

Carta dei Vini



VINI BIANCHI

PUGLIA

CASTEL DEL MONTE – Cantina Giancarlo Ceci

€ 10,00

VITIGNO – Chardonnay DOC

GRADAZIONE ALCOLICA – 13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO – 10/12°

Vino dalle note fruttate e dalla spiccata bevibilità. Tecniche moderne di vinificazione e di affinamento salvaguardano ed esaltano le caratteristiche peculiari di questo vino.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI – Si abbina ottimamente con formaggi freschi e piatti di mare aromatici.

LE CHATEAU DEI MONELLI – Cantina La Vigna dei Baroni Martucci

€ 10,00

VITIGNO – Salento IGT

GRADAZIONE ALCOLICA – 12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO – 10/12°

E' un vino fresco, profumato, floreale e gradevolmente armonico al gusto.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI – Può accompagnare piatti a base di pesce, carni bianche ed è ottimo come aperitivo.

CHARDONNAY DEL SALENTO I.G.T. – CANTINA CANTELE

€ 12,00

VITIGNO – 100% Chardonnay

GRADAZIONE ALCOLICA – 13% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO – 11 - 13°

Vengono dapprima liberati il mughetto, la magnolia, la ginestra, il tiglio; all'incremento olfattivo si aggiunge la frutta in fase di maturazione e un allettante erbaceo. La struttura alcolica contrapposta alla freschezza e la sapidità "saziano" le aspettative di un vino immediato e piacevole.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI - Da abbinare alla produzione ittica in genere, degno compagno di molluschi e crostacei. Verdure e formaggi a pasta molle

TERESA MANARA BIANCO SALENTO I.G.T. – CANTINA CANTELE

€ 14,00

VITIGNO – 100% Chardonnay

GRADAZIONE ALCOLICA – 13,5% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO – 14 - 16°

Il profumo inizialmente speziato, si apre a ventaglio fornendo una gamma olfattiva traboccante di odori floreali e fruttati. L'acacia, il fior di vite affiancano i frutti nostrani ed esotici maturi. Al gusto è setoso, vellutato al tempo stesso mellifluido, complice la vena fresca e la speziatura dolce dei legni utilizzati.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI - Vino notevolmente generoso negli abbinamenti, che spaziano dal pesce in cotture saporite, alle verdure, alla carne bianca, ai formaggi.

ALTICELLI BIANCO SALENTO I.G.T. – CANTINA CANTELE**€ 14,00**

VITIGNO – 100% FIANO

GRADAZIONE ALCOLICA – 12,5% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO – 11 – 13°

Il vino ripropone in bocca il frutto e il fiore; la spiccata acidità prolunga le sensazioni gustative, conferendogli una notevole persistenza. L'equilibrio gustativo tra freschezza e morbidezza rende questo vino particolarmente bilanciato in termini di lunghezza e complessità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI - vino molto versatile, abbinabile ad una cucina marinara, anche elaborata, così come a piatti della tradizione pugliese a base di verdura.

CAMPANIA**GRECO DI TUFO - Cantina Feudi di San Gregorio****€ 16,00**

VITIGNO - Greco di Tufo DOCG Uve 100%

GRADO ALCOLICO - 12,3%

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 10°

Colore giallo con riflessi oro. Aroma ben bilanciato, è caratterizzato da morbide note con dolci sfumature di vaniglia, felce e menta. Di buon equilibrio gustativo, ha piacevole persistenza e con il tempo migliora in freschezza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI - Pesci affumicati, specialità orientali, asparagi, formaggi caprini.

FIANO DI AVELLINO - CANTINA FEUDI DI SAN GREGORIO**€ 16,00**

VITIGNO – Fiano 100% DOCG

GRADO ALCOLICO – 12,3% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO – 10/12°

Colore giallo paglierino tenue, profumi eleganti e pronunciati dai toni floreali e fruttati. Al palato si presenta secco, fine con buona persistenza aromatica.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI - Ideale come aperitivo, con ostriche, frutti di mare crudi, crostacei e piatti di pesce di alta cucina.

