

TRATTORIA

LA RAVA E
LA FAVA

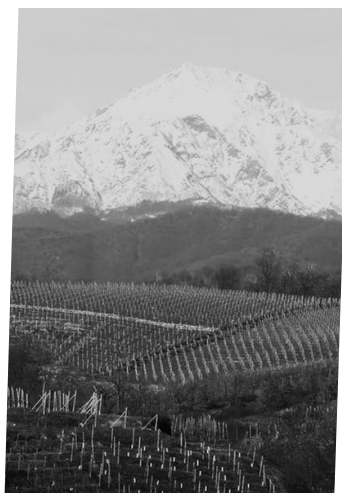
Carta dei Vini

Questi sono i vini che abbiamo selezionato per voi, provenienti da piccoli e medi produttori, da sempre attenti alla qualità e legati indissolubilmente al loro territorio.

Un piccolo viaggio lungo la nostra penisola alla scoperta di alcune perle enologiche.

TRATTORIA


LA RAVA E LA FAVA



SPUMANTI

ALTA LANGA Extra brut Metodo Classico
Azienda Agricola Brangero / Piemonte

€ 35.00

 *Pinot nero e Chardonnay*

A prima vista, coinvolge per una spuma abbondante e persistente, accoppiata a un colore giallo paglierino con riflessi dorati.

VALDOBBIADENE Prosecco Superiore Millesimato
Ca' Sala / Veneto

€ 20.00

 *Glera*

Accompagnato da un perlage elegantemente fine e persistente, il profumo ha gli aromi pieni ma delicati di nespole, mandorle bianche, mandarino, fiori d'acacia.

IL METODO MARTINOTTI

La fermentazione ha luogo all'interno di un'autoclave a pressione e temperatura controllata; tale processo avviene in un periodo di tempo compreso tra 1 e 6 mesi. I lieviti operano la trasformazione degli zuccheri contenuti nel vino in alcol e anidride carbonica. La spumantizzazione si completa prima dell'imbottigliamento: quando finiscono in bottiglia le Bollicine Metodo Charmat (o Martinotti) sono già pronte per essere bevute.

IL METODO CLASSICO

Il Metodo Classico (o Méthode Champenoise, che prende nome dalla regione francese dello Champagne) è un processo di produzione di vino spumante, che consiste nell'indurre la rifermentazione in bottiglia dei vini attraverso l'introduzione di zuccheri e lieviti selezionati (liqueur de tirage).



VINI BIANCHI

ERBALUCE DI CALUSO

Arditi / Piemonte

€ 16.00



Di colore giallo paglierino carico, al naso è spiccatamente floreale e fine. In bocca secco e fresco, conferma la finezza e la florealità.

GAVI DI GAVI

Alte Rocche bianche / Piemonte

€ 18.00



Considerato il principale vino bianco piemontese, per molti è il "Barolo dei bianchi del Piemonte".

ROERO ARNEIS "Coste delle Rose"

Marchisio / Piemonte

€ 22.00



Di colore giallo paglierino, al naso si percepisce la delicatezza delle note elegantemente fruttate, di fiori bianchi ed erbacee. Fresco e asciutto, con il finale amarognolo che lo rende inconfondibile.

BLANGE' Arneis

Ceretto / Piemonte

€ 38.00



Divenuto un'icona cult della Langhe, emana profumi intensi di fiori bianchi, pesca e frutta tropicale. Il gusto è ricco e fruttato, con richiami di mela, pera, pesca, vaniglia e tanta frutta tropicale.

DERTHONA | tappo vite

Vigneti Massa / Piemonte

€ 36.00



Espressivo e molto territoriale prodotto da uve bianche. Il profilo aromatico è floreale e agrumato, caratterizzato da grande freschezza e mineralità.

TIMORASSO TERRE DI LIBARNA COLLI TORTONESI Caespes

Poggio Ezio / Piemonte

€ 25.00

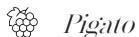


Colore giallo paglierino, profumo minerale intenso con sentore di agrumi e di spezie, dal gusto sapido, corposo, strutturato e persistente, con una buona acidità.

