

Spumanti e Champagne

Veneto



1 COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO BIO

Azienda Cà del Colle

Giallo paglierino con riflessi dorati, perlage minuto ed allegro. Fruttato note di arancio e di mela.

Sapore intenso, con un finale piacevolmente dolce.

È un vino da dessert o da fine pasto, si accompagna a dolci di pasta sfoglia, a focacce, crostate di frutta, non ama le creme.

€. 20,00



2 PROSECCO EXTRA DRY MILLESIMATO

Azienda Cà del Colle (Vò)

Giallo paglierino scarico con riflessi verdolini. Fruttato fresco e delicato.

Allegro ed asciutto, spuma bianca e vivace, perlage fino.

Da abbinare a tutto pasto, da solo come aperitivo, con antipasti, con pietanze di pesce, con risotti, con formaggi freschi.

€. 20,00



3 DURELLO METODO CLASSICO

Azienda Terre Gaie

Brioso giallo paglierino acceso dal perlage fine e persistente, rivela un bouquet fruttato di mela golden matura, fiori bianchi e una delicata fragranza di lievito, data dagli oltre due anni di affinamento in bottiglia. Abbinamento per eccellenza: prosciutto San Daniele e fior di latte.

€. 25,00



4 PROSECCO DI VALDOBBIADENE EXTRA DRY

Azienda Foss Marai

Giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli e perlage persistente.

Sapore pieno, armonioso, asciutto.

Profumo, delicato con decisa nota aromatica. Perfetto come aperitivo, per accompagnare piccole delizie, stuzzichini, piatti delicati o a tutto pasto con del pesce ai ferri.

€. 25,00



5 PROSECCO SUPERIORE VALDOBBIADENE EXTRA DRY

Azienda Belussi

Perlage: a grana sottilissima, continuo. Colore: giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.

Odore: intenso, fruttato di pesca e melone, tipico. Sapore: morbido, pieno, aromatico per tipicità. Ottimo come aperitivo, con piatti di pesce bollito, crostacei.

€. 25,00



6 RIBOLLA GIALLA

Azienda Le Monde

Al palato fresco ed elegante, acidità e sapidità ben si bilanciano tra loro chiudendo con un finale minerale che resta a lungo sul palato.

Perfetto con i crudi di mare, regge perfettamente le sfide dei piatti trattati con marinature importanti. Da provare con le sarde in saor e crostini con trota salmonata.

€. 22,00



7 FRANCIACORTA BRUT FRANCESCO I

Azienda Uberti

Giallo paglierino, dal perlage fine e persistente. Al naso esprime delicati sentori di crosta di pane, di bergamotto, di pesca gialla. Al palato è gradevole, caratterizzato da una bella spalla acida e da una certa morbidezza che ne delinea il tratto. Ottima persistenza. Eccellente come aperitivo, si abbina ad antipasti a base di salumi e di formaggi, a primi piatti al forno, ad insalate e fritti misti.

€. 38,00



8 FRANCIACORTA ROSE' BRUT

Azienda Marchesine

Il Franciacorta Brut Rosé si presenta alla vista di colore rosa cipolla con perlage molto fine e persistente e spuma bianca. Al naso è gradevole ed elegante, esprime sentori floreali di rosa selvatica e profumi di piccoli frutti come il lampone; il sorso è asciutto, secco e garbato. Ottimo come aperitivo con gli stuzzichini, perfetto per accompagnare il sushi.

€.40,00



Antica Trattoria
ANTENORE
1890



9 **«ALMA»FRANCIACORTA GRAN COUVEE BRUT**

Azienda Bellavista

Si presenta giallo con riflessi verdognoli e la spuma è bianca con un fine e persistente perlage. Il profumo seduce con invitanti note di frutta matura e leggeri sentori di vaniglia. Al palato corrispondono le sensazioni del naso, è armonico e sapido con un finale completo e persistente.

Eccellente come aperitivo, accompagna egregiamente stuzzichini, antipasti di pesce, tartare di pesce.

€ 50,00



10 **CHAMPAGNE BRUT RUINART**

Azienda Ruinart

Giallo paglierino luminoso, dal perlage molto fine e persistente. Al naso rivela note di frutti a polpa bianca, di albicocca, di nocciole e di mandorle fresche. Alcune note floreali e speziate, di brioche e di biscotto, conferiscono una ulteriore complessità ad un assaggio nitido ed equilibrato, rotondo e polposo. Fresco ed elegante, chiude con un finale di rara persistenza, sul frutto.

