

**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

## BIANCO DELLA CASA

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

2,00 €  
3,00 €  
5,00 €



## ROSSO DELLA CASA

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

2,00 €  
3,00 €  
5,00 €



# Vini bianchi e rossi

## 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 €  
16,00 €



## ROSATO 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 €  
16,00 €



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

Prosecco superiore D.O.C.G. 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 €  
16,00 €



## 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 €  
16,00 €



**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 arrosti 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 €**  
**16,00 €**



## Dalla nostra pregiata cantina

**LANGHE DOC NEBBIOLO**  
**Azienda agricola Vigna Rionda S.S.**

Il Langhe DOC Nebbiolo Massolino è un buon modo per approcciare questo prestigioso vitigno, ma anche un vero piacere per chi, già esperto, ne cerca un'espressione equilibrata e autentica. Vino elegante e completo, con un'accattivante armonia. Vino da tutto pasto, si esprime al meglio quando è abbinato a piatti ricchi e saporiti, dalle paste fresche condite con ricchi sughi di carne o verdura, a piatti di carni rosse, alla griglia o arrosto. Ottimo anche con i formaggi, da quelli a pasta molle a delicati erborinati.

Gradazione alcolica 12 % vol. - Servire a temperatura di 18°-20° C

- bottiglia 0,75 litro

**30,00 €**



**PINOT NOIRE**  
**Cantina Ca' di Frara'**

Gradevolissimo pinot nero, uva che trova in Oltrepò Pavese una terra d'elezione per espressività e territorialità. Rosso rubino carico. Profumo dove domina nettamente la frutta matura, di grande intensità ed eleganza. Con una verve minerale molto accattivante. Persistente il fresco e piacevole retrogusto con rimandi ai frutti di bosco. Anche se si tratta di un vino rosso, visto la sua eleganza, si può con successo abbinare anche a piatti di pesce salsati. Perfetto ovviamente con tutti i piatti di carne, sia rossa che bianca e con i formaggi di media stagionatura. Gradazione alcolica 12.5% vol. - servire a temperatura di 12°-16° C

- bottiglia 0,75 litro

**30,00 €**



**SAN LUIGI**  
**Azienda agricola Abbona DOGLIANI ITALIA**

San Luigi è il nome dello storico vigneto da cui provengono le uve usate per produrre questo rosso di pregio. È un vino espressivo e genuino che racconta in ogni suo sorso un pezzettino del territorio delle Langhe. Olfatto fragrante e scattante, caratterizzato da frutta rossa croccante e fiori appena colti, che anticipa un sorso secco, coerente, con un bel tannino e un piacevole finale ammandorlato. Perfetto con tutti i piatti di carne. Gradazione alcolica 13.5% vol. - Servire a temperatura di 14°-16° C

- bottiglia 0,75 litro

**30,00 €**



**LANGHE BARBERA**  
**Azienda agricola Abbona DOGLIANI ITALIA**

La Barbera Casaret di Abbona si distingue per il suo carattere fresco e immediato che la rende adatta a tutte le situazioni, anche al pasto quotidiano. I profumi sono diretti e intensi, il palato è agile e gradevole. Perfetto per insalate, primi piatti di verdure, primi piatti saporiti e carni bianche, formaggi freschi

Gradazione alcolica 13,5 % vol. - servire a temperatura di 13°-18° C

- bottiglia 0,75 litro

**30,00 €**





PIZZERIA RISTORANTE ALLA GROTTA  
di Profeta Rosa

Vicolo J. Da Ponte, 17  
36061 Bassano del Grappa (VI) - Italy  
Tel. +39 0424 227051  
[allagrotta.bassano@gmail.com](mailto:allagrotta.bassano@gmail.com)

Orari: 11.45 - 14.45 / 18.30 - 23.00

