

Vini Bianchi

Friulano Italo Cescon

Euro 16,00

Fresco e Leggero, consigliato con Sapori di Mare e Verdure.

Sauvignon Italo Cescon

Euro 16,00

Fresco e Intenso, ottimo per essere abbinato a Crostacei, Pesce e Frutti di Mare

Pinot Grigio Italo Cescon

Euro 16,00

Intenso e Secco, consigliato per tutti i Cibi.

Chardonnay Italo Cescon

Euro 16,00

Aromatico ed Elegante, dai Sentori Fruttati, consigliato con Pesce e Verdure.

Traminer Aromatico Italo Cescon

Euro 16,00

Raffinato e Delicato, grazie alla sua aromaticità si abbina facilmente con Pesce e Carni Bianche.

Madre Italo Cescon

Euro 40,00

Raffinato e Armonico, è eccellente con Pesce, Crostacei e Frutti di Mare.

Tesirare Bianco Grigio Italo Cescon

Euro 35,00

Bianco Grigio è un Pinot Grigio Integro, ottimo accompagnamento a innumerevoli Pietanze a Base di Pesce.

Tesirare Grigio Ramato Italo Cescon

Euro 35,00

Pieno e Avvolgente, Fresco, con tannini delicati e dal finale minerale. Abbinamento: Ottimo come aperitivo, si abbina perfettamente alle frittiture e agli antipasti di Pesce e Carni Bianche.

Tesirare in Sé Italo Cescon

Euro 20,00

Manzoni Bianco "vendemmia tardiva" Tattile, Rotondo e Complesso. Consigliato per accompagnare Piccola Pasticceria, Biscotti Salati, Formaggi Stagionati ed Erborinati. Ottimo anche come vino da meditazione.

Chardonnay Alto Adige Doc Caliz

Euro 30,00

Aromatico e Fruttato, è ottimo per accompagnare tutti i Piatti a base di Pesce.

Ca dei Frati Lugana DOC

Euro 35,00

È un vino bianco fresco e immediato con aromi fini di fiori bianchi con sentori di albicocca e mandorla e una nota sapida. Lo consigliamo a piatti di pesce al vapore, fritti e grigliate di mare.

Prosecco

Capo di Vigna Prosecco extra dry *Euro 20,00*

Fruttato e aromatico con note di agrumi. Consigliato per aperitivi, antipasti di pesce e con i frutti di mare

Italo Cescon Prosecco D.O.C.G. *Euro 20,00*

Valdobbiadene Superiore

Gusto morbido con sentore fruttato. Adatto per piatti a base di pesce e con carni bianche.

Cartizze Bortolotti Dry *Euro 40,00*

Gusto morbido e dal sentore leggermente fruttato al palato

Nino Franco Prosecco Brut *Euro 30,00*

Dal sentore floreale leggermente sapido e da un gusto molto fresco. Il nostro consiglio è quello di abbinarlo a piatti vegetariani o a secondi di pesce e a carni bianche.

Nino Franco Rustico

prosecco superiore D.O.C.G. *Euro 40,00*

Gusto secco e persistente. Adatto a secondi di terra e di mare.

Castel del Donà Valdobbiadene Doc *Euro 35,00*

Gusto molto fresco dal sentore di agrumi.

Nino Franco Nodi Prosecco superiore *Euro 28,00*

Brut *Vino leggero e fresco. Lo si accosta molto bene con affettati, antipasti di mar e grigliate di pesce.*

Berlucchi Franciacorta Extra Brut Euro 38,00

DOCG 61

Questo raffinato spumante si apre con inebrianti profumi di fiori di campo e agrumi, su note di crosta di pane. Consigliato per secondi a base di pesce e per carni bianche.

Berlucchi Franciacorta Satèn " 61 " Euro 40,00

Il perlage è sottile e continuo. Il colore del Berlucchi 61 Satèn è giallo paglierino intenso, non si notano sfumature e i riflessi sono d'orati, raffinati e lussuosi. Il profumo è ampio e avvolgente, ricco, elegante, variegato. L'abbinamento ideale è con primi di pesce soprattutto con risotti.

Rosè

Berlucchi Franciacorta Rosè "61 " Euro 40,00

Offre nel bicchiere una spuma soffice e perlage estremamente fine e persistente. Al naso è coeso e vira da subito su note di frutti di bosco e ciliegie, ma la sosta sui lieviti aggiunge note di panificazione e pasticceria al complesso e intenso profilo olfattivo. Esalta la sua struttura abbinato ai crostacei.

Nino Franco Faivè Rosè Brut Euro 25,00

Morbido e fresco dal gusto secco. L'abbinamento perfetto è con salumi, formaggi, piatti di carne, funghi e zuppe.

Raboso rosato Intervallo Ca della Scala Euro 22,00

Rosa tenue, profumo fresco e giovane con piacevoli note di fragola e ribes, molto accattivante per la sua freschezza e il finale piacevole.

Vini Rossi

Pinot Noir Italo Cescon

Euro 16,00

Sapido e Leggermente Agrumato; Il Pinot Nero Veneto IGT di Italo Cescon, è il vino perfetto per la carne in generale; quindi, si sposa bene con arrostiti di carni bianche e piccola cacciagione.

Merlot Italo Cescon

Euro 16,00

Dal gusto Rotondo e Generoso; Consigliato con Primi Piatti con Ragù di Carne e Arrostiti.

Cabernet Italo Cescon

Euro 16,00

Fruttato, Intenso ed Equilibrato. Consigliato con Carne Rossa, Pollame, Formaggi Stagionati.

Refosco Italo Cescon

Euro 16,00

Fruttato, Speziato e Profondo. Consigliato con Carne Rossa, Pollame, Formaggi Stagionati.

Tesirare Rompicapo Italo Cescon

Euro 35,00

Merlot "tulipe; Si accosta benissimo con Secondi di Carne Rossa, Selvaggina e Formaggi Saporiti.

Merlot Doc Capo di Vigna

Euro 16,00

Morbido e Rotondo; Consigliato per accompagnare Primi Piatti a base di Ragù di Carne, Carni di Maiale e Vitello, Piatti a base di Funghi.

Cabernet Sauvignon Doc Capo di Vigna

Euro 16,00

Asciutto, Pieno, Complesso. Consigliato per tutti i Piatti a base di Carne.

Caccia al Piano Ruit Nora

Euro 40,00

Raro, Pieno, Vellutato. Consigliato per accompagnare Secondi Piatti di Terra.