Straordinario aperitivo, si abbina a piatti di mare leggeri e delicati come ostriche affogate e capesante. Ottimo con una sogliola alla mugnaia.

€ 85,00



11 **CHAMPAGNE LAURENT PERRIER BRUT**

Azienda Laurent Perrier

Veste il calice di un cristallino e brillante giallo dorato, con perlage elegante e persistente. Raffinato all'olfattiva, propone un bouquet ampio e complesso, in cui le note fruttate e agrumate sono arricchite dai classici rimandi alla crosta di pane, ai lieviti, alla pasticceria e al burro. L'assaggio è fragrante, armonioso ed equilibrato, di ottima lunghezza.

Da stappare per i più importanti aperitivi del fine settimana, è ottimo in abbinamento alla tartare di gamberi e mango.

€ 70,00

Passiti



90 **COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO PASSITO**

Azienda Il Pianzio

Colore dorato, i profumi sono intensi e inebrianti: agrumi canditi, albicocca secca. Al palato morbido, ottimo come fine pasto, a dolci a cucchiaio, o pasticceria secca o formaggi.

€ 25,00



€ 5,00



91 **MOSCATO PASSITO**

Azienda Alla Campagnola

Al calice appare con un colore oro, al naso esalta tutto il suo profumo di miele, e di frutta matura. Al palato morbido ed elegante. Ottimo da accompagnamento a formaggi, o con biscotti secchi tipo zaeti, o da meditazione.

€ 20,00



€ 4,50



92 **LAGO DI VENERE MOSCATO PASSITO DI PANTELLERIA**

Azienda Lago di Venere

All'olfatto esprime un profumo intenso, ampio, leggermente aromatico, con sentore di miele. In bocca risulta essere morbido, dolce, caldo, rotondo. Ottimo a fine pasto o con dolci di pasta secca.

€ 40,00



€ 5,00



Antica Trattoria
ANTENORE
1890

Colli Euganei Bianchi



12 **SERPRINO DELLA CASA**
Azienda Vino della Casa

Vino leggermente frizzante dal colore giallo paglierino scarico, ha un profumo fresco e delicato con nette sensazioni di fruttato. Per la sua freschezza è un vino che è ottimo come aperitivo, o con antipasti, o pietanze di pesce, con risotti, e con formaggi freschi.

€. 10,00



13 **PINOT BIANCO**
Azienda Vignalta

Di colore giallo paglierino brillante, al naso regala delicati sentori fruttati e floreali di pera, susina gialla e glicine. In bocca è fresco, con una piacevole mineralità e un tocco di acidità che regalano un finale agrumato.

Da abbinare ad antipasti e primi piatti di pesce, verdure e secondi di carni bianche delicate.

€. 22,00



14 **«INFINITO BIANCO» (Moscato secco)**
Azienda Maeli

Giallo paglierino carico, profumo di fiori di zagara, ginestra e magnolia, alternate a sentori di frutta dolce, morbido, elegante. Si accosta: con zuppa di pesce in bianco, Carni bianche in umido, pasta sugo e verdure, formaggi freschi, risotti.

€. 22,00



15 **“PERSEMPRE BIANCO”**
(Sauvignon – Moscato)
Azienda Terre Gaie

Giallo paglierino caldo con riflessi argentati gradevole profumo di albicocca, pera e frutto della passione. Asciutto, grande pienezza che ricorda armoniosamente Fiori di sambuco. Si abbina bene: antipasti, piatti di pesce, pollame e piatti di formaggi.

€. 15,00



16 **«INCANTO» SAUVIGNON**

Azienda Alla Campagnola
Da un' accurata selezione di uve, presenta un profumo fresco e delicato e persistente. Dal sapore secco e piacevole deciso. Adatto in particolare a portate di pesce, carni bianche e formaggi teneri.

€. 15,00



17 **CHARDONNAY RIALTO**

Azienda Cantina Colli Euganei
Alla vista si presenta giallo oro. Profumo intenso con sentori di miele e vaniglia. In bocca pieno e caldo di struttura decisa ed equilibrata, Lungo retrogusto. Ottimo con antipasti, pesce e crostacei e risotti in generale.

