

Carta vini

LE NOSTRE BOLLICINE

Prosecco Doc Brut Le uve di questo vino nascono e maturano ai piedi dei Colli Euganei. Fresco e asciutto, dal perlage fine e persistente. Ottimo con i nostri antipasti e i piatti di pesce.	Tenuta S. Giorgio [Veneto]	17,00 €
Pinot Rosé Brut Spumante Oltrepò Pavese DOC Un Pinot Nero vinificato rosè, delicato nel colore ed elegante al naso, fresco e fruttato. Sapido in bocca, leggermente acidulo, di buon corpo. Ottimo per aperitivo... eccellente a tutto pasto!	Francesco Quaquarini [Lombardia]	25,00 €
Ribolla gialla spumantizzata (metodo ancestrale) Una bollicina perfetta per la nostra frittura ma non solo! Colore brillante e sentori di frutta che apre la strada a un sorso dove le bollicine sottili, per niente invasive, scorrono sul palato lasciando una sensazione di acidità avvolgente. Questo vino nasce da un metodo di vinificazione antico che riscopre una naturalità ormai perduta...	I Clivi [Friuli-Venezia- Julia]	25,00 €
Prosecco La Pria Extra Brut 0.5 Bollicina fresca, sapore salino con percezioni minerali e una spinta acida che richiama il pompelmo. Un ottimo aperitivo che difficilmente lascerete, ma non solo: provatelo con i nostri piatti di pesce o con i nostri dessert...vi soddisferà!	La Pria [Veneto]	26,00 €
Durello "Vulcano" Brut "Per fare un grande vino che rispecchi tutte le sfumature del nostro terroir, la protagonista principale deve essere la materia prima, ovvero l'uva in totale sinergia con il suolo dove è posta. In cantina possiamo solo esaltare il vitigno conoscendo la chimica senza usarla. Solo così possiamo portare nel calice la profondità dei Monti Lessini e i suoi basalti." Provatelo.....	Azienda agr.Zambon [Veneto]	28,00 €
Crémant de Bourgogne Brut Dal nord della Borgogna uno spumante metodo classico che colpisce per la sua fantasia. Delicato ma non troppo, che siano pesci o carni bianche.	[Francia]	35,00 €
Franciacorta Brut Maestosa eleganza: un vino delicato che si contraddistingue per la sua freschezza e una bollicina leggera e sottile.	Camossi [Lombardia]	45,00 €

VINI BIANCHI "FERMI"

"Antichi Reassi" 2023 IGT Veneto (100% uva Pinella) L'estate è sinonimo di allegria e dove c'è allegria c'è frizzantezza. Ebbene, questa delicata e quasi impercettibile bollicina divertente è la compagna perfetta sia per l'aperitivo che per la cena. Di facile beva: preparatevi perché non riuscirete a tenere vuoto il bicchiere! Si abbina con qualsiasi piatto quindi lasciamo a voi la scelta.	Az.Agric.REASSI [Veneto]	20,00 €
Moscato Secco 2023 Un pugliese passionale e intenso del quale ci siamo innamorati al primo sorso molti anni fa. Una cantina che portiamo nel nostro cuore e che non lasceremo mai. Provatelo con i nostri piatti di pesce ma anche con i nostri antipasti vegetariani.	Donato Angiuli [Puglia]	22,00 €
Caccianemici 2023 (Grecchetto Gentile) Blend di tutti i vini bianchi d'annata prodotti in Azienda a prevalenza Grecchetto Gentile; questo vino manifesta struttura e finale persistente nonché buona piacevolezza sia per acidità che per sapidità. Da provare con il nostro hummus di ceci e gamberi al brandy.....	Caccianemici [Emilia Romagna]	22,00 €
Colli Maceratesi Ribona DOC 2023 (Uve Maceratino) . Autoctono Marchigiano di antichissima tradizione che rientra nel gruppo degli antichi vitigni importati in Italia dai primi coloni della Magna Grecia. Questo Ribona viene lavorato esclusivamente in acciaio con un breve affinamento di circa 4 mesi, sempre in acciaio e altri 2 in bottiglia. Vino dalla spiccata vena sapida che mostra un'ottima freschezza e un gusto decisamente secco e asciutto.	La Capinera [Marche]	22,00 €
La Capinera IGT 2023 (Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pecorino) Un blend di tutto rispetto; chardonnay, sauvignon blanc, pecorino e anche un po' di Fiano rendono questo vino davvero interessante sia come aperitivo che come primo bicchiere a tavola. Al gusto è secco, sapido, di buon corpo, con una bella acidità che dà una sensazione di freschezza unita alla piacevole persistenza. Perfetto insomma, per uno dei nostri primi piatti di pesce.	La Capinera [Marche]	22,00 €
"Terre d'Argilla" 2022 (Incrocio Manzoni) Il Bambino Spensierato di casa Reassi! La sua fresca aromaticità lo rende il vino adatto per la nostra pasta all'uovo, bello anche con il baccalà o con i nostri secondi di pesce al forno.	Az.Agric.REASSI [Veneto]	24,00 €
Insomnia (Falanghina) Un vino che, grazie al passaggio in botte, scopre una brillante saggezza e complessità. Abbinato alla nostra Anguilla scrive un autentico capolavoro.	Torre del Pagus [Campania]	24,00 €

