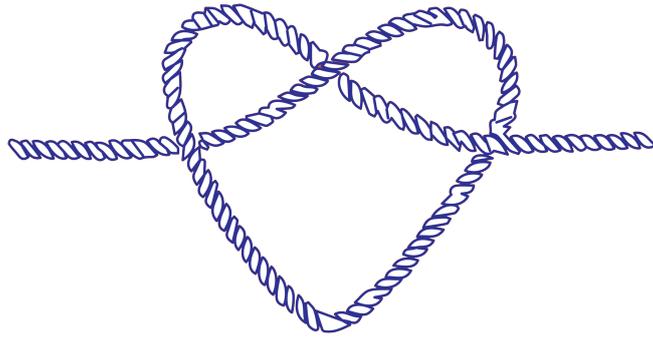


Ristorante



L'Attracco

Ristorante - Braceria - Bar Mare e Terra

Sezione Vini

CHAMPAGNE



Lallier Grand Cru

€ 100,00

Champagne Brut Blanc de Blancs - Giallo dorato con riflessi verdolini. Naso intenso e fine con piacevoli note di frutti citrini su uno sfondo fragrante di pan brioche appena sfornato. Si alternano delicate note minerali di gesso. In bocca la beva è piena ed equilibrata con una mineralità che continua ad esaltarsi durante la sosta nel calice. Il finale è lungo ed estremamente gradevole. - Lallier 12,5% vol cl.75



Moët & Chandon

€ 90,00

Réserve Impérial - L'espressione vinosa e matura dello stile Moët & Chandon. Invecchiamento circa 30 mesi in cantina. Vivace e generoso Réserve Impérial si contraddistingue per un aromatico sapore fruttato, il carattere vinoso al palato e l'avvolgente grado di maturazione che seduce e delizia instancabilmente. - Moët & Chandon 12,0% vol cl.75



Champagne Christian Douard

€ 60,00

Giallo dorato, bollicine fini, aromi di fiori bianchi, frutta (pera sciropata), caffè e cioccolato, buona mineralità e finale persistente. - Cantina: Douard Christian 12,5?% vol. 75cl

Ristorante



PROSECCO



Romeo Prosecco Spumante DOC Extra Dry

€ 20,00

Colore giallo chiaro paglierino da un perlage fine e persistente. Un ricco bouquet carico con il profumo del glicine in fiore e dell'acacia, profumi intensi e fruttati di mele, limoni, pompelmi. Un sapore armonico invadono la bocca, acidità fresca e piacevole. - Colli Vicentini 11,5% vol cl.75



Dirupo Brut

€ 35,00

Come suggerisce il nome, nasce in una zona collinare ben esposta e caratterizzata da pendenze molto ripide, che garantiscono una perfetta maturazione delle uve, con aromi intensi e ricchi, ideali per realizzare una versione Brut. Giallo paglierino, con un perlage fine. Note floreali e fruttate di acacia, agrumi, pera e mela, con un finale di fieno e felce. Equilibrato, fragrante, asciutto e sapido. - Andreola 11.5 %vol 75 cl



Dirupo Extra Dry

€ 35,00

Dirupo Extra Dry è un Valdobbiadene DOCG che nasce dalle uve coltivate nelle colline eroiche Patrimonio Unesco. Con bollicine sottili e spuma cremosa, offre profumi di glicine, pera, mela e pesca bianca, arricchiti da note di pasticceria. Al palato è pieno e persistente, perfetto per accompagnare aperitivi e dessert, esaltando la tradizione del territorio. - Andreola 11,5% vol.



Mas de Fer

€ 35,00

Caratterizzato da eleganza e finezza, con note di fiori bianchi, agrumi e mela verde, grazie alla combinazione di altitudine, pendenze estreme e suoli calcarei. Dal perlage sottile e persistente, si distingue per la sua croccantezza e equilibrio gustativo, rendendolo ideale per aperitivi, formaggi, pesce e piatti della cucina orientale. - Andreola 11,5% vol.



