




# Carta dei **Vini**

*Le migliori cantine selezionate per Voi*


*Top wineries selected for You*

*Les meilleurs vignobles sélectionnés pour Vous*

*Las mejores bodegas seleccionadas para Usted*



*Fuori Rotta*  
Venezia  
*Campo Santa Margherita*



# Vini frizzanti

	Cantina	Bottiglia	Calice
<b>Prosecco di Valdobbiadene</b> Docg Brut	Canevel	€ 24,00	
<b>Prosecco di Valdobbiadene</b> Docg Extra Dry	Canevel	€ 24,00	€ 5,00
<b>Prosecco Marai de Marai</b>	Foss Marai	€ 25,00	
<b>Prosecco Strada di Guia 109</b> Docg Extra Dry	Foss Marai	€ 32,00	
<b>Prosecco Superiore di Valdobbiadene</b> Docg Extra Dry	Borgo Molino	€ 22,00	€ 4,50
<b>Cartizze di Valdobbiadene</b>	Borgo Molino	€ 39,00	
<b>Franciacorta</b> Docg Brut	Berlucchi	€ 26,00	
<b>Franciacorta</b> Docg Saten	Berlucchi	€ 50,00	
<b>Franciacorta Alma Gran Cuvée</b> Docg Brut	Bellavista	€ 49,00	
<b>Gran Cuvée Alma</b> Brut	Bellavista	€ 66,00	
<b>Champagne G.H. Mumm</b> Champagne Brut	Cordon Rouge Veuve Clicquot	€ 78,00 € 86,00	
<b>Champagne Reserve Imperiale</b>	Moët & Chandon	€ 98,00	

# Vini bianchi

	Cantina	Bottiglia	Calice
••• <b>VENETO</b> •••			
<b>Pinot Grigio delle Venezie</b>	Corte Giara	€ 23,00	€ 4,50
	1/2 litro	€ 12,00	
<b>Chardonnay delle Venezie</b>	Corte Giara	€ 20,00	€ 4,50
<b>Chardonnay Ferrata</b>	Maculan	€ 20,00	
<b>Soave Doc Oasi San Giacomo</b>	Corte Giara	€ 20,00	€ 4,50
<b>Lugana Oasi Mantellina</b>	Allegrini	€ 28,00	€ 5,50
<b>Lugana</b>	Santa Sofia	€ 29,00	
<b>Costadolio</b>	Maculan		
<b>Torcolato</b>	Maculan		
••• <b>FRIULI VENEZIA GIULIA</b> •••			
<b>Pinot Grigio</b> Cantine Frescobaldi	Attems	€ 24,00	
<b>Pinot Grigio</b> Ramato	Attems	€ 23,00	
<b>Sauvignon Blanc</b>	Attems		
<b>Sauvignon</b>	Marco Felluga	€ 38,00	
<b>Sauvignon Ferrata</b>	Maculan	€ 32,00	
<b>Chardonnay Cantine</b> Frescobaldi	Attems	€ 24,00	
<b>Friulano</b> Amani	Marco Felluga	€ 33,00	
<b>Ribolla Gialla</b> Maralba	Marco Felluga	€ 48,00	
<b>Sharjs</b>	Livio Felluga	€ 36,00	





*L'essenza di Sharis, espressa da varietà tradizionali, rappresenta la bellezza del Friuli Venezia Giulia nella sua diversità.*

*L'uva viene delicatamente diraspata e lasciata in macerazione per un breve periodo. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. La fermentazione avviene a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox. Ottimo come aperitivo, si accompagna egregiamente agli asparagi, alle minestre di verdure, ai passati di legumi e al pesce marinato.*

*The essence of Sharis, expressed from traditional varieties, represents the beauty of Friuli Venezia Giulia in its diversity.*

*The grapes are gently destemmed and left to macerate for a short period. It is then softly pressed and the resulting must is clarified by decanting. Fermentation takes place at a controlled temperature in stainless steel vessels. Excellent as an aperitif, it goes well with asparagus, vegetable soups, legume purées and marinated fish.*

*Fuori Rotta*

••• TRENTINO ALTO ADIGE •••

**Michei Muller Thurgau**  
**Weissburgunder**  
Pinot Bianco  
**Joseph Gewurtraminer**

Cantina	Bottiglia
J. Hofstätter	€ 26,00
J. Hofstätter	€ 26,00
J. Hofstätter	€ 34,00

••• TOSCANA •••

**Vermentino Massovivo**

Frescobaldi	€ 32,00
-------------	---------



**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

*Massovivo si presenta con un colore giallo paglierino dai riflessi verdognoli. Al naso molto delicato, si apre ad eleganti note floreali come gelsomino che lasciano spazio a note di frutta matura a polpa bianca, si*

