

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]	20,00 €
Mandégolo Veneto IGT Durello 2024 (12%) 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! Va capito ma dategli una possibilità: provatelo con il nostro baccalà alla Vicentina saprà stupirvi!	Casa Cecchin [Veneto]	22,00 €
Falanghina Spumantizzata Brut (12%) Il fiore all'occhiello del nostro amico Raimondo! Una bolla intrigante, diversa ma elegante e persistente. Compagna di danze ideale per un menù di pesce ma anche a tutto pasto!	Torre del Pagus [Campania]	24,00 €
Arneis Spumante DOCG 2025 (12,5%) E' stato amore al primo sorso e la prima cosa che abbiamo pensato è stata: dobbiamo portarlo a Vicenza e farlo conoscere a tutti i nostri amici! Da uve 100% Roero Arneis Docg nasce un elegante spumante metodo Martinotti, fermentato in autoclave che dopo due mesi di affinamento sui propri lieviti, viene imbottigliato. Fresco, profumato ma non invadente. Bollicine piacevoli, e molto delicate. Perfetto a tutto pastoscegliere Voi il miglior abbinamento!	Delpero [Piemonte]	30,00 €
"Charme" Spumante Rosè Brut da uve MERLOT 100% (11,5%) 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 €
Monti Lessini Metodo Classico Brut DOC 24 mesi (Incontrà) (12%) Il nome "Incontrà" deriva dal latino contrā (andare l'uno di fronte all'altro), rievocando concetti di convivialità, relazione e condivisione. L'ultima creazione di Casa Cecchin nasce per enfatizzare la freschezza e la parte aromatica della Durella. Un metodo classico più accessibile che predilige la vitalità del vitigno alla solennità dei lunghi affinamenti..	Casa Cecchin [Veneto]	35,00 €
Crémant D'Alsace brut (11,3%) Direttamente dall' Alsazia! Pinot Bianco 85% e pinot Grigio 15%. Bollicine finissime e una freschezza che sapranno stupirvi soprattutto nelle serate più calde.	Kuentz Romain & Fils [Francia]	40,00 €
"Dammi del tu" 2020 Irpinia Spumante DOC Metodo Classico Pas Dosé 60 mesi (12%) Il nome parla di vicinanza ma dentro il calice troviamo soprattutto tempo. Lunga attesa di 60 mesi sui lieviti trasformano le uve Fiano dell'Irpinia vulcanica in bolle profonde, asciutte vive. Un vino fresco, elegante adatto soprattutto per il pesce ma lo si può sperimentare anche con altro!	Antico Castello [campania]	40,00 €
Lessini Durello Metodo Classico 36 mesi (Nostrum) (12%) 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.	Casa Cecchin [Veneto]	45,00 €

VINI BIANCHI "FERMI

IGT Veneto Garganega Monte Comon 2025 (12%) 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 €
Roero Arneis 2025 (13%) Nel cuore del Roero, un giovane enologo ha deciso di prendere in mano l'azienda di famiglia per produrre vini tipici, di territorio, con personalità e carattere combinando insieme agricoltura tradizionale e moderne tecniche di vinificazione. L'Arneis vuole essere l'emblema di una terra che, coltivata con attenzione, generosamente ricambia con un vino che esprime eleganza e tipicità.	Delpero [Piemonte]	20,00 €
Moscato Secco IGP 2025 (13%) 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 €
Insomnia (Falanghina) (13,5%) 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 €
Vitovska Ruj Doc Carso 2025 (12,5%) Vitigno autoctono del Carso, dal sapore ricco, acidità marcata, un retrogusto lungo e persistente e la spiccata mineralità tipica del Carso. Si presenta con un gusto secco che si abbina bene con gli antipasti di salumi freschi ed anche con piatti semplici di mare. Viene sempre più apprezzato anche come aperitivo.	Ruj [Friuli Venezia Giulia]	25,00 €

B TRATTORIA ALLA BARACCA

Malvasia Ruj 2023 (12,5%) Bianco istriano in purezza, coltivato su terra rossa carsica e affinato in acciaio. Il profilo aromatico del Ruj è noto per essere secco, fresco e di grande carattere territoriale, ideale per chi cerca un vino bianco non aromatico in senso dolce, ma dotato di profumi eleganti e netta mineralità. Ruj [Friuli Venezia Giulia] **25,00 €**