B TRATTORIA ALLA BARACCA

Il Camillo 2022 (70% Garganega e 30% Glera) Un vino bianco fermo e delicato che al palato risulta secco fresco e ben bilanciato. Con i nostri antipasti va a nozze ma anche con i primi piatti vegetariani o di pesce.	La Pria [Veneto]	25,00 €
Lugana Limne 2022 Corposo ma dal profumo delicato, complesso ma raffinato. È il compagno ideale per una relazione seria... dall'aperitivo passando agli antipasti fino ai piatti di pesce e alle carni bianche.	Tenuta Rovaglia [Veneto]	26,00 €
Sauvignon Vert 2020 Sauvignon Blanc dal profilo aromatico complesso e da una freschezza vivace, ma non solo.....una buona mineralità ed una leggera sapidità lo rendono il compagno perfetto per le nostre carni e anche con la pescatrice al forno.	Silveri [Slovenia]	28,00 €
Il Vespere 2022 Bianco bilanciato, secco ma sorprendente. Il suo profumo avvolge in un magnifico abbraccio i nostri bigoli all'anitra.	La Pria [Veneto]	28,00 €
Grillo Sicilia DOC 2023 Questo vino vi salterà direttamente al cuore... fresco e ben strutturato, fruttato, floreale, secco ma armonico: con un finale davvero piacevole. Perfetto con i piatti di pesce ma non solo perché apprezza anche i piatti vegetariani.	Giuseppe Tulone [Sicilia]	30,00 €
Rò 2020 Avete presente quelle serate in cui una leggera foschia copre la luna e ne ammorbidisce i contorni? Beh, questo alone è il Rò. e il suo colore ne raccoglie l'essenza... il suo gusto, la magia. Un bianco maturo, acido e sapido quanto schietto. Abbinatelo con la nostra pasta o i piatti di pesce: volerete!	Rocco di Carpenedo [Piemonte]	30,00 €
La Gelsomina Etna Bianco Doc 2022 La Gelsomina con l'Etna ha un rapporto privilegiato. Il suolo lavico e argilloso caratterizza in modo unico e inimitabile le uve. L'amerete con i nostri piatti di pesce e perdere la testa è davvero un attimo.	Tenute Orestiadi [Sicilia]	32,00 €
Chardonnay 2020. Un'accuratissima selezione di grappoli Chardonnay, prodotta solo in annate particolarmente favorevoli. Gli acini vengono vendemmiati quando hanno raggiunto il giusto stato di surmaturazione. Tutta la lavorazione di "La Capinera Selezione" avviene in barriques, incluso l'affinamento di ben 14 mesi. Seguirà poi un ulteriore riposo in bottiglia di altri 6 mesi.	La Capinera [Marche]	35,00 €
Monte delle Saette Bianco IGP 2020 Un mix di uve davvero spettacolari....Pinot grigio, gold traminer e bianca fernanda! Una gran bella scoperta per la sua aromaticità non invadente ma discreta, i suoi profumi che ricordano la primavera e la sua piacevole mineralità. I suoi migliori amici? Grazie alla sua leggera dolcezza ...la nostra rana pescatrice con crema di zucchine oppure in nostro hummus di ceci con gamberi al brandy.	Corte Quaiara [Veneto]	40,00 €
VINI ROSSI		
