

CHAMPAGNE

Francia

Champagne AOC Brut "Tradition"

Dourdon-Veillard 65

Pinot Meunier 50%, Pinot Nero 42%, Chardonnay 8% – Vol. 12%

Colore giallo dorato; perlage fine e persistente. Al naso si esprime con note di agrumi, di cera d'ape, di tiglio e di mela cotogna.

Al palato è fresco, sapido, di grande armonia.

Ottimo in abbinamento a secondi di carne bianca, si sposa particolarmente bene con i molluschi.

VINI SPUMANTI

Campania

Asprinio Brut 8 mesi MM

I Borboni 28

Asprinio 100% – Vol. 12%

Le viti alberate di Asprinio sono coltivate a piede franco, su scale che si innalzano fino a 15 metri per vendemmie estreme.

Un' uva che regala uno spumante dalla freschezza entusiasmante dalle note fruttate e minerali, persistente e piacevole.

In abbinamento ad antipasti e primi di mare.

Lombardia

Franciacorta DOCG Brut Primum

La Valle 40

Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero – Vol. 12,5%

Alla vista esibisce un colore giallo di buona carica con riflessi verdolini, un perlage finissimo e persistente.

L'aroma fine e complesso accompagna il sapore asciutto e secco.

In abbinamento crudi di mare.

Franciacorta DOCG Brut Satèn

La Valle 60

Chardonnay 100% – Vol. 12,5%

Giallo con riflessi dorati. Perlage finissimo e persistente. Profumo intenso e complesso, di fiori di pesco, miele e nocciole. Sapore fresco ed invitante, morbido e sottile.

Eccellente in abbinamento a piatti delicati e a frutti di mare.

Franciacorta DOCG "Ele" Brut Rosè

Ca' de Pazzi 50

Chardonnay 50%, Pinot Nero 50% – Vol. 12,5%

Rosa salmone brillante con perlage ricco e persistente. Si caratterizza al naso con profumi di fiori e piccoli frutti di bosco su un sottofondo di lievito. In bocca si caratterizza per eleganza e freschezza di beva.

In abbinamento ad aperitivi o piatti eleganti a base di pesce.

Franciacorta DOCG "Theo" Extra Brut 2017

Ca' de Pazzi 55

Chardonnay 100% – Vol. 12,5%

Giallo paglierino con tinte dorate, dal perlage di grande fine e lunga persistenza. Profumo ricco e raffinato, con note di frutta secca, nocciola, spezie, agrumi e frutta a polpa bianca. Gusto intenso, elegante, verticale e di buona tensione.

Eccellente in abbinamento a frutti di mare, carni bianche e piatti a base di verdure.

Trentino

Trento DOC Brut Millesimato "Inkino" 2020

Mas dei Chini 45

Chardonnay 100% - Vol. 12,5%

Colore giallo paglierino con riflessi verdini. Profumo intenso e fragrante, con sentori di pesca e mela, note di nocciola. In bocca è sapido e fresco, con note fruttate e un retrogusto agrumato.

Perfetto come aperitivo, accompagna antipasti, primi e secondi piatti saporiti di carne e di pesce.

Veneto

Prosecco Valdobbiadene DOC "Cuvée Lounge"

Astoria

22

Glera 100% - Vol. 11%

Etereo, delicato, aromi varietali e profumi del lievito; decisa nota aromatica.

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG "Corderie" Extra Dry

Astoria

24

Glera 100% - Vol. 11%

Perlage minuto e persistente, colore giallo paglierino chiaro. Al naso elegante, netto, fruttato. Sapore caratteristico, gradevole, acidulo e armonico.

Accompagna perfettamente aperitivi o antipasti delicati; perfetto abbinamento a secondi di mare.

Prosecco DOC Rosè Millesimato "Velerè"

Astoria

26

Glera, Pinot Nero - Vol. 11%

Sapientemente dosato alla ricerca del giusto equilibrio, manifesta le sue origini tradotte in piacevolezza nella beva, sostenuta da un tocco di grande personalità.

Ideale a tutto pasto.

Valdobbiadene DOCG Extra Dry Millesimato 2023

Astoria

27

Glera 100% - Vol. 11,5%

Perlage minuto e persistente, profumo fruttato e sapore armonico.

