

Carta vini

LE NOSTRE BOLLICINE

<p>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.</p>	<p>Tenuta S. Giorgio [Veneto]</p>	<p>17,00 €</p>
<p>Garganega in bolla “Senza pensieri” Una bollicina perfetta per la nostra frittura ma non solo! In bocca è secco fresco, sapido e persistente. Colore paglierino, cristallino e sentori di mela e pesca che aprono la strada a un sorso dove le bollicine fini e numerose, per niente invasive, scorrono sul palato lasciando una sensazione di acidità avvolgente</p>	<p>Adagio Vini [Veneto]</p>	<p>25,00 €</p>
<p>Pinot Nero Brut Spumante Oltrepò Pavese DOC Spumante metodo Martinotti che cattura l'essenza del Pinot Nero con una freschezza ineguagliabile. Le bollicine fini ed eleganti esaltano un bouquet di frutti rossi e lievi note floreali, creando un'esperienza gustativa raffinata. È il perfetto apripista per ogni celebrazione. Un Pinot Nero 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!</p>	<p>Francesco Quaquarini [Lombardia]</p>	<p>25,00 €</p>
<p>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!</p>	<p>La Pria [Veneto]</p>	<p>26,00 €</p>
<p>Nebbiolo 100% Spumante Metodo Classico DOC Siamo a Cascina San Pietro, in provincia di Alessandria, nel cuore del Monferrato. Qui la famiglia Ronchi nel 2007 decide di riqualificare la tenuta e mettere il volto della nonna, alla quale il nonno nel 1970 aveva regalato i vigneti, nelle loro etichette; un modo splendido per ricordarsi da dove e grazie a chi tutto è iniziato. Astra è il risultato di un percorso volto a sperimentare le potenzialità del nostro Nebbiolo declinato in versione spumante. Bollicina fine ed elegante dai profumi insoliti. Vino molto espressivo con note floreali, agrumate e dolce ma dalla grande personalità, freschezza e mineralità.</p>	<p>Uvamatrix [Piemonte]</p>	<p>35,00 €</p>
<h3>VINI BIANCHI “FERMI</h3>		
<p>Unbianco IGT 2022 (Pecorino e Sauvignon Blanc) Nei Monti Azzurri Stefano coltiva un ettaro di vigna di filari misti di Pecorino e Sauvignon con i quali crea l'unico suo vino bianco. Il Pecorino dona buona struttura e grado alcolico, il Sauvignon Blanc profumi davvero piacevoli: il tutto arricchito dalla salinità del terreno e dall'acidità dei vini di montagna rende questo vino fresco ma allo stesso tempo importante. Provatelo con i nostri antipasti vegetali ma non solo, forse ancora meglio con le</p>	<p>Terre di Serrapetrona [Marche]</p>	<p>22,00 €</p>
<p>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.</p>	<p>Donato Angiuli [Puglia]</p>	<p>22,00 €</p>
<p>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.</p>	<p>La Capinera [Marche]</p>	<p>22,00 €</p>
<p>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.</p>	<p>La Capinera [Marche]</p>	<p>22,00 €</p>
<p>Insomnia (Falanghina) Un vino che, grazie al passaggio in botte, scopre una brillante saggezza e complessità. Abbinato alla nostra Anguilla scrive un autentico capolavoro.</p>	<p>Torre del Pagus [Campania]</p>	<p>24,00 €</p>
<p>Maccone Bianco (Traminer) 2023 Elegante e fresco ottimo come aperitivo ma non solo. Buon equilibrio tra acidità e sapidità che Vi accompagnerà verso un finale piacevolmente secco e fruttato.</p>	<p>Donato Angiuli [Puglia]</p>	<p>25,00 €</p>
<p>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 ancora di più con il nostro fegato alla Veneziana.</p>	<p>La Pria [Veneto]</p>	<p>25,00 €</p>
<p>Il Vespiere 2022 Bianco bilanciato, secco ma sorprendente. Il suo profumo avvolge in un magnifico abbraccio i nostri bigoli all'anitra.</p>	<p>La Pria [Veneto]</p>	<p>28,00 €</p>

