

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
Neapolitana

CERTYFIKATY





OLIWA Z OLIVEK EXTRA VIRGIN

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

ANTIPASTI

Mozzarella bar

19

Mozzarella di bufala Campana DOP lub mozzarella affmicata di bufala Campana DOP (wędzona), pomidory Datterini, rukola, focaccia z oregano i solą morską, oliwa

Dodatki:

oliwki, kapary, suszone pomidory

6

pesto bazyliowe

6

Talerz włoskich wędlin

25

Selekcja włoskich wędlin z własnego importu: Culatello, Mortadella Bologna IGP, Salame Montanaro, Spianata Calabrese Piccante; focaccia z oregano i solą morską

Szparagi

23

Białe szparagi, speck, sos prosecco, pietruszka, Parmigiano Reggiano DOP

Bruschetta z mozzarella

16

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

Tatar z tuńczyka

29

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

Tatar wołowy

32

Wołowina Fassona Piemontese, sos holenderski, sos anchois, marynowana cebulka malinowa, orzechy włoskie, musztarda, sos pomidorowy, oliwa, ciabatta

Parmigiana

18

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

ZUPA

Krem pomidorowy z mozzarellą di bufala Campana DOP 17

Zupa rybna 27

Pieczyno dostępne na życzenie

INSALATE

Sałátka z miecznikiem 28

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

Sałátka z buraków 26

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 kozim serem 27

Kozi ser, speck, truskawki, melon, czosnek niedźwiedzi

Sałatki podajemy z domową ciabattą

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

Wytwarzana jest z odżywczego mleka czarnych bawolic rasy Bubalus Arnee, hodowanych na półdzikich 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.

PASTA

Gnocchi

Miecznik, szparagi zielone, białe wino, taleggio DOP, czosnek, peperoncino, kruszonka ziołowa, pietruszka

33

Casoncelli

Wołowina Fassona Piemontese, Parmigiano-Reggiano DOP 40-miesięczny, demi glace, oliwa bazyliowa, kruszonka

31

Raviolo

Ricotta di bufala, szpinak, żółtko, fasolka szparagowa, masło palone z szalwią, kruszonka ziołowa, Parmigiano Reggiano DOP

30

Ravioli

Pieczona kaczka, sos holenderski, żel malinowy, cytryna, masło szalwiowe, Parmigiano-Reggiano DOP

31

Tagliatelle

Domowe tagliatelle, pesto bazyliowe, kalafior romanesco, cukinia, pomidory Datterini, Parmigiano-Reggiano DOP

29

MIĘSA

Polędwiczka

39

Wieprzowina Nero di Calabria, purée parmezanowe z gorczycą, cebulka balsamiczna, sałata, rzodkiewka, rzepa, suszone pomidory

Tagliata

49

Wołowina Fassona Piemontese, gratin z truflą i Taleggio DOP, karczoch w tempurze, demi glace

RYBY

Miecznik

45

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

Tuńczyk

45

Grillowany stek z tuńczyka, groszek, estragon, sos z orzechów włoskich, kapary, pomidory concasse, zielone szparagi

FASSONA PIEMONTESE

To rasa bydła wypasana w Piemontcie 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 OO, 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, bazylija, Pecorino Romano DOP

24

Marinara

Pomidory San Marzano DOP, oregano, oliwa, czosnek

18

Quattro pomodori

Pomidory San Marzano DOP, pomidory Pacchetelle, pomidory Pacchetelle Gialle, pomidory Camone, czosnek, oregano, oliwa

25

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, Spianata Calabrese Piccante, Pecorino Romano DOP

28

Capricciosa

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

31

Bianco verde

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

33

Primavera

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

35

Aglio

Mozzarella di bufala Campana DOP, czosnek, Spianata Calabrese Piccante, peperoncino, pietruszka, oliwa

29

Parmigiana

Pomidory San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP, grillowany bakłażan, Parmigiano-Reggiano DOP, oliwa

28

PIZZA

PIZZE SPECIALI

Mezza luna bianca 31

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

Mezza luna rossa 31

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

Porcinella 33

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

Salami e cipolla 31

Pomidory San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP, salami Napoli, czerwona cebula z Tropei, oliwki, oliwa, bazylia, Pecorino Romano DOP

