

# CARTA DEI VINI

## *I vini della Casa*

Montepulciano d'Abruzzo Collemoro: 50 cl.	2,50 €
1 lt.	4,00 €
Pecorino d'Abruzzo Terre di Chieti IGP Collemoro: 50 cl.	3,00 €
1 lt.	5,00 €

## *I rossi*

<b>Barolo DOCG Terre del Barolo 2009</b> (Piemonte) (Ottimo abbinamento con umidi e stracotti aromatici e di lunga cottura, carni rosse, selvaggina, arrostiti e formaggi stagionati)	30,00 €
<b>Lagrein Alto Adige DOC Muri Gries 2015</b> (Trentino Alto Adige) (Questo vino si abbina perfettamente a carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati)	18,00 €
<b>Bonarda Oltrepò Pavese DOC Monsupello Vaiiolet 2015</b> (Lombardia) (Vino da tutto pasto, abbinandolo perfettamente ad antipasti, primi piatti abbastanza strutturati -ravioli al sugo, tagliolini ecc.- e con secondi a base di carni bianche o rosse, meglio se cucinate arrostito)	13,00 €
<b>Friuli Colli Orientali DOC Cormòns Schioppettino 2014</b> (Friuli Venezia Giulia) (Ottimo abbinamento con piatti rustici delle cucine regionali, cotechini e brovada, bagnacauda, pappardelle con salse di selvaggina e carni grigliate ed arrostiti)	12,00 €
<b>Valpolicella Ripasso DOC Bertani 2013</b> (Veneto) (Ottimo abbinamento con piatti di selvaggina, grigliate di carne, arrostiti, salumi e formaggi stagionati)	16,00 €
<b>Amarone della Valpolicella DOC Montresor 2012</b> (Veneto) (Ottimo con piatti forti e saporiti, selvaggina, formaggi piccanti e a pasta dura. Eccellente con il gorgonzola ed il parmigiano)	40,00 €
<b>Brunello di Montalcino DOCG Poggio Guidone 2011</b> (Toscana) (Particolarmente adatto ad accompagnare carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati)	32,00 €

<b>Morellino di Scansano DOCG Belguardo Bronzone Riserva 2012</b> (Toscana)	13,00 €
(Si abbina perfettamente a pasta con sughi di carne, carni rosse e carni bianche alla griglia)	
<b>Chianti DOCG Leonardo Da Vinci 2012</b> (Toscana)	13,00 €
(Vino che si abbina a primi piatti, arrostiti, carni rosse, pasta all'uovo e formaggi stagionati)	
<b>Chianti DOCG Leonardo Da Vinci 2012</b> (Toscana)	13,00 €
(Vino che si abbina a primi piatti, arrostiti, carni rosse, pasta all'uovo e formaggi stagionati)	
<b>Montepulciano d'Abruzzo DOCG La Muròla 2013</b> (Marche)	10,00 €
(Questo vino si abbina perfettamente a carni rosse, tartufo, selvaggina, formaggi maturi e gorgonzola)	
<b>Montepulciano d'Abruzzo DOCG Marina Cvetic 2013</b> (Abruzzo)	32,00 €
(Un vino da tutto pasto, perfetto per accompagnare i gagliardi cibi abruzzesi, carni arrostito, in umido, risotti ai funghi, primi piatti al ragù di carne e formaggi stagionati)	
<b>Sagrantino di Montefalco DOCG Tenuta del Cerro 2010</b> (Umbria)	20,00 €
(Ottimo abbinamento con arrostiti di carne, spezzatini e selvaggina)	
<b>Syrah IGP Lazio Villa Simone 2013</b> (Lazio)	13,00 €
(Ottimo l'abbinamento con filetto al sesamo, costata di manzo e formaggi stagionati)	
<b>Cesanese del Piglio DOCG Villa Simone 2014</b> (Lazio)	16,00 €
(Ideale con carni rosse grigliate, abbacchio, maiale, stufati e formaggi a media stagionatura)	
<b>Ferro e Seta IGP Lazio Villa Simone 2014</b> (Lazio)	40,00 €
(Si abbina con grandi arrostiti, brasati, selvaggina da pelo, formaggi stagionati)	
<b>Salice Salentino DOP Cantine due Palme Selvarossa Riserva 2012</b> (Puglia)	26,00 €
(Si abbina a primi piatti robusti, grigliata, selvaggina, agnello, formaggi fermentati e stagionati)	
<b>Sicilia IGT Hauner Hierà 2014</b> (Sicilia)	20,00 €
(Ottimo abbinamento con tonno fresco e con piatti saporiti leggermente piccanti con salse a base di capperi)	