FALANGHINA - Cantina Feudi di San Gregorio**€ 14,00**

VITIGNO – Falanghina 100%

GRADO ALCOLICO – 13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO – 10°

Colore giallo paglierino tenue con qualche riflesso acquamarina. Il profumo è intenso ed aromatico, presenta una netta sensazione di frutta bianca e buccia di banana. Al gusto si presenta intenso, fresco, equilibrato, con un finale pulito ed aromatico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI - Ottimo come aperitivo ma anche con elaborazioni delicate o di pesce.

TRENTINO ALTO ADIGE

MULLER THURGAU - Cantina Saint Michel Eppan

€ 16,00

VITIGNO - Müller Thurgau

GRADO ALCOLICO 13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10/12°

Giallo verdognolo nel colore, chiarissimo, ha una carica aromatica particolare, con note di fieno e vagamente di moscato. Il sapore conferma la sua bella complessità olfattiva, fresco, con un convincente retrogusto.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI - È un vino facile, di pronta beva, da servire freddo e da assaporare con diverse varietà di cibo, soprattutto pesce di acqua dolce.

GEWURZTRAMINER - Cantina Saint Michel Eppan

€ 16,00

VITIGNO - Gewürztraminer

GRADO ALCOLICO - 13,6% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 10/12°

Profumi e sapori speziati, garofano e liquirizia, che esaltano l'eleganza di questo vino prestigioso, tanto è gradevole la sua carica aromatica.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI - Ideale per i cibi a base di pesce e di crostacei in particolare.

PINOT GRIGIO - Cantina Saint Michel Eppan

€ 14,00

VITIGNO - Pinot Grigio

GRADO ALCOLICO - 13,4% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 10°

Ha sfumature leggermente ramate nel colore; profumo fruttato variegato, con un nitido sentore di pera. Ottima acidità e persistenza con un gradevole retrogusto amarognolo, come nel carattere di questo vino da tutto pasto.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI - Per cibi leggeri, proprio perché splendidamente strutturato.

FRIULI

CHARDONNAY - CANTINA LIVIO FELLUGA

€ 22,00

VITIGNO - CHARDONNAY D.O.C.

GRADAZIONE ALCOLICA - 13 % vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 12 - 14°

Colore giallo paglierino con lievi riflessi verdi. Profumo fresco, balsamico, fruttato, intenso, con note di mela cotogna. Gusto avvolgente, compatto, sapido; richiami aromatici di nocciola ed erbe officinali; finale continuo e persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI - Particolarmente indicato per accompagnare primi piatti, carni bianche, foraggi freschi, piatti a base di pesce.

FRIULANO - CANTINA LIVIO FELLUGA**€ 24,00**

VITIGNO – FRIULANO

GRADAZIONE ALCOLICA – 13% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO – 12 – 14°

Vino dal profumo ampio, articolato, dalle spiccate caratteristiche varietali, con sentori di mentuccia, scorza d'agrumi verdi e pepe bianco. Gusto equilibrato, elegante, sapido, con buona acidità ed armonica complessità fruttata e minerale.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI – Si abbina al prosciutto crudo, al salame e agli insaccati in genere; accompagna piacevolmente i piatti di pesce, i formaggi freschi e grassi.

SAUVIGNON – LIVIO FELLUGA**€ 24,00**

VITIGNO – SAUVIGNON

GRADAZIONE ALCOLICA – 13 VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO – 12 – 14°

Profumo varietale, complesso, tropicale con note di frutto della passione, kiwi, foglia di pomodoro, bosso e salvia; sfumature di peperone giallo, cedro, integrate da sentori minerali. Gusto voluminoso e armonico; retrogusto vivo e persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI – Ottimo come aperitivo, si accompagna egregiamente agli asparagi, alle minestre di verdure, ai passati di legumi e al pesce marinato.

RIBOLLA GIALLA – CANTINA LIVIO FELLUGA**€ 20,00**

VITIGNO – CHARDONNAY – RIBOLLA GIALLA

GRADAZIONE ALCOLICA – 12,5% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO – 12 – 14°

Profumo fruttato, fresco, con note di ananas, cedro, pesca, fiori bianchi e richiami di spezie fresche. Gusto vivo, fresco, con tensione acida in equilibrio; retrogusto lungo e persistente con evidenti sentori agrumati e speziati.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI – Ottimo come aperitivo, si accompagna egregiamente agli asparagi, alle minestre di verdure, ai passati di legumi e al pesce marinato.

