



*Il nome che meglio poteva descrivere un luogo storicamente importante,
ben situato, a ridosso di una meravigliosa veduta sulla Valle d'Itria è*

BELVEDERE

*Qui in un ambiente raffinato ed elegante, impreziosito da storici
affreschi, potrai scegliere tra un'ampia sala e due little-zone per gustare
le specialità della casa e del territorio in compagnia dei tuoi amici.*

*Potrai assaggiare i piatti del giorno o le pizze cotte nel tradizionale
forno a legna ed accompagnare il tutto con una vasta gamma di vini o
birre artigianali presenti nella carta.*

Vi auguriamo Buon APPETITO!!!

*The name that best describes such a historically important place, so well situated,
close to a wonderful view of the Itria Valley is*

BELVEDERE

*Here in a refined and elegant atmosphere, complete with historic frescoes, you can
choose from a large room and two little-zones to enjoy the specialties of the house
and the land in the company of your friends.*

*You can taste the dishes of the day or the pizzas cooked in a traditional wood oven
and wash it all down with a wide range of wines and craft beers in the present
paper.*

We wish you enjoy your meal!!!

COPERTO: 2,00€



ANTIPASTI - APPETIZER

Antipasto della casa (ordine min di 2 porzioni)	<i>prezzo a porzione 14,00</i>
<i>House appetizer (Different types of appetizers - minimum 2 portions)</i>	
Antipasto della casa ridotto (ordine min di 2 porzioni)	<i>prezzo a porzione 8,00</i>
<i>Mini House appetizer (Different types of appetizers - minimum 2 portions)</i>	
Carpaccio di bresaola con rucola e grana	10,00
<i>Carpaccio di Bresaola (handmade) with rocket and Parmesan cheese)</i>	
Prosciutto crudo e mozzarella	9,00
<i>Prosciutto and Mozzarella (Parma ham and Mozzarella cheese)</i>	
Polpette fritte della nonna	6,00
<i>Grandma's Fried breadballs</i>	
Ortaggi in tempura	6,00
<i>Vegetables in tempura</i>	
Tagliere di salumi e formaggi	12,00
<i>Platter of mixed cold cuts and cheeses</i>	
Capocollo di Martina Franca (Presidio Slow Food)	9,00
<i>Cold cut pork (neck) smoked with herbs and soaked in vincotto. Handmade in the nearby town of Martina Franca.</i>	
Formaggi misti	9,00
<i>Mixed cheeses</i>	

PRIMI PIATTI TIPICI - TYPIC FIRST COURSES

Orecchiette al pomodoro fresco, basilico e cacioricotta	8,00
<i>Orecchiette pasta with cherry tomatoes, basil and cacioricotta cheese</i>	
Orecchiette al ragù di braciolo	8,00
<i>Orecchiette pasta with tomato sauce in which slices of veal wrapped have been cooked.</i>	
Orecchiette e cime di rapa (aglio, olio EVO, acciughe) <i>ordine min di 2 porzioni</i>	10,00
<i>Orecchiette pasta with garlic, oil, turnip greens, anchovies - minimum 2 portions</i>	
Purè di fave con verdure	9,00
<i>Mashed fava beans and vegetables</i>	
Cavatelli San Giovanni (con pomodorini, capperi, rucola e cacioricotta)	9,00
<i>Cavatelli pasta with tomatoes, rocket, capers, cacioricotta cheese</i>	
Zuppe di legumi Varie (Secondo disponibilità)	8,00
<i>Legume soup (Depending on availability)</i>	

**alcuni prodotti potrebbero essere congelati*

I prezzi sono espressi in euro (€)

**Some products may be frozen Prices are expressed in euro (€)*



PRIMI DELLA CASA - HOUSE FIRST COURSES

ordine min di 2 porzioni - minimum 2 portions

Garganelli Belvedere (con pomodorini, gamberi*, funghi cardoncelli*, rucola)	11,00
<i>Garganelli pasta with cherry tomatoes, shrimps*, cardoncelli mushrooms*, rocket</i>	
Pappardelle ai porcini*	11,00
<i>Pappardelle pasta with porcini mushrooms*</i>	
Scialatielli agli scampi*	12,00
<i>Scialatielli pasta with scampi*</i>	
Tagliolini pesto e gamberi*	9,00
<i>Tagliolini pasta with basil pesto and shrimps*</i>	
Fricelli salsiccia e porcini*	10,00
<i>Fricelli pasta with sausage and porcini mushrooms*</i>	
Paccheri al baccalà*	10,00
<i>Paccheri pasta with codfish*</i>	
Trofie gamberi* e zucchine	9,00
<i>Trofie pasta with shrimps* and courgette</i>	
Primi piatti a fantasia dello chef e paste ripiene (Secondo disponibilità)	
<i>First course of the day (Depending on availability)</i>	

