



- LA NOSTRA CARTA DEI VINI -

Chi beve solo acqua ha un segreto da nascondere.

Charles Baudelaire

- OUR WINE LIST -

A man who drinks only water has a secret to hide from his fellow men.

Charles Baudelaire

- VINI BIANCHI - WHITE WINES -

TREBBIANO & CHARDONNAY IGP Rubicone – Cantarel – Cantina Muratori – E. Romagna

Questo vino bianco ottenuto da un blend di uve Trebbiano e Chardonnay è ottenuto dalla **fermentazione** in botti d'acciaio a temperatura controllata, preservando così gli **aromi** freschi e fruttati. Il vino si presenta di **colore** giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso offre **profumi** piacevoli e variegati di frutta fresca, mela, agrumi, acacia e biancospino. Al **palato** risulta equilibrato, con componenti morbide ravvivate da una sapiente freschezza e sapidità. Si **abbina** magnificamente a diversi piatti: antipasti, primi piatti leggeri, portate a base di pesce e piatti freddi, pollo arrosto, paste cremose o al formaggio: Carbonara, cacio e pepe o un risotto cremoso per un connubio di sapori delizioso. **Gradazione alcolica:** 12.5% vol.

€ 5,00 €  - € 16,00  75 cl.

RIBOLLA GIALLA IGT – Borgo Canego “I gigli” – Viticoltori friulani – Friuli

Vino dal **colore** giallo paglierino non troppo intenso e ricco di riflessi verdolino. **Bouquet** suadente che ricorda l'acacia, il castagno, il rovere. **Sapore** Asciutto, dal piacevole sapore citrino. Si **abbina** bene alle minestre cremose e vellutate ed è ottimo con il pesce di mare, con cui si fonde e compenetra con naturalezza, rispettandone i sapori. **Gradazione alcolica:** 12.5% vol.

€ 6,00 €  - € 18,00  75 cl.

VERMENTINO DI GALLURA DOCG – Spèra – Cantina Siddùra – Sardegna

Vino dal **colore** giallo paglierino con riflessi verde chiaro. Al naso **sentori** erbacei e fragrante. Al **palato** è profondo, persistente e vellutato. Si **abbina** perfettamente alla cucina di mare: minestre e antipasti di mare, pasta con vongole, frittura di pesce e carni bianche. **Gradazione alcolica:** 14% vol.

€ 29,00  75 cl.

CHARDONNAY IGT delle Venezie – Cantine Sutto – Veneto

Incanta per la sua eleganza e freschezza. **Colore** giallo paglierino, brillante e con riflessi verdognoli che preannunciano la sua vitalità. Al **naso**, offre un bouquet ricco e complesso, con note di mela verde, pera, un tocco di pesca e sottili accenti floreali. Spiccano anche sfumature di vaniglia e aroma delicati di burro. Al **palato** si rivela fresco e armonico. L'ingresso è morbido, seguito da una bella acidità che ne esalta la bevibilità. I frutti a polpa bianca si mescolano a una leggera mineralità che lo rende piacevolmente persistente. Perfetto come **aperitivo**, questo vino si **abbina** splendidamente anche con piatti di pesce, frutti di mare, pollame e formaggi freschi.

Gradazione alcolica: 13% vol.

€ 7,00 €  - € 24,00  75 cl.

FALANGHINA IGT – Cantina Luna Nera – Campania

Vitigno Falanghina 100%. Pressatura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata. **Affinamento** di 2 mesi in bottiglia.

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati. **Profumo** molto fruttato, con sentori di pesca, ananas, magnolia e miele.

Gusto secco, caldo, morbido con una adeguata freschezza ed una buona persistenza. Si **abbina** splendidamente ai piatti di mare, crostacei e molluschi. Si rivela perfetta anche con formaggi freschi, come la mozzarella di bufala campana DOP, e con piatti vegetariani. **Gradazione alcolica:** 13% vol.

€ 7,00 €  - € 21,00  75 cl.



- LA NOSTRA CARTA DEI VINI -

Chi beve solo acqua ha un segreto da nascondere.

Charles Baudelaire

- OUR WINE LIST -

A man who drinks only water has a secret to hide from his fellow men.

