

CARTA DEI VINI



Chi beve solo acqua ha un segreto da nascondere

VINI ROSSI



BELFIUR ROSSO 12,5% VOL - BACCOVINO

CALICE € 3,50 BOTTIGLIA € 18,00

Una buona struttura e note olfattive erbacee rendono questo vino particolarmente morbido e perfetto da accompagnare a carni rosse, zuppe saporite, e formaggi a lunga stagionatura. Uvaggio taglio bordolese (merlot & cabernet).

BARDOLINO D.O.P. - MONTRESOR (VR)

CALICE € 4,00 BOTTIGLIA € 20,00

Un bel rosso rubino brillante dal sapore armonico, sapido e schietto. Si abbina perfettamente ai primi piatti, salumi, carni bianche e formaggi freschi o a media stagionatura.

BARBERA D' ALBA 14% VOL - CA' DI CAIRE' (CN)

CALICE € 4,00 BOTTIGLIA € 21,00

Un vino intenso, fruttato e secco dal colore rosso rubino, pieno ed asciutto con la vinosità tipica di un Barbera. Grande prodotto abbinato a salumi, risotti, carni bianche e rosse poco condite.

MORELLINO DI SCANSANO D.O.C.G. 13,5% VOL - TENUTA AGOSTINETTO (GR)

CALICE € 4,00 BOTTIGLIA € 22,00

Un vino di carattere, deciso ma al tempo stesso delicato, avvolgente e persistente con note di frutta rossa matura. Consigliato con carni in umido, risotti, formaggi stagionati e salumi.

VALPOLICELLA RIPASSO 14,5% VOL - RECCHIA (VR)

CALICE € 4,50 BOTTIGLIA € 24,00

Un vino di corpo e complesso dal profumo intenso, fruttato e speziato. Gusto pieno, armonico, vellutato, rotondo. Si accompagna piacevolmente a qualsiasi piatto di carne, selvaggina, grigliate e arrosti.

CHIANTI RISERVA D.O.C.G. 13,5% VOL - CANTINE TERREDAGOLI (AR)

CALICE € 4,50 BOTTIGLIA € 25,00

Un chianti di buona struttura, armonico, con tannini ben equilibrati. Ottima la persistenza. Gustato al meglio con piatti di carne alla griglia, arrosti, selvaggina, formaggi stagionati.

LAGREIN ALTO ADIGE 13% VOL - RITTERHOF (BZ)

CALICE € 4,50 BOTTIGLIA € 28,00

Questo Lagrein eccelle per il suo colore scuro rosso granato. Il sapore armonico con un corpo rotondo e vellutato. L'acidità molto gradevole ed equilibrata conferisce al vino freschezza e piacevole bevibilità. E' consigliato per ricette saporite, carni rosse grigliate e formaggi piccanti.

ROERO RISERVA D.O.C.G. 14,5% VOL - CA' DI CAIRE' (CN)

BOTTIGLIA € 30,00

Il nebbiolo si esprime in tutta la sua prorompenza con il rosso granato del colore, i sentori dominanti di lampone e viola. In bocca è asciutto e secco, ma la morbidezza dei tannini lo rende vellutato. Noto per la persistenza. Ottimo con salumi, secondi piatti ben conditi e saporiti, formaggi ben stagionati.

VINI BIANCHI

BELFIUR BIANCO 12,5% VOL - BACCOVINO

CALICE € 3,50 BOTTIGLIA € 18,00

Elegante, fresco, dal retrogusto mandorlato ed un colore giallo paglierino, rendono il Belfiur bianco un vino ottimo come aperitivo ma anche abbinato ad antipasti, risotti e verdure.

RIBOLLA GIALLA COLLIO D.O.P. 13% VOL - CLEVE DA VIDIC (GO)

CALICE € 4,00 BOTTIGLIA € 20,00

Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Dal sapore secco, suadente e di notevole persistenza. Ideale con antipasti, primi piatti delicati e formaggi non troppo stagionati.

FALANGHINA 13,5% VOL - VIGNE IRPINE (AV)

CALICE € 4,00 BOTTIGLIA € 20,00

Colore giallo paglierino. Ha un profumo floreale intenso e persistente ed in bocca si presenta sapido e morbido. Si abbina perfettamente a pietanze a base di pesce, carni bianche e formaggi.

