

BRUSCHETTE E TAGLIERI

 BRUSCHETTA REGINA pomodoro fresco, olio EVO, sale e origano	€ 3,5
BRUSCHETTA TERAMANA salsiccia spalmata cotta al forno	€ 4
BRUSCHETTA DIMAGRANTE pomodoro fresco, zucchine, melanzane e mozzarella	€ 4
BRUSCHETTA TARTUFIGO culaccia, stracciatella e patè al tartufo nero	€ 6,5
 LA COPPA IN CACIO coppa, caciocavallo e carciofi pastellati*	€ 11
MIX FORMAGGI pecorino, Nostrale Valbella, toma piemontese, gorgonzola e Caciocavallo	€ 11
TRITTICO DI SALAMI TAGLIATI AL COLTELLO salame della Rosa, salame al Barolo e salame al tartufo	€ 11
LA CULACCIA culaccia, pomodorino e stracciatella	€ 12
AL CENTRO (da condividere) salame della Rosa, salame al Barolo, pecorino, toma piemontese, mozzarella in carrozza*, olive all'ascolana*, carciofi pastellati*, acciughe al verde, crostini stracciatella e pomodoro	€ 15
SUPER LINO BROS (da condividere) salame della Rosa, coppa, culaccia, toma piemontese, caciocavallo, pecorino, carciofi pastellati*, acciughe al verde, pomodori secchi e melanzane sott'olio	€ 27

FRITTI DELLA TRADIZIONE

OLIVE ASCOLANE* 10 olive ascolane	€ 6,5
MOZZARELLA IN CARROZZA* 3 mozzarelle in carrozza	€ 6
ARANCINI ALLA SICILIANA* 2 arancini alla siciliana	€ 5,5
CALZONCELLI* 8 calzoncini pomodoro, prosciutto e mozzarella	€ 6,5
CROCCHÈ DI PATATE* 10 crocchè di patate, prosciutto e mozzarella	€ 5,5
 PATATA RUSTICA A BARCHETTA*	€ 4,5
MIX K* 1 mozzarella in carrozza, 2 olive ascolane, 2 crocchè di patate e mozz., 2 calzoncini pom. e mozz., 2 mini arancini	€ 8
MEGA FRITTO* (da condividere) 1 mozzarella in carrozza, 4 olive ascolane, 4 crocchè di patate e mozz., 4 calzoncini pom. e mozz., carciofi pastellati, patate fritte	€ 12

ANGOLO D'ABRUZZO

TRITTICO DI BRUSCHETTE pomodoro, salsiccia e verdure	€ 6
 PALLOTTE CACIO E OVE polpette di pane, uovo e formaggio in salsa di pomodoro, prezzemolo e olio	€ 7
 IL FORMAGGIO FRITTO medaglioni di scamorza* e concassé di pomodoro al basilico	€ 7,5

ARROSTICINI* RIGOROSAMENTE DI PECORA

ASSAGG-LINO 5 arrosticini	€ 7
10 ARROSTICINI	€ 12
CARAFFA DA 20 ARROSTICINI	€ 23
THE ORIGINAL 10 arrosticini di pecora, patate fritte e bruschetta al pomodoro	€ 16

È TRADIZIONE IN ABRUZZO SFIDARSI A CHI MANGIA PIÙ ARROSTICINI.
LA NOSTRA VERSIONE PREVEDE UN TRIS DI BRUSCHETTE, PER APRIRE LO
STOMACO, E POI CARAFFE DI ARROSTICINI FINO A CHE NON DICI BASTA!!

