

# Punte di Vista

## CARTA DEI VINI E DELLE BEVANDE

*Una attenta selezione di cantine e produttori in continua evoluzione*





## ACQUA, BIBITE E CAFFETTERIA

### Bevande

Acqua microfiltrata nat/fritz 2

Acqua bott. Panna-San Pellegrino nat/fritz 3

Acqua lattina 0,33 nat/fritz 1,5

Tonica 0,20 - Crodino 3

Coca cola - Coca cola zero 3,5

Bibite Lurisia 4

*Aranciata Gazzosa Chinotto*

The freddo Estatè 3

*Pesca o Limone*

Aranciata amara S. Pellegrino 3,5

Succhi frutta bio Achillea 3

*Ananas - Pesca - Pera - Mirtillo - Arancia*

Campari soda 4

### Caffetteria

Caffè 1,50

Caffè orzo-Ginseng-Decaffeinato 2

Correzione + 0,50

Cappuccino 2,5

The-tisane 3



**Rossini**

Espresso Italiano dal 1979



## VINI AL BICCHIERE

### Bollicine

Prosecco "Punti di Vista" Treviso DOC 4

Prosecco Valdobbiadene DOCG 5

Prosecco Rosato extra Dry De Faveri 5

### Vini Bianchi

Ribolla COF DOC Castello di Buttrio 6

Gewürtztraminer A.A. DOC Andrian 6

Lugana DOC Ricchi 5

Arneis DOC Sordo 5

### Rosati

Colline Novaresi Nebbiolo Rosato DOC 5

### Vini Rossi

Langhe Barbera DOC Cortino 4

Ruchè di Castagnole M. DOCG 6

Valpolicella classico DOC Aldegheri 5

Nebbiolo d'Alba DOC Superiore Cortino 6

Dolcetto d'Alba DOC Sordo 5

### Passiti

Passito di Dolcetto Düs Düs Cortino 7

Passito di Pantelleria "Ben Rye" DOC,

Donnafugata 10



## Metodo Martinotti

*Altimenti conosciuto anche come metodo Charmat, è un procedimento per la produzione di vini spumanti mediante rifermentazione in autoclave*

**Prosecco** Punti di Vista Treviso DOC Terre di Rai millesimato extra dry 18

*Il prosecco selezionato dal Punti di Vista per accompagnare le occasioni speciali*

Val d'Oca **Valdobbiadene Prosecco** Sup. millesimato extra dry DOCG 24

*Morbido ed equilibrato nell'elegante bottiglia nera satinata*

**Prosecco Valdobbiadene** Sup. Brut Selezione Nera Millesimato, De Faveri 25

*Di colore giallo paglierino, è di spiccata eleganza, con profumi fruttati intensi*

**Prosecco Rosato** Extra Dry "Nera" VSQ, De Faveri 23

*La versione rosè del prosecco De Faveri*

Ottocento **Moscato** Spumante dolce, Arione 18

*Ideale per accompagnare il dessert*

## MAGNUM

**Prosecco Valdobbiadene** Sup. Brut Selezione Nera, Millesimato, De Faveri 42

*Una bottiglia da 1,5 litri per le compagnie numerose*

## Metodo classico

*Detto anche metodo champenoise è un processo di produzione di vino spumante che consiste nell'indurre la rifermentazione dei vini in bottiglia attraverso l'introduzione di zuccheri e lieviti selezionati*

### **Franciacorta DOCG Brut Contadi Castaldi 34**

*Chardonnay 80%, pinot nero 10%, pinot bianco 10%, 20 -26 mesi di affinamento sui lieviti.*

### **Franciacorta Rosè Brut DOCG Contadi Castaldi 37**

*Chardonnay 65%, pinot nero 35%, 24 -30 mesi di affinamento sui lieviti.*

### **Franciacorta Satén DOCG Contadi Castaldi 40**

*Chardonnay 100%, 30-36 mesi di affinamento sui lieviti.*

### **Franciacorta Brut DOCG Alma Grande Cuvée Bellavista 50**

*Da una delle più grandi cantine di Franciacorta. Chardonnay 79%, pinot nero 20%, pinot bianco 1%.*

### **Alta Langa DOCG Blanc de Blanc Pas dosé Contratto 55**

*80% Pinot Nero, 20% Chardonnay, 36 mesi sui lieviti, dosaggio zero.*

### **Trento DOC Isera 907 collezione Brut, Cantina d'Isera 34**

*100% Chardonnay, almeno 30 mesi sui lieviti*

### **Trento DOC Ferrari perlé 58**

*Millesimato ottenuto da accurata selezione di sole uve Chardonnay. 54 mesi di affinamento in bottiglia sui lieviti e poi ancora almeno 6 mesi dopo la sboccatura.*

### **Alta Langa** DOCG Brut Cantine Cortino 42

*Vitigni: Cardonay 90%, uva a bacca rossa Piemontese 10%. Ottimo come aperitivo, per la sua indiscussa versatilità rappresenta un modo eccellente per accompagnare con classe tutte le portate .*

