



Il Casaletto

ristorante - pizzeria

MENU



Bollicine

Prosecco

<i>Monteleone Cuvèe Millesimato</i>	€ 30.00
<i>Casasetaro "Pietrafumante"</i>	€ 37,00
<i>Prosecco Doc Rosé "Andromeda"</i>	€ 25,00
<i>Silveri Rosè Brut</i>	€ 35,00
<i>Perlucchi Franciacorta</i>	€ 30.00
<i>Ferrari</i>	€ 35.00

Champagne

<i>Dom Perignon</i>	€ 350.00
<i>Cristal</i>	€ 390.00
<i>Moet Chandon Imperial</i>	€ 70.00
<i>Veuve Clicquot Ponsardin</i>	€ 95.00



Il Casaletto

ristorante - pizzeria

MENU



VINI BIANCHI

Francia

Chablis Amelin

12.5 % vol €45,00

Questo vino è ottenuto da uve provenienti dai terreni vicino al Premier Cru, secco e fruttato è un vino limpido e leggero con aromi e sapori che si sviluppano rapidamente. Vitigno Chardonnay

Slovenia

Sauvignon Silveri

13.5 % vol €25,00

Un vino al naso fine e armonioso. Corpo pieno con sentori di frutta tropicale, mandorle mature, agrumi e ananas. Morbido al gusto e setoso con una consistenza elegante.

Trentino Alto-Adige

Gewuztraminer San M. Eppan

13.5% vol € 35,00

Colore giallo paglierino, aromatico e fresco dai tipici sapori di rosa, cannella, litchi e chiodi di garofano, gusto ampio, ricco, fresco e dinamico.

Kolbenhof- Hofstatter

14.5% vol € 55,00

Il Gewuztraminer "Kolbenhof" di Hofstatter è un vino bianco corposo, caldo e profumato, maturato per 8 mesi sui lieviti in acciaio. Ricco e intenso con tonalità fresche e primarie di frutta tropicale, pesca e fiori

Muller Thurgau San M. Eppan

13% vol € 35,00

Il Muller Thurgau di San Michele Appiano è un vino bianco, giovane, fresco e leggero. Nitido ed equilibrato. Aromatico e delicatamente erbaceo e speziato



Il Casaletto

ristorante - pizzeria

MENU



Piemonte

Wine Blange Arneis

13% vol € 35,00

Vino bianco ricco e profumato, vinificato in acciaio con la tecnica della criomacinazione. Il vino profumi intensi di fiori bianchi, pesca e frutta tropicale. Il gusto è ricco e fruttato con richiami di mela, pera, pesca, vaniglia e tanta frutta tropicale. Vino biologico.

Friuli Venezia Giulia

Ribolla Gialla

12.5% vol € 25,00

Colore giallo pagliarino con riflessi verdognoli, al naso sprigiona un profumo di fiori di castagno. Sapori di agrumi con retrogusto aromatico, rimane comunque asciutto in bocca e fresco.

Pinot Grigio

12.5 % vol € 25,00

Colore giallo pagliarino con leggere sfumature cinerine. Il profumo è intenso, piacevole e particolare. Al palato si presenta di buona struttura e di buona persistenza.

Traminer

12.5% vol € 25,00

Colore giallo pagliarino, al palato regala un gusto secco, aromatico e persistente, al naso le tipiche note di frutta tropicale vengono accompagnate da un profumo intenso e molto aromatico.



Il Casaletto



ristorante - pizzeria

MENU



Toscana

- Bianco Ottico** 12.5% vol € 22,00
Colore giallo pagliarino brillante con riflessi verdognoli. È gentile al naso con profumi fruttati e note agrumate. Al palato risulta di buona struttura. Sapido e asciutto.
- Chardonnay San Giorgio e il Drago** 13% vol €25,00
Interamente profumato con note di frutta esotica, ha una persistenza aromatica di grande eleganza e freschezza. Ottimo abbinato a piatti a base di pesce
- Vermentino Giallo Paglia** 13% vol €25,00
Giallo pagliarino con un aroma intenso di frutti tropicali. Fresco, aromatico e vivace al palato, un vino che rispecchia a pieno il suolo da cui nasce.
- Ribollito Argento** 13% vol € 27,00
Presenta note ampie ed intense che richiamano la frutta esotica, frutta secca e note speziate. Al palato si presenta ampio e caldo

Lazio

- Frascati Doc Poggio le volpi** 13% vol €22,00
Colore giallo paglierino, delicato e fruttato, alla bocca ci arriva sapido
- Cinque Scudi "02"** 12.5 % vol €23,00
Giallo con riflessi verdi, al naso etereo, floreale, fresco con sentore di frutti bianchi come pesca e banana; al palato fresco, armonioso e lievemente acidulo.

Abruzzo

- Pecorino Umani Ronchi** 12.% vol €25,00
Di colore giallo pagliarino brillante, emana aromi fruttati e floreali con spicanti note minerali intense e persistenti. Al palato mostra una buona struttura e piacevole freschezza con richiami sapidi all'interno di frutti maturi.