VINI ROSATI

PUGLIA

ROSATO DEL SALENTO I.G.T. – Cantine Cantele

€ 12,00

VITIGNO – 100% Negroamaro

GRADAZIONE ALCOLICA – 13% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO – 11 - 13°

L'essenza di rosa e geranio rosso abbraccia la frutta, con la fragola e la ciliegia. In bocca il buon grado alcolico è mitigato dalla morbidezza e dalla leggera e vivace freschezza. Il gusto è intenso con elegante persistenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI - Ottimo l'abbinamento con soufflé di formaggi, tortini di verdure, pesce saporito e zuppe.

Le Chateau dei Monelli – Cantina La Vigna dei Baroni Martucci

€ 10,00

VITIGNO – NEGROAMARO – MALVASIA NERA

GRADAZIONE ALCOLICA – 12,5% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO – 12 – 14°

Il vino si mostra fragrante, fruttato, gradevolissimo al palato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI – Sposa bene con vivande di pesce, carni bianche e piatti tipici della cucina pugliese.

Caprice – Cantina La Vigna dei Baroni Martucci

€ 10,00

VITIGNO – NEGROAMARO (5%), MALVASIA NERA (10%)

GRADAZIONE ALCOLICA – 12,5%VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO – 10°/12°

Dal delicato colore rosa cerasuolo, con aroma fragrante e fruttato, in bocca gradevolissimo, fresco e giustamente sapido.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI – Si sposa con piatti di carne bianche, di pesce e formaggi giovani.

CAMPANIA

Ros'Aura – Cantina Feudi di San Gregorio

€ 12,00

VITIGNO – AGLIANICO

GRADAZIONE ALCOLICA – 13% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO – 16/18°

Colore rosa intenso e cristallino. Al naso dà sensazioni di frutta rossa fresca. In bocca si presenta fresco richiamando la frutta rossa appena colta.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI – Vino versatile che accompagna salumi, insaccati, pizza e formaggi freschi. ottimo con le zuppe di pesce.

VINI ROSSI

PUGLIA

SALICE SALENTINO RISERVA – CANTINA CANTELE

€ 18,00

VITIGNO – NEGROAMARO 80%, MALVASIA NERA 20%

GRADAZIONE ALCOLICA – 13% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO – 18° – 20°

Profumo di frutti rossi caramellati e spezie. Le sensazioni olfattive ritornano in bocca trasportate dall'alcolicità pronunciata ma non irruente. In contrapposizione i tannini e la fresca acidità rendono questo vino equilibrato e morbido.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI – E' il vino per gli arrostiti di vitello e manzo, la cacciagione, l'agnello ed i formaggi stagionati.

AMATIVO – CANTINA CANTELE

€ 22,00

VITIGNO – PRIMITIVO 60%, NEGROAMARO 40%

GRADAZIONE ALCOLICA – 14% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO – 18°/20°

La rosa e la violetta si sprigionano in una progressione lenta e duratura, cedendo il passo ai frutti di bosco, al fico secco, alle confetture, al vanigliato. L'armonia olfattiva si ripropone in bocca, rilasciando delicate progressioni fruttate e speziate.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI – Formaggi ad alta stagionatura, salumi affumicati e speziati. Carni rosse con cotture saporite. Primi a base di carne, notevolmente elaborati.

PRIMITIVO – CANTINA CANTELE

€ 15,00

VITIGNO – PRIMITIVO 100%

GRADAZIONE ALCOLICA – 13,5% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO – 18°/20°

I profumi minerali creano una delicata intersezione con la marasca, l'amarena e la prugna; i fiori e le spezie chiudono in un finale dotato di un'ottima insistenza olfattiva.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI – Asta con sughi di carne saporiti, ottimo con carni rosse, da sperimentare con l'agnello. Partner ideale di formaggi a media ed alta stagionatura.

