

Vi consigliamo i seguenti vini

Nero D'Avola IGT € 23,50
Cantina Morgante, Grotte

Il Nero D'Avola è un vitigno di probabile origine siciliana che è diffusa nell'Italia meridionale e spesso chiamato anche Principe siciliano, in base alle sue ottime qualità. Gli antenati di questo vitigno sono da cercare probabilmente in Grecia. Quantità minime sono documentate anche in Svizzera. Il colore è di un scuro profondo (per cui anche il nome „nero“), senza che gli manchi l'acidità necessaria, di un rosso rubino con bordi più chiari, gli aromi presenti sono di mora e ciliegia e il suo sapore contiene legni pregiati accompagnati da un sapore tenero di spezie, con tracce di tè nero. All'inizio ha un sapore caldo e tenero che poi viene sostituito un frutto di Nero D'Avola, con more, garofani, Mocca e tannino tenero.

Greco di Tufo DOCG Feudi di San Gregorio € 26,00
Cantina Feudi di San Gregorio, Sorbo Serpico

Greco di Tufo è una zona vitivinicola nella regione Campania, dove viene prodotto esclusivamente vino bianco di carattere secco. Il vino che porta lo stesso nome viene prodotto dal vitigno Greco Bianco e dal vitigno Coda di Volpe (con una percentuale massima del 15%). Il vino è caratterizzato da un colore giallo medio con riflessi giallo oro. E' dotato di un bouquet molto particolare ed invitante con una nota esotica e fresca di ananas e litchi, ma anche con tracce di note floreali e una leggera mineralità che danno a questo vino una bella struttura.

Vini di qualità sfusi sudtirolesi 1/4 lt.

Pinot Bianco dell'Alto Adige DOC – Cantina di Termeno €5,90

Chardonnay dell'Alto Adige DOC – Cantina di Nalles Magrè €7,80

Sauvignon dell'Alto Adige DOC – Cantina Termeno €8,10

Gewürztraminer dell'Alto Adige DOC – Cantina di Termeno €8,30

Lagrein Rosè – Cantina di Termeno €7,80

Lago di Caldaro DOC – Cantina di Termeno €5,90

Santa Maddalena dell'Alto Adige DOC - Cantina di Termeno €7,80

Lagrein dell'Alto Adige DOC – Cantina di Termeno € 8,10

Pinot Nero dell'Alto Adige DOC Meczan – Cantina Hofstätter € 9,20

Vini di qualità sfusi italiani 1/4 lt.

Lugana DOC I Frati – Cantina Cà dei Frati €9,20

Orvieto DOC Est est est – Cantina di Montefiascone € 6,60

Lugana “Turbian” Frizzante secco – Cantina Provenza €8,30

Lambrusco IGT (amabile) – Cantina Cavicchioli € 6,70

Chianti DOC Colli Fiorentini – Cantina Conte F. Guicciardini € 7,60

Montepulciano D'Abruzzo DOC – Cantina Citra € 6,90

Giovedì, 18 Gennaio 2018

Cena italiana

Grande buffet di antipasti, pesce e
verdure mediterranee

୧୦୧୧୧୧

Crema alla zucca e arance

୧୦୧୧୧୧

Controfiletto di manzo al forno con olive taggiasche
servito con riso venere e romanesco

oppure

Coscia di coniglio brasata con tuberi e funghi secchi
accompagnato da polenta di Storo

oppure il nostro piatto Wellness

Brasaola della Valtellina con mozzarella di bufala
e praline di melone marinate servito con ciabatta all'aglio

୧୦୧୧୧୧

Babà al rum con frutta fresca e zabaione al Marsala

Come digestivo Vi consigliamo

Montenegro € 3,70