... NON MANGIO LA PECORA

-  VERDURE ALLA GRIGLIA € 8
- LA FRITTATA DI PASTA* SU SALSA DI POMODORO € 8
- POLPETTE DELLA NONNA € 9
polpette di vitello ripassate al pomodoro e verdure
-  TOMINO FONDENTE, ZUCCHINE, POMODORO E OLIO AL BASILICO € 9
- SALAMELLA ALLA PIASTRA E PATATE FRITTE* € 12
- TONDELLA DI POLLO IMPANATA* E PATATE FRITTE* € 12
-  10 SPIEDINI* 28 GR DI POLLO O MAIALE E PATATE FRITTE* € 15

INSALATE

-  INSALATA MISTA € 5,5
insalata verde, pomodori, carote e rucola
-  NAPOLI DREAM € 8
medaglioni di scamorza*, insalata, carote, pomodoro, crostini di pane
abbrustoliti e salsa senape
- CHICKEN SALAD € 8
pollo, insalata, sedano, carote, maionese e granella di noci
- LINO'S SALAD € 8
pollo, insalata verde, rucola, pecorino, maionese agli agrumi e crostini di
pane abbrustoliti

PINSA ROMANA

-  **MARGHERITA** € 6,5
pomodoro, mozzarella e olio al basilico
- NAPOLI** € 7
pomodoro, acciughe, pomodorini e olio al basilico
-  **SALSICCIA E FRIARIELLI** € 8
mozzarella, salsiccia e friarielli
- ABRUZZESE** € 8
pomodoro, mozzarella, salsiccia, scaglie di pecorino e olio piccante
-  **SICILIANA** € 8,5
pomodoro, mozzarella, melanzane e origano
-  **NORD VS SUD** € 8,5
pomodoro, gorgonzola e cipolla rossa
-  **VEGETARIANA** € 9
pomodoro, mozzarella, olio al basilico, melanzane e zucchine, rucola, pomodoro fresco e origano
- PUGLIESE** € 9,5
pomodoro, friarielli, acciughe e stracciatella
- PIEMONTESE** € 9,5
pomodoro, mozzarella, salsiccia e peperoni
- EMILIANA** € 12,5
pomodoro fresco, culaccia e olio al basilico

ABBURRITO & CO

SERVITI CON CONTORNO DI PATATE FRITTE*

-  **KEBALL**
il kebab secondo noi!
piadina, arrosticini* di pecora, insalata, pomodoro fresco, salsa piccante e salsa bianca. Puoi averlo anche con il pollo.
- BUDDHALINO**
piadina, pollo, insalata, pomodoro, salsa al formaggio e salsa curry
-  **VEGETARIANO**
piadina, melanzane, insalata, pomodoro e stracciatella

HAMBURGER pane, hamburger* di manzo 150 gr, insalata e pomodoro	€ 10
PIG BURGER pane, hamburger*, salamella, peperoni e cipolla rossa	€ 10
TOMA BURGER pane, hamburger* di manzo 150 gr, insalata e pomodoro e toma piemontese	€ 11
HAMBURGER ALLA PARMIGIANA pane, hamburger* di manzo 150 gr, insalata e pomodoro, melanzana e stracciatella	€ 12

COPERTO € 1,5

 Contiene lardello di maiale  Piccante  Vegetariano

*I prodotti contrassegnati con un asterisco sono surgelati all'origine

*Per l'elenco allergeni chiedere al personale



I DOLCI

ARROSTICINO GELATO

gelato al fiordilatte e cioccolato con Pan di Spagna

€ 3,5

TRANQUILLONE

tiramisù al caffè d'orzo con topping al cioccolato

€ 5

DIVINO

bavarese al mascarpone, pere sciroppate, Pan di Spagna e riduzione di Montepulciano d'Abruzzo

€ 5

PANNA COTTA

panna cotta guarnita con salsa ai frutti di bosco*

€ 5

MOUSSE

mousse al cioccolato con panna e granella di amaretti

€ 5

FRUTTOLINO

fragole con gelato alla crema e panna

€ 6

BRUCIOLINO

sorbetto al limone con zuccherino al centerbe flambè

€ 6

BOSCOLINO

gelato alla crema con salsa ai frutti di bosco*

€ 6

CIOCCOLINO

gelato al cioccolato con scaglie di cioccolato bianco

€ 6

GELATO

gelato alla crema, al cioccolato, al limone e gelato di stagione

€ 6

Aggiunta panna € 1



*Il gelato **OTTIMO** è Maestro del Gusto selezionato da Slow Food ed è premiato con i tre conigli del Gambero Rosso, che è il premio più alto consegnato ai Gelatieri Italiani.*

CAFFETTERIA

Caffè	€ 1,5
Correzione	€ 1
Caffè dek	€ 1,5
Caffè d'orzo	€ 1,5
Caffè con panna	€ 2

AMARI & CO.