FELLINE PRIMITIVO DI MANDURIA DOC – ACCADEMIA DEI RACEMI

€ 14,00

VITIGNO – PRIMITIVO 100%

GRADAZIONE ALCOLICA – 14%

TEMPERATURA DI SERVIZIO – 18 – 20°

Ben evidente la ciliegia, note balsamiche date dall'invecchiamento in rovere francese ed americano. Armonioso, vellutato, tannico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI - Piatti di pasta conditi con ragù, arrostiti.

SELVAROSSA - CANTINA DUE PALME**€ 18,00**

Salice Salentino Rosso DOC RISERVA

VITIGNO: Negroamaro e Malvasia Nera.

GRADAZIONE ALCOLICA - 14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 18°

Colore rosso rubino intenso e profondo con riflessi amaranto. Al naso presenta profumi accattivanti di confettura di ciliegie e note di vaniglia. Il palato è marcato da note di frutti rossi e dalle sfumature dolci del legno.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI - Arrostiti, cacciagione, formaggi fermentati e stagionati.

PASSAMANTE - Cantina Masseria Li Veli**€ 14,00**

VITIGNO Negroamaro Salento IGT

GRADAZIONE ALCOLICA - 13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 18°

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino intenso e vivace; profumo intenso con spiccate note dolci fruttate, persistenti, con sentori di frutta fresca e confettata; gusto equilibrato, morbido, vellutato, fresco e fragrante.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI - zuppe di verdure, primi piatti a base di ortaggi e di paste secche, carni bianche, formaggi non troppo stagionati.

SCHIACCIANOCI - CANTINA VIGNE & VINI**€14,00**

VITIGNO - NEGROAMARO DEL SALENTO IGT

GRADAZIONE ALCOLICA - 13,5% VOL

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 18°

Vino di colore rosso rubino di buona struttura ottenuto da uve tipiche salentine quali Negroamaro e Malvasia nera. I profumi sono complessi e intensi tra frutta matura e spezie, al gusto equilibrato e morbido.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI - Vino a tutto pasto che accompagna egregiamente le carni rosse e grigliate

LE CHATEAU DEI MONELLI - CANTINA LA VIGNA DEI BARONI MARTUCCI**€ 10,00**

VITIGNO - NEGROAMARO E MALVASIA NERA

GRADAZIONE ALCOLICA - 12% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 18°

Di colore rosso intenso, asciutto, corposo, rotondo. Emergono sentori di frutti a bacca rossa che evolvono verso la confettura.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI - Può accompagnare stuzzichini, carni rosse e pietanze gustose

CAMPANIA

PRIMITIVO OGNISSOLE – Cantina Feudi di San Gregorio

€ 14,00

VITIGNO – PRIMITIVO DI MANDURIA DOC

GRADAZIONE ALCOLICA – 14,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO – 18°

Di colore rosso, è in perfetta sintonia con il suo aspetto visivo e mostra una sensazione netta di frutta. Al naso regala note di ciliegio, di fragola e di spezie dolci. Al palato è fresco ed equilibrato. Il corpo minerale è bilanciato con dei fini tannini.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI - Ideale con carni rosse e bianche alla griglia ed arrostiti.

VIGNE DI MEZZO – Cantina Feudi di San Gregorio

€ 14,00

VITIGNO - AGLIANICO DEL VULTURE DOC 100%

GRADAZIONE ALCOLICA -

TEMPERATURA DI SERVIZIO – 18°

Ha un colore rosso rubino con riflessi porpora. Al naso l'impatto iniziale è di frutta, confettura di visciola, mora matura e prugna. Un vino piacevole con una nota fresca per reggere la frutta polposa ed un tannino sciolto.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI – Ideale abbinato a piatti di carne rossa arrostito o alla brace.