### **Dubl** Brut Edition III, Vino Spumante di Qualità 42

*Un metodo classico che arriva dalla Campania. La nuova cuvée DUBL Brut Edition III nasce dalle migliori uve campane: il Greco. Affinamento sui lieviti 38 mesi.*

### **MAGNUM** Franciacorta Brut DOCG, Contadi Castaldi 70

*Chardonnay 80%, pinot nero 10%, pinot bianco 10%, 20 -26 mesi di affinamento sui lieviti.*

## **Champagne**

### **Decotte** brut classic grand Cru Viticulture durable AOC 52

*78% Pinot Noir, 22% Chardonnay per questa Cuvée di grande pregio. Almeno 36 mesi sui lieviti, 3 mesi in bottiglia dopo il dégorgement .*

### **Lanson** Brut AOC green Label, biodinamico 85

*Pinot nero 50%, pinot meunier 30%, chardonnay 20%. Viti coltivate in biologico all'interno di un vigneto posto nella Valle della Marne. La presa di spuma in bottiglia è seguita da una sosta sui lieviti di 36 mesi prima della sboccatura*

### **Moët & Chandon** Brut Imperial A.O.C. 90

*Una lunga tradizione fatta di conquiste, primati e innovazioni, che hanno reso Moët & Chandon sinonimo stesso di Champagne. Giallo paglierino con riflessi dorati, perlage fine. Profumo fruttato con note di mela verde, limone candito, erbaceo, crosta di pane.*



## VINI BIANCHI

### Piemonte

#### Garblet Sué, **Arneis Roero** DOCG, Sordo 20

*Dalle colline sabbiose del Roero, alla sinistra del fiume Tanaro, nascono vini dai profumi intensi e delicati, ricchi di sapidità. Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Il suo profumo è ampio, fragrante con ricordi di frutta fresca, fiori di acacia e miele. Si accompagna bene sia agli antipasti, sia a piatti dai sapori gentili, poco speziati.*

#### **Erbaluce di Caluso** DOCG, Lorenzo Zanetta 19

*Da uve di erbaluce, vitigno autoctono dell'alto Piemonte. Di colore giallo paglierino carico, al naso è spiccatamente floreale e fine. In bocca secco e fresco, conferma la finezza e la florealità. La sua struttura di personalità lo eleva tra i grandi bianchi piemontesi. Ottimo come aperitivo, con antipasti, verdure, pesce di lago.*

#### Stella, **Roero Arneis** DOCG Pescaja 25

*Colore giallo paglierino con riflessi tendenti al verde. Ha un profumo piacevole e persistente: sentore di banana, ma anche di pompelmo e ananas con fresche note erbacee. Fresco, avvolgente e piacevole. Da abbinare ad antipasti e a primi piatti. Notevole con il pesce e naturalmente ottimo come aperitivo.*

#### Il Criccone, Vitigno innominabile (**Erbaluce**) **Bianco Colline Novaresi** DOC, Rovellotti 22

*Dalle cantine Rovellotti un bianco da uve di erbaluce (ma non si può dire...). Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli. Olfatto: complesso con sentori di fieno, erba ruta e fiori di campo. Sapore: secco, corpo fine ed elegante, sensazione di frutto bianco. Ideale come aperitivo, con antipasti, primi piatti leggeri, pesci anche di lago.*

## Langhe Chardonnay DOC Enzo Boglietti 22

*Dal cuor delle Langhe. Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso, piacevolmente avvolgente e intenso, prevalgono aromi eterei di fiori bianchi, frutta a pasta gialla e note di agrumi. Il palato possiede un'eccellente vitalità e una fenomenale vena acida. Stutturato e minerale con un finale lungo e piacevolmente croccante. Abbinamento: pizza, pesci, aperitivi, antipasti.*

## Timorasso Derthona Colli Tortonesi Vigneti Massa 34

*Dal recupero di un vitigno autoctono piemontese quasi estinto, il Timorasso, nasce questo vino dal colore giallo paglierino dai riflessi dorati e dal sapore fresco, di spiccata acidità, cremoso, minerale, molto sapido. Abbinamenti: antipasti caldi di pesce, primi piatti delicati di carne e verdure, secondi di pesce al forno, formaggi di media stagionatura anche erborinati*

## Bobo, Gavi di Gavi DOCG, La Scolca, 23

*Ottenuto nel comune di Gavi da uve 100% Cortese. Colore giallo paglierino chiaro; profumo fruttato, floreale, erbaceo, miele di acacia, pesca gialla, pasta di mandorle. Sapore secco, piacevolmente acido, minerale, frutta secca. Abbinamenti: antipasti tipici piemontesi, pesci e frutti di mare, sa accompagnare le carni bianche, torte di verdura, formaggi freschi.*



## Da nord a sud...

### **Petite Arvine** Vallée d'Aoste DOC Lo Triolet (Valle d'Aosta) 33

*Colore giallo paglierino; olfatto fine, persistente, floreale; gusto fresco, secco, sapido. Abbinamento: ottimo come aperitivo, indicato con piatti a base di pesce, primi piatti a base di formaggi.*