€. 20,00



18 **«PEDEVENDA» (Manzoni Bianco)**

Azienda Zanovello
Pedevenda è il nome di una via, di un territorio che consideriamo speciale, e quindi di un vino. Manzoni bianco e una piccola parte di Riesling e Pinella danno vita a questo bianco minerale, persistente. Gustosissimo l'abbinamento con il rombo al forno con patate.

€. 20,00



19 **«OLIVETANI» (Tai – Pinot Bianco – Moscato – Garganega)**

Azienda Zanovello
Un bianco prodotto con uve di Tai Bianco, Pinot bianco, Garganega, Moscato bianco che punta a unire sapidità e freschezza, È un vino molto versatile a tavola; da provare anche con del prosciutto crudo.

€. 20,00



Vini Bianchi

Veneto



20

SOAVE CLASSICO

Azienda Inama

Paglierino intenso, apre al naso su note di pesca, mela golden, fiori di camomilla e nespola, avvolti da intense sensazioni minerali. Con un risotto alla pescatora e con torte rustiche di verdure, con una delicata frittura di pesce e con il pollo al curry.

€. 20,00



21

SOAVE LEPIGA

Azienda Tenuta Santa Maria

Di colore paglierino intenso. All'olfatto profumi di frutta estiva e frutta esotica. Sapore ricco, sostenuto da freschezza, persistenza e da decisa sapidità ne riequilibra la morbidezza. Di colore paglierino intenso.

Ottimo come aperitivo, per antipasti, primi piatti o secondi a base di carne o pesce.

€. 20,00



22

LUGANA PRESTIGE

Azienda Ca'Maiol

In bocca si presenta con una elegante acidità seguita da una piacevole sapidità e persistenza. Si accompagna egregiamente ad antipasti di pesce, al prosciutto crudo ed allo speck ed ai primi piatti con sughi a base di verdure stagionali.

€. 22,00



23

LUGANA I FRATI

Azienda Cà dei Frati

Giallo paglierino, al naso esprime belle note balsamiche che ricordano i fiori bianchi, l'albicocca, la mandorla. Al palato è fresco, avvolgente, caratterizzato da una certa sapidità e da un'acidità viva.

Ottimo come aperitivo, si accompagna ad antipasti freddi o tiepidi ma delicati, a piatti di pesce sia bollito che al vapore o alla griglia.

€. 25,00

Friuli



24

PINOT GRIGIO

Azienda Matteo Braidot

Dal colore giallo paglierino intenso con riflessi ramati, al naso presenta il caratteristico profumo di banana con sentori secondari di fermentazione. In bocca risulta pieno, strutturato, sapido e di buona persistenza. Ottimo sia da aperitivo che da accompagnamento di primi piatti a base di pesce oppure risotti.

€. 20,00



25

RIBOLLA GIALLA

Azienda Le Monde

Il naso racconta la storia di questo vitigno: intenso e profumato, con sentori floreali e una nota delicatamente erbacea.

Al palato si rivela fresco, elegante, con un deciso equilibrio tra acidità e sapidità. Buona persistenza.

Ottimo come aperitivo, accompagnato a una selezione di formaggi, si abbina bene anche con zuppe e carni bianche.

€. 18,00

Trentino Alto Adige



26

GEWURZTRAMINER DOS CASLIR

Azienda Cantina di Lavis

Dal profumo floreale e speziato di chiodi di garofano e noce moscata, grande aromaticità.

Corpo pieno e consistente, avvolge tutto il palato. Abbinamento: aperitivo, pesce, frittura, formaggi.

€. 20,00



27

KERNER PALLADIUM

Azienda Martini & Sohn

Bianco aromatico dal carattere deciso, di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, con profumo delicato, secco e pieno dai leggeri toni di noce moscata, erba appena tagliata, fiori freschi, spezie e pepe bianco.

Ottimo con antipasti di pesce, paté, fegato d'oca - adatto anche come eccellente aperitivo.

€. 20,00



Antica Trattoria
ANTENORE
1890

Colli Euganei Rossi



28

COLLI EUGANEI ROSSO DELLA CASA

Azienda Vino della Casa

Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Leggermente erbaceo, sfumature di frutta rossa tra cui troviamo il ribes ed il lampone. Sapore erbaceo con sentori di frutta rossa, rotondo e sapido. Ideale con minestre, bolliti, arrostiti di carni bianche e selvaggina.