È ideale durante gli aperitivi più formali, il gusto leggermente amabile lo rende ottimo anche a fine pasto, in abbinamento a torte e alla pasticceria secca.

VINI BIANCHI

Campania

Campi Flegrei DOC Falanghina 100% - Vol. 12% <i>Fresco e minerale che proviene da viti a piede franco. Beva agile e scorrevole, corpo leggero e snello; si caratterizza per una piacevole nota minerale che arricchisce un bouquet ricco di agrumi, frutta bianca, sensazioni marine ed erbe mediterranee. Perfetto in abbinamento ad antipasti e primi di pesce o con primi a base di verdure.</i>	La Sibilla	25
Fiano di Avellino DOCG Fiano 100% - Vol. 13% <i>Intenso e persistente con note fruttate e floreali. In abbinamento è consigliato con piatti a base di pesce al vapore, crostacei e molluschi; interessante anche con tartare di pesce e piatti a base di verdure di stagione.</i>	Vadiaperti	27
Greco di Tufo DOCG Greco 100% - Vol. 13% <i>Colore giallo paglierino luminoso, gusto fresco, sapido e persistente, al naso piacevole percezione minerale seguita da sentori di susina, pera, acacia, erbe aromatiche e nocciola. In abbinamento a secondi di carne bianca e secondi di pesce.</i>	Vadiaperti	28
Aversa DOP "Vite Maritata" Asprinio 100% - Vol. 12% <i>Le viti, franche di piedi, si arrampicano, "maritate" al pioppo, fino a 15 metri di altezza. Colore giallo dorato tenue e brillante, gusto dinamico e beverino con una chiusura sapida, profumo agrumato e floreale. In abbinamento ad antipasti di mare, formaggi e latticini, primi di mare, secondi di pesce.</i>	I Borboni	26
Costa d'Amalfi DOC Falanghina 60%, Biancolella 40% - Vol. 12,5% <i>Colore giallo paglierino con riflessi verdolini e caratteristico profumo fruttato misto a note floreali. Sapore equilibrato sostenuto da una lieve nota acidula che ne accresce freschezza aromatica. In abbinamento a piatti vegetariani, secondi di pesce.</i>	Marisa Cuomo	32
Costa d'Amalfi DOC Ravello Bianco "Ravello" 2022 Falanghina 60%, Biancolella 40% - Vol. 13,5% <i>Color giallo paglierino. Dal profilo olfattivo mediterraneo, richiama note vegetali, di fiori e frutta fresca estiva, minerale. Al palato fresco, elegante, fragrante e delicato. Dal finale lungo, un vino di grande piacevolezza. In abbinamento a piatti vegetariani, secondi di pesce o carni bianche.</i>	Marisa Cuomo	45
Costa d'Amalfi DOC Furore Bianco "Fiorduva" 2022 Feline 30%, Ginestra 40%, Ripoli 40% - Vol. 12,5% <i>Giallo carico con riflessi oro. Bouquet dal profumo di albicocca, fiori di ginestra e frutta esotica. Al gusto è morbido, denso e caratterizzato da una importante persistenza aromatica di albicocca secca, uva passa e canditi. Perfetto con tutti i piatti della cucina di mare, anche elaborate, a base di pesce e crostacei.</i>	Marisa Cuomo	85
Pompei Bianco IGT "Pompeii" Caprettone 100% - Vol. 13% <i>Colore giallo dorato brillante, si presenta nel bicchiere con note complesse di pera, mela, prugna e limone. Al palato secco, aderente e aromatico con finale minerali. Parziale affinatura in anfora. È perfetto come accompagnamento a piatti di formaggio, di pesce o ragù di carne.</i>	Bosco de' Medici	37
Lacryma Christi del Vesuvio Bianco DOC "LavaFlava" Caprettone/Coda di volpe, Falanghina - Vol. 13% <i>Colore brillante giallo paglierino, sentori di frutta e fiori freschi. Nota iodata, sapido, fresco, morbido ed equilibrato. Un vino che si abbina a primi piatti a base di crostacei o frutti di mare, ideale anche con formaggi e salumi tipici del territorio.</i>	Bosco de' Medici	30

