

## CARTA VINI

### LA NOSTRA SELEZIONE DI VINI

#### VINI BIANCHI “BOLLICINE”

<b>Prosecco Doc Extra Dry (Bio)</b>	La Pria [Veneto]	20 €
Bollicina fresca e sapida, un'ottimo aperitivo che una volta incontrato non lascerete più.		
<b>Falanghina Spumantizzata Brut</b>	Torre Pagus [Campania]	20 €
Una bolla intrigante, diversa ma sempre elegante e persistente. Compagna di danze ideale per un menù di pesce.		
<b>Pecorino Spumante Brut</b>	Tenuta Ulisse [Abruzzo]	20 €
Bolla delicata ma persistente, perfetta per iniziare le Vostre serate nel nostro giardino....e perché no anche per proseguirle accompagnate ai nostri piatti di pesce.		
<b>4-84 Brut Millesimato</b>	Bortolotti [Veneto]	30 €
Uva Trentina che qui in Veneto, nella versione in bolla, trova la nobiltà che merita. La sua profondità e la sua persistenza sono ideali per le Vostre cene di pesce qui da noi.		

#### VINI BIANCHI “FERMI”

<b>Moscato Secco “MACCONE” 2020</b>	Donato Angiuli [Puglia]	18 €
Un Pugliese passionale, intenso che seduce i nostri primi di pesce.		
<b>Il Vespiere 2020</b>	La Pria [Veneto]	22 €
Bianco bilanciato, secco ma sorprendente. Il suo profumo avvolge in un magnifico abbraccio ai nostri bigoli.		
<b>Cocociola 2020</b>	Tenuta Ulisse [Abruzzo]	22 €
Quest'uva abruzzese porta tra i gelsi della Baracca i suoi profumi e la sua fragranza, per avvolgere con delicatezza i nostri piatti di pesce.		
<b>Ribolla Gialla 2020</b>	Lenuzza [Friuli Venezia Giulia]	22 €
Dal Friuli questo vino irrompe sulle nostre tavole con il suo colore luminoso, con la frutta e la mandorla che offrono ai nostri piatti vegetariani un prezioso alleato.		
<b>Insomnia (Falaghina) 2019</b>	Torre del Pagus [Campania]	22 €
Vino che, grazie al passaggio in botte, scopre una brillante saggezza e complessità e che scrive con la nostra Anguilla un autentico capolavoro.		
<b>Verdeca 2020</b>	Donato Angiuli [Puglia]	22 €
Freschezza e sapore della Puglia arrivano sulle nostre tavole grazie a questo vitigno che accoglie perfettamente i nostri piatti di pesce.		

<b>MALA VIA (Malvasia)</b>	Santa Colomba [Veneto]	22 €
La Malvasia Istriana con tutta la sua ricchezza di profumi arriva in Baracca...si accomoda vicino alla nostra frittura e assieme ammirano il tramonto.		
<b>Riesling</b>	Humberto Canale [Patagonia]	30 €
Dalla Patagonia arriva questo vino a dir poco sorprendente, accompagnatore ideale sia per i nostri pesci sia per le nostre carni bianche.		

## VINI ROSSI

<b>Carmenere 2020</b>	Tenuta S. Giorgio [Veneto]	15 €
Vino con tutto il carattere dei rossi ma senza esagerare! Perfetto con le nostre carni alla griglia.		
<b>Tai rosso 2019</b>	Pialli [Veneta]	20 €
Il nostro vino per il Baccalà alla vicentina! Fruttato, beverino con il perfetto finale che pulisce il palato per il boccone successivo.		
<b>MUN (Rosato) 2019</b>	La Calcinara [Marche]	22 €
Vino vivace e minerale al palato, di un bellissimo rosa antico. Va a braccetto con la nostra frittura ma spettegola volentieri anche con "nonna" Anguilla.		
<b>LA VOLPA (Pinot Nero) 2019</b>	Francesco Quaquarini [Lombardia]	22 €
Vino dell' oltrepo' pavese, terra in cui il pinot nero sorprende. Dall'estate all'inverno, fresco o meno questo vino è perfetto per i vostri aperitivi e perché no... anche per gli esperimenti culinari del nostro Danilo.		
<b>MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2019</b>	Tenuta Ulisse [Abruzzo]	22 €
Abruzzo, terra che in quanto a vino non delude mai. Men che meno quando propone un Montepulciano sbarazzino, ma non scontato, che compensa la giovane età con un'esplosione di frutta che sposa perfettamente i nostri primi vegetariani e di carne.		
<b>Il Cacciatore di Sogni 2019</b>	La Calcinara [Marche]	25 €
Il nome dice tutto, intenso e avvolgente. Con i Bigoli all'anitra è un gran classico ma con il baccalà è una sorpresa che conquista		
<b>AUR OURA 2019</b>	Rocco di Carpaneto [Piemonte]	25 €
Dolcetto Piemontese di estrema bellezza, un aroma deciso e pulito che indossa perfettamente la nostra brace, ma sorprende a fianco della nostra Anguilla.		
<b>Bugamante</b>	La Pria [Veneto]	30 €
Solo le migliori annate ci regalano questo capolavoro che trova perfetta cornice con i le nostre Carni più saporite.		

## VINI DA DESSERT

<b>Passioni Dorate</b>	Tenuta S. Giorgio [Veneto]	4€/cal.   22 €
Garganega passita delicata e non invasiva che silente accompagna i nostri dolci.		
<b>In mescita</b>	[secondo le proposte del giorno]	3,5 € / 6 €

Gentile cliente, se è indeciso sulla scelta non esiti a chiederci consiglio!

## CARTA DELLE BIRRE

### LA NOSTRA SELEZIONE DI BIRRE

<b>IPA (GONZO) 0,40cl</b>	Lucky Brews [Veneto]	6.5 €
Agrume e frutta, una sferzata di sapori ben bilanciati da un finale amaro che fa di questa Birra un perfetto aperitivo, che accompagna anche i nostri antipasti.		
<b>APA (LA PALLATA) 0,40cl</b>	Porta bruciata [Lombardia]	6.5 €
Frutta morbida, un amaro delicato su cui i primi piatti di carne si adagiano perfettamente.		
<b>KELLER (HILDE) 0,33cl</b>	Extraomnes [Lombardia]	5.5 €
Amaro delicato, beverina come non mai, con lei ogni momento non sbagli mai.		