

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
Napolitana

CERTYFIKATY





OLIWA Z OLIVEK EXTRA VIRGIN

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

ANTIPASTI

Mozzarella bar

23

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

Dodatki:

oliwki, kapary, suszone pomidory

6

pesto bazyliowe

6

Burrata

25

Burrata di bufala, dynia pizmowa, pomidory datterini, pesto bazyliowe, orzechy laskowe, oliwa, ocet balsamiczny, tymianek

Talerz włoskich wędlin

25

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

Bruschetta z mozzarellą

18

Mozzarella di bufala Campana DOP, pomidory Datterini, Aceto Balsamico di Modena IGP, bazylia, 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

34

Wołowina Fassona Piemontese, sos holenderski, majonez szczypiorkowy, orkisz, cebulka w occie balsamicznym, orzechy włoskie, musztarda, sos pomidorowy, oliwa, boczniak królewski, guanciale, ciabatta

Parmigiana

19

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

ZUPA

Krem pomidorowy

19

Pomidory San Marzano DOP, Mozzarella di bufala Campana DOP

Pieczycwo dostępne na życzenie

INSALATE

Sałatka z miecznikiem

30

Miecznik wędzony, cukinia miodowo-cytrynowa, mix sałat, pomidory Datterini, orzechy pini, dressing koperkowy

Sałatka z kozim serem

27

Mix sałat, kozi ser, pieczone buraki, grapefruit, pomarańcza, słonecznik, dressing prosecco

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

Makarony są naszą pasją i dumą. Wszystkie wytwarzamy sami, dlatego każdego dnia na naszych stołach gości wyłącznie domowa pasta fresca. Stale poszukujemy nowych form, kształtów, odmian i smaków.

PASTA

Raviolo

Szpinak, ricotta di bufala, żółtko, palone masło szałwiowe, boczniak królewski, Parmigiano-Reggiano DOP

29

Lumache

Pomidory San Marzano DOP, burrata di bufala, Parmigiano-Reggiano DOP, bazyliia

28

Tortellini

Prosciutto di Parma, mortadella, speck, Pecorino Romano DOP, Parmigiano-Reggiano 36-miesięczny, por, oliwa bazyliowa, Aceto Balsamico di Modena IGP

31

Strigoli

Pesto bazyliowe, pieczone pomidorki Datterini z octem balsamicznym, kalafior romanesco, Parmigiano-Reggiano DOP

30

Ingannapreti

Guanciaie, żółtko, Parmigiano-Reggiano DOP, pistacje z Bronte DOP, trufla

37

NOLIO SPECIALITÀ

Nasze autorskie dania z domową pasta fresca. Tworzone z pasją i sercem. Inspirowane włoską kuchnią, przyrządzane ze składników, które samodzielnie importujemy bezpośrednio od włoskich producentów.

Polędwiczka

39

Culurgiones, ziemniaki, Parmigiano-Reggiano DOP, gorczyca, miód, polędwiczka z wieprzowiny Nero di Calabria, Marsala, palona szalotka, pieczona cebula, tymianek, rozmaryn, kalafior romanesco

Rostbef

25 / 100 g

Bucatini, pesto, wołowina Fassona Piemontese, pomidorki Datterini, Parmigiano-Reggiano DOP 36-miesięczny

Kaczka

35

Ravioli, pieczona kaczka, malina, mango, seler, masło palone, Aceto Balsamico di Modena IGP, soliród, sos homarowo-cielęcy

Okoń morski

38

Gnocchi 'Nduja, okoń, krewetki, żel z bergamotki, oliwa bazyliowa, cebula dymka

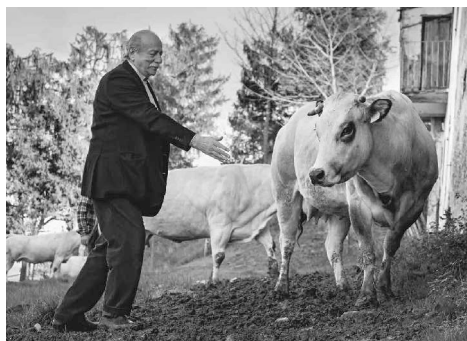
Miecznik

42

Stek z miecznika, polpette di ricotta, fasolka szparagowa, jarmuż, ravioli z sosem z białego wina, kapary

