click on the flag for the English menù

clicca qui per visitare il sito

La Nuova Gradarina
RISTORANTE — PIZZERIA — BRACERIA

IL PRANZO DEL LAVORATORE

Dal lunedì al venerdì esclusi i festivi

1 primo

1 secondo

1 contorno

½ acqua

¼ vino della casa

caffè

15 € a persona

PER INFO 351.5717194 - VIA ROMAGNA 8, 61012 GRADARA (PU)

Pizzeria aperta solo a cena

La Nuova Gradarina

RISTORANTE PIZZERIA BRACERIA

ANTIPASTI

FOCACCIA OLIO EVO SALE E ROSMARINO 4,00
Pizza con olio evo, sale e rosmarino

BRUSCHETTE MISTE (4 PEZZI) 6,00
Pane casereccio bruschettato con condimenti misti

TAGLIERE CLASSICO 15,00
Assaggio di salumi e formaggi dell'entroterra abruzzese

PIZZA DEGUSTAZIONE GRADARINA 18,00
8 tranci di pizza diversi con selezione di antipasti freddi e caldi a fantasia dello chef

La Nuova Gradarina

RISTORANTE PIZZERIA BRACERIA

PRIMI

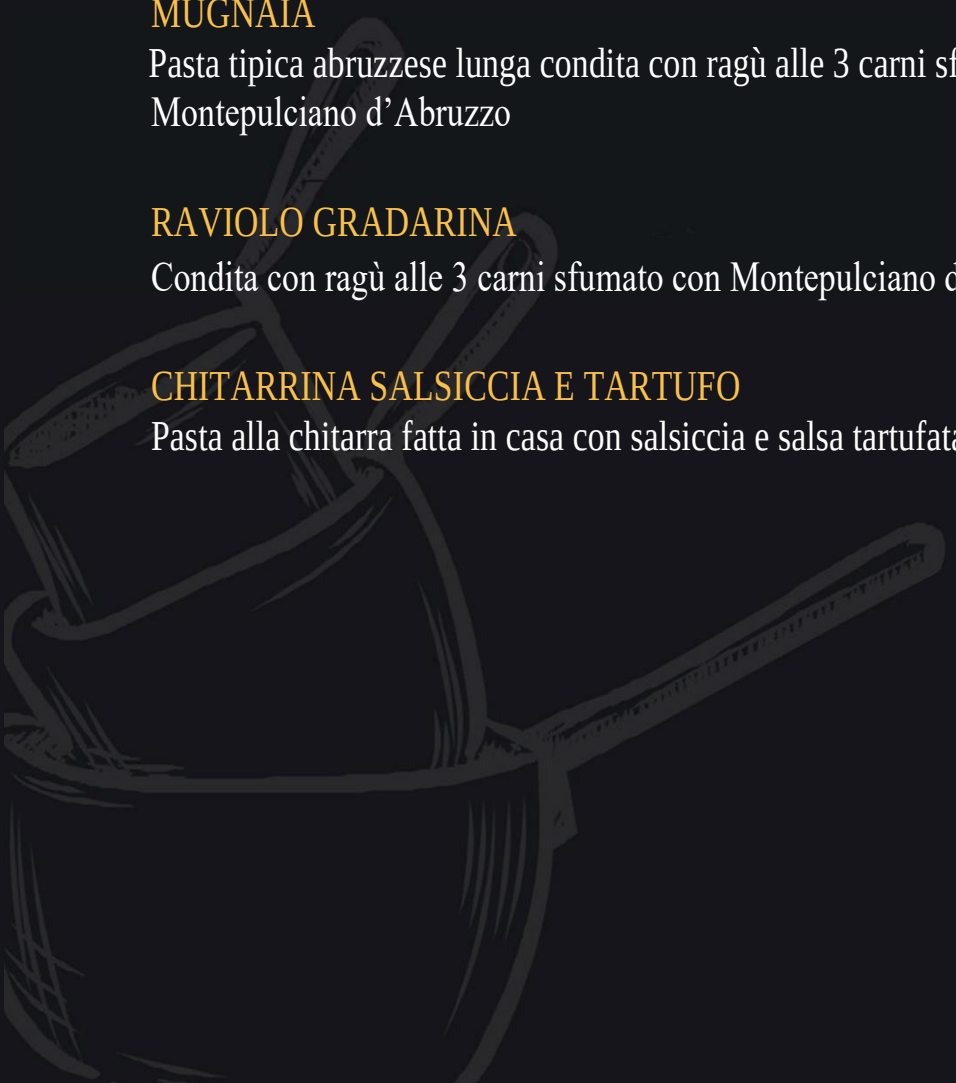
PECORARA 9,00
Anellini di pasta tipica abruzzese condita con salsa pomodoro, panna fresca, peperoni, melanzane e zucchine e guarnita con ricotta fresca di pecora

