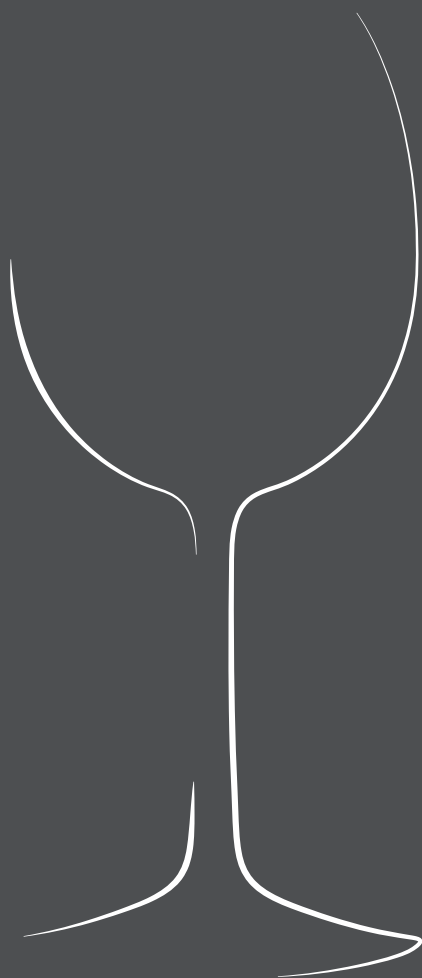

FOCACCIA

— RISTORANTE —



— KARTA WIN —

Wina
z importu własnego,
starannie wyselekcjonowane
przez sommeliera
restauracji
Focaccia Ristorante.



Wina z naszej Karty
dostępne są również
w sprzedaży na wynos,
ze zniżką 30%.

WINA BEZALKOHOLOWE		125 ml	750 ml
	LE CLASSIC PETILLANT, VINA „0” FRANCJA Wino organiczne, półwytrawne. Dobrze wyczuwalne aromaty świeżych winogron i białych owoców. Doskonałe jak aperitif.	musujące bezalkoholowe	17,00 86,00
	CHARDONNAY, VINA „0” HISZPANIA Wino półsłodkie, organiczne. Wyczuwalne nuty dojrzałych białych owoców oraz cytrusów z akcentami kwiatowymi. Doskonale pasuje do białych mięs i owoców morza.	bezalkoholowe białe	17,00 86,00
	MERLOT, VINA „0” HISZPANIA Wino organiczne, bezalkoholowe. Łagodne z przyjemnym finiszem. Charakteryzuje się wyrazistą gamą aromatów ciemnych jagód, czarnej porzeczki, jeżyny, ale także wiśni i śliwek. Najlepiej smakuje z czerwonym mięsem.	bezalkoholowe czerwone	17,00 86,00
WINA MUSUJĄCE I SZAMPANY		125 ml	750 ml
	PROSECCO DOC DI MARIA WŁOCHY Wino lekkie, musujące o jasno słomkowej barwie i zbilansowanej kwasowości. Wyczuwalne nuty cytrusowe i kwiatowe. Doskonałe jako aperitif i dodatek do dań kuchni włoskiej.	białe wytrawne	17,00 88,00
	MOET & CHANDON, IMPERIAL BRUT FRANCJA Wino pełne, świeże o wyrazistym smaku jabłka i gruszki z przyjemnym długim finiszem. Doskonałe jako aperitif.	białe wytrawne	- 560,00
	MOET & CHANDON ROSE, IMPERIAL BRUT FRANCJA Wino eleganckie, o aromacie czerwonych owoców z nutami poziomek, malin i wiśni oraz delikatnymi kwiatowymi nutami róży. Doskonałe do ryb i owoców morza, ale również jako aperitif.	różowe wytrawne	- 560,00
	CHAMPAGNE KRUG GRABDE CUVÉE BRUT FRANCJA Zachwyca jasno złotą barwą z jaskrawymi odcieniami. Aromaty złożone ujawniające nuty pieczonego chleba, skórki pomarańczy, prażonych orzechów, palonego cukru, a także kwiat jabłoni i cynamon.	białe wytrawne	- 1540,00