SECONDI - MAIN COURSES

Costata di manzo	3,50/etto-hg
<i>Beef steak</i>	
Costata di vitellino	11,00
<i>Veal steak</i>	
Tagliata di Angus con rucola e grana	14,00
<i>Sliced Angus with rocket and Grana Padano DOP</i>	
Entrecôte con porcini*	18,00
<i>Entrecôte with porcini mushrooms*</i>	
Agnello grill	13,00
<i>Grilled lamb</i>	
Stinco di maiale alla birra (Secondo disponibilità)	12,00
<i>Baked pork shank with beer (Depending on availability)</i>	
Involtoni di trippa di agnello (Gnumerèdde suffuchète)	10,00
<i>Lamb tripe rolls</i>	
Braciola con polpette al ragù	10,00
<i>Thin slices of veal wrapped and breadballs with tomato sauce</i>	

**alcuni prodotti potrebbero essere congelati*

I prezzi sono espressi in euro (€)

**Some products may be frozen Prices are expressed in euro (€)*



CONTORNI - SIDE DISHES

Insalata verde Green salad	4,00
Insalata mista Mixed salad	4,00
Patate* fritte French fries*	4,00
Patate al forno Baked potatoes	4,00
Insalata Belvedere (Lattuga, rucola, radicchio, mais, scaglie di grana, noci, mela verde) (Lettuce, rocket, radicchio, corn, Grana Padano DOP, walnuts, green apple)	6,00
Componi la tua maxi insalatona a scelta Create your own big salad on choice	8,00
Verdure grill Grill vegetables	5,00

DESSERT

Dessert del giorno Dessert of the day	5,00
---	------

La lista dei dessert è soggetta a variazioni settimanali.

Rivolgersi al personale di sala.

The dessert list is subject to weekly variations.

Contact the hall staff.

FRUTTA - FRUIT

Frutta di stagione Seasonal fruit	3,00
Composta di frutta mista Compote of mixed fruit	5,00

**alcuni prodotti potrebbero essere congelati*

I prezzi sono espressi in euro (€)

**Some products may be frozen Prices are expressed in euro (€)*



BEVANDE - DRINKS

<i>Acqua Minerale</i>	2,00
<i>Mineral water</i>	
<i>Coca cola 1lt</i>	4,00
<i>Coca cola 33cl</i>	2,00
<i>Fanta 1lt</i>	4,00
<i>Fanta 33cl</i>	2,00
<i>Vino della casa 0,75cl</i>	7,00
<i>House wine 0,75cl</i>	
<i>Vino della casa in calice</i>	3,00
<i>House wine glass</i>	

BIRRE ALLA SPINA - DRAFT BEERS

<i>Ottakringer (Bionda lager austriaca - 5,2% Alc. Vol.)</i>	0,2cl	2,50
	0,4cl	4,00
<i>Krombacher Weizen (Weiss bavarese - 5,3% Alc. Vol.)</i>	0,3cl	3,00
	0,5cl	5,00

BIRRE IN BOTTIGLIA - BOTTLED BEERS

<i>Krombacher Pils (Bionda tedesca - 4,8% Alc. Vol.)</i>	0,66cl	5,00
<i>Ichnusa (Bionda italiana non filtrata - 5% Alc. Vol.)</i>	0,50cl	4,50
<i>Birre BIRRA SALENTO (Birrificio artigianale italiano)</i>		
<i>Agricola (Bionda chiara - 5,0% Alc. Vol.)</i>	0,66cl	5,00
<i>Agricola (Rossa ambrata - 6,5% Alc. Vol.)</i>	0,33cl	3,50
<i>Nuda&Cruda (Pils chiara cruda - 4,5% Alc. Vol.)</i>	0,50cl	4,50
<i>Pizzica (Bionda chiara - 5,2% Alc. Vol.)</i>	0,75cl	12,00
<i>Taranta (Bionda ambrata - 6,0% Alc. Vol.)</i>	0,75cl	12,00
<i>Beggia (Bionda ambrata scura - 7,0% Alc. Vol.)</i>	0,75cl	12,00

**alcuni prodotti potrebbero essere congelati*

I prezzi sono espressi in euro (€)

**Some products may be frozen Prices are expressed in euro (€)*



PIZZE CLASSICHE

Margherita	5,00
<i>Pomodoro, mozzarella, basilico</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella cheese, basil</i>	
Marinara	4,00
<i>Pomodoro, aglio, basilico</i>	
<i>Tomato sauce, garlic, basil</i>	
Diavola	6,00
<i>Base margherita, salame piccante</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami</i>	
Prosciutto e funghi	6,00
<i>Base margherita, prosciutto cotto, funghi</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella cheese, baked ham, mushrooms</i>	
Quattro stagioni	7,00
<i>Base margherita, prosciutto cotto, funghi, salame, olive</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella cheese, baked ham, mushrooms, salami, olives</i>	
Quattro formaggi rossa	7,00
<i>Base margherita, Emmentaler, scamorza affumicata, gorgonzola</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella cheese, smoked cheese, Emmentaler, gorgonzola cheese</i>	
Principessa	7,00
<i>Base margherita, prosciutto crudo e panna</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella cheese, Parma ham, cream</i>	
Fumè	7,00
<i>Base margherita, scamorza affumicata, speck</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella cheese, smoked cheese, speck</i>	
Napoli	6,00
<i>Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, basilico</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, capers, basil</i>	
Caprese	5,00
<i>Mozzarella, pomodorini freschi, basilico</i>	
<i>Mozzarella cheese, cherry tomatoes, basil</i>	