Lombardia

Lugana DOC 2023 Turbiana (Trebbiano di Lugana) 100% - Vol. 13% <i>Vino dal profumo complesso, elegante con note floreali; avvolgente al palato. Ideale sia all'ora dell'aperitivo sia a tutto pasto, magari in abbinamento a primi piatti conditi con sughi leggeri.</i>	Ca' Lojera	25
---	------------	----

Piemonte

Arneis Roero DOCG "Malinat"

Pinsoglio Fabrizio 26

Arneis 100% - Vol. 14,5%

Colore giallo paglierino carico, piacevole e di buona corrispondenza gusto-olfattiva con finale fruttato che ricorda la banana e l'agrume. In abbinamento, antipasti di pesce, antipasti di terra, piatti vegetariani, primi di terra e secondi di pesce

Liguria

Riviera Ligure di Ponente DOC

Sancio 32

Pigato 100% - Vol. 13,5%

Vino bianco secco dal colore giallo paglierino. Ha profumi intensi fruttati, in particolare di pesca e albicocca, con sentori di mandorla con netta sensazione di agrumi, in particolare di pompelmo. Un vino asciutto ed elegante.

In abbinamento, piatti di pesce dai sapori delicati, verdure gratinate e formaggi freschi. Ottimo come aperitivo informale.

Trentino - Alto Adige

Trentino DOC "Crosano"

Albino Armani 27

Gewürztraminer 100% - Vol. 13%

Un vino nitido, dall'aroma deciso e persistente.

Si abbina perfettamente con aperitivi e antipasti leggeri a base di stuzzichini anche di pesce, ma si abbina molto bene anche con la cucina orientale e fusion. Riserva piacevoli sorprese anche con i piatti speziati.

Vigneto delle Dolomiti IGT

La Cadalora 25

Pinot Grigio 100% - Vol. 13%

Colore giallo paglierino, sentori floreali di fiori di campo e minerali di pietra focaia caratterizzano la sensazione olfattiva. In bocca è rotondo, un buon sorso con una nota acidula ed un finale persistente.

Si presta bene per l'abbinamento con piatti di pesce o carni bianche.

Veneto

Soave DOC Classico "Montesei"

Le Battistelle 25

Garganega 100% - Vol. 12,5%

Apertura aromatica con sentori di frutta e fiori bianchi. Al palato è ampio, fresco, fruttato ed elegantemente ammantato da viva mineralità.

Adatto per aperitivi e antipasti oltre a piatti a base di pesce e carni bianche e formaggi di breve stagionatura.

Venezie DOC "Estro"

Astoria 22

Chardonnay 100% - Vol. 12,5

Colore: giallo paglierino chiaro lucido, al naso molto gradevole, fruttato, con ricordo di mela golden e crosta di pane fresco.

Sapore fine, elegante, nobile e snello.

Perfetto in abbinamento con crostacei, molluschi, piatti di pesce, pollame, primi piatti di verdura

Trevenuezie IGT "Suade"

Astoria 24

Sauvignon 100% - Vol 12%

Colore giallo paglierino con riflessi verdi, al naso aromatico, delicato, con ricordo di peperone e frutta esotica. Sapore asciutto, fresco senza eccessi, elegante, vellutato.

Ottimo con aperitivi ed antipasti, piatti di pesce e carni bianche.

Friuli Venezia Giulia

Collio Ribolla Gialla DOC

Komjanc Simon 25

Ribolla gialla 100% - Vol. 12,5%

Colore giallo paglierino carico. Al naso si esprime con intensi sentori fruttati, di fiori bianchi e di erbe aromatiche, con sottofondo iodato. Al palato entra con una buona morbidezza glicerica, sostenuta da freschezza e sapidità.

Ottimo per accompagnare preparazioni a base di pesce, sformati e risotti.

Abruzzo

Abruzzo DOC Biologico “Giocheremo con i Fiori” 2023

Torre dei Beati 27

Pecorino 100% - Vol. 14%

Vino dal colore giallo paglierino con riflessi dorati; denso preludio a un palato di ottima struttura. Fine ed elegante il naso, di pera e fiori bianchi, arrotondato da note mielate ma vibrante al tempo stesso di caratteristici richiami di erbe officinali.