Salumi con olive 31

Pomidory San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP, prosciutto cotto, spianata piccante, salsiccia piccante, oliwki, oliwa, bazylia, Pecorino Romano DOP

Paradiso e inferno 32

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

Gorgonzola con Speck 32

Mozzarella di bufala Campana DOP, Gorgonzola DOP, Speck, orzechy włoskie, oliwa

PIZZE GOURMET

Formaggi 33

Pomidory San Marzano DOP, Mozzarella di bufala Campana DOP, ricotta di bufala, Gorgonzola DOP, Taleggio DOP, oliwa

Tonnara 37

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

Mortadella 30

Mozzarella di bufala campana DOP, Mortadella Bologna IGP, pistacje z Bronte DOP, pieprz, cytryna

DESERY

Tiramisù 18

Sernik 20

Ricotta di bufala, biała czekolada, kruchy orzechowy spód, karmelizowany cukier, lody różane, morela, malina, galaretka z prosecco

Nugat 19

Orzechy laskowe z Piemontu, pistacje z Bronte, mango, marakuja, ciemna czekolada, mięta

Deser szefa kuchni 18

Zapytaj obsługę

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	7
Espresso doppio	8
Espresso corretto	15
Espresso, grappa La Trentina - Morbida	
Cappuccino / Cappuccino grande	9 / 12
Americano / Americano grande	7 / 8
Caffè latte macchiato	12

HERBATA

Darjeeling TGFOP / Earl grey imperiale / Special gunpowder / Verde marrakech mint	7
Romeo a Giuletta / Sogno d'amore / Notti di Tibett	10

WODA MINERALNA

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

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 / czerwona pomarańcza z borówką	
Galvanina Bio Aperitif Premium 0,355 l	11
cedrata / chinotto / gassosa / ginger ale	
Sanpellegrino 0,33 l	8
aranciata / limonata / aranciata amara	
San Benedetto The 0,33 l	8
cytryna / brzoskwinia / zielona	
Coca-Cola 0,33 l	8
Tonic Acqua Brillante 0,33 l	8
Soki Yoga 0,2 l	7
pomarańcza / jabłko / 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 9 / 11
jasne

Tucher Helles Hefeweizen 0,3l / 0,5l 11 / 13
pszeniczne

BUTELKOWE

Hasen Brau Extra 0,5l 12
jasne

Hasen Weisser 0,5l 12
białe

Tucher Pilsener 0,5l 12
jasne

Tucher Urfrankish Dunkel 0,5l 12
ciemne

Tucher Cola Weizen 0,5l 12
pszeniczne z colą

Tucher Dunkles Hefe Weizen 0,5l 13
pszeniczne ciemne

Tucher Kloster Weisse Hell 0,5l 13
pszeniczne

Tucher Kristal Weizen 0,5l 13
pszeniczne klarowne

BEZALKOHOLOWE

Tucher Reifbrau Alkoholfrei 0,5l 11

Tucher Radler Alkoholfrei 0,5l 11

Tucher Helles Hefeweizen Alkoholfrei 0,5l 11

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

Gin, martini speciale, campari

19

Aperol Spritz

Prosecco, aperol

18

Bellini

Puree brzoskwińowe, prosecco

16

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

Truskawki, limonka, prosecco, syrop cukrowy

16

Espresso Martini

Wódka, espresso, kahlua

16

Campari Fragola

Campari, syrop truskawkowy, sok ze świeżych pomarańczy, sok cytrynowy

18

Arancia al rosmarino

Aperol, sok ze świeżych pomarańczy i grejfrutów, sok z limonki, rozmaryn madlerowany

19

KLASYCZNE

Wyborowa

9

Havana Club 3

10

Havana Club 7

14

Jack Daniel's

14

Bombay

14

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

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

Masseria Coste di Brenta
Bianco IGP Colline Frentane

9 / 29 / 57

szczep: Trebbiano d'Abruzzo, Cococciola | region: Abruzja | rodzaj: białe, lekko wytrawne

Masseria Coste di Brenta
Rosso IGP Colline Frentane

9 / 29 / 57

Szczep: Montepulciano d'Abruzzo | region: Abruzzo | rodzaj: czerwone, lekko wytrawne