### **Gewürtztraminer** Alto Adige DOC, Andriano (Alto Adige) 26

*Dai terreni argillosi dell'Alto Adige un vino dai grandi profumi. Colore giallo paglierino chiaro; bouquet aromatico con sentori di spezie e fiori; sapore asciutto, morbido ed elegante con lunga persistenza aromatica.. Ottimo con tutti i pesci, da provare anche la pizza.*

### **Riesling** Alto Adige DOC Erste & Neue (Alto Adige) 24

*Un vino secco con aromi erbacei, agrumati, di buona persistenza, minerale, sapido. Giallo paglierino con riflessi verdognoli, dal profumo floreale, erbaceo, con sentori di pesca, albicocca, frutta tropicale, menta, lime, erbe aromatiche, salvia, finale balsamico. Abbinamenti: aperitivi, verdure, pesce di lago, formaggi di capra.*

### **Pinot grigio** delle Venezie DOC Cecilia Beretta (Veneto) 23

*Vino profumato, fruttato, aggraziato ma non privo di una certa struttura. Il colore è giallo con riflessi verdognoli. All'olfatto ha sentori floreali che ricordano il profumo di fiori d'acacia, con sfumature di pera e d'albicocca. Abbinamento: antipasti di terra di pesce, secondi di pesce.*

### **Mandorlo** Alto Mincio IGT Cantine Ricchi (Lombardia) 20

*Nonostante da anni non sia più possibile chiamarlo con il suo vero nome (**Tocai**), ha sempre mantenuto le caratteristiche intrinseche dello storico vitigno. Si presenta con colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Esprime marcate note che ricordano la mandorla (da cui il nome) ed una sfumatura di fiori di campo.*

## **Lugana DOC Cantine Ricchi (Lombardia) 25**

*Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso presenta note minerali, di frutto giallo, note delicate di albicocca e di erbe aromatiche. Abbinamento: perfetto con piatti di pesce e primi piatti della cucina mediterranea a base di verdure. Ottimo anche come aperitivo.*

## **Sauvignon Colli Orientali Del Friuli DOC Castello di Buttrio (Friuli Venezia Giulia) 27**

*Sauvignon blanc. Colore giallo paglierino. Profumo caratteristico molto aromatico ma delicato; riconoscibili il peperone giallo e la salvia con sentori di frutta tropicale, pesca e melone. Si abbina a crostacei e pesci ma anche a una bella tartare di manzo.*

## **Ribolla gialla Colli Orientali Del Friuli DOC Castello di Buttrio (Friuli Venezia Giulia) 27**

*Colore giallo paglierino, profumo floreale e fragrante, sapore: asciutto, vivace e fresco, con una ben definita acidità. Si abbina a piatti strutturati a base di verdure, primi piatti con sughi di carne o secondi di carne come, coniglio o faraona .*

## **Elibaria, Vermentino di Gallura DOCG, Contini (Sardegna) 22**

*Di colore paglierino con riflessi oro, regala sensazione di agrumi e macchia mediterranea, emergono note di rosmarino e leggere note mentolate nel finale marino. Abbinamenti: pesci e crostacei ma da provare anche con carni e funghi.*

## **Isola Bianca Vernaccia di San Gimignano DOCG, Teruzzi & Puthod (Toscana) 22**

*Da questo antico vitigno toscano nasce un vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Profumo floreale, fruttato, fiori di campo, camomilla, ginestra, erbe aromatiche. Sapore secco, fresco, leggera, di spiccata acidità, minerale, sapido, vinoso, finale amandorlato.*

### **Abruzzo Pecorino Superiore DOP, Ferzo (Abruzzo) 22**

*Da uve di Pecorino, vitigno autoctono abruzzese. Colore giallo paglierino riflessi verdognoli. Profumo floreale, con note di acacia e sentori di salvia e di frutta tropicale. Ottimo con antipasti, carni bianche e pesce.*

### **Selva delle monache, Ravello Bianco Costa d'Amalfi DOC, Ettore Sammarco (Campania) 28**

*Tipologia uve: 70% Biancolella, 30% Falanghina. Bouquet complesso in cui predominano note floreali e di frutta esotica, al palato giustamente fresco. Ha un profumo delicato e gradevole tipico delle uve della Costa d'Amalfi. Abbinamenti: piatti di pesce, carni bianche.*

### **Falanghina Campania "Grandilla" IGT, Russo (Campania) 19**

*Colore giallo con riflessi dorati, profumo floreale, fruttato, speziato, sentori di ginestra, ananas, albicocca, toni speziati dolci, vaniglia, cannella, nocciola tostata. Ideale come aperitivo, antipasti, piatti delicati.*

