

Carta vini

LE NOSTRE BOLLICINE

Falanghina Spumantizzata Brut	Una bolla intrigante, diversa ma elegante e persistente. Compagna di danze ideale per un menù di pesce	Torre del Pagus [Campania]	22,00 €
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 €
"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!	AnnaFrancesca [Veneto]	32,00 €
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 presente 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 baccalà alla Vicentina saprà stupirvi!	Casa Cecchin [Veneto]	22,00 €
Baxin Spumante di Pigato e Pinot Nero	Prodotto dall'Azienda Agricola Ramoino, ottenuto da un blend di uve Pigato e Pinot Nero Baxin è uno spumante Brut, di colore giallo paglierino, con un profumo intenso e fruttato, e un sapore fine ed elegante. Il suo nome deriva dal dialetto ligure e significa "bacio", simboleggiando l'unione tra i due vitigni. Attenzione: è assolutamente vietato berlo da soli!	Ramoino [Liguria]	25,00 €
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.	Uvamatrix [Piemonte]	35,00 €
Carricante Brut Petra Mater Sicilia IGP Metodo Classico 30 mesi	Un intenso giallo paglierino colora lo colora rendendolo inaspettato e intrigante. Dai vigneti della Valle del Belice questo Carricante ci propone un bel naso floreale e fruttato, con una crosta di pane sempre in sottofondo. Discreto è il perlage, e il sorso, dalla spiccata acidità, è invogliante, cremoso, minerale e dal finale discretamente lungo. Interessante da provare con la nostra frittura oppure con la nostra insalata nizzarda!	Tenute Orestiadi [Sicilia]	35,00 €
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 dipesce 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.	Casa Cecchin [Veneto]	45,00 €
VINI BIANCHI "FERMI"			
Verdeca IGP 2024	Freschezza e sapore della Puglia arrivano sulle nostre tavole grazie a questo vitigno che accoglie perfettamente i nostri piatti vegetali quindi perché non provarlo con il nostro Savarin ?.	Donato Angiuli [Puglia]	18,00 €
IGT Veneto Garganega Monte Comon 2024	Vino bianco ottenute da uve di Garganega coltivate su terrazzamenti vulcanici. Al naso profumi di fiori di campo, mandorla fresca e scorza di limone. Al palato è secco ma con un buon equilibrio tra acidità e sapidità. Un vino artigianale, autentico, che racconta la forza della terra e la delicatezza dell'uva	Virgilio Vignato [Veneto]	18,00 €
Moscato Secco IGP 2024	Un pugliese passionale e intenso che seduce i nostri piatti di pesce.	Donato Angiuli [Puglia]	22,00 €
IGT Veneto Garganega Caliverna 2023	Vino bianco veneto, nello specifico un Garganega, che si distingue per il suo colore giallo platino brillante e per il suo profilo aromatico fruttato e leggermente speziato. Il nome "Caliverna" deriva dalle prime brinate che a volte colpiscono i grappoli d'uva prima della vendemmia, aggiungendo un tocco di unicità e carattere al vino. Secco, equilibrato e con una piacevole sapidità e freschezza, supportata da una struttura importante. Il finale è persistente con note minerali dovute al terreno vulcanico di origine. Lo proviamo con la nostra nizzarda?	Virgilio Vignato [Veneto]	22,00 €

B TRATTORIA ALLA BARACCA

Maccone Bianco (Traminer) 2024 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.	Donato Angiuli [Puglia]	25,00 €
Bianco Chardonnay Viognier PaxMentis Terre Siciliane IGP 2022 Cuvée dal colore giallo intenso con eleganti nuances tendenti al verde. Bouquet unico, intrigante con note che vanno dalla frutta esotica alla ginestra, passando dagli agrumi di Sicilia. Questo vino è perfetto per una cucina che ama il contrasto tra freschezza e sapidità. E' ideale con la nostra insalata di seppia e piovra con insalata di finocchio, arancia e pistacchi. La sua energia gustativa esalta la purezza degli ingredienti, soprattutto marini o vegetali, arricchiti da note agrumate ed erbacee.	Tenute Orestiadi [Sicilia]	25,00 €
"Kemar" Catarrato Sicilia Doc 2023 Dalla valle del Belice, con i suoi inebrianti profumi di brezza marina e fiori gialli, un vino pronto a regalarvi la sensazione di mare, vacanza. Perfetto con piatti di pesce o la nostra frittura.	Tenute Orestiadi [Sicilia]	25,00 €
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.	Casa Cecchin [Veneto]	25,00 €
Il Vespiere 2022 Bianco bilanciato, secco ma sorprendente. Il suo profumo avvolge in un magnifico abbraccio i nostri bigoli all'anitra.	La Pria [Veneto]	28,00 €
Pigato Doc "I Tipici" 2024 Vino bianco della Riviera Ligure di Ponente, prodotto con uve Pigato, un vitigno autoctono della zona che predilige le alture per sviluppare i suoi aromi, risultando più profumato e meno strutturato del Vermentino. Elegante e strutturato, unisce la freschezza dei profumi mediterranei alla complessità di un vino bianco di qualità, perfetto per accompagnare le nostre orecchiette al pesto di basilico ma non solo.	Ramoino [Liguria]	30,00 €
Vermentino Doc "I Tipici" 2024 Bianco secco tipico del mediterraneo, lievemente aromatico, fresco, si presenta con un profumo delicato e fruttato con sentori di mela, sapore mandorlato e sapido. Si ottiene dal vitigno Vermentino in purezza, uva presente nel nord mediterraneo. Con il nostro Hummus di ceci e con la nostra frittura scoppietta ma lasciamo a Voi il giudizio finale.....	Ramoino [Liguria]	30,00 €

VINI ROSSI

Tai Rosso 2023 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 €
Carmenere 2023 Vino con tutto il carattere dei rossi ma senza esagerare! Perfetto per le nostre carni ma soprattutto da abbinare al nostro Carpaccio Celtico® di Chianina.	Tenuta S. Giorgio [Veneto]	18,00 €
"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.	AnnaFrancesca [Veneto]	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 Cabernet 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 tartare di Manzo o la costata di Manzo risultano essere le sue più fedeli compagne.	Marcazzan Fabio [Veneto]	30,00 €
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 €
Merlot 2020 Barricato 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. Da provare con i nostri secondi di carne.	Giuseppe Tulone [Sicilia]	35,00 €
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 Petto d'Anatra!	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

Micentina Pils / 4,9% - lattina 0,33 cl Italian Pils con luppolo da filiera agricola italiana e orzo vicentino. Pils più luppolata e profumata rispetto ad una german pils. Risulta secca con note di miele, crosta di pane, erbe fresche, fieno, fiori bianchi, pepe e frutta fresca. Corpo snello e beva pericolosa. Realizzata in decozione..	Ofelia [Veneto]	6,50 €
Infrad Ipa / 4,5% - lattina 0,33 cl Session IPA, fresca, profumata, snella di corpo, solo malto pils, avena e luppolatura a freddo con Idaho 7, citra e zappa. Dal colore chiaro e limpido, sprigiona note di pompelmo, albicocca. Melone e frutti tropicali. Il gusto è secco con un leggero finale amaro.	Ofelia [Veneto]	6,50 €