**alcuni prodotti potrebbero essere congelati*

I prezzi sono espressi in euro (€)

**Some products may be frozen Prices are expressed in euro (€)*



BASE MARGHERITA

(Pomodoro e mozzarella - Tomato sauce, mozzarella cheese)

Grofoleo	7,00
<i>Salsiccia, funghi cardoncelli*, rucola</i>	
<i>Sausage, cardoncelli mushrooms*, rocket</i>	
Cerrosa	6,00
<i>Tonno, cipolla rossa</i>	
<i>Tuna, red onion</i>	
Serra	8,00
<i>Carpaccio di bresaola, rucola, grana</i>	
<i>Carpaccio of bresaola, rocket, Grana Padano DOP</i>	
Franceschiello	7,00
<i>Prosciutto cotto, funghi, stracciatella</i>	
<i>Baked ham, mushrooms, stracciatella cheese</i>	
Campione	6,00
<i>Würstel, patate</i>	
<i>Würstel, french fries</i>	
Tommasone	7,00
<i>Bacon, zuccina grill, pan grattato</i>	
<i>Bacon, grilled zucchini, bread crumbs</i>	
San Marco	9,00
<i>Porcini*, bufala</i>	
<i>Porcini mushrooms*, bufala mozzarella</i>	
Macco Macco	9,00
<i>Salsiccia, porcini*</i>	
<i>Sausage, porcini mushrooms*</i>	
Casalini	8,00
<i>Prosciutto crudo, Philadelphia</i>	
<i>Baked ham, Philadelphia cheese</i>	
Papacidd	8,00
<i>Pancetta coppata, stracciatella, rucola</i>	
<i>Roller pancetta, stracciatella cheese, rocket</i>	
Catuscio	9,00
<i>Carpaccio di manzo, rucola, grana</i>	
<i>Beef carpaccio, rocket, Grana Padano DOP</i>	
Mafame	8,00
<i>Radicchio, speck, scamorza affumicata</i>	
<i>Radicchio, speck, smoked cheese</i>	
Iannella	8,00
<i>Gamberetti*, lattuga, salsa rosa</i>	
<i>Shrimps*, lettuce, pink sauce</i>	

**alcuni prodotti potrebbero essere congelati*

I prezzi sono espressi in euro (€)

**Some products may be frozen Prices are expressed in euro (€)*



Scianna	9,00
<i>Capocollo, bufala</i>	
<i>Capocollo, bufala mozzarella</i>	
Monachessa	8,00
<i>Speck, funghi, Philadelphia, rucola</i>	
<i>Speck, mushrooms, Philadelphia cheese, rocket</i>	
Acchino	8,00
<i>Prosciutto Crudo, stracciatella, rucola</i>	
<i>Parma ham, stracciatella cheese, rocket</i>	
Trito	7,00
<i>Bufala, basilico</i>	
<i>Bufala mozzarella, basil</i>	
Calascione	9,00
<i>Salsiccia, friarielli</i>	
<i>Sausage, rapini</i>	
Lungomare	10,00
<i>Salmone e pesto di agrumi</i>	
<i>Salmon, citrus pesto</i>	

BASE CICCIO

(Senza mozzarella e salsa di pomodoro)
(Without tomato sauce and mozzarella cheese)

Belvedere	9,00
<i>Stracciatella, bresaola artigianale, rucola, limone, pepe</i>	
<i>Stracciatella cheese, homemade bresaola, rocket, lemon, pepper</i>	
Contini	3,00
<i>Sale grosso, rosmarino, olio EVO</i>	
<i>Coarse salt, rosemary, Extra Virgin olive Oil</i>	
Marziolla	6,00
<i>Pomodorini, rucola, grana</i>	
<i>Cherry tomatoes, rocket, Grana Padano DOP</i>	
Pentini	6,00
<i>Pomodorini, bocconcini mozzarella, rucola, mais</i>	
<i>Cherry tomatoes, little mozzarella cheese, rocket, corn</i>	
Pellegrini	8,00
<i>Pomodorini, prosciutto crudo, rucola, grana</i>	
<i>Cherry tomatoes, Parma ham, rocket, Grana Padano DOP</i>	
Ciccio Pinto	6,00
<i>Pomodorini, basilico, cacioricotta, olio EVO</i>	
<i>Cherry tomatoes, basil, cacioricotta cheese, Extra Virgin olive Oil</i>	

**alcuni prodotti potrebbero essere congelati*

I prezzi sono espressi in euro (€)

**Some products may be frozen Prices are expressed in euro (€)*



BASE BIANCA

(Senza salsa di pomodoro - without tomato sauce)