CAPPELLETTI AL POMODORO 10,00
Ripieni di carne alla salsa di pomodoro

MUGNAIA 10,00
Pasta tipica abruzzese lunga condita con ragù alle 3 carni sfumato al Montepulciano d'Abruzzo

RAVIOLO GRADARINA 12,00
Condita con ragù alle 3 carni sfumato con Montepulciano d'Abruzzo

CHITARRINA SALSICCIA E TARTUFO 14,00
Pasta alla chitarra fatta in casa con salsiccia e salsa tartufata



La Nuova Gradarina

RISTORANTE PIZZERIA BRACERIA

BRACE

ARROSTICINI ABRUZZESI (circa 30 grammi) 1,50 al pz.
Spiedini di carne di pecora fatti a mano

SALSICCIE ALLA GRIGLIA 9,00
3 pezzi di salsicce suine cotte alla griglia

COSTATA a partire da 6,00 l'etto

- Costata di bovino adulto con osso servita con olio evo, sale maldon a scaglie e rosmarino fresco
- Selezione di carni nazionali e internazionali (prezzo su richiesta)

T. BONE a partire da 6,00 l'etto

- Filetto e controfiletto di bovino adulto con osso servito con olio evo, sale maldon a scaglie e rosmarino fresco
- Selezione di carni nazionali e internazionali (prezzo su richiesta)

AGNELLO ALLA GRIGLIA 16,00
Agnello di piccola taglia cotto alla griglia – circa 4 pezzi tra costolette e cosce

TENERA DI POLLO 16,00
Petto di pollo cotto a bassa temperatura in A.T.M., ripassato alla griglia e servito su un letto d'insalata, pomodorini e sale nero di Cipro

TAGLIATA DI MANZO 18,00
Tagliata di manzo servita con sale maldon a scaglie, rosmarino e olio evo

GRIGLIATA MISTA DI CARNE 18,00
Carne alla griglia mista tra maiale e pollo – 5 pezzi

La Nuova Gradarina

RISTORANTE PIZZERIA BRACERIA

CONTORNI

PATATE AL FORNO	4,00
INSALATA MISTA	4,50
VERDURE GRIGLIATE	5,00
VERDURE RIPASSATE ALL'AGLIO	5,00
MOZZARELLA DI BUFALA (200 grammi)	6,00

FRITTI

PATATINE FRITTE STICK	4,00
NUGGETS DI POLLO 5 PEZZI	5,00
OLIVE ALL'ASCOLANA 5 PEZZI	5,00

La Nuova Gradarina

RISTORANTE ~ PIZZERIA ~ BRACERIA

PIZZE ROSSE

ROSSA Pomodoro, olio evo e basilico	4,00
MARINARA Pomodoro, aglio, origano, olio evo basilico	5,00
MARGHERITA Pomodoro, mozzarella fiordilatte, basilico, parmigiano e olio evo	6,00
REGINA Pomodoro, stracciatella, basilico, olio evo e sale nero di Cipro	7,00
DIAVOLA Pomodoro, mozzarella fiordilatte, salame piccante, olive, basilico e olio evo	7,50
ROMANA Pomodoro, fiordilatte, acciughe, origano, olive nere e olio evo	8,50
CAPRICCIOSA Pomodoro, mozzarella fiordilatte, funghi, carciofi, cotto, basilico e olio evo	9,00

La Nuova Gradarina

RISTORANTE ~ PIZZERIA ~ BRACERIA

PIZZE BIANCHE

CLAUDIA 8,00
Mozzarella fiordilatte, salsiccia, burrata, olio evo e basilico

ORTOLANA 8,00
Mozzarella, melanzane e zucchine grigliate, peperoni, basilico e olio evo

SALSICCIA E FRIARELLI 10,00
Mozzarella fiordilatte, salsiccia, friarelli, grana padano, olive nere, basilico
e olio evo

MORTAZZA 10,00
Mozzarella fiordilatte, mortadella, granella di pistacchi, basilico, burrata a crudo,
e olio evo

TARTUFATA 10,00
Mozzarella, funghi porcini, salsa tartufata, olive, basilico e olio evo

GUSTOSA 10,00
Base focaccia con rucola fresca, stracciatella, pomodorini a cubetti, prosciutto crudo,
olive nere e olio evo

