



Carta Dei Vini

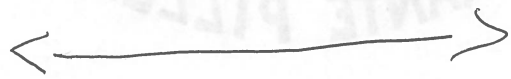
Specialiteit uit Naspels

Vini Campani

GRECO DI TUFO : rino bianco - witte wijn
(TERREDORA) € 35,00

Falanga rino Bianco - witte wijn € 25,00
(Terredora)

Agnatico : rino Rosso - Rode wijn
(TERREDORA) € 27,00



Vini di Abruzzo

San Giovese rino Rosso - Rode wijn € 25,00
(Colbora)

TREBBIANO rino Bianco - witte wijn € 25,00
(Colbora)



Spumante

Altemasi Brut Trento DOC Cavit – Trentino Alto-Adige

€ 30

(Chardonnay)

Méthode Chaménoise. Wit schuim en fijne perlage. Strogeel met groene tinten. Fruitig aroma met een aangename hint van gist. Volle smaak, aangenaam fris, evenwichtig en zeer persistent.

Frizzante Rosso

Lambrusco Amabile Ca de Medici

€ 21

(Lambrusco)

Rooskleurige fruitige en zoete vino frizzante. Ideaal als frisse aperitief bij antipasto of bij pizza.



Vini bianchi – Witte wijnen – Vins blancs

- Grecanico DOC Mandrarossa – Sicilia** € 21
(Grecanico)
Fris, levendig en harmonieus. Ideaal bij koude voorgerechten en vleesgerechten.
- Sauvignon Bottega Vinai Cavit – Trentino Alto - Adige** € 25
(Sauvignon)
Pure aroma's en zeer floraal. Verfrissende, minerale en zeer fruitige aroma's. Goed in balans. Mooie afdronk.
- Pecorino DOC Casal Dei Rovi – Abruzzo** € 26
(Pecorino)
Minerale en aangename wijn. Mooie gebalanceerde aciditeit.
- Pinot Grigio DOC Cescon – Friuli** 375ml € 16 € 27
(Pinot grigio)
Droog en aangenaam. Ideaal bij koude voorgerechten, salades en vis.
- Roero Arneis DOCG Lodali – Piëmonte** € 29
(Arneis)
Lichtgele kleur. Rijk en rond met aangename aciditeit. Ideaal bij pasta met vis en visgerechten.
- Vermentino 'Funtanaliras' DOCG Cantina del Vermentino – Sardegna** € 35
(Vermentino)
Strogeel. Rijk en aromatisch pallet. Ideaal bij carpaccio en pasta vongole.
- Vigna Làgano Mandrarossa DOC Cantina Settesoli – Sicilia** € 38
(Fiano)
Intense citrus geuren met hint van basilicum en oregano . Intens, complex en levendig, persistent met frisse aromatische afdronk.
- Cuvée 'Maso Toresella' DOC Cavit – Trentino Alto-Adige** € 45
(Chardonnay, Sauvignon, Gewürztraminer, Riesling)
Complex en elegant met noten van verse citrus, perzik en ananas. Absolute aanrader! Ideaal bij asperges.



