

NOLIO

CUCINA & PIZZA

WTOREK - CZWARTEK	16:00 - 22:00	Obsługa nie jest wliczona w cenę. Przy grupach powyżej 8 osób doliczamy serwis 10%.
PIĄTEK	16:00 - 23:00	
SOBOTA	13:00 - 23:00	
NIEDZIELA	13:00 - 22:00	
PONIEDZIAŁEK	ZAMKNIĘTE	

Restauracja NOLIO jest członkiem Stowarzyszenia Prawdziwej Neapolitańskiej Pizzy AVPN z Neapolu, zarejestrowanym pod numerem 584.

Produkty, których używamy w naszej kuchni są dla nas bardzo ważne. Kluczowe z nich sprowadzamy sami bezpośrednio z Włoch. Nigdy nie stosujemy zamienników, odbiegających jakością i smakiem od oryginalnych włoskich produktów. Dlatego czasem może się zdarzyć, że niektóre dania w karcie są chwilowo niedostępne.

VERA PIZZA



584
Napoletana

CERTYFIKATY





OLIWA Z OLIVEK EXTRA VIRGIN

Nasze oliwy pochodzą z rodzinnej tradycyjnej farmy Olivo Anfosso, w Ligurii we Włoszech.

ANTIPASTI

Mozzarella bar

19

Mozzarella di bufala Campana DOP lub mozzarella affumicata di bufala Campana DOP (wędzona), pomidory Datterini, rukola, pieczywo, oliwa

Dodatki:

oliwki, kapary, suszone pomidory

6

pesto bazyliowe

6

grillowane warzywa

6

szynka prosciutto di Parma DOP

9

mortadella di bologna

9

Bruschetta z mozzarellą

15

Mozzarella di bufala Campana DOP, pomidory Datterini, bazylia, czosnek

Tatar z tuńczyka

25

Półędwica z tuńczyka, szalotka, cukinia cytrynowa, majonez limonkowo-miętowy, rzodkiewka, czarny sezam, grillowana cytryna, orzechy pini, chips z ciabatty w ziołach

Tatar wołowy

28

Wołowina Fassona Piemontese, chutney z cebuli kalabryjskiej, majonez Worcester, orzechy włoskie, czarny sezam, lardo, musztarda, żółtko, oliwa, ciabatta, palone masło

Parmigiana

18

Bakłażan, mozzarella di bufala Campana DOP, pomidory San Marzano DOP, Parmigiano-Reggiano DOP, rukola, oliwa

Cappelletti

20

Ogon wołowy, demi-glace, ricotta di bufala, nasturcja, bazylia, Parmigiano-Reggiano DOP, orzechy włoskie

ZUPA

Krem pomidorowy z mozzarellą di bufala Campana DOP 15

Chłodnik z melona z szynką parmeńską 15

Pieczyno dostępne na życzenie

INSALATE

Sałátka z miecznikiem 27

Miecznik wędzony, cukinia miodowo-cytrynowa, sałata rzymska, radicchio, szpinak, pomidory Datterini, orzechy pini, dressing koperkowy

Sałátka z buraków 25

Marynowane buraki, zest z pomarańczy, sałata rzymska, radicchio, szpinak, ricotta di bufala, pomidory Datterini, pestki dyni, orzechy laskowe, Pecorino Romano DOP, ocet balsamiczny, oliwa

Sałátka z burratą 25

Burrata, figi, rukola, ocet balsamiczny, pomidory Datterini, mięta, migdały, oliwa

Sałatki podajemy z domową focaccią

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

Wytwarzana jest z odżywczego mleka czarnych bawolic rasy Bubalus Arnee, hodowanych na pólzdzikich i żyznych terenach Kampanii.

RICOTTA DI BUFALA CAMPANA

Powstaje z serwatki po produkcji serów podpuszczkowych z mleka bawolic hodowanych w Kampanii we Włoszech. Nie zawiera kazeiny – głównego białka sera.