La Nuova Gradarina

RISTORANTE PIZZERIA BRACERIA

PIZZE SPECIALI

PERE E NOCI 10,00
Mozzarella fiordilatte, pere, gorgonzola, noci, olive, basilico e olio evo

VOLENTIERI 10,00
Mozzarella fiordilatte, gorgonzola, speck, noci, basilico e olio evo

BELLA NAPOLI 12,00
Mozzarella fiordilatte, pomodorini pachino, crosta ripiena di ricotta, olive, basilico e olio evo

DELIZIA DELLO CHEF 12,00
Pomodoro, mozzarella di bufala, melanzane a fungitiell fritte, noci tritate, rucola, olive, basilico e olio evo

PIZZA D'ORO 42,00
Fiordilatte, tartare di manzo, stracciata, oro 24k e olio evo

La Nuova Gradarina

RISTORANTE PIZZERIA BRACERIA

AGGIUNTA INGREDIENTI PIZZE

BASILICO	0,50
ROSMARINO	0,50
ORIGANO	0,50
AGLIO	0,50
CIPOLLA	0,50
GRANA FONDUTA	1,00
FUNGHI CHAMPIGNON	1,00
PERE	1,00
NOCI	1,00
POMODORO (SALSA)	1,00
GRANA PADANO	1,00
PHILADELPHIA	1,00
CARCIOFI	1,00
MELANZANE FRITTE	1,00
PATATE FRITTE	1,00
PATATE LESSE	1,00
OLIVE NERE	1,00
FRIARELLI	1,00
MELANZANE	1,00
ZUCCHINE	1,00
PEPERONI	1,00
RADICCHIO	1,00
POMODORI PACHINO	1,00
GORGONZOLA	1,00
PROVOLA	1,00
STRACCIATELLA	1,00
RUCOLA	1,00

BURRATA	1,50
SALSICCIA	1,50
WURSTEL	1,50
PROSCIUTTO COTTO	1,50
SALAME	1,50
PROSCIUTTO CRUDO	1,50
MORTADELLA	1,50
ALICI	1,50
PANCETTA	1,50
SALAME PICCANTE	1,50
TONNO	1,50
FIORDILATTE (MOZZARELLA)	1,50
SALSA TARTUFO	1,50
GRANELLA PISTACCHIO	1,50
FUNGHI PORCINI	1,50
ZAFFERANO	2,00
MOZZARELLA DI BUFALA	2,00
BORDO RIPIENO DI RICOTTA	2,00
MOZZARELLA DI BUFALA AFFUMICATA	2,50
ORO 24 K	20,00

La Nuova Gradarina

RISTORANTE PIZZERIA BRACERIA

DOLCI

TORTINO AL CIOCCOLATO	5,00
TORTINO AL PISTACCHIO	6,00
TIRAMISU’	6,00
TARTUFO BIANCO	5,00
TARTUFO NERO	5,00

LIQUORI

AMARI	3,00
LIQUORI TIPICI	3,50
DISTILLATI	4,00
VINO PASSITO	4,00

COPERTO E SERVIZIO	2,50

Tutte le pietanze sono preparate nella cucina in cui si utilizzano principalmente farina, uova, frutta a guscio, ecc.: ovvero ingredienti che possono provocare allergie e intolleranze (Al. Reg. UE / 169/201 1).
"Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio".
Circolare del Ministero della salute DISAN n. 0003674-P del 06/02/20 15 (Art. 44, Paragrafo 2 del Reg. EU / 169 - 201 1)

La Nuova Gradarina

RISTORANTE PIZZERIA BRACERIA

BEVANDE

ACQUA LISCIA / FRIZZANTE – CERELIA “PRESTIGE”

- 0,75 cl 3,00

COCA COLA (normale, zero, doppio zero), FANTA, SPRITE VETRO 0,33cl	3,50
THE’ LIMONE/PESCA VETRO	3,50
VINO ALLA SPINA BIANCO/BIANCO FRIZZANTE/ROSSO	
• 0,25 cl	3,00
• 0,5 cl	5,00
• 1 litro	8,00
CAFFE’	1,50
CAFFE’ CORRETTO	2,00
CAFFE’ MACCHIATO	2,00
CAFFE DECAFFEINATO	2,00
GINSENG	
• TAZZA PICCOLA	1,50
• TAZZA GRANDE	3,00
ORZO	
• TAZZA PICCOLA	1,50
• TAZZA GRANDE	3,00
CAFFE’ AMERICANO	3,00
CAPPUCCINO	3,00