Limoncello, Mirto, Genziana, Amaro Abruzzese, Centerbe	€ 3
San Simone, Montenegro, Sambuca, Averna, Amaro del Capo, Jägermeister, Baileys, Liquore alla Liquirizia, Genepy, Ratafià	€ 3,5
 Donkey Head	€ 3,5
Vecchia Romagna	€ 3,5
Grappa Francoli moscato e riserva gialla	€ 3,5
Pampero Anniversario, Jack Daniel's	€ 4
Limoncello e Mirto in bottiglia	€ 19



BEVANDE

PER INIZIARE...

ACQUA in bottiglia microfiltrata (75 cl)	€ 2
BIBITE IN LATTINA (coca cola, coca cola zero, fanta, sprite, chinotto, estathé pesca/limone)	€ 2,5
SPRITZ	€ 4,5

SEI TU IL MASTRO SPILLATORE!

Da noi puoi prenotare un tavolo dotato
di impianto di spillatura con la
PERONI CRUDA
alla migliore temperatura di servizio,
il contaltri al tavolo ti terrà aggiornato
sulla quantità di birra spillata.

Buon divertimento!

PREZZO AL LT 12 €



BIRRE SPINA

PERONI

ALC VOL
4,7%



Fatta in Italia con Malto 100% italiano, **PERONI CRUDA** (non pastorizzata) è una birra dalla consistenza morbida e cremosa e dal retrogusto piacevolmente amarognolo di luppoli.

GUSTO

Fresco, genuino e autentico. Consistenza morbida e cremosa. Retrogusto piacevolmente amarognolo di luppoli.

COLORE

Giallo paglierino

ABBINAMENTO CIBI

- Aperitivi
- Salumi e formaggi freschi
- Crudi
- Pizza
- Panini gourmet
- Piatti dal sapore semplice



	20 cl	2,8 €
	40 cl	5,5 €

La **GRAN RISERVA ROSSA** è beverina e di facile approccio per la sua categoria di appartenenza grazie al corpo leggero, ancorché dotato di particolare complessità aromatica con note di malto e caramello. Tale risultato è ottenuto mediante l'uso di un processo di produzione che conserva ancora la pratica delle tre miscele di mosto, metodo tradizionale e che richiede tante risorse, ormai quasi in disuso.

GUSTO

Corposo e allo stesso tempo facile da bere, dal caldo aroma di malto e caramello.

COLORE

Rosso Rubino

ABBINAMENTO CIBI

- Salumi
- Formaggi
- Pizza

ALC VOL
5,2%



	20 cl	3,2 €
	40 cl	6 €

ALC VOL
3,5%



Prodotta seguendo la ricetta originale, **KOZEL DARK** è una lager scura che ha il colore di una Porter, grazie all'utilizzo di 4 diversi malti, ma che si rivela sorprendentemente rinfrescante proprio perché è una lager. Il bilanciamento perfetto tra il dolce del caramello e il fresco aroma di luppolo le donano un gusto morbido ma mai stucchevole.

GUSTO

Morbido e rinfrescante, con note caramellate e tostate con un leggero sapore di luppolo.

COLORE

Scurο

ABBINAMENTO CIBI

- Arrosto
- Carni stufate
- Formaggi stagionati
- Insalate
- Dessert



33 cl 5 €

La **St BLANCHE** è una Wheatbeer di altissima qualità. Ha un aroma intenso, dove spiccano note di frutta, agrumi e spezie. Presenta una sua naturale opacità data dai lieviti selezionati e dalla mancata filtrazione. Di corpo medio, è dotata della tipica acidità di questo stile di birre che la rende dissetante e rinfrescante.

GUSTO

Piacevolmente fruttato e speziato, prosegue con note di frutta e agrumi.