**ROERO ARNEIS, GHITA
BORGO LAME
WŁOCHY**

Wino o barwie złotej, Kwiatowe, delikatnie
ziołowe, z nutami cytrusów. Świeże,
owocowe, dobrze zbalansowane
o przyjemnej kwasowości. Idealne
do przystawek, ryb, białego mięsa
i owoców morza.

wytrawne 12,00 60,00



**BIANCHELLO DEL METAURO
„BIANCHELLO” ROBERTO LUCARELLI
MARCHE, WŁOCHY**

Wino świeże, dostępne, o przyjemnej
zbalansowanej kwasowości. Dominuje
zapach zielonego jabłka i cytrusów.
Idealne jako aperitif.

wytrawne 14,00 66,00



**MOSCATO D'ASTI, BORGO LAME
WŁOCHY**

Wino słodkie, świeże o słomkowo
żółtej barwie. Owocowe, z nutami
moreli i ananasa. Wino to idealnie
pasuje do deserów lodowych,
ciast i owoców tropikalnych.

białe
słodkie 14,00 66,00



**BIANCHELLO DEL METAURO
„LA RIPE” ROBERTO LUCARELLI
MARCHE, WŁOCHY**

Wino świeże, przyjemne w smaku,
z długim balsamicznym finiszem, o jasno
słomkowożółtej barwie z zielonymi
refleksami. Wyczuwalne kwiatowe
aromaty, pikantność i nuty gruszkowe.
Wino pasuje do białego mięsa
i owoców morza.

wytrawne 15,00 77,00



**L'UETTA FIANO, MASCA DEL TACCO
PUGLIA, WŁOCHY**

Wino ciekawe, złożone, o słomkowej
barwie. Świeże, przyjemne z lekką
kwasowością i pełnym długim finiszem.
Krańce, pełne, owocowe, z nutami
kwiatowymi. Wino to doskonale komponuje
się z tłustymi serami i białym mięsem.

wytrawne 18,00 94,00



**SAUVIGNON BLANC, BABICH
MARLBOROUGH, NOWA ZELANDIA**

Wino świeże, o przyjemnej kwasowości.
Ożywcze, o aromatach owoców
tropikalnych z nutami agrestu.
Wino idealnie sprawdza się jako
dodatek do sałat i owoców morza.

wytrawne 20,00 105,00

**MARCO SALUSTRI BIANCO**
TOSKANIA, WŁOCHY

Wino a aromacie cytrusów, brzoskwiń i dzikich ziół. W ustach bogate, dojrzałe z wysoką kwasowością. Idealnie pasuje do dań pikantnych oraz ryb.

półwytrawne 18,00 94,00

**ALOIS LAGEDER PINOT GRIGIO**
WŁOCHY

Wino o słomkowej barwie, z zielonymi refleksami oraz aromatem kwiatów, owoców i przypraw. W smaku jest bogate, cieliste, obdarzone długim i mocnym finiszem. Polecane do przystawek, dań mięsnych i rybnych.

wytrawne 32,00 165,00

**CHABLIS,
DOMAINE CHRISTIAN MOREAU**
FRANCJA

Wino eleganckie, subtelne, rasowe. Wyraźnie wytrawne, z nutami zielonych jabłek i soli morskiej. Mocno mineralne, z przyjemnym finiszem. Wino to doskonale pasuje do owoców morza, serów i lekkich sałat.

wytrawne 37,00 209,00

**RIESLING DES CHASSEURS DE LUNE,
BESTHEIM**
ALZACJA, FRANCJA

Wino wytrawne. W bukietcie aromaty cytrusów, jabłek i kwiatów z lekkimi nutami mineralnymi. Doskonałe do tłustych ryb oraz dań pikantnych.

wytrawne 24,00 132,00

**GEWURZTRAMINER DES CHASSEURS
DE LUNE, BESTHEIM**
ALZACJA, FRANCJA

Wino o średniej kwasowości, wyraźnie intensywne w smaku. Wyczuwalne nuty mango, moreli i miodu, z przyjemnym długim finiszem. Idealnie pasuje do drobiu, ryb tłustych oraz serów.

półsłodkie 48,00 264,00



**LANGHE NEBBIOLO, RUE,
BORGO LAME**
WŁOCHY

Wino o intensywnej czerwonej barwie. Wyraźnie owocowe, z nutami malin i owoców wiśni. Gładkie, z długim finiszem. Wino to idealnie pasuje do pieczonego mięsa, dań z ryżu i grillowanych warzyw.

