

## Vino bianco sfuso

Calice	2,70
- 250 ml	3,00
- 500 ml	5,00
- 1000 ml	8,00

## Vino rosso sfuso

- Calice	3,00
- 250 ml	5,00
- 500 ml	7,00

Calice vino in bottiglia	5,00
--------------------------	------

# LA NOSTRA CANTINA

## PUGLIA

### DOP - D'ORIGINE PROTETTA



#### LEVERANO BIANCO

Classificazione del vino: DOP LEVERANO BIANCO.

Uve: 80% Malvasia Bianca, 20% Chardonnay.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini.

Profumo: delicato, sapido, leggera vena fruttata con sentori di mela verde.

Palato: asciutto, fresco, sapido, con buona persistenza

Gradazione alcolica: 12%

**€ 12,00**



#### LEVERANO ROSATO

Classificazione del vino: DOP LEVERANO ROSATO.

Uve: 80% Negroamaro, 20% Malvasia Nera.

Colore: rosa brillante con riflessi violacei.

Profumo: intenso e delicato con sfumature di lamponi.

Palato: morbido, sapido.

Gradazione alcolica: 12,5%

**€ 16,00**

### BOLLICINE

#### BRIOSE'

FRIZZANTE.

Uve: 60% Bombino, 20% Chardonnay, 20% Trebbiano.

Colore: giallo paglierino tenue.

Perlage: fine e abbastanza persistenza.

Profumi: fruttato con piacevole sentore di crosta di pane e di lieviti.

Palato: pieno, fresco, con finale morbido.

Gradazione alcolica: 11,5%

**€ 12,00**



### MONOVARIETALI

#### VERMENTINO

Classificazione del vino: IGP SALENTO BIANCO.

Uve: 100% Vermentino.

Colore: giallo paglierino, tenui riflessi verdolini.

Profumi: molto intenso con delicate note agrumate, di salvia ed erbe mediterranee.

Palato: armonico e sapido, con una piacevole mineralità.

Abbinamenti: si accompagna egregiamente con i piatti a base di pesce e crostacei.

Gradazione alcolica: 12,50%

**€ 12,00**





### **NEGROAMARO ROSATO**

Classificazione del vino: IGP SALENTO ROSATO.

Uve: 100% Negroamaro.

Colore: rosa ciliegia tenue

Profumi: intenso e delicato con sfumature di ciliegie e lamponi

Palato: morbido, sapido, con persistenza fruttata

Gradazione alcolica: 12,5%

**€ 18,00**



### **MALVASIA NERA**

Classificazione del vino: IGP SALENTO ROSSO.

Uve: 100% Malvasia Nera.

Colore: rosso rubino.

Profumi: fine, delicatamente fruttato con molte sensazioni di prugne secche.

Palato: gradevolmente dolce, morbido e corposo.

Gradazione alcolica: 14%

**€ 16,00**



### **ECCELLENZE**

#### **BAROCCO REALE (barricato)**

Classificazione del vino: Primitivo IGP SALENTO ROSSO.

Vitigno o uvaggio: 100% Primitivo.

Colore: rosso porpora scuro.

Profumi: intensi con sentori di frutti rossi ben maturi.

Palato: caldo, robusto e leggermente morbido

Gradazione alcolica: 14,5%

**€ 20,00**



### **SPARKLING**

#### **MOSCATO**

Classificazione del vino: VINO SPUMANTE DOLCE

Uve: Moscato 100%

Colore: giallo paglierino tenue

Profumi: aromatico, fruttato, fragrante con piacevole sentore di crosta di pane e di lieviti

Palato: dolce, fresco, talvolta vivace

Gradazione alcolica: 7,5%

**€ 10,00**

## MARCHE



### **VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOCG**

Regione viticola: Marche, provincia di Ancona.

Uve: 100% Verdicchio.

Al gusto: secco e morbido, per favorirne volutamente la freschezza

Abbinamenti: Antipasti di crostacei e molluschi bivalvi ed insalatine di mare sono parte essenziale della sua corte. Le paste e i risotti mantecati al burro fanno parte delle sue preferenze.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

**€ 15,00**



### **VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC CLASSICO SUPERIORE**

Vigneto: 'Salmagina', nel comune di Staffolo (AN)

Vitigni: Verdicchio 100%

Colore: Giallo paglierino carico con riflessi verdognoli, brillante Bouquet:

Finissimi sentori di acacia e delicati ricordi di fiori di campo

Gusto: Gentile, morbido, di grande piacevolezza, intenso e persistente

Gradazione alcolica: 14,5% vol.