€. 10,00



29

INFINITO ROSSO

(Merlot – Cabernet – Carmenere)

Azienda Maeli

Profumo note di piccola frutta rossa (ciliegia, lamponi), spezie piccanti, contorni minerali e chiusura balsamica. Si abbina: Pasta sugo di carne, formaggi stagionati, carne arrosto-grigliata, carne rossa in umido, risotti con basi di carne.

€.22,00



30

NOTTE DI GALILEO RISERVA

Azienda Cantina Colli Euganei

Dal colore rosso porpora con riflessi tendenti al granato. Al naso si presenta ampio ed intenso con note speziate e di vaniglia. In evidenza i sentori di frutta rossa matura. Il gusto è intenso e persistente di corpo, morbido ed avvolgente al palato. Ottimo con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

€. 22,00



31

MAGNIFICAT» CABERNET SAUVIGNON RISERVA

Azienda alla Campagnola

Dal colore rosso violaceo, è pieno, potente al naso è ricco ed elegante, si percepiscono sentori di vaniglia, liquirizia, noce moscata e frutti di bosco ben maturi, mentre al palato si avverte subito il sapore caldo, pieno e persistente. E da provare senza alcun abbinamento, ma è ottimo accompagnato con cinghiale, con pernice in casseruola, formaggi saporiti o stravecchi.

€. 25,00



32

«GIRAPOGGIO»

(Cabernet Sauvignon – Carmenere)

Azienda Zanovello

Rosso rubino intenso, al naso risulta fruttato, caratterizzato da ricordi di mora, ciliegia e lampone, e arricchito da sfumature leggermente speziate. Buon corpo e buona anche la persistenza. Eccellente l'abbinamento con l'anatra in salsa, ottimo con carni rosse e formaggi.

€. 25,00



33

«SASSONERO» MERLOT RISERVA

Azienda Zanovello

Color marasca intenso, al naso inizia con note calde e speziate che schiudono alla finezza, un chiaro frutto di marasca e mora, spezie invitanti e deliziosi fiori di siepe; il gusto è morbido e avvolgente, delineato dai mirtili. Si accompagna con piatti di carne importanti, formaggi stagionati. Ideale con la gallina padovana "in tocio".

€. 25,00



34

«JENIO» (Cabernet Sauvignon)

Azienda Il Pianzio

Dal colore rubino intenso, unghia granata in evoluzione. Espressione olfattiva un po' timida, denota sentori tipici erbacei, fruttati di marasca e mora selvatica, leggere sensazioni terrose e muschiate in finale.

Ottimo con affettati e formaggi o carni rosse condite o alla griglia.

€. 20,00



35

«TRIANGOLO» (Cabernet – Merlot)

Azienda Terre Gaie

Colore rosso rubino intenso tendente al granato; profumo vinoso, dal bouquet lievemente etereo con sapore di frutta matura, a volte vaniglia e tabacco. Sapore asciutto, completo e caldo nella sua stoffa morbida e lunga. Abbinamento: È vino da carni fredde della grande cucina, arrostiti di carne rossa, pollame nobile, cacciagione e formaggi forti a pasta dura.

€. 20,00

**36 «STEMA» (Pinot Nero)***Azienda Terre Gaie*

Colore rosso rubino con riflessi granati; profumo ampio e fruttato che ricorda la ciliegia; note speziate. Elegante al gusto, di buon equilibrio e persistenza. Ottimo con primi piatti particolarmente saporiti; compagno ideale di tutte le carni cotte alla griglia.

€. 15,00**37 «VITTORIO» (Pattaresca – Turchetta – Corvinona)***Azienda Terre Gaie*

Colore con riflessi violacei secco, irruento e dal gusto acidulo, al naso profumo di viola, marasca, frutti di bosco, fragola, in bocca: fruttato con note speziate, di ottima struttura. Si accosta con carni rosse alla brace, brasati, arrostiti con sughi saporiti, selvaggina, formaggi stagionati.

€. 28,00**38 ROSSO RISERVA***Azienda Vignalta*

Dal colore rosso rubino intenso, al palato intensi profumi balsamici, e di frutta rossa a seguire, marena in primis, pepe, rabarbaro e tabacco a chiudere. Al palato ben presente, bella sapidità e morbidezza. Ottimo con carni rosse, formaggi stagionati o selvaggina.

