

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

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 €



FALANGHINA DEL SANNIO DOC

Cantina Leonardo De Lisio

Vino bianco fermo che si presenta di colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli. Il suo profumo è fine, floreale e fruttato; sa soprattutto di frutta bianca (ananas e pera) e agrumi. Al gusto, questo vino è secco, fresco ed equilibrato. Grazie alla sua freschezza e al suo aroma piacevolmente fruttato la Falanghina è apprezzata sia come aperitivo che come compagna di piatti di pesce, ma non solo. La Falanghina si abbina bene anche a carni bianche e carni delicate come la carne di vitello o quella di pollo e tacchino. Gradazione alcolica 11% - Servire a temperatura di 8-12° C

• bottiglia 0,75 litro 30,00 €



GAROMBELLO LANGHE NEBBIOLO

Azienda Agricola Abbona Dogliani Italia

Il Garombello è un Nebbiolo di grande bevibilità, che sprigiona frutta e freschezza combinate ad un tannino morbido, appena accennato. Merito del vigneto e dell'affinamento che esalta la purezza e le caratteristiche dell'uva. Di grande bevibilità, è caratterizzato da una tannicità appena accennata e una ricca componente fruttata. L'affinamento esalta la purezza dell'uva Nebbiolo.

Gradazione alcolica 13,5% - Servire a temperatura di 16-18° C

• bottiglia 0,75 litro 30,00 €



LUGANA CANDRÌ 2022

Cantina "Saottini"

Vino bianco fresco e armonico, con un buon potenziale di invecchiamento, che sviluppa, dopo qualche anno in cantina, un bouquet di profumi ricchi e intensi. Al palato è bilanciato, fragrante e sapido, mentre al naso esprime note floreali, di frutta a polpa bianca, agrumi e una spiccata vena minerale. Una splendida espressione di Lugana versatile negli abbinamenti e ottimo da bere a tutto pasto. Gradazione alcolica 13,5 % - Servire a temperatura di 10-12°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 salati. 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 €



MONTE BISÒLO - GARGANEGA VENETO I.G.T.

Azienda Agricola La Vigna di Zonin Valentino

Ottenuto da uve Garganega Vitigno autoctono della zona del Gambellara DOC. Vino dall'inconfondibile freschezza e sapidità, supportato da una nota acida data dai terreni di origine vulcanica. Abbinamento: aperitivo, pesce e carni bianche. Gradazione alcolica 12,5% - Servire a 10-12°.

• bottiglia 0,75 litro 25,00 €



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 €



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 €



PROSECCO DELLA CASA

Prosecco classico da tavola per gustare la tua cena.
Gradazione alcolica 10 % vol. - Servire a temperatura di 5 - 8 °C.

- a bicchiere
- ¼ di litro
- ½ litro

3,00 €
5,00 €
10,00 €



Vini bianchi e rossi

ASOLO PROSECCO SUPERIORE

Cantina La Caneva dei Biasio

Calice da degustazione per vini spumanti, ideale per amplificare i profumi più evoluti, in particolare quelli dei vini elaborati con metodo classico, e appagare il piacere della vista delle bollicine. La forma ampia della coppa e l'angolo alla base della coppa leggermente accentuato enfatizzano lo sviluppo del perlage portando in primo piano gli aromi del vino. Gradazione alcolica 11% - Servire a temperatura di 4- 6° C

- a bicchiere 3,00 €
- ¼ di litro 6,00 €
- ½ litro 10,00 €
- bottiglia 0,75 litro 17,00 €



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 3,00 €
- ¼ di litro 6,00 €
- ½ litro 10,00 €
- bottiglia 0,75 litro 16,00 €



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 3,00 €
- ¼ di litro 6,00 €
- ½ litro 10,00 €
- bottiglia 0,75 litro 17,00 €



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 rosa 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 3,00 €
- ¼ di litro 6,00 €
- ½ litro 10,00 €
- bottiglia 0,75 litro 16,00 €



BLANC DE BLANCS VINO SPUMANTE BRUT

Cantina La Caneva dei Biasio

I vini Blanc de Blancs sono vinificati esclusivamente da uve bianche, dal sapore fresco e secco, con finale armonico e persistente è un vino adatto come aperitivo, ma ottimo anche accostato a molluschi e crostacei.

Gradazione alcolica 11% Servire a temperatura di 4-6° C

- bottiglia 0,75 litro 17,00 €



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 3,00 €
- ¼ di litro 6,00 €
- ½ litro 12,00 €
- bottiglia 0,75 litro 16,00 €





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

Orari: 11.45 - 14.45 / 18.30 - 23.00

