



D A M A R O

Ristorante • Pizzeria • Locanda

C A R T A D E I V I N I



Benvenuti nella nostra cantina.
In vino è narrazione, è storia, terra, passione e tempo.
La nostra selezione nasce con lo stesso amore
che dedichiamo alla cucina...
Ogni bottiglia è scelta per esaltare i sapori del menu.

CONTATTI

Strada Sant'Antonino, 146 - Vicenza (VI)
www.ristorantedamaro.it

PRENOTAZIONI E INFORMAZIONI

Mail: prenotazioni@ristorantedamaro.it
Telefono: 0444 928030
Cellulare: 3492222501

VINI IN MESCITA

VINI BIANCHI

VALPOLICELLA SUPERIORE - IL CANOVINO	4.5
LAGREIN - KELLEREI BOZEN SÜDTIROL DOC	4.5
PINOT NERO - KALTERN ALTO ADIGE DOC	4.5
POLVERIERA - PIOVENE PORTO GODI DOC	4

VINI BIANCHI

LUGANA - PASETTO EMILIO DOC	4
KERNER - PUNTSCHKEIT SÜDTIROL DOC	4.5
RIBOLLA GIALLA - TANUTA VILLANOVA DOC	4
GEWURZTRAMINER - KALTERN DOC	4.5
GEWURZTRAMINER - KELLEREI BOZEN SÜDTIROL DOC	4.5

BOLLICINE

PROSECCO - IL COLLE DOCG BRUT/EXTRA DRY	4
PROSECCO - DE FAVERI DOCG BRUT/EXTRA DRY	4
FRANCIACORTA - MAJOLINI BRUT	6

VINI ROSSI

LAGREIN - KELLEREI BOZEN SÜDTIROL DOC 25

Vino corposo e avvolgente con profumi di mora, finale lungo e persistente. Ideale con il nostro filetto al pepe verde.

VALPOLICELLA SUPERIORE - IL CANOVINO 25

Fresco, fragrante e leggermente speziato con sentori di ciliegia matura. Perfetto con la nostra grigliata mista di carne alla brace.

VALPOLICELLA RIPASSO - VENTURINI 30

Un vino intenso e strutturato con sentori di frutti rossi maturi e spezie. Morbido e di grande personalità, perfetto con le nostre costolette di agnello.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA - VENTURINI 55

Corposo e ricco, avvolgente nei profumi di ciliegia matura, spezie e cioccolato. Ideale con la nostra costata di sorana... un incontro di forza e raffinatezza.

PINOT NERO- KALTERN ALTO ADIGE DOC 30

Elegante e fresco, con note di frutti rossi e un finale vellutato. Da provare con il risotto al tartufo nero dei Colli Berici.

POLVERIERA - PIOVENE PORTO GODI DOC 22

Un rosso intenso e corposo dai profumi di frutti di bosco. Ideale con la nostra tagliata al tartufo dei Colli Berici cotta alla brace.

BIANCHI FERMI

LUGANA PASETTO EMILIO DOC 23

Fresco e floreale con note di pesca bianca. Morbido al palato e di grande bevibilità. Perfetto con le nostre linguine allo scoglio.

KERNER PUNTSCHKEIT - SÜDTIROL DOC 25

Vino aromatico e minerale con sentori di mela verde e fiori di montagna. Da provare con il trancio di salmone croccante al forno alle erbe spontanee.

RIBOLLA GIALLA - TENUTA VILLANOVA 20

Fresco e sapido con note floreali e un finale mandorlato. Perfetto con gli spaghetti di Gragnano alle vongole veraci.

GEWURZTRAMINER - KALTERN DOC 30

Intenso e aromatico con profumi di petali rosa e spezie dolci. Si abbina perfettamente al branzino del mediterraneo.

GEWURZTRAMINER - KELLEREI SÜDTIROL DOC 28

Aromi intensi di rosa e spezie orientali, al palato è morbido, elegante e lievemente speziato. Ideale con il nostro antipasto misto al Damaro.

BOLLICINE

IL COLLE PROSECCO ROSÈ DOCG <i>Un vino delicato con sentori di frutti rossi e fiori rosa, fresco e invitante. Ottimo con i paccheri di Gragnano al ragù di scampi, pistacchio di Bronte e burrata.</i>	25
IL COLLE PROSECCO BRUT/EXTRA DRY DOCG <i>Prosecco elegante e raffinato con profumi di mela, pera e fiori bianchi. Ottimo e gustoso con i nostri paccheri al Damaro.</i>	25
DE FAVERI PROSECCO DOCG <i>Bollicina fine, gusto aromatico e fruttato con note di agrumi e pera matura. Accompagna alla perfezione la nostra grigliata di crostacei alla brace.</i>	25
FIOR D'ARANCIO LA CERIOLA DOCG <i>Dolce, aromatico ed intensamente fruttato.</i>	25

CHAMPAGNE

LAURENT - PERRIERE LA CUVÉE BRUT <i>Fresco ed elegante con perlage fine e persistente. Note agrumate e floreali.</i>	120
MOËT & CHANDON IMPERIAL BRUT <i>Elegante e rotondo con profumi di mela verde e briosche.</i>	110

METODO CLASSICO

FRANCIACORTA - MAJOLINI VINTAGE <i>Elegante e complesso con note di frutta matura, crosta di pane e mandorla. Perlage fine e persistente. Ideale con il nostro risotto alla pescatora.</i>	45
FRANCIACORTA - MAJOLINI SATEN <i>Cremoso ed elegante con bollicina fine e profumi di frutta secca. Perfetto con il fritto misto alla mediterranea.</i>	42
FRANCIACORTA - MAJOLINI BRUT <i>Fresco e vibrante con note di frutta, fiori e lieviti delicati. Perfetto con il tataki di tonno al pistacchio di Bronte.</i>	40
TRENTO DOC - FERRARI PERLÉ <i>Metodo classico elegante e strutturato con profumi di mela, nocciola tostata e crosta di pane. Da abbinare al branzino dell'Adriatico per un contrasto raffinato.</i>	50
TRENTO DOC - CONTI D'ARCO BRUT <i>Fresco e strutturato con note di mela, agrumi e lieviti. Perfetto con la grigliata mista di pesce alla brace.</i>	30

RISTORANTEDAMARO.IT