wytrawne 14,00 66,00



**PRIMITIVO DI MANDURIA
'LU RAPPAIO' MASCA DEL TACCO**
PUGLIA, WŁOCHY

Wino pełne, o pięknym, rubinowym kolorze. Wyważone, z nutami jagód, przypraw i wanilii. Orzeźwiające, z długim harmonijnym finiszem. Idealne do przystawek i dań z czerwonego mięsa.

wytrawne 18,00 94,00



**VALPOLICELLA CLASSICO
SUPERIORE RIPASSO „GASO”**
VENETO, WŁOCHY

Wino spokojne, lekkie, o jasno-purpurowej barwie. Dominują aromaty czerwonych owoców, gorzkiej czekolady i tytoniu. Wino idealnie pasuje do dań klasycznej kuchni włoskiej.

wytrawne 21,00 116,00



**GASO AMARONE
DELLA VALPOLICELLA 2013**
VENETO, WŁOCHY

Wino wyraziste, lekko taniczne z wyczuwalnymi nutami owoców czerwonych, czekolady i tytoniu. Dobrze pasuje do czerwonego mięsa i serów pleśniowych.

wytrawne 32,00 180,00



**PRIMITIVO DI MANDURIA RISERVA
'LI FILITTI' MASCA DEL TACCO**
PUGLIA, WŁOCHY

Wino eleganckie, gładkie, dobrze wyważone, z długim, przyjemnie intensywnym finiszem. Dominują czerwone owoce, kawa i kakao. Wino idealnie pasuje do dań z wieprzowiny, czerwonego mięsa i dojrzałych serów.

wytrawne 32,00 165,00



**AMARONE DELLA VALPOLICELLA
CLASSICO SAN RUSTICO**
VENETO, WŁOCHY

Wino pełne, eleganckie. Wyraźnie owocowe, z nutami wiśni, tytoniu i kakao. Idealne do dań z wołowiny, duszonego mięsa i serów dojrzewających.

wytrawne 48,00 264,00



CHIANTI CLASSICO
FATTORIA DI FELSINA
WŁOCHY

Eksploracja owoców czarnej porzeczki, wiśni pomieszanych z tytoniem, skórą. Wszystko doskonale zrównoważone, eleganckie. Pasuje do potraw mącznych z mięsem z dodatkiem pomidorów.

wytrawne37,00209,00



GAJA BAROLO DAGROMIS
WŁOCHY

Intensywny kolor, aromaty dojrzałych porzeczek i jagód z nutami kwiatowymi. Solidna struktura, równoważona bogatą, miękką cielistością. Idealne do czerwonego mięsa, polędwicy i risotto.

wytrawne-539,00



GAJA BRUNELLO DI MONTALCINO
TOSKANIA, WŁOCHY

Wino o intensywnych aromatach wiśni, leśnych owoców i ziół. W ustach pełne, bogate z mocną strukturą opartą na dojrzałych taninach i dobrze zintegrowanej kwasowości. Finisz długi i elegancki.

wytrawne-979,00



CHIANTI CLASSICO
CLEMENTE VII GRAN SELEZIONE
TOSKANIA, WŁOCHY

Intensywny i jasny rubinowo-czerwony kolor. Złożony i głęboki zapach z aromatem dojrzałych owoców w doskonałej harmonii z pikantnymi nutami. Elegancki i zrównoważony smak, bogaty w szlachetne taniny, które łatwo współgrają z esencjami drzewnymi.

wytrawne35,00195,00



CHIANTI CLASSICO
LAMOLE GRAN SELEZIONE
TOSKANIA, WŁOCHY

Wino o rubinowej czerwieni. Ma świeży i intensywny zapach z nutami fiołka i irysa. O winnym, pełnym i wytrawnym smaku, gdy jest młody, który staje się aksamitny, soczysty i trwały wraz z dojrzewaniem.

wytrawne24,00138,00



CHIANTI CLASSICO
PANZANO GRAN SELEZIONE
TOSKANIA, WŁOCHY

Bardzo wyrazista rubinowa barwa. intensywny i złożony aromat z nutami fiołka i przypraw. Pełny, soczysty smak z eleganckimi i aksamitnymi taninami.

wytrawne29,00155,00



focaccia.pl