### **Luci del Sud, Greco di Tufo DOCG, Feudi di San Gregorio (Campania) 30**

*Il profumo è intenso e persistente. Si riconoscono al naso nette sensazioni di frutta. Al gusto si percepisce immediatamente la spalla acida e la spiccata sapidità figlia dei suoli minerali dell'areale di Tufo. Seguono morbide note balsamiche. Abbinamenti: crostacei, mozzarella di bufala, primi piatti anche di grande struttura.*

### **Luna Nuova, Puglia Verdeca IGP, Donna Viola (Puglia) 20**

*La Verdeca è un vitigno autoctono pugliese dalla provenienza probabilmente greca e deve il suo nome allo spiccato colore verde dei suoi acini. È un vino particolarmente profumato: al naso si percepiscono nettamente sentori floreali e fruttati che evocano frutti a polpa bianca (mela e pera) e una delicata nota agrumata.*

### **Grillo Sicilia Biologico DOC, Caruso & Minini (Sicilia) 22**

*Dalla Sicilia, uve 100% Grillo. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo fruttato, floreale, erbaceo, mela gialla, fico, fiori bianchi, ginestra, erbe aromatiche, macchia mediterranea. Ideale con antipasti, pesci, carni bianche, formaggi a pasta morbida.*



**VINI ROSSI**

**Piemonte**

### **Barbera d'Alba Superiore DOC 2022, Cantine Rossotto 24**

*In questo vino troviamo il sapiente utilizzo della botte da 25 hl. Quindi abbiamo una bella struttura, in cui alcol e acidità sono bilanciati. Sentori di liquirizia, una leggera sensazione fumé, tostata, e altre spezie fra cui la vaniglia e il pepe che controbilanciano – senza essere invadenti – le note floreali di viola e quelle fruttate di ciliegia e prugna.*

### **Moliss, Barbera d'Asti Superiore DOCG 2022, Cantine Agostino Pavia & Figli 20**

*Con i suoi 15,5° è una barbera calda, di spiccata acidità, buona struttura, tannino morbido, vellutato. Il colore è rubino con riflessi violacei, il profumo fruttato, petali di rosa rossa, viola appassita, frutti di bosco, mora, gelso, lampone, finale speziato, pepe, vaniglia. Vino da tutto pasto, antipasti di carne, primi piatti di carne e verdure, paste ripiene, risotti...*

### **Dolcetto d'Alba DOC 2022, Sordo 20**

*Colore rosso rubino con sfumature violette che si attenuano nel tempo; profumi delicati, floreali, intensi, ampi e persistenti; sapore fresco, fruttato, pieno, complesso, asciutto ed armonico Abbinamento: stuzzichini, salumi, formaggi freschi, pizza.*

### **Gattinara DOCG 2020 Travaglini 44**

*Grande Gattinara da una grande Cantina. Rosso rubino con riflessi granato, profumo floreale, fruttato, speziato, petali di rosa, violetta appassita, marasca, mora, prugna, liquirizia, vaniglia, cuoio. Sapore secco, caldo, di grande struttura, tannino morbido, vellutato, avvolgente, molto minerale, persistente, finale balsamico. A tutto pasto.*

### **Gattinara DOCG 2021, Franchino 34**

*Da una delle migliori cantine di Gattinara. Uve 100% nebbiolo. Colore rosso granato intenso, profumo fruttato, speziato, violetta, fiori rossi appassiti, sottobosco. Si abbina a carni, sughi, paste all'uovo, risotti saporiti.*

## **Boca DOC 2020, Davide Carlone 42**

*Il Boca è un vino prodotto unicamente in provincia di Novara. Vitigno Nebbiolo 75%, Vespolina 25%. Colore rosso rubino brillante con leggere sfumature granato. Profumo floreale, fruttato, speziato, rosa appassita, viola mammola, frutti rossi, ribes, chiodi di garofano, vaniglia, tabacco. Ottimo con piatti saporiti, carni, sughi.*

## **Sizzano DOC 2018, Monsecco 32**

*Sulle colline del Sesia, da uve di Nebbiolo, Vespolina e Uva Rara, nasce questo grande rosso, il preferito dal Conte Cavour. Il colore è granato ma ancora luminoso e vivo. Il bouquet è fine e complesso in un affascinante equilibrio tra gioventù e maturità. Abbinamento: carni rosse, salumi, cacciagione.*

## **Ghemme DOCG 2018, Ioppa 36**

*Uno dei grandi vini novaresi. Colore rosso rubino con deliziosi riflessi aranciati. Profumo fine, intenso, gradevole ed etereo, caratteristiche note fruttate di violetta e di fragola. Perfetto con ricette ricche e ricercate. Primi piatti come tagliatelle, gnocchi e ravioli al sugo. Secondi piatti di carni rosse e bianche, arrostiti, brasati, selvaggina, formaggi stagionati.*

## **Vespolina Colline Novaresi DOC 2023, Carlone 25**

*Dal vitigno diffuso in Piemonte, un vino dal colore rosso rubino con riflessi violacei e dal profumo speziato, fruttato con note di pepe nero e spezie. Da abbinare a salumi, verdure, funghi, carni e formaggi stagionati.*