Il Casaletto

ristorante - pizzeria

MENU



Campania



Campanelle Falanghina Campana Igp 13% vol. €25,00

Colore giallo pagliarino, floreale e fruttato al naso con sentori di ginestra e fiori bianchi, con rimandi alla pesca gialla e ai sali minerali. Fresco e lungo, con piacevole struttura

Aryete 13% vol. €25,00

Colore giallo dorato brillante, complesso e ampio al naso, con note di ginestra e cedro, seguito da aromi balsamici e affumicati. Suadente e avvolgente, con una sapidità potente e morbidezza

Munazei Rosato 12.5% vol € 25,00

Cerasuolo brillante con sentori floreali di gerani, lievemente fruttato, con refole minerali. Scorrevole in bocca, fresco e lungo con piacevole acidità.

Sicilia

Angimbè Cusumano 12,5% vol € 30,00

Dal nome del caratteristico bosco nel territorio dei Salemi, dall'unione del carattere siciliano di uve Insolia e dall'eleganza di uve Chardonnay, nasce Angimbè, vino dall'ampio spettro di profumi che spaziano dai fiori appena colti sino ai frutti maturi

Grillo 12% vol € 28,00

Al palato è d'impatto, robusto, ma di fondo morbido. La sua è una freschezza agrumata e la sapidità del suo sorso riporta subito alla mente il mare.

Puglia

Negroamaro vinificato in bianco 12% vol € 28,00

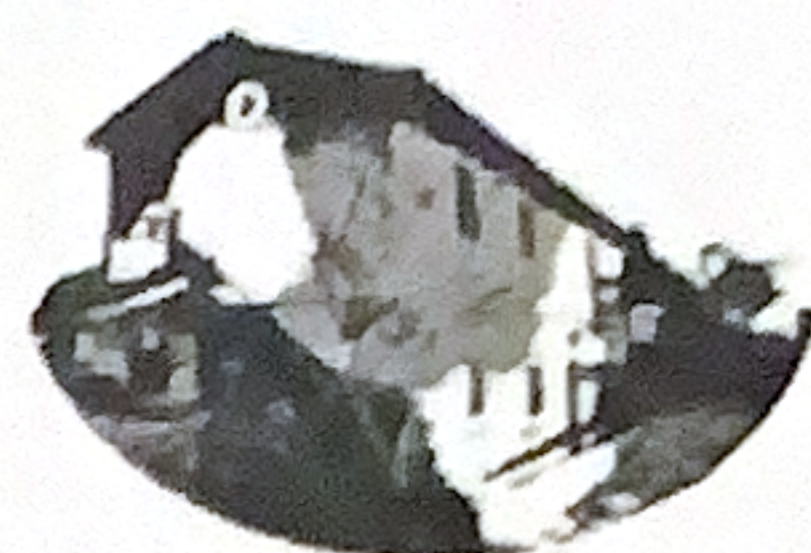
Ottenuto attraverso l'uso dell'iper-ossigenazione mantiene intatti aromi e purezza tipici del Negroamaro esaltandolo con profumi di mela verde, pera, mandorla e sentori floreali e speziati.



Il Casaletto

ristorante - pizzeria

MENU



VINI ROSSI

Piemonte

Barolo Le Terre

14% vol € 35,00

Al palato elegante e misurato, al naso sentori di piccoli frutti rossi come lamponi e ribes nero. Ciliegie sotto spirito, fiori, spezie, cuoio, pepe verde, anice, noce moscata e liquirizia, ma è soprattutto il legame con la terra a rendere unico il Barolo

Gattinara Travaglini

13.5% vol € 35,00

Ottenuto da uve nebbiolo è un vino di colore rosso rubino, rivela profumi e aromi complessi, con percezioni di frutta rossa, mora, prugna, avvolti in un notevole impatto balsamico

Veneto

Ripasso Valpolicella

13.5% vol € 37,00

Nel ripasso si incontrano le caratteristiche del valpolicella legate alla freschezza e alla bevibilità ma anche le più ricche e concentrate emozioni di cioccolato e amarena riducibili alle uve passite

Amarone della Valpolicella

15% vol € 45,00

L'amarone rappresenta la massima espressione della valpolicella. Colore rosso carico, profumo intenso e speziato, sapore intenso e di grande persistenza.



Il Casaletto

ristorante - pizzeria

MENU



Toscana



Baraonda

13,5% vol €28,00

Da terreni di matrice argillosa ricchi di minerali, un rosso elegante, con note di ciliegia nera e melograno e gradevoli accenni di nota selvatica. Il syrah si unisce al sangiovese per dare vita ad un vino elegante e armonico.

Rumore

13,5% vol €28,00

Zona esposta a Sud Est, terreno argilloso misto a calcare e ciottolo di media grandezza. Blend di Sangiovese e Merlot. Colore rosso rubino di media intensità con leggeri riflessi granati. Aroma intenso e complesso, gusto ricco e ben armonizzato con il profumo.

Chiasco

13,5% vol €28,00

Su terreni ricchi di minerali che nutrono i vigneti nascono le uve syrah vinificate in purezza per ottenere un vino elegante e armonico che si presenta di un colore violaceo intenso e con un bouquet di frutti di bosco.

