



**Fermata 125
Etna Rosso Doc 2019**
Ottenuto da uve autoctone di Nerello Mascalese, ai piedi dell'Etna, matura in barrique per 12 mesi; il bouquet di piccoli frutti rossi e i tannini ampi e setosi vanno sperimentati su carni delicate. Perfetto con il cous cous di pesce.
► **Baglio di Pianetto, € 16**



Rosé Brut Trentodoc
Dall'armonica unione tra Chardonnay e Pinot Nero nasce questo Spumante Metodo Classico dai riflessi ramati, con note fruttate di ribes e fragoline di bosco. Da sperimentare sul fritto di pesce, carpaccio di crostacei, salumi e lardo d'Arnad.
► **Altemasi, € 21,50**



Unda 2020
Questo Vermentino di Sardegna proviene da un piccolo vigneto sulla costa dell'Oristanese e si abbina per sapidità e freschezza a piatti a base di pesce, crostacei, formaggi freschi e di media stagionatura.
► **Bentu Luna, € 14,40**

È tempo di abbinare

ROSSI, BIANCHI, ROSÉ E BOLLICINE ACCOMPAGNANO IL MENU DELLE FESTE. QUI LA NOSTRA SELEZIONE



Polidoro Romagna Doc Sangiovese Superiore
È un interprete autorevole dal colore rosso rubino, con tannino netto che sostiene la persistenza aromatica da provare su secondi di pesce, tartare di cavallo e carni in agrodolce in stile orientale.
► **Tenute d'Italia, € 16,90**



Grillo Viognier
Il nome si riferisce all'unione delle due uve che danno vita a un bianco elegante, dalle note fruttate e floreali, da abbinare a piatti di pesce, frutti di mare, frittate di verdure e pescato, formaggi freschi.
► **Feudo Luparello, € 6,50**



**Cuvée del Fondatore
Graziano Merotto**
Il Vadobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Millesimato 2020 è dedicato ai 50 anni di vita impegnati da Merotto nella ricerca del Prosecco di massima qualità. Il risultato è unico, per il basso residuo zuccherino è adatto a tutto pasto, con piatti a base di verdure e carni bianche.
► **Merotto, € 32**

cucina moderna