PROSECCO



Terra Vizina Millesimato Brut

€ 20,00

Questo prosecco con le sue caratteristiche rappresenta lo spirito e la tradizione del territorio da cui proviene. La giusta esposizione, il clima favorevole e la cura tenuta prima in vigna e poi in cantina, danno un risultato finale di alto livello, dai profumi tipici. Il colore è giallo paglierino, perlage fine e persistente con spuma brillante. - Cantina: Le Casere 11%vol. 75cl



Prosecco DOC MOOD

€ 40,00

Un Prosecco giallo paglierino con una perlage persistente. Al naso emergono note di albicocca, pesca bianca e agrumi. Al gusto è fresco e minerale, con richiami di pesca e agrumi. - Cantina: Mood 11% vol 75cl

Ristorante



SPUMANTI



Franciacorta

€ 45,00

Satén - Un gusto morbido e setoso. Questo vino è il compagno perfetto per l'aperitivo. Colore giallo paglierino all'olfatto presenta note di frutta croccante. - Elisabetta Abrami 12,0% vol cl.75



Sa Franciacorta

€ 45,00

Rosé - Vino con carattere, ideale per abbinamenti audaci come con gli affettati e le carni. Dal colore rosa buccia di cipolla e al naso note di frutti rossi. - Elisabetta Abrami 11,5% vol cl.75



SA Franciacorta Brut

€ 40,00

Vino versatile, ideale per accompagnare tutto il pasto. Colore giallo paglierino e al naso note balsamiche. - Elisabetta Abrami 11,5% vol cl.75



Gran Cuvée

€ 28,00

Brut - Giallo paglierino con evidenti riflessi dorati, brillante, dal perlage a grana fine e persistente. Intenso, fine e complesso, con sentori di crosta di pane, ribes bianco ed uva spina. Le note fresche e fruttate, dal gusto ricco e suadente, contribuiscono a definire il suo carattere complesso e una persistenza gusto-olfattiva. - Velenosi 12,5% vol cl.75



SPUMANTI



Passerina Brut

€ 25,00

Il suo colore è un lucente giallo dorato. Articolate le sensazioni olfattive che si aprono intense su fragranze di frutta dolce tropicale a cui seguono vaniglia, miele e fine floreale di ginestra. Al gusto prevalgono freschezza e alcolicità in giusto equilibrio, che regalano morbidezza e armonia. Finale lungo, speziato e fruttato. - Velenosi 12,0%vol cl.75



Cà del Bosco Cuvée Prestige DOCG Brut

€ 55,00

E' un eminente esempio di spumante Franciacorta prodotto dalla prestigiosa cantina Cà del Bosco, una delle più rinomate della Lombardia. La produzione segue il metodo classico, con una seconda fermentazione che avviene direttamente in bottiglia. Si abbina ad antipasti di pesce e crudità di pesce. - Cuvée Prestige 12,5%vol 75cl



Grande Cuvée Alma Brut

€ 60,00

Franciacorta Brut DOCG - Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il perlage è fine e continuo, con abbondante e persistente corona. Al naso il profumo è ampio e abbraccia sfumature di frutta dolce e leggermente matura con sottili accenni di vegetali e vaniglia. In bocca è sapido, fresco e vibrante. Il finale è lungo, elegante e armonioso. - Bellavista 12,5% vol cl.75

Ristorante



VINI ROSATI



Furia di Calafuria

€ 40,00

Colore rosa brillante e dal profumo croccante, fragrante, delicato, ricorda frutta fresca estiva ed esotica con richiami floreali di zagara. Al palato si presenta fresco, sapido, minerale, agile, dall'ottima corrispondenza naso-bocca ed un finale leggermente agrumato. Particolarmente adatto con insalate di mare, crostacei e piatti di mare. - Cantina: Tormaresca - Antinori 12,5%vol cl.75