Charles Baudelaire

- VINI BIANCHI - WHITE WINES -

PASSERINA DOCG (BIO) – Cantine biologiche Villa Imperium – Marche

Un vino bianco **biologico** prodotto con uve Passerina al 100%, con un **profumo** che ricorda frutta gialla (albicocche, pesche) e bianca (pere), erbe aromatiche (salvia, rosmarino) e note mielate. Al **palato** il gusto è fresco, sapido, con una piacevole acidità e una chiusura leggermente ammandorlata. **Abbinamenti:** Ottimo come aperitivo e con piatti a base di pesce, carni bianche, formaggi freschi e di media stagionatura. La Passerina è un vino più delicato e sottile rispetto ad altri vini bianchi della zona.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

€ 7,00 €  - € 21,00  75 cl.

GEWÜRZTRAMINER DOC – Cantina Peter Zemmer – Alto Adige

Certamente il più tipico dei bianchi altoatesini, corposo ed inconfondibilmente aromatico.

Colore da giallo paglierino molto brillante a giallo oro. **Profumo:** con note erbacee, ricorda, alla pari del moscato, fiori secchi, garofano e petali di rosa. **Sapore** rotondo, aromatico, ricco, fresco e vivace, di bassa e morbida acidità. Vitigni: 100% Gewürztraminer

Abbinamenti: Ottimo con antipasti saporiti come insaccati ed affettati, pesce e crostacei alla griglia, perfetto con fritti, carni bianche, formaggi e cucina di mare. **Gradazione alcolica:** 13,5% vol.

€ 30,00  75 cl.

PINOT GRIGIO DOC – Cantina Peter Zemmer – Alto Adige

Questo vino dal **colore** oro ramato brillante, completato da riflessi giallo-verdastri, rivela **aromi** meravigliosamente espressivi di mela, melone e pera, completati da erbe e fiori mediterranei. Delizia con il suo **sapore** elegantemente secco essendo imbottigliato con soli 3,6 grammi di zucchero residuo massimo, lo rende equilibrio nonostante la sua secchezza. Al **palato**, la consistenza di questo vino bianco equilibrato è meravigliosamente leggera. Grazie all'acidità equilibrata del frutto, ha una **bocca** morbida, senza mancare di una succosa vivacità. Delizia infine con una buona lunghezza lasciando percepire note di melone e pera Nashi.

Abbinamenti: Perfetto con antipasti di ogni genere, terrine e paté, pesce, frutti di mare e crostacei, carni bianche e volatili.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

€ 28,00  75 cl.

REBOLA – Favola BIO – Cantina biologica Fiammetta – E. Romagna

Un vino versatile, caratterizzato da un **colore** vivace, asciutto e fruttato. Ottenuto dal vitigno Grechetto Gentile, noto come PIGNOLETTO nell'area Emiliana e REBOLA lungo la Riviera Adriatica, è ad oggi il vino rappresentativo della città di Rimini.

Questo bianco di grande eleganza è sapido, ha **sentori** di pesca e fiori bianchi, proviene da coltivazioni di agricoltura **biologica**. Si **abbina** perfettamente con piatti di pesce e carni bianche, ma non è escludere un bicchiere come aperitivo magari accompagnato da prodotti della tradizione Romagnola. **Gradazione alcolica:** 13% vol.

€ 30,00  75 cl.



- LA NOSTRA CARTA DEI VINI -

Chi beve solo acqua ha un segreto da nascondere.

Charles Baudelaire

- OUR WINE LIST -

A man who drinks only water has a secret to hide from his fellow men.

Charles Baudelaire

- VINI ROSATI - ROSÈ WINES -

PROSECCO ROSÈ DOC Extra Dry Millesimato – Afra BIO & VEGAN – Az. Biol. Perlage – Veneto

Afra è un Prosecco DOC Rosé Extra Dry Millesimato. Il delicato equilibrio tra glera e pinot nero di Afra si traduce in un Prosecco DOC millesimato che incarna l'essenza di una donna straordinaria: saggia, gentile e amorevole. Ogni **sorso** racconta la storia e l'anima di Afra, mantenendo viva la sua presenza nel calice per un'esperienza sensoriale. **Colore** rosa tenue buccia di cipolla luminoso.

All'**olfatto** si caratterizza per aromi fruttati e floreali di rosa canina e piccoli frutti rossi di bosco. Gusto ben equilibrato, cremoso e armonico. **Abbinamenti:** Ideale con carni bianche, crostacei, risotti... o per essere degustato durante un aperitivo in buona compagnia.

