e molto persistente.

VINI ROSATI - CALABRIA



CIRO' ROSATO - TENUTA IUZZOLINI

€ 16,00

- Vitigno:** Gaglioppo
Regione: Calabria, centro orientale nella provincia di Crotone, 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

€ 20,00

- Vitigno:** Gaglioppo e Cabernet Sauvignon.
Regione: Calabria, centro orientale nella provincia di Crotone, 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

€ 18,00

- Vitigno:** Gaglioppo 100%
Regione: Calabria, Cirò Marina - Crotone (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.



COLLI DI GINESTRA IGT - AZIENDA AGRICOLA RUSSO & LONGO

€ 20,00

- Vitigno:** 100% Gaglioppo
Regione: Strongoli (KR)
Tipologia: Rosato IGT, fermo
Grado: 12,5 % Vol.
Abbinamento: Si presta benissimo per tagli di salumi e formaggi semi-stagionati, antipasti vegetariani e non sfigura nemmeno su primi e risotti delicati con salse a base di pesce o 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, mirtilli, che si fondono a incantevoli sensazioni agrumate, marine e gessose, in sottofondo qualche cenno vegetale e di erbe. Sorso coerente e di grande equilibrio, tutto ben dosato, chiude con una media persistenza ed un'acidità sfavillante su note floreali e agrumate.



FERROCINTO - POLLINO ROSATO

€ 25,00

- Vitigno:** 1 Prevalentemente Magliocco
Regione: Calabria, Italia (Castrovillari - Parco Nazionale del Pollino)
Tipologia: Vino rosato - Terre di Cosenza DOP
Grado: 13,5 % Vol.
Abbinamento: Ideale come aperitivo. Si abbina perfettamente ad antipasti di mare, carpacci e tartare di pesce, crostacei, primi piatti delicati, frittelle di pesce, carni bianche, salumi delicati e formaggi freschi.
Degustazione: Colore rosa cerasuolo brillante con riflessi ramati. Al naso esprime profumi di fragolina di bosco, ciliegia, lampone, melograno e delicati sentori floreali. Al palato è fresco, equilibrato e sapido, con una piacevole mineralità e un finale persistente, elegante e fruttato.

VINI ROSATI - CALABRIA



DOLCEDORME I.G.P. - TENUTE FERROCINTO

formato da 375 ml € 12,00

formato da 750 ml € 20,00

Vitingno: 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

€ 20,00

Vitingno: 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

€ 30,00

Vitingno: 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.



CALABRIA ALMARISA IGT - AZIENDA AGRICOLA RUSSO & LONGO

€ 30,00

Vitingno: 100% Gaglioppo
Regione: Strongoli (KR)
Tipologia: Rosato IGT, fermo
Grado: 13,0 % Vol.

Abbinamento: Si presta benissimo per tagli 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.



FERROCINTO - CLAVE'

€ 30,00

Vitingno: Magliocco in purezza 100%
Regione: Calabria, Italia (Castrovillari)
Tipologia: Vino rosato, Metodo Charmat - Terre di Cosenza DOP
Grado: 13,5 % Vol.

Abbinamento: Ottimo come aperitivo, accompagna con eleganza crudi di mare, carpacci di pesce, gamberi e crostacei, primi piatti delicati, risotti ai frutti di mare, pesce alla griglia, carni bianche e formaggi freschi.

Degustazione: Si presenta con un luminoso colore rosa corallo dai riflessi ramati. Il bouquet è fine e fragrante, con sentori di piccoli frutti rossi, melograno e agrumi, arricchiti da leggere sfumature floreali. In bocca è fresco e scorrevole, sostenuto da una piacevole sapidità e da una buona mineralità. Il finale è lungo, armonioso e lascia un ricordo fruttato che invita al sorso successivo.

VINI ROSATI - CALABRIA



TERRE LONTANE ROSATO IGT - LIBRANDI

€ 20,00

- Vitingno:** 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

€ 25,00

- Vitingno:** 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

€ 25,00

- Vitingno:** Greco nero 100%
Regione: Cirò Marina (KR)
Tipologia: Rosato fermo
Grado: 13.00% Vol.
Abbinamento: Un bicchiere di vino perfetto per percorsi astronomici di media struttura, antipasti di maree 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.