La Nuova Gradarina

RISTORANTE PIZZERIA BRACERIA

BIRRE

ALLA SPINA

CRISTAL

- 0,2 cl 3,00
- 0,4 cl 6,50
- 1 litro 12,00

BLANCHE DE BRUXELLES

- 0,3 cl 3,50
- 0,5 cl 7,00
- 1 litro 13,00

MCFARLAND

- 0,2 cl 3,50
- 0,4 cl 6,00
- 1 litro 13,00

La Nuova Gradarina

RISTORANTE PIZZERIA BRACERIA

IN BOTTIGLIA

BIRRA ZERO ALCOOL 0,33 cl	3,50
BIRRA NO GLUTINE 0,33 cl	4,00
BIRRE ARTIGIANALI	5,00

La Nuova Gradarina

RISTORANTE PIZZERIA BRACERIA

COCKTAILS

GIN LEMON	7,00
GIN TONIC	7,00
VODKA REDBULL	7,00
VODKA TONIC	7,00
VODKA LEMON	7,00
APEROL SPRITZ	7,00

DISTILLATI PREMIUM	+3,00

La Nuova Gradarina

RISTORANTE PIZZERIA BRACERIA

TABELLA DEGLI ALLERGENI

1. GLUTINE
2. CROSTACEI
3. UOVA E DERIVATI
4. PESCE
5. ARACHIDI E DERIVATI
6. SOIA
7. LATTE E DERIVATI
8. FRUTTA A GUSCIO
9. SEDANO
10. SENAPE
11. SESAMO
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
13. LUPINI
14. MOLLUSCHI

TROVERETE GLI ALLERGENI INDICATI SOTTO
OGNI PIATTO CON IL CODICE IDENTIFICATIVO

In caso di mancanza di prodotti freschi verranno utilizzati prodotti congelati o surgelati

La Nuova
Gradarina

RISTORANTE PIZZERIA BRACERIA

carta vini

Bollicine / Sparking Wines

SUTTO – VENETO
Spumante "Millesimé" VSQ € 15.00
da uve glera e altre uve bianche
Fresco e aromatico, fruttato con sentori tropicali di ananas e pesca. Corpo snello e vivace con note limpide di freschezza e sapidità.

SUTTO – VENETO
Prosecco Brut DOC € 17.00
da uve glera
Giallo paglierino caratterizzato da profumi ricchi di note agrumate e floreali abbinate a una piacevole crosta di pane. Un vino asciutto e armonico con sentori fruttati.

FOLLADOR – VENETO
Prosecco Extra Dry Ruiner DOC € 17.00
da uve glera
Giallo paglierino brillante e perlage finissimo. Spuma fine e delicata. Bouquet delizioso ove si percepiscono chiaramente fragranze fruttate e floreali con prevalenza di mela verde e con sentori di acacia e gelsomino.

FOLLADOR – VENETO
Prosecco Sup. Valdobbiadene "Nani dei Berti" Brut Mill. DOCG € 19.00
da uve glera
Un eccellente Superiore dal colore giallo paglierino tenue, con tipici riflessi verdognoli. Brioso e finissimo perlage dall'intenso bouquet di agrumi, mandorla e fiori di acacia. Ottimo equilibrio di acidità e fragranza, ben strutturato con finale asciutto. Vino importante, buon aperitivo.

SPINELLI – ABRUZZO
Spumante Pecorino Brut "Serranella" Bio IGT € 16.00
da uve pecorino
Colore giallo paglierino. Perlage a grana fine e persistente. Profumo finemente fruttato, bouquet delicato, aromatico, equilibrato e di grande eleganza. Sapore netto, morbido, ricorda la frutta esotica. Ottimo come aperitivo e con gli antipasti, è perfetto con tutta la cucina marinara, in particolare i crudi e i frutti di mare.

VILLA SALA – FRIULI VENEZIA GIULIA
Spumante Ribolla gialla Brut VSQ € 18.00
da uve ribolla gialla
Si presenta con un colore giallo tenue, spuma cremosa e perlage fine e vivo. Agrumato al palato, ben bilanciato nella sapidità e acidità.

POGGIO DELLA DOGANA – ROMAGNA
Metodo Classico Blanc de Noir Pas Dosè VSQ € 27.00
da uve sangiovese vinificato in bianco
Colore paglierino intenso con perlage fine. Il naso ha un ingresso deciso e franco di fiori bianchi e frutta gialla. Nel finale un profumo caratteristico di crosta di pane e una punta di liquirizia bianca. Al palato entra subito l'eleganza di questa bolla decisa ma di grande finezza, mai stanco grazie alla sua piacevolissima freschezza e le note spiccate saline che lo caratterizzano.