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 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** 26
Pomidory San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP, oliwa, bazylija, Pecorino Romano DOP
- Marinara** 19
Pomidory San Marzano DOP, oregano, oliwa, czosnek
- Parmigiana** 29
Pomidory San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP, grillowany bakłazan, Parmigiano-Reggiano DOP, oliwa
- Sopressa** 30
Pomidory San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP, salami Sopressa Veneta, oliwki Taggiasche, Pecorino Romano DOP, oliwa
- Diavola** 29
Pomidory San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP, Spianata Calabrese Piccante, Pecorino Romano DOP, oliwa
- Diavola con cipolla** 30
Pomidory San Marzano DOP, mozzarella di bufala affumicata, Spianata Calabrese Piccante, cebula z Tropei, Pecorino Romano DOP, oliwa
- Capricciosa** 32
Pomidory San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP, pieczarki, salami Napoli, prosciutto cotto, karczochy, Pecorino Romano DOP, oliwa
- Bianco verde** 34
Mozzarella di bufala Campana DOP, pomidory Datterini, pesto bazyliowe, rukola, oliwa
- Primavera** 36
Mozzarella di bufala Campana DOP, pomidory Datterini, rukola, prosciutto di Parma DOP, Parmigiano-Reggiano DOP, oliwa
- Aglio** 31
Mozzarella di bufala Campana DOP, czosnek, Spianata Calabrese Piccante, peperoncino, pietruszka, oliwa

PIZZA

PIZZE SPECIALI

- Burratina** 29
Pomidory San Marzano DOP, pomidory Piennolo, peperoncino, burrata, oliwa, bazylija
- Mezza luna bianca** 33
Pół: mozzarella di bufala Campana DOP, pomidory Datterini, bazylija, oliwa
+ pół calzone: ricotta di bufala, szpinak, czosnek, Gorgonzola DOP
- Mezza luna rossa** 33
Pół margherita + pół calzone: prosciutto cotto, salami Napoli, ricotta di bufala, mozzarella di bufala Campana DOP, pomidory San Marzano DOP, pieprz
- Capra con Cipolla** 32
Pomidory San Marzano DOP, Mozzarella di bufala Campana DOP, ser kozi, ricotta di bufala, konfitura z cebuli z Tropei, peperoncino, oliwa
- Salumi con olive** 32
Pomidory San Marzano DOP, mozzarella di bufala affumicata, prosciutto cotto, Spianata Calabrese Piccante, salami Napoli, oliwki, oliwa, bazylija, Pecorino Romano DOP
- Paradiso e inferno** 32
Pomidory San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP, ricotta di bufala, 'Nduja, Pecorino Romano DOP, oliwa, bazylija
- Gorgonzola con Speck** 32
Mozzarella di bufala Campana DOP, Gorgonzola DOP, Speck, orzechy włoskie, oliwa
- 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, oliwa

DESERY

Sernik

20

Ricotta di bufala, karmelizowany cukier trzcinowy, gruszka, ananas, malibu, limonka, sorbet z grzanego wina

Nugat

19

Orzechy laskowe z Piemontu, pistacje z Bronte DOP, brzoskwinia, marakuja, ciemna czekolada, mięta

Trifle

16

Mascarpone, wiśnie, Marsala, ciastko z czekoladą i orzechami laskowymi

PISTACJE 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	6
Espresso macchiato	7
Espresso doppio	9
Espresso corretto	16
Espresso, grappa La Trentina - Morbida	
Cappuccino / Cappuccino grande	9 / 12
Americano / Americano grande	8 / 9
Caffè latte macchiato	12

HERBATA

Darjeeling TGFOP / Earl grey imperiale / Special gunpowder / Verde marrakech mint	8
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	13
biała / brzoskwinia / cytryna	
Galvanina Bio Napoje Premium 0,355 l	13
cola / cytryna / pomarańcza / mandarynka / czerwony grejfrut / granat / mandarynka z opuncją / czerwona pomarańcza / czerwona pomarańcza z borówką	
Galvanina Bio Aperitif Premium 0,355 l	13
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	8
pomarańcza / jabłko / ACE	
Sok pomarańczowy świeżo wyciskany 0,3 l	14