Calafuria

€ 25,00

Rosa brillante con riflessi corallo, al naso esprime un profumo delicato e gradevolmente fruttato, ampio, intenso e persistente con note di frutta rossa e lampone. Al palato è fresco e sapido, in perfetto equilibrio tra morbidezza e acidità. Anche come aperitivo, si abbina a pizze e focacce, ad insalate miste e a piatti freddi a base di verdure. - Cantina: Tormaresca - Antinori 12,0%vol cl.75



Calafuria

€ 15,00

Rosa brillante con riflessi corallo, al naso esprime un profumo delicato e gradevolmente fruttato, ampio, intenso e persistente con note di frutta rossa e lampone. Al palato è fresco e sapido, in perfetto equilibrio tra morbidezza e acidità. Anche come aperitivo, si abbina a pizze e focacce, ad insalate miste e a piatti freddi a base di verdure. - Cantina: Tormaresca - Antinori 12,0%vol. 37,5 cl.



Susumà

€ 20,00

Rosso corallo dalle sfumature color rame. Il profumo è floreale, con delicati sentori di frutti rossi, il gusto è morbido ed armonico, con un finale gradevolmente acidulo e una notevole persistenza. - Cantina: Le Vigne di Sammarco 13,0%vol cl.75



VINI ROSATI



Susumaniello IGP

€ 25,00

Colore rosa tenue, al naso sprigiona profumi di piccoli frutti rossi e al palato presenta una piacevolissima nota speziata. - Cantina: Varvaglione 13 % vol. 75cl



Mantis

€ 25,00

L'uva selezionata in campo viene diraspata e pigiata, successivamente subisce una macerazione pellicolare per 6 ore per poter esaltare al meglio le caratteristiche del vitigno. La fermentazione avviene a temperatura controllata per 15-20 giorni. - Caiaffa 13%vol 75cl



Vestale Susumaniello Rosato

€ 16,00

Colore: rosa tenue, salmone o cerasuolo brillante. Con aromi di fragola, lampone, melograno, che si aggiungono note speziate e floreali. Al palato è fresco, sapido, rotondo e di buona persistenza; acidità equilibrata. Ottimo come aperitivo, con pesce crudo, crostacei, tartare, primi leggeri, insalate, carni bianche e formaggi freschi o lievemente sapidi. - Cantina: Didonna 12,5%vol. 75cl



Pungirosa

€ 20,00

Castel del Monte D.O.C.G. - Rosa buccia di cipolla con riflessi violacei; bouquet delicato con note di rosa canina e ciliegia; palato fresco e morbido ben bilanciato da una delicata acidità; finale lungo e succoso. - Cantina: Rivera 12,0%vol cl.75

Ristorante



VINI ROSATI



Radiosa

€ 18,00

Vino rosato di colore rosa cristallo, dal sapore fresco e morbido, e dalle spiccate note fruttate e floreali. Piacevole all'assaggio, si abbina a primi piatti sia di carne che di pesce, antipasti e aperitivi, minestre leggere. - Cantina: Nonno Vittorio 12,5%vol cl.75



Emozione – Chiaro di Luna

€ 20,00

Vinificazione in bianco di uve rosse Nero di troia, diraspate e pigiate in modo soffice, il pigiato dopo poche ore a contatto con il mosto viene separato dalle bucce e pronto per iniziare la fermentazione alcolica in contenitori d'acciaio a temperatura controllata. Colore brillante con note di ciliegia, viole e frutti rossi, elegante, floreale e persistente, di grande freschezza e mineralità. - Colli Liburni 13%vol 75cl



Prope Cerasuolo d'Abruzzo

€ 22,00

Rosa brillante acceso. Floreale con sentori di rosa e viola, note di piccoli frutti rossi, ribes e lampone. Sapido, con la vinosità piena ed avvolgente tipica del Montepulciano. Buona la struttura e la persistenza. Il finale richiama le delicate note floreali e fruttate. - Cantina: Velenosi 14%vol. 75cl