**€ 18,00**



### **PASSERINA IGT Frizzante**

Vigneto: Marche, provincia di Ascoli Piceno

Vitigni: Passerina 100%

Colore: giallo paglierino tenue con sfumature verdi e perlage fine e persistente

Gusto: vivace freschezza, morbido e privo di asperità

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, può essere apprezzato sia con primi piatti delicati, sia con secondi di carni bianche, sia con verdure. Un vino piacevole in ogni momento della giornata, soprattutto nelle stagioni più calde

Gradazione alcolica: 11,5%

**€ 10,00**



### **MARCHE IGT PASSERINA**

Vigneti di proprietà situati ad Ascoli Piceno.

VITIGNO Passerina in purezza.

COLORE Giallo luminoso con tenui riflessi dorati.

GUSTO Freschezza e brillante sapidità, caratterizzano la fase gustativa di questo vino intrigante e vitale come un soffio di brezza marina. Di fresco respiro, si adagia in bocca sulla pienezza delle pomacee che caratterizzano il vitigno.

Gradazione alcolica:12,5% vol.

**€ 17,00**



### **PASSERINA BRUT METODO CHARMAT**

Vigneti di proprietà situati ad Ascoli Piceno

VITIGNO Passerina in purezza

COLORE Giallo luminoso con riflessi argentati. Perlage fine e persistente.

GUSTO Inebrianti profumi di fiori bianchi, delicate note di pomacee, vivaci sensazioni agrumate, accompagnate da freschezza e sapidità, esaltate dallo stuzzicante petillant, sono caratteristiche piacevolmente contrastate dalla morbidezza di questo vino. Ottima persistenza con gradevole corrispondenza gusto-olfattiva

Gradazione alcolica:12% vol.

**€ 16,00**



### **FALERIO DOC PECORINO**

Uve selezionate nei vigneti di Ascoli Piceno.

VITIGNO Pecorino in purezza

COLORE Giallo paglierino intenso e lucente

GUSTO In bocca prevale la freschezza che esalta le caratteristiche degli aromi varietali. Questo vino riesce ad unire un gusto acido, fresco e morbido al tempo stesso. Un'eleganza non comune che lo rende gradito anche ai palati più esigenti.

Gradazione alcolica:13% vol.

**€ 18,00**



### **VERDICCHIO DI MATELICA DOCG RISERVA**

Vitigno Verdicchio di Matelica

È il vino con cui la Belisario ha vissuto le emozioni più grandi. È stato il primo Verdicchio nella tipologia "Riserva".

La complessità della produzione è la complessità del suo patrimonio organolettico: colline marchigiane, sole mediterraneo, aromi floreali, vaniglia, grande struttura, sapido, suadente, armonico. Da consumare con piatti di pesce molto elaborati, carni bianche, formaggi semi stagionati, primi piatti forti

Gradazione alcolica:13% vol.

**€ 25,00**

## **CAMPANIA**

### **CUTIZZI GRECO DI TUFO**

Greco di Tufo DOCG

Vitigni Greco

Esame organolettico

Il colore è giallo con riflessi dorati. Il profumo è intenso e persistente. Si riconoscono al naso nette sensazioni di frutta, dalla prugna verde alla pera" Mast'Antuono" (tipica campana) fino a decise sensazioni balsamiche di mentuccia. Al gusto si percepisce immediatamente la spalla acida e la spiccata mineralità tipica del territorio.

Ottimo con crudi di mare, mozzarella di bufala, spigola all'acqua pazza e pezzogna al forno.

Gradazione alcolica:12,5% vol.

**€ 20,00**



### **LACRYMA CHRISTI BIANCO**

Lacryma Christy Bianco Vesuvio DOC

Vitigni Coda di Volpe e Falanghina

Giallo paglierino cristallino. Profumi freschi di frutti bianchi e scorze di agrumi. Buona persistenza aromatica; in bocca è morbido, fresco e con una elegante componente minerale.

Abbinamenti gastronomici

Ideale come aperitivo, accompagna qualsiasi tipo di antipasto e piatti a base di pesce e verdure. Gradazione alcolica:13% vol.