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

Santa Fe 0,5 l	14
Sanpellegrino aranciata, sok ananasowy, syrop marakuja	
Santa Maria 0,5 l	14
Sanpellegrino aranciata amara, świeży sok pomarańczowy, syrop grenadine	
Santa Teresa 0,5 l	14
Sanpellegrino limonata, świeży sok pomarańczowy, syrop truskawkowy	
Bella 0,5 l	14
San Benedetto The, syrop cukrowy, succo di limone, cytrusy	

LANE

Tucher Ubersee Export 0,3l / 0,5l 10 / 12
jasne

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

BUTELKOWE

Hasen Brau Extra 0,5l 13
jasne

Hasen Weisser 0,5l 13
białe

Tucher Pilsene 0,5l 13
jasne

Tucher Urfrankish Dunkel 0,5l 13
ciemne

Tucher Radler 0,5l 13
jasne z lemoniadą

Tucher Cola Weizen 0,5l 13
pszeniczne z colą

Tucher Dunkles Hefe Weizen 0,5l 13
pszeniczne ciemne

Zirndorfer Landweizen 0,5l 13
pszeniczne

Ausburger Original 0,5l 13
jasne



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.

PIWA

BEZALKOHOLOWE

Tucher Reifbrau Alkoholfrei 0,5l jasne	12
Tucher Radler Alkoholfrei 0,5l jasne z lemoniadą	12
Tucher Helles Hefeweizen Alkoholfrei 0,5l pszeniczne	12
Soki do piwa	1

ALKOHOLE

APERITIVO

Negroni Gin, martini speciale, campari	22
Aperol Spritz Prosecco, aperol	19
Bellini Puree brzoskwińowe, prosecco	19

KOKTAJLE

Nolio Truskawki, limonka, prosecco, syrop cukrowy	21
Espresso Martini Wódka, espresso, kahlua	19
Brezza Rosea Gin, syrop różany, sok z limonki	21
Arancia al rosmariono Aperol, sok ze świeżych pomarańczy i grejpfrutów, sok z limonki, rozmaryn madlerowany	21
Salvia Gin Gin, Martini Extra Dry, tonik, szaławia, sok z limonki, syrop cukrowy	23

ALKOHOLE

WŁOSKIE

Aperol	12
Campari	11
Grappa La Trentina – Tradizionale	19
Grappa La Trentina – Morbida	20
Grappa Le Diciotto Lune	22
Brandy Vecchia Romana	20
Amaretto	10
Sambuca	12
Bombardino	10
Crema Alpina Nocciola	14
Limoncello	14

KLASYCZNE

Belvedere	18
Havana Club 3	12
Havana Club 7	14
Jack Daniel's	16
Bombay	15
Kahlua	14
Martini Riserva Speciale ambrato / rubino	14
Martini 100 ml bianco / rosso / extra dry / rosato	14

WINO

Nasza karta win to starannie wyselekcjonowane włoskie etykiety,
które importujemy samodzielnie z myślą o was.
Niech każda otwarta butelka będzie pełna radości!

