



- 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 €  - € 18,00  75 cl.

SAUVIGNON BLANC IGP Rubicone – Mura – Cantina Muratori – E. Romagna

Questo vino bianco nasce da una soffice vinificazione in bianco di uve Sauvignon Blanc, coltivate con cura nei soleggiati terreni tufacei. Questo vino bianco aromatico ed equilibrato è caratterizzato da **note** floreali, mandorla ed erbe aromatiche, **al palato** una spiccata freschezza e sapidità. Il suo profilo lo rende ideale per **abbinamenti** con: Pesce e Crudi: Ostriche, crostacei, frutti di mare e tartare di pesce... Piatti Vegetariani: Risotti alle erbe, torte salate e ricette a base di asparagi. Formaggi: Ottimo con formaggi di capra freschi o stagionati, e formaggi locali delle Fosse Venturi. Cucina Etnica: Perfetto per Sushi giapponese o piatti speziati della cucina thailandese e indiana. Aperitivi: Eccellente servizio fresco come aperitivo estivo. **Gradazione alcolica:** 13.0% vol.

€ 6,00 €  - € 22,00  75 cl.

ALBANA DI ROMAGNA SECCO DOCG – Alba – Cantina Muratori – E. Romagna

Questo vino bianco nasce da una soffice vinificazione in bianco di uve Albana, coltivate con cura nei soleggiati terreni tufacei. L'Albana di Romagna Secco è un vino bianco strutturato, sapido e dal tipico finale ammandorlato. I suoi **abbinamenti** ideali spaziano dai primi piatti della tradizione romagnola (come cappelletti in brodo e tortelli) ai piatti di pesce saporiti (crostacei e zuppe), fino alle carni bianche e ai formaggi freschi o di media stagionatura. **Gradazione alcolica:** 13.5% vol.

€ 7,00 €  - € 24,00  75 cl.

RIBOLLA GIALLA IGT – Tenuta Del Morer – Viticoltori friulani – Friuli Venezia Giulia

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.

€ 7,00 €  - € 25,00  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.

€ 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 BIANCHI - WHITE WINES -

FALANGHINA IGP – Vesevo – Campania

Vitigno Falanghina 100%. Pressatura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata. **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, spaghetti allo scoglio. Si rivela perfetta anche con carni bianche e torte salate. **Gradazione alcolica:** 12,5% vol.

€ 30,00  75 cl.

PASSERINA IGT (BIO & VEGAN) – Colli Ripani – Marche

Un vino bianco **biologico e vegano** 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. E' un vino più delicato e sottile rispetto ad altri vini bianchi della zona. **Gradazione alcolica:** 12,0% vol.

€ 7,00  - € 25,00  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 equilibrato è meravigliosamente leggera. L'acidità equilibrata del frutto, ha una **bocca** morbida, con 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.

€ 34,00  75 cl.

REBOLA – Giulietta DOP - BIO – Podere dell'Angelo – Colli di Rimini – 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:** 14% vol.

€ 28,00  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 -

LAGREIN ROSATO – DOG – Muri Gries – Alto Adige

Lo storico Lagrein Kretzer. Si parla di Kretzer riferendosi al rosé nato dalle uve Lagrein, una pratica già diffusa nel Medioevo, periodo storico in cui ha origine questa varietà. Il nome “Kretzer” ha origini dal “Kretze”, un cestino di vimini intrecciato nel quale veniva filtrato il mosto ed il succo veniva separato dalle bucce. Il nostro rosé è perfetto in abbinamento a bruschette, risotti e piatti delicati a base di pesce. **Colore** rosso cerasuolo brillante. Al **naso** è fresco, giocoso e fruttato con chiare note di ciliegia, lampone e ribes. Al **palato** ha una struttura piena, con acidità gradevole e fine, una godibile freschezza e un carattere giovanile... un rosato dalla piacevole beva che ha il **carattere e il finale** persistente di un vino rosso. **Gradazione alcolica:** 13% vol.

€ 35,00  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 arrostiti, 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.

€ 25,00  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 