COLORE

Biondo torbido

ABBINAMENTO CIBI

- Selvaggina
- Carni rosse
- Carni bianche

ALC VOL
5,0%



33 cl 5 €

ALC VOL
5,3%



IPA dal corpo medio, bassa carbonazione, texture molto morbida, quasi cremosa. Al palato affiorano note di biscotto, caramello e agrumi, evidenti anche a livello olfattivo (arancia, pompelmo). Piacevole il retrogusto amaro con qualche leggera nota erbacea. IPA molto ben bilanciata e pulita, facilissima da bere.

GUSTO

Fruttato fresco con aroma di arancia e un amaro rotondo.

COLORE

Oro intenso

ABBINAMENTO CIBI

- Curry
- Formaggi di media stagionatura
- Pollo
- Cibi piccanti (per contrasto)



33 cl 5 €



BIRRE BOTTIGLIA

PERONI



ALC VOL
5,0%

PERONI NASTRO AZZURRO ha un gusto secco e rinfrescante, grazie alla presenza del "Nostrano", prestigiosa varietà di mais italiano e dalle leggere note di amaro, date dai luppoli nobili finemente aromatici, armoniosamente bilanciate dal profumo di fiori e spezie.

COLORE
Giallo
paglierino

ABBINAMENTO CIBI
• Pizza
• Antipasti e frittiture
• Pesce alla griglia
• Formaggi freschi



33 cl 4 €



NO
ALCOL

PERONI NASTRO AZZURRO O.O è la nuova premium italiana analcolica. La presenza del Mais Nostrano e l'utilizzo di luppoli finemente aromatici contribuiscono a preservare il suo gusto secco e rinfrescante che l'ha resa famosa nel mondo.

COLORE
Giallo
paglierino

ABBINAMENTO CIBI
• Aperitivi
• Salumi e formaggi freschi
• Pizza
• Panini gourmet
• Piatti dal sapore semplice



33 cl 4 €



ALC VOL
4,6%

KOZEL LAGER è una Premium della tradizione Ceca dal gusto ricco e morbido e un delicato aroma di malto e luppolo. Questa puro malto nasce dalla sapiente miscela di 3 malti selezionati e del luppolo pregiato Czech Noble, che le conferiscono un gusto bilanciato e un piacevole aroma.

COLORE
Giallo
chiaro

ABBINAMENTO CIBI
• Grigliate di carne
• Carni bianche e rosse
• Formaggi grassi
• Sughii saporiti



33 cl 5 €



ALC VOL
4,7%

PERONI SENZA GLUTINE è...la tua Peroni di sempre, con un perfetto equilibrio tra dolce e amaro e un sapore poco luppolato e facile da bere. Con un contenuto di glutine inferiore a 10ppm.

COLORE
Giallo
paglierino

ABBINAMENTO CIBI
• Pizza senza glutine
• Pasta senza glutine
• Piatti della tradizione italiana senza glutine



33 cl 4 €



ALC VOL
5,1%

PERONI GRAN RISERVA BIANCA è una birra Weiss dal gusto fresco, piacevolmente beverina, caratterizzata da un aroma fruttato e speziato. Il lievito selezionato di alta fermentazione e il processo produttivo tradizionale le conferiscono un piacevole sentore di chiodi di garofano.

COLORE
Elegante
bianco
torbido

ABBINAMENTO CIBI
• Carni di maiale
• Insalate
• Dolci



50 cl 5,5 €

BIRRE BOTTIGLIA



La birra artigianale con acqua di montagna



ALC VOL
4,8%

SLURP è una birra a bassa fermentazione in stile Pils dal colore dorato e dalla schiuma fine, abbondante e persistente. Al naso è ricca e intensa, con note floreali e un profumo di agrumi che deriva dall'utilizzo di luppolo Cascade in dry hopping. In bocca è equilibrata e la frizzantezza pulisce bene il palato.



33 cl 5 €



ALC VOL
5,8%

WOW è una birra a bassa fermentazione, della famiglia delle Lager tedesche, in stile Bock, rivisitato dal Lorenzo Turco, birraio di Soralamà. Rossa rubino, dai sapori di malto e caramello.