WINO DOMU

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

Masseria Coste di Brenta

9 / 29 / 57

Bianco IGP Colline Frentane

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

Masseria Coste di Brenta

9 / 29 / 57

Rosso IGP Colline Frentane

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

MUSUJĄCE

kieliszek 0,15 l / butelka 0,75 l

Azienda Vitivinicola Il Colle

17 / 80

Prosecco Extra Dry, DOC Treviso

szczep: Glera | region: Veneto | styl wina: pół wytrawne

JABŁKA | GRUSZKI | BIAŁE KWIATY | ORZEŻWIENIE

Azienda Vitivinicola Il Colle

110

Prosecco Superiore DOCG Millesimo Brut 2016

szczep: Glera | region: Veneto | styl wina: wytrawne

JABŁKA | GRUSZKI | BIAŁE KWIATY | ORZEŻWIENIE

Azienda Vitivinicola Il Colle

17 / 80

Moscato Rosa Spumante Dolce

szczep: Moscato Rosa | region: Veneto | styl wina: słodkie

JABŁKA | GRUSZKI | BIAŁE KWIATY | ORZEŻWIENIE

Cantina La Fiorita

220

Franciacorta Saten, DOCG 2017

szczep: Chardonnay | region: Lombardia | styl wina: wytrawne

ŚWIEŻY CHLEB | MASŁO | MALINY | KOZI SER

WINO

BIAŁE

kieliszek 0,15 l / butelka 0,75 l

Marotti Campi

80

Luzano Verdicchio Classico Superiore, Verdicchio dei Castelli di Jesi, DOC 2017

szczep: Verdicchio | region: Marche | styl wina: wytrawne

MINERALNOŚĆ | LEKKA PIKANTNOŚĆ | PIGWA | MIGDAŁ

Masseria Coste di Brenta

17 / 80

Bio Trebbiano d'Abruzzo, DOP 2016

szczep: Trebbiano d'Abruzzo | region: Abruzja | styl wina: wytrawne

CYTRUSY | JABŁKA | KWASOWOŚĆ | ORZEŻWIENIE

Masseria Coste di Brenta

80

Bio Pecorino d'Abruzzo 2017, DOP 2017

szczep: Pecorino d'Abruzzo | region: Abruzja | styl wina: wytrawne

BIAŁE KWIATY | BRZOSKWINIE | JABŁKO | ZIELONY PIEPRZ

Tenuta Giustini

19 / 90

Frida, IGT 2017

szczep: Minutolo, Malvasia | region: Puglia | styl wina: lekko wytrawne

BIAŁY BEZ | TROPIKALNE OWOCE | AKACJA | MIÓD

Azienda Agricola Valter Scarbolo

90

Friuliano Scarbolo, DOC 2017

szczep: Tocai Friulano | region: Friuli | styl wina: wytrawne

NUTY MINERALNE | WIOSENNE KWIATY | JABŁKA | RUMIANEK

Societa Agricola Antico Castello

90

Irpinia Falanghina, DOP 2016

szczep: Falanghina | region: Kampania | styl wina: wytrawne

ŚWIEŻE OWOCE | CYTRYNA | KOLENDRA | KWIATY POLNE

WINO

BIAŁE

kieliszek 0,15 l / butelka 0,75 l

Cantina Antonella Corda

95

Vermentino di Sardegna, DOC 2017

szczep: Vermentino | region: Sardynia | styl wina: wytrawne

ORZEŻWIENIE | ZIOŁOWY FINISZ | SŁONOŚĆ MORZA | CYTRUSY

Azienda Agricola Valter Scarbolo

20 / 95

IL Ramato Pinot Grigio, DOC 2017

szczep: Pinot Grigio | region: Friuli | styl wina: wytrawne

INTENSYWNY KOLOR | MINERALNOŚĆ | PAPAJA | MANDARYNKI

Societa Agricola Antico Castello

21 / 100

Irpinia Greco, DOP 2016

szczep: Greco | region: Kampania | styl wina: wytrawne

PIGWA | JABŁKO | WĘDZONA ŚLIWKA | DELIKATNA SŁONOŚĆ

Azienda Agricola Valter Scarbolo

100

Sauvignon Scarbolo, DOC 2017

szczep: Sauvignon Blanc | region: Friuli | styl wina: wytrawne

ORZEŻWIENIE | AGREST | CYTRUSOWY ZEST | LIŚCIE CZARNEJ PORZECZKI

Societa Agricola Luna Sicana

110

Grillo Luna Sicana, DOC 2017

szczep: Grillo | region: Sycylia | styl wina: wytrawne

JABŁKO | SŁOŃCE SYCYLII | DOJRZAŁY AGREST | MINERALNOŚĆ

Cantina Donati Marco

25 / 120

Albeggio Muller Thurgau, DOC 2017

szczep: Muller Thurgau | region: Trentino | styl wina: wytrawne

ELEGANCJA | MINERALNOŚĆ | NUTY KWIATOWE | SZALWIA