Sant'Elia	7,00
<i>Mozzarella, prosciutto crudo, insalata, limone</i>	
<i>Mozzarella cheese, Parma ham, lemon</i>	
Mancini	6,00
<i>Mozzarella, Emmental, gorgonzola, scamorza affumicata</i>	
<i>Mozzarella cheese, Emmentaler, gorgonzola cheese, smoked cheese</i>	
Cinquenoci	6,00
<i>Mozzarella, noci, gorgonzola</i>	
<i>Mozzarella cheese, walnuts, gorgonzola cheese</i>	
Seicaselle	7,00
<i>Mozzarella, pomodorini, gamberetti*, zucchine grill</i>	
<i>Mozzarella cheese, cherry tomatoes, shrimps*, grilled zucchini</i>	
Tuttulmo	8,00
<i>Mozzarella, capocollo, funghi cardoncelli*, Philadelphia</i>	
<i>Mozzarella cheese, capocollo, cardoncelli mushrooms*, Philadelphia cheese</i>	
Verdazzo	7,00
<i>Mozzarella, melanzana grill, zucchina grill, funghi, pomodorini</i>	
<i>Mozzarella cheese, grilled eggplants, mushrooms, cherry tomatoes</i>	
Mancinella	7,00
<i>Mozzarella, pesto, radicchio, scaglie di grana</i>	
<i>Mozzarella cheese, radicchio, Grana Padano DOP</i>	
Pergolo	7,00
<i>Mozzarella, Emmental, mortadella, granella di pistacchio</i>	
<i>Mozzarella cheese, Emmentaler, mortadella, pistachio grain</i>	

Componi la tua pizza

Compose your pizza

**alcuni prodotti potrebbero essere congelati*

I prezzi sono espressi in euro (€)

**Some products may be frozen Prices are expressed in euro (€)*



*The BELVEDERE
staff*

*thanks you
for
choosing us*

**alcuni prodotti potrebbero essere congelati*

I prezzi sono espressi in euro (€)

**Some products may be frozen Prices are expressed in euro (€)*

carta Vini
Belvedere

selezione *Vini*



Agorà Bianco I.G.T. Valle d'Itria

cl.75 €150,00

Con i suoi sentori freschi e fruttati, questo vino racconta nel calice la prosperità della Valle d'Itria. Con il suo sapore delicato e il suo profumo intenso e floreale, è adatto per accompagnare aperitivi, antipasti e piatti a base di pesce.



Verdeca, Bianco D'Alessano



11%



Terrecarsiche



Bianca Petrosa Bio I.G.T. Puglia

cl.75 €180,00

I suoi profumi fruttati e floreali e una spiccata mineralità portano in tavola quelle esperienze sensoriali che solo il gusto e i profumi di uve coltivate e lavorate con sapienza sono in grado di generare.



Chardonnay



13%



Terrecarsiche



Padre Abate D.O.C. Locorotondo Superiore

cl.75 €130,00

Ogni goccia del "Padre Abate" racconta la storia di chi lo ha portato fino qui. Dai terreni argillosi della Valle d'Itria e dagli storici vigneti di Verdeca e Bianco d'Alessano giunge la vocazione dei nostri avi.



Verdeca, Bianco d'Alessano



11%



Terrecarsiche



Furfante Bianco I.G.T. Puglia

cl.75 €110,00

Colore bianco paglierino; perlage intenso, bouquet fresco e fruttato; palato fresco, morbido e delicato. Fresco e delicato, caratterizzato da un gradevole perlage, ben freddo è un ottimo aperitivo, ma anche un piacevole e disinvolto accompagnamento a piatti a base di pesce.



Varietà autoctone a bacca bianca



12%



Rivera



Manto Bianco I.G.T. Puglia

cl.75 €140,00

È un vino bianco dal colore giallo paglierino lucente con riflessi verdolini; ricco e fragrante bouquet, intensi profumi di frutta bianca, mela, pesca e banana. In bocca è fresco, elegante, di buona sapidità e mineralità.



Bombino bianco



13%



Spelunga

selezione *Vini*



Antico D.O.P. Locorotondo

cl.75 €1100

L'antico si presenta con un colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli caratterizzato da sentori fruttati ma dal gusto asciutto e pieno, che permane prolungatamente in bocca. Vino che si beve giovane, ottimo come aperitivo.

 **Verdeca, Bianco d'Alessano, Minutolo**

 **12%**

 **I Pastini**



Faraone I.G.P. Valle d'Itria

cl.75 €1300

Il suo colore giallo paglierino con riflessi verdognoli (da qui il nome "verdeca"), il suo profumo di bouquet intenso, delicato e floreale, il sapore asciutto e fresco, rendono questo vino particolarmente indicato ad accompagnare piatti a base pesce, crostacei e frutti di mare.

 **Verdeca**

 **12%**

 **I Pastini**



Rampone I.G.P. Valle d'Itria

cl.75 €1500

Fresco, equilibrato e di buona acidità conquista quasi con prepotenza le papille gustative imponendo la sua presenza anche attraverso il sostegno dei sali minerali ereditati dai terreni calcarei in cui viene coltivato.

