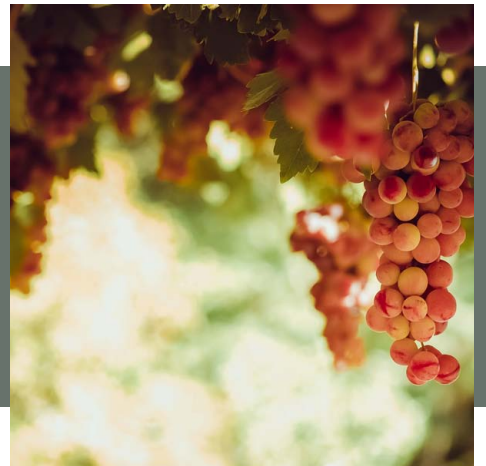



ALLA GROTTA
dal 1968 tradizioni e sapori di casa

La carta dei vini

*“Il vino aggiunge un sorriso all’amicizia
ed una scintilla all’amore.”*

EDMONDO DE AMICIS



Carta dei vini



Carta dei vini



BIANCO VENETO CLASSICO Cantina "VILLA RESIO"

Vino Bianco classico da tavola per gustare la tua cena.
Gradazione alcolica 10 % vol. - Servire a temperatura di 8 - 10 °C.

- a bicchiere
- ¼ di litro
- ½ litro
- bottiglia 0,75 litro

2,00 €
3,00 €
5,00 €
8,00 €



CABERNET VENETO Cantina "VILLA RESIO"

Vino Rosso classico da tavola per gustare la tua cena.
Gradazione alcolica 11 % vol. - Servire a temperatura di 14 - 16 °C.

- a bicchiere
- ¼ di litro
- ½ litro
- bottiglia 0,75 litro

2,00 €
3,00 €
5,00 €
8,00 €



Vini bianchi

GAMBELLARA CLASSICO DOC "MONTE BISÒLO" Cantina Azienda Agricola "LA VIGNA"

Ottenuto da uve Garganega coltivate nella zona Classica di Gambellara, ha colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo fresco e delicato, sapore asciutto, corpo medio supportato da una giusta acidità. Ottimo aperitivo, si abbina idealmente ad antipasti di pesce e al "Baccalà alla vicentina".
Gradazione alcolica 13 % vol. - Servire a temperatura di 10 - 12 °C.

- a bicchiere
- ¼ di litro
- ½ litro
- bottiglia 0,75 litro

3,00 €
6,00 €
10,00 €
15,00 €



BIANCO VENETO IGT Cantina Società Agricola "RIVA GRANDA"

Bianco Veneto IGT (Indicazione Geografica Tipica) ottenuto da uve coltivate sulle nostre colline. I sentori ricordano la frutta esotica e i fiori bianchi. Al palato risulta morbido, di equilibrata acidità e ben strutturato. Si abbina con carni bianche e formaggi stagionati.
Gradazione alcolica 11 % vol. - Servire a temperatura di 10 °C.

- a bicchiere
- ¼ di litro
- ½ litro
- bottiglia 0,75 litro

3,00 €
6,00 €
10,00 €
12,00 €



ROSATO 2019 della MARCA TREVIGIANA IGT Cantina "Luigino Zago" Società Agricola S.S.

Vino "Rosato" tipico della Marca Trevigiana IGT (Indicazione Geografica Tipica) dal colore brillante, dal profumo di frutta rossa fresca, dal sapore fresco e morbido al gusto. Si abbina a antipasti e primi leggeri.
Gradazione alcolica 11 % vol. - Servire a temperatura di 8 - 10° C

- a bicchiere
- ¼ di litro
- ½ litro
- bottiglia 0,75 litro

3,00 €
6,00 €
10,00 €
12,00 €



PROSECCO SUPERIORE di VALDOBBIADENE D.O.C.G. BRUT Cantina Società Agricola "ROSA NATALE" Vignaioli di Colbertaldo

Prosecco superiore DOCG brut, caratterizzato da un colore giallo paglierino e da un perlage fine e persistente. Al palato è secco e delicato, di piacevole freschezza, con un retrogusto che richiama le mandorle glassate. Ideale da tutto pasto, si sposa perfettamente con antipasti a base di pesce e di verdura.
Gradazione alcolica 11,5 % vol. - Servire a temperatura di 6 - 8 °C.

- a bicchiere
- ¼ di litro
- ½ litro
- bottiglia 0,75 litro

3,00 €
6,00 €
12,00 €
15,00 €



Vini rossi

CABERNET - MERLOT "Ca' del Ferro" Cantina Società Agricola "RIVA GRANDA"

Cabernet - Merlot "Ca' del Ferro" vino di un colore rosso rubino con riflessi granati, all'olfatto si riconoscono piccoli frutti di bosco e confettura di frutta rossa. In bocca risulta essere rotondo e strutturato. Da abbinare a secondi piatti di carne, arrostiti e formaggi stagionati.
Gradazione alcolica 12 % vol. - Servire a temperatura di 18 °C.

- a bicchiere
- ¼ di litro
- ½ litro
- bottiglia 0,75 litro

3,00 €
6,00 €
10,00 €
12,00 €



TAI ROSSO del VENETO "LE COSTE" Cantina Azienda Agricola "LA VIGNA"

Il Tai Rosso del Veneto, precedentemente noto come Colli Berici Tocai Rosso, è un vino DOC la cui produzione è consentita nella provincia di Vicenza è un vino della tradizione veneta ottenuto da uve Tocai Rosso dal colore vivace, dal profumo fresco e vinoso, dal gusto morbido e armonioso. Il vino, delicato, di media corposità si abbina a minestre, zuppe e risotti di pesce, baccalà alla vicentina, antipasti con affettati misti, carni bianche e formaggi di media stagionatura.
Gradazione alcolica 12,5 % vol. - Servire a temperatura di 10°-12°

- a bicchiere
- ¼ di litro
- ½ litro
- bottiglia 0,75 litro

3,00 €
6,00 €
10,00 €
15,00 €



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO della MARCA TREVIGIANA IGT Cantina "Luigino Zago" Società Agricola S.S.

Il vino Refosco dal Peduncolo Rosso della Marca Trevigiana IGT (Indicazione Geografica Tipica), ha un colore rosso rubino con sfumature violacee, presenta un profumo vinoso, fruttato con sentore di lampone e mora dal sapore asciutto e fresco di acidità con buon corpo. Il Refosco è un classico vino da tutto pasto e, in particolare, accompagna splendidamente le carni rosse e gli arrostiti di selvaggina.
Gradazione alcolica 13 % vol. - Servire a temperatura di 18 - 20° C

- a bicchiere
- ¼ di litro
- ½ litro
- bottiglia 0,75 litro

3,00 €
6,00 €
12,00 €
15,00 €





PIZZERIA RISTORANTE ALLA GROTTA
di Profeta Rosa

Vicolo J. Da Ponte, 17 - 36061 Bassano del Grappa (VI) - Italy
Tel e Fax. +39 0424 227051 - allagrotta.bassano@gmail.com
Orari: 11.45 - 14.45 / 18.30 - 23.00 - CHIUSO IL LUNEDÌ