MUSUJĄCE

kieliszek 0,15 l / butelka 0,75 l

Azienda Vitivinicola Il Colle | SELEKCJA NOLIO
Prosecco DOC Treviso Extra Dry

15 / 70

szczep: Glera | region: Veneto | rodzaj: półwytrawne

Delikatne i eleganckie wino musujące. W bukietcie odnajdziemy aromaty jabłek, gruszek, białych kwiatów i migdałów. Bąbelki są drobne i trwałe. W ustach wino jest bardzo świeże z wyczuwalną strukturą i lekko słodkim posmakiem. Idealne jako aperitif.

Azienda Vitivinicola Il Colle | SELEKCJA NOLIO
Prosecco Superiore DOCG Millesimo Brut 2016

100

szczep: Glera | region: Veneto | rodzaj: wytrawne

Wino jest pełne wigoru i wyjątkowo drobnej perlistości. Pachnie intensywnie cytrusami, migdałami i kwiatami akacji. W ustach pokazuje doskonale wyważoną kwasowość i świeże aromaty. Jest dobrze zbudowane, wytrawne i eleganckie.

Azienda Vitivinicola Il Colle | SELEKCJA NOLIO
Moscato Rosa Spumante Dolce

17 / 80

szczep: Moscato Rosa | region: Veneto | rodzaj: słodkie

Delikatne, różowe wino musujące, pełne intensywnie owocowych aromatów. Odnajdziemy w nim zapach gruszek, winogron i dojrzałych owoców tropikalnych. Na podniebieniu słodkie, z delikatną strukturą oraz zakończeniem przepelnionym zapachem i smakiem Moscato.

WINO

BIAŁE

kieliszek 0,15 l / butelka 0,75 l

Masseria Coste di Brenta | SELEKCJA NOLIO

15 / 70

Elisio Trebbiano d'Abruzzo, DOP 2016

szcep: Trebbiano d'Abruzzo | region: Abruzja | rodzaj: wytrawne

Wino jest świeże i owocowe. Pachnie delikatnie cytrusami, brzoskwiniami, białymi kwiatami i zielonym jabłkiem. W smaku jest gładkie i rześkie.

Varvaglione

17 / 80

12 Mezzo Malvasia, IGT 2016

szcep: Malvasia | region: Apulia | rodzaj: półwytrawne

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

Benazzoili 85

85

Agata Pinot Grigio, DOC 2017

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

Delikatne wino o kwiatowo-owocowym bukicie, w którym dominują nuty ananasa i żółtych jabłek. W smaku świeże, lekkie i orzeźwiające. Wrażenie mineralności, połączone z przyjemną kwasowością, daje wino o dobrej strukturze.

47 Anno Domini

90

Sottovoce Sauvignon Blanc, IGT 2016

szcep: Sauvignon Blanc | region: Veneto | rodzaj: wytrawne

Wino odznacza się bogatym profilem aromatycznym. W bukicie wyczuwalne są nuty liści czarnej porzeczki, zielona papryka, agrest, kwiaty czarnego bzu, brzoskwinie i cytrusy. W ustach bardzo rześkie, z przyjemnie orzeźwiającą kwasowością, typową dla Sauvignon Blanc.

BIAŁE

kieliszek 0,15 l / butelka 0,75 l

Cascina I Carpini

90

Colli Tortonesi, DOC Timorasso 2014

szczep: Timorasso | region: Piemont | rodzaj: wytrawne

Wino macerowane na skórkach, co widać już w kolorze. Bogate aromatycznie z wyraźnymi nutami owocowymi dojrzałych jabłek i śliwek. Pachnie morzem i świeżą bryzą. W smaku zdecydowane, dobrze zbudowane, z delikatną tanią w tle.

Pievalta

21 / 100

Verdicchio Classico Superiore, Verdicchio dei Castelli di Jesi, DOP 2016

szczep: Verdicchio | region: Marche | rodzaj: wytrawne

Wino jest pełne świeżej ekspresji Verdicchio. W aromacie wyczuwalne są cytrusy, nuty mineralne i delikatnie ziołowe tło. W smaku odnajdziemy trwałą i przyjemny posmak, przypominający prażone migdały. W końcówce podkreślone wyraźną kwasowością.