€.22,00**39 «GEMOLA» (Cabernet Franc – Merlot)***Azienda Vignalta*

Vino di colore rubino intenso con sfumature granate. Al naso il bouquet è intenso ed elegante, con sentori di ciliegia matura, rose appassite, e confettura di piccoli frutti rossi e neri. Non mancano le note speziate di tabacco, cacao, pepe bianco e ginepro. Ottimo con carni rosse a lunga cottura, o grigliate.

€.45,00**40 «BORGO DELLE CASETTE» COLLI EUGANEI CABERNET RISERVA***Azienda Filò delle Vigne*

E' un blend di Cabernet Sauvignon, Franc e Carmenere. Rosso rubino intenso con riflessi violacei, da giovane, poi granato. Il profumo è ampio, avvolgente, di mora, mirtillo, caffè, timo, sottobosco, sentori di vaniglia e liquerizia. Potente la struttura e nel contempo fine ed elegante. Ottimo con arrostiti di carni rosse, cacciagione, selvaggina e selezione di formaggi.

€. 45,00**41 «VIN BASTARDO» (Marzemina Bastarda grossa – Corbina – Turchetta)***Azienda Agricola Reassi*

Un bland fresco e leggero, un rosso limpido con profumi giovani di fiori e frutta come la viola e la ciliegia, bocca agile e fruttata molto autentico e determinato "da assaggiare". Ideale in abbinamento alle tipiche spunciotterrie venete, cotechino o salame ai ferri con polenta, o salumi artigianali.

€. 16,00**42 «SERRO» RISERVA (Merlot – Cabernet – Carmenere)***Azienda Mottolo*

Colore rosso rubino. E' un vino dal profumo complesso di spezie e frutta rossa, con lievi toni di liquirizia e cacao, in bocca è di buona struttura, e di ottima persistenza con ritorni delle note olfattive. Si accompagna bene a piatti di carni rosse e di pasta condita con sugo di cacciagione e selvaggina.

€. 38,00**43 «CALAONE» (Merlot – Cabernet – Barbera)***Azienda Cà Orologio*

Dal colore rubino scuro, dai bordi amaranto. Sprigiona sensazioni balsamiche, intrecciate ai frutti di rovo, succo di mirtillo, eucalipto e macchia mediterranea, con lievi soffi pepati di fondo. Polposo ma saldo al palato. Si presta bene come abbinamento a carni bianche, lasagne, prosciutto crudo, salumi, tagliatelle al ragù, fugasse alla padovana.

€. 35,00

Antica Trattoria
ANTENORE
1890

Vini Rossi

Veneto



- 44 «LE FONTANE» BARDOLINO**
Azienda Corte Gardoni
Dal colore rosso rubino gioioso. Il profumo abbastanza intenso con sentori floreali. Al palato risulta secco, leggero, delicatamente vinoso.
È un vino per tutti i pasti, risotti, ragù di carne e carni bianche.
€. 15,00



- 45 VALPOLICELLA RIPASSO**
Azienda Tenuta Santa Maria
Con note che ricordano l'Amarone, il vino è di colore rosso rubino brillante. Intense memorie di ciliegia, mirtillo, liquirizia e con delle venature speziate di cannella e pepe. Al palato si presenta morbido e caldo sorretto da fitto e vellutato tannino e ottima acidità. Da abbinare con piatti a base di carne, formaggi di media stagionatura.
€.30,00



- 46 PRAGAL (Corvina - Merlot - Syrah)**
Azienda Tenuta Santa Maria
Colore impenetrabile, rubino con leggere sfumature granate e riflessi violacei. Aroma di frutta rossa in confettura, rosa appassita e ciliegia nera con sensazioni di spezie scure, tabacco e pepe nero. Avvolgente, caldo e molto morbido. Ottimo con pasta e risotti leggeri, vitello e carpacci di carne. Pesci fritti con crostacei alla griglia, con carni e formaggi leggermente e mediamente stagionati.
€. 20,00



- 47 SECCO BERTANI**
Azienda Cantina Cav. G. B. Bertani
Vino morbido, di buona concentrazione che unisce alla complessità, la ricchezza dei vitigni internazionali, la sapidità e la bevibilità della Corvina e del territorio veronese. Ideale l'abbinamento con primi piatti mediamente saporiti, carni bianche condite o carni rosse alla griglia e formaggi di media stagionatura.
€. 25,00



