

APERITIVI - APERITIVOS

Bellini 25,00 / 5,00 €

Bodega: Canella

Región: Veneto

Descripción: Bebida típica de Venezia hecha con spumante Brut y zumo de melocotón blanco al que se le añaden algunas gotas de frambuesa para darle el característico color rosado. Sin conservantes ni azúcares añadidos.

Rossini 25,00 / 5,00 €

Bodega: Canella

Región: Veneto

Descripción: Bebida hecha con spumante Brut y zumo de fresas. Sin conservantes ni azúcares añadidos.

SPUMANTI - ESPUMOSOS

Franciacorta Cuvée Prestige 63,00 €

Bodega: Ca' Del Bosco

Región: Lombardia

Uvas: Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero

Cata: De color amarillo con reflejos dorados. Aroma a manzana y cítricos maduros. Notas tostadas con recuerdos minerales. Equilibrado y con burbuja fina integrada. Buena acidez.

Ferrari Perlé Trento DOC 61,00 €

Bodega: Ferrari Lunelli

Región: Trentino Alto Adige

Uvas: Chardonnay

Cata: Perlage fino y persistente con reflejos oro pálido. Nariz dominada por notas de manzana y cítricos con aromas de melocotón, flor de almendro y notas tostadas. Elegante, final almendrado de gran persistencia debido al largo envejecimiento con sus levaduras.

Prosecco Valdobbiadene 29,00 €

Superiore Brut D.O.C.G.

Bodega: Santa Margherita

Región: Veneto

Uvas: Glera

Cata: Color amarillo pajizo con reflejos verdosos, perfumes de flor de melocotón, acacias y frutas de pulpa blanca, especialmente manzana reineta y melocotón. Al paladar resulta fresco y envolvente.

Prosecco Extra Dry DOC 18,50 / 3,80 €

Bodega: Reguta

Región: Veneto

Uvas: Glera

Cata: Vino espumoso ligero y de gran carácter, notas de fruta de hueso y manzana. Buen final con retrogusto ligeramente amargo.

LAMBRUSCHI - LAMBRUSCOS

Lambrusco Grasparossa 17,50 / 3,50 €

di Castelvetro DOC

Bodega: Giacobazzi

Región: Emilia Romagna

Uvas: Lambrusco (varias)

Cata: Lambrusco muy persistente de notas de fruta roja y con cierto cuerpo. Largo final.

Lambrusco Mantovano 15,00/3,00 €

Rosato DOC

Bodega: Negrini

Región: Emilia Romagna

Uvas: Lambrusco (varias)

Cata: Vino lambrusco agradable, fresco, de burbuja intensa y sabor afrutado.

BIANCHI - BLANCOS

Soave Classico DOC 26,00 €

Bodega: Suavia

Región: Veneto

Uvas: Garganega

Cata: Vino con destellos dorados con aromas de flores silvestres y fruta de hueso blanco. Toques de almendra blanca y manzana amarilla con final refinado y mineral.

Isola del Sole, 18,50 / 3,80 €

Isola dei Nuraghi IGT

Bodega: Argiolas

Región: Sardegna

Uvas: Vermentino y Nuragus

Cata: Vino sardo con notas amarillo pajizo, intenso y fresco con notas de fruta blanca y seco al paladar. Un gran vino.

Pinot Grigio Trento DOC 18,50 / 3,80 €

Mastri Vernacoli

Bodega: Cavit

Región: Trentino Alto Adige

Uvas: Pinot Grigio

Cata: Bonito color amarillo con reflejos verdosos y acerados. Elegante nariz con aromas de frutas frescas (pera, manzana) junto con marcadas notas especiadas de pimienta. Todo ello sobre un sugerente fondo mineral

ROSATI - ROSADOS

Pinot Grigio Trento DOC 18,50 / 3,80 €

Rose

Bodega: Cavit

Región: Trentino Alto Adige

Uvas: Pinot Grigio

Cata: Vino de color rosa pálido, piel de cebolla. De aroma intenso a frutas con notas herbáceas. En boca es lleno y complejo.

ROSSI - TINTOS

Ripasso della Valpolicella 38,00 €

DOC

Bodega: Allegrini (Corte Giara)

Región: Veneto

Uvas: Corvina Veronese, Rondinella

Cata: Vino de color rojo rubí intenso con notas de fruta roja madura, hierbas medicinales y algún punto picante. De boca plena, de gran estructura y armonía. Suave y con ligero final amargo elegante.

Valpolicella DOC 27,00 €

Bodega: Allegrini (Corte Giara)

Región: Veneto

Uvas: Corvina Veronese, Rondinella

Cata: Vino de color rojo rubí intenso con notas de cereza, pimienta negra y hierbas. En boca seco y equilibrado con una vena ligeramente ácida que le da carácter.

Chianti Castiglioni DOCG 29,00 €

Bodega: Marchesi de' Frescobaldi

Región: Toscana

Uvas: Sangiovese

Cata: Vino de color rojo rubí tendente al púrpura, en nariz agradables notas de mora, confitura de cereza y grosella. En boca es redondo con final rico y agradable.

Memoro Vino d'Italia 19,00 / 3,80 €

Bodega: Piccini

Región: Toscana

Uvas: Nero d'Avola, Primitivo, Montepulciano, Merlot

Cata: Vino de color intenso con notas tostadas de ciruela y cerezas. Es pleno en boca, lleno de fruta madura y con un estilo exuberante.

Primitivo Quota 29 19,00 / 3,80 €

Puglia IGT

Bodega: Menhir

Región: Puglia

Uvas: Primitivo

Cata: Vino rojo rubí con reflejos violáceos, aromas de cerezas, menta y moras. Agradable, fresco, cálido, de buen cuerpo y expresivo.

Buon Governo IGT Toscana 17,50 / 3,50 €

Bodega: Piccini

Región: Toscana

Uvas: Sangiovese, Merlot, Colorido, Cabernet

Cata: Vino de precios como el Ripasso del Veneto, con uvas levemente pasificadas que le dan al vino más "profundidad". Un vino largo y cautivante.

GRANDI VINI – GRANDES VINOS

Amarone della Valpolicella 79,00 €

DOC

Bodega: Allegrini (Corte Giara)

Región: Veneto

Uvas: Corvina Veronese, Rondinella, Oseleta

Cata: Vino rojo rubí oscuro con notas de fruta roja muy madura y especias. Boca profunda y plena con taninos refinados. Final muy largo y persistente. Retrogusto aterciopelado. Vino para disfrutar sin prisas.

Barolo Tre Utin DOCG 79,00 €

Bodega: Gagliasso

Región: Piemonte

Uvas: Nebbiolo

Cata: Vino de color rojo picota, con aromas de frutos rojos, monte bajo y notas de rosa seca. De sabor largo, elegante con fruta y flores en el fondo. Elegante. aterciopelado. Vino para disfrutar sin prisas.

DESSERT – POSTRE

Moscato d'Asti DOCG 18,00 / 3,50 €

Bodega: Scanavino

Región: Piemonte

Uvas: Moscato bianco

Cata: Vino dulce de color oro pálido, aromas intensos a melocotón y uva moscatel. Notas cítricas. Final intenso, delicado y dulce.

Sangue di Giuda DOC 26,00 €

Oltrepo Pavese

Bodega: Giorgi

Región: Lombardia

Uvas: barbera, Uva rara, Vespolina, Pinot Nero

Cata: Vino de color rojo violáceo. Intenso y complejo, afrutado con matices fragantes. Dulce y de buen cuerpo.

VIRTÚ
ITALIANA
RISTORANTE



negrini