*chiude con delle belle note leggiadre di salvia che ne ricordano la macchia mediterranea. Gentile, ampia morbidezza che avvolge il palato e un'acidità non molto accentuata che ne rispetta la grassezza e la rotondità. Ottima la persistenza gusto-olfattiva. Si abbina perfettamente con piatti di pesce, crostacei, timballi e primi piatti a base di verdure.*

*Massovivo shows a straw yellow color with greenish reflections. Very delicate nose, opens to elegant floral notes such as jasmine that give way to notes of ripe white-fleshed fruit, closes with lovely graceful notes of sage reminiscent of Mediterranean scrub. Gentle, ample softness enveloping the palate and not much acidity respecting its plumpness and roundness. Excellent taste-olfactory persistence. Pairs perfectly with fish dishes, shellfish, timbale and vegetable-based first courses.*

••• PIEMONTE •••

**Roero Arneis**  
**Gavi Docg**

Cantina	Bottiglia
Enrico Serafino	€ 49,00
Enrico Serafino	€ 68,00

## Vini rosati d'Italia

**Lagren Rosè**  
**Aliè**  
**Rosamaro Brut**

Cantina	Bottiglia
J. Hofstätter	€ 26,00
Frescobaldi	€ 29,00
Altemura	€ 24,00

*Enrico Serafino Gavi è un vino caratteristico e invitante di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdolini. Al naso esprime un profumo tipico e delicato ricco di sentori floreali. In bocca si presenta morbido e fragrante, di buon corpo, con buona sapidità e freschezza.*

*Vino da consumare giovane, perfetto in abbinamento a piatti di pesce, risotti e carni bianche.*

*Enrico Serafino Gavi is a distinctive and inviting wine of a pale straw yellow color with greenish highlights. The nose expresses a typical and delicate bouquet rich in floral scents. In the mouth it is soft and fragrant, full-bodied, with good flavor and freshness.*

*A wine to be consumed young, perfect in combination with fish dishes, risottos and white meats.*

*Fondata nel 1878*

**ENRICO SERAFINO**





# Vini rossi

	Cantina	Bottiglia	Calice
<b>• • • VENETO • • •</b>			
<b>Merlot delle Venezie</b>	Corte Giara (Allegrini)	€ 23,00	€ 4,50
<b>Valpolicella Classico</b>	Allegrini	€ 26,00	€ 5,50
	1/2 litro	€ 15,00	
<b>Valpolicella Ripasso Superiore</b>	Santa Sofia	€ 35,00	
Montegradella			
<b>Bardolino</b>	Corte Giara (Allegrini)	€ 20,00	
<b>Valpolicella Ripasso “La Groletta”</b>	Corte Giara (Allegrini)	€ 32,00	
<b>Palazzo della Torre</b>	Allegrini	€ 43,00	
<b>Amarone della Valpolicella</b>	Corte Giara (Allegrini)	€ 69,00	
<b>Amarone della Valpolicella</b>	Santa Sofia	€ 89,00	
<b>Il Rosso Dell’Abazia</b>	Serafini e Vidotto	€ 67,00	
<b>Phigaia</b>	Serafini e Vidotto	€ 38,00	
<b>Il Rosso delle Venezie Vertigo</b>	Marco Felluga	€ 48,00	
<b>Cabernet</b>	Maculan	€ 29,00	
<b>Pinot Nero</b>	Maculan	€ 29,00	
<b>Refosco dal peduncolo rosso</b>	Borgo Molino	€ 18,00	
<b>Brentino</b>	Maculan	€ 32,00	
Merlot e Cabernet Sauvignon			

*Merlot - Cabernet Sauvignon*

*L'uva viene delicatamente diraspata e sottoposta a pigiatura. La fermentazione avviene con macerazione delle bucce a temperatura controllata, in recipienti di acciaio inox. Vengono eseguiti frequenti rimontaggi, per un periodo di circa tre settimane, al fine di estrarre colori ed aromi dalle bucce. Avviene quindi la svinatura.*

*Primi piatti saporiti, secondi di carne, arrostiti di manzo e di maiale, formaggi di media stagionatura.*

*The grapes are gently destemmed and subjected to crushing. Fermentation takes place with temperature-controlled maceration of the skins in stainless steel tanks. Frequent pumping over is carried out, over a period of about three weeks, in order to extract colors and aromas from the skins. Racking then takes place.*

*Savory first courses, meat main courses, roast beef and pork, medium-aged cheeses.*



