

CANTINA INCRESCENDO

I ROSSI

	COPA	BOTELLA		COPA	BOTELLA
 TINTO DE LA CASA	3,50€	15,00€	 RAMÓN BILBAO CRIANZA	4,25€	17,50€
<hr/>			Uva: 100% Tempranillo riojano Región: La Rioja Embutidos y quesos suaves, carnes blancas y pescados azules.		
 PASSIONESENTIMENTO ROSSO PASQUA	3,75€	16,00€	<hr/>		
Uva: 30% Corvina, 30% Croatina, 40% Merlot Región: Veneto I.G.T Óptimo con segundos importantes de carne roja, cacería y quesos curados.			 ALCORTA CRIANZA	3,50€	16,00€
<hr/>			Uva: Tempranillo Región: Rioja Perfecto con guisos de carne y platos de pasta con salsa roja.		
 NERO D'AVOLA BIO PACCAMORA-BAGLIO CURATOLO	4,50€	19,00€	<hr/>		
Uva: Nero d'Avola Región: Sicilia Perfecto con pizza y pasta con salsa roja			 CAMINO DE CASTILLA CRIANZA	3,50€	16,00€
<hr/>			Uva: Tempranillo Región: Ribera del Duero Ideal con carnes blancas y rojas.		
 VIRGANI RUSSO & LONGO	4,00€	16,00€	<hr/>		
Uva: Gaglioppo, Magliocco Región: Calabria Excelente con embutidos y quesos, con primeros y segundos ligeros.			 MATARROMERA CRIANZA		29,00€
<hr/>			Uva: Tempranillo Región: Ribera del Duero Vino elegante e intenso perfecto con carne.		
 NEGROAMARO ORFEO-PAOLOLEO	4,00€	18,00€	<hr/>		
Uva: Negroamaro Región: Puglia Seis meses de barrica, perfecto con la cocina mediterránea			 MUGA CRIANZA		28,00€
<hr/>			Uva: Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano Región: Rioja Un gran clásico de Rioja.		
 PRIMITIVO DI MANDURIA - ZOLLA	4,50€	21,00€			
Uva: 100% Primitivo Región: Puglia Sabor estructurado, concentrado y elegante a la vez. Final largo y sabroso.					
<hr/>					
 SANGUE DI GIUDA - PICCHIONI ANDREA	3,50€	15,00€			
Uva: 60% Croatina, 25% Barbera y 15% otra uva. Región: Lombardia Sabor dulce y fresco. Ligeramente frizzante. Embutidos, pizza, platos de pasta con salsa roja. Perfecto para postres.					
<hr/>					
 LAMBRUSCO IGT EMILIA	3,50€	15,00€			
Uva: Lambrusco Región: Emilia Romagna Ideal con entrantes y pizza.					



I BIANCHI

	COPA	BOTELLA
 BLANCO DE LA CASA	3,00€	14,00€
 FRASCATI CLASSICO Uva: Malvasia bianca, Bombino Región: Lazio Entrantes, ensaladas, pizza y pasta con salsas blancas	3,00€	14,00€
 PASSIONESENTIMENTO BIANCO PASQUA Uva: 100% Garganega Región: Veneto I.G.T Vino con notas cítricas y matices de albaricoque y melocotón. Primeros platos de pescados y verduras o con quesos blandos o curados.	3,50€	16,00€
 CATARRATTO PACCAMORA-BAGLIO CURATOLO Uva: Catarratto Región: Sicilia Marisco, pescado, pizza y pasta con carne blanca.	3,50€	14,00€
 SILENZI BIANCO IGT ISOLA DEI NURAGHI-PALA Uva: Vermentino, Nuragus Región: Sardegna Ensaladas, mariscos, pasta, pizza.	3,50€	16,00€
 MÜLLER THURGAU - LAVIS Uva: Müller Thurgau Región: Trentino De perfume limpio, intenso, armónico y ligeramente afrutado. De sabor seco y suave.	3,75€	17,00€

I ROSÉ

	COPA	BOTELLA
 ROSÉ DE LA CASA	3,25€	14,50€
 LAMBRUSCO ROSATO AMABILE FIORELLO EMILIA IGT Uva: Lambrusco Región: Emilia Romagna Pizza y pasta	3,50€	14,00€

	COPA	BOTELLA
 LAMBRUSCO IGT EMILIA-GAVIOLI Uva: Lambrusco Región: Emilia Romagna Ensaladas, pizza y pasta con salsa blanca	3,50€	14,00€
 PINOT GRIGIO SAN MARCO Uva: 100% Pinot Grigio Región: Veneto Vino fresco con matices florales y notas de albaricoque.	3,50€	14,00€
 TERRE DI TREZZI RUSSO & LONGO Uva: 100% Greco Bianco Región: Calabria Excelente como aperitivo, con entrantes de mar, primeros y arroces de pescados o verduras.	3,50€	15,00€
 PROSECCO BRUT D'OR CONCA D'ORO Uva: 100% Glera Región: Veneto, Treviso D.O.C Aromas cítricos y afrutados, en boca tiene un sabor intenso y refrescante. Perfecto como aperitivo y con entrantes de pescados.		18,00€
 RUEDA SEÑORIO REAL Uva: Verdejo y Viura Región: Rueda En nariz, aromas de frutas tropicales, ahumados, tostados y cítricos. En boca es intenso y fresco, con un final con buena intensidad de notas frutales.	3,30€	13,00€
 MOSCATO		17,00€

	COPA	BOTELLA
 ROCCAVENTOSA CERASUOLO D'ABRUZZO CANTINA TOLLO DOP Uva: Montepulciano d'Abruzzo Región: Abruzzo Marida con carpaccio, pescado y pizza	3,50€	14,75€

