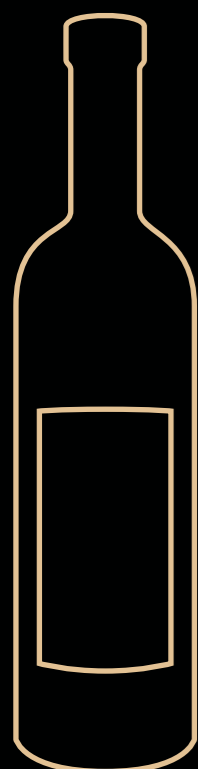


# VINI BIANCHI

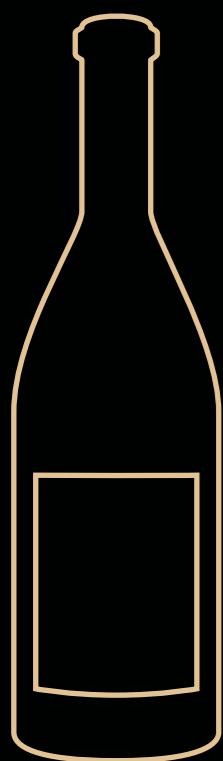


## OPERA 5

*Forlì Bianco*  
Uve: Chardonnay

Lenta fermentazione in acciaio che si completa con un lungo affinamento sui lieviti. Aromi di frutta bianca e note di fiori bianchi. Ampia la struttura con note minerali, freschezza e morbidezza ben equilibrate. Gusto gradevole e persistente. Tenuta De' Stefenelli, Emilia-Romagna.

BOTTIGLIA - 18,00 €  
CALICE - 5,50 €



## CERVARO DELLA SALA

*Umbria Bianco 2014*  
Uve: Chardonnay, Grechetto

Minerale, vegetale, burroso, vanigliato. Medio Corpo. Macerazione pellicolare, nessun intervento meccanico per la decantazione e l'impallidimento. Fermentazione ed affinamento in legni di 1° o 2° passaggio. 1 anno di legno e 10 mesi di bottiglia. Castello della Sala Antinori, Umbria.

BOTTIGLIA - 51,00 €



## VIGNE VECCHIE

*Spoletino 2015*  
Uve: Trebbiano

Fruttato, vegetale e aromatico seppur con buon corpo. Breve contatto con le bucce, poi vinificato e affinato in acciaio, cemento e vetroresina. Collecapretta, Umbria.

BOTTIGLIA - 19,00 €      CALICE - 5,50 €

## PIETRAGRANDE

*Trentino Bianco D.O.C.*  
Uve: Chardonnay 80%, Sauvignon, Incrocio Manzoni e Pinot Bianco 20%

Elegante, aromatico, leggermente persistente sul palato. Vinificato in acciaio con lieviti selezionati e affinato per almeno 6 mesi in cantina. Tenute Lunelli, Trentino-Alto Adige.

BOTTIGLIA - 21,00 €      CALICE - 6,00 €

## PIETRA ROSA

*Irpinia Greco di Tufo D.O.C.G.*  
Uve: Greco

Morbido, rotondo, fresco, complesso, di buona struttura. Tonalità di spezie e frutta gialla, sono esaltate da una spiccata verve minerale. Vinificato in purezza in acciaio e affinato 6 mesi in bottiglia. Di Prisco, Campania.

BOTTIGLIA - 23,00 €

## PIERE

*Isonzo 2014*  
Uve: Sauvignon

Aromatico e vegetale, di medio corpo e di precisione didattica. Vinificato in bianco in acciaio a temperatura controllata. 8 mesi di sosta su lieviti selezionati. 10 mesi in bottiglia. Vie di Romans, Friuli Venezia Giulia.

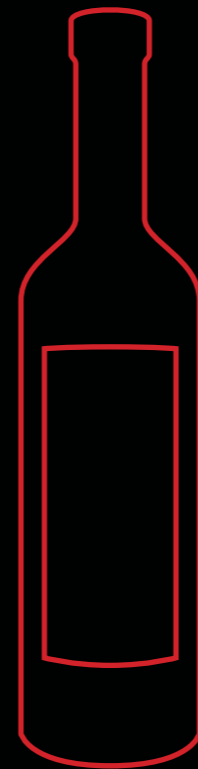
BOTTIGLIA - 30,00 €

## SELEZIONE DI VINI BIANCHI AL CALICE 5,00€

Chiedi al personale di sala quali sono i vini bianchi selezionati disponibili oggi al calice. Saremo lieti di raccontarti la loro storia e le loro caratteristiche.



# VINI ROSSI

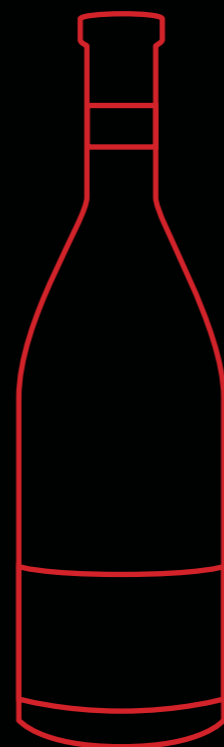


## RONDÒ

*Romagna Superiore*  
Uve: Sangiovese, Merlot, Cabernet Franc

Morbido, fresco e di grande nitore. Vinificato a temperatura controllata, affinato prima in acciaio e poi in bottiglia. Tenuta De' Stefenelli, Emilia-Romagna.

BOTTIGLIA - 19,00 €  
CALICE - 5,50 €



## MORAR

*Amarone Classico della Valpolicella 2007*  
Uve: Corvina, Rondinone, Rondinella

Asciutto, morbido e fruttato, vanigliato. Grande struttura. Vinificato in gennaio (dopo l'appassimento) in contenitori tronco-conici a temperatura controllata. Affina in legni piccoli e grandi per 3 anni e in bottiglia 6 mesi. Valentina Cubi, Veneto.