	Cantina	Bottiglia
<b>• • • FRIULI VENEZIA GIULIA • • •</b>		
<b>Merlot</b>	Attems	€ 25,00
<b>Cabernet Sauvignon</b>	Marco Felluga	€ 38,00
<b>Refosco dal peduncolo rosso</b>	Marco Felluga	€ 39,00

**Tel. 041.3122001 Cell. 347.1293607**

**Dorsoduro, 3004 - Campo Santa Margherita - Venezia 30123**

**www.ristorantefuorirota.it - info@ristorantefuorirota.it**

Cantina

Bottiglia

• • • TRENTINO ALTO ADIGE • • •

**Lagren**

J. Hofstätter

€ 29,00

**Meczan Pinot Nero**

J. Hofstätter

€ 30,00

• • • TOSCANA • • •

**Morellino di Scansano**

Frescobaldi

€ 31,00

Santa Maria

**Chianti Docg**

Frescobaldi

€ 39,00

“Castiglioni”

1/2 litro

€ 16,00

**Chianti Classico Docg**

Frescobaldi

€ 44,00

Tenute di Perano

1/2 litro

€ 18,00

**Chianti Riserva Docg**

Frescobaldi

€ 59,00

Tenute di Perano

**Chianti Rufina Riserva Nipozzano**

Frescobaldi

€ 38,00

**Chianti Classico Radda in Chianti**

Albola

€ 32,00

**Chianti Classico**

Albola

€ 47,00

**Riserva Radda in Chianti**

**Rosso di Montalcino**

San Polo

€ 39,00

**Rosso di Montalcino Campi ai Sassi**

Frescobaldi

€ 46,00

**Mediterra**

Poggio al Tesoro

€ 30,00

Allegrini

**Bolgheri doc Il Seggio**

Poggio al Tesoro

€ 48,00

Allegrini

**Brunello di Montalcino**

San Polo

€ 85,00

**Brunello di Montalcino**

Frescobaldi

2017

€ 89,00

**Castelgiocondo**

**Tignanello**

Antinori

2018

€ 210,00

**Guado al Tasso**

Antinori

€ 225,00

Bolgheri Superiore

**Sassicaia Bolgheri**

Tenuta S. Guido

2018

€ 465,00

**Grattamacco Doc**

Colle Massari

2018

€ 154,00

Bolgheri Superiore

**Orenallaia**

Frescobaldi

€ 235,00

Bolgheri Superiore

**Bruciato**

Antinori

2020

€ 42,00

Guado al Tasso

**Le Difese**

Tenuta S. Guido

€ 72,00

• • • PIEMONTE • • •

**Dolcetto d'alba Doc**

Enrico Serafino

€ 26,00

**Barolo**

Enrico Serafino

€ 59,00

**Barbera D'alba 2015 Doc**

Enrico Serafino

€ 36,00

**Lambrusco Amabile**

Grasparossa

€ 18,00

di Castelvetro

• • • PUGLIA • • •

**Sasseo**

Altemura

€ 30,00



••• SICILIA •••

**Nero D'avola**

*Ampio e persistente, in cui si avvertono, insieme a note di fiori di mandorlo, intensi sentori speziati.*

*Asciutto, di bella struttura e grande rotondità, offre al palato una fruttuosità complessa, che ricorda la ciliegia sotto spirito, cui si alternano spezie assai piacevoli e di lunga persistenza.*

*Ottimo con piatti ricchi di sapore, con carni alla brace e con formaggi di buona stagionatura.*

*Broad and persistent, in which intense spicy hints are perceived along with notes of almond flowers. Dry, with beautiful structure and great roundness, it offers a complex fruitiness on the palate, reminiscent of cherries in alcohol, alternating with very pleasant spices and long persistence. Excellent with richly flavored dishes, grilled meats and well-matured cheeses.*

Cantina

Bottiglia

Principi di Butera

€ 43,00



**PRINCIPI DI BUTERA**

SICILIA

## Vini Dolci

**Moscato D'Asti Docg**

**Verduzzo Passito**

**Bracchetto Dolce**

**Passito Liquoroso Santo Spirito**

**Passito 40 Altari**

**Santo Spirito del Chianti Classico**

Cantina

Bottiglia

Calice

Enrico Serafino € 34,00 € 6,50

Russiz Superiore € 33,00 € 6,50

Casa Sant'Orsola € 19,00 € 4,00

Frescobaldi € 20,00 € 4,00

Frescobaldi € 48,00 € 9,50

Castello di Albola € 18,00 € 4,00

*Fuori Rotta*