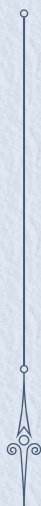




LE MURGE
DEL SALENTO

CARTA DEI *Vini*



CARTA DEI Vini

BIANCHI



GEWURZTRAMINER

K.Martini & Sohn

Uve: 100% Gewurztraminer

Abbinamenti: Antipasti di pesce, paté, fegato d'oca, adatto anche come aperitivo

22.00



TENUTA SERRANOVA

Fiano - Vallone

Uve: 100% Fiano

Abbinamenti: Primi piatti a base di pesce, crostacei, molluschi, polpo, carni bianche e formaggi anche stagionati

18.00



ARTIGLIO

Verdeca Salento - De Falco

Uve: 100% Verdeca

Abbinamenti: Pesce al sale, minestre e zuppe di legumi

18.00



JOCO

Pecorino - Fontezoppa

Uve: 100% Pecorino

Abbinamenti: Antipasti di mare, crudi, pesce magro, crostacei, torte salate, verdure grigliate e formaggi

18.00



CASTEL SERRANOVA

Fiano Salento - Vallone

Uve: 100% Fiano

Abbinamenti: Piatti di mare, crostacei, crudi, sushi, pesci arrosto e formaggi

18.00



SALE

Fiano Malvasia - Cantine Menhir

Uve: Fiano, Malvasia bianca

Abbinamenti: Aperitivi, antipasti di pesce, piatti etnici come il cous cous

18.00



PIETRA

Verdeca - I.G.T Salento

Uve: 100% Verdeca

Abbinamenti: pesce alla griglia, piatti vegetariani e primi di mare.

18.00



ORA

DOP Terra d'Otranto

Uve: 100% Fiano

Abbinamenti: mezze maniche con pesce spada e capperi, o abbinato ad un rombo con patate.

28.00

SPUMANTI



VALDOBBIADENE

Prosecco superiore - Cà Ernesto

Uve: 100% Glera

Abbinamenti: Ostriche, fasolari, gamberoni, scampi e altri frutti di mare

20.00



BELLAVISTA

Franciacorta Cuvée Brut

Uve: Chardonnay, Pinot Nero

Abbinamenti: Aperitivo, con antipasti di mare, primi piatti leggeri, paste al forno e crostacei

40.00



JAJÀ

Passerina Brut - Fontezoppa

Uve: 100% Passerina

Abbinamenti: Aperitivi, sauté di cozze, antipasti crudi, sushi, piatti vegetariani e formaggi freschi

22.00



AUDENS

Franciacorta - Le Marchesine

Uve: Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Nero

Abbinamenti: Aperitivo, crudités di pesce, ostriche, sushi, sashimi, crostacei, carpacci, risotti ai frutti di mare o trofie al pesto

42.00

CARTA DEI

Vini

ROSÉ

**ETESIO**

Cantine De Falco

Uve: 100% Primitivo

Abbinamenti: Piatti a base di pomodoro, tubettini alla cernia, coniglio alla cacciatora, zuppa di ceci, pizza marinara.

17.00

**PIETRA**

Menhir salento

Uve: 100% Susumaniello

Abbinamenti: Piatti a base di pesce. Da provare anche con crudi di crostacei.

18.00

**VERITAS**

Castel del monte

Uve: 100% Bombino nero

Abbinamenti: Crudités di mare, piatti a base di pomodoro, salumi, zuppe di pesce e carni bianche.

17.00

**PIETRA ROSA**

Rosato I.G.T Salento

Uve: 70% Primitivo 30% Susumaniello

Abbinamenti: Piatti a base di pesce. Da provare anche con crudi di crostacei.

20.00

**CALITRO**

Armonica Primitivo rosè Brut

Uve: 100% Primitivo

Abbinamenti: Aperitivo e fritti, crudi di mare, primi piatti leggeri e piatti di mare

26.00

**NINA**

Terra d'Otranto rosato DOC

Uve: Negroamaro, Ottavianello

Abbinamenti: Paccheri con guanciale e pomodorini gialli, o con delle zucchine ripiene di provola e prosciutto

25.00

**TRAME ROSA**

Negroamaro salento

Uve: 100% Negroamaro

Abbinamenti: Antipasti di mare e di terra, zuppe di pesce, crostacei e carni bianche.

18.00

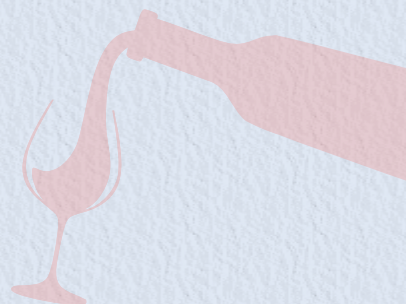
**CASTEL SERRANOVA**

Vallone - Susumaniello rosè

Uve: 100% Susumaniello

Abbinamenti: Aperitivi, piatti a base di pesce, crostacei e molluschi, carni bianche e formaggi semistagionati.

18.00



CARTA DEI Vini

ROSSI



VIGNA PEDALE

Rosso Riserva - Torrevento

Uve: Uve di Troia

Abbinamenti: Ideale per accompagnare arrosti di carni rosse. Ottimo con formaggi a pasta dura e salumi

25.00



VEGA

DOC terre d'Otranto

Rosso Riserva - Menhir

Uve: Uve di Troia

Abbinamenti: Caciocavallo podolico alla piastra e blu di bufala.

36.00



PALLADIUM

Pinot nero - K.Martini & Sohn

Uve: 100% Pinot Grigio

Abbinamenti: Adatto con piatti robusti a base di carne, cacciagione e formaggi stagionati saporiti.

26.00



FILO

Terra d'Otranto Riserva Negroamaro

Uve: 100% Negroamaro

Abbinamenti: Cosciotto di capretto farcito con lampascioni e asparagi o un brasato al negroamaro.

36.00



NUMERO ZERO

IGT Salento - Menhir

Uve: 100% Negroamaro

Abbinamenti: Carni arrosto o in umido, selvaggina e formaggi a pasta dura stagionati.

18.00



PIETRA

IGT Salento - Menhir

Uve: 60% Primitivo 40% susumaniello

Abbinamenti: Grigliate di carne, primi saporiti e selvaggina da piuma

20.00



CALITRO

Ausilio - Negroamaro

Uve: 100% Negroamaro

Abbinamenti: Carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati

25.00



PIETRA SUSUMANIELLO

Susumaniello I.G.T Salento - Menhir

Uve: 100% Susumaniello

Abbinamenti: Primi piatti saporiti, carni grigliate e formaggi di media stagionatura

20.00



VALDÒ RISERVA

Fontezoppa

Uve: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese

Abbinamenti: Primi piatti a base ragù, Carni rosse, Formaggi stagionati

35.00