Spinacave

€ 20,00

Vino fruttato e saporito con profumi che richiamano la macchia mediterranea e i frutti rossi. Rosato brioso e fruttato, incredibilmente versatile negli abbinamenti con il cibo, da provare con la cucina di mare, zuppe di pesce e formaggi freschi. - Cantina Campi Deantera



VINI BIANCHI



Nottetempo 100 Barrique

€ 35,00

Giallo dorato cristallino. Complesso è il ventaglio olfattivo che si apre sulle note decise di frutta esotica, miele di castagno, nocciola tostata e crema di limone. Speziatura vanigliata e zucchero filato. Al gusto è morbido e strutturato. La frutta dolce compensa la parte fresca e sapida. Lungo e persistente il suo finale speziato alla vaniglia. - Cantina: Franco Rizzello 15,0%vol cl.75



Nottetempo

€ 20,00

Chardonnay IGP Salento - Il suo colore è un lucente giallo dorato. Articolate le sensazioni olfattive che si aprono intense su fragranze di frutta dolce tropicale a cui seguono vaniglia, miele e fine floreale di ginestra. Al gusto prevalgono freschezza e alcolicità in giusto equilibrio, che regalano morbidezza e armonia. Finale lungo, speziato e fruttato. - Le Vigne di Sammarco 13,0%vol cl.75



Primamore

€ 17,00

Frizzante Bianco IGP Puglia - Ruffiano con piacevoli bollicine fini, morbide e delicate, ricorda la frutta. È moderatamente acido, si abbina con tutto dall'aperitivo al fine pasto. - Cantina: Colli Liburni 12,0%vol cl.75



Tormaresca Puglia Chardonnay IGT

€ 20,00

Si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso mostra piacevoli note di fiori d'arancio, mela gialla e pesca bianca. Al palato è fragrante, sapido, con freschezza equilibrata e un delicato retrogusto agrumato. - Cantina: Tormaresca 12.5% vol. 75cl

Ristorante



VINI BIANCHI



Sico Bianco

€ 20,00

Puglia IGP - Si presenta con un colore giallo brillante, dal profumo di pompelmo e pesca bianca. Sapore fresco e fruttato con una equilibrata acidità. Si accompagna perfettamente con formaggi saporiti, crostacei e piatti vegetariani. - Le Grotte 13,0%vol cl.75



Contrada Figurella

€ 18,00

IGT Bianco Puglia - Vino bianco fresco, di colore giallo paglierino, dal sapore asciutto e piacevole, con note di mandorla fresca. Gradevole all'olfatto, con sentori di fiori freschi, è il vino ideale per gustare in pienezza antipasti e piatti a base di pesce, crostacei, minestre di verdura, carni bianche e piatti della cucina mediterranea. - Cantina: Nonno Vittorio 13,0%vol cl.75



Locorotondo

€ 12,00

IGP Puglia - Bianco paglierino; bouquet fruttato con le caratteristiche note di fieno e mela renetta; gusto secco, delicato, fresco con finale asciutto. - Rivera 12,0%vol cl.75



Offida Docg Passerina

€ 30,00

Ampie note fruttate, in primis la pera, a chiudere sentori di cedro e pompelmo maturo. Freschezza e sapidità, come è nella caratteristica del vitigno. In evidenza l'ampio corredo di sentori floreali e fruttati. Ottima la persistenza, che sfuma su sentori erbacei e balsamici. - Cantina: Velenosi 13,0%vol cl.75

Ristorante



VINI BIANCHI



Belisario Passerina

€ 25,00

Un vino facile, fresco, acidulo ma equilibrato. A tavola si sposa alla perfezione con tutti gli elaborati di pesce, primi piatti, carni bianche, aperitivi. - Cantina: Belisario 12%vol. 75cl