<p>Murrano Ribona DOC 2021 (Uve Maceratino) Vitigno autoctono Marchigiano di antichissima tradizione che rientra nel gruppo degli antichi vitigni importati in Italia dai primi coloni della Magna Grecia. In questo Ribona territorio e barriques di rovere francese si incontrano e creano un sorprendente equilibrio gustativo. Vino dalla piacevole sapidità che grazie alla sua freschezza è davvero appagante. Da provare con il nostro filetto di Orata in guazzetto.</p>	<p>La Capinera [Marche]</p>	<p>30,00 €</p>
<p>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.</p>	<p>Giuseppe Tulone [Sicilia]</p>	<p>30,00 €</p>
<p>La Capinera Selezione 2021 "100% Chardonnay". 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. Adora il pesce ma ha tantissimi altri amici!</p>	<p>La Capinera [Marche]</p>	<p>35,00 €</p>
<h2>VINI ROSSI</h2>		
<p>Carmenere 2023 Vino con tutto il carattere dei rossi ma senza esagerare! Perfetto con le nostre carni alla griglia.</p>	<p>Tenuta S. Giorgio [Veneto]</p>	<p>18,00 €</p>
<p>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!</p>	<p>Tenuta S. Giorgio [Veneto]</p>	<p>18,00 €</p>
<p>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.</p>	<p>Donato Angiuli [Puglia]</p>	<p>20,00 €</p>
<p>Colli Maceratesi Rosso DOC 2022 "Terre di Mare" (Sangiovese e Vernaccia Nera) L'ultimo nato in Tenuta, un vino rosso giovane, blend di Sangiovese e Vernaccia Nera, nel quale non viene usato né appassimento né maturazione in legno. Il Sangiovese richiama il sorso ed ingentilisce la Vernaccia Nera che esprime il frutto croccante con il suo tannino caratterizzante, presente ma per nulla amaro. Perfetto con la sopressa nostrana e polenta ma anche con le nostre pappardelle al cacao e faraona.</p>	<p>Terre di Serrapetrona [Marche]</p>	<p>20,00 €</p>
<p>Giacopetto DOC 2021 In egual misura, Sangiovese e Cabernet, danno vita a "Giacopetto", un vino abbastanza intenso e di corpo con buona freschezza e tannini equilibrati. Lo si apprezza giovane su carne alla griglia, o perché no, anche con la nostra anguilla in umido... perché noi abbiamo la fissa del vino rosso con il pesce!</p>	<p>La Capinera [Marche]</p>	<p>22,00 €</p>
<p>Barbera D'Asti Superiore DOCG Sagitta 2021 Vino diretto e schietto proprio come il suo nome! Potente ed armonico, tannini vibranti e perfettamente bilanciati con una strepitosa acidità che rende il sorso agile ed armonico. Molto lungo e persistente con un finale caratteristico che lo rende molto affascinante al palato.</p>	<p>Uvamatrix [Piemonte]</p>	<p>25,00 €</p>
<p>Serrapetrona DOC 2018 Collequinto (Vernaccia Nera) Siamo orgogliosi di proporre questo vino ricavato da uve di Vernaccia Nera. Le sensazioni minerali tipiche del territorio si uniscono ai sentori unici di frutta e spezie della Vernaccia Nera, vitigno che in questo vino esprime la massima peculiarità. Una piccola quantità (il 5%) delle uve fa appassimento naturale e questo permette il bilanciamento del tannino che altrimenti potrebbe risultare amaro alla fine. Rotondo e armonico, si abbina perfettamente con la cucina di terra. Provatelo con le nostre carni grigliate. Ma non solo secondi di carne: abbinatelo anche con i nostri bigoli all'anitra... potrebbe stupirvi</p>	<p>Terre di Serrapetrona [Marche]</p>	<p>25,00 €</p>
<p>Monferrato Rosso DOC Fabula 2020 Un vino che racchiude le due anime del Piemonte: 70% della ReginaBarbera e 30% del ReNebbiolo! In bocca è perfettamente equilibrato. L'acidità iniziale lascia ben presto spazio ad un tannino morbido, elegante e intrigante. Il finale è molto lungo, caldo, vellutato e setoso. L'amante ideale: i nostri bigoli all'anitra!</p>	<p>Uvamatrix [Piemonte]</p>	<p>25,00 €</p>
<p>Monferrato Nebbiolo Sup. DOC Nebula 2021 Rosso rubino limpido e intenso, buona acidità e sorso piacevole fanno di questo vino un grande alleato per carni rosse e arrosti. Il Nebbiolo secondo la famiglia Ronchi risulta essere molto affascinante al palato. Possiede una grande finezza ed un tannino vellutato che rende il sorso pieno ed armonico. Il finale è caratteristico con un leggero retrogusto speziato che concorre a rendere il retrogusto lunghissimo e memorabile. Unione perfetta con il nostro Baccalà!</p>	<p>Uvamatrix [Piemonte]</p>	<p>30,00 €</p>
<p>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.</p>	<p>Marcazzan Fabio [Veneto]</p>	<p>30,00 €</p>

B TRATTORIA ALLA BARACCA

Primitivo "Maccone" 2022 Frutta succosa, profumo intenso: il Primitivo racchiude in sé tutto il meglio della Puglia. Un vino che si abbina perfettamente al gusto intenso delle carni rosse in tutte le sue forme... dai sughi alla brace!	Donato Angiuli [Puglia]	30,00 €
Valpolicella Ripasso Classico Superiore 2021 Cinquanta sfumature di... rosso! Rubino, ciclamino, frutti rossi. Tutto questo in un solo calice dal carattere raffinato e vulcanico come le colline della Valpolicella da cui proviene. I piatti a cui abbinarlo? Le nostre carni senza dubbio, in particolare il Fegato alla Veneziana!	Baretta [Veneto]	35,00 €
Serrapetrona DOC 2016 "Robbione" (Vernaccia Nera) Eleganza, complessità e longevità. Queste le caratteristiche del vino simbolo della cantina Terre di Serrapetrona che dal 2016 si impegna a valorizzare la "Vernaccia Nera", vitigno autoctono selezionato nei secoli dai contadini, e il suo tradizionale metodo di lavorazione: l'appassimento. Nel Robbione la percentuale di appassimento fa la differenza: può variare a seconda dell'annata ma supera sempre il 60% ed è ciò che gli permette di emozionare. Un vino che ha bisogno di tempo nelle fasi produttive: appassimento naturale di 2 mesi, maturazione 24 mesi in acciaio, 36 mesi in botti di Rovere da 25hl e 12 mesi in bottiglia!	Terre di Serrapetrona [Marche]	45,00 €

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 €
---	--------------------	---------------