WINO

BIAŁE

kieliszek 0,15 l / butelka 0,75 l

Azienda Agricola Le Battistelle 120

Soave Classico Battistelle, DOC 2017

szcep: Garganega | region: Veneto | styl wina: wytrawne

GLEBA WULKANICZNA | CYTRUSY | BIAŁE KWIATY | AROMAT ŚWIEŻYCH ZIOŁ

Don Lorenzo della Grillaia 120

Lugana, DOC Lugana 2017

szcep: Trebbiano di Lugana | region: Lombardia | styl wina: wytrawne

GREJPFRUT | ŻÓŁTE OWOCE | MINERALNOŚĆ | DELIKATNA SŁONOŚĆ

Cantina Donati Marco 130

Spicchio di Luna Kerner, DOC 2017

szcep: Kerner | region: Trentino | styl wina: lekko wytrawne

AROMATYCZNOŚĆ | DOBRA STRUKTURA | BRZOSKWINIA | DOJRZAŁE MORELE

Azienda Agricola Valter Scarbolo 27 / 130

Lara (Sunset Blend) Chardonnay, DOC 2016

szcep: Chardonnay | region: Friuli | styl wina: wytrawne

BECZKA | TROPIKALNE OWOCE | GOŹDZIK | SŁODKIE MIGDAŁY

RÓŻOWE

Masseria Coste di Brenta 80

Bio Cereasuolo d'Abruzzo, DOP 2017

szcep: Montepulciano d'Abruzzo | region: Abruzja | styl wina: wytrawne

TRUSKAWKI | MALINY | WIŚNIE | CUKIERKI PUDROWE



WINO

CZERWONE

kieliszek 0,15 l / butelka 0,75 l

l'Armangia

75

Sopra Berruti Barbera d'Asti, DOCG 2017

szcep: Barbera | region: Piemont | styl wina: wytrawne

CZERWONE OWOCE | GŁADKIE TANINY | TYTOŃ | ZIOŁA

Masseria Coste di Brenta

17 / 80

Montepulciano d'Abruzzo, DOP 2016

szcep: Montepulciano d'Abruzzo | region: Abruzja | styl wina: wytrawne

CZERWONE OWOCE | DELIKATNA PIKANTNOŚĆ | DELIKATNA BECZKA
| NUTY PESTKOWE

Marotti Campi

19 / 90

Rubico Lacrima di Morro D'Alba, DOC 2017

szcep: Lacrima | region: Marche | styl wina: wytrawne

SOCZYSTA CZERWIĘŃ | ŁAGODNA WYTRAWNOŚĆ | RÓŻE | FIOŁEK

Tenuta Giustini

19 / 90

Patu Primitivo, IGT 2017

szcep: Primitivo | Region: Puglia | styl wina: lekko wytrawne

DOJRZAŁE OWOCE | CZEKOLADA | SUSZONE ZIOŁA | POŁUDNIOWE SŁOŃCE

Fattoria San Michele a Torri

19 / 90

Chianti, DOCG 2016

szcep: Sangiovese, Canaiolo, Colorino, Merlot | region: Toskania | styl wina: wytrawne

WIŚNIE | PORZECZKI | TYTOŃ | PIKANTNOŚĆ

Cantina Antonella Corda

95

Cannonau di Sardegna, DOC 2016

szcep: Cannonau | region: Sardynia | styl wina: wytrawne

ELEGANCJA | MALINY | PIKANTNOŚĆ | DELIKATNE TANINY

CZERWONE

kieliszek 0,15 l / butelka 0,75 l

Societa Agricola Antico Castello
Irpinia Aglianico, DOP 2014

21 / 100

szczep: Aglianico | region: Kampania | styl wina: wytrawne

TYTOŃ | OCET BALSAMICZNY | ORZECH WŁOSKI | CZERWONY PIEPRZ

Cantina Donati Marco
Fratte Alte Pinot Nero, DOC 2017

110

szczep: Pinot Nero (Pinot Noir) | region: Trentino | styl wina: wytrawne

LEKKA CZERWIENŃ | DZIKIE WIŚNIE | NUTY PESTKOWE | SKÓRA

Societa Agricola Luna Sicana
A'Zita Cu Zitu Nero d'Avola, DOC 2015

110

szczep: Nero d'Avola | region: Sycylia | styl wina: wytrawne

DOJRZAŁE OWOCE | SŁOŃCE SYCYLII | PIKANTNOŚĆ | MOKRE LIŚCIE

Don Lorenzo della Grillaia
Merlot, DOC Garda 2016

120

szczep: Merlot | region: Lombardia | styl wina: wytrawne

TRUSKAWKI | WIŚNIE | DELIKATNE TANINY | ŚLIWKI

Cantina Donati Marco
Rubino Lagrein, DOC 2017

27 / 130

szczep: Lagrein | region: Trentino | styl wina: wytrawne

WYRAZISTY SMAK | DOJRZAŁE OWOCE | WANILIA | GŁADKIE TANINY

Fattoria San Michele a Torri
Chicchirossi, IGT 2016

140

szczep: Malvasia Rossa, Canaiolo, Ciliegiolo, Montepulciano | region: Toskania | styl wina: wytrawne

WIŚNIE | ZIELONY PIEPRZ | KAKAO | PRZYJEMNA TANINA