SICILIA

PASSO DELLE MULE – Cantina Duca di Salaparuta

€ 15,00

VITIGNO – NERO D'AVOLA 100%

GRADAZIONE ALCOLICA – 13,5% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 17/18°

Colore rosso rubino intenso e profondo. Profumi fruttati di marasca e lampone. Sapore ricco, ampio e vellutato, di grande struttura e persistenza aromatica, con tipico tannino austero ma garbato. Matura almeno 10 mesi in barriques di rovere a grana fine.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI - Particolarmente indicato per piatti a base di carni rosse, selvaggina da piuma e per alcuni formaggi mediamente stagionati.

BOLLICINE

CURTEFRANCA BIANCO – AZIENDA BELLAVISTA – FRANCIACORTA

€ 20,00

VITIGNO – CHARDONNAY (95%), PINOT BIANCO (5%)

GRADAZIONE ALCOLICA – 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO – 8 – 10°

Profumo intenso e fragrante. Nettissime le sensazioni floreali prima ancora che fruttate. Sapore asciutto e armonico. Nerbo saldo e stoffa elegante, eccellente la corrispondenza floreale ed aromatica tra le sensazioni olfattive e gustative.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI – Pesce, frutti di mare e antipasti. Ottimo come aperitivo.

CUVÈE BRUT – AZIENDA BELLAVISTA – FRANCIACORTA

€ 38,00

VITIGNO – CHARDONNAY (80%), PINOT NERO E PINOT BIANCO (20%)

GRADAZIONE ALCOLICA – 12%VOL

TEMPERATURA DI SERVIZIO – 6°

Ha spuma bianca, esuberante e di buona persistenza; perlage fine e continuo. Colore giallo con evidenti riflessi verdognoli. Profumo ampio, invitante, ricco di fiori bianchi e frutta matura. Sapore corrispondente al naso, sapido e completo nel retrogusto.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI - Pesce, frutti di mare e antipasti.

FRANCIACORTA SATEN 2006 – CONTADI CASTALDI

€ 34,00

VITIGNO – CHARDONNAY (90%), PINOT BIANCO (10%)

GRADAZIONE ALCOLICA – 12,5% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO – 8°

Colore paglierino brillante, con un perlage fine e persistente. Profumi di biancospino, di pane, mandorla, con un finale di note balsamiche. L'immediatezza del gusto è sostenuto in bocca insieme alla solida struttura condotta dalla mineralità nel finale.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI - Pesce, frutti di mare e antipasti

FRANCIACORTA ROSE' – CONTADI CASTALDI

€ 30,00

VITIGNO – PINOT NERO (35%), CHARDONNAY (65%)

GRADAZIONE ALCOLICA – 12,5% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO – 8°

Colore rosa vivace, molto luminoso, con un perlage fine e persistente. Al naso si avvertono chiare note di piccoli frutti rossi, mirtillo, mora, lampone. In bocca è voluminoso, polposo, scorrevole e di buon equilibrio.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI - Pesce, frutti di mare e antipasti

PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. – CANTINA ASTORIA

€ 12,00

VITIGNO – PROSECCO

GRADAZIONE ALCOLICA – 11,5% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO – 5/6°

Perlage fine, elegante e persistente. Colore Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Odore intenso, netto, fruttato, di tipico aroma varietale. Sapore amabile, pieno, sapido, armonico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI – Ideale come aperitivo. Ottimo accompagnato da frutti di mare crudi.

BURLESQUE ROSE' – CANTINA DEI RACEMI

€ 18,00

VITIGNO – NEGROAMARO 100%

GRADAZIONE ALCOLICA – 12,5% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO – 6°

La bottiglia originalissima, si presenta in un tutt'uno con l'etichetta e lascia trasparire, in una sorta di vedo non vedo tipico delle ballerine del Burlesque, il colore accattivante del vino. Un vino di immediata piacevolezza, frizzante, pensato per le tavole estive.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI – Ideale come aperitivo ma buono anche a tutto pasto.

MAREA – CANTINE PERVINI – ACCADEMIA DEI RACEMI

€ 10,00

VITIGNO – Verdeca 100%

GRADAZIONE ALCOLICA – 12°

TEMPERATURA DI SERVIZIO – 8°

Vino frizzante da fermentazione naturale. Bianco con riflessi verdognoli, gradevolmente fruttato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI – Pesce, frutti di mare e antipasti.