Verdicchio

€ 20,00

Vino bianco di grande freschezza e carattere. Nel calice appare di colore paglierino acceso con richiami verdognoli. Il bouquet olfattivo si compone di piacevoli note floreali, sentori fruttati di mela verde, e sensazioni speziate dolci di miele. Al palato è armonico, equilibrato e pieno, dal finale persistente e leggermente amarognolo. - Cantina: Velenosi 13,0%vol cl.75



Alfresco

€ 30,00

Dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso si presenta fruttato e con sentori di fiori di campo. Al palato è fresco, vivace e di buona persistenza. Ideale con aperitivi, piatti a base di pesce e crudi. - Cantina: Collina Delle Fate 12.5% vol 75cl



Pannon Tormaresca

€ 20,00

Rivela un'aroma fruttato esotico di kiwi, mela verde e fiori di sambuco. Con acidità vivace e gusto delicato, un vino meravigliosamente fresco al palato. - Cantina: Tormaresca 12,5%vol. 75cl



VINI BIANCHI



Carabus

€ 20,00

L'uva dopo un'accurata selezione in campo arriva in cantina dove viene diraspata e pigiata, successivamente subisce una macerazione a freddo con le proprie buccie per 6 ore per poter esaltare al meglio le caratteristiche del vitigno. La fermentazione avviene in serbatoio d'acciaio a temperatura controllata. - Cantina: Caiaffa 13%vol. 75cl



Emozione Falanghina

€ 18,00

Di colore giallo verdolino, bouquet di frutta gialla e matura, al gusto aggiunge frutta tropicale e un ritorno floreale. Fresco, morbido e con buona struttura, si accompagna a piatti di pesce e frutti di mare. - Cantina: Colli Liburni 13%vol. 75cl



Selva della Rocca Falanghina

€ 18,00

Dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Indicato per primi piatti di pesce anche elaborati, carni bianche e piatti vegetariani. Regala note agrumate e fragranze floreali. - Cantine LeGrotte 13%vol. 75cl



Belisario Pecorino IGT Terre di Chieti

€ 25,00

Grande presenza acidica per un vino abbinabile a tutti gli elaborati di pesce, paste, carni bianche, aperitivi. - Cantina: Belisario 12,5%vol 75cl

Ristorante



VINI BIANCHI



Offida DOCG Pecorino

€ 30,00

Oro brillante con riflessi di grande vivacità dal perlage fine, elegante e molto persistente. Intenso, sontuoso, elegante. Sprigiona grande complessità ed intensità: fiori bianchi e gialli, frutta matura e tropicale, ananas, pesche, mango, sentori di acacia, giglio, salvia e camomilla con alcuni accenni di vaniglia e pepe bianco. Piacevole attacco setoso al palato. Lunga la persistenza e buono l'equilibrio con richiami fruttati e floreali. - Cantina: Velenosi 13%vol. 75cl



Villa Angela Offida DOCG Pecorino

€ 25,00

Il suo colore è un lucente giallo dorato. Articolate le sensazioni olfattive che si aprono intense su fragranze di frutta dolce tropicale a cui seguono vaniglia, miele e fine floreale di ginestra. Al gusto prevalgono freschezza e alcolicità in giusto equilibrio, che regalano morbidezza e armonia. Finale lungo, speziato e fruttato. - Velenosi 13,0%vol cl.75



Prope Pecorino

€ 20,00

Giallo paglierino intenso e brillante. Bouquet ampio e complesso che va dal profumo di buccia di pera alla crosta di pane; alle note erbacee di salvia, maggiorana ed erbe di campo. Morbido con note di cedro e lieve mandorla. Sapido e salino, agile e di buon corpo con finale appagante. - Cantina: Velenosi 12,5% vol. 75cl



Delle Venezie

€ 25,00

Di colore bianco-giallastro leggermente ramato, dall'aroma intenso e delicato. Sapore pieno, ricco di sali altamente raffinati. - Cantina: Casere 12%vol. 75cl