 **Minutolo**

 **12,5%**

 **I Pastini**



Panascio Bio D.O.C. Castel del Monte

cl.75 €1300

Vino Biologico Certificato Vegano. Al profumo emergono gradevoli aromi di frutta e fiori di campo. Al palato è fresco ed asciutto complessivamente equilibrato.

 **Bombino Bianco**

 **12,5%**

 **Giancarlo Ceci**



Poggio Pasano I.G.T. Puglia

cl.75 €1200

Colore giallo paglierino con riflessi dorati, profumo intenso e persistente, fruttato con sentori di frutta a polpa gialla matura. Fresco, di pronta beva, gradevole, armonico e persistente.

 **Verdeca, Fiano**

 **13%**

 **Cantine Sava**

selezione *Vini*



Il Selva D.O.C. Locorotondo

cl.75 €150,00

Colore giallo tenue con riflessi verdolini, il suo profumo floreale con eleganti sentori erbacei intenso e piacevole. Il sapore fresco con tipica mineralità si distingue per la picevolezza del frutto e la corrispondenza col profilo aromatico.



**Verdeca, Bianco d'Alessano,
Fiano Minutolo**



12,5%



Albea Vini



Chardonnay I.G.P. Puglia

cl.75 €130,00

Colore verdognolo/giallo paglierino brillante. Al naso sentori di pera e spiccate note di agrumi e frutti esotici. Al palato è fresco e piacevole con un finale morbido di frutti a polpa bianca.



Chardonnay



13-14%



Tenute Emèra

selezione *Vini*



Murgia Rosa I.G.T. Murgia

cl.75 €1400

Vino rosato ottenuto da uve provenienti dalla Murgia, colore brillante con riflessi corallini, dal profumo di piccoli frutti. Bouquet intenso ed elegante. Gusto equilibrato con note aromatiche.



Bombino nero, Malvasia nera



12%



Terrecarsiche



Gioia Rosa I.G.T. Murgia

cl.75 €1800

Dall'unione del Primitivo e dell'Aleatico, vitigni espressione di una terra amorevole, nasce un vino dai profumi fruttati, floreali, freschi. Con il suo sapore pieno, sapido e giustamente acidulo, è perfetto per piatti a base di pesce e formaggi freschi.



Primitivo, Aleatico



12,5%



Terrecarsiche



Calafuria I.G.T. Salento

cl.75 €1800

Profumo in bocca è intenso e delicato, note fragranti di frutta bianca, pesca e pompelmo, sono ben in equilibrio con gli aromi floreali di viola. Sapore morbido, gradevole acidità seguito da una decisa sapidità, ottimo equilibrio acidico e persistenza aromatica.



Negroamaro



12%



Tormaresca



Girofle I.G.P. Salento

cl.75 €1600

Colore rosso corallo, brillante, con toni cerasuoli. Al naso richiama note di fiori, con sfumature di frutti rossi, piacevole, nitido e di buona freschezza al palato.



Negroamaro



13%



Garofano



Aka I.G.P. Salento

cl.75 €1500

Colore rosa corallo intenso, brillante, luminoso, anticipa la buona struttura del vino. Accattivante al naso, con note intense di ciliegie fresche, melagrana, mela rossa, fragoline di bosco e lampone. Fresco al palato, ben strutturato, croccante, sapido, in fondo tanta succosa acidità, finale lungo.



Primitivo



13%



Produttori
di Manduria

selezione *Vini*



Tramari I.G.P. Salento

cl.75 €1600

Di grande freschezza ed eleganza di aromi, si presenta di colore rosa cerasuolo e luminoso. Melograno e ciliegia croccante ne caratterizzano i profumi, uniti a toni di rabarbaro e minerale quasi piccante. Finale lungo e di frutto fragrante.



Primitivo



13%



San Marzano



12 e Mezzo I.G.P. Salento

cl.75 €1200

Vino piacevole ed elegante, mosso ma non troppo. Seducente incontro di frutta fresca e fiori bianchi inebria l'olfatto. Conquista il palato con briosità. Si accompagna alla perfezione ad aperitivi e piatti leggeri.



Negroamaro



12,5%



Tormaresca



Rosato Bio I.G.T. Puglia

cl.75 €1600

Colore rosa cerasuolo intenso. Fini profumi fruttati e floreali, impreziositi da ricordi di erbe aromatiche. Gusto snello, equilibrato, con giusta rotondità bilanciata da piacevole freschezza e netto guizzo sapido. Finale di buona persistenza, delicatamente balsamico.



Aleatico, Primitivo, Aglianico



12%



Poluanera



Veritas D.O.C.G. Castel del Monte

cl.75 €1600

Bombino nero in purezza, vitigno storico per la produzione di soli vini rosè. Unico vino Rosato in Italia ad aver ottenuto la DOCG. Meraviglioso colore rosa intenso, bouquet fruttato, gusto equilibrato e fresco per un vino estremamente versatile.