VINI ROSATI - PUGLIA



CALAFURIA ROSATO IGT SALENTO - TORMARESCA

€ 20,00

- Vitingno:** 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

€ 20,00

- Vitingno:** 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, esaltale proprie caratteristiche nel successivo breve passaggio in barriques. Gusto fresco, pieno, morbido ed armonico.



VIRGANI IGT - AZIENDA AGRICOLA RUSSO & LONGO

€ 20,00

- Vitingno:** 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

€ 40,00

- Vitingno:** 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

€ 20,00

- Vitingno:** Gaglioppo.
Regione: Calabria, centro orientale nella provincia di Crotone, in Cirò Marina località "Timpa Bianca".
Tipologia: Rosso
Grado: 13.5% Vol.
Abbinamento: Si abbina bene con carni rosse e formaggi stagionati, ma può essere apprezzato anche con primi piatti saporiti e salumi.
Degustazione: È un vino dal colore rosso rubino, con profumo intenso e persistente, con note di frutta rossa matura e accenni speziati. Al palato, si presenta morbido, con tannini ben fusi e un finale persistente.

VINI ROSSI - CALABRIA



BELFRESCO - TENUTA IUZZOLINI

€ 20,00

- Vitingno:** Gaglioppo
Regione: Calabria, centro orientale nella provincia di Crotone, 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

€ 16,00

- Vitingno:** Gaglioppo
Regione: Calabria, centro orientale nella provincia di Crotone, 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

€ 30,00

- Vitingno:** Gaglioppo, Magliocco, Cabernet Sauvignon e Merlot.
Regione: Calabria, centro orientale nella provincia di Crotone, 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.



NANA' - CANTINA CERAUDO

€ 25,00

- Vitingno:** 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 dirompente. 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.

VINI ROSSI - CALABRIA



GRAVELLO LIBRANDI- TENUTA ARCIDIACONATO - CALABRIA IGT

€ 30,00

- Vitigno:** Uve Gaglioppo (60%) e Cabernet sauvignon (40%)
Regione: Calabria, Strongoli, Tenuta Arcidiaconato - Crotone (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.



SEGNO LIBRANDI - CIRO' DOC ROSSO

€ 16,00

- Vitigno:** Gaglioppo 100%
Regione: Nazione: Calabria, Cirò Marina - Crotone (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

€ 20,00

- Vitigno:** Gaglioppo 100%
Regione: Calabria
Tipologia: Cirò Rosso classico superiore.
Grado: 14% Vol.
Abbinamento: Predilige arrostiti 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

€ 25,00

- Vitigno:** agliocco 100%
Regione: Calabria, Tenuta Rosaneti in agro di Rocca di Neto/Casabona - Crotone (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.

VINI ROSSI - CALABRIA



QUATTRO LUSTRI - SERRACAVALLLO

€ 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, arrosti, 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

€ 25,00

- Vitigno:** Magliocco 60% e Cabernet sauvignon 40%
Regione: Bisignano (CS)
Tipologia: 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, arrosti, 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 percepirla in un calabrese!

VINI ROSSI - PUGLIA



CORIBANTE ROSSO SALENTO IGT - CASTELLO MONACI

€ 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.

VINI ROSSI - CAMPANIA



AGLIANICO - LA GUARDIENSE

€ 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.

VINI ROSSI - TOSCANA



LE POIANE VALPOLICELLA RIPASSO DOC CLASSICO SUPERIORE CANTINE BOLLA

€ 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

€ 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.

VINI ROSSI - VENETO



VALPOLICELLA CLASSICO DOC "LE MINIERE" - BERTANI

€ 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.

VINI ROSSI - TRENTINO



LAGREIN - CANTINA COLTERENZIO

€ 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 cioccolato 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

€ 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

€ 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 cioccolato. Potente e morbido al palato con tannini giovani.

refresh
banqueting & restaurant