33 cl 5 €



ALC VOL
4,7%

WELCOME HELLES di ispirazione tedesca, color giallo vivo, corpo leggero con aromi di malto e profumi floreali conferiti dal luppolo.



33 cl 5 €



ALC VOL
6,9%

BITREX IPA è una birra ambrata ad alta fermentazione ispirata alle American IPA, caratterizzata da malti inglesi ottimamente armonizzati con una generosa luppolatura in amaro e aroma con luppoli americani e pacifici.



33 cl 5,5 €



ALC VOL
9%

CRUS TRIPEL è ispirata alle famose Belgian Tripel è una birra chiara, limpida dalla buona carbonazione e con schiuma bianca e compatta. Aroma e gusto intensi ed armonici tra lo speziato e il fruttato del lievito e la dolcezza del malto e dell'alcol.



33 cl 5,5 €

VINI

Ogni nostro vino ha un perché...

*perché è strano
perché è biologico
perché è rosso ma freddo
perché è tipico
perché... che **PASSAMILVINO** sarebbe?*



LEGENDA

-  Vino biologico
-  Vino biodinamico
-  Viticoltura eroica
-  Metodo Solo Uva

VINI AL CALICE

CONSULTA LA LAVAGNA PER CONOSCERE I VINI AL CALICE DEL MOMENTO

VINI BOTTIGLIA

BOLLICINE



PROSECCO DI VALDOBBIADENE CONEGLIANO D.O.C.G.

I profumi rievocano fioriture primaverili di biancospino e acacia, agrumi gentili e un sentore di spezie pregiate.

ABBINAMENTI: aperitivo - pesce - carni bianche

VENETO
S.A.

AZIENDA
AGRICOLA
ANDREOLA



FRANCIACORTA EXTRA BRUT

I profumi rievocano note di agrumi, frutta bianca, sensazioni esotiche e tocchi di lievito. Il gusto è equilibrato, fresco, vivace e delicato.

ABBINAMENTI: pesce - frutti di mare - salumi

LOMBARDIA
S.A.

CAMOSSI



FRANCIACORTA ROSÉ

Si riconoscono profumi di fragoline di bosco, ribes, lampone, ciliegia, pompelmo rosa, banana, mandorla, pan brioche. In bocca è fresco, morbido lievemente sapido.

ABBINAMENTI: pesce - salumi

LOMBARDIA
S.A.

CONTE DI
PROVAGLIO



TRENTO BRUT

Ideale come aperitivo, eclettico vino da pasto, si fa ricordare per l'armonia di aromi fruttati e floreali. Tre anni di permanenza sui lieviti in cui Chardonnay e Pinot nero raggiungono il giusto grado di complessità.

ABBINAMENTI: pesce - frutti di mare - salumi

ALTO ADIGE
2017

REVI



BIANCO



GAVI DI GAVI

Leggero con sentori floreali e fruttati, è un vino elegante delicato. È caratterizzato dalla sua particolare acidità, freschezza e bevibilità.

ABBINAMENTI: pesce - carni bianche

PIEMONTE
2020

BROGLIA



ROERO ARNEIS MERICA

La perfetta maturazione dei grappoli è la principale responsabile dell'ampiezza gustativa del vino che, si presenta ricco di note fruttate, pesca e melone, accompagnate da una rinfrescante nota balsamica.

ABBINAMENTI: frutti di mare - pesce - verdure

PIEMONTE
2021

CA' ROSSA



NASCETTA

Profumi fruttati che ricordano la fragolina di bosco e la mora fresca. All'assaggio il gusto viene investito da nitide sensazioni di violetta e rosa.

ABBINAMENTI: frutti di mare - pesce

PIEMONTE
2019

CASCINA
BALLARIN





DERTHONA

Vino bianco espressivo e molto territoriale prodotto da uve bianche. Il profilo aromatico è floreale e agrumato, caratterizzato da grande freschezza e mineralità.