Bombino nero



12%



Torrevento



Donnadele I.G.P. Puglia

cl.75 €1700

Il profumo floreale e fruttato, e il sapore fresco ed elegante, ma sapido e di buona struttura, rendono Donnadele adatto ad accompagnare sia aperitivi e stuzzichini che primi piatti della cucina tradizionale.



Negroamaro



12,5%



Alberto Longo

selezione *Vini*



Five Roses Anniversario I.G.T. Salento

cl.75 €2200

Prodotto a partire dalla vendemmia del '93, per celebrare i 50 anni del Five Roses. Colore rosa cerasuolo brillante. Al naso si apre con profumi di mirtillo e ribes rosso e una nota floreale di rosa. Al palato presenta una fresca acidità, un'ottima struttura ed un finale fiabesco, delicato e aromatico.



Negroamaro, Malvasia Nera



12%



Leone
De Castris



Le Rotaie I.G.P. Valle d'Itria

cl.75 €1300

Prende il nome dalla collocazione dei vitigni che vengono attraversate da nord a sud dalla ferrovia locale. Si presenta nel calice di un rosa delicato ed elegante sia nel colore che nel profumo, donando sentori intensi floreali con note di rosa e fragola. Morbido, fresco e persistente al palato



Susumaniello



12,5%



I Pastini



Mescè I.G.P. Puglia

cl.75 €1300

Si presenta nel calice di colore rosa tenue, al naso note di melograno e ginestra. Al palato si presenta fresco e minerale di spiccato nerbo ed eleganza.



Susumaniello



12,5%



Albea Vini

selezione *Vini*



Fanova D.O.C. Gioia del Colle

cl.75 € *2200*

Vino di colore rosso rubino intenso, dal profumo pieno e fragrante. Il gusto è armonico e corposo. Adatto per accompagnare arrostiti di carne, formaggi e salumi.



Primitivo



14%



Terrecarsiche



Es I.G.T. Salento

cl.75 € *7500*

Colore rosso rubino vivido e cristallino. Al naso componente fruttata intensa e definita di ciliegia e frutti di bosco. Morbido e setoso con una componente alcolica incredibilmente integrata e tenuta a bada da un adeguato bilanciamento di freschezza.



Primitivo



15,5%



Gianfranco Fino



Sessantanni D.O.C. Primitivo di Manduria

cl.75 € *4000*

È un rosso armonioso, intenso, dagli aromi ricchi e suadenti, che avvolgono i sensi con morbide note di frutta rossa, sfumature di spezie orientali e ricordi boisé. Un vino che ben esprime il carattere caldo e sensuale dei grandi rossi pugliesi, figli di un clima mediterraneo e assolato, di uve generose e mature.



Primitivo



14,5%



San Marzano



Il Pumo Primitivo I.G.T. Salento

cl.75 € *1600*

Rosso rubino molto intenso con riflessi violacei. Al naso esprime un profumo complesso, con note di prugna e ciliegia, speziato, con sentori di rosmarino e vaniglia. Al palato è di corpo, morbido e armonico, gradevole e di facile beva.



Primitivo



13,5%



San Marzano



Poggio Pasano I.G.P. Puglia

cl.75 € *1300*

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei; profumo intenso, fruttato (piccoli frutti rossi). Di corpo, morbido, abbastanza tannico, armonico. Di pronta beva.



Primitivo



14%



Cantine Sava

selezione *Vini*



Papale D.O.P. Primitivo di Manduria

cl.75 €1800

Il colore è rosso carico con intensi riflessi violacei. I profumi sono molto intensi e richiamano sensazioni come confettura di frutta, ribes nero, mora, ciliegia, cacao e liquirizia. Al gusto è un vino rotondo, morbido, con una persistenza finale tendente all'aromatico.



Primitivo di Manduria



14%



Varuagione



Papale Linea Oro D.O.P. Primitivo di Manduria

cl.75 €3400

Colore rosso intenso, dal gusto rotondo e morbido che richiama profumi di confettura e frutti di bosco. Vino che identifica egregiamente il suo territorio con la sua importante struttura, rispettando tuttavia l'eleganza che lo contraddistingue.



Primitivo di Manduria



14,5%



Varuagione



Primitivo di Manduria D.O.C.

cl.75 €2200

Rosso molto intenso tendente al violaceo. Note di frutta surmatura, in particolar modo di prugne e amarene. Ampio, avvolgente, equilibrato, con tannini morbidi e un lungo finale.



Primitivo



13%



Poderi Angelini



Antico Sigillo D.O.P.

cl.75 €2100

Qualità ricca e avvolgente in questo rosso di medio corpo, che offre un mix vellutato di ciliegia speziata, gelso e olive erbacee, con accenti di moka e grafite. Tannini morbidi mostrano il finale succoso.



Primitivo di Manduria



14%



Antica Masseria del Sigillo



Sassirossi D.O.C.

cl.75 €1600

Rosso rubino, al naso esprime bei profumi di fragola, lamponi, prugne, ciliegie e sottobosco. Al palato è secco, piacevolmente tannico, armonico e vellutato. Chiude con un finale appena amarognolo di ottima persistenza.