**€ 18,00**



## TRENTINO ALTO ADIGE



### ALTO ADIGE GEWUSTRAMINER

Vigneti Località: singoli vigneti lungo la Strada del Vino da Cortaccia passando per Termeno e Caldaro

Giallo paglierino, profumi aromatici di cannella, chiodi di garofano, rosa e litchi, fruttato-speziato, aromatico, ampio in bocca

Vino oltremodo flessibile, si beve bene come aperitivo ed è piacevole assieme a pietanze piccanti e intense come ad esempio ravioli di castagne al tartufo nero, crostacei e i canederli tirolesi al formaggio.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

**€ 22,00**

## VENETO

### MARAI DE MARAI BRUT



Marai De Marai nasce dall'uvaggio di uve autoctone delle colline Trevigiane. Ottenuto dopo anni di recupero dei vitigni e sperimentazione in campo viticolo da Foss Marai,

MARAI DE MARAI Brut è uno spumante molto fruttato, leggero e armonico.

Abbinamenti: Elegante, versatile, ammiccante per ogni momento della giornata. Gusto gentile e asciutto.

Gradazione alcolica: 11%

**€18,00**

### DOLCE REALE Spumante Dolce Territoriale



Foss Marai Dolce Reale uno spumante Moscato moderno, innovativo, diverso. Nasce da uve Moscato prodotte direttamente da Foss Marai, sapientemente impiegate nella produzione di uno spumante in purezza ponendo la massima attenzione a tutte le fasi di processo. Foss Marai Dolce Reale si presenta con un colore giallo paglierino con riflessi dorati, dal profumo intenso di pesca gialla e di albicocca, sentori di salvia ben marcati e con un leggero profumo muschiato tipico del vino Moscato

Abbinamenti: Al gusto si propone fresco. Tipico vino da dessert, viene apprezzato anche come intermezzo della giornata

Gradazione alcolica: 8,5%

**€ 20,00**



### **BRUT PROSECCO SUPERIORE GUIDA**

Foss Marai propone la versione più raffinata del suo Brut, Guida. Proviene da uve raccolte in vigneti storici del comprensorio collinare di Valdobbiadene. Bouquet raffinato, elegante, consistenza marcata al gusto, il Guida è il fiore all'occhiello di Foss Marai.

Abbinamenti: piatti di crostacei, ottimo accompagnamento a carni bianche e formaggi. Raffinato l'abbinamento a dolci con cioccolato.

Gradazione alcolica: 11% vol.

**€ 25,00**

## **LOMBARDIA**



### **CUVE'E DEI FRATI BRUT METODO CLASSICO**

I risultati ottenuti da questa Cuvée sono davvero sorprendenti. Abbiamo affiancato alla Turbiana un 10% di Chardonnay per arrotondare le esuberanze giovanili del vitigno autoctono. Perlage fine e continuo, colore giallo oro con riflessi verdi è come ci appare al bicchiere. Al naso è fragrante, con note biscottate e di nocciola, fieno e tabacco stagionato.

Gradazione alcolica: 13%

**€ 28,00**

### **ROSA DEI FRATI**

Le rive meridionali del Benaco hanno conservato da sempre la tradizione di un vino leggiadro, fresco e gentile come il Rosa dei Frati. Un Rosato di alto livello capace di sorprendere per la propria semplice autorevolezza.

Fresco e delicato ma incisivo, è in grado di essere protagonista della tavola. Al naso evidenzia sentori di fiori di biancospino, mela verde, mandorla bianca e ciliegia selvatica. In bocca è gustoso, fresco, sapido e capace di stimolare il palato grazie alla sua vivida acidità e ai sentori di piccoli frutti rossi. La facilità di beva invita al bicchiere successivo con un atteggiamento di spensieratezza. Indicato con salumi non eccessivamente grassi, verdure fritte funghi, insalata di pomodoro e mozzarella, paste delicate e risotti primaverili, carni bianche leggere e pesci con lavorazione più decisa

Gradazione alcolica: 12,5%

**€ 22,00**





## UMBRIA

### BIRRA SPECIALE

#### **Bianca artigianale rifermentata in bottiglia**



Birra Speciale Bianca non filtrata e non pastorizzata, rifermentata in bottiglia, prodotta in Italia con il metodo dell'alta fermentazione. Prodotta con l'utilizzo di malto di frumento e luppoli selezionati. Dal colore giallo vivo e velato, si contraddistingue per una schiuma bianca, pannosa e molto persistente. All'olfatto si esprimono note di frutta gialla matura, banana e spezie. Il gusto delicato e morbido di frutta matura è accompagnato da note speziate del lievito e da una decisa frizzantezza. Il finale è acidulo e dissetante. Si abbina con crudité, pesce, formaggi freschi e carni bianche grigliate. Il metodo dell'alta fermentazione e la non filtrazione possono creare un sedimento naturale sul fondo della bottiglia

Gradazione alcolica: 5,6%

**€ 10,00**