## **Nebbiolo d'Alba Superiore DOC 2020, Cortino 28**

*Una cantina di Diano d'Alba che abbiamo visitato e che produce un fantastico Nebbiolo. Il colore è rosso rubino di media intensità, il profumo deciso ricorda spezie e legno. Abbinamento: risotti, ossobuco, carni e formaggi importanti.*

## **Valplazza, Nebbiolo Colline Novaresi DOC 2022, Rovellotti 22**

*Colore: rosso rubino., Olfatto: intenso, elegante e persistente. Sapore: note dolci di lampone e ciliegia. Abbinamento consigliato: antipasti di terra, carni alla griglia, salumi, formaggi freschi e di media stagionatura.*

### **Pratogrande Monsecco, Nebbiolo Colline Novaresi DOC 2019, Zanetta 23**

*E' un Nebbiolo, sicuramente uno tra i più importanti vini prodotti dall'azienda Lorenzo Zanetta, situata in una delle più belle zone vinicole della provincia di Novara. Vino fine ed elegante, con tannini sottili, vivaci aromi di ciliegia e un finale persistente che enfatizza la complessa composizione minerale dei terreni sottostanti.*

### **Nebbiolo d'Alba DOC 2021, Sordo 23**

*Dalle terre del Roero arriva questo Nebbiolo dal colore rosso granato, con sfumature aranciate più evidenti col passare degli anni; profumi delicati ed eterei; sapore, caldo, pieno, complesso, asciutto ed armonico. Abbinamento: riso, pasta e carne brasati o selvaggina, formaggi stagionati.*

### **Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG, 2023, Poggio Ridente 25**

*Il Ruchè è uno dei più rari vitigni autoctoni tra quelli coltivati nel Monferrato. Di colore rosso rubino non troppo carico, ha un profumo intenso ed originale, con note floreali e speziate, talvolta unite a sentori di frutti di bosco e marasca. Ottimo come aperitivo, con primi piatti di pasta all'uovo, salumi.*

### **Barbaresco DOCG 2021, Sordo 42**

*100% Nebbiolo per questo vino storico del colore rosso rubino brillante, che tende a virare al granato con l'invecchiamento. Grande eleganza e finezza, con profumi floreali di violetta e piccoli frutti rossi, note eteree e nuances delicatamente speziate. Da abbinare a primi piatti saporiti e carni rosse.*

### **Barolo DOCG 2019, Sordo 52**

*Il re dei vini, il vino dei Re... Colore rosso granato con sfumature aranciate più evidenti col passare degli anni; profumi delicati, eterei, intensi, ampi e persistenti; sapore caldo, pieno, complesso, asciutto ed armonico. La sua austerità è legata alla presenza di tannini dolci e complessi.*

## Da nord a sud...

### **Pinot Nero** Alto Adige DOC 2023, Andriano (Alto Adige) 26

*Dall'Alto Adige un vino dal colore rosso rubino e dal profumo ricco ed elegante con sentori di ribes nero e more. Ideale con salumi, tartare di manzo, carni. Da provare con la pizza.*

### **Refosco dal penducolo rosso** DOC 2020 COF Castello di Buttrio (Friuli Venezia Giulia) 28

*Colore rosso brillante, profumo di sottobosco con note di cardamomo e mora selvatica, sapore vivace e di carattere. Ottimo con cacciagione, carni, formaggi.*

### **Marburg Merlot** DOC 2020, Colli Orientali del Friuli Castello di Buttrio (Friuli Venezia Giulia) 26

*Brillante e vibrante di note di piccola frutta rossa, mirtillo e lampone; è un vino versatile dal naso fragrante e palato di fine tessitura.*

### **Giove, Bonarda** Oltrepò Pavese DOC, Cordini (Lombardia) 18

*Rosso vivace leggermente amabile da uve Croatina 100%. Abbinamento: salumi, primi piatti, carni bianche.*

### **I Lastari, Valpolicella classico Superiore** DOC 2021, Aldeghe (Veneto) 23

*Spiccati profumi di ciliegia e marasca emergono dalla complessità. Corpo pieno e robusto. Indicato per accompagnare pasti leggeri, è ottimo con piatti a base di carni rosse, di selvaggina e con formaggi saporiti.*

### **Terre Di Cariano, Valpolicella Classico Superiore** Doc 2019, Cecilia Beretta (Veneto) 25

*Di colore rosso profondo, è un vino dai profumi intensi, con note di ciliegia, vaniglia e spezie. Strutturato, rotondo, avvolgente al palato.*

**Santambrogio, Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC 2020, Aldegheri 34**

*Ottenuto rifermentando il Valpolicella Classico sulle vinacce del Recioto e dell'Amarone. Profumi di prugna e marasca. Indicato per accompagnare piatti a base di carni rosse, selvaggina, arrosti e intingoli.*

