

M E N U

Trattoria Samoggia

by

Chef Marcu

cucina tradizionale
ed evolution

Coperto 2,0€

Antipasti di Terra

Ravioli di bresaola 10€

Ravioli di Bresaola con Formaggio Spalmabile e Erbe Aromatiche

Un piatto raffinato dove la bresaola diventa protagonista, avvolgendo un cuore cremoso di formaggio spalmabile arricchito da erbe aromatiche fresche. Il contrasto tra la morbidezza del formaggio e la sapidità della bresaola crea un equilibrio perfetto. La rucola aggiunge freschezza, mentre il condimento con aceto balsamico e olio extravergine di oliva dona una leggera acidità e rotondità al piatto. L'aggiunta di semi di zucca fornisce un tocco croccante che arricchisce l'esperienza gustativa.

Valore calorico per porzione: 166.5 kcal.

Tagliere con Tigelle, Crescentine, Affettato e Formaggi Misto Minimo per 2 persone 10€/persona

Un piatto conviviale e gustoso che unisce il sapore delle tigelle e crescentine appena sfornate, accompagnate da un variegato assortimento di affettati e formaggi misti. La croccantezza delle tigelle e crescentine si sposa perfettamente con la delicatezza dei formaggi e la sapidità degli affettati. Il tocco finale di noci croccanti e un filo di miele ho di marmellata donano freschezza e contrasto, rendendo ogni boccone un'esperienza unica.

Un piatto ideale per condivisione, ricco di sapori e tradizione.

Valore calorico per porzione: 913.95 kcal.

Primi di Terra

Lasagna Bolognese 10€ - Lasagna Bolognese Evolution 13€

Una rivisitazione leggera e moderna della tradizionale lasagna bolognese, preparata con una sfoglia fresca a base di farina tipo 1, Kamut e inulina per una maggiore digeribilità e un tocco di curcuma per un gusto unico.

Strati di pasta si alternano a un ragù ricco ma bilanciato e a una besciamella delicata, realizzata con latte scremato e olio extravergine d'oliva. Una spolverata di Parmigiano Reggiano completa questa lasagna nutriente e gustosa, perfetta per chi cerca sapori autentici e innovativi.

Tortellini in Brodo di Cappone 10€ - Tortellini Evolution in Brodo di Cappone 13€

Un piatto caldo e confortante, perfetto per le giornate fredde. I tortellini ripieni di carne sono serviti in un brodo saporito e ricco, con un'aggiunta di parmigiano grattugiato per dare un tocco di cremosità e sapore. Il brodo, preparato con ingredienti freschi e di qualità, avvolge delicatamente i tortellini, creando un'esperienza gustativa semplice ma avvolgente.

Risotto Cremoso al Gorgonzola Dolce con Granella di Noci 13€

Un risotto dal sapore ricco e avvolgente, con la cremosità del gorgonzola dolce che si fonde perfettamente con la croccantezza della granella di noci. Il riso Carnaroli, cotto con brodo vegetale, si arricchisce con il burro e l'olio extravergine d'oliva per una consistenza vellutata. La presenza del gorgonzola aggiunge un tocco deciso e caratteristico, mentre la granella di noci conferisce un piacevole contrasto croccante, completando questo piatto in modo armonioso.

Tagliatele al ragu 10€ - Tagliatele Evolution al ragu 13€

Un'interpretazione raffinata della classica tagliatella al ragù, che unisce tradizione e innovazione. Le tagliatelle fresche all'uovo avvolgono un ragù preparato con un mix di carni selezionate, cotto lentamente per esaltare ogni sfumatura di sapore. Il tocco "Evolution" dona una nuova dimensione al piatto, mantenendo l'autenticità della ricetta bolognese ma arricchendola con una consistenza più avvolgente e un equilibrio perfetto tra sugo e pasta. Un piatto che celebra il gusto senza tempo con un tocco moderno.

Carbonara Romana 10€ - Carbonara Romana Evolution 13€

La reinterpretazione della classica carbonara, progettata per una maggiore leggerezza senza compromettere il gusto. Gli spaghetti "Evolution", realizzati con farine pregiate e un pizzico di inulina, sono accompagnati da guanciale sgrassato, croccante e saporito. Un solo tuorlo d'uovo dona cremosità e leggerezza, bilanciato dal Pecorino Romano DOP in una dose più delicata. Il pepe nero macinato fresco aggiunge una nota pungente e armoniosa.

