



Avda Mar Mediterráneo 117 Local 4
(entrada calle Atenea) El Restón
Valdemoro (Madrid)

Prohibida la Venta de Bebidas Alcohólicas a menores de 18 años

Bebe con moderación es tu responsabilidad

telf 638 774 957 - 91 435 91 09

IVA incluido

PINOT GRIGIO ROCCA VENTOSA
TERRE DI CHIETTI IGP TOLLO

LAMBRUSCO ROSSO AMABILE 27
OPERE

Al igual que su comida, El vino Italiano, ha recorrido el mundo, tanto así que, actualmente, encabeza la lista de los principales países productores, es un gran título, pero Italia y sus viñedos se ha hecho valer. Es el país que

SANGUE DI GIUDA BORGO IMPERIALE

MERLOT PIETRA DE CAVERNEG DI SAUVIGNON
TREVEZIE



Selección según Regiones Vinícolas

CARTA DE PRECIOS VINOS, PROSECCO

REGIÓN VINÍCOLA EMILIA ROMAGNA (CAPITAL BOLOGNA)

La región con capital en Bolonia está situada en el norte de Italia. Se extiende desde el mar Adriático en el este con la zona de Romagna hasta el interior de Emilia en el oeste. El lambrusco es uno de los vinos más reconocidos en esta parte del paraíso italiano.

1. TINTO OPERE LAMBRUSCO TINTO CECI 0.75 % RA11340 Lambrusco de la región Emilia Romagna de la Bodega Cantine Ceci, de Color rojo rubí intenso con un aroma afrutado y reflejos violetas. En boca muy fresco y con un final aterciopelado

PRECIO BOTELLA13,50€.....



11. ROSADO AMABILE DIAMANTE ROSATO CHIARI LAMBRUSCO ROSE RG141513 Dell'Emilia I.G.T. Amabile - Chiarli (Emilia Romagna) - Lambrusco Salamino y Lambrusco Grasparossa Aroma suave a frutos rojos con un ligero toque especiado. En boca es afrutado y agradablemente espumoso

PRECIO BOTELLA 12,00 €.....



12. ROSADO OPERE CECI 0,75% EMILIA LAMBRUSCO ROSA AMABILE RA11320 Lambrusco de la región Emilia Romagna de la Bodega Cantine Ceci, suave en su color más tirando a rosado-blanquecino, afrutado y agradablemente espumoso

PRECIO BOTELLA13,50€..



REGIÓN VINÍCOLA D'ABRUZZO (CAPITAL LÁQUILA)

es una región principalmente montañosa, limitada al norte por el río Tronto, al este con los Apeninos centrales que lo separan de Lazio, al sur por el río Trigno, más allá del cual está Molise, y al oeste por el mar Adriático. D'Abruzzo abarca 200 hectáreas de viñedos en zonas principalmente montañosas de las cuatro provincias de Chieti (75 municipios), L'Aquila (36), Pescara (41) y Teramo. (38). Hay abundancia de sol que combinado con el aire de las montañas en los viñedos de ladera provoca un microclima excelente para las vides, con vinos tintos fáciles de tomar con toques a campo. Es una de las regiones menos famosas internacionalmente, aunque muy rica por sus hermosos paisajes, se encuentra en el centro de Italia. Su ciudad capital es «L'Aquila», conocida por ser zona sísmica.

6. TINTO ROSSO TERRE Feudi Aragonesi (vino de la casa) d'Abruzzo, de color rojo rubí con tonos violetas ligeramente afrutado, en boca es armonioso y suave, persistencia media,.

..... PRECIO COPA 3,20 €..... PRECIO BOTELLA ...11,00 €.....



REGIÓN VINÍCOLA FRIULI VENEZIA (CAPITAL TRIESTE)

La **region Friuli-Venezia Giulia** (en italiano Friuli-Venezia Giulia) se situa en el extremo noroeste de Italia, es una región prácticamente montañosa. La parte de Friuli es la más extensa abarcando las provincias de Pordenone, Udine y Gorizia, mientras que la provincia de Trieste representa la zona de Giuliana más cercana a la costa adriática, se encuentran entre las zonas más importantes de excelencia en la producción de vino italiano por su posición entre los Alpes y el Adriático. Sus vinos más conocidos son creados por las uvas **Fruilano** y **Sauvignon Blanc**

3. TINTO BOTELLA PIERA – MERLOT MAGRET RA7239 Es un vino tinto de la región de **Friuli Venezia Giulia**, Rojo rubí intenso con ligeros tonos granate. Vino picante con notas de pimiento rojo y frutos rojos. Aromas de vainilla y paja emergen después del envejecimiento. Lleno y aterciopelado con picante dulce y delicados taninos, persistente en boca