Ristorante



VINI BIANCHI



Zin

€ 25,00

Presenta colore giallo paglierino, con riflessi verdolini, cristallino. Il profumo è intenso e complesso, con sentori di mela e pera, esprime un delicato bouquet floreale di fiori d'arancio. Al palato il sapore è secco, di buona struttura, fresco, giustamente sapido, richiama appieno le sensazioni olfattive. - Cantina: Produttori di Manduria 13 % vol. 75cl



Rêve Offida Docg Pecorino

€ 45,00

Giallo paglierino brillante dagli evidenti riflessi dorati. Di elegante struttura e profondità, con note intense di fiori bianchi e frutta matura, seguite da inebriante vaniglia. Grande struttura e suadente opulenza, coinvolgente, penetrante e molto persistente. - Cantina: Velenosi 13% vol. 75cl



Vigna Belvedere

€ 14,00

Dal colore: giallo dorato con riflessi verdognoli, presenta un profumo delicato, fruttato e floreale. Al palato è fresco, morbido e raffinato. Ottimo con antipasti, primi piatti e pesce. - Cantine Le Grotte 12,5?% vol. 75cl



Chardonnay Salento

€ 12,00

Ristorante



VINI ROSSI



Arché Primitivo di Manduria DOP

€ 38,00

Rosso rubino concentrato. Complesso il suo profumo che riconosce in successione l'amarena, la viola, il tabacco da pipa, il cuoio, la liquirizia, il cioccolato e la polvere di caffè. Al gusto ritornano piacevolmente la frutta in confettura e le spezie dolci. Grande struttura e corpo con tannini vellutati e setosi. Finisce lungo e armonico. - Cantina: Le Vigne di Sammarco 13,0%vol cl.75



Nèprica Primitivo Puglia IGT

€ 25,00

Si presenta con un colore rosso rubino intenso, solcato da riflessi purpurei, e sprigiona all'olfatto note di amarene, piccoli frutti rossi freschi e canditi e aromi di liquirizia, rivelando un sorso morbido, rotondo e dai tannini evoluti, risvegliato da una freschezza equilibrata. - Cantina: Tormaresca - Antinori 14,0%vol cl.75



Primitivo Primis

€ 18,00

Dal colore rosso rubino intenso. Al naso si avvertono sentori di confettura di more, tabacco, pepe nero ed erbe aromatiche. Al palato risulta armonico ma anche corposo con sensazioni di piccoli frutti rossi. Ottimo con carni rosse, zuppe, formaggi e paste al sugo. - Cantina: Casa Primis 13,5%vol cl.75



Solemnis Primitivo

€ 25,00

Rosso rubino cupo e concentrato. All'olfatto si intrecciano profumi di amarena, humus, cioccolato e polvere di caffè?. Avvolgente al palato e ricco di toni fruttati e affumicati. Profondo e morbido con tannino setoso. Chiude lungo e speziato e si completa con piacevoli note balsamiche. - Cantina: Le vigne di Sanmarco 75cl

Ristorante



VINI ROSSI



Primitivo di Manduria

€ 25,00

Colore rubino profondo e cupo. Note di more e confettura ai frutti di bosco, viola in sottofondo, cioccolato e pepe si succedono all'olfatto. Caldo e morbido al palato, chiude l'assaggio con potenza e persistenza. - Le Vigne di Sammarco 14% vol 75cl



Argese

€ 25,00

Profumo di frutti neri, ribes, cassis e mora con note speziate fresche di erbe officinali. Note di grigliato con sfumature di bacca di cacao e tabacco biondo. Dal gusto: armonico, persistente, con buona acidità, struttura e lunghezza, retrogusto fruttato e speziato con nota sapida. - Cantina: Tenute Girolamo 18%vol. 75



