



beverno

Esperienza Romana Ribelle

La Selezione delle Etichette della Valle del Sacco



**“L'acqua se ne vada dove vuole a rovinare il vino,
lontano, fra gli astemi.”**

Gaio Valerio Catullo

**“La forza sconvolgente del vino penetra l'uomo
e nelle vene sparge e distribuisce l'ardore.”**

Lucrezio

**“Se lo dicono i Sommi, daje retta, che c'hanno ragione.
Il vino è gioia, poesia, leggerezza.
Rilassate, co' na' bella bottiglia come se deve”.**

I Ribelli della Valle Del Sacco

Le Bollicine

de Classe



- **Ca' Del Bosco - Cuvée Prestige**
Franciacorta - Lombardia.
Profumo: fragrante di frutta esotica, pesca, mela, agrumi e mandorle.
Palato: Ricco, vivace, corposo e acidulo.
Abbinamenti consigliati: taglieri di salumi, bruschette, antipasti, primi e secondi di pesce. 50€
- **Lantieri - Satèn**
Franciacorta - Lombardia.
Vitigno: Chardonnay 100%.
Profumo: note di frutta matura, fiori bianchi.
Palato: fresco, polposo, chiude su toni delicati di nocciola e vaniglia.
Abbinamenti consigliati: aperitivi, degustazione antipasti, primi e secondi di pesce. 34€
- **Rotari 28 - Cuvée Brut**
Trento DOC - Trentino.
Profumo: intenso, di frutta gialla matura con note di nocciola e un tocco dolce di vaniglia.
Palato: equilibrato tra struttura e acidità, con una piacevole freschezza e un finale minerale.
Abbinamenti consigliati: tutti i fritti, primi, risotti e secondi dal sapore delicato in particolare a base di pesce. 30€

da Coccola

**Bacio Della Luna
Metodo Classico Brut - Veneto.**
**Perfetto per l'aperitivo,
MOLTO GODERECCIO e RUFFIANO!**



Profumo: Sentori di mela, fiori di acacia e glicine, caratterizzato da tipiche note di crosta di pane.
Palato: Persistente, fresco, minerale e sapido.
Abbinamenti consigliati: tutti i fritti e bruschette. Buona versatilità, dalle ricette alpine ai crostacei e pizze delicate. 26€

- **Valdobbiadene
Prosecco Superiore DOCG
Extra Dry - Bortoluz - Veneto.**
Profumo: All'olfatto spiccano sentori di pesca bianca, mela, pera, rosa e agrumi.
Palato: Sapido con piacevoli note aromatiche.
Abbinamenti consigliati: tutti i fritti, bruschette, pizze speciali e primi di pesce. 22€
- **Prosecco Asolo DOCG Superiore
Millesimato Dry - Bedin - Veneto**
Profumo: Intenso con note di fiori bianchi, acacia, glicine, rosa, mela gialla e pera matura.
Palato: gradevolmente fruttato, quasi secco ed asciutto.
Abbinamenti consigliati: ideale per l'aperitivo, taglieri, tutti i fritti. 18€
- **Prosecco DOC Treviso - Brut**
Bedin - Veneto.
Profumo: fruttato di pera croccante e mela verde, spezie mediterranee e sfumature floreali.
Palato: gradevolmente fruttato, quasi secco ed asciutto.
Abbinamenti consigliati: ideale per l'aperitivo, i primi a base di pesce e tutte le pizze dal gusto delicato. 15€



**GIRA PAGINA
e scopri le
nostre proposte
di vino rosso
e bianco**

i Vini Rossi

Esperienza Romana Ribelle

— Amarone della Valpolicella Classico

Cantine Valpolicella - Negrar - Veneto.

Sua Maestà, ma che te lo dico a fa'...

Profumo: grande intensità e persistenza, con profumi fruttati di amarene sotto spirito prugna secca, fiori secchi e spezie dolci.

Palato: struttura e decisa morbidezza, con una vellutata tannicità.

Abbinamenti consigliati: ideale con i nostri taglieri, tagliate, primi e pizze dal gusto intenso. 42€

Mammut Montepulciano d'Abruzzo DOC

Cascina Del Colle - Abruzzo.



Dal ritrovamento archeologico di una zanna di Mammut nella seconda metà degli anni '60 nel punto dove poi è sorta l'attuale Azienda "La Cascina del Colle".

Quindi l'idea di un vino rappresentativo, possente e maestoso.

Profumo: Marmellata di ribes, viola appassita, ginepro.

Palato: Ricco, deciso, avvolgente, tannino fine.