BOTTIGLIA - 55,00€



## BURSON SELEZIONE

*Bagnacavallo Rosso*  
Uve: Longanesi

Morbido, fruttato (frutti di bosco), avvolgente. Affinato 24 mesi in botti di rovere e 12 in bottiglia. Cantina Randi, Emilia-Romagna.

BOTTIGLIA - 18,00 €      CALICE - 5,50 €

## ARMONIA

*Romagna Riserva*  
Uve: Sangiovese

Ampi profumi di piccoli frutti rossi maturi, in una vena speziata. Grande struttura, fine la carica tannica, si mostra al gusto ben equilibrato e persistente. Vinificato in purezza, affinato in barriques francesi almeno 2 anni. Tenuta De' Stefenelli, Emilia-Romagna.

BOTTIGLIA - 22,00 €

## RABAJA

*Piemonte Barbaresco*  
Uve: Nebbiolo

Austero ma dinamico ed espressivo. Vinificato in grandi botti di rovere di Slavonia, affinato 2 anni in legno e 1 in bottiglia. Giuseppe Cortese, Piemonte.

BOTTIGLIA - 45,00 €

## CORTE DI CAMA

*Sforzato della Valtellina 2013*  
Uve: Nebbiolo

Profondo, concentrato, fruttato, avvolgente. Corpo e struttura eccezionali. Vinificato nel mese di gennaio dopo l'appassimento delle uve, macera per circa 1 mese, affina per 18 mesi in legno (botti grandi di Slavonia) e 10 in bottiglia. Mamete Prevostini, Lombardia.

BOTTIGLIA - 45,00 €

## SELEZIONE DI VINI ROSSI AL CALICE 5,00€

Chiedi al personale di sala quali sono i vini rossi selezionati disponibili oggi al calice. Saremo lieti di raccontarti la loro storia e le loro caratteristiche.



## JAZZY 41

Rubicone Brut I.G.P.

Uve: Riesling

Morbido ed elegante, bolla fine e persistente, note minerali ed agrumate, bocca ampia e profonda. Metodo Martinotti, a lunga fermentazione. Tenuta De' Stefenelli, Emilia-Romagna.

BOTTIGLIA - 21,00

€ CALICE - 6,00 €

## FERRARI DEMI-SEC

Trentodoc

Uve: Chardonnay

Amabile e armonioso, con un piacevole fondo di frutta matura e sentori di pasticceria perfettamente accordati in una gradevole rotondità.

Al naso si percepisce un'ampia nota di agrumi, mela golden matura, glicine e fiori di campo.

Oltre 24 mesi di affinamento su lieviti selezionati.

Ferrari, Trentino Alto Adige.

BOTTIGLIA - 25,00

## GIULIO FERRARI

Trento Brut 2004

Uve: Chardonnay

Balsamico, cioccolatoso, cremoso e vellutato. Uve selezionate a mano. Affinato 10 anni su lieviti selezionati nelle proprie culture. Sboccature multiple differite in tempi anche lunghi.

Ferrari, Trentino Alto Adige.

MAGNUM 1,5 L - ANNO 2006 - 200,00 €

BOTTIGLIA - 90,00 €

### SELEZIONE DI SPUMANTI AL CALICE

5,00€

Chiedi al personale di sala quali sono gli spumanti selezionati disponibili oggi al calice. Saremo lieti di raccontarti la loro storia e le loro caratteristiche.



## L'esperienza enologica del Fata Roba

La nostra selezione di vini è il frutto di un lavoro che parte da lontano e che dura da diversi anni.

Un lavoro costante di ricerca e di confronto con l'aiuto di sommelier e produttori, per arrivare alla migliore sintesi possibile tra qualità senza compromessi e sapori bilanciati e perfettamente abbinati alla proposta gastronomica del Fata Roba. Dai vinificatori locali a quelli oltre regione, arrivando perfino oltre i confini nazionali, abbiamo scelto sia piccole eccellenze che cantine rinomate, tutte accomunate dalla passione per il proprio lavoro ed eticamente irreprensibili nello sviluppo del proprio progetto vinicolo.

## La selezione di vini al calice del Fata Roba

Fata Roba seleziona vini di grande qualità con frequente riassortimento per garantire un'ottima bevuta ad un prezzo contenuto. Ovviamente si tratta di vini fuori carta, poiché non è possibile assicurare la loro stabile presenza sempre al medesimo prezzo. È invece costante il nostro impegno di selezionare i migliori vini possibili acquistandoli in base all'andamento più favorevole del mercato per garantirvi la migliore esperienza eno-gastronomica.



RISTORANTE



## CARTA DEI VINI



RISTORANTE

# VINI SPUMANTI



## FERRARI MAXIMUM BRUT

Trento Brut

Uve: Chardonnay

Morbido, elegante, armonioso, ha intense note fruttate e fragranze di lievito.

Minore pressione di anidride carbonica rispetto agli altri Trentodoc della casa.

Affinato almeno 3 anni con lieviti selezionati.

Ferrari, Trentino Alto Adige.

BOTTIGLIA - 25,00€



## FERRARI PERLÈ

Trentodoc

Uve: Chardonnay

Speziato, fruttato, ammandorlato. Uve selezionate manualmente.

Affinato a lungo (min. 5 anni) con lieviti selezionati.

Sboccature multiple.

Ferrari, Trentino Alto Adige.

MAGNUM 1,5 L - 70,00€

BOTTIGLIA - 35,00€