"Intrigo" Famoso IGT Forlì 2023 (12,5%) La cosa che più ci appassiona è farvi scoprire vini fuori dagli schemi, capaci di sorprendere al primo assaggio e per questo abbiamo scelto questo bianco romagnolo. Un vino che nasce in purezza da "Famoso", antico vitigno aromatico autoctono conosciuto anche come Uva Rambela. Dopo anni di quasi totale abbandono, è stato riscoperto e valorizzato da Tenuta La Viola, che ha deciso di restituirgli il ruolo che merita. Al naso richiama le note aromatiche del Moscato, reinterpretato da Tenuta La Viola. Il risultato è uno stile moderno, secco e profondamente territoriale, dove freschezza e sapidità accompagnano la bevuta rendendola dinamica, elegante e sorprendentemente contemporanea. Tenuta la Viola [Emilia Romagna] **25,00 €**

Collio Sauvignon 2024 (13%) Viene coltivato da Komic sulla ponca e questo particolare terreno (chiamato flysch di Cormons) dona al vino una spiccata mineralità, sapidità, eleganza e grande longevità. La lavorazione non prevede macerazioni pre-fermentative e in degustazione il vino rispecchia in pieno la tipicità aromatica del vitigno. Komic [Friuli Venezia Giulia] **25,00 €**

Collio Ribolla Gialla 2024 (13%) L'azienda Komic è situata in Collio, nella parte nord-orientale del Friuli Venezia Giulia. Una fascia collinare che corre lungo il confine tra Italia e Slovenia con un terreno unico e straordinario chiamato "Ponca". Qui la vite ci regala poca uva ma di qualità. L'espressione finale del lavoro in vigna è un vino che comunica tutte le caratteristiche di questa terra: mineralità e sapidità. Komic [Friuli Venezia Giulia] **25,00 €**

Pietralava Monti Lessini Durello 2023 (12%) 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 €**

Fiano Orfeo 2024 (13%) Un'espressione di Fiano tipicamente raffinata e minerale. Vitigno autoctono a bacca bianca allevato a guyot in località Castel Poppano dove può beneficiare dell'altitudine di 400 metri sul livello del mare e della matrice argilloso-calcareo dei suoli. Un vino fresco e delicato, di buona acidità, caratterizzato sul finale da una persistente sapidità e cenni affumicati. Antico Castello [Campania] **25,00 €**

EST! EST! EST! Di Montefiascone Vecchie Viti 2024 (12,5%) In un posto incantevole tra Lazio e Umbria che domina la valle del Tevere, c'è questa bella cantina. Colli con oliveti e vigneti che circondano la vista. Questo vino, prodotto con tanta passione, nasce dall'amicizia delle famiglie Sensi e Trappolini. L'uva di Roschetto coltivata sui suoli della caldera del Lago di Bolsena crea vini ricchi e corposi che raggiungono l'equilibrio perfetto in uvaggio con il Procanico, che dona freschezza, e con la Malvasia, che aggiunge quel pizzico di aromaticità e lo rende davvero speciale! Arcadia [Umbria] **27,00 €**

Ciat Vino Bianco 2024 "Baratuciat 100%" Vitigno antico originario della Val di Susa, quasi scomparso a causa della fillossera. Una piccola pergola del 1930 di Giorgio Falca ha fornito il materiale per la sua rinascita. Parole del distributore: "Solitamente non ci piace fare paragoni ma quest'uva ci ha ricordato gli Chenin e i Riesling per la sua acidità e le note minerali. Insomma una via di mezzo fra Loira e Mosella." L'abbiamo provato con la nostra Anguilla ed è stato un matrimonio perfetto! Agricola BES [Piemonte] **30,00 €**

VINI ROSSI

Tai Rosso 2023 (13%) 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] **20,00 €**

Carmenere 2024 (13%) Vino con tutto il carattere dei rossi ma senza esagerare! Perfetto per le nostre carni ma soprattutto da abbinare con la nostra tartare o la carne alla griglia alla griglia. Tenuta S. Giorgio [Veneto] **20,00 €**

Colli Maceratesi Rosso DOC 2024 "Terre da Mare" (13,5%) (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 presente ma per nulla amaro. Terre di Serrapetrona [Marche] **20,00 €**

Radioaut - Giato Nero d'Avola-Perricone Sicilia DOC 2024 (13%) Centopassi è l'anima vitivinicola delle cooperative Libera Terra che coltivano terre confiscate alla mafia in Sicilia. Il nome del progetto prende ispirazione dalla storia di Peppino Impastato, giovane siciliano assassinato dalla mafia per la sua incessante attività di comunicazione contro l'organizzazione criminale. Radio Aut era la radio libera che Peppino aveva fondato a Cinisi attraverso la quale diffondeva un messaggio di giustizia, libertà e coraggio. Prodotto con le migliori uve selezionate in vigna per ogni annata è composto da un mix di Nero d'Avola al 70% e Perricone al 30%. Questo vino unisce la freschezza del Nero d'Avola e la struttura tannica del Perricone. Centopassi [Sicilia] **20,00 €**