Abbinamenti: secondi di carne bianca, secondi di pesce.

Sicilia

Etna Bianco DOC “Terre di Giurfo”

Nardalici 25

Carricante 50%, Catarratto 50% – Vol. 13%

Giallo paglierino, profumo molto floreale. Al gusto è fresco, sapido, con una spiccata nota minerale.

Ben si abbina a piatti saporiti a base di pesce o crostacei, ottimo con antipasti di mare ben assortiti.

Sardegna

Vermentino di Sardegna DOC “Orriu - Un anno dopo”

Quartomoro 26

Vermentino 100% - Vol. 13%

Giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso si esprime con sentori di macchia mediterranea e frutta a polpa bianca su sfondo minerale. Al palato buona morbidezza e corposità, con un sorso di buona persistenza aromatica. Finale ammandorlato.

Accompagna alla perfezione svariate preparazioni della cucina di mare, anche elaborate e salsate. Ottimo con aragosta o astice

VINI ROSATI

Campania

Rosato Campania IGT "Epomeo"

Cenatiempo 30

Piedirosso 75%, Aglianico 15% – Vol. 12,5%

Colore rosa tenue luminoso, al naso un bouquet ricco, con note di piccoli frutti rossi ed una lieve sfumatura di erbe aromatiche. In bocca si presenta fresco, scorrevole e leggero, con una lieve sapidità e ritorni fruttati.

Perfetto in abbinamento con aperitivo, piatti a base di pesce, baccalà, gamberi, crostacei, fritto misto.

Lombardia

Riviera del Garda Classico Chiaretto DOC

Ca' Lojera 25

Marzemino, Groppello, Sangiovese, Barbera – Vol. 13%

Colore rosato come i petali di una rosa con tinte rosso rubino. Gusto fresco, minerale, delicato e molto beverino. Profumi freschi di fiori di campo, frutti di bosco croccanti, scie minerali e sensazioni di erbe aromatiche.

In abbinamento con antipasti e zuppe di pesce o carni bianche.

Alto Adige

Alto Adige DOC "Lagrein Rosè"

Hans Rottensteiner 26

Lagrein 100% – Vol. 13,5%

Dal colore cerasuolo luminoso con piacevoli sentori di fragoline di bosco, ciliegia e lampone. In bocca è fresco e fruttato, caratterizzato da un corpo snello e gentile.

Accompagna perfettamente antipasti di pesce, primi di pesce, secondi di carne bianca.

Veneto

Rosè Veneto IGT "Rosè Mina"

Astoria 22

Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Marzemino, Merlot - Vol. 12,5%

Colore rosa tenue. Odore intenso, fragrante e ricco. Sapore pieno, fruttato, armonico.

Ideale in abbinamento a primi piatti di pesce.

VINI ROSSI

Campania

Taurasi DOCG “Vigna quattro confini” 2020 Aglanico 100% - Vol. 15,5% <i>Colore rosso rubino con riflessi granata. Al naso note intense e persistenti dal fruttato alla viola, passando per aromi più speziati. In bocca avvolgente, di grande struttura, con un tannino mai troppo invadente.</i>	Benito Ferrara	65
Aglanico IGT “Campania Aglianico” 2023 Aglanico 100% - Vol. 13% <i>Note intense e persistenti di frutta rossa sia all'olfatto che al palato; di buona struttura e di ottimo corpo, giustamente tannico. Ideale con antipasti di terra, primi di verdura, primi di terra, carni rosse, formaggi stagionati.</i>	Benito Ferrara	25
Costa d'Amalfi DOC 2023 Piedirosso 50%, Aglianico 50% - Vol. 13,5% <i>Colore rosso rubino molto luminoso. Al naso è caratterizzato da note di marasca e leggeri sentori di pepe nero. Al gusto è equilibrato e persistente con tannini di bella eleganza. Si presta bene, in generale, ad accompagnare primi e secondi piatti di carne o a base di verdure.</i>	Marisa Cuomo	35
Ischia DOC “Per’ e Palummo” 2023 - 2024 Piedirosso 100% - Vol. 12,5% <i>Colore rosso rubino, gusto leggero che ricorda frutta fresca e viola; al gusto scorrevole grazie a un sorso beverino, in cui i tannini sono sottili e finemente integrati nel corpo complessivo del vino. Da abbinare a carne di manzo, pollo alla brace, coniglio e formaggi stagionati.</i>	Cenatiempo	35
Gragnano Penisola Sorrentina DOC Frizzante “Gragnanum” 2023 Olivella, Piedirosso – Vol. 12,5% <i>Colore rosso rubino carico che tende allo scuro, profumo vinoso e campestre, frizzantino, quando è giovane spumoso; il suo sapore è fruttato con sentore di viole. Ideale, leggermente fresco, in accompagnamento a pasti a base di verdure, carne bianca, formaggi o pesce fritto.</i>	Bosco de' Medici	26