PIGATO RIVIERA LIGURE DI PONENTE

La Ginestraia / Liguria

€ 28.00



Complesso e strutturato con sentori di mela, pera, agrumi, nocciola e fiori bianchi. Sapido e minerale.

MÜLLER THURGAU

Monfort / Trentino

€ 22.00



Colore giallo paglierino, profumo delicato, lievemente aromatico. Sapore fresco, asciutto con una leggera vena acidula.

VINI BIANCHI

TRAMINER aromatico

Ca' Ernesto / Trentino

€ 18.00

 *Gewürztraminer*

E' un vino dal profumo intenso e complesso, che ricorda i fiori e la frutta, con note di vaniglia.

GEWÜRZTRAMINER Crosano

Albino Armani / Trentino

€ 25.00

 *Gewürztraminer*

Di grande ricchezza aromatica ed elegante al naso con sentori di frutta bianca, rose, spezie e miele. In bocca è morbido e vellutato, lungo e persistente.

RIBOLLA GIALLA COLLIO

Bolzico Fausta / Friuli Venezia Giulia

€ 22.00

 *Ribolla Gialla*

Fresco ed elegante con aromi fruttati di mela e fragola e floreali. Sapore fresco e minerale, ha note agrumate di cedro e lime, una piacevole acidità e un retrogusto balsamico.

FALANGHINA

Cantina di Solopaca / Campania

€ 14.00


 *Falanghina*

Un vino versatile e dal sapore fresco tra i più consumati in Italia.

VERMENTINO DI SARDEGNA Veòr

Quartomoro / Sardegna

€ 22.00

 *Vermentino da vigne su terreni vulcanici*


Bianco di bella progressione, dai rimandi alle erbe aromatiche, alla frutta bianca e a sfumature speziate accompagnate da sbuffi minerali. Equilibrato, rotondo, salino e fresco al palato.

VINI ROSATI

CHIARETTO MONFERRATO Lirico

Cascina Gilli / Piemonte

€ 16.00

 *Freisa e Bonarda*

Grande piacevolezza e freschezza, un piccolo concerto di aromi fruttati e floreali. Tra le delicate note di ciliegia e lampone, spiccano la rosa canina, la violetta e l'iris.

ROSATO FRANCESE su disponibilità

Côtes de Provence / Francia

€ 20.00

VINI ROSSI

DOLCETTO PIEMONTE

Il Pozzo / Piemonte

€ 14.00



Alla vista si presenta rosso rubino. Al naso si esprime con un bouquet di frutti rossi maturi, in particolare ciliegia. Al palato risulta morbido, equilibrato con un tannino rotondo.

DOLCETTO di DIANO D'ALBA Sori Cascina Rabin

Azienda agricola Brangero / Piemonte

€ 20.00



Colore rosso rubino con riflessi violacei, al naso è avvolgente con una sensazione di ciliegia nera e frutti di bosco

ARUANA' Grignolino

Arditi / Piemonte

€ 15.00

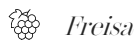


Dal colore scarico, ma di grande acidità e tannini notevoli, dovuti soprattutto alla presenza di una quantità notevole di semi nell'acino, da cui il suo nome, che deriva infatti da grignole, il nome dialettale dei vinaccioli.

FREISA

Arditi / Piemonte

€ 14.00

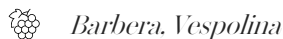


Profumo delicato di ribes nero, lampone e viola. Il sapore è fresco, pieno, con tenue retrogusto amarognolo e lievemente tannico, di buon corpo.

BONARDA

Il Pozzo / Piemonte

€ 14.00



Rosso intenso, con tonalità dal rubino al granato e riflessi aranciati se invecchiato, il Barbaresco è un vino in grado di restituire emozioni senza tempo.

BARBERA D'ASTI BARRICATO

Arditi / Piemonte

€ 18.00



Barricato in botti di Rovere, è dotato di un profumo molto intenso di confettura a bacca rossa e sentori di nocciola tostata. Al gusto si conferma un vino di ottima acidità, equilibrato e robusto.

