



## VINO BIANCO



50,-

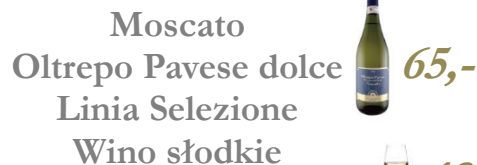
12,-

### Trebbiano d'Abruzzo

**Producent:** Monteverdi Vini  
**Region:** Abruzja, Włochy  
**Szczep:** Trebbiano

**Charakterystyka:** słomkowa barwa, w nosie wyczuwalne nuty kwiatów i cytrusów, w ustach zaskakuje nas świeżością i lekkością.

**Podawanie:** polecane jako aperitif, do lekkich makaronów, dań na bazie ryb i tradycyjnych potraw kuchni południa Włoch.



### Moscato

Oltrepo Pavese dolce  
Linia Selezione  
Wino słodkie

65,-



12,-

**Producent:** Monteverdi Vini  
**Region:** Oltrepo Pavese, Lombardia  
**Szczep:** Moscato  
**Charakterystyka:** bardzo lekkie i świeże, delikatnie musujące i słodkie wino o pięknym i bogatym aromacie świeżych winogron doprawionych szczyptą galki muszkatołowej.  
**Podawanie:** szczególnie polecane na aperitif oraz do sałatek owocowych.

### Pinot Grigio delle Venezie IGT Linia Le Collezioni



60,-

**Producent:** Pasqua Vigneti e Cantine  
**Region:** Wenecja Euganejska Włochy  
**Szczep:** Pinot Grigio

**Winifikacja:** delikatna maceracja na skórkach 6-8 godzin, oddzielenie od skórek, masa zostaje doprowadzona do temperatury 10°C i pozostawiona do dekantacji przez 12 godzin. Następny etap to fermentacja w temperaturze 18°C przy wykorzystaniu wyselekcjonowanych drożdży.

**Charakterystyka:** w nosie wyczuwalne aromaty gruszek i jabłek odmiany Golden Delicious oraz kwiatów akacji. Delikatne, o średniej strukturze, zrównoważone i świeże

**Podawanie:** delikatne przystawki, dania makaronowe, ryby, świetne jako aperitif.



### Puiatti Chardonnay



90,-

**Producent:** Puiatti  
**Region:** Friuli - Venezia Giulia  
**Szczep:** Chardonnay  
**Winifikacja:** wino jest poddawane fermentacji w stalowych zbiornikach w temperaturze 12°C bez kontaktu ze skórkami. Nie przechodzi fermentacji malolaktycznej  
**Charakterystyka:** Barwa jasnożółta, słomkowa. Bukiet świeży, dominują w nim nuty jasnych owoców: gruszek, brzoskwiń, moreli i ananasa.  
**Podawanie:** na aperitif, do sałatek i dań rybnych oraz białych mięs.

### Dueve Linea Classica Bertani



80,-

**Producent:** Bertani Domains  
**Region:** Venezia Giulia

**Szczepy:** Pinot Grigio 50%, Sauvignon Blanc 50%  
**Dojrzewanie:** w stalowych zbiornikach max kilka miesięcy

**Charakterystyka:** Barwa bardzo jasna z zielonkawymi przeblyskami. Bukiet bardzo świeży, dominują w nim pochodzące z sauvignon nuty cytrusów, ziół, brzoskwiń i kwiatów bzu. Na podniebieniu ostre, wyraziste, bardzo orzeźwiające.  
**Podawanie:** na aperitif, do sałatek i delikatnych dań warzywnych, zwłaszcza szparagów.



### Ballo Angelico Toscana Bianco IGT Vermentino

**Producent:** Tenuta L'Impostino  
**Region:** IGT Toskania, Włochy  
**Szczep:** Vermentino  
**Winifikacja:** zbiór i selekcja ręczne, wyciskanie, fermentacja w temperaturze kontrolowanej nieprzekraczającej 22°C. Dojrzewa 6 m-cy.

**Charakterystyka:** kolor żółty, słomkowy z zielonymi refleksami. Intensywny aromat, nuty białych kwiatów, słodkich owoców. Na podniebieniu świeże i miękkie, o dobrej strukturze, zrównoważone  
**Podawanie:** przyjemne w każdym momencie



110,-



## VINO ROSSO

60,-



**Nero d'Avola  
Sicilia IGT**

10,-



**Producent:** Monteverdi  
**Region:** Toskania, Włochy  
**Szczep:** Nero d'Avola  
**Charakterystyka:** intensywna czerwona barwa, lekki i delikatny aromat, wytrawny smak..  
**Podawanie:** idealne do czerwonych mięs i twardych serów dojrzewających.