... **PRECIO BOTELLA...16.50€**



REGIÓN VINÍCOLA DEL VENETO (CAPITAL VENEZIA)

Este cielo ubicado en el norte de Italia, se extiende por grandes áreas montañosas alpinas y prealpinas y por una amplia llanura central hasta las orillas del lago de Garda al oeste. Su tierra es la más importante creadora de vinos del país no solo por su calidad sino también por la cantidad. FAMOSA por su uva glera encargada de dar vida a el Prosecco; vino espumante que es uno de los clásicos de la región. En el Veneto el 75% de los vinos que nacen en las bodegas, repartidas entre sus 90.000 hectáreas de viñedos, son vinos blancos, aunque también hay tintos de gran frescura que nos deja disfrutar de su delicado sabor frutal. Veneto es una región más pequeña que otras con gran importancia en Italia, hablamos del principal productor de vino dentro del país en términos de cantidad.

5. TINTO BOTELLA PIERA DE CAVERNEG DI SAUVIGNON TREVEZIE PIERA 1899 RA013648 el vino elegante, moderno y agradable en el paladar que recoge el saber de tres generaciones, típico de Venecia de paladar suave y equilibrado Rojo rubí intenso con ligeros tonos granate con notas de frutos rojos

..... **PRECIO BOTELLA...16,50**.....



17. PROSECCO MILLESIMATTO CARATI 075 REF:A11320 El prosecco es el blanco italiano, generalmente espumoso seco o extra seco, podríamos agruparlo con el Cava que se produce en España, y el champagne en Francia. Aunque su sabor está muy ligado a las diferencias que existen entre los climas de la región de Cataluña, donde se produce la mayoría del cava; de Veneto, en el norte de Italia, donde están los viñedos que se usan en la elaboración del prosecco; y de Champagne, la zona en el norte de Francia que le da su nombre a ese estilo de espumoso.

PRECIO BOTELLA ...15,50€.....

REGIÓN VINÍCOLA DE LOMBARDIA (CAPITAL MILANO)

En pleno corazón del norte de Italia, Lombardía limita con Emilia Romagna al sur, Piemonte al oeste y Veneto al este. en el norte de Italia, con las viñas más septentrionales del país, nacen vinos con frescura y con presencia debido a características climatológicas de esta región, con notas de frutas rojas frescas: fresas, frambuesas y cerezas vibrantes. Aromas especiados, trufa y pimienta negra.

4. TINTO BOTELLA TERRE DI CHIETE RA1 2464 d'Abruzzo – ROCCA VENTOSA CANTI A TOLLO MERLOT

Es un vino tinto rosso de uve Merlot, persistente en boca, ligero y con aromas afrutados y especiados, característico por sus uvas de color azul negruzco, de sabor agradable, especial para acompañar asados, caza, embutidos y quesos, delicados con pasta seca.

... **PRECIO COPA ...3,50..... PRECIO BOTELLA...15,50.....**

13. ROSADO TERRE Feudi Aragonesi R d'Abruzzo G1426203 vino de la casa brillante y vivaz, aroma fresco y agradable, es suave y ligeramente afrutado, persistencia media

..... **PRECIO COPA ...3,20€..... PRECIO BOTELLA 11,00€.....**

15. BLANCO – Bianco Chieti IGT Feudi Aragonesi, Treviano d'Abruzzo RG1426204 vino de la casa Color amarillo pajizo brillante con leves reflejos verdosos. Aroma delicado, fresco y afrutado. En boca es seco y suave. Cuerpo y persistencia media.

..... **PRECIO COPA ...3,20..... PRECIO BOTELLA ..11,00.....**

14. BLANCO –BIANCO PINOT GRIGIO ROCCA VENTOSA A12464 Es un Vino Blanco de la región de Abruzzo, Amarillo pajizo muy claro con motas verdes, aroma fresco de verano, hierbas, flores de pradera y hierbas de jardín. El vino da un placer fresco en la boca y es extremadamente agradable en su estilo veraniego

PRECIO COPA ...3,50PRECIO BOTELLA15,50.....

REGIÓN VINÍCOLA TOSCANO (CAPITAL FIRENZE)

La Toscana es una aventura no solo para la vista sino también para el paladar, además de ser la cuna del arte renacentista es la creadora de innumerables obras maestras del vino, como los Chianti hechos de uva sangiovese. Una región perfecta de estilo mediterráneo, es la más famosa y conocida región vinícola de Italia y más antiguas de Europa. Inseparablemente ligada a la historia de la Toscana está la familia Medicis, que promovió el arte, la ciencia y la viticultura.

7.– TINTO ROSSO FOSSETTI TOSCANA de color rubí intenso un buen Toscano, agradable, afrutado de cuerpo medio, calidad precio, no es un Chianti pero tiene similar características, gracias a su frescura.