Lombardia

Bonarda Oltrepò Pavese DOC Frizzante “Ipazia” 2024 Croatina 100% - Vol. 13,5% <i>Vino vivace, colore rosso rubino con riflessi violacei; profumo intenso e persistente. In bocca rivela buona struttura, bell'equilibrio fra tannini di grana fine e residuo zuccherino con finale persistente. Perfetto con salumi crudi e cotti, si accompagna molto bene anche a pasta col ragù e secondi piatti a base di maiale.</i>	Picchioni Andrea	24
--	------------------	----

Piemonte

Barolo DOCG “Ginestra” 2019 Barolo DOCG 2020 Nebbiolo 100% - Vol. 14,5% <i>Rosso rubino intenso con sfumature granato, profumo ampio e intenso, etereo con sentori di frutti rossi accompagnati da vaniglia, cacao e spezie. In abbinamento a carne rossa e selvaggina.</i>	Diego Conterno	140 65
Gattinara DOCG Riserva 2019 Nebbiolo 100% - Vol. 13,5% <i>Colore granato antico con riflessi aranciati, profumo dominato da sentori di liquirizia, bacche di ginepro e sandalo, ma anche di frutta sotto spirito come more e fragole. In abbinamento a carne rossa e selvaggina.</i>	Travaglini	90
Barbera d'Alba DOC “la” 2023 Barbera 100% - Vol. 14% <i>Alla vista color rosso rubino. Olfatto espressivo su intense note di frutta rossa, con nuance delicate di spezie dolci e cioccolato al latte. Mantiene un profilo aromatico piacevole, con chiusura abbastanza persistente. Si abbina a piatti a base di legumi, primi di terra, secondi di terra.</i>	Virna Borgogno	35

Nebbiolo Langhe DOC “il” 2024	Virna Borgogno	35
Nebbiolo 100% - Vol. 14%		
<i>Colore rosso rubino che si addolcisce con l'invecchiamento, offre un bouquet delicato e fruttato. Struttura complessa e corposa. Gusto equilibrato con la finezza tipica dell'affinamento in quercia.</i>		
<i>Si abbina a primi e secondi di terra.</i>		

Trentino - Alto Adige

Trentino DOC “Santa Lucia” 2023	Albino Armani	28
Pinot Nero 100% - Vol. 12,5%		
<i>Riconoscibile nel bicchiere per le tipiche trasparenze granate, bouquet complesso e cangiante con note di frutti rossi e sottobosco, per evolvere nel tempo in note balsamiche, di liquirizia e tartufo. Sorso piacevolmente fresco, delicato ed equilibrato.</i>		
<i>Esaltato con carni bianche, con piatti a base di tonno e pesci al forno; può valorizzare in modo insolito la cucina vegetariana.</i>		
Alto Adige DOC Lagrein Riserva 2023	Hans Rottensteiner	28
Lagrein 100% - Vol. 13%		
<i>Rosso rubino profondo con riflessi tendenti al granato. Note di piccoli frutti a bacca nera e prugne, viola, confettura e cioccolato fondente e leggera speziatura. In bocca caldo e morbido, sorso lungo ed equilibrato con una leggera astringenza.</i>		
<i>Ottimo con selvaggina e carni rosse salsate, formaggi saporiti e stagionati.</i>		