Carmenere 2023 Vino con tutto il carattere dei rossi ma senza esagerare! Perfetto con le nostre carni alla griglia.	Tenuta S. Giorgio [Veneto]	18,00 €
Tai Rosso 2022 Proveniente da vigneti "sogno" e "tramonto" nati e cresciuti sui Colli Berici. Fresco e immediato noi ve lo consigliamo con la nostra pasta fresca ma anche con i piatti di pesce... sì, è un rosso ma ci sta soprattutto con il nostro baccalà alla Vicentina!	Tenuta S. Giorgio [Veneto]	18,00 €
Nero di Troia 2022 Dalla Puglia con furore! Un vino profondo, intenso che racconta il mediterraneo e tutti i profumi della sua uva. È l'accento corretto per vivacizzare le nostre carni.	Donato Angiuli [Puglia]	18,00 €
Montepulciano d'Abruzzo 2022 Abruzzo, terra che in quanto a vino non delude mai. Men che meno quando propone un Montepulciano sbarazzino, ma non scontato, che compensa la giovane età con un'esplosione di frutta che sposa perfettamente i nostri primi vegetariani e di carne	Tenuta Ulisse [Abruzzo]	25,00 €
Chateau Gressina cuvée 2020 95% Merlot , 5% Cabernet in un vino dal bel caratterino! Costata di manzo, tagliata galletto ma non solo: provatelo con i nostri primi piatti di carne e decidete Voi l'abbinamento perfetto!	Pierre Blanche [Francia]	30,00 €
Cabernet Veronese 2018 E' stato amore a primo sorso, in realtà non appena abbiamo avvicinato il bicchiere al naso! I vigneti di Marcazzan crescono tra pareti di colate laviche che fendono il paesaggio dando vita a vere e proprie opere d'arte naturali. Vigne di Carbernet Franc con più di 50 anni sulle spalle permettono a Fabio di creare uno splendido capolavoro, fatto di profumi e morbidezza per il palato. La costata di Pantano carni risulta essere la sua più fedele compagna.	Marcazzan Fabio [Veneto]	35,00 €
Merlot 2022 Terre Siciliane IGT Questo vino è la fotografia liquida del suo produttore: Giuseppe Tulone, uomo semplice, schietto e vero. Un vino rustico e caldo, genuino e possente, senza sovrastrutture legnose. È da provare con le nostre reginette al cinghiale oltre che ai nostri secondi di carne.	Giuseppe Tulone [Sicilia]	35,00 €
Cardinal Minio Merlot IGT 2019 Ottenuto da uve Merlot in purezza, il Cardinal Minio è un vino possente, intenso e di gran corpo. Non fatevi ingannare dalla sua alcolicità perché poi in bocca sprigiona la sua vera essenza. La sua passione è la nostra griglia quindi devi solo scegliere la carne da abbinare.	La Capinera [Marche]	40,00 €

Carta birre

Helles et lui / 5,1% - lattina 0,33 cl Una Helles in pieno stile, chiara, delicata, leggera e beverina. Sentori prevalenti di cereale e di malto che donano alla birra una piacevole sensazione di morbidezza e rotondità. Deliziosa, fine, piacevole e facile da bere. Il corpo è snello e il grado moderato.

Ofelia
[Veneto]

6,50 €