PASTA FRESCA

Makaron w NOLIO wyrabiamy sami z dwóch typów włoskiej mąki - pszennej drobno mielonej typ 00 oraz semoliny, czyli pszenicy durum, bez jaj.

PASTA

- Strigoli di patate** 27
Bocznik królewski, orzechy laskowe, cebula kalabryjska, pietruszka, masło, Parmigiano-Reggiano DOP
- Bigoli** 31
Sos z gorgonzoli, sos pomidorowy, wołowina Fassona Piemontese, Pecorino Romano DOP, pietruszka
- Raviolo** 28
Ricotta di bufala, szpinak, żółtko, palone masło, szalwia, kurki, pietruszka, Parmigiano-Reggiano DOP
- Ravioli** 28
Pieczona kaczka, sos holenderski, żel malinowy, cytryna, masło szalwiowe, Parmigiano-Reggiano DOP
- Tagliatelle** 29
Kurki, lardo, speck, mleko parmezanowe, Piave DOP

DANIA GŁÓWNE

Miecznik

42

Grillowany stek z miecznika, pistacje z Bronte DOP, purée ziemniaczane, ravioli z atramentem kałamarnicy, szpinak, estragon, malina

Policzki wołowe

45

Wołowina Fassona Piemontese, purée z palonej szalotki, morela, sos beurre blanc, radicchio, orzechy laskowe

Rostbef

66

Stek z wołowiny Fassona Piemontese, pieczone ziemniaki, rukola, pomidory Datterini, Parmigiano-Reggiano DOP

Dodatki:

demi glace

6

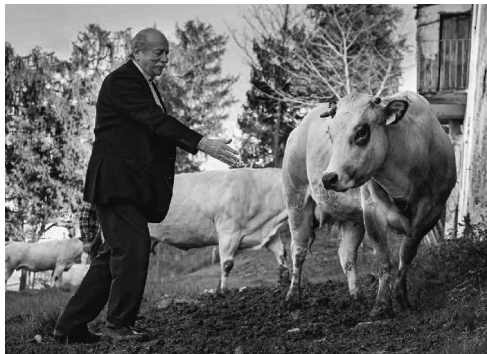
gorgonzola

6

FASSONA PIEMONTESE

To rasa bydła wypasana w Piemoncie nazywaną królewską ze względu na delikatne i soczyste, a przy tym kruche mięso.

Wołowina, której używamy w NOLIO pochodzi z cotygodniowych dostaw z rodzinnej masarni Macelleria Oberto z miejscowości Roddi.





POMIDORY SAN MARZANO DOP

Rosną na wulkanicznych polach u stóp Wezuwiusza w Kampanii. Są tak doskonałe, że do przyrządzenia sosu do pizzy wystarczą tylko pomidory i sól.

PIZZA NEAPOLITAŃSKA

Pizza w Nolio jest autentyczną, neapolitańską pizzą, wyrabianą zgodnie z wielowiekowym standardem. Wyróżnia ją elastyczne ciasto oraz przypieczone na złoty kolor, miękkie i puszyste brzegi, okalające środek pizzy o grubości 3-4 mm.

Pizza neapolitańska jest od 2009 r. zastrzeżona przez Komisję Europejską jako wyrób tradycyjny, z certyfikatem gwarantowanej tradycyjnej specjalności TSG. Można ją wyrabiać tylko wg ściśle określonej receptury i w określonych warunkach, z zastosowaniem odpowiednich produktów.

TECHNIKA

Nasze ciasto wyrabiamy zgodnie z kilkusetletnią recepturą, z włoskiej mąki typu 00, wody, soli morskiej i odrobiny drożdży. Czas wzrostu to 8 godzin. Placki są formowane specjalną techniką, całkowicie ręcznie.

Środek pizzy pokrywają pomidory San Marzano DOP skropione oliwą z oliwek extra virgin i dodatki, z których najznakomitsza jest mozzarella di bufala Campana DOP.

Pizzę wypiekamy przez 60-90 sekund w temperaturze 485°C, w wytworzonym specjalnie dla nas piecu z cegły Stefano Ferrara.