Oro IGT

14% vol €30,00

Realizzato con un Blend di Sangiovese e Cabernet Franc, è l'espressione della vendemmia toscana. Piacevole e di buona struttura, è un vino che unisce la tradizione del Sangiovese con tutta la sua freschezza e la complessità del Cabernet Franc.

Bolgheri Doc

14.5% vol € 45,00

Profumo intenso e complesso, in esso spiccano note di ciliegia, liquirizia, minerali e avvolgente vaniglia. Profondo, pieno ed elegante al palato, intensamente fruttato.

Carboncino

13.5% vol € 55,00

Presenta un lieve aroma di ciliegia matura. Ha un buon equilibrio, un corpo medio e un piacevole finale rotondo

Chianti Classico

13.5% vol € 23,00

Rosso rubino intenso e luminoso, dal profumo complesso che si amalgama bene con il legno. Elegante, avvolgente ed equilibrato al palato, sfaccettature aromatico di freschezza.

Morellino di Scansano

13% vol € 26,50

Rosso rubino translucido, al naso vigoroso con profumi di mare, ciliegie e amarene sotto spirito uniti a definiti toni di anice e cuoio. Al palato ritorni fruttati e chiusura pulita.

Ribollito

13% vol € 27,00

Rosso rubino con marcate note di frutta rossa matura, come la ciliegia e sentori floreali. Un vino corposo pieno e morbido.



Il Casaletto

ristorante - pizzeria

MENU



Rosso di Montalcino

13.5% vol € 35,00

Sapore fresco ed asciutto, molto equilibrato, sprigiona gradevoli aromi di frutti di bosco, viola e ciliegia

Rosso di Montepulciano

13.5% vol € 38,00

Rosso rubino, con sentori di frutti e bacche rosse mature. Gusto aromatico di grande piacevolezza e complessità, dove si esaltano sfumature di vaniglia e profumi floreali.

Brunello di Montalcino

14% vol € 70,00

Colore rosso rubino, al naso sentori di frutti rossi e note speziate di vaniglia, al palato risulta morbido vellutato e intenso.

Lazio

Cabernet Sauvignon Casal del Giglio

12.5% vol € 27,00

Di color rubino rosso intenso con profumo di lampone, ciliegia nera, cassis, sentori balsamici di ginepro, muschio e sottobosco. Al palato è elegante, morbido e ricco, con finale complesso

Shiraz Casal del Giglio

13% vol € 25,00

Colore rosso rubino con sfumature violacee, al naso esprime profumi molto intensi e di buona persistenza di frutta. Ribes, mirtilli e marasca, cardamomo e cannella aprono ad un assaggio morbido e caldo, con un ritorno di note di pepe nero sul finale

Cinque Scudi "06"

13% vol € 25,00

Colore rosso vivace con sfumature violacee, al naso fruttato, fresco, con sentore di piccoli frutti, prugne e visciole; al palato fresco, gentile, giustamente vigoroso e morbido nel finale

Evoluzione Merlot

14% vol € 30,00

Colore rosso rubino; profumo di grande intensità ed eleganza, con note di frutta matura come mora, ribes e ciliegie, che bene si integrano con i sentori di tabacco e cioccolato, oltre alle note speziate e balsamiche; al palato ampio ed avvolgente, con sensazioni di liquirizia, spezie e frutti rossi, di ottima persistenza



Il Casaletto

ristorante - pizzeria

MENU



Puglia

Primitivo

14% vol € 25,00

Colore rosso intenso tendente al violaceo, profumi intensi di frutti rossi maturi, erbe aromatiche e sottobosco, gusto ricco di sapori, asciutto, vellutato ed armonico.

Negroamaro del Salento

12.5% vol € 25,00

Gradevole il profumo vinoso, con leggero tocco ammandorlato, si apre al naso con sensazioni di prugna matura e more

Primitivo Cuntamè

13% vol € 28,00

Rosso rubino profondo con riflessi porpora, al palato è rotondo e vellutato, tipico del Primitivo, ma rivisitato con freschezza e acidità che ne bilanciano il sorso.

Primitivo di Manduria Riserva

15% vol € 31,00

Colore rubino impenetrabile con riflessi purpurei. L'olfatto regala sentori di marasca, carrubo, prugna, seguiti da gentili note speziate e finale di cioccolato.

Syrah Cuntamè

13% vol € 28,00

Colore rubino impreziosito da eleganti venature porpora. Al naso si distinguono note di prugna e dattero, rinfrescate da un sentore di arancia rossa, alloro e viola.

Negroamaro Selvamare

13,5% vol € 26,00

Un Negroamaro in purezza, colore rubino materico ma lucente. All'olfatto evoca sentori di ciliegia e frutti di bosco, seguono delicati sentori di vaniglia e note tostate.

Sicilia

Benuara Cusumano

14,50% vol € 30,00

Un Blend che unisce la complessità del Syrah alla potenze del Nero D'avola

Donna Fugata Angheli

13.5% vol € 30,00

Elegante di buona struttura, si caratterizza per un bouquet ampio con note balsamiche violetta e tabacco dolce.