Gradazione alcolica: 11% vol.

€ 6,00 €  - € 20,00  75 cl.

- VINI ROSSI - RED WINES -

CABERNET SAUVIGNON IGP – Marzien – Cantina Muratori – E. Romagna

Questo vino ottenuto da uve Cabernet-Sauvignon (70%) e Merlot (30%) stupisce il **colore** rosso rubino intenso con riflessi purpurei. Il suo **profumo** entra al naso con percezione di frutti rossi, fragolino, melograno, mirtillo ed un finale di rose ed erbe aromatiche. Il **sapore** al palato è piacevole, si apprezza per la morbidezza dei tannini e il ritorno delle note fruttate nel finale. Si **abbina** perfettamente con piatti di carne rossa, selvaggina e formaggi stagionati. o per essere degustato durante un aperitivo in buona compagnia, accompagnato da un tagliere di affettati locali e piadina Romagnola. **Gradazione alcolica:** 13,5% vol.

€ 6,00 €  - € 20,00  75 cl.

VALPOLICELLA DOC – Santambrogio – Cantine Aldegheri – Veneto

Dalla vinificazione delle migliori uve (Corvina, Corvinone, Rondinella, vecchi vitigni autoctoni e altre varietà raccomandate a completare) coltivate sulle colline della zona della Valpolicella, nasce questo vino dal **gusto** asciutto ed armonico e di **colore** rosso granato. All'**olfatto** mostra note terziarie di rovere e noce, per poi mostrare sentore di mirtillo e marasca. Al **gusto** è pieno con buona struttura e finale tannico, al **retroolfatto** emergono ricordi di ciliegia e marasca sottospirito.

Abbinamenti: Ottimo con antipasti saporiti, quali la soppressa veneta, o primi piatti a base di pasta all'uovo e ragù di manzo. Si abbina anche a carni bianche, rosse e selvaggina leggera. **Gradazione alcolica:** 12,5% vol.

€ 25,00  75 cl.

SANGIOVESE DI ROMAGNA Superiore – Mura – Cantine Muratori – E. Romagna

Dalla vinificazione di uve Sangiovese 100% nasce questo rosso dal **colore** rubino intenso, che riposa in barriques di secondo passaggio per 6 mesi per poi terminare il suo affinamento in bottiglia (6 mesi). Il suo **profumo** entra al naso con percezione di frutti: more, durone, bacche di prugnolo, rosa canina e viola mammola. Il **sapore** al gusto è caldo, morbido e si apprezza per l'equilibrio tra tannini ben integrati, morbidezza e il distinto ritorno delle note fruttate nel finale. Si **abbina** bene a piatti di carne, soprattutto quelli più sostanziosi come arrosti, brasati e cacciagione. Anche le minestre casalinghe con sughi di carne e i formaggi stagionati possono essere ottime scelte da gustare con questo rosso Romagnolo. **Gradazione alcolica:** 13,5% vol.

€ 18,00  75 cl.



- LA NOSTRA CARTA DEI VINI -

Chi beve solo acqua ha un segreto da nascondere.

Charles Baudelaire

- OUR WINE LIST -

A man who drinks only water has a secret to hide from his fellow men.

Charles Baudelaire

- SPUMANTI & CHAMPAGNE -

PROSECCO DOC Treviso Extra Dry Millesimato - Dal Bello - € 16,00  75 cl.

FOSS MARAI Prosecco Brut DOCG Valdobbiadene - Foss Marai - € 30,00  75 cl.

FERRARI SPUMANTE Brut DOC - Ferrari - € 35,00  75 cl.

FRANCIACORTA BELLAVISTA Grand Cuvée Alma Brut DOCG - Bellavista - € 60,00  75 cl.

MOET ET CHANDON CHAMPAGNE Brut Impériale - Moët Et Chandon - € 70,00  75 cl.

VEUVE CLICQUOT CHAMPAGNE Brut - Veuve Clicquot - € 80,00  75 cl.

- VINI AL CALICE - WINES BY THE GLASS -

Trebbiano di Romagna (bianco fermo alla spina) - € 4,00 

Sangiovese di Romagna (rosso fermo alla spina) - € 4,00 

Pignoletto (bianco frizzante alla spina) - € 4,00 

Prosecco di Treviso Extra Dry DOC Millesimato - € 5,00 