Veneto

Amarone della Valpolicella DOCG 2015	Brigaldara	180
Corvina, Corvinone, Rondinella – Vol. 15,5%		
<i>Profumo etereo di uva appassita, avvolgente, caldo, molto morbido. Inaspettata freschezza al sorso. Vino decisamente longevo.</i>		
Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2019	Albino Armani	65
Corvina, Corvinone, Rondinella – Vol. 15,5%		
<i>Profumo etereo di uva appassita, pieno e avvolgente, caldo, potente, ma nel contempo molto morbido</i>		
<i>Il sorso stupisce per l'inaspettata freschezza, tipica dei vini di alta collina, l'equilibrio e il carattere del tannino, con una persistenza aromatica che lo predispongono ad essere un vino decisamente longevo.</i>		
Venezia DOC “Icona”	Astoria	23
Cabernet Sauvignon 100% - Vol. 13%		
<i>Rosso rubino con sfumature violacee, al naso inteso, erbaceo, con ricordo di frutta a bacca rossa. Al sorso appena erbaceo e armonico.</i>		

Toscana

Brunello di Montalcino DOCG 2009	Col di Lamo	150
Sangiovese 100% - Vol. 15%		
<i>Colore rosso rubino intenso con riflessi granati. All'olfatto note balsamiche e floreali, con di pepe nero, note di ribes e piccoli frutti di bosco. Al palato avvolgente, delicato, ben bilanciato tra tannini e note sapide e minerali. Di grande persistenza.</i>		
<i>Accompagna le carni arrostiti ma anche i primi al ragù di selvaggina.</i>		
Bolgheri Rosso Superiore DOC “Il Castellaccio” 2021	Podere il Castellaccio	120
Cabernet Franc – 14,5%		
<i>Affinato per un anno in anfora e per un anno in barrique, presenta un colore rosso rubino intenso. Il bouquet ampio ed interessante, caratterizzato da sentori di piccoli frutti a bacca scura, frutta matura e spezie orientali. Al palato avvolgente con tannini ben evoluti ed una buona freschezza. Accompagna sia primi piatti che carni.</i>		
Brunello di Montalcino DOCG Biologico 2017	Podere Fornacella	60
Sangiovese 100% - Vol. 15%		
<i>Rosso granato intenso, tendente al rubino, odore intenso, con sentore di marasca, ribes, leggera vaniglia, sapore tannico ma delicato, media lunghezza al palato, armonico. Adatto in abbinamento a carne arrosto, cacciagione, formaggi stagionati oppure da meditazione.</i>		
Chianti Colli Fiorentini DOCG “Montebetti” Biologico 2023	Guido Gualandi	28
Sangiovese 90%, Colorino 5%, Foglia Tonda 5% - Vol. 14%		
<i>Colore rosso rubino con lievi riflessi granati. Profumo intenso, elegante; dominano note di frutta rossa matura e viole, seguono sentori di spezie e note minerali. Perfettamente abbinabile con piatti di selvaggina o formaggi stagionati.</i>		

Umbria

Montefalco Sagrantino DOCG "Il Domenico" 2010

Adanti

90

Sagrantino 100%

Colore rosso rubino, al naso si esprime con una trama olfattiva ricca ed intensa caratterizzata da sentori di prugna e more, di erbe aromatiche e di liquirizia. Al palato risulta pieno, di buon corpo e con un buon grip tannico.

Adatto per accompagnare carni e formaggi stagionati

Puglia

Primitivo di Manduria DOP "Sassirossi" 2023

Feudi Salentini

26

Primitivo 100% - Vol. 14%

Colore rosso scuro con profumi intensi, eleganti e complessi. Risulta un vino morbido con una persistenza finale.

Adatto per accompagnare tutto il pasto, in particolare con primi conditi con sughi di carne, stufati, carni rosse alla griglia e brasati.

Sicilia

Etna Rosso DOC "Terre di Giurfo" 2020

Nardaici

26

Nerello Mascalese 85 %, Nerello Cappuccio 15 % - Vol. 13%

Colore rosso rubino; profumo di frutta rossa e spezie (pepe nero e chiodi di garofano); al gusto sapido, armonico, elegante, di buona persistenza e intensità. Si abbina molto bene con carni arrosto e alla griglia.