Conte Giangirolamo

€ 25,00

Il vino si presenta con un colore rosso rubino intenso, un bouquet fruttato con note di ciliegia, mora e mirtillo, e sentori speziati di vaniglia e cacao. Al palato è secco, pieno, armonico e persistente, con tannini ben integrati. - Cantina: Tenute Girolamo 14,5% vol. 75cl



Somiero Susumaniello IGP Salento

€ 30,00

Rosso rubino fitto e impenetrabile. Profondo all'olfatto dove regala note di prugna, more e ribes. In successione il moncheri, la grafite, le erbe officinali e ricordi di agrumi in sottofondo. Sfoggia grande equilibrio e struttura con i suoi tannini esuberanti. Sfuma lungo con ritorni di frutta rossa e note mentolate. - Cantina: Le Vigne di Sammarco 12,0%vol cl.75

Ristorante



VINI ROSSI



Prope Montepulciano

€ 20,00

Vino dal colore rosso rubino intenso; al naso spiccano avvolgenti sentori di ciliegia sotto spirito, more, polvere di caffè e liquirizia, su un sottofondo di tabacco e terra umida. In bocca i tannini sono levigati, ben bilanciati con la freschezza, con un finale succoso e persistente. - Cantina: Velenosi 13,5%vol cl.75



Montepulciano d'Abruzzo DOC 2022

€ 20,00

Rosso rubino alla vista, con netti riflessi violacei. Il bouquet olfattivo è vinoso e fruttato, caratterizzato in particolare da sentori che richiamano il ribes, la fragola e i lamponi. In bocca si rivela essere fruttato come al naso, fresco ma allo stesso tempo morbido e vellutato. Buona la lunghezza. Da bere anche a tutto pasto quando il menu è quello della cucina di terra. - Velenosi 13.5%vol 75cl



Solestà Rosso Piceno DOC Superiore

€ 30,00

Rubino con riflessi rosso granato. Intenso e complesso, in evidenza note di frutti rossi in confettura e note speziate di tabacco, cannella e liquirizia. In evidenza note fruttate di ribes, ciliegia, amarena e speziate di tabacco, liquirizia, cannella e noce moscata. Di buona struttura, complesso e armonico, di grande persistenza sui toni fruttati e speziati. - Cantina: Velenosi 14%vol. 75cl



Ninfa

€ 30,00

Rubino, con riflessi violacei. Al naso è segnato da sentori profondi e persistenti; spiccano, in particolare, gli aromi di mora e ciliegia e le note di liquirizia, grafite, pepe nero e tabacco. Al palato è caldo e dal carattere deciso; i tannini sono fini e vellutati. - Cantina: Velenosi 14.5%vol 75cl



VINI ROSSI



Le Versure

€ 18,00

Rosso rubino intenso, sentori di peperone e mora. Corposo, piacevole e ben strutturato. Ben si accosta con carne alla brace e primi piatti a base di sugo. - Cantina: Solimando 13,5%vol cl.75



Amarone della Valpolicella

€ 50,00

É un vino di colore rosso granato intenso. L'Amarone esprime tipici profumi fruttati di ciliegia, amarena, confettura di piccoli frutti di bosco, cui si aggiungono eleganti memorie di spezie dolci e di cioccolato fondente. É un vino di grande struttura, caldo, morbido e vellutato, mette in luce una avvincente pienezza fruttata, attraversata da eleganti sensazioni speziate. - Villabella 20%vol. 75cl



Negroamaro Salento IGT

€ 20,00

Rosso rubino di media intensità, con sfumature violacee. Al naso è complesso e gradevole, con note di frutti rossi e prugna matura in evidenza, seguite da cenni di alloro e macchia mediterranea. In bocca corpo e morbidezza sono bilanciati da adeguata freschezza, offrendo un sorso armonico e molto piacevole. - Cantina: Campi Deantara 13,5% 75cl