Azienda Vitivinicola Celli

21 / 100

I Croppi, Albana Secco, DOCG 2016

szczep: Albana | region: Emilia-Romania | rodzaj: wytrawne

Wino ma piękną, złotą barwę i jest niesamowicie aromatyczne. W zapachu wyczuwalne nuty pigwy, moreli, słodkich jabłek, ale też akcenty mineralne. Dobrze zbudowane, z soczystym owocem oraz żywą kwasowością.

Agriverde

100

Natium Pecorino, IGP 2016

szczep: Pecorino | region: Abruzja | rodzaj: wytrawne

Organiczne białe wino z certyfikatem ICEA i BIO-VEGAN. Pachnące nektarynkami i cytrusami, podparte słodyczą dojrzałych gruszek. W smaku złożone i głębokie, bardzo świeże, owocowo mineralne z umiarkowaną kwasowością.

BIAŁE

kieliszek 0,15 l / butelka 0,75 l

Tenuta Ca'Bolani

110

Traminer Superiore, DOC 2016

szczep: Traminer | region: Friuli | rodzaj: lekko wytrawne

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

Michele Biancardi

23 / 110

Solo Fiano, IGT 2016

szczep: Fiano | region: Apulia | rodzaj: wytrawne

Białe wino z południa Włoch, pochodzi z uprawy ekologicznej. Pełne aromatu owoców pestkowych, cytrusów, miodu i białych kwiatów. Soczyste owocowe, eleganckie, z delikatnie pikantnym finiszem.

Società Agricola Don Lorenzo Della Grillaiadi | SELEKCJA NOLIO 25 / 120

Lugana, DOC Lugana 2017

szczep: Trebbiano di Lugana | region: Lombardia | rodzaj: wytrawne

Niezwykle ciekawe wino o aromacie grejpfrutów i żółtych owoców. Delikatnie słone na finiszu. Cechuje się świetną mineralnością, nutami kamienisto-cytrusowymi oraz dobrą strukturą, zwiastującą długi potencjał starzenia.

WINO

RÓŻOWE

kieliszek 0,15 l / butelka 0,75 l

Masseria Coste di Brenta | SELEKCJA NOLIO

18 / 85

Bio Cereasuolo d'Abruzzo, DOP 2016

szcep: Montepulciano d'Abruzzo | region: Abruzja | rodzaj: wytrawne

Wino biologiczne, świeże i delikatne. Pełne aromatów czerwonych owoców, odnajdziemy tam wiśnie, truskawki, poziomki. Spora doza świeżości idealnie łączy się z delikatnie kamienistymi nutami, tworząc wino idealnie zbalansowane i harmonijne.

CZERWONE

Masseria Coste di Brenta | SELEKCJA NOLIO

15 / 70

Elisio Montepulciano d'Abruzzo, DOP 2014

szcep: Montepulciano d'Abruzzo | region: Abruzja | rodzaj: wytrawne

Lekko wytrawne wino, pełne aromatu dojrzałych czerwonych owoców. W smaku jest łagodne, ale świetnie zbalansowane. Delikatną tanię oraz wyczuwalną kwasowość, dobrze równoważy owocowa słodycz.

Tezza

80

Valpolicella Corte Majoli, DOC 2015

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

Valpolicella w lekkim i owocowym stylu. Wśród aromatów wina odnajdziemy zapach dojrzałych jeżyn, wiśni, goździków i tytoniu. Aksamitne w smaku, z delikatną tanią.

Azienda Giacomo Vaccaro

80

Nero d'Avola Vaccaro, IGT 2016

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

Wino pochodzące z uprawy ekologicznej. Ma dobrze wyczuwalne aromaty czerwonych owoców, pierwszoplanowo wiśnie, śliwki i delikatny akcent goździków. Mimo typowej dla win z południa słodyczy, zachowuje świeżość i lekkość.

WINO

CZERWONE

kieliszek 0,15 l / butelka 0,75 l

Di Filippo

90

Montefalco Rosso, DOC 2015

szczep: Sangiovese 60%, Barbera 30%, Sagrantino 10% | region: Umbria | rodzaj: wytrawne

Wino pachnące owocami leśnymi, czarną porzeczką i słodkimi wiśniami, w smaku przyjemne, gładkie, orzeźwiająca, umiarkowanie taniiczne o lekkiej kwasowości i długim zakończeniu.