Abbinamenti consigliati:

ideale con i nostri taglieri, primi e pizze dal gusto intenso e tagliate. 24€

— Montignanello - Leonucci - Umbria.

Vitigno: Sagrantino.

Questo è davvero na' bella chicca.

Profumo: sentori di sottobosco, con tannini intensi e persistenti.

Palato: leggermente affumicato, con sentori di arancia rossa e more.

Abbinamenti consigliati: ideale con le nostre tagliate e primi dal gusto intenso. 35€

— Valpolicella Ripasso Classico Superiore

Cantine Valpolicella Negrar - Veneto.

Profumo: complesso, di frutta rossa, e speziato.

Palato: armonico, pieno e vellutato, con giusto equilibrio tra tannini e consistenza acida.

Abbinamenti consigliati:

ideale con i nostri taglieri, tagliate, primi e pizze dal gusto delicato e intenso a base di salumi o formaggi stagionati. 23€

— Pinot Nero

St. Michael Eppan - Alto Adige.

Profumo: frutti di bosco, lamponi e more.

Palato: compatto, elegante, fruttato e speziato insieme.

Abbinamenti consigliati: ideale con i nostri taglieri, tagliate, primi e pizze dal gusto intenso a base di salumi o formaggi stagionati. 28€

— Diavolo Rosso Primitivo di Manduria

Erario - Puglia.

Profumo: sentori di ciliegia sotto spirito, confettura di more, mirtillo e ribes.

Palato: asciutto, caldo, complesso, intenso e concentrato, piacevolmente tannico, con sentori di cacao e liquirizia nel finale.

Abbinamenti consigliati: Bucatini Amatriciana, bruschetta Trippona, ideale con i nostri taglieri e le tagliate. 26€

— Cesanese del Piglio DOCG Nerva

Petrucca e Vela - Lazio.

Profumo: ciliegia matura.

Palato: freschezza con il giusto equilibrio tra tannicità e acidità. Finale di giusta persistenza per la sua essenza non troppo impegnativa.

Abbinamenti consigliati: ideale con i nostri taglieri, tagliate, primi e pizze dal gusto delicato e intenso a base di salumi o formaggi stagionati. 17€

— Morellino di Scansano

Mantellassi - Toscana.

Profumo: frutta rossa e di viola impreziositi da note speziate.

Palato: fresco, caratterizzato da tannini ben bilanciati, morbidi e persistenti, e da una grande armonia complessiva.

Abbinamenti consigliati: antipasti, primi delicati e tagliate. 16€

— Tufaliccio - IGT Rosso

Marco Carpineti - Lazio.

Profumo: sentori di viola.

Palato: sapore morbido, fresco e rotondo, comunque consistente.

Abbinamenti consigliati: ideale con i nostri taglieri, tagliate, primi e pizze dal gusto intenso a base di salumi o formaggi stagionati. 18€

— Soraya Syrah IGP

Vallechiesa - Lazio.

Profumo: speziato con fini sentori fruttati.

Palato: di elevata struttura con giusta tannicità.

Abbinamenti consigliati:

pizza Ciociara 2.0, bruschetta Trippona e le tagliate. 18€



i Vini Bianchi

— Sauvignon DOC Sanct Valentin

St. Michael Eppan - Alto Adige.

La Pura Eleganza fatta a vino.

Profumo: Ricco di note floreali, frutta matura, spezie dolci a chiusura.

Palato: Fine, intenso, persistente, bilanciato da una croccante acidità, con finale fruttato.

Abbinamenti consigliati: ideale con il nostro risotto e fritto di alici, primi e secondi a base di pesce e tutte le pizze delicate. 40€

Pinot Bianco DOC

St. Michael Eppan - Alto Adige.

Il Vino bianco perfetto, adatto per tutti i palati, del quale semo certi te innamorerai ar primo sorso. Garantito.

Profumo: delicati aromi di mela, e pera.

Palato: Equilibrato, vine e piacevole.

Abbinamenti consigliati: primi e secondi a base di pesce e formaggi leggeri. 24€



— Arneis Langhe DOC Blangè

Ceretto - Piemonte.

Un Vino che te fa di':

"Questo è Bono tanto, ma tanto".

Profumo: floreale, con note di acacia, agrumi, pesca e frutta tropicale.

Palato: fresco e asciutto, aromi di mela e pera.

Abbinamenti consigliati: ideale con tutti i nostri fritti, bruschette, risotto, primi e secondi a base di pesce, e tutte le pizze. 32€

— Donnaluce IGP

Poggio Le Volpi - Lazio.