Nèprica Negroamaro

€ 25,00

NePriCa Negroamaro si presenta di un colore rosso rubino con leggere sfumature violette. Al naso sentori di amarena e melograno si uniscono a note floreali di rosa e violetta. Al palato l'ingresso è morbido e caratterizzato da tannini dolci sostenuti da una buona freschezza e da un piacevole retrogusto fruttato. - Tormaresca 13%vol 75cl

Ristorante



VINI ROSSI



Fichimori

€ 18,00

Il Fichimori Tormaresca è un vino prodotto principalmente da uve negroamaro con una piccola aggiunta di syrah. Si consiglia di berlo fresco ad una temperatura di 8-10 gradi. Vino semplice, estivo e di facile beva. Dal colore rubino tendente al violaceo, ha profumi fragranti aromi di frutta rossa (ciliegia, fragola) note floreali di rosa canina e viola. E' perfetto come vino estivo da bere sia con primi che con secondi semplici e non troppo speziati. - Marchese Antinori 12%vol 75 cl



Metusco

€ 30,00

Colore rosso rubino intenso. Al naso prima si apre su note floreali, per poi passare ai frutti di bosco, chiudendo su note di confettura. In bocca è molto gentile, con un tannino vellutato e morbido, che ben si sposa con una certa freschezza data dalla vena acida. Da bere fresco, in modo da far esaltare i sapori intensi. Si abbina perfettamente a piatti di carne corposi e formaggi piccanti. - Palamà 14%vol 75cl



Valpolicella DOC Classico

€ 35,00

È un vino color rosso rubino brillante. Al naso si percepisce bouquet fruttato, con ricordi di ciliegia e di lampone, cui si sommano rinfrescanti venature erbacee, speziate ed accenni di violetta. Al gusto risulta asciutto, dotato di buona freschezza, equilibrato nella struttura e nelle fragranze fruttate. - Villabella 12,5%vol 75cl



Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2019

€ 50,00

Dal colore rosso rubino intenso con riflessi granati offre un bouquet avvolgente di frutta rossa matura, prugne secche e ciliegie sotto spirito, arricchito da note di spezie dolci, cioccolato e tabacco. Al palato, si presenta pieno e vellutato, con tannini morbidi e una piacevole freschezza che bilancia la ricchezza. Il finale è lungo e persistente, con accenni di liquirizia e vaniglia, che invitano a un altro sorso. - Bolle 15%vol 75cl



VINI ROSSI



Ripasso

€ 30,00

Si presenta nel bicchiere con un colore rosso ciliegia intenso; al naso, convince con meravigliosi e intensi aromi di frutta scura, ciliegia, mora, mirtillo e prugna. Questi aromi fruttati sono accompagnati da sfumature speziate. Al palato, questo vino rosso secco mostra una notevole struttura e combina le impressioni di frutta succosa con note speziate in cui si possono rilevare cannella, chiodi di garofano e pepe. Infine, questo vino rosso si lascia andare a un finale lungo e saporito. - Vill...



Caiaffa Nero di Troia

€ 20,00

L'uva selezionata in campo viene diraspata e pigiata, fermenta a contatto con le bucce per circa 7-10 giorni. - Caiaffa 13%vol 75cl



Marasia

€ 30,00

Rosso rubino luminoso. Prugna secca e rabarbaro con l'arancia sanguinella interpretano i profumi del monovitigno di malvasia nera di Lecce. Al primo sorso sfoggia un frutto succoso e croccante, segue la freschezza e la leggera nota sapida che bilancia alla perfezione la morbidezza alcolica. Tannino nobile e setoso. Chiude l'assaggio un finale di spezie dolci. - Le Vigne di Sammarco 13%vol 75cl



Venezia DOC

€ 25,00

Vista: colore rosso rubino scarico con una leggera sfumatura granata. Olfatto: sentore che ricorda i frutti di bosco, la confettura di prugne con note di liquirizia. Gusto: in bocca il tannino leggero dona un gusto pieno e piacevolmente lungo. - Casere