Vellutata di Topinambur 10€

Crema di Topinambur con Crostini alla Curcuma e Semi di Zucca

Una vellutata dal sapore delicato e avvolgente, ideale per chi cerca un pasto sano e leggero. Il topinambur, noto per le sue proprietà depurative e ricco di fibre, si unisce alla cremosità della patata, creando una base soffice e gustosa. Crostini di pane alla curcuma aggiungono una nota croccante e speziata, mentre i semi di zucca offrono un apporto di minerali preziosi. Il tocco finale è dato da un filo di olio aromatizzato al prezzemolo, aglio e basilico, per un'esplosione di freschezza e antiossidanti naturali.

Secondi di Terra

Grigliata Mista di Carne 14€

Un piatto ricco e saporito, che unisce una selezione di carni grigliate alla perfezione. Include petto di pollo, salsiccia, pancetta e costine di agnello, tutte preparate sulla griglia per esaltare i sapori naturali e ottenere una consistenza succulenta e croccante. Il piatto è spesso accompagnato da verdure grigliate, ed è servito con un filo di olio extravergine d'oliva e limone per un tocco finale di freschezza. È ideale per chi cerca una combinazione di gusti intensi e una cottura semplice ma deliziosa.

Filetto di Vitello al Pepe Rosa 22€

Il Filetto di Vitello al Pepe Rosa è un piatto elegante e gustoso, dove il tenero filetto di vitello viene cotto alla perfezione e arricchito con una salsa delicata al pepe rosa. Questo tipo di pepe, con il suo aroma fruttato e speziato, conferisce alla carne un sapore unico, equilibrato e leggermente piccante. La salsa, morbida e cremosa, esalta la succosità del vitello, creando un connubio perfetto di sapori. Il piatto è spesso accompagnato da contorni di verdure grigliate, patate o purè, che completano la ricchezza del piatto. La cottura del vitello mantiene la carne tenera e saporita, ideale per chi cerca una pietanza raffinata ma accessibile.

Tagliata di Scamone 18€

La Tagliata di Scamone è un piatto semplice ma ricco di sapore, in cui il taglio di carne di scamone viene grigliato o arrostito alla perfezione, mantenendo la carne succosa e tenera. Dopo la cottura, la carne viene tagliata a fette sottili e servita con un condimento fresco di rucola oppure di insalata mista, scaglie di parmigiano e un filo di olio extravergine d'oliva, a cui si può aggiungere una spruzzata di limone o aceto balsamico per un tocco di freschezza. È un piatto che esalta il sapore naturale della carne, perfetto per chi cerca una pietanza rustica ma raffinata. La tagliata di scamone è ideale come piatto principale, accompagnata da contorni di stagione.

Fiorentina alle brace 4,5€ all' etto

Un grande classico della cucina toscana, simbolo di autenticità e passione per la carne. La fiorentina, taglio pregiato di bistecca di manzo, viene cotta alla brace per esaltare la sua carne succulenta e saporita. La cottura alla griglia, lenta e sapiente, permette di ottenere una crosticina dorata all'esterno, mantenendo il cuore tenero e rosato. Il piatto è condito con un filo di olio extravergine d'oliva, sale e pepe, per un sapore semplice ma intenso. Un piatto che celebra la qualità della carne e la tradizione gastronomica.

Cuberoll alla griglia 20€

Un piatto dal sapore deciso e dalla carne tenera, perfetto per chi ama i tagli pregiati. Il cuberoll, una selezione di carne di manzo di alta qualità, viene grigliato alla perfezione, mantenendo il cuore succoso e saporito. La cottura alla griglia esalta le note affumicate e il sapore autentico della carne, mentre il condimento con un filo di olio extravergine d'oliva e un pizzico di sale arricchisce ulteriormente il piatto. Un'esperienza gastronomica carnivora, perfetta per gli amanti delle grigliate.

Antipasti di Mare

Insalata di Polpo 12€

Un piatto fresco e leggero, che esprime la semplicità dei sapori mediterranei. Il polpo tenero si combina perfettamente con le patate delicate e la cipolla rosa croccante. Le olive taggiasche dal gusto intenso e i pomodorini freschi, gialli e rossi, aggiungono un tocco di vivacità e colore. Il condimento a base di olio extravergine d'oliva, aceto di vino e aceto d'oro di vino conferisce una nota raffinata e bilanciata. Un piatto ideale per chi desidera una pietanza sana, ricca di nutrienti e di freschezza.