Sicilia DOC 2022

Feudo Disisa

24

Nero D'Avola 100% - Vol. 14%

Profumo caratteristico del vitigno, con note di bacca rossa e frutta matura. Sapore pieno, giustamente tannico e armonico

si abbina bene a formaggi e a gustosi piatti di terra soprattutto se a base di pomodoro e/o carni rosse.

Vittoria DOC "Agrotys" 2023

Beniamino Fedè

28

Frappato 100% - Vol. 12,5%

Rosso rubino intenso, profumo di bacche rosse e spezie dolci con richiami di erbe mediterranee e petali di rosa. Gusto avvolgente e persistente, grande equilibrio tra acidità e sapidità, caratterizzato da una morbida struttura tannica.

Un vino rosso di eccezionale versatilità, adatto a pietanze a base di carni bianche o rosse o secondi piatti di pesce dal sapore deciso.

Cerasuolo di Vittoria DOCG "Dakry" 2022

Beniamino Fedè

30

Nero d'Avola 70%, Frappato 30% - Vol. 13,5%

Colore rosso rubino dai riflessi luminosi. Al naso si percepiscono profumi di amarena, ciliegia e mora, oltre a richiami vegetali. In bocca mostra carattere e buon corpo, con morbidezza avvolgente ben sostenuta da decisa freschezza e tannino ben integrato.

Adatto a piatti di carne, arrosti e stufati di cacciagione, di pesce elaborati e formaggi.

BIRRE

Lombardia

PILS “Chiara”

Pratorosso

33cl 7

75cl 15

Vol. 5% - 11,5° P – 26 IBU

Una fedele Pils: brillante, fresca e leggera.

Prodotta con una sola tipologia di malto, si presenta chiara e brillante con una schiuma bianca, compatta e di fine qualità.

Contraddistinta da profumi agrumati ed erbacei e da un gusto delicato, con finale pulito e leggermente amaro.

Compagna ottimale per aperitivi ma anche a tutto pasto con pietanze leggere o frittiture.

WEISS “Bianca”

Pratorosso

33cl 7

75cl 15

Vol. 4,5% - 11° P – 24 IBU

Una birra versatile, giovane e vivace al palato con un'acidità dissetante.

Prodotta con una miscela d'orzi e frumento, si presenta con un colore biondo opalescente ed una schiuma compatta. Spicca il suo piacevole aroma fruttato che rivela forti note di frutta, mentre al palato risulta dolce e al contempo pungente.

Ideale per antipasti, formaggi freschi e piatti di pesce delicati.

AMBER ALE “Ambrata”

Pratorosso

33cl 7

75cl 15

Vol. 6,6% - 13° P – 32 IBU

Prodotta con una miscela di tre diversi malti d'orzo, è caratterizzata da un colore biondo intenso, con tonalità ambrate e da una schiuma candida. Al naso si colgono profumi freschi ed erbacei seguiti da sentori di pompelmo. Al palato si percepiscono

note di miele e mandorle che lasciano spazio ad un finale amarognolo, piacevolmente invitante al sorso successivo.

Ottima in abbinamento a piatti complessi, risotti e frittiture.

BOCK “Rossa”

Pratorosso

33cl 7

75cl 15

Vol. 8,2% - 17,2° P – 37 IBU

Prodotta con una miscela di quattro malti d'orzo, si presenta di color rame con una schiuma color crema e compatta. All'olfatto risulta intrigante, rilasciando note di caramello e mandorle, mentre al palato dolce ma allo stesso tempo corposa, con un finale decisamente amaro che va a bilanciare il gusto di malto tostato.

Ideale in abbinamento a piatti a base di carne e formaggi.

AMERICAN IPA “Hoxie”

Pratorosso

33cl 7

Vol. 6,5% - 14,8° P – 45 IBU

Luppolatura americana dai sentori agrumati e resinosi, tenuta a bada da un corpo piacevolmente deciso.

Colore giallo dorato con schiuma intensa e persistente. Caratterizzata dagli aromi del luppolo americano che le conferiscono grandi profumi e un'ottima beva.

Ideale in abbinamento con cibi della tradizione gastronomica italiana a base di carne e formaggi.