ABBINAMENTI: frutti di mare - pesce - salumi - antipasti

PIEMONTE
2020

VIGNETI
MASSA



TREBBIANO VILLA CHIARA

Semplice, fresco, diretto. Giallo paglierino scarico, naso connotato da sentori di frutta bianca, bocca morbida, con finale leggero.

ABBINAMENTI: frutti di mare - pesce - carni bianche

ABRUZZO
2020

BARONE DI
VALFORTE



PECORINO D'ABRUZZO

Al naso è caratterizzato da sentori floreali e fruttati, che ricordano i fiori d'acacia, la ginestra e frutta a polpa gialla. Al palato è fresco e fragrante.

ABBINAMENTI: pesce - frutti di mare - formaggi

ABRUZZO
2020

MASCIARELLI
VALORI



VIOGNIER

Propone già al primo naso sensazioni accattivanti di pesca matura, frutta tropicale e ginestra, guidando a un sorso di bella freschezza aromatica e di lunga persistenza palatale

ABBINAMENTI: pesce - frutti di mare - formaggi

LAZIO
2019

CASALE DEL
GIGLIO



FRIULANO

Vino bianco fresco, delicato e avvolgente. Rivela un profilo floreale, agrumato e fruttato, con sensazioni minerali e di mandorla, dall'assaggio dritto, succoso e di vibrante freschezza minerale

ABBINAMENTI: pesce - frutti di mare

FRIULI VENEZIA
GIULIA
2018

SIRCH



MULLER THURGAU

Vino dai profumi aromatici intensi e sottili, con note di noce erbacee e di noce moscata, incorniciati da dettagli fruttati che ricordano la mela verde e le albicocche mature.

ABBINAMENTI: pesce - frutti di mare - uova - formaggi - salumi

ALTO ADIGE
2020

TRAMIN



GRILLO

Il colore è giallo paglierino luminoso ed i profumi sprigionati richiamano note floreali ed agrumate che si fondono alla perfezione con sentori di erbe aromatiche. Il sorso è agile, fresco, sapido e di buona persistenza.

ABBINAMENTI: frutti di mare - pesce - formaggi freschi

SICILIA
2020

CANTINE
NICOSIA



ETNA BIANCO CIURI

Al naso è fresco ed elegante, con toni erbacei, vegetali e fruttati mentre in bocca è denso e succoso, con piacevoli note minerali.

ABBINAMENTI: frutti di mare - pesce

SICILIA
S.A.

TERRAZZE
SULL'ETNA



VERMENTINO DI SARDEGNA GIUNCO

Vino bianco giovane, fresco e leggero. È caratterizzato da profumi di frutta esotica e da un gusto rinfrescante e minerale, con note aromatiche nitide, fruttate e dissetanti.

ABBINAMENTI: frutti di mare - pesce - formaggi freschi

SARDEGNA
2020

MESA



ROSATO



LAGREIN

Vino dai profumi primari dell'uva, di ciliegia croccante, di piccoli frutti rossi e erbe aromatiche. Il sorso è fresco e succoso con una bella chiusura sapida

ABBINAMENTI: uova - pesce - carni bianche - salumi - pizza

ALTO ADIGE
2021

TRAMIN



CORÈ ROSATO

Sentori di frutta matura, quali ciliegia, fragola e lampone, arricchiti da eleganti note di rosa selvatica. In bocca si dimostra armonico e fresco, con sentori di frutta rossa.

ABBINAMENTI: pesce - carni bianche - formaggi

PUGLIA
2021

COPPI



CERASUOLO ROSÈ VILLA GEMMA

Vino rosato di media struttura, dagli aromi intensi e affascinanti di fiori rossi, frutta e bacche selvatiche. Al palato è fresco e fruttato, con leggeri ed eleganti tannini.

ABBINAMENTI: pesce - carni bianche - formaggi

ABRUZZO
2021

MASCIARELLI



ROSSO



BARBERA D'ASTI L'AVVOCATA

Lo spettro olfattivo manifesta aromi fruttati intensi, tra cui spiccano ciliegia, lampone e mora. All'assaggio è di corpo, fresco, equilibrato fra componente acida e tannica. Chiude con un finale persistente.