- 48 CARMENERE PIU'**
(Carmenere - Merlot)
Azienda Inama
Colore rosso cupo con riflessi blu-violacei.
Naso elegante di piccole bacche scure, cacao e pepe nero.
Al palato equilibrato di ottima freschezza, fruttato e speziato senza impedimenti tannici. Ottimo con pancette e salmi all'aglio, grigliate di maiale, polenta, funghi e formaggio, e con piatti della tradizione, prosciutto, sopressa veneta e bigoli al ragù o pasta e fagioli.
€. 22,00



- 49 AMARONE DELLA VALPOLICELLA**
Azienda Corte Majoli
Colore rubino scuro con sfumature granato, profumo di amarene e rosa appassita e cacao. Caldo, equilibrato e con tannini morbidi.
Ottimo con brasati, arrostiti, carni alla griglia formaggi stagionati.
€. 50,00



- 50 AMARONE DELLA VALPOLICELLA**
Azienda Tenuta Santa Maria alla Pieve
Colore rosso rubino con riflessi granati. Elegante e complesso l'impatto olfattivo di confettura di ciliegia, rosa appassita e spezie piccanti. Al palato si presenta caldo e morbido, di grande struttura, con una elevata alcolicità bilanciata da un tannino vellutato e da elegante acidità e freschezza. Ottimo con arrostiti in genere, cacciagione, brasato all'Amarone, stracotto, agnello, formaggio saporito, formaggio Monte Veronese.
€. 80,00



Vini Rossi

Friuli



- 51 CABERNET SAUVIGNON**
Azienda Marco Felluga
Colore rosso rubino intenso con riflessi vivaci. Il profumo è elegante e complesso con sentori di frutti a bacca rossa. Morbido, ed equilibrato. Ottimo con carni rosse, selvaggine e risotti, o con formaggi semi stagionati e stagionati erborinati, selvaggina.
€.30,00



- 52 REFOSCO**
Azienda Cantina Le Monde
Rosso rubino deciso con riflessi violacei. Avvolgente, con calde note di frutti rossi maturi ed eleganti fragranze speziate. Al gusto conquista fin dal primo sorso per la perfetta armonia tra corpo, note minerali. Si accosta bene a piatti corposi, morbidi e grassi che riesce a tenere a bada. Non solo carni rosse, ma anche una golosa carbonara sarà valorizzata
€. 25,00



- 53 «CASTELVECCHIO»
REFOSCO DEL CARSO**
Azienda Agricola Castelvecchio
Si presenta con un colore rosso rubino piuttosto intenso e con riflessi violacei. Al naso si avvertono profumi di frutta di sottobosco e ciliegie. Il sorso è asciutto, pieno, corposo e con un finale leggermente amarognolo. Ottimo con arrostiti e carni e risotti.
€.25,00



- 54 MERLOT COLLIO**
Azienda Polencic Isidoro
Rosso rubino intenso, con riflessi violacei da giovane che tendono a diventare granati con l'invecchiamento. Al naso si presenta intenso con sentori di marmellata di amarena, frutti rossi in genere e lievi sentori erbacei. In bocca risulta complesso, pastoso, con buona acidità, tannini morbidi e un lungo finale. Adatto ad arrostiti, carni rosse, pollame e formaggi semi stagionati.
€.22,00

Trentino



- 55 TEROLDEGO ROTALIANO BAGOLARI**
Azienda Marco Donati
Colore rosso rubino, intenso, brillante. Al naso un bouquet pieno e gradevolmente fruttato, vi si coglie la viola e il lampone, dal sapore asciutto, sapido amarognolo con lieve gusto di mandorla. Indicato con pietanze forti a base di carni bianche e rosse, arrostiti, cacciagione, selvaggina, carni rosse con salse brune e formaggi a pasta dura.
€. 20,00

Toscana



- 56 CHIANTI COLLI SENESI
«CASTELLO DI FARNETELLA»**
Azienda Fattoria di Felsina
Colore rosso rubino intenso con tonalità violacea. Al naso un profumo fruttato di piccoli frutti di sottobosco, note di anice e liquirizia dolce (tipiche del Sangiovese di questa terra), ben integrate ad una leggera speziatura. Morbido al palato, con buon retrogusto di frutta e leggera vaniglia. Perfetto per accompagnare primi piatti e carni rosse, è ideale in abbinamento a formaggi stagionati.
€. 20,00