SAN CRISTOFORO – LOMBARDIA
Franciacorta Brut DOCG € 32.00
da uve chardonnay
Il Franciacorta Brut di San Cristoforo è uno spumante elegante, teso e molto fresco, affinato sui lieviti in bottiglia per 30 mesi. Profumi di agrumi, miele, pietra focaia e frutta secca arricchiscono un sorso verticale, di buona mineralità e raffinata delicatezza.

DORIGATI – TRENTINO
Trento Doc "Om de Fer" Brut DOC € 34.00
da uve chardonnay e pinot bianco
Intenso e complesso, leggermente agrumato, con note di mela cotta e dal sentore di pasticceria. Spuma avvolgente e molto fine. Sensazione di estrema morbidezza, grazie ad una buona struttura ed equilibrio acidico. Estrema freschezza di beva. Dall'aperitivo al tutto pasto.

FERRARI – TRENTINO
Trento Doc Brut DOC € 35.00
da uve chardonnay
Bouquet fresco e intenso, con un'ampia nota fruttata di mela golden matura, fiori bianchi e una delicata fragranza di lievito, conferita dai 20 mesi di affinamento in bottiglia. Armonico ed equilibrato, con un lieve fondo di frutta matura e piacevoli sensazioni di crosta di pane.

Vini Rossi / Red Wines

TERRA DEGLI EREMI – ABRUZZO
Montepulciano d'Abruzzo **DOP** **€ 15.00**
da uve montepulciano

DOP **0,375l.** **€ 8.00**

Colore Rosso rubino con riflessi violacei. Al naso profumi di frutta rossa matura e note speziate di liquirizia e chiodi di garofano. In bocca di buona struttura con tannini morbidi e ben integrati.

TERRA DEGLI EREMI – ABRUZZO
Montepulciano d'Abruzzo Riserva **DOP** **€ 20.00**
da uve montepulciano
Un Montepulciano d'Abruzzo Riserva dagli intensi profumi fruttati, con note di amarena e frutti di bosco. Passaggio in botte di rovere per un affinamento che migliora nel tempo.

SPINELLI – ABRUZZO
Montepulciano d'Abruzzo "Tratturo" **DOC** **€ 14.00**
da uve montepulciano e sangiovese
Un rosso equilibrato e di buona struttura che conquista il palato per la morbidezza e la buona persistenza in bocca. Una beva che sin dal primo sorso si dimostra ottima in abbinamento a formaggi di buona stagionatura, primi piatti con sughi di carne e portate di carni bianche o rosse.

ILLUMINATI – ABRUZZO
Montepulciano d'Abruzzo "Riparosso" **DOC** **€ 15.00**
da uve montepulciano
"Riparosso" è un vino rosso di grande stampo territoriale che proviene da viti di Montepulciano site in prossimità del Mar Adriatico. Intensi e mediterranei sentori di fiori, frutta rossa, liquirizia e accenti tostati anticipano un assaggio caldo, intenso ed equilibrato, dagli accesi tannini e dalla decisa freschezza.

SPINELLI – ABRUZZO
Montepulciano d'Abruzzo "Le Stagioni" **DOC** **€ 23.00**
da uve montepulciano
Un grande vino lo si percepisce immediatamente quando mettiamo il bicchiere sotto il naso: subito piccola frutta rossa, nitida; amarena e ciliegia su tutte. Nel bicchiere è sì denso, ma veloce e succoso. Sottobosco autunnale, note terrose, tabacco e anice sul finale.

UMANI RONCHI – ABRUZZO
Montepulciano d'Abruzzo "Centovie" Bio **DOC** **€ 28.00**
da uve montepulciano
Ha un profumo importante con richiami all'amarena, alla liquirizia, alle spezie. Un vino complesso ed equilibrato in cui freschezza e tannini risultano ben integrati.

AGRIVERDE – ABRUZZO
Montepulciano d'Abruzzo "Dharma" Bio vegan **DOC** **€ 24.00**
da uve montepulciano
Colore rosso rubino, con un bouquet profumato intenso e aromatico. In bocca con tannini morbidi e di buon corpo.

TOLLO – ABRUZZO
Montepulciano d'Abruzzo Bio vegan **DOC** **€ 18.00**
da uve montepulciano
Profumi intensi e fruttati con note di amarenae frutti di bosco.