PIZZA

PIZZE CLASSICHE

Margherita DOP

Pomidory San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP, oliwa, bazylia, Pecorino Romano DOP

23

Marinara

Pomidory San Marzano DOP, oregano, oliwa, czosnek

18

Sopressa

Pomidory San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP, salami Sopressa Veneta, oliwki Taggiasche, Pecorino Romano DOP

29

Diavola

Pomidory San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP, ventricina piccante, Pecorino Romano DOP

27

Capricciosa

Pomidory San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP, pieczarki, salami dolce, prosciutto cotto, karczochy, Pecorino Romano DOP

30

Bianco Verde

Mozzarella di bufala Campana DOP, pomidory Datterini, pesto bazyliowe, rucola

32

Primavera

Mozzarella di bufala Campana DOP, pomidory Datterini, rucola, prosciutto di Parma DOP, Parmigiano-Reggiano DOP, oliwa

33

Aglio

Mozzarella di bufala Campana DOP, czosnek, ventricina piccante, peperoncino, pietruszka, oliwa

28

Grigliata

Mozzarella di bufala Campana DOP, grillowane warzywa, oliwa

28

PIZZA

PIZZE SPECIALI

Mezza luna bianca

Pół: mozzarella di bufala Campana DOP, pomidory Datterini, bazylia, oliwa
+ pół calzone: ricotta di bufala, szpinak, czosnek, Gorgonzola DOP

31

Mezza luna rossa

Pół margherita + pół calzone: prosciutto cotto, salame dolce, ricotta di bufala, mozzarella di bufala Campana DOP, pomidory San Marzano DOP, pieprz

31

Mezza luna gialla

pół: mozzarella di bufala Campana DOP, oregano, speck + pół calzone: ricotta di bufala, mozzarella di bufala Campana DOP, kurki, żółtko

31

Porcinella

Mozzarella affumicata di bufala Campana DOP, borowiki, ziemniaki, rozmaryn, pieprz

33

Calabrese

Mozzarella di bufala Campana DOP, 'Nduja calabrese piccante, oliwki, cebulka kalabryjska z Tropei, oliwa

31

Calzone

Zawinięta pizza, ricotta di bufala, mozzarella di bufala Campana DOP, pomidory San Marzano DOP, salami dolce, prosciutto cotto, pieprz

31

Fichi

Mozzarella di bufala Campana DOP, gorgonzola, świeże figi, mus z fig i octu balsamicznego

29

PIZZE GOURMET

Formaggi

Mozzarella di bufala Campana DOP, ricotta di bufala, Gorgonzola DOP, caciocchione di bufala, oliwa

33

Tonnara

Mozzarella di bufala campana DOP, stek z tuńczyka, cebula, suszone pomidory, oliwa

37

Mortadella

Mozzarella di bufala Campana DOP, mortadella di Bologna, pistacje z Bronte DOP, pieprz, cytryna

30

DESERY

Tiramisù pistacjowe 15

Sernik z ricotty di bufala 17

Ricotta di bufala, biała czekolada, kruchy orzechowy spód, karmelizowany cukier, rabarbar, beza, morela, sorbet cytrynowy, krucha czekolada

Trio lodów orzechowych 15

Orzechy laskowe z Piemontu, migdały z Sycylii z Amaretto, pistacje z Bronte DOP

Beza 16

Beza malinowa, sorbet z gruszki z grappa, sos anglaise, bita śmietana, truskawki

PISATCJE DOP

Pistacje w naszej kuchni to najsłynniejsze na świecie pistacje z Bronte. Rosną na skałach z lawy u stóp Etny na Sycylii.