ALBAROSSA PIEMONTE

Arditi / Piemonte

€ 18.00



Varietà di uva piemontese ottenuta dall'incrocio del nebbiolo di Dronero e Barbera, unisce l'eleganza del nebbiolo con la freschezza della Barbera. Vino rosso molto morbido con sfumature violacee.

RUCHE' DI CASTAGNOLE MONFERRATO

Arditi / Piemonte

€ 20.00



Colore rosso rubino con leggeri riflessi violacei. Profumo aromatico e leggermente speziato. Gusto di buon corpo, secco, rotondo con sentore aromatico.

VINI ROSSI

RUCHE' DI CASTAGNOLE MONFERRATO Caresana

Gatto / Piemonte

€ 25.00



Bouquet fine, persistente, aromatico con piacevoli sentori di viola e geranio. Sapore morbido e vellutato, leggermente tannico con retrogusto di frutti di bosco.

NEBBIOLO

Alte Rocche Bianche / Piemonte

€ 20.00



Si presenta di colore rosso rubino scarico tendente all'aranciato con l'invecchiamento. Il profumo è caratteristico, con delicate note fruttate e floreali.

NEBBIOLO Quattro Cloni

Azienda agricola Brangero / Piemonte

€ 25.00



Profumi caratteristici e eleganti note di cipria venati da elementi più freschi di fiori e erba. Corpo caldo, asciutto e persistente.

NEBBIOLO da settembre 2023

Giancarlo Travaglini / Piemonte

€ 28.00



All'assaggio è fine, di media struttura fresco con spiccata sapidità che ne caratterizzano la lunga persistenza.

GATTINARA

Cantina sociale Coop / Piemonte

€ 30.00



Al palato è caratterizzato da tannini possenti, materici e avvolgenti che entrano in sinergia con una spiccata vena acida ben temperata da una robusta alcolicità.

GATTINARA bottiglia da 50 cl

Giancarlo Travaglini / Piemonte

€ 25.00



Granato di buona consistenza, all'olfatto evidenzia delicati sentori speziati, dominati da una netta e forte mineralità, piacevole di solida struttura.

GATTINARA

Giancarlo Travaglini / Piemonte

€ 39.00



Granato di buona consistenza, all'olfatto evidenzia delicati sentori speziati, dominati da una netta e forte mineralità, piacevole di solida struttura.

VINI ROSSI

GHEMME Cantalupo Anno Primo
Antichi Vigneti Cantalupo / Piemonte

€ 39.00

 *Nebbiolo*

Profumi persistenti e di particolare finezza di rosa appassita e lampone. Ampio con rimandi eterei è al palato sapido, caldo e giustamente tannico.

BAROLO
Il Pozzo / Piemonte

€ 38.00

 *Nebbiolo*

Vino rosso corposo ed intenso. Di grande carattere, corposo e intenso così nel colore come nel suo aroma, è un vino unico ed inconfondibile.

BARBARESCO
Il Pozzo / Piemonte

€ 28.00

 *Nebbiolo*

Rosso intenso, con tonalità dal rubino al granato e riflessi aranciati se invecchiato, il Barbaresco è un vino in grado di restituire emozioni senza tempo.

PINOT NERO Paradis
Borgo dei Posséri / Trentino


€ 25.00

 *Pinot Nero*

Rosso rubino, profumo lungo vellutato e persistente con spiccate note di piccoli frutti. Sapore elegante ed avvolgente con spiccate note varietali caratteristiche.

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE Ripasso | vinificato in anfora
Albino Armani / Veneto


€ 25.00

 *Corvina. Corvinone e Rondinella*

Colore rosso intenso, profumo di ciliegie mature, more e spezie (lo zenzero in particolare). Gusto persistente e caldo, ma dotato al contempo di note fresche e piacevole sapidità.