MASCIARELLI – ABRUZZO
Montepulciano d'Abruzzo **DOC** **€ 20.00**
da uve montepulciano
Il calore e la freschezza dell'ampia gamma di frutti di bosco seducono al primo assaggio: ciliegie scure, more, lamponi neri e sottobosco.
Il palato è teso e finemente avvolto nei tannini sottili e in una gradevole acidità.

UMANI RONCHI – MARCHE
Rosso Conero "San Lorenzo" **DOC** **€ 18.00**
da uve montepulciano e sangiovese
Colore rosso rubino con riflessi porpora. Al naso esprime note giovani e vivaci di visciola matura unite al floreale della peonia. In bocca è polposo e rotondo, con un buon equilibrio gustativo, bella freschezza che gli dona una grande bevibilità.

UMANI RONCHI – MARCHE
Lacrima di Morro d'Alba "Fonte del Re" **DOC** **€ 18.00**
da uve lacrima di morro
Al naso si nota un delicato e caratteristico profumo vinoso intenso, di rosa, di viola e sottobosco, aromatico. Eannino evidente ma non spigoloso e pungente. Morbido e piuttosto rotondo, è anche dotato di buona corposità e persistenza.

TENUTA SANTINI – ROMAGNA
Sangiovese Superiore "Beato Enrico" **DOC** **€ 19.00**
da uve sangiovese
È un Sangiovese schietto e facile da bere. Presenta un colore rosso brillante con riflessi violacei. Al naso è ricco di aromi frutta rossa, presenti anche in bocca con le tipiche note di ciliegia e viola. Fresco, fruttato di media struttura con tannini delicati, è un vino adatto a tutte le occasioni.

BALIA DI ZOLA – ROMAGNA
Sangiovese Modigliana "Balitore" **DOC** **€ 17.00**
da uve sangiovese
Fresco e armonico, in linea con la tradizione e il territorio di Modigliana. Nitidi e varietali profumi di ciliegia, viole e frutti di bosco animano un sorso teso e dinamico, di rettilinea freschezza e buona struttura tannica. Pulizia e nitidezza del Sangiovese!

FERRUCCI – ROMAGNA
Sangiovese "Centurione" **DOC** **€ 17.00**
da uve sangiovese
Ha colore rosso rubino brillante, profumo intenso e persistente di marasca e viola, sapore pieno e asciutto con buon nerbo e stoffa.

CANTINE RIUNITE – EMILIA
Lambrusco Grasparossa "Nero Ottocento" **DOC** **€ 14.00**
da uve sangiovese
Lambrusco dal sorso fresco, brioso e gastronomico, prodotto da uve Salamino, Grasparossa e Ancellotta coltivate sulle colline meridionali di Reggio Emilia. Dal manto rubino con spuma rosa e vivace, regala un sorso succoso, fragrante, scorrevole e di grande freschezza, contraddistinto da note vinose e fruttate di frutti di bosco, fragolina e amarena.

MONCHIERO CARBONE – PIEMONTE
Langhe Nebbiolo "Regret" **DOC** **€ 22.00**
da uve nebbiolo
Vino dal profumo floreale e fruttato, con un gusto armonico ed esteso grazie al perfetto equilibrio espresso dai suoi tannini morbidi e avvolgenti.

KOSSLER – ALTO ADIGE
A.A. Lagrein **DOC** **€ 23.00**
da uve lagrein
Si distingue per il colore rosso intenso, i suoi aromi di frutti di bosco e ciliegia. Al palato esprime una pienezza vellutata, impreziosita da una morbida acidità.

KOSSLER – ALTO ADIGE
A.A. Pinot Nero **DOC** **€ 24.00**
da uve pinot nero
Elegante e vellutato, porta alla mente fra olfatto e sapore ricordi di bacche rosse e ciliegie selvatiche. Prodotto tramite una macerazione e fermentazione in inox, con successivo affinamento in botte di rovere e parte in barriques.

MONTAGNA – LOMBARDIA
Sangue di Giuda "Viti di Luna" **DOC** **€ 14.00**
da uve barbera, croatina, ughetta e uva rara
Sangue di Giuda ha un colore rosso rubino intenso. Profumo floreale di violetta e fruttato intenso di piccoli frutti rossi, ciliegia, mora. Al gusto è dolce e frizzante.

CA' RUGATE – VENETO
Valpolicella "Rio Albo" Bio **DOC** **€ 18.00**
da uve corvina, corvinone e rondinella
Colore rosso rubino. Profumi intensi e persistenti che ricordano mora e ciliegia. Al palato è morbido, leggermente tannico e con una buona sapidità.

