

## ***Carta dei Vini - Wijnkaart***

*Italië en wijn zijn onlosmakelijk met elkaar verbonden. De gunstige ligging van de laars, het klimaat, de bodemgesteldheid en de talloze inheemse druivensoorten, maken van Italië een land dat bij uitstek geschikt is voor de wijnbouw. De boeiende historie van de Italiaanse wijnbouw vindt zijn oorsprong ver voor onze jaartelling. De oude Grieken doopten het zuiden van Italië om tot "Oenotria", ofwel 'land van wijn'. In het centrale deel van Italië waren de Etrusken buitengewoon actief en bekwaam in het maken van wijn. De Romeinen, tenslotte, brachten de wijnstokken via de havens van Ligurië verder Europa in.*

*Aan deze en andere mediterrane volkeren danken de Italianen hun diepgewortelde liefde voor alles wat met eten en wijn te maken heeft. In de klassieke Oudheid werden al methoden ontwikkeld voor het maken en bewaren van wijn en voedsel. Maar vooral de versnippering van het land heeft ertoe bijgedragen dat de Italianen talloze bereidingswijzen kennen voor hun producten.*

*Deze wijnkaart is met zorg samengesteld en bevat diverse wijnen uit diverse regio's."*

***Buon Appetito  
Team "Pomorosso"***

## **Vini bianchi della casa - Witte huiswijnen**

### **Grillo I.G.T. - Cantine Paolini**

*Deze wijn uit Sicilië is van 100% Grillo. Veel rijp fruit in de neus en de smaak heeft tonen van perzik en banaan. Heerlijk om de avond te starten!*

*Prijs per glas: € 3,50 Prijs per fles: € 18,00*

---

### **Langhe Sauvignon D.O.C. - Agr. Adriano Marco e Vittorio**

*Deze lichtgele wijn met een groen zweem heeft een heerlijk delicaat en vol bouquet van vers fruit. In de mond ietswat droog, fris en zachte zuren op de achtergrond. Een must voor de Sauvignon-liefhebber!*

*Gebied van herkomst: Langhe, Piemonte*

*Prijs per glas: € 5,00 Prijs per fles: € 25,00*

## **Vini rossi della casa - Rode huiswijnen**

### **Nero d'Avola I.G.T. – Cantine Paolini**

*De Nero d'Avola is een Siciliaanse autochtone druif. Een heerlijke sappige fruitige volle wijn met tonen van rood fruit. Een wijn welke smaakt bij zowel pasta, als (geroosterd)vleesgerechten.*

*Gebied van herkomst: Marsala, Sicilie*

*glas: € 3,50 Prijs per fles: € 18,00*

---

### **Valpolicella Classico D.O.C. "Altaro!"- Corte Figaretto**

*Deze klassieke Valpolicella komt uit een romantisch heuvelachtig gebied bij Verona. De wijn heeft een volle smaak van kersen en pruimen. De wijn is geschikt om bij vele gerechten te drinken.*

*Gebied van herkomst: Valpantena, Veneto*

*Prijs per glas: € 5,00 Prijs per fles: € 25,00*

## **Vino rosato - Rosé**

### ***Cirò Rosato - Cantine Lavorata***

*Een heerlijke rosé met een fruitig bouquet, in de aanzet kruidig. In de afdrank een klein zoetje. Een goede begeleider voor antipasta, vis-, en witvlees-gerechten.*

*Gebied van herkomst: Rocella Jonica, Calabrië*

*Prijs per glas: € 3,50 Prijs per fles: € 18,00*

---

## **Vino Bianco - Witte Wijn**

### ***Falanghino Beneventano***

*Een wijn met verrukkelijke aroma's van appel, banaan en ananas naast een prachtige spanning die maken dat de wijn niet alleen als aperitief indruk maakt maar ook als begeleider van gekruide voorgerechtjes, vis, schelp- en schaaldieren.*

*Prijs per fles: € 16,00*

---

## **Inzolia Sicilia I.G.T. – Az. Agr. Quignones**

*Deze prachtige elegante witte wijn met een gouden zweem heeft veel tropisch fruit in de neus. De smaak is vol met tonen van ananas en banaan. De zuren zijn duidelijk aanwezig. Heerlijk bij volle gerechten met vis, maar ook uitstekend bij witvleesgerechten.*

*Gebied van herkomst: Colline di Licata, Sicilië*

*Prijs per fles: € 27,00*

---

*Vernaccia di S. Gimignano DOCG “Selvabianca” –  
Il Colombaio di S. Chiara*

*Met zijn strogele kleur heeft u een zeer elegant glas wijn. In de neus fris en florale tonen met op de achtergrond de geur van appel. In de mond vol en gestructureerd met zachte zuren. Ronduit een topwijn welke ook jaar in jaar uit wordt geroemd in de Gambero Rosso.  
Gebied van herkomst: San Gimignano, Toscane*

*Prijs per fles: € 28,00*

---

**Vino Rosso – Rode Wijn**

*Aglianico Benevento*

*Een krachtpatser is ie. Stoer als de hellingen van de Vulture, de uitgedoofde vulkaan waar de Aglianicodruif groeit. In de neus tonen van rijpe kersen en tikkeltje kruidig. De smaak is vol, rond en met een lange afdronk.*

*Prijs per fles: € 16,00*

---

*Chianti Colli Senesi D.O.C.G. “Campale”–  
Il Colombaio di S. Chiara*

*In de neus tonen van rood fruit zoals frambozen en bessen. De smaak is vol en rond. Veel sap en een lange afdronk. De wijn is gemaakt va 85% Sangiovese en 15% Merlot. Heerlijk bij vleesgerechten en zelfs bij visgerechten! Probeer maar.  
Gebied van herkomst: San Gimignano, Toscane*

*Prijs per fles: € 28,50*

---

*Valpolicella Ripasso D.O.C. "Acini Ameni"*  
*Az. Agr. Corte Figaretto*

*Deze heerlijke robijnrode wijn met een zweem van violet, heeft in de neus tonen van kersen, pruimen en zwarte bes. De wijn is droog en heeft een lange finale.*

*Deze Ripasso is een van de wijnen die bij eenieder geliefd is!*

*Gebied van herkomst: Valpantena, Veneto*

*Prijs per fles: € 37,50*

**Prosecco**

*"Borgo del Principe" Prosecco Trentino D.O.C.*  
*Cantine Lavorata*

*De zeer populaire en lichtvoetige, lichtparelende wijn van de streek Veneto, op basis van de gelijknamige druif Prosecco. Deze Prosecco is een fruitige, droge mousserende wijn met tonen van appel en peer. Een uitstekende begeleider bij voorgerechten met vis en pastagerechten waarin vis is verwerkt. Al met al , de perfecte Prosecco !*

*Gebied van herkomst : Valdobbiadene, Veneto*

*Prijs per fles: € 29,50*

---