NAPOJE CIEPŁE

KAWA

Espresso	5
Espresso macchiato	6
Espresso con panna	7
Espresso doppio	8
Espresso corretto	15
Espresso, grappa La Trentina - Morbida	
Cappuccino / Cappuccino grande	8 / 9
Americano / Americano grande	7 / 8
Caffè latte macchiato	9

HERBATA

Darjeeling TGFOP / Earl grey imperiale / Special gunpowder / Verde marrakech mint	7
Romeo a Giuletta / Sogno d'amore / Notti di Tibett	8
Romeo a Giuletta / Sogno d'amore / Notti di Tibett	8

WODA MINERALNA

Nolio 0,3l / 0,7l gazowana / niegazowana	6 / 10
Galvanina 0,75 l niegazowana / gazowana	15

GALVANINA

Woda mineralna Galvanina wydobywana jest z antycznego źródła odkrytego przez Rzymian 2000 lat temu. Produkowane z niej organiczne napoje owocowe nie zawierają sztucznych dodatków i konserwantów.



NAPOJE ZIMNE

Galvanina Bio Herbata Premium 0,355 l	11
biała / brzoskwinia / cytryna	
Galvanina Bio Napoje Premium 0,355 l	11
cola / cytryna / pomarańcza / mandarynka / czerwony grejpfrut / granat / mandarynka z opuncją / czerwona pomarańcza	
Galvanina Bio Aperitif Premium 0,355 l	11
cedrata / chinotto / gassosa / ginger ale	
Sanpellegrino 0,33 l	7
aranciata / limonata / aranciata amara	
San Benedetto The 0,33 l	7
cytryna / brzoskwinia / zielona	
Coca-Cola 0,33 l	7
Tonic Acqua Brillante 0,33 l	7
Soki Yoga 0,2 l	7
pomarańcza / jabłko / ananas / grejpfrut / banan / brzoskwinia	
Sok pomarańczowy świeżo wyciskany 0,3 l	12

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

Santa Fe 0,5 l	12
Sanpellegrino aranciata, sok ananasowy, syrop marakuja	
Santa Maria 0,5 l	12
Sanpellegrino aranciata amara, świeży sok pomarańczowy, syrop grenadine	
Santa Teresa 0,5 l	12
Sanpellegrino limonata, świeży sok pomarańczowy, syrop truskawkowy	
Bella 0,5 l	12
San Benedetto The, syrop cukrowy, succo di limone, cytrusy	

LANE

Tucher Ubersee Export 0,3l / 0,5l 8 / 10
jasne

Tucher Helles Hefeweizen 0,3l / 0,5l 10 / 12
pszeniczne

BUTELKOWE

Hasen Brau Extra 0,5l 11
jasne

Hasen Weisser 0,5l 11
białe

Tucher Pilsener 0,5l 11
jasne

Tucher Urfrankish Dunkel 0,5l 11
ciemne

Tucher Cola Weizen 0,5l 11
pszeniczne z colą

Tucher Dunkles Hefe Weizen 0,5l 12
pszeniczne ciemne

Tucher Kloster Weisse Hell 0,5l 12
pszeniczne

Tucher Kristal Weizen 0,5l 12
pszeniczne klarowne

BEZALKOHOLOWE

Tucher Reifbrau Alkoholfrei 0,5l 10

Tucher Radler Alkoholfrei 0,5l 10

Tucher Helles Hefeweizen Alkoholfrei 0,5l 10

Soki do piwa 1



Niemieckie piwo Tucher wybraliśmy z dwóch powodów. Po pierwsze – jest doskonałym piwem premium. Po drugie – pochodzi z partnerskiej dla Krakowa Norymbergii. A właśnie w progach Domu Norymberskiego w Krakowie mieści się Nolio.

ALKOHOLE

APERITIVO

Negroni	18
Gin, martini, campari	
Aperol Spritz	18
Prosecco, aperol	
Bellini	15
Puree brzoskwińowe, prosecco	

WŁOSKIE

Aperol	8
Campari	9
Grappa La Trentina – Tradizionale	19
Grappa La Trentina – Morbida	20
Grappa Le Diciotto Lune	22
Brandy Vecchia Romana	19
Amaretto	8
Sambuca	11
Bombardino	9
Crema Alpina Nocciola	12
Limoncello	12