Valore calorico per porzione: 372.7 kcal.

Insalata di mare agli agrumi 12€

Un piatto fresco e raffinato che combina il sapore del mare con la vivacità degli agrumi. Polpo, seppie e frutti di mare vengono delicatamente lessati e mescolati con fette di arancia succosa e finocchietto fresco, creando un equilibrio perfetto di sapori dolci, salati e leggermente amarognoli. Il tutto è arricchito con un filo di olio extravergine d'oliva e un tocco di limone per una nota di freschezza. Un antipasto estivo e leggero, che regala un'esperienza gustativa sorprendente.

Valore calorico per porzione: 320 kcal.

Pepata di Cozze 10€

Un piatto tradizionale della cucina mediterranea, ricco di sapore e freschezza. Le cozze vengono aperte in un brodo aromatico di aglio, olio extravergine d'oliva e vino bianco, arricchite con pepe nero e un tocco di prezzemolo fresco. Il piatto si distingue per la sua semplicità e il suo profumo avvolgente, ideale come antipasto o piatto principale leggero e salutare.

Valore calorico per porzione: 295 kcal.

Cozze alla Tarantina 10€

Un piatto tipico della cucina pugliese, ricco di sapori mediterranei. Le cozze vengono cotte in un sugo ricco di pomodori pelati, aglio, peperoncino fresco, vino bianco e olio extravergine d'oliva. Il tutto è insaporito con prezzemolo fresco, che dona un tocco aromatico. Questo piatto è un trionfo di freschezza e piccantezza, perfetto come antipasto o piatto principale per chi cerca un'esperienza gustativa autentica.

Valore calorico per porzione: 312 kcal.

Primi di Mare

Spaghetti allo Scoglio 14€

Un primo piatto gustoso e ricco, preparato con spaghetti alla chitarra Evolution, arricchiti con curcuma e inulina per un tocco salutistico. Il condimento abbina cozze, vongole, calamari e scampi freschissimi, uniti a pomodorini ciliegino, aglio, prezzemolo e un filo di olio extravergine di oliva. Una sfumatura di vino bianco completa questo piatto, perfetto per gli amanti della cucina di mare.

Spaghetti Evolution allo Scoglio 17€

Un primo piatto gustoso e ricco, preparato con spaghetti alla chitarra Evolution, arricchiti con curcuma e inulina per un tocco salutistico. Il condimento abbina cozze, vongole, calamari e scampi freschissimi, uniti a pomodorini ciliegino, aglio, prezzemolo e un filo di olio extravergine di oliva. Una sfumatura di vino bianco completa questo piatto, perfetto per gli amanti della cucina di mare.

Linguine alle Vongole Veraci 13€

Un grande classico della tradizione mediterranea: le linguine si sposano con il sapore intenso delle vongole veraci, saltate in padella con aglio, olio extravergine d'oliva e sfumate con un tocco di vino bianco. Un'abbondante spolverata di prezzemolo fresco esalta la freschezza e il profumo del piatto, perfetto per un pasto semplice e raffinato.

Linguine Evolution alle Vongole Veraci 16€

Un grande classico della tradizione mediterranea: le linguine si sposano con il sapore intenso delle vongole veraci, saltate in padella con aglio, olio extravergine d'oliva e sfumate con un tocco di vino bianco. Un'abbondante spolverata di prezzemolo fresco esalta la freschezza e il profumo del piatto, perfetto per un pasto semplice e raffinato.

Risotto allo Scoglio 15€

Un piatto iconico della tradizione marinara, dove il riso Carnaroli viene tostato e sfumato con vino bianco, per poi essere cotto lentamente con un brodo di pesce ricco e saporito. Il gusto del mare è garantito dalla generosa quantità di cozze, vongole, calamari e scampi, accompagnati da dolci pomodorini e una nota di freschezza data dal prezzemolo tritato. Un filo di olio extravergine d'oliva completa questo piatto profumato e raffinato.