Lagobava

90

Piemonte Barbera, DOC 2015

szczep: Barbera | region: Piemont | rodzaj: wytrawne

Wino jest bardzo owocowe i żywe. W nosie dominują czerwone jagody, wiśnie i aromaty pestkowe. Dobrze zrównoważone, z przyjemną taniną i wyraźną kwasowością.

47 Anno Domini

100

Cabernet Franc Marca Trevigiana, IGT 2016

szczep: Cabernet Franc | region: Veneto | rodzaj: wytrawne

Wino o złożonym aromacie czerwonych owoców, pestek wiśni, zapachu mokrych liści i zielonego pieprzu. W smaku wytrawne, wyraziste, podbite dobrze wyważoną kwasowością. W końcówce wina odnajdziemy przyjemne taniny i orzeźwiającą lekkość.

Azienda Agricola Poggio al Bosco | SELEKCJA NOLIO

21 / 100

Chianti, DOCG 2013

Szczep: 80% Sangiovese, 10% Trebbiano e Malvasia, 5% Colorino, 5% Canaiolo | region: Toskania | rodzaj: wytrawne

Wino o aromacie dojrzałych wiśni z delikatnie pieprzową nutą. W smaku odnajdziemy przyjemne połączenie aksamitnych tanin z dobrze zbalansowaną kwasowością.

CZERWONE

kieliszek 0,15 l / butelka 0,75 l

Vinicola Tombacco

110

Aglianico del Beneventano, IGT 2016

szczep: Aglianico | region: Campania | rodzaj: wytrawne

Wyraziste i skoncentrowane wino z południa Włoch. W bukiecie odnajdziemy słodczyz dojrzałych czerwonych owoców i kwiatowe nuty fiołków. W smaku intensywnie owocowe, lekko korzenne, z pełnymi i gładkimi taninami. Eleganckie, długie i trwałe.

Michele Biancardi

23 / 110

Uno Piu Uno, IGT 2016

szczep: 50% Nero di Troia, 50% Primitivo | region: Apulia | rodzaj: wytrawne

Pełne i skoncentrowane wino biologiczne o aromatach wiśni, truskawek, owoców leśnych i fiołków. Odnajdziemy w nim posmak śliwkowych powideł, przyjemnie zaakcentowaną słodczyz oraz delikatne, ale wyczuwalne taniny.

Meloni Vini

Terreforru Cannonau di Sagrdegna, DOC 2014

110

szczep: Cannonau | region: Sardynia | rodzaj: wytrawne

Wino organiczne w typowo sardyńskiej stylistyce. Pełne aromatów dojrzałych, pełnych słońca owoców i ziół oraz zapachu wanilii, wynikającego ze starzenia w dębowej beczce. Wsparte wciąż żywą kwasowością i wyraźnie wyczuwalnymi taninami.

Societa Agricola Don Lorenzo Della Grillaiadi | SELEKCJA NOLIO 25 / 120

Merlot, DOC Garda 2016

szczep: Merlot | region: Lombardia/Veneto | rodzaj: wytrawne

Merlot w wydaniu włoskim. W bukiecie pełen aromatów dojrzałych wiśni, truskawek i dzikiej jeżyny. W ustach wino jest krągłe i harmonijne, o umiarkowanej kwasowości, lekkich taninach i długim, owocowym finiszem.

Azienda Agricola Poggio al Bosco | SELEKCJA NOLIO

130

Eclissi Toscana Rosso, IGT 2011

szczep: 60% Sangiovese, 35% Merlot, 5% Colorino | region: Toskania | rodzaj: wytrawne

Wyraziste wino o dużej koncentracji, bogactwie aromatów, z wieloletnim potencjałem starzenia. W bardzo dobrym momencie do picia. W bukiecie odnajdziemy czerwone i czarne owoce, wyraźnie wyczuwalne jagody, eukaliptus i nuty balsamiczne. Mocne i potężne w smaku, z pięknym i długotrwałym finiszem.