KOKTAJLE

Nolio	15
Truskawki, limonka, prosecco, syrop cukrowy	
Espresso Martini	15
Wódka, espresso, kahlua	
Raspberry Basil Limoncello	21
Maliny, bazyli, limoncello, prosecco	
Nebbia frizzante	19
Gin, prosecco, syrop z czarnego bzu, sok z limonki, sok z cytryny, tymianek	

KLASYCZNE

Wyborowa	7
Havana Club 3	9
Havana Club 7	13
Jack Daniel's	14
Bombay	12
Kahlua	10
Martini Riserva Speciale	10
ambrato / rubino	
Martini 100 ml	10
bianco / rosso / extra dry / rosato	

WINO

Karta win w NOLIO zawiera selekcję wyłącznie włoskich win. Większość pochodzi z małych, rodzinnych winnic o długich tradycjach winiarskich.

WINO DOMU

kieliszek 0,15 l / karafka 0,5 l / karafka 1 l

Cantina Leo Nardin

9 / 29 / 57

Bianco di Casa

szczep: Friuliano i Verduzzo | region: Veneto | rodzaj: białe, półwytrawne

Cantine Pepi

9 / 29 / 57

Nero d'Avola

szczep: Nero d'Avola | region: Sycylia | rodzaj: czerwone, lekko wytrawne

MUSUJĄCE

kieliszek 0,1 l / butelka 0,75 l

San Martino Vini

Prosecco DOC Treviso Millesimato Extra Dry 2015

11 / 75

szczep: Glera | region: Veneto | rodzaj: półwytrawne

Wino o aromatach kwiatowych z owocową nutą jabłek, gruszek i brzoskwiń.
W ustach jest złożone z delikatnie wyczuwalną słodyczą i przyjemnie odświeżającym finiszem.

butelka 0,75 l

Casa Bella

50

Lambrusco Frizzante Rosso

szczep: Lambruscosalamino i Lambruscomaestri | region: Emilia Romania | rodzaj: słodkie

W aromatach odnajdziemy nuty owoców leśnych, przede wszystkim jeżyn i malin.
W smaku słodkie, podparte przyjemną i orzeźwiającą kwasowością.

BIAŁE

kieliszek 0,15 l / butelka 0,75 l

Valle Reale

12 / 55

Lupi Reali Trebbiano d'Abruzzo DOC 2016

szcep: Trebbiano | region: Abruzja | rodzaj: lekko wytrawne

Wino jest świeże i bardzo owocowe. Pachnie delikatnie zielonym jabłkiem i kwiatami. W ustach jest gładkie i rześkie.

Cantine Cellaro Luma

65

Grillo IGT 2015

szcep: Grillo | region: Sycylia | rodzaj: wytrawne

Zdecydowane, pełne wino o aromatach owocowych, wśród których odnajdziemy cytrusy i brzoskwinie. Charakteru dodaje mu wyraźna nuta ziołowa. W ustach bogate, intensywne i krągłe.

Vesevo Beneventano

70

Falanghina IGT 2016

szcep: Falanghina | region: Kampania | rodzaj: wytrawne

Wino o intensywnie owocowym i złożonym aromacie, w bukicie wyczuwalne są nuty jabłka, gruszki, gorzkich pomarańczy oraz akcenty przyprawowo-mineralne. Dobrze zrównoważone i długie.

Zenato

16 / 75

Soave Classico DOC 2015

szcep: Garganega | region: Veneto | rodzaj: wytrawne

Wino o intensywnym i subtelnym bukicie, w którym dominują aromaty cytrusowo-kwiatowe, z wyczuwalną nutą migdałów i jabłek. W ustach miękkie, świeże, z gładkim finiszem.

Ornella Molon

75

Pinot Grigio DOC 2015

szcep: Pinot Grigio | region: Veneto | rodzaj: lekko wytrawne

Wino o aromatach jasnych owoców, jest rześkie i świeże. W ustach wyczuwalne nuty cytrusowe. Wrażenie mineralności, w połączeniu z przyjemną kwasowością daje wino o dobrej strukturze.