**Amarone classico della Valpolicella DOCG, 2017, Zymè (Veneto) 105**

*Un grandissimo amarone, pluripremiato. Vitigni: Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 15%, Oseleta 10%, Croatina 5%. Ideale con tutte le carni arrosto, formaggi stagionati, primi piatti dal sapore deciso.*

**Lambrusco Reggiano Rosso 'Ligabue Class' DOP Gualtieri (Emilia Romagna) 18**

*Colore rosso rubino brillante con spuma rossa evanescente. Profumo fruttato, floreale, piccoli frutti di bosco, mirtillo, mora, lampone. Vino da tutto pasto, salumi tipici, primi piatti di carne, paste ripiene, carne rossa alla griglia, formaggi stagionati.*

**Chianti Classico DOCG 2022 "Borgo Scopeto" (Toscana) 21**

*90% Sangiovese, 5% Colorino, 5% Merlot. Colore rosso rubino carico, profumo fruttato, speziato, piccoli frutti neri di bosco, ciliegia... Vino da tutto pasto, antipasti di carne, salumi, primi piatti di carne e verdure, carne bianca e rossa alla griglia.*

**Brunello di Montalcino DOCG 2019, Caparzo (Toscana) 58**

*Colore rosso rubino con riflessi granato. Profumo floreale, fruttato, speziato, rosa appassita, garofano, violetta, frutti rossi maturi, confettura di more, mirtillo, ribes, ginepro, vaniglia, tabacco.*

**Aska, Bolgheri rosso DOC 2021, Banfi (Toscana) 36**

*Colore rosso profonda. Molto intenso e complesso al naso, con sentori di mirtillo e confettura di frutta accompagnati da un piacevole sentore di tabacco e cacao. La struttura è caratterizzata da tannini dolci ed eleganti che donano ampiezza e persistenza.*

**"Teate" Montepulciano d'Abruzzo DOC 2020, Ferzo (Abruzzo) 26**

*100% Montepulciano. Colore Rosso intenso con riflessi violacei. Profumo fruttato, floreale, frutti rossi, amarena, ribes nero, sentori di pepe nero, cacao, aromi balsamici. Si abbina con primi piatti di carne, verdure, agnello, formaggi.*

**Rubrato Irpinia Aglianico DOC 2022, Feudi di San Gregorio (Campania) 23**

*Rosso rubino intenso e limpido. Al naso richiama la frutta nera selvatica, la liquirizia ed il sottobosco. In bocca è equilibrato con un finale che ricorda la frutta fresca e termina con una delicata nota balsamica.*

**Unica Via, Puglia Primitivo IGP 2021, Donna Viola (Puglia) 25**

*Vino complesso, dal color rosso rubino intenso. Al naso si esaltano note fruttate di piccoli frutti di bosco accompagnate da note floreali. Al palato è un vino elegante, strutturato, dal tannino vellutato ma al contempo fresco, data la sua particolare sfumatura acido-minerale.*

**Infranto, Puglia Nero di Troia IGP 2018, Donna Viola (Puglia) 28**

*Vino limpido, rosso rubino, dai profumi intensi tra i quali si riconoscono sfumature fruttate (ciliegia e mora) e note speziate (tostato, tabacco e pepe nero). La sua consistenza setosa è perfettamente bilanciata tra note acide e tannini raffinati.*

**Nero d'Avola Sicilia Biologico DOC 2021, Caruso & Minini (Sicilia) 22**

*100% Nero d'Avola. Colore rosso granato con riflessi violacei. Profumo fruttato, floreale, speziato, ciliegia nera, pepe nero, liquirizia. Si abbina con primi piatti di carne, selvaggina, pollame, funghi, formaggi vaccini di media stagionatura.*



**"Mimo" Colline Novaresi Nebbiolo Rosato** DOC, Cantalupo (Piemonte) 24

*Dagli antichi vigneti Cantalupo di Ghemme (NO). L'inconfondibile maschera da mimo accompagna così, da più di vent'anni, le calde giornate estive sprigionando freschezza ed allegria.*

**Valplazza Rosato Colline Novaresi Nebbiolo** DOC, Rovellotti (Piemonte) 22

*Fresco, sapido e strutturato, Sapore: note dolci di miele. Abbinamento: come aperitivo, con pesci e carni bianche.*

**Opera, Chiaretto del Garda Valtenesi** DOC, Pratello (Lombardia) 22

*Vitigni: Gropello, Marzemino, Barbera, Sangiovese. Profumo floreale e fruttato. Sapore secco, fresco, di buona acidità, finale amandorlato.*

**Lagrein Rosato Alto Adige** DOC, Andriano (Alto Adige) 26

*100% Lagrein. Profumo floreale, fruttato, aromatico, petali di rosa, violetta, piccoli frutti di bosco, fragoline, lamponi, frutta esotica, mentolato. Sapore secco, fresco, di buona acidità, confettura di fragoline, sottobosco, pompelmo rosa,.*