Primitivo



14%



Feudi Salentini

selezione *Vini*



12 e mezzo I.G.P. Salento

cl.75 € 1300

Vino di colore rosso intenso con riflessi amaranto. Presenta profumi affascinanti di frutti di bosco. Il palato è marcato da note vanigliate di lunga persistenza. Sapore vellutato e morbido.



Negroamaro



12,5%



Varuagione



Le Braci I.G.P. Puglia

cl.75 € 6800

Colore intenso con riflessi purpurei, tendenti al granato. Morbido, elegante, sontuoso al palato, bouquet intenso e ricco. I suoi profumi di fiori e di frutta sono in bella evidenza: la menta, la prugna, le note sottilissime di frutti, la liquirizia, la vaniglia e le spezie.



Negroamaro



14,5%



Garofano



Eloquenzia D.O.C. Copertino

cl.75 € 1800

Rosso rubino intenso. Esordisce al naso con note di cuoio dolce, spezia, ciliegia; al palato è morbido, elegante e fresco.



Negroamaro



13%



Garofano



Il Pumo Negroamaro I.G.T. Salento

cl.75 € 1600

Rosso porpora con riflessi violacei. Al naso esprime un profumo intenso e persistente, con sentori di ribes nero e frutti di bosco, speziato, con note di timo. Al palato è di corpo, vellutato ed armonico, con finale lungo e sapido.



Negroamaro



13,5%



San Marzano



A Mano I.G.T. Puglia

cl.75 € 1500

Al nasonote di frutti di bosco appena raccolti, ciliegie nere, spezie e profumo di fiori. Elegante, pulito con una delicatezza che avvolge il palato ogni volta che lo si beve. Potrà invecchiare meravigliosamente per i successivi 15 anni, sviluppando la complessità di un maturo vino della borgogna.



Negroamaro



14%



A Mano

selezione Vini



Passamante D.O.C. Salice Salentino

cl.75 € 1800

Colore rosso rubino intenso e vivace; profumo intenso con spiccate note dolci fruttate, persistenti, con sentori di frutta fresca e confettata; gusto equilibrato, morbido, vellutato, fresco e fragrante, grazie ad una gradevole acidità di fondo che gli conferisce vigore e persistenza gustativa.



Negroamaro



12,5%



Masseria
Li Veli



Negroamaro I.G.T. Salento

cl.75 € 2400

Colore rosso rubino intenso, profumi di more, di frutta rossa matura con lievi note di tabacco e cioccolato. Al palato opulento, con tannini decisi e un lungo finale.



Negroamaro



14,5%



Poderi
Angelini



F.I.G.P. Salento

cl.75 € 4400

Colore rosso porpora molto carico e profondo; profumo ricco e complesso, con note di spezie, frutti di bosco e confettura di ciliegia; vino di grande corpo, morbido e armonico, ricco di tannini nobili, con un finale piacevolmente persistente.



Negroamaro



13%



San Marzano



Kompà® I.G.T. Salento

cl.75 € 1500

Kompà, è un vino che vuole rappresentare l'amicizia e la convivialità. Vino di colore rosso rubino intenso. Profumo frutti di bosco rossi, amarena, ribes, lampone. Al palato è sapido.



Negroamaro



13,5%



Taurino Vini



Jo I.G.T. Salento

cl.75 € 7800

Vino ottenuto da uve leggermente appassite in pianta, affinato in barrique nuove. I suoi profumi sono nitidi e incrociano note di spezia orientale e frutto in confettura. Al palato, il vino è largo, denso e ricco con tannini levigati, che accompagnano un finale lungo e vitale.



Primitivo



14,5%



Gianfranco
Fino

selezione *Vini*



Nero di Troia I.G.P. Puglia

cl.75 €2200

Colore rosso con riflessi violacei, profumo intenso e persistente con spiccati riconoscimenti di more e frutti di bosco, morbido al gusto con minuti tannini e grande equilibrio. Ottimo con piatti ben strutturati, carni in genere, frittura e formaggi stagionati.



Nero di Troia



13%



Spelonga



Lui I.G.T. Salento

cl.75 €4200

Colore rosso purpureo concentrato. Profumo intenso e persistente di buon equilibrio; note fruttate e speziate. Al palato lungo e complesso, di opulenta concentrazione, viola, frutto surmaturato e liquirizia.



Nero di Troia



13,5%



Albea Vini



Terra Lucente I.G.P. Puglia

cl.75 €1300

Colore rosso porpora. Tipici i sentori varietali di viola e bacche selvatiche. Al palato di lunga persistenza ed elegante struttura.



Nero di Troia



13%



Albea Vini



Vigna Pedale D.O.C.G. Castel del Monte Riserva

cl.75 €2200

Vino dal colore rosso rubino intenso con riflessi granati, bouquet intenso, pieno e fragrante, con sentori di piccoli frutti rossi. Gusto pieno, di grande corpo, armonico, con sentori speziati.



