

# Carta de vinos

## BURBUJAS

COPA / BOTELLA

### *Prosecco Doc Extra Dry Antonutti*

5 / 20

Color amarillo pajizo brillante. Olores a manzana, acacia y cítricos maduros. En boca es ligero y fresco.

### *Fragolino Duchessa Lia 70*

18

El Fragolino es un vino tinto espumoso con un tono fresco y aromático. El bouquet es delicioso y delicado y recuerda a rosas y fresas silvestres. Tiene un cuerpo ligero y listo para beber con un sabor vivo, delicadamente dulce y muy agradable. Suave y equilibrada.

## ROSADO

### *Tramari Rose San Marzano*

5 / 21

El Rosato Primitivo “Tramari” es una síntesis de matorral, sol y mar de Salento que nace, como su nombre indica, entre los mares Jónico y Tirreno. Notas de fresa, estelas salobres, toques mediterráneos, cítricos y sensaciones de bayas silvestres fluyen delicadamente de una estructura jugosa y fresca, fragante y limpia.



## BLANCO

### *Pinot Grigio Casalbordino*

4 / 18

Una interpretación sencilla e inmediata del terroir del Pinot Grigio caracterizada por un intenso color amarillo pajizo, seguido de intensos aromas afrutados y ligeramente minerales. Es muy fresco y equilibrado en boca, con buena persistencia y estructura.

### *Tramin Bianco IGT Dolomiti*

5 / 22

El T Bianco di Tramin es un vino blanco ligero, fresco, claro y delicado, obtenido de viñas blancas del Alto Adigio. Suave y fragante en nariz, con notas de manzana y flores blancas, en boca es muy equilibrado, suave y refrescante.

### *Trebbiano Elementi Passione Natura*

21

El Trebbiano d'Abruzzo es un vino para todos los días, ligero y listo para beber, que sorprende por su rico y amplio bouquet que va desde notas de flores silvestres hasta notas afrutadas y cítricas. Al sorbo se detecta un agradable frescor y persistencia

### *Pecorino DOC Villa Adami*

19

Pecorino es un vino blanco, expresivo y territorial, suave y fragante, envejecido en barricas de acero y roble. Es rico en aromas afrutados, con ligeros tonos vegetales, y tiene un sabor dinámico, fresco y limpio.

## T I N T O

### *Montepulciano d'Abruzzo Villa Adami* 4.5 / 19

La nariz se abre con claras sensaciones de matorral mediterráneo, con aceitunas negras y ciruelas secas en primer plano que animan un sorbo fresco y fluido, con taninos jóvenes y exuberantes, con un final sabroso.

### *Valpolicella Classico DOC Le Bine Campagnola* 5 / 21

Color rojo rubí intenso. Aroma distintivo y especiado. Sabor seco, aterciopelado, suave, persistente, con cuerpo, con un toque final de cereza y ciruela. Conserva una agradable frescura y acidez.

### *Chianti superiore Bio DOCG Villa Migliarina* 21

Se presenta en copa de color rubí intenso con reflejos violáceos. En nariz desprende un marcado perfil aromático de frutos rojos, cerezas, violetas y especias dulces. El sorbo es bien estructurado, con taninos aterciopelados y un buen frescor final.

### *Talo Primitivo Manduria DOP* 24

Es un tinto de cara joven y fragante, ideal para disfrutar con primeros platos con salsa de carne o con una parrillada mixta. Es una versión de gran placer e inmediatez de bebi-bilidad. Luego madura en barricas de roble francés y americano durante unos 6 meses. Es la versión Primitivo, que permite conocer la verdadera cara de los vinos de Salento.

### *Nero d'Avola Riserva Feudo Arancio* 20

Nero d'Avola es un vino suave y redondo que expresa el territorio siciliano con intensidad y buena estructura. Tras 15 meses de crianza en barrica y otros tantos en botella, se ofrece evocando moras, cerezas negras, hierbas aromáticas y balsámicas. En boca es aterciopelado, cálido y generoso, con taninos envolventes y buena persistencia.

## KARETTA MALUCA

### *Tortuga Marina*

4.5/ 19

Vino blanco seco de carácter fresco y afrutado, con notas florales y de frutas blancas.

### *Loro Gris*

4.5/ 19

Vino tinto de añada con matices frutales, elegancia y mucha personalidad. Cuerpo medio.

### *Tigre*

4.5/ 21

Tinto criado más de 12 meses en barrica, de aromas a frutas maduras y notas amaderadas. De cuerpo robusto.

*Parte del precio de estos vinos se destina a proyectos  
de conservación de la fauna salvaje.*