**Dolce Novella  
Wino słodkie**

75,-



12,-



**Producent:** Monteverdi Vini  
**Region:** Oltrepo Pavese, Lombardia  
**Szczep:** Sangiovese, Merlot, Cabernet  
**Charakterystyka:** powstaje z połączenia półsłodkiego czerwonego wina z uwodzicielskim aromatem świeżych poziomek i truskawek. Urzeka delikatnym smakiem. Świetne do wszelkiego rodzaju deserów

**Valpolicella Linea  
Classica Bertani**

90,-



**Producent:** Bertani Domains  
**Region:** Valpolicella, Veneto  
**Szczepy:** Corvina, Rondinella, Molinara  
**Charakterystyka:** Barwa intensywnie czerwona z purpurowymi. Bukiet z dominantą świeżych czerwonych owoców, zwłaszcza wiśni. Smak lekki ale zdecydowany, bardzo owocowy.  
**Podawanie :** wszelkiego rodzaju makarony i risotta oprócz tych na bazie owoców morza, drób.



**Podere  
Montepulciano d'Abruzzo DOC**

**Producent:** Umani Ronchi  
**Region:** Abruzzo, Włochy

80,-



**Szczep:** Montepulciano  
**Winifikacja:** zbiór ręczny, maceracja maksymalnie 10 dni. Po fermentacji alkoholowej i malolaktycznej następuje 4 m-czne dojrzewanie w zbiornikach  
**Charakterystyka:** czerwono-rubinowa barwa z fioletowymi refleksami. W nosie delikatne aromaty śliwki i czereśni..  
**Podawanie:** polecane do makaronów z mięsnymi sosami, pieczonego białego i czerwonego mięsa.

90,-



**Primitivo Puglia IGT  
Linia Gemma Gold**

**Producent:** Monteverdi Vini  
**Region:** IGT Apulia (wł. Puglia), Włochy  
**Szczep:** Primitivo  
**Charakterystyka:** intensywno czerwona barwa z odcieniami fioletu. Na podniebieniu aksamitne, miękkie i harmonijne. Aromat intensywny i złożony, z przyjemną wonią dojrzałych owoców i przypraw korzennych.  
**Podawanie:** polecane do dojrzewających serów, złożonych dań mięsnych, dziczyzny.



**Amarone**

**BERTANI**  
VINOLOGIA DAL 1851

220,-



**Producent:** Bertani Domains  
**Region:** DOCG Chianti Toskania, Włochy  
**Szczep:** Corvina, Rondinella  
**Winifikacja:** uważnie wyselekcjonowane winogrona, zebrane ręcznie w połowie września. W tym czasie grona tracą 25-30% swojej masy koncentrując tym samym substancje w nich zawarte. Po tłoczeniu rozpoczyna się fermentacja alkoholowa  
**Charakterystyka:** intensywna czerwona barwa, z intensywnym aromatem dojrzałej ciemnej wiśni, owoców leśnych oraz nutami przypraw korzennych i suszonych owoców. Na podniebieniu intensywnie, mocno zbudowane ze strukturą łagodnych tanin.  
**Podawanie:** doskonale komponuje się z bogatymi, ciężkimi daniami na bazie czerwonych mięs

## Vino rosé

### Bertarose Linea Classica

Bertani

70,-



**Producent:** Bertani Domains  
**Region:** okolice jeziora Garda  
**Szczepy** Molinara 75%, Merlot 25%  
**Winifikacja:** po zbiorach w końcu września oba szczepy fermentują oddzielnie.

**Charakterystyka:** Bukiet świeży, z akcentami owocu granata i czerwonych porzeczek. Smak zdecydowany, dobra struktura i kwasowość.

**Podawanie:** na aperitif, do salatek i delikatnych dań mięs.



12,-

## CHAMPAGNE

FONDÉ EN 1743  
**MOËT & CHANDON**  
CHAMPAGNE

ICE IMPÉRIAL

Poj.0,75l

350,-



## Prosecco

### Valdo Floral Edition Spumante Brut Rose'

**Producent:** Valdo Spumanti  
**Region:** DOC Treviso. Veneto, Włochy

**Szczep:** Glera 30%, Nerello Mascalese 70%

**Rodzaj:** musujące

**Winifikacja:** : zbiór ręczny połowa września. Delikatne tloczenie czerwonych winogron bez maceracji skórek. Fermentacja w kontrolowanej temperaturze 10°C. Leżakowanie Charmat 3-ce późniejsze 3 m-ce w butelkach

**Charakterystyka:** maźnięcia pędzla w kolorze cynobru na płatkach róży. Niepowtarzalny owocowy bukiet z nutą malinową.

Poj.0,75l

75,-



Poj.0,75l

70,-



Poj.0,2l

32,-



### Marca Oro Spumante Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry

**Producent:** Valdo Spumanti  
**Region:** DOCG Valdobbiadene, (wł. Veneto), Włochy

**Szczep:** Glera

**Rodzaj:** musujące

**Winifikacja:** zbiór druga połowa września. Delikatne tloczenie, fermentacja na wyselekcjonowanych drożdżach w kontrolowanej temperaturze.

**Charakterystyka:** jasny żółto-słomkowy kolor ze złotymi refleksami. Niepowtarzalny owocowy bukiet z nutą dzikiej jabłoni, jabłek odmiany Golden, kwiatów akacji i miodu.

**Podawanie:** wysmienite jako aperitif, doskonale na każdą okazję. Może być serwowane do każdego dania

Wino domowe  
karafka 500ml  
Czerwone/białe 30zł  
Wino grzane 100ml 14 zł

