

Vinos Italianos

Vinos tintos del norte

VENETO IGT "SORAIE" €5.50/€25.00

Uva: Merlot 40%, Corvina 30%, Cabernet Sauvignon 20%, Croatina 10%
Nariz: Notas de ciruela y mora.
Boca: Fresco y afrutado.
Maridaje: Risotto, carne roja y queso curado.

BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE "MUGIOT" €36.00

Uva: Barbera 100%
Nariz: Mora, ciruela, pétalos de rosa y confitura, con ligeras notas especiadas.
Boca: Lleno, cálido, estructurado con gran persistencia aromática.
Maridaje: Acompaña platos importantes.
Pasta con salsa roja y quesos curados.

Vinos tintos del centro

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC "MADIA" €27.00

Uva: Montepulciano 100%
Nariz: Intenso típico.
Boca: Bien estructurado, de cuerpo.
Maridaje: Pasta, pizza y platos sabrosos.

CHIANTI COLLI SENESI DOCG "CAMPALÉ" €38.00

Uva: Sangiovese 90%, Merlot 10%
Nariz: Afrutado, de frambuesa y fresa.
Boca: Agradable, afrutado y fresco. Envoltente, redondo y suave.
Maridaje: Embutidos y quesos curados, sopa de espelta o roast beef a la inglesa.

Vinos tintos del sur

PRIMITIVO DI PUGLIA IGT "ZIN" €5.50/€25.00

Uva: Primitivo 100%
Nariz: Ciruela, frutos rojos y regaliz con notas de vainilla.
Boca: Equilibrado y elegante.
Maridaje: Caza, carne roja y platos sabrosos.

SUSUMANIELLO IGP ROSSO €35.00

Uva: Susumaniello 100%
Nariz: frutos rojos pequeños.
Boca: Tiene una agradable nota picante.
Maridaje: platos típicos de pescado de Puglia, carnes blancas y quesos.

Vinos blancos del norte

FRIULI ISONZO DOC PINOT GRIGIO BORGIO DEI VASSALLI €5.50/€20.00

Uva: Pinot Grigio 100%
Nariz: Notas de flores de acacia.
Boca: Agradable amargura, seco y amable.
Maridaje: Primeros platos y quesos frescos.

Vinos blancos del centro

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC "QUERCIAntICA" €6.50/€28.00

Uva: Verdicchio 100%
Nariz: Agradablemente afrutado y cítrico con notas de hierbas aromáticas.
Boca: Equilibrado y persistente con buena sapidez.
Maridaje: Pasta con mariscos, pescado, y verduras a la plancha.

Vinos blancos del sur

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC PRENDAS €28.00

Uva: Vermentino 100%
Nariz: Floral intenso, fresco y afrutado.
Boca: Intenso y persistente, ligeramente ácido.
Maridaje: Platos ligeros, pescado a la plancha y carnes blancas.

PRIMADONNA CHARDONNAY DI PUGLIA IGP €30.00

Uva: Chardonnay di Puglia 100%
Nariz: Notas ricas y aromáticas de piña.
Boca: Pleno y armonioso, con una acidez buena.

y equilibrada. Postgusto largo y agradable.
Maridaje: Ideal para acompañar mariscos y todos los grandes platos de pescado.

Vinos rosados

SUSUMANIELLO IGP ROSÈ €30.00

Uva: Susumaniello 100%
Nariz: frutos rojos pequeños.
Boca: Tiene una agradable nota picante.
Maridaje: Con platos típicos de pescado de Puglia, carnes blancas y quesos.

Grandes vinos italianos

Vinos espumosos

MOSCATO D'ASTI DOCG "LA CALIERA" €5.50/€25.00

Uva: Moscato Bianco di Canelli 100%
Nariz: Notas intensas de frutas escarchadas, flores de acacia. Única la percepción de violeta.
Boca: Aterciopelado y con cuerpo.
Maridaje: Acompaña postres y fruta fresca.
Perfecto con el "panettone".

EMILIA IGT LAMBRUSCO ROSSO €4.50/€22.00

Uva: Lambrusco 100%
Maridaje: Versátil y perfecto como aperitivo y con pizza.

EMILIA IGT LAMBRUSCO ROSATO €4.50/€22.00

Uva: Lambrusco 100%
Maridaje: Versátil y perfecto como aperitivo y con pizza.

PROSECCO EXTRA DRY TREVISO DOC €6.50/€26.00

Uva: Glera 100%
Nariz: flores blancas y manzana Golden.
Boca: Fresco, elegante y mórvido.
Maridaje: Perfecto como aperitivo y platos ligeros a base de pescado.

FRANCIACORTA DOCG FLAMINGO ROSÉ BRUT €73.00

Uva: Chardonnay 60%, Pinot Nero 40%
Nariz: Bouquet complejo, vivaz, envolvente con notas de frutas del bosque.
Boca: Lleno, aterciopelado, mórvido con cuerpo. Gran elegancia y delicadeza.
Maridaje: Ideal como aperitivo, quesos medio curados y marisco.

PRIMITIVO DI MANDURIA DOP "PAPALE ORO" €70.00

Uva: Primitivo di Manduria 100%
Nariz: Confitura y frutos del bosque.
Boca: Redondo, mórvido, elegante con gran estructura.
Maridaje: Asados, caza, estofados, quesos curados.