Schiava Cembra Superiore 2025 (12,5%) Il vino adatto per questa Estate caldissima! Uve Schiava in purezza coltivate a Cembra a 600 metri di altitudine. Colore chiaro con profumi di fragola e piccoli frutti rossi lo caratterizzano senza però tradire il gusto che risulta secco, morbido e piacevolmente beverino.	Toniolli [Trentino Alto-Adige]	25,00 €
Lambrusco Fermo "Le Mani" IGP (12%) (Lambrusco Salamino) Il pensiero di Luca: "Carnale e sensuale, ti attira con un bouquet inusuale. Al palato il tannino è fresco e l'acidità assai piacevole. Invita a sorsate continue: perfetto per golose merende, si sposa con salumi cotti e carni bianche oltre che pesci grassi. Un vino schietto, d'altri tempi. Davvero piacevole e inaspettato l'abbinamento con la nostra Anguilla!"	Fondo Bozzole [Lombardia]	25,00 €
Serrapetrona DOC 2018 Collequinto (Vernaccia Nera) (13,5%) 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	Terre di Serrapetrona [Marche]	25,00 €
Pinot nero "Neos" 2023 (13%) <i>"Attraversa la cantina a passo svelto e sicuro. Nella mano un calice: il profumo di more e di viole si diffonde nell'aria, dopo tanto lavoro il nuovo vino adesso è realtà, pronto a rallegrarci con la sua giovinezza"</i> Parole del produttore..... Un Pinot nero 100% vinificato e affinato in acciaio, mai banale grazie a freschezza e frutto: una bella beva per la calda estate vicentina!	Montelio [Lombardia]	25,00 €
Valcamonica Rosso Burzol (Marzemino 80%, merlot 20%) 2018 (13%) Nella Valle Camonica Enrico decide di valorizzare questo vitigno che da anni il nonno coltivava e con il quale faceva il vino per la famiglia. Vecchie viti coltivate con maestria dai "veci" della zona ora vengono valorizzate per produrre questo vino rosso dalla bella beva. Provatelo, solo così capirete il progetto di Enrico !	Azienda Agricola Concarena [Lombardia]	28,00 €
"Libellula" Merlot IGT 2022 (13%) 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 €
Cisterna d'Asti 2023 (12%) Vino rosso piemontese prodotto con uve Croatina in purezza, caratterizzato da un profilo fresco, fruttato e delicato, con note di peonia e rosa. Si distingue per la sua alta bevibilità, un tannino vivace e un finale pulito, rappresentando una versione artigianale e territoriale della zona!	Casa Tallone [Piemonte]	30,00 €
Almerico Cabernet Colli Berici DOC 2024 (12%) Vino dall'eleganza e dalla gentilezza tipica della Famiglia "La Pria". Un vino artigianale, puro e di carattere, che viene prodotto con passione e senza compromessi nei Colli Berici. La cacciagione è la sua preferita ma sta molto bene anche con le nostre carni rosse alla griglia oppure con le nostre pappardelle con ragù alla Genovese!	La Pria [Veneto]	32,00 €
Merlot 2020 Barricato Terre Siciliane IGT (14,5%) 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 €
Ormeasco di Pornassio Doc "I Tipici" 2024 (13%) L'Ormeasco, un vitigno appartenente alla stessa famiglia del Dolcetto, che trova in alcune aree della provincia di Imperia, Pornassio, in particolare, il suo habitat naturale. Qui l'Ormeasco ha una tradizione millenaria! Caldo, di buon corpo, tannini morbidi e una fresca e leggera vena sapida che rende il sorso armonico ed equilibrato. Il finale è persistente, fruttato e tipicamente amarognolo. Provatelo con i nostri tagliolini tartufo e fegatini ma non solo	Ramoino [Liguria]	35,00 €
Rossese di Dolceacqua Doc "I Tipici" 2024 (13,5%) Il Rossese di Dolceacqua è un vino rosso ligure, nello specifico della zona di Dolceacqua, prodotto con uve Rossese 100%. Morbido ed equilibrato, con una buona persistenza aromatica, dove si ritrovano le note fruttate percepite al naso. È un vino sapido, con una piacevole acidità e, talvolta, con un leggero retrogusto amarognolo.	Ramoino [Liguria]	35,00 €
Barbera d'Asti Superiore "Mongovone" 2023 Rosso piemontese di grande personalità, caratterizzato da note fruttate, arricchite da sfumature selvatiche e speziate. Pieno, succoso, dotato di vibrante freschezza e lunga persistenza, è affinato 12 mesi in rovere. Ideale con le nostre carni rosse.	Elio Perrone [Piemonte]	60,00 €

*****Particolarità: Bottiglia da litro !!!!!!!**