ABBINAMENTI: salumi - carni rosse

PIEMONTE
2020

COPPO



NEBBIOLO FUNSU

Vino dai profumi floreali delicati ma persistenti. Proprio questo binomio caratteriale rimane anche in bocca, grazie a terrosità di viola accompagnate da dolcezze di rosa. Si esalta persino con alcune preparazioni di mare.

ABBINAMENTI: carni rosse - carni bianche - formaggi

PIEMONTE
2020

CA' ROSSA



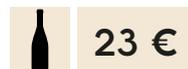
RUCHÈ TRADIZIONE

Vino molto equilibrato, sincero nella sua evoluzione dei profumi e dalle inconfondibili caratteristiche erbacee e floreali accompagnate da levigate speziature.

ABBINAMENTI: carni rosse - carni bianche - formaggi

PIEMONTE
2020

MONTALBERA



BARBERA D'ALBA

Profumo intenso, ricco di note fruttate di ciliegia su un soave sottofondo di legno di sandalo. Al palato questo vino soddisfa: energico, gustoso, sapido e vellutato, chiude lungo su un finale leggermente ammandorlato.

ABBINAMENTI: carni rosse - salumi

PIEMONTE
2019

CASCINA
BALLARIN



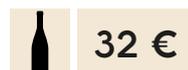
DOLCETTO DOGLIANI

Dolcetto punto e basta. O punto e a capo, perché assaggiando questo vino verrete travolti da sensazioni di frutto rosso, in tutte le sue varianti possibili, accompagnate dal tipico finale ammandorlato.

ABBINAMENTI: salumi - formaggi - carni rosse

PIEMONTE
2019

PODERI
EINAUDI





MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Vino che sviluppa un bouquet fragrante e fruttato, con note di piccoli frutti rossi, fragranze floreali, accenti pepati e speziati.

ABBINAMENTI: carni rosse

ABRUZZO
2019

MASCIARELLI
VALORI



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Profumo fruttato con note di prugna e marasca già maturo dopo pochi mesi dalla vendemmia, con palato morbido e persistente

ABBINAMENTI: antipasti - primi piatti - carni - formaggi

ABRUZZO
2018

BARONE DI
VALFORTE



CHIANTI CLASSICO

In bocca partenza fruttata di frutto scuro che poi si mescola a un tratto speziato piuttosto intenso, in parte ereditato da un affinamento in botti per lo più piccole. Un tannino acido dona ulteriore slancio nel finale.

ABBINAMENTI: salumi - carni rosse

TOSCANA
2019

CASTELLO DI
FONTERUTOLI



FICHIMORI (servito freddo)

Vino rosso fresco, leggero e dissetante da uve Negroamaro. Ha profumi delicati e piacevoli di frutta rossa, rose e ciliegie. Al palato è morbido e floreale.

ABBINAMENTI: pesce - carni bianche - salumi

PUGLIA
2021

ANTINORI
TORMARESCA
BOCCA DI LUPO



CARIGNANO DEL SULCIS

Vino che Gavino Sanna ha pensato per celebrare il Carignano del Sulcis. Allevato secondo la tecnica dell'alberello a piede franco e a spalliera a cordone speronato su un terreno sabbioso e calcareo.

ABBINAMENTI: carni rosse - salumi

SARDEGNA
2020

MESA



SP68

Al naso frutto scuro con tocchi balsamici di erbe aromatiche fresche, oltre a sensazioni più dark di terra. In bocca entra succoso di frutto e prosegue senza mai diventare rotondo.

ABBINAMENTI: carni rosse

SICILIA
2020

ARIANNA
OCCHIPINTI



PINOT NERO MECZAN

Vino rosso dal profilo fruttato ed elegante. Delicati sentori di ciliegia e frutti di bosco si uniscono a venature speziate. Il gusto è nitido e pulito, equilibrato e scorrevole.

ABBINAMENTI: carni rosse

ALTO ADIGE
2020

HOFSTATTER