## *I bianchi*

<b>Roero Arneis DOCG Abbona Tistin 2015</b> (Piemonte) (Ottimo abbinamento con antipasti, primi piatti con verdure e piatti a base di pesce)	26,00 €
<b>Gavi DOCG Nicola Bergaglio 2015</b> (Piemonte) (Questo vino bianco si abbina a piatti di pesce e carne bianca)	11,00 €
<b>Colli di Luni DOC Lunae Bosoni Vermentino 2015</b> (Liguria) (Questo vino si abbina molto bene con carni bianche e verdure, in particolar modo si accosta perfettamente con piatti della cucina ligure come i testaroli ai funghi, ripieni alla ligure, le tortine di acciughe e i totani ripieni)	15,00 €
<b>Lugana DOC Ca' Dei Frati "I Frati" 2014</b> (Lombardia) (Si abbina perfettamente con antipasti freddi o tiepidi, piatti di pesce bollito, alla griglia o al vapore)	16,00 €
<b>Alto Adige DOC Cantina Valle Isarco Müller Thurgau 2015</b> (Trentino Alto A.) (Si abbina ad antipasti leggeri, frutti di mare al forno o alla griglia, creme, piatti leggeri a base di uova, ottimo come aperitivo)	13,00 €
<b>Pinot Bianco DOC Bozen 2015</b> (Trentino Alto Adige) (Come aperitivo, con asparagi, pesce, piatti di pasta, pollame e piatti vegetariani)	14,00 €
<b>Pinot Grigio DOC Lamis Forchir 2015</b> (Friuli Venezia Giulia) (Si adatta molto bene agli antipasti, ai primi piatti, a pesce e carni bianche)	10,00 €
<b>Friuli Isonzo DOC Tenuta Villa Nova Traminer Aromatico</b> (Friuli Venezia G.) (Questo vino si abbina molto bene con antipasti, piatti a base di pesce e formaggi saporiti)	12,00 €
<b>Soave Classico DOC Inama Vin Soave 2015</b> (Veneto) (Ottimo abbinamento con <b>risotto e pesce bianco, pesce crudo e misticanza</b> )	15,00 €
<b>Sauvignon dell'Emilia IGT Villa Bassi 2105</b> (Emilia) (Si abbina con funghi alla griglia, risotti di pesce, anche al nero di seppia, trota salmonata al cartoccio, spaghetti alle vongole, crema di funghi, delicati salumi)	10,00 €
<b>Vernaccia di San Gimignano DOCG Teruzzi &amp; Puthod 2015</b> (Emilia) (Ottimo abbinamento con primi piatti, piatti a base di pesce e crostacei)	10,00 €

<b>Trebbiano d' Abruzzo DOC Marramiero Anima 2015</b> (Abruzzo)	13,00 €
(Ottimo abbinamento con piatti a base di pesce, salse bianche delicate, primi piatti, zuppe di pesce e carni bianche)	
<b>Falanghina del Molise DOC Di Majo Norante 2015</b> (Molise)	13,00 €
(Vino da tutto pasto, si abbina molto bene con crostacei, antipasti magri ed un ampio numero di ricette di mare)	
<b>Grechetto Umbria IGT Arnaldo Caprai Anima Umbra 2015</b> (Umbria)	10,00 €
(Perfetto con antipasti, carni bianche e primi piatti a base di pesce)	
<b>Frascati DOC Villa Simone 2015</b> (Lazio)	12,00 €
(Vino da abbinare a pesce sia crudo che cotto, antipasti, uova, minestre di verdure e primi piatti di tradizione romana)	
<b>Frascati Superiore DOCG Vigneto Filonardi Villa Simone 2015</b> (Lazio)	16,00 €
(Si abbina a primi e secondi piatti di pesce e crostacei, alla porchetta di Ariccia, ad una bella Carbonara e a formaggi e salumi mediamente stagionati)	
<b>Greco di Tufo DOCG Mastroberardino 2015</b> (Campania)	16,00 €
(Ottimo abbinamento con zuppe, crostacei, risotti, piatti a base di pesce, carni bianche, frittiture di pesce e verdure)	
<b>Bianco IGT di Calabria Terre di Trezzi Russo &amp; Longo 2015</b> (Calabria)	14,00 €
(Si abbina egregiamente a primi piatti delicati, antipasti e piatti a base di pesce)	
<b>Vermentino di Gallura DOCG Oro Funtanaliras 2015</b> (Sardegna)	12,00 €
(Ottimo abbinamento con piatti a base di pesce)	
<b>Sicilia DOC Cantine Settesoli Mandrarossa Urra di Mare 2015</b> (Sicilia)	13,00 €
(Ottimo come aperitivo, si abbina inoltre molto bene con frutti di mare e pesce alla griglia)	
<i>Gli Spumanti</i>	
<b>Prosecco DOC Val D'Oca Argento Extra Dry</b> (Veneto)	9,00 €
(Si abbina molto bene con antipasti di mare)	