BAROLO DOCG "SOTTOCASTELLO DI NOVELLO" €90.00

Uva: Nebbiolo 100%
Aroma: Confitura y cerezas en licor. Notas especiadas de canela y vainilla.
Boca: Seco, estructurado con larga persistencia aromática.
Maridaje: Carnes rojas y quesos curados. Trufa.

BAROLO DOCG RISERVA GINESTRA CASCINA CHICCO €120.00

Uva: Nebbiolo 100%
Nariz: frutos rojos maduros, ciruelas, violetas y un toque de especias y tierra húmeda.
Boca: taninos firmes y sedosos, sabores persistentes de cereza negra y regaliz y un toque mineral muy característico del terroir.

Vino amplio, con gran complejidad aromática y extremadamente delicado. Su intensidad es media, lo que lo hace muy gastronómico.

Maridaje: Carnes rojas y quesos curados. Trufa.

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG RISERVA CROCE DI MEZZO €130.00

Variedad: 100% Sangiovese Grosso (o Brunello)
Nariz: aromas complejos de frutos rojos maduros, ciruelas, cerezas negras, regaliz y notas terrosas. Toques de especias y vainilla.
Boca: se perciben taninos firmes y sedosos. Tiene una excelente acidez y un final largo y persistente.
Maridaje: Caza, quesos curados, carne Fiorentina y pasta bolognese.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO ZYMÈ €180.00

Uva: Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 15%, Oseleta 10%, Croatina 5%
Nariz: despliega una complejidad aromática fascinante con notas de frutos rojos maduros, con toques de especias, vainilla y cacao.
Boca: se trata de un vino poderoso y estructurado, con taninos suaves y sedosos que le dan una textura envolvente. Sabores de frutos negros, regaliz, tabaco y café tostado. Buena acidez y gran final, muy elegante.
Maridaje: Ideal con carnes rojas o caza, Parmigiano Reggiano y otros quesos curados, pero también ideal para sobremesa y largas charlas.

Vinos Españoles

Vinos Tintos Ribera del Duero

VALBUENA N5 DO RIBERA DEL DUERO €195

Uva: 94% Tempranillo y 6% de Merlot.

MATA ROMERA CRIANZA 2017 DO RIBERA DEL DUERO €48

Uva: 100% Tempranillo

EMILIO MORO DO RIBERA DEL DUERO €46.00

Uva: 100% Tempranillo

Vinos Tintos Rioja

AZPILICUETA DO RIOJA €26.00

Uva: Tempranillo 85%, Graciano 10% y Mazuela 5%

Bodega: Juan Alcorta

MARQUES DE ARIENZO DO RIOJA €5.50/ €24.00

Uva: Tempranillo 100%

Bodega: Herederos de Marques de Riscal

MARQUÉS DE RISCAL XR DO RIOJA €52.00

Uva: 50% Tempranillo y 50% Graciano

MUGA DO RIOJA €55.00

Uva: 70% Tempranillo, 20% de Garnacha, 7% Mazuelo y 3% Garciano

Vinos Blancos Verdejo

PERRO VERDE DO RUEDA €28.00

Uva: 100% Verdejo

Bodega: Felices

MARQUES DE RISCAL DO RUEDA €5,50/€26.00

Uva: 100% Verdejo

Bodega: Herederos de Marques de Riscal

Vinos Blancos Albariño

MAR DE FRADES DO RÍAS BAIXAS €6.50/€28.00

Uva: 100% Albariño

PACO Y LOLA DO RÍAS BAIXAS €32.00

Bodega: Paco & Lola

Uva: Albariño 100%

Vinos Rosados

BOTON DE GALLO DO CIGALES

€5.00/€22.00

Uva: Tinta del país 100%

Bodega: Dominio del Blanco

Ecológico

DISCOLO DO TORO €38.00

Uva: Tinta de Toro 100%

Bodega: Cuatro mil cepas

Vinos por copas

Vinos Tintos Italianos

PRIMITIVO DI PUGLIA IGT ZIN €5.50

Uva: Primitivo 100%

Vinos Blancos Italianos

FRIULI ISONZO DOC PINOT GRIGIO BORGHI DEI VASSALLI €5.50

Uva: Pinot Grigio 100%

Vinos Espumosos Italianos

EMILIA IGT LAMBRUSCO ROSATO €4.50

Uva: Lambrusco 100%

EMILIA IGT LAMBRUSCO ROSSO €4.50

Uva: Lambrusco 100%

PROSECCO EXTRA DRY TREVISO DOC €6.50

Uva: Glera 100%

MOSCATO D'ASTI

DOCG "LA CALIERA" €5.50

Uva: Moscato bianco di Canelli 100%

Vinos Españoles

MARQUES DE ARIENZO 5.50€

(DO Rioja) Bodega: Herederos de Marques de Riscal

Uva: Tempranillo 100%

MAR DE FRADES DO RIAS BAIXAS €6.50

100% Albariño

MARQUES DE RISCAL €5.50

(Do Rueda)

Bodega: Herederos de Marques de Riscal

Uva: Verdejo 100%

BOTON DE GALLO €5.00

(Do Cigales /Ecológico)

Bodega: Dominio del Blanco

Uva: Tinta del país 100%