- 57 CHIANTI CLASSICO RISERVA
«LE BANDITE»**
Azienda Lornano
Colore rosso rubino intenso e concentrato. Profumo di frutta di sottobosco con sentori speziati in cui predomina la liquirizia. Al palato è deciso con tannini eleganti e vellutati accompagnato da un finale lunghissimo. dalle zuppe a base di verdura (ribollita) alle carni rosse alla griglia e al forno.
€. 25,00



- 58 MORELLINO DI SCANSANO**
Azienda Poggio Amorelli
Dal colore rosso rubino molto vivace. Il profumo caldo e suadente si evidenziano la confettura di ciliegie e more. Al palato si presenta all'inizio avvolgente e poi si allunga evidenziando una buona acidità. Ottimo con carni bianche o rosse o alla griglia, adatto ad accompagnare un primo o un antipasto o formaggi.
€. 20,00



Birre

100

BIRRA ARTIGINALE CHIARA

Azienda MA.MA

Birra dal colore giallo chiaro, prodotta con malto d'orzo al 100%, dal gusto fresco, amaro equilibrato e persistente, schiuma compatta, cremosa e aderente. Non filtrata, non pastorizzata, ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia.

Esprime al massimo le sue caratteristiche in abbinamento con la pizza o con antipasti e formaggi delicati. Da provare con crudi di carne o di pesce.

€. 9,50



101

BIRRA ARTIGINALE ROSSA

Azienda MA.MA

Birra ambrata puro malto prodotta con malto d'orzo al 100%, dal gusto intenso, secca, leggermente amara e con un retrogusto caramello, schiuma compatta, cremosa e aderente. Non filtrata, non pastorizzata, ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia.

Perfetta con secondi di carne, salumi e formaggi stagionati.

€. 9,50



103

BIRRA ARTIGINALE IPA

Azienda MA.MA

Birra chiara puro malto prodotta con malto d'orzo al 100%, dal gusto intenso, secca, tendenzialmente amara e con un retrogusto erbaceo dato dal uso di luppoli aromatici selezionati, schiuma compatta, cremosa aderente. Non filtrata, non pastorizzata, ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia.

Ideale in abbinamento a risotti, secondi di carne bianca, pollo e selvaggina e verdure grigliate.

€. 9,50



104

BIRRA PEDAVERNA SPECIALE

Azienda Pedavena

La birra Pedavena Speciale è una birra a bassa fermentazione con gradazione alcolica importante. E' caratterizzata da lunghi tempi di fermentazione che ne esaltano l'aroma di luppolo pregiato. Pieno e leggermente fruttato. Ideale in abbinamento a risotti, secondi di carne o formaggi.

€. 5,00



105

BIRRA L' AMBRATA

Azienda Era Ottantatre

Birra ambrata a bassa fermentazione. Il malto ricorda l'aroma della caramella mou e del caffè, il luppolo sviluppa note di freschezza. Il finale è demi sec è asciutto. Ottima per pasteggiare o per dissetarsi.

€. 5,00



106

BIRRA SPECIAL

Azienda Casa Vecchia Ivan Borsato

Birra chiara in stile Belga, che si ispira alle birre di Abbazia. Profumi speziati, aromi intensi. Sentore di frutta esotica matura, pepe e chiodi di garofano. Piena al palato. Mediamente alcolica, moderato l'amaro. Ideale con carni bianche arrostiti o cotte in umido. Brasato, selvaggina e carni della tradizione.

€. 19,50



107

BIRRA FORMENTON

Azienda Casa Vecchia Ivan Borsato

Birra di grano, aromatizzata con buccia d'arancia e coriandolo. Profumi freschi ma pastosi, piena al palato, sensazione agrumata, e di frutta fresca esotica, poco alcolica, dissetante. Da abbinare con piatti freddi, insaccati poco sapidi, crudo di carne e di pesce, formaggi freschi specie caprini e quelli aromatizzati alle erbe.

€. 19,50



108

BIRRA BIANCOPERLA

Azienda Casa Vecchia Ivan Borsato

Birra prodotta con mais Biancoperla presidio Slow Food dell'azienda Borgoluce. Birra ad alta fermentazione, di facile bevuta e di largo abbinamento.

€. 19,50

