

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>Falanghina Spumantizzata Brut Una bolla intrigante, diversa ma elegante e persistente. Compagna di danze ideale per un menù di pesce</p>	<p>Torre del Pagus [Campania]</p>	<p>22,00 €</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>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>“Charme” Spumante Rosè Brut da uve MERLOT 100% Spumante metodo Charmat lungo che Anna e Francesca hanno fortemente voluto per valorizzazione l’Uva tanto amata prima dal loro nonno e poi dal papà che la coltivava per passione. L’essenza del Merlot con una freschezza ineguagliabile! Le bollicine fini ed eleganti esaltano un bouquet di frutti rossi come ciliegia e lampone, creando un’esperienza gustativa raffinata. È il perfetto apripista per ogni celebrazione. Un Merlot delicato nel colore ed elegante al naso, fresco e fruttato. Ottimo per aperitivo... eccellente a tutto pasto!</p>	<p>AnnaFrancesca [Veneto]</p>	<p>32,00 €</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>
<p>Lessini Durello Metodo Classico 36 mesi (Nostrum) Questo vino mette in evidenza la grande vocazione del Durello alla spumantizzazione con il Metodo Classico. 3 anni di permanenza sui lieviti si traducono in eleganza senza nascondere la grande personalità del vitigno che risalta al palato. Adatto a tutto tondo.....dal pesce alla carne, dall’antipasto al secondo in quanto è capace di dare energia a un piatto e di esaltarne le sue peculiarità. Spumante che colpisce per la sua piacevole freschezza e la sua vivace acidità, che conferiscono al vino una piacevole croccantezza e una struttura equilibrata. La sua effervescenza fine e delicata aggiunge un tocco di eleganza al palato, mentre il finale lungo e pulito invita a un altro sorso.</p>	<p>Casa Cecchin [Veneto]</p>	<p>45,00 €</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.</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>Mandégolo Veneto IGT Durello Tradizionale sur lie, di uva Durella 100% leggermente frizzante, dove un sorso tira l’altro! Certo, i lieviti in sospensione e la presenza di fondo necessitano di essere capiti e diciamolo, non piace subito a tutti; a chi piace lascia un bel sorriso! Certo va capito ma dategli una possibilità: provatelo con il nostro sandwich di Branzino o con il nostro baccalà alla Vicentina.</p>	<p>Casa Cecchin [Veneto]</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>IGT Veneto Garganega Caliverna 2023 Vino bianco elegante e territoriale. Al naso profumi di fiori bianchi, pesca, mandorla fresca e leggere note agrumate. Incanta per il suo equilibrio nonostante la sua secchezza, mentre il finale è accompagnato da note minerali provenienti dai terreni dominati da rocce vulcaniche. La maturazione in acciaio inox contribuisce alla sua freschezza e vivacità, rendendolo un vino ideale per l’estate.</p>	<p>Virgilio Vignato [Veneto]</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>	Torre del Pagus [Campania]	24,00 €
<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>	Donato Angiuli [Puglia]	25,00 €
<p>Pietralava Monti Lessini Durello Uva Durella nella versione più autentica! Nato nel 2008 dalle mani di Roberta con l'anima del papà, Pietralava è un bianco molto fresco, sapido e minerale, amico del pesce grasso. Potevamo scegliere miglior compagno per la nostra Anguilla? Lasciamo a Voi il giudizio finale.</p>	Casa Cecchin [Veneto]	25,00 €
<p>Verdicchio di Matelica "Sannicola 2022" Esempio splendido di come un vino possa esprimere le qualità uniche del suo territorio oltre che di vigne di una certa età!. La zona è conosciuta per il suo clima particolare che permette a queste uve di maturare lentamente, sviluppando una complessità aromatica notevole. Colore giallo paglierino luminoso, con riflessi verdolini che anticipano la freschezza al palato. Al naso intense note floreali e fruttate mentre in bocca è elegante e ben bilanciato, con una buona acidità. Il Sannicola è un vino che porta con sé la tradizione e l'innovazione della Cantina Marani, proponendo un'esperienza gustativa che è sia familiare che sorprendentemente nuova. Un vero e proprio viaggio nel cuore del territorio di Matelica attraverso un bicchiere di vino.</p>	Sergio Marani [Marche]	25,00 €
<p>Il Vespiere 2022 Bianco bilanciato, secco ma sorprendente. Il suo profumo avvolge in un magnifico abbraccio i nostri bigoli all'anitra.</p>	La Pria [Veneto]	28,00 €
<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>	Giuseppe Tulone [Sicilia]	30,00 €
<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>	La Capinera [Marche]	35,00 €
VINI ROSSI		
<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 soppresa nostrana e polenta.</p>	Terre di Serrapetrona [Marche]	20,00 €
<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>	La Capinera [Marche]	22,00 €
<p>Serrapetrona DOC 2018 Collequanto (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!</p>	Terre di Serrapetrona [Marche]	25,00 €
<p>Monferrato Rosso DOC Fabula 2020 Un vino che racchiude le due anime del Piemonte: 70% della Regina Barbera e 30% del Re Nebbiolo! 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>	Uvamatrix [Piemonte]	25,00 €
<p>"Libellula" Merlot IGT 2022 Un'esplosione di freschezza! Questo Merlot giovane, conserva un'ottima freschezza e bevibilità, condita da note floreali e di frutta rossa croccante in egual misura. Lo si apprezza con la nostra quaglia ripiena.</p>	AnnaFrancesca [Veneto]	30,00 €
<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 arrostiti. 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>	Uvamatrix [Piemonte]	30,00 €
<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>	Marcazzan Fabio [Veneto]	30,00 €

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. 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! i	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 €
---	--------------------	---------------