**Pungirosa, Castel del Monte Bombino Nero** DOCG, Rivera (Puglia) 22

*Dalla Puglia un rosato da uve 100% bombino nero. Profumo floreale, fruttato, erbaceo, rosa canina, sottobosco, fragoline, ribes rosso, ciliege, salvia, erba tagliata. Sapore secco, fresco, di buona acidità, minerale, vinoso, fruttato, finale balsamico.*

**Scalabrone Tenuta Guado al Tasso, Bolgheri** DOC, Antinori (Toscana) 32

*Vitigni: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah. Profumo fruttato, floreale, sottobosco, lamponi, fragola matura, rosa canina, violetta, biancospino. Sapore secco, fresco, di buona acidità, minerale, sapido, finale speziato.*



## LE BIRRE

### ALLA SPINA

#### Peroni Cruda

*Lager non pastorizzata e microfiltrata a basse temperature per preservare il gusto fresco, genuino e autentico degli ingredienti accuratamente selezionati.*

Cl. 0,20    Cl. 0,40

4    6

#### Peroni Gran Riserva Rossa

*è una birra Vienna Style dal corpo leggero, dotata di particolare complessità aromatica con note di malto e caramello.*

4,5    6,5

#### Peroni Gran Riserva Bianca (Weiss)

*è una birra Weiss dal gusto aromatico e fresco, piacevolmente beverina. Prodotta con lo stile tradizionale ad alta fermentazione, è caratterizzata da un aroma fruttato e speziato, con un particolare sentore di chiodi di garofano.*

4,5    6,5

**DISPONIBILE SOLO NEL PERIODO ESTIVO**



### IN BOTTIGLIA CL. 0,33

#### Corona

*La birra Corona è caratterizzata da leggere note di malto, accompagnate da aromi fruttati ottenuti dal processo di fermentazione.*

4

#### Kozel Lager

*è una Premium della tradizione Ceca dal gusto ricco e un delicato aroma di malto e luppolo.*

4

#### Paulaner Weissbier 0,50

*è la Weissbier numero uno in Germania. Naturalmente torbida, nel bicchiere mostra un colore dorato brillante ed è ricoperta da una robusta corona di schiuma.*

6

#### Nastro azzurro analcolica

*Peroni Nastro Azzurro 0.0 conserva i tratti caratteristici della Peroni Nastro Azzurro originale.*

4

## LE BIRRE ARTIGIANALI

### Bionda - La Tresca 0,50

*Birra ad alta fermentazione, non pastorizzata. Si ispira ad una classica BLONDE ALE. Dal color dorato, presenta tenue note di malto bilanciate da una luppolatura discreta. Il finale secco ed un grado alcolico non eccessivo invitano ad una nuova bevuta.*

9

### Cloe Blanche - La Tresca 0,50

*Birra speciale ad alta fermentazione, non pastorizzata. Di colore opalescente, dato dalla sua naturale torbidità, la birra CLOE regala piacevoli note di cereali, gusto fruttato ed agrumato.*

9

### Lupalis - La Tresca 0,50

*Birra speciale ad alta fermentazione, non pastorizzata. Dal color oro con riflessi ambrati la LUPALIS è una birra ispirata alle AMERICAN PALE ALE e fortemente caratterizzata dall'uso dei luppoli americani.*

9

### Rossa - La Tresca 0,50

*Birra doppio malto a bassa fermentazione, non pastorizzata. Il suo colore brillante, la schiuma pannosa, ed i profumi fruttati preannunciano la pienezza data dal ricco sapore dei malti europei, protagonisti anche nella*

9

### Cinq'Ghej - Birrificio Legnano 0,33

*una american Amber Ale piacevole alla bevuta, con un buon bilanciamento tra note agrumate e resinose, così come è stato trovato un buon equilibrio tra i malti e l'amaro.*

6

### Olonella - Birrificio Legnano 0,33

*una birra che richiama il territorio, ovvero un piccolo corso d'acqua parallelo all'Olonà, il fiume che attraversa la città di Legnano. Lo stile è ispirato invece alle Stout inglesi, birre robuste e dal sapore deciso.*

6





## GIN TONIC

### Gin Occitan Bordiga & tonic

*Gin 100% naturale con bacche di ginepro raccolte a mano nelle Valli Alpine dove ancor si parla l'Occitano, nato dalla storica ricetta "Liquore di ginepro secco".*

7

### Malfy pompelmo & tonic

*L'elegante combinazione di pompelmi rosa siciliani, limoni della costiera, pregiate botaniche e ginepro crea un gin dal sapore intenso e rinfrescante.*

9

### Gin Mare & tonic

*Gin mediterraneo aromatizzato con cinque botanici principali che richiamano la cultura mediterranea: basilico dall'Italia, timo dalla Turchia, rosmarino dalla Grecia, agrumi dalla Spagna e l'oliva Arbequina, coltivazione tipica della Catalonia.*

10

### Brokman's Gin & tonic

*Gin dal sapore unico molto intenso. Non è facile trovare un gin altrettanto morbido e con note dolci di frutti di bosco bilanciate con quelle più tradizionali del ginepro e delle radici unite a quelle fresche degli agrumi.*