..... **PRECIO COPA 3,50 €..... PRECIO BOTELLA ...14,50 €.....**

8.– TINTO ALPHAN GILIGIOLO MAREMMA TOSCANA vino rosso, Producido en varios viñedos del sur de la Maremma y embotellado en Montalcino (Siena). Fermentación en acero y 4 meses de afinamiento siempre en acero. Temperatura de servicio 16/18 grados. Se caracteriza por un aroma que recuerda a la cereza. Ciligiolo Alpan tiene la particularidad de ser embotellado en Montalcino donde el dueño de las bodegas produce un magnífico Brunello di Montalcino y un fino Rosso di Montalcino.

PRECIO BOTELLA ...16,50 €.....

9 TINTO SANGUE DI GIUDA CASSIATORI/ CASTEL, de color rojo rubí intenso con notas afrutadas, dulce, agradablemente persistente aunque de sabor suave, es ideal para embutidos, pizzas , platos de pasta con salsa de tomate, además de ser perfecto para postre

PRECIO BOTELLA 15,00 €.....



10. TINTO SANGUE DI GIUDA BORGIO IMPERIALE RA12310, Vino tinto, de color rojo rubí intenso con notas afrutadas del bosque, es delicioso y armonioso con sabor intenso

PRECIO BOTELLA.....16,50 €.....



REGIÓN VINÍCOLA DEL PIEMONTE (CAPITAL TORINO) entre

los suelos rocosos a los pies de los Alpes y a la izquierda con Francia; está el *Piemonte* rodeada en un 43% por montañas y atravesada por el Río Po es el hogar de la sexta parte de los viñedos Italianos, destacando. La uva Barbera, la tinta más cultivada en Italia. Otras de las cepas famosas de la región son la nebbiolo, vinos como el frutal Barolo; y la moscatel blanca, creadora de uno de los vinos espumantes más conocidos de la región, el Asti espumante.

16. BLANCO- Moscato d'Ásti BORGIO MARAGLIANO RV6034 Color amarillo pálido a la vista, con sutiles reflejos verdosos y abundante efervescencia. Típico y varietal en nariz, ofrece matices que recuerdan claramente la flor del melocotonero y los albaricoques. Dulce en boca, caracterizado por un sutil frescor y una larga persistencia,.. Históricamente el vino Moscato era conocido como un vino de postre. Su ligero burbujeo y su sabor frutal lo hacían perfecto para después de la comida. Esto es debido a su dulzura, lo fácil de beber y su baja graduación alcohólica. entre lo 9° y 16° de alcohol. Su maridaje perfecto es con pescados, mariscos, pastas, ensaladas, quesos o carnes blancas como puede ser el pavo o pollo.

PRECIO BOTELLA ... 16,00€.....



Italia es uno de los países con más tradición enológica del mundo. por eso hemos querido seleccionar una gran variedad de vinos, agrupándolos según su procedencia o región vinícola. para todo tipo de gustos y paladares. DISPONIBLE EN NUESTRA CARTA DEL RESTAURANTE O LA VENTA EN NUESTRA TIENDA GASTRO SHOP.

Si deseas HACERNOS ALGUNA SUGERENCIA DE OTROS VINOS estaremos encantados de tenerlas en cuenta



CARTA DE PRECIOS LICORES

- .- *CAFÉ SOLO CON GRAPA* 2,50 €
- .- *COPA GRAPPA BIANCA CA DARIO*..... 3,50 €
- .- *BOTELLA BOTELLA GRAPPA BIANCA CA DARIO* 19,95 €
- .- *COPA APEROL DA 0,70*..... 4,50 €
- .- *BOTELLA APEROL DA 0,70* 20,00 €
- .- *COPA SPRITZ* 5,00 €
- .- *COPA LIQUORE LIMONCELLO 30% Z 70 CL* 3,50 €
- .- *COPA LIQUORE MELONCELLO CREMA*3,50 €
- .- *BOTELLA LIQUORE LIMONCELLO 30% Z 70 CL*16,00 €
- .- *BOTELLA LIQUORE MELOCELLO 30% Z 70 CL CREMA VERDE. ...*14,00 €
- .- *BOTELLA LIQUORE MELOCELLO 30% Z 70 CL CREMA NARANJA. ...*13,00 €
- .- *COPA SOLO O CON HIELO WHISKY (JB CUTTY SARK BALLANTINES*5,00 €
- .- *CUBATA WHISKY (JB CUTTY SARK BALLANTINES CUBATA.....*8,00 €



<i>COPA RON</i>	6,50 €	<i>GIN TONIC</i>	8,00 €
<i>CHUPITO RON</i>	3,50 €	<i>CUBATA RON</i>	8,00 €
<i>COPA AMARETO</i>	3,50 €	<i>COPA MARTINI ROSSO/BIANCO</i>	4,00€