Nero di Troia



13%



Torrevento



Le Cruste I.G.T. Puglia

cl.75 €3000

Nel calice si presenta di colore rosso rubino molto intenso, con leggeri riflessi violacei. All'olfatto sprigiona aromi densi e maturi di mora, prugna, marasca, leggere sfumature speziate e boisé. Al palato è strutturato, con aromi profondi e complessi, una tessitura tannica molto fitta e persistente.



Nero di Troia



13,5%



Alberto Longo

selezione *Vini*



Calice D.O.C. Aglianico del Vulture

cl.75 *€1400*

Colore rubino discretamente intenso, volge al granato con l'invecchiamento. Profumo di frutti di bosco tipico del vitigno, in bocca asciutto, pieno, vivace di tannini da giovane.

 **Aglianico**

 **13,5%**

 **Donato D'Angelo**



Ottavianello D.O.P. Ostuni

cl.75 *€1800*

Autentica espressione dell'ottavianello, vitigno autoctono pugliese coltivato in zona vocata della riserva della Torre di Guaceto. Caratterizzato da profumi delicati.

 **Ottavianello**

 **13%**

 **Agricole Vallone**



Poggio Pasano I.G.P. Salento

cl.75 *€1300*

Colore rosso rubino molto fitto, profumo intenso e suadente, con richiami di ciliegie, arricchito di note piacevoli di chiodi di garofano. Vino di corpo assai robusto, dall'attacco piacevolmente morbido, si rivela infine complesso e colpisce per la sua notevole freschezza.

 **Malvasia Nera**

 **13%**

 **Cantine Sava**



12 e mezzo I.G.P. Salento

cl.75 *€1300*

Vino di colore rosso intenso con riflessi violacei. Sentori fruttati di lampone e melograno. Al palato è fresco ed equilibrato, con un piacevole gusto fruttato.

 **Malvasia Nera**

 **12,5%**

 **Varvaglione**

selezione Vini



Elfo I.G.P. Salento

cl.75 € 150,00

Vino colore rosso corallo con riflessi ramati. Profumo leggero, fresco, fruttato dai sentori fruttati di lampone e ciliegia perfettamente bilanciato. Gusto delicato ma di carattere, morbido ed equilibrato con buona acidità e persistenza in bocca.



Susumaniello



14%



Apollonio



Susumaniello I.G.P. Salento

cl.75 € 160,00

Colore rosso rubino molto intenso con riflessi violacei brillanti, al naso odori fruttati e speziati con leggere note vegetali. Il sapore è ben strutturato, potente, sapido e finale caratterizzato da tannini morbidi e avvolgenti, presenta in bocca un lungo aroma speziato.



Susumaniello



13%



Agricole
Vallone



Imprint I.G.T. Puglia

cl.75 € 160,00

Colore intenso di inchiostro con riflessi viola. Profumo di mora e cioccolato fondente, poi i mirtili, le viole, la macchia mediterranea. Sapore di un vino di grande corpo, con tannini eleganti ed un lungo finale pulito che invita ad un altro sorso.



Susumaniello



12%



A mano



Verso Sud I.G.P. Valle d'Itria

cl.75 € 160,00

Si esibisce con un colore rosso rubino intenso dai riflessi violacei, si abbandona al palato tra sentori di mora e ciliegia e dolci note tostate. Al gusto è morbido ma persistente restando comunque armonico. Verso Sud è un vino per tutti i momenti, da aperitivo e da antipasto.



Susumaniello



13%



I Pastini

selezione *Vini*



Selvarossa D.O.C. Salento Riserva

cl.75 €3200

Rosso rubino intenso e profondo con riflessi amaranto. Al naso presenta profumi accattivanti di confettura di ciliegie e di datteri, note di vaniglia e di liquirizia. Caldo, di buona fragranza, con tannini vigorosi tuttavia delicati e di grande persistenza, chiude su piacevoli richiami di frutta rossa.



Negroamaro, Malvasia Nera



14,5%



Due Palme



Donna Lisa D.O.C. Salice Salentino Riserva

cl.75 €4800

Salice Salentino affinato in barrique dal colore rosso intenso con un'unghia granata. Al naso si sprigionano profumi di confettura di mirtilli e ribes nero, note speziate di vaniglia, liquirizia e sfumature tostate. In bocca è pieno e vellutato, ricco di eleganti tannini.



Negroamaro, Malvasia Nera



14,5%



Leone
De Castris



Sherazade D.O.C. Sicilia

cl.75 €2000

Si presenta dal colore rosso rubino brillante con riflessi violacei. Dal bouquet fruttato emergono sentori di susina e amarena ai quali si accostano anche note di delicata speziatura (pepe nero). Al palato si ritrovano le note fruttate; è morbido e sostenuto da un'ottima freschezza.



Nero d'Avola



13,5%



Donna Fugata



Teodosio D.O.C. Aglianico del Vulture

cl.75 €1800

Vino di colore rosso rubino con tendenza al violetto. Profumi di frutti di bosco con prevalenza di prugna e visciola. Ben equilibrato, pieno e persistente.



Aglianico



13,5%



Basilisco Vini