Vini rossi – Rode wijnen – Vins rouges

- Nero d'avola DOC Mandrarossa – Sicilia** € 21
(Nero d'avola)
Droog en zacht met mooie structuur. Ideaal bij wit en rood vlees, pizza's en pasta.
- Primitivo '125' IGP Feudi Salentini – Puglia** € 23
(Primitivo)
Krachtig en elegant. Perfect bij pastagerechten met vlees, kazen en rood vlees.
- Barbera d'Alba DOC Lodali – Piëmonte** € 24
(Barbera)
De smaak is droog, stevig en licht bitter. Ideaal bij gegrild vlees en stevige maaltijden met rood vlees en wild.
- Bardolino Classico DOC San Rustico – Veneto** € 24
(Corvina, Rondinella, Corvinone, Negrara, Rossignola)
Licht robijnrode kleur. Aangename wijn met volle smaak. Ideaal bij voorgerechten en witte vlees.
- Montepulciano d'Abruzzo DOC Casal dei Rovi – Abruzzo** € 26
(Montepulciano)
Intense doordringende aroma's van rood fruit zoals aardbei en rode bessen afgelijnd met een mooie kruidentoets. Rijpe tannines. Elegante structuur en mooi evenwicht.
- Valpolicella Classico DOC San Rustico – Veneto** € 27
(Corvina, Rondinella, Corvinone)
Robijnrode kleur. Fruitige smaak, met droge, harmonieuze en aangename afdronk.
- Teroldego 'Bottega Vinai' DOC Cavit – Trentino** € 28
(Teroldego Rotaliano)
Diep robijnrode kleur met paarse tinten. Scherpe geur met hints van bessen. Fluweelzachte, volle en sobere wijn..
- Salice Salentino Salentino 'More' DOP Feudi Salentini – Puglia** € 28
(Negroamaro, Malvasia nera)
Vol, zacht en met soepele afdronk. Prima bij pastagerechten, gebraden vlees en kaas.
- Tamara DOC Cantina del Vermentino – Sardegna** € 31
(Cannonau)
Intense robijnrode kleur, langdurig en breed smaakpalet. Ideaal bij vleesgerechten.



Prunice IGT Pakravan-Papi – Toscana

€ 32

(Sangiovese, Cabernet sauvignon, Cabernet franc)

Zacht geplet zomerfruit, rode en zwarte kers, een vleugje gedroogde kruiden. Elegant en sappig in de mond met rijp fruit en zachte tannine.

Chianti Classico DOCG Dievole – Toscana

375ml € 22

€ 39

(Sangiovese)

Fruchtig met lichte tannine. Perfect bij pasta – en vleesgerechten.

Rosso di Montalcino DOC Camigliano – Toscana

€ 40

(Sangiovese grosso)

Droog, harmonieus met zachte tannine en lichte aciditeit.

Cancellaia IGT Pakravan-Papi – Toscana

€ 43

(Cabernet sauvignon, Cabernet franc)

Compact met tonen van vanille en chocolade. Ideaal bij lamsvlees, wild en truffelgerechten. Fantastische Supertuscan!

Quattro Vicariati DOC Cavit – Trentino Alto-Adige

€ 45

(Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot)

Neus met tonen van balsamico, pruimen en tabak. Uitstekende balans in de mond. Zoete tannines, full body en een nota van kruiden op de finish.

Vigna Cinquanta DOC Mandrarossa – Sicilia

€ 45

(Syrah)

Warm en harmonieus van smaak met elegante tannines. Ideaal met rood vlees, wild en pittige kazen.

Barolo DOCG Lodali – Piëmonte

375ml € 35

€ 60

(Nebbiolo)

De koning van Piëmonte. Droog, vol stevig en harmonieus. Ideaal met wild, grillades, stoofpotjes en kazen.

Brunello di Montalcino DOCG Camigliano – Toscana

€ 70

(Sangiovese grosso)

Complex, intens met duidelijk aanwezige tannines doch zacht.

Amarone della Valpolicella DOCG San Rustico – Veneto

€ 65

(Corvina, Rondinella, Corvinone)

Aangename en stevige smaak, met het typisch parfum. Diep granaatrode kleur. Ideaal bij gegrild vlees en oude kazen. Kan ook aan het einde van de maaltijd genuttigd worden.



Vini rosati – Rosé wijnen – Vins rosés

Rosato 'Moi' IGP Varvaglione – Puglia

€ 21

(Negroamaro)

Aangenaam en droog met frisse zuren. Veel rood fruit zoals kersen Perfect bij pasta en pizza.

Schiava Gentile 'Bottega Vinai' DOC Cavit – Trentino

€ 25

(Schiava gentile)

Droog en aangenaam. Ideaal als aperitief en bij pasta en pizza.