WINO

BIAŁE

kieliszek 0,15 l / butelka 0,75 l

Varvaglione

17 / 80

12 e Mezzo Malvasia IGT 2015

szczep: Malvasia | region: Apulia | rodzaj: półwytrawne

Wino o bardzo aromatycznym bukacie, pełnym słodkich winogron, wanilii i kwiatu pomarańczy. W smaku owocowe, bardzo przyjemne i lekkie.

Cascina I Carpini

90

Colli Tortonesi DOC Timorasso 2014

szczep: Timorasso | region: Piemont | rodzaj: wytrawne

Wino macerowane na skórkach, o czym świadczy jego kolor. Bogate aromatycznie z wyraźnymi nutami owocowymi jabłek i śliwek. W smaku zdecydowane i dobrze zrównoważone.

Cantine Dell'Angelo

120

Greco di Tufo DOCG 2013

szczep: Greco | region: Kampania | rodzaj: wytrawne

Wino pełne ciekawych aromatów szafranu, migdałów i owoców tropikalnych. W ustach przywodzi smak żółtego grejfruta. Zdecydowane, bardzo świeże i mineralne.

Alois Lagede

25 / 120

Gewürztraminer DOC 2016

szczep: Gewürztraminer | region: Górna Adyga | rodzaj: wytrawne

Wino pełne świeżych i czystych aromatów kwiatowych oraz zapachu tropikalnych owoców. Wyraźnie wyczuwalny aromat róży i liczi. W ustach mocny smak winogron z delikatną goryczką na finiszu.

Cantina Del Barone

120

Particella 928 Fiano IGP 2013

szczep: Fiano | region: Kampania | rodzaj: wytrawne

W tym winie nuty kwiatowe przeplatają się z aromatem cytrusów, aż po zapach marmolady z gorzkich pomarańczy. W ustach jest zrównoważone, przyjemnie kwasowe, finezyjnie i wyraziste.



WINO

RÓŻOWE

kieliszek 0,15 l / butelka 0,75 l

Zenato

16 / 75

Bardolino Chiaretto DOC 2015

szcep: Corvina, Rondinella, Merlot | region: Veneto | rodzaj: lekko wytrawne

To delikatne, rześkie wino o subtelnym owocowym bukicie.

Wyczuwalne są aromaty malin, truskawek i porzeczek, oraz nuty mineralne.

W ustach owocowe i przyjemnie orzeźwiający.

CZERWONE

Valle Reale

12 / 55

Lupi Reali, Montepulciano d'Abruzzo DOC 2016

szcep: Montepulciano | region: Abruzja | rodzaj: lekko wytrawne

Wino o owocowym aromacie z nutami czereśni, truskawek i ziół.

W smaku dość łagodne, delikatne i świeże.

Tezza

60

Valpolicella Corte Majoli DOC 2015

szcep: Corvina, Rondinella, Corvione | region: Veneto | rodzaj: wytrawne

Wśród aromatów wina odnajdziemy zapach dojrzałych jeżyn, goździków i tytoniu.

Aksamitne i orzeźwiający, w smaku pełne i kompletne.

Varvaglione

16 / 75

12 e Mezzo Primitivo IGT 2012

szcep: Primitivo | region: Apulia | rodzaj: półwytrawne

Pełne i skoncentrowane wino o aromatach wiśni, truskawek, malin i kakao.

W ustach miękki z wyczuwalnym posmakiem śliwkowych powideł

i przyjemnie zaakcentowaną słodyczą.

CZERWONE

kieliszek 0,15 l / butelka 0,75 l

Lagobava

80

Piemonte Barbera DOC 2014

szcep: Barbera | region: Piemont | rodzaj: wytrawne

Wino jest owocowe i żywe. W nosie dominują czerwone jagody, wiśnie i aromaty pestkowe. Dobrze zrównoważone, z przyjemną tanią i dobrze wyważoną kwasowością.

Cantina Santadi

80

Grotta Rossa Carignano DOC 2014

szcep: Carignano | region: Sardynia | rodzaj: wytrawne

Eleganckie wino o bogatym owocowym aromacie z delikatną nutą lukrecji. W ustach złożone, intensywne i dobrze zbudowane.