CABERNET SAUVIGNON
La Frassina / Veneto

€ 18.00

 *Cabernet Sauvignon*

Al naso profumo vinoso dove spiccano note di lampone e mora matura. In bocca armonico e equilibrato, leggermente tannico con buona struttura e persistenza.

TOSCANA ROSSO
Borgobruno / Toscana

€ 14.00

 *Sangiovese*

Fragranze di ciliegia, frutti rossi e note di vaniglia. Tannini morbidi e setosi.

VINI ROSSI

MORELLINO DI SCANSANO Sassato

Provveditore / Toscana

€ 20.00

 *Sangiovese Grosso*

Al naso si avvertono sentori di viola, amarasca, amarena fresca, ciliegia durona, pepe verde e chiodi di garofano. Al palato risulta schietto, persistente, ampio e si ritrovano i sentori di liquirizia e foglia di tabacco fresco.

ROSSO DI MONTALCINO

Palazzo / Toscana

€ 28.00


 *Sangiovese Grosso*

Nel suo sapore si avverte la complessità, ma anche la vivacità di un vino di grande razza.

LACRIMA DI MORRO D'ALBA 9 BIO | senza solfiti aggiunti

Giusti / Marche

€ 25.00

 *Lacrima di Morro d'Alba*

Le caratteristiche aromatiche floreali dell'uva Lacrima Morro d'Alba si ritrovano evidenti nel 9 con sensazioni di rosa e violetta. Alla vista si presenta rosso profondo con riflessi violacei ed al palato ha una buona consistenza.

ETNA ROSSO

Murgo / Sicilia

€ 22.00

 *Nerello Mascalese*

Colore rosso rubino; profumo di frutta rossa e spezie (pepe nero e chiodi di garofano). Al sapore risulta sapido, armonico, elegante di buona persistenza ed intensità.

CANNONAU DI SARDEGNA Caòr

Quartomoro / Sardegna

€ 22.00

 *Cannonau*

elegante ed espressivo, nato nel territorio di Dorgali, affinato per 6 mesi in acciaio e vecchie barrique. Il profilo aromatico è attraversato e animato da sfumature balsamiche, speziate e fruttate. Il sorso è morbido, avvolgente ed equilibrato, di ottima nitidezza.

VINI DA DESSERT

	Calice	Bottiglia
MOSCATO D'ASTI	€ 3,00	€ 20,00
PASSITO CECILE	€ 4,00	€ 25,00
VINO CHINATO ARAIA	€ 4,00	€ 25,00

VINI AL CALICE

DOLCETTO Il Pozzo	€ 3.00
RUCHE' Arditi	€ 4.00
NEBBIOLO Alte Rocche Bianche	€ 5.00
BARBARESCO Cascina Fonda	€ 7.00
FALANGHINA Cantina di Solopaca	€ 3.00

VINI della CASA

		1 litro	½ litro	¼ litro	Calice
Rosso	BARBERA DEL MONFERRATO DOC Arditi / Piemonte	€ 10,00	€ 6,00	€ 4,00	€ 3,00
Bianco	PIEMONTE CORTESE DOC Arditi / Piemonte	€ 10,00	€ 6,00	€ 4,00	€ 3,00
Spumante	Spumante VALMARONE BRUT	€ 12,00	€ 6,00	€ 4,00	€ 3,00

ACQUA, BIRRA, DISTILLATI

Acqua 1 lt. Microfiltrata	€ 2,00
Bibite (Coca cola – Coca cola light – Fanta – Sprite)	€ 3,00
Birra Menabrea	€ 3,00
Ratafià (ciliegia nera/ginepro/albicocca/noci)	€ 3,00
Genepy e Alpestre	€ 3,00
San Simone	€ 3,00
Bicerin, Mirto e Limoncello	€ 3,00
Grappa di Grignolino "Arditi"	€ 3,00
Grappa di Barbera barricata "Arditi"	€ 4,00
Liquori nazionali	€ 3,00
Liquori esteri	€ 4,00 – € 7.00

TRATTORIA
LA RAVA
E LA FAVA