Profumo: Intenso e fresco con dolci note di albicocca e pesca, mandarino cinese, lavanda, fiori gialli e miele, nocciola,

Palato: morbido e sensuale, fresco e sapido, persistente su sensazioni fruttate.

Abbinamenti consigliati: ideale con tutti i nostri fritti, risotto, primi e secondi a base di pesce e pizze dal gusto delicato. 25€

— Manfredi Bianco Basilicata IGT

Vitigno: Muller Thurgau e Traminer Aromatico Re Manfredi - Terre degli Svevi - Basilicata.

Profumo: note fruttate di mela e pesca. Note speziate di salvia ed ortica, sentori di rosa e cannella.

Palato: aromatico, morbido, fresco e minerale.

Abbinamenti consigliati: ideale con tutti i fritti, bruschette, primi e secondi a base di pesce e tutte le pizze. 25€

— Aimè - Pecorino Superiore DOC

Vino Biologico Cascina Del Colle - Abruzzo.

Profumo: frutta tropicale, pesca matura, maggiorana, paglia.

Palato: dritto, rinfrescante e pieno, di allungo sapido e bella persistenza.

Abbinamenti consigliati: ideale con fritto di alici, primi e secondi a base di pesce e tutte le pizze. 22€

— Capolemole bianco IGT

Marco Carpineti - Lazio.

Profumo: note delicate di nocciola cui seguono mela, biancospino ed erbe aromatiche.

Palato: perfettamente equilibrato tra morbidezza, acidità e sapidità.

Abbinamenti consigliati: ideale con bruschette, fritto di alici, primi e secondi a base di pesce e tutte le pizze. 18€

— Passerina del Frusinate I.G.P. Vela

Petrucca e Vela - Lazio.

Profumo: frutta fresca, agrumi, ananas e ginestra.

Palato: fresco e sapido, buon corpo e persistenza.

Abbinamenti consigliati: ideale con il nostro risotto e fritto di alici, primi e secondi a base di pesce, pizze dal gusto delicato. 16€

— Athesim Flumen Gewürztraminer

Cantine Aldeno - Trentino.

Profumo: aromatico, fruttato e floreale.

Palato: snello, con ritorni aromatici e buona acidità finale.

Abbinamenti consigliati: ideale con il nostro risotto e fritto di alici, primi e secondi a base di pesce, pizze dal gusto delicato. 17€

— Ribolla Gialla Collio DOC

Pighin - Friuli Venezia Giulia.

Profumo: floreale e fruttato di mela verde.

Palato: secco, fresco leggermente citrino, struttura generosa e delicata persistenza.

Abbinamenti consigliati: ideale con bruschette, tutti i fritti, primi e secondi a base di pesce e tutte le pizze. 17€



**GIRA PAGINA
e continua
a curiosare tra
birre,
calici di vino
e bevande.**



Vino della Cantina

Gens Fabia - bianco 75 cl

Marino superiore - Lazio. 12€

Gens Fabia - rosso 75 cl

Marino superiore - Lazio. 12€



i Calicetti de Vino

Le Bollicine

Metodo Classico - Brut

Bacio della Luna - Veneto. 6€



Valdobbiadene Prosecco

Superiore DOCG Extra Dry

Bortoluz - Veneto. 5€

Prosecco Asolo DOCG

Superiore Millesimato Dry

Bedin - Veneto. 5€

i Bianchi

Passerina del Frusinate I.G.P. Vela

Petrucca e Vela - Lazio. 4,5€

Athesim Flumen Gewürztraminer

Cantine Aldeno - Trentino. 4,5€

i Rossi

Cesanese del Piglio DOCG Nerva

Petrucca e Vela - Lazio. 5€

Morellino di Scansano

Mantellassi - Toscana. 4,5€



Birre alla Spina

Farsons ambrata - Double Red Strong Ale - 6,8% vol.
40 cl | 5€ 20 cl | 3€

Cisk Premium blonde Lager - 5% vol.
40 cl | 5€ 20 cl | 3€



Birre in Bottiglia

Moretti Bionda
66 cl | 4,5€

Weissbier
50 cl | 5€

Tongerlo Blonde Lux
75 cl | 13€

Charles Quint Rouge
75 cl | 13€

Ichnusa non filtrata
33 cl | 3,5€

Flea Blanche
33 cl | 4,5€



Acqua e Bibite

Coca Cola
1 Litro 5€

Bibite in lattina 33 cl
(Coca cola classica/zero,
Gassosa - Fanta) 3€

Acqua di Nepi / San Benedetto 75 cl
Naturale/Frizzante 2€

beviamo

Esperienza Romana Ribelle



REMAG