CA' RUGATE – VENETO
Valpolicella Superiore "Campo Lavei" **DOC** **€ 27.00**
da uve corvina, corvinone e rondinella
Colore rosso rubino carico. I profumi sono di frutti a bacca piccola, mora, ribes e ciliegia, ben sposati a note speziate dovute all'affinamento in legno. Al palato è morbido, con una buona tannicità, che si integra piacevolmente con una gradita sensazione di freschezza.

CA' RUGATE – VENETO
Valpolicella Ripasso "Campo Bastiglia" DOC € 24.00
da uve corvina, corvinone e rondinella
I profumi sono fruttati con note di ciliegia e frutta rossa con sfumature floreali e di spezie. Il sapore in bocca è pieno e vellutato grazie ai tannini morbidi che lo caratterizzano.

VIGNA DEL LAURO – FRIULI
Merlot DOC € 19.00
da uve merlot
Al naso e fruttato e netto, intenso e molto persistente. Al gusto è secco e sapido.

TENUTA DI LILLIANO – TOSCANA
Chianti Classico DOCG € 23.00
da uve sangiovese, colorino e merlot
DOCG 0,375l. € 14.00
Fruttato e floreale, di buona intensità accompagnato da leggere sfumature speziate. In bocca il gusto è morbido e dal tannino vivo e allo stesso tempo dolce. La giusta acidità allunga la persistenza di gusto e rafforza il sapore.

IL VENTOLAIO – TOSCANA
Rosso di Montalcino DOCG € 24.00
da uve sangiovese
Al naso è intenso e ampio; si esprime con note di frutti rossi, seguite da sentori di viola, sottobosco e cenni di cacao. Palato di grande struttura, caldo, avvolgente, con un trama tannica vellutata. Lungamente persistente.

SAN SALVATORE – CAMPANIA
Aglianico Paestum "Jungano" IGP € 24.00
da uve aglianico
Rosso rubino intenso, con riflessi violacei. Al naso si esprime con sentori di frutti rossi, note di violetta e cenni di spezie dolci. Al palato si rivela ampio e vellutato, con un finale gradevolmente lungo e persistente.

VALLONE – PUGLIA
Salento Primitivo "Versante" IGP € 14.00
da uve primitivo
Di colore rubino intenso con riflessi violacei, brillante. Al naso i sentori sono di frutti rossi, su tutti marasca amarena e prugna; lunga intensità olfattiva. In bocca è fine ed elegante trama tannica, fresco, morbido ed equilibrato

TERRA DEI RE – BASILICATA
Rosso Aglianico "Lera" IGP € 18.00
da uve aglianico
Le colline de Vulture raccontano una storia millenaria. Da sempre su questa crosta vulcanica si producono eccellenti vini. Lerà è il lavoro e la passione degli uomini di questa terra. Rosso rubino dal profumo fruttato, vellutato e intenso.

DONNAFUGATA – SICILIA
Nero d'Avola "Sherazade" DOC € 22.00
da uve nero d'avola
Polposo, piacevolmente rinfrescato da una vena acida. Un rosso fragrante dal tannino morbido.

FILIPPO GRASSO – SICILIA
Etna Rosso "Ripiddu" DOC € 23.00
da uve nerello mascalese e nerello mantellato
Dal colore rosso rubino intenso , all'esame olfattivo ne risulta un profumo estremamente inebriante, carico di sentori di frutti rossi e note speziate. Conquista il palato al primo sorso, un rosso elegante gradevolmente tannico e asciutto.

AUDARYA – SARDEGNA
Cannonau di Sardegna DOC € 18.00
da uve cannonau
Rosso rubino intenso, lievemente speziato con sentori di frutta rossa molto matura, strutturato, caldo e persistente

Le Eccellenze / The Excellences

FREGONESE – PIEMONTE
Barolo "Prapò" DOCG € 65.00
da uve nebbiolo
Granato con riflessi aranciati. Sentori di frutta rosa e fiori leggermente appassiti che fanno da contorno a una speziatura calda e avvolgente. In bocca è profondo, lungo, con ottima freschezza e tannini vibranti in evoluzione. Finale lungo e appagante.

CÀ RUGATE – VENETO
Amarone della Valpolicella "Punta 470" DOCG € 55.00
da uve corvina, corvinone e rondinella
Colore rosso granato intenso. Profumi di frutti a bacca piccola, mora, ribes e ciliegia, ben sposati a note speziate dovute all'affinamento in legno. Al palato è complesso, ben bilanciato, corposo, con richiami precisi di uva appassita.