10

### Hendrik's Gin & tonic

*Gin intenso e rinfrescante, nato in Scozia da una ricetta che prevede l'uso di 2 antichi alambicchi, di 11 botaniche classiche, di cetrioli e petali di rosa. Note floreali e speziate accompagnano un gusto morbido, nitido e fresco.*

9

### Gin Monkey 47 & tonic

*Gin dal colore chiaro con profumi intensi floreali e leggermente speziati. Note avvolgenti di ginepro al palato in simbiosi con sentori balsamici di pino, floreali di menta piperita, lavanda ed eucalipto, speziati di pepe, semi di finocchio, anice stellato e fruttati di agrumi e mirtilli rossi, per finire una finissima nota di mandorla amara.*

10

### Helephant London Dry Gin & tonic

*La miscela unica di 14 erbe e spezie include rari ingredienti africani e mele fresche che donano un profilo caratteristico al sapore del gin. Ci sono, ad esempio, i sentori agrumati del Baobab, la straordinaria pianta del Buchu, che al palato ricorda il ribes nero, e l'artemisia africana, con il suo distinto aroma floreale.*

10

### Tanqueray 0.0 Alcol free & Tonic

*L'equilibrio perfetto fra le quattro botaniche dona al Tanqueray 0.0% Alcohol Free un profilo agrumato dominato dal ginepro, che cela una delicata complessità botanica. Il Tanqueray 0.0% ti permette di scoprire l'esclusiva esperienza di gusto del Tanqueray, ma senza alcol.*

6





## SPRITZ E COCKTAILS

<b>Mojito</b> <i>Zucchero di canna, lime, rum, menta e soda</i>	7	<b>Negroni analcolico - DA PROVARE!</b> <i>Bitter analcolico JNPR, Gin Tanqueray 00, Martini vermouth analcolico floreale</i>	6
<b>Moscow Mule</b> <i>Vodka, lime, menta e ginger beer</i>	7	<b>Sbagliato analcolico</b> <i>Bitter analcolico JNPR, Martini vermouth analcolico floreale, acqua tonica</i>	6
<b>Margarita</b> <i>Tequila, lime, triple sec</i>	7	<b>SPRITZERIA by color</b>	
<b>Cosmopolitan</b> <i>Vodka, limone, triple sec, succo di cranberry</i>	7	 <b>Aperol Spritz - Arancione</b> <i>Aperol, prosecco, soda, arancia</i>	7
<b>Manhattan</b> <i>Whiskey, vermouth rosso, angostura</i>	7	 <b>Hugo Spritz - Sambuco</b> <i>Sambuco, prosecco, soda, menta, limone</i>	7
<b>Negroni/Sbagliato/Americano</b>	7	 <b>Campari Spritz - Rosso</b> <i>Bitter Campari, prosecco, soda, arancia</i>	7
<b>ANALCOLICI</b>		 <b>Passion Spritz - Rosa</b> <i>Passoa, prosecco, soda, arancia e menta</i>	7
<b>Punti di Vista</b> <i>Succo d'ananas, cranberry, sour, passion fruit, splash di gazzosa</i>	6	 <b>Blue Spritz - Blu</b> <i>Blue Curacao, prosecco, soda, arancia</i>	7
<b>Virgin Mojito</b> <i>Lime, zucchero di canna, menta, gazzosa e soda</i>	6		



## AMARI, GRAPPE E ALTRI VIZI DI FINE PASTO

### Liquori

Amari e liquori 4/5

Amara, Amaro del Capo, Averna, Branca Menta, Baileys, Braulio,  
DiLei Bordiga, Fernet Branca, Jaegermeister, Jefferson,  
Liquerizia, Lucano, Mirto, Montenegro, Mottarone, St. Hubertus  
Bordiga, Vecchia Romagna

Limoncello 3

Grappa barricata Nebbiolo o Amarone 5

Grappa bianca Moscato o Ruchè 5

Cognac Martell 6

Calvados 5

Vodka Belvedere 5

Vermouth rosso Vandalo 4

Porto Sandeman Rosso 4

Amaretto Disaronno 4

Cointreau - Grand Marnier 4

### Rum

Rum Havana Club 3 anni 5

Rum Pampero anniversario 7

Rum Dictador 20 anni 8

Rum Dictador Episodio I 10

Rum Zacapa 23 Solera 10

### Whisky

Busker Irish Whisky single malt 5

Busker Irish Whisky single grain 5

Busker Irish Whisky triple cask 5

Bulleit Bourbon Whisky 5

Jack Daniel's Tennessee Whisky 5

Talisker 10 anni Single Malt Scotch Whisky 8

Aberfeldy 12 anni Highland Scotch Whisky 8

Lagavulin 16 anni Scotch Whisky 10

# Punte di Vista

Ristorante, Pizza & Lounge Bar

Lungolago Grasci 33

Omegna (VB) - Lago d'Orta

Tel. 320 795 9613

[www.puntidivista.info](http://www.puntidivista.info)