Cantine Cellaro Luma

85

Nero d'Avola IGT 2015

szcep: Nero d'Avola | region: Sycylia | rodzaj: wytrawne

Wino o dużej koncentracji aromatów czerwonych owoców i kwiatów, z wyraźną nutą balsamiczną. Zdecydowanie owocowe, skoncentrowane, pełne. W ustach jest „ciepłe” i długotrwałe.

Valle Reale

19 / 90

Passi Reali, Montepulciano d'Abruzzo 2015

szcep: Montepulciano | region: Abruzja | rodzaj: lekko wytrawne

Wino organiczne, zrobione z podsuszanych winogron. Nos przywodzi aromaty dojrzałych owoców, dzikich czereśni, suszonych śliwek i konfitur owocowych. W smaku jest złożone, o mocnym ciele i długim zakończeniu.

CZERWONE

kieliszek 0,15 l / butelka 0,75 l

San Pietro

100

Chianti Classico DOCG 2011

szczep: Sangiovese | region: Toskania | rodzaj: wytrawne

Wino o aromacie dojrzałych owoców z delikatnie pieprzową nutą. W ustach spójne, dobrze zrównoważone, w przyjemny sposób łączące aksamitne taniny i dobrze zbalansowaną kwasowość.

Ghiomo

23 / 110

Nebbiolo Vigna Granda DOC 2014

szczep: Nebbiolo | region: Piemont | rodzaj: wytrawne

Wino o złożonym kwiatowo-owocowym bukicie. Wyczuwalne są w nim aromaty fiołków i owoców pestkowych, a także delikatny zapach świeżo parzonej herbaty oraz skóry. W ustach eleganckie, dobrze zbalansowane.

Azienda Vitivinicola Il Cancelliere

23 / 110

Aglianico IGT IGP 2015

szczep: Aglianico | region: Kampania | rodzaj: wytrawne

Wino o bogatym bukicie, w którym skoncentrowany aromat ciemnych owoców i pieprzu miesza się z nutami mineralnymi. Intensywne, wyraźnie taniczne, harmonijne i eleganckie.

G.D. Vajra

120

Monterustico Piemonte Rosso DOC 2014

szczep: Barbera, Nebbiolo, Dolcetto | region: Piemont | rodzaj: mocno wytrawne

Wino jest wyraźnie owocowe, w aromatach wyczuwalne są czereśnie, wiśnie i maliny. Lekka kwasowość idealnie współgra z delikatnymi taninami.

WINO

CZERWONE

kieliszek 0,15 l / butelka 0,75 l

Azienda Vinicola San Patrignano

120

'Ino 2015 IGT

szcep: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc | region: Toskania | rodzaj: wytrawne

Wino o intensywnym i złożonym bukiecie, z nutami jagód, cynamonu i goździków. W ustach pełne, eleganckie, z delikatnymi taninami i długim, kwiatowym finiszem.

Castello Del Terriccio

130

Capannino IGT 2014

szcep: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc | region: Toskania | rodzaj: wytrawne

Wino o złożonym bukiecie, z aromatami czerwonych owoców i eukaliptusa. W ustach soczyste, z łagodnymi garbnikami, trzymającą wino żywą kwasowością i lekko pikantnym finiszem.

ALE.P.A. Società Agricola

130

Riccio Nero Pallagrello Nero Terre del Volturmo IGT 2009

szcep: Pallagrello Nero | region: Kampania | rodzaj: wytrawne

Wino o intensywnym i złożonym bukiecie, z nutami jagód, cynamonu i goździków. W ustach pełne, eleganckie, z delikatnymi taninami i długim finiszem.

SŁODKIE

kieliszek 0,05 l

Mezzacorona | Classici

7

MoscatoGiallo DOC 2014

szcep: Moscato Giallo | region: Górna Adyga | rodzaj: słodkie

Wino o bardzo aromatycznym bukiecie dojrzałych owoców. W ustach wyraźny smak owoców egzotycznych, melona i brzoskwini.