VENTOLAIO – TOSCANA
Brunello di Montalcino DOCG € 55.00
da uve sangiovese
Il Brunello di Montalcino di Ventolaio si apre con un aspetto fine e delicato. Estremamente classico e territoriale il profilio aromatico con note di frutti di bosco, spezie e liquirizia. La bocca è morbida, setosa e compatta.

ARNALDO CAPRAI – UMBRIA
Sagrantino di Montefalco "Collepiano" DOCG € 42.00
da uve sagrantino
Rubino profondo e di grande consistenza, ha olfatto ampio ed elegante di piccoli frutti neri maturi, ciliegie sotto spirito, note di sottobosco e vagamente boisé, pepe rosa e ginepro, anice e tabacco aromatico. Al palato è una conferma, tannino vivace ma impeccabile, giusto equilibrio tra robustezza e finezza espressiva. Lunghissimo il finale.

MASCIARELLI – ABRUZZO
Montepulciano d'Abruzzo "Marina Cvetic" DOC € 43.00
da uve montepulciano
Di grande complessità, freschezza ed equilibrio, ha una struttura tannica fine e vellutata e una ricca trama aromatica. Profondo e armonico, chiude con rara
pulizia ed è destinato a regalare grandi emozioni con il passare degli anni.

VALLONE – PUGLIA
Negroamaro Salento "Gratticiaia" IGP € 58.00
da uve negramoamaro
Le uve vengono messe ad appassire nella tenuta di Castel Serranova; i tempi di appassimento hanno una durata non oltre il mese. Trascorso questo lasso di tempo si passa al processo di vinificazione, prima in acciaio per circa 2 anni ed infine l'affinamento di un anno in botti di rovere Allier e Nevers. Il Vallone Graticciaia è uno dei vini IGT simboli del Salento e viene prodotto solo nelle annate migliori, garantendo un prodotto di qualità che, infatti negli anni, si è visto riconoscere diversi importanti premi.

Vini Bianchi / White Wines

SPINELLI – ABRUZZO
Pecorino Terre di Chieti "Tratturo" IGT € 18.00
da uve pecorino
Colore giallo paglierino con note dorate. Profumi di frutta fresca gialla e matura, fini note balsamiche e floreali. Di buona struttura e lunga persistenza.

UMANI RONCHI – MARCHE
Verdicchio Sup. Castelli di Jesi "Casal di Serra" Bio DOC € 18.00
da uve verdicchio
Il Verdicchio Superiore "Casal di Serra" di Umani Ronchi è un vino bianco di bella personalità grazie al contatto prolungato con i lieviti. Al naso è fruttato, di mela golden e pesca gialla, fiori di campo e venature minerali. Al palato è morbido, fresco, sapido e dall'avvolgente calore percepibile al sorso, a dare vivacità.

POGGIO DELLA DOGANA – ROMAGNA
Albana di Romagna Secco "Belladama" DOCG € 18.00
da uve albana
Al naso presenta sentori di agrumi, fiori bianchi ed erbe aromatiche: In bocca il quadro aromatico spazia tra limone, pompelmo, un tocco di arancia bionda, salvia e rosmarino.

KOSSLER – ALTO ADIGE
A.A. Gewurztraminer DOC € 24.00
da uve gewurztraminer
Varietà aromatica che ha le sue origini in Alto Adige. Il suo aroma esclusivo ed inconfondibile lo deve ai terreni caldi e ben soleggiati. È un vino dal colore giallo dorato con aromi tipici che ricordano i petali di rose, le spezie di noce moscata e chiodi di garofano.

VIGNA DEL LAURO – FRIULI VENEZIA GIULIA
Ribolla Gialla del Collio IGP € 19.00
da uve ribolla gialla
Un vino intrigante e piacevole al palato; grazie ad una notevole freschezza da assaporare fino in fondo. Un bianco versatile che ben si adatta a molteplici preparazioni in cucina tra cui portate a base di carni bianche, verdure, primi piatti con sughi non troppo saporiti e fritture di pesce. Eccellente anche come vino da aperitivo.

Vini Dolci / Sweet Wines

SOPRALERIGHE – PIEMONTE
Moscato Spumante "Arione" VSQ € 14.00
da uve moscato
Vino semplice che rappresenta uno dei prodotti più caratteristici della viticoltura piemontese del Monferrato. Dolce e dal sapore delicato, ricorda la pesca e l'albicocca con sentori di salvia, limone e fiori d'arancio. Ideale per accompagnare la piccola pasticceria o dessert.

partesa
for Wine