LENZ 12,5% VOL - RITTERHOF - (BZ)

CALICE € 4,00 BOTTIGLIA € 23,00

Soave e leggero come la primavera, da cui prende il nome in lingua tedesca. Questo Cuveé elegante al palato è vitale grazie alla freschezza del carattere molto equilibrato con un retrogusto pieno ed armonico. Si esalta se gustato come aperitivo e ben si accompagna ad antipasti delicati, primi piatti, risotti e pesce.

PECORINO JOCO 13% VOL - FONTEZOPPA (MC)

CALICE € 4,50 BOTTIGLIA € 25,00

Un bianco a base uve pecorino con una piccola percentuale di Incrocio Bruni, tipico del territorio marchigiano. All'olfatto è fresco e vivo, mentre al palato appare in tutta la sua agile bevibilità. Adatto a delicati antipasti di terra.

BOLLICINE E ROSATO

VINO SPUMANTE MOSCATO BIANCO (MOSCATO D' ASTI) 6,5% VOL - VILLA ERICA

BOTTIGLIA € 15,00

100% Moscato Bianco. Colore bianco tendente al dorato, con sentori di muschio, fiori d'arancio e miele. Si abbina con tutti i dessert e dolci da forno.

BALOSS 11% VOL - SPUMANTE EXTRA DRY - BACCOVINO

CALICE € 3,50 BOTTIGLIA € 18,00

Nel calice una speciale magia di bollicine persistenti ne esalta la freschezza e la leggera sapidità. Ottimo come aperitivo, con stuzzichini o antipasti di salumi e formaggi freschi

CHIARETTO BARDOLINO 12,5% VOL MONTRESOR (VR)

CALICE € 4,00 BOTTIGLIA € 20,00

Rosa vivace, fruttato al naso, dal sapore fresco e armonico. Con note che ricordano la rosa e la ciliegia lo rendono il vino giusto da abbinare ad antipasti, formaggi delicati ed anche a verdure.

VALDOBBIADENE D.O.C.G. ANTICO BOUQUET MILLESIMATO BRUT 11,5% VOL - IL FOLLO (TV)

CALICE € 4,00 BOTTIGLIA € 22,00

Si presenta con riflessi smeraldo, dal corpo leggero, fresco e giovane. A naso esaltano subito note di pera, mela, pesca bianca e fiori bianchi. Apprezzato al meglio abbinato a piatti di verdure e pesce, o come nella zona di produzione a tutto pasto.

FRANCIACORTA AUDENS EXTRA BRUT DOSAGGIO ZERO 12,5% VOL - LE MARCHESINE (BS)

CALICE € 5,00 BOTTIGLIA € 30,00

Si presenta di colore giallo paglierino dorato con perlage finissimo e persistente. Sapidità in bella mostra al palato, freschezza sostenuta e grande trama gustativa confermano un prodotto di grande qualità, in finale agrumato di cedro.

CHAMPAGNE AUTREAU DE CHAMPILLON EXTRA BRUT PREMIER CRU 12,5% VOL

BOTTIGLIA € 50,00

Tre vitigni si fondono in questo Champagne: Pinot Noir (40%) e Pinot Meunier (40%) che conferiscono personalità e Chardonnay (20%) che dona eleganza. Uno Champagne versatile e di grande bevibilità, adatto a tutte le occasioni. Il dosaggio più contenuto accontenta i palati più esigenti e lo rende ideale su salumi e frittura.

CHAMPAGNE LEMAIRE ROSE' DE SAIGNEE 12% VOL

BOTTIGLIA € 50,00

Una miscela di 50% Pinot Nero e 50% Meunier. Il gusto e il colore unici sono ottenuti dalla macerazione con le bucce anziché dall'assemblaggio con il vino rosso. Al gusto prevalgono le bacche rosse con pompelmo seguito da minerali e un finale lungo ed elegante.



*...E PER CONCLUDERE AL MEGLIO IL PASTO, GODITI
UN DIGESTIVO DELLA NOSTRA ACCURATA SELEZIONE...*