Secondi di Mare

Filetto di Orata Profumato al Limone 12€

Il Filetto di Orata Profumato al Limone è un piatto fresco e aromatico che esalta il sapore delicato dell'orata con un tocco di limone. Il pesce viene cotto delicatamente per mantenere la sua carne tenera e saporita, mentre il limone, con la sua freschezza, dona una nota agrumata che bilancia perfettamente il sapore naturale dell'orata. Un filo di olio extravergine d'oliva e una spolverata di prezzemolo fresco completano il piatto, che può essere accompagnato da contorni di verdure grigliate, patate o insalata per una pietanza leggera ma gustosa.

Polpo alla Griglia con Vellutata di Patate 12€

Il Polpo alla Griglia con Vellutata di Patate è un piatto dal sapore ricco e delicato. Il polpo, grigliato con attenzione per ottenere una consistenza tenera e un aroma affumicato, viene abbinato a una vellutata di patate liscia e cremosa, che contrasta perfettamente con la grigliatura del polpo. Un filo di olio extravergine d'oliva, pepe nero e una leggera spruzzata di limone completano il piatto, rendendolo ideale per chi cerca un equilibrio perfetto tra il mare e la terra.

Fritto misto Evolution 18€

Un piatto che reinventa la tradizione del fritto misto, unendo la croccantezza e il sapore del mare con un tocco di innovazione. Un mix di pesce fresco, tra cui gamberi, calamari e filetti di pesce, viene passato in una leggera pastella e fritto alla perfezione, ottenendo una crosticina dorata e croccante. L'“Evolution” del piatto si esprime nell'uso di erbe aromatiche e spezie per un gusto più complesso, esaltato da un filo di olio extravergine d'oliva e una spruzzata di limone fresco. Un fritto che unisce leggerezza e sapore, ideale per chi cerca un'esperienza unica.

Grigliata mista 22€

Un trionfo di freschezza del mare, perfetta per gli amanti dei sapori marini. La grigliata mista comprende capesanta succosa, uno spiedino di seppia e gambero grigliato alla perfezione, filetto di orata, e gamberi, tutti cotti sulla brace per esaltarne la delicatezza e il gusto autentico. Ogni pezzo è insaporito con un filo di olio extravergine d'oliva, aglio e prezzemolo fresco, per un piatto dal sapore fresco e ricco. Un'armonia di ingredienti che racconta la purezza del mare in ogni boccone.

Contorni

Patate al Forno con Aglio e Rosmarino 4€

Le Patate al Forno con Aglio e Rosmarino sono un contorno rustico e saporito, preparato con patate fresche, aromatizzate con aglio, rosmarino e un filo di olio d'oliva. La cottura in forno rende le patate croccanti all'esterno e morbide all'interno, esaltando i sapori naturali e creando una combinazione irresistibile di gusti. Perfette come accompagnamento a piatti di carne o pesce.

Purè di Patate 4€

Il Purè di Patate è un contorno cremoso e morbido, preparato con patate fresche, burro, latte e un pizzico di sale. La consistenza vellutata e il sapore delicato lo rendono un accompagnamento perfetto per piatti di carne, pesce o verdure. Un classico comfort food, semplice ma gustoso.

Insalata Mista Primavera 4€

L'Insalata Mista Primavera è un piatto fresco e leggero, composto da una varietà di verdure di stagione. Un'esplosione di colori e sapori, ricca di vitamine e minerali, ideale per accompagnare i tuoi pasti o come piatto unico sano e nutriente.

Verdure alla griglia 5€

Le Verdure alla griglia sono un contorno salutare e ricco di sapore, preparato con una selezione di verdure di stagione come zucchine, melanzane, peperoni, condite con olio extravergine d'oliva, rosmarino e un pizzico di sale. La cottura alla griglia esalta i sapori naturali delle verdure, rendendole morbide e leggermente caramellate. Un piatto semplice, gustoso e perfetto per ogni occasione.

Dolci

Dolce del Nonno 5€

Biscotti cantuccini croccanti imbevuti nel vino passito.

Tenerina Evolution con Mascarpone 6€

Una rivisitazione della classica torta tenerina, arricchita da un tocco moderno che la rende ancora più morbida e golosa. La base, dal cuore fondente e umido, si combina perfettamente con una delicata crema di mascarpone, che dona una consistenza vellutata e un sapore ricco e avvolgente. La "Evolution" del piatto si manifesta nell'aggiunta di una leggera nota di vaniglia e cacao per esaltare la profondità del cioccolato, creando un equilibrio perfetto tra dolcezza e cremosità. Un dolce che conquista al primo assaggio..

Tiramisù con Mascarpone al Cucchiaino 5€

Il Tiramisù con Mascarpone al Cucchiaino è una versione del classico dolce italiano, preparato con strati di savoiardi imbevuti di caffè e arricchiti da una vellutata crema al mascarpone. La dolcezza della crema si sposa perfettamente con l'intensità del caffè e il cacao amaro, creando un equilibrio di sapori irresistibile. Servito al cucchiaino, è un dolce perfetto per ogni occasione.

Dolce della casa 5€

Bevande

Acqua Naturale 0,75l 1,5€

Acqua Frizzante 0,75l 1,5€

Coca Cola 0,33l 3€

Coca Cola 0 0,33l 3€

Fanta 0,33l 3€

Birra Artigianale Brauhaus Riegele 5€

Caffè 1,3€

Caffè Macchiato 1,3€

Cappuccino 2€

Caffè decaffeinato 1,5€

Ginseng 1,5€

Orzo 1,5€

The caldo 2€

Amari 3€

Distilati 4€

C A R T A
D E I V I N I

Trattoria Samoggia
by
Chef Marcu

Vini frizzanti - spumanti

Prosecco DOC Salieri 20€

100% Grechetto Gentile

Un Prosecco fresco e fruttato, caratterizzato da delicate note di mela verde e fiori bianchi, con una bollicina fine e persistente. Perfetto come aperitivo, si abbina bene a piatti leggeri come antipasti di mare, insalate fresche e sushi.

Salieri Rosé 20€

100% Pinot Nero

Elegante e aromatico, offre sentori di frutti rossi freschi come fragole e lamponi, accompagnati da una vivace effervescenza. Ideale con carpacci di pesce, tartare di tonno o piatti a base di verdure grigliate.

Prosecco Doc Extra Dry Viebulla 30€

Intenso, fruttato con una bollicina persistente. Colore: Giallo intenso. Profumo: è intenso, fruttato, fresco e delicatamente aromatico. Abbinamenti: fettuccine al ragù di agnello, ricotta salata e chips di parmigiano reggiano o rana pescatrice in agrodolce con uva sultanina e pinoli.

Pinot Nero Rosé Brut -Viebulla 30€

Vino spumante Brut che nasce dalla selezione di vini ottenuti dalla vinificazione di uve del vitigno Pinot Nero. Dal gusto fresco, minerale e persistente.

Abbinamenti: risotto ai funghi porcini al profumo di ribes e lamponi o con scampi crudi al lime

Verdicchio di Matelica Spumante DOC Brut Metodo Classico 39€

100% Verdicchio

Un elegante spumante con note di agrumi, mandorla fresca e fiori bianchi, sostenuto da una vivace acidità e una bollicina cremosa. Ideale come aperitivo, si abbina perfettamente a piatti a base di pesce, crostacei, fritti leggeri e formaggi freschi.

Oltrenero Brut- Metodo Classico 50€

Eccellente aperitivo, si accompagna a tutti i più pregiati antipasti. Per la sua struttura può essere abbinato a tutti i pasti, iniziando dai risotti, paste delicate, piatti di mare e sushi e a finire con piatti a base di carne.

Oltrenero Rosé Brut- Metodo Classico 50€

Eccellente aperitivo, si accompagna a tutti i più pregiati antipasti. Per la sua struttura può essere abbinato a tutti i pasti, iniziando dai risotti, paste delicate, piatti di mare e sushi e a finire con piatti a base di carne.

Centinari Brut Franciacorta 50€

Prodotto con uve 100% Chardonnay e da un mosto sottoposto ad una duplice selezione. Dal colore giallo paglierino con riflessi dorati il profumo è fresco, deciso e speziato, ricco in fragranza di lieviti. In bocca ben equilibrato e strutturato con una buona sapidità e freschezza. Si abbina bene con pesce crudo, insalate di mare.

Centinari Satèn Franciacorta 70€

Prodotto con uve 100% Chardonnay e da un affinamento in bottiglia per più di 42 mesi.

Dal colore acceso e brillante richiama al naso spiccate note di freschezza, di spezie varie e di vaniglia, con sentori di frutta secca quasi tostata. Fresco ed elegante, con un finale lungo e deciso.

Il lungo periodo di maturazione sui lieviti dona equilibrio e persistenza.

Vini bianchi fermi

Custos - Tenuta Nasano 16€

Vino dal colore giallo paglierino con venature verdognole date dalla sua giovane età, al naso il suo bouquet è tendenzialmente floreale con gradevoli note di acacia, mandorlo, susseguono note fruttate di pesca bianca, e mandorla.

Albamonte - Spadafora 1915 20€

Ottimo aperitivo o fuori pasto, è particolarmente indicato con i primi piatti di pesce, come uno spaghetti alle vongole veraci, ineguagliabile con una buona frittura di paranza.

Colle del Re - Umberto Cesari 25€

Secco e pronunciato al palato, ottima struttura, disegna un finale accentuato di tannini sottili ed eleganti. Ideale con i tradizionali piatti Emiliani come tortellini e cappelletti ma va bene anche con il pesce o servito freddo come aperitivo.

Trebbiano D' Abruzzo - Tenuta De Melis 25€

Vino di colore giallo paglierino con riflessi verdolini.
All'olfatto appare netta la sensazione di frutta e spezie, corposo e ben bilanciato.

Ribolla Gialla IGT Venezia Giulia 30€

Un vino bianco giovane fresco e spontaneo, piacevole da solo o in compagnia, ottenuto dall'omonima uva autoctona, che ama la vita in collina. La sua maturazione tardiva permette di sviluppare profumi e aromi che lo rendono elegante ed equilibrato. Dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini, è un vino dal sapore asciutto e caratterizzato da una piacevole acidità, che lo rende vivace e profumato.

Ideale con antipasti, frittura di pesce, pesce bianco e piatti vegetariani, tempura, fajitas, tacos e wok di verdure.

Sauvignon - Vigna Petrusa 30€

Un bianco prezioso, una delle migliori espressioni di questo vitigno coltivato in tutto il mondo è proprio nella nostra terra, nell'area orientale e collinare del Friuli Venezia Giulia. Dal colore giallo paglierino con riflessi di un verde brillante, ha un profumo intenso e al palato si presenta morbido e vellutato, armonico e persistente.

Ideale con antipasti, piatti di pesce e piatti vegetariani, cous cous, sushi, ceviche e curry.

Brondoletto - Tenuta Piano di Rustano 30€

Solo i migliori grappoli del cru Brondoletto, concorrono alla produzione del nostro Verdicchio Selezione. Dalla spremitura si preleva solo il mosto fiore, che per una parte matura ed affina in botti di rovere per 6 mesi. Giallo paglierino. Al naso sbuffi di mela verde, ananas, fiori di tiglio e ginestra. Al palato si distingue per la sua freschezza che fa da sottofondo alle note di pesca bianca, radice di liquirizia e vaniglia. Sapido e minerale, è graziosamente equilibrato. Complesso e profondo chiude con piglio deciso ma elegante.

Vini rossi fermi

Sangiovese Superiore - D.O.P -Principe 18€

Al palato, "Principe" conquista con il suo sapore asciutto, la sua armonia e una tannicità che accarezza dolcemente, lasciando un retrogusto amarognolo che invita al prossimo sorso.

Questo Sangiovese Superiore è l'accompagnamento ideale per una varietà di piatti, esaltando sapori e creando momenti indimenticabili.

Albamonte magliocco rosso calabria 25€

Particolarmente indicato con i piatti della cucina regionale come i fusilli "al ferretto" al ragù, le carni di manzo alla brace aromatizzate con origano e rosmarino, ottimo con salumi e formaggi .

Montepulciano D'Abruzzo DOC- Bardasce 25€

Vino di colore rosso rubino con riflessi violacei, al naso spicca un caratteristico profumo di viola con sentori di sottobosco e spezie.

Fresco, secco, sapido e di buon corpo.

IGT ROSSO TOSCANA 2021 25€

Caratteristiche

Rosso rubino intenso, caratteristico profumo fresco e fruttato intenso, asciutto, caldo, tannico e armonioso.

Abbinamenti consigliati

Antipasti, spaghetti, pasta fatta a mano con frutti di mare, ostriche, pesce alla griglia, gamberoni, frutti di mare, dessert ai frutti di bosco.

Valpolicella Valpantena di Bertani D.O.C 30€

Il Valpolicella Valpantena di Bertani è di colore rosso rubino intenso. Al naso regala profumi di melagrana, ribes e frutti di bosco che rincorrono sentori di erbe aromatiche e lievi note di spezie scure. Il sorso è caldo e morbido, supportato da tannini ben levigati e da un finale spiccatamente fruttato.

Langhe DOC Nebbiolo 2022 | Gheddo 30€

Il Nebbiolo viene ottenuto da un vigneto con esposizione nord-est ed adagiato su un terreno argilloso-limoso. alcolica. L'affinamento avviene in botte grande di rovere francese da zohl per circa 10 mesi e successivamente in bottiglia.

MONTE PRIMO- Tenuta Piano di Rustano 30€

Monte Primo è un blend di 5 vini rossi ottenuti da uve Sangiovese (75%) e Merlot (25%), vinificati separatamente rispettando i diversi momenti della ve. Il quinto vino proviene dalle uve Sangiovese rimaste ad appassire, vinificate singolarmente e pendemmia. La successiva maturazione avviene per entrambi in parte in acciaio e in parte in barrique riunite con gli altri vini dopo 14 mesi dalla vendemmia.

Rosso rubino intenso, al naso accattivanti profumi di amarena, mirtillo, fiori appassiti, polvere di cacao, liquirizia e piacevole nota balsamica. Di buona struttura e con tannini eleganti, finale lungo e seducente.

Ottimo da meditazione, con primi piatti al ragù, arrostiti e carni alla brace.

Spezzatino di cinghiale con salsa alle prugne.

Vini rossi fermi

Sangiovese Riserva - Laurento 35€

Sangiovese in purezza coltivato su un terreno argilloso a medio impasto. I vigneti hanno un'età media di 15 anni e una resa di 70 quintali di uva per ettaro. Fermenta in vinificatori verticali di acciaio a temperatura controllata e con lunga macerazione. Invecchiato per 24 mesi in botti di rovere di Slavonia da 30 HL.

Vino che parla di Romagna in toni eleganti e morbidi, il Laurento deve il suo nome all'antico podere che Umberto Cesari acquistò dalla Curia di Bologna nel 1988 da cui provengono le uve.

Valpolicella Ripasso DOC 2021 Bertani 40€

Colore rosso rubino intenso, al naso si presenta con aromi di ciliegia matura, prugna e spezie, arricchiti da note di cioccolato e tabacco. Al palato è caldo, morbido e avvolgente, con tannini ben integrati e un finale persistente.

Abbinamenti: Ideale con carni rosse alla griglia, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati.

Perché sceglierlo: Un vino che offre la complessità di un Amarone ad un prezzo più accessibile.

Barolo - Ghèddo 50€

Il Barolo è ottenuto da una selezione di uve dei vigneti di La Morra a 350 s.l.m, con esposizione sud-ovest ed adagiati su un terreno sedimentario di origine miocenica; calcareo franco-limoso.

La fermentazione alcolica avviene in botti di acciaio inox a temperatura controllata, le bucce vengono lasciate macerare per 25 giorni di cui gli ultimi 10 a cappello sommerso. La fermentazione malolattica si svolge nel mese di novembre immediatamente dopo la fermentazione alcolica mentre l'affinamento avviene per due anni in botte di rovere francese da 15hl e successivamente in bottiglia.

Brunello di Montalcino DOCG 2018 50€

Caratteristiche

Rosso rubino intenso, caratteristico profumo fresco e fruttato intenso, asciutto, caldo, tannico e armonioso.

Abbinamenti consigliati

Antipasti, spaghetti, pasta fatta a mano con frutti di mare, ostriche, pesce alla griglia, gamberoni, frutti di mare, dessert ai frutti di bosco.

Amarone della Valpolicella - Valpantena Bertani 2021 90€

Rosso rubino intenso, al naso esprime aromi di ciliegia matura, prugna, spezie dolci e tabacco. Al palato è caldo, avvolgente, con tannini morbidi e un finale persistente.

Vini al calice

Bianco frizzante:

Vino della casa - prediletto bianco frizzante 3€

Prosecco DOC Salieri 5€

Prosecco Doc Extra Dry Viebulla 7€

Bianco fermo:

Pignoletto 4€

Trebbiano D' Abruzzo - Tenuta De Melis 5€

Ribolla Gialla IGT Venezia Giulia 7€

Rose:

Salieri Rosé 5€

Pinot Nero Rosé Brut -Viebulla 7€

Rosso:

Sangiovese 3€

Sangiovese Superiore - D.O.P -Principe 5€

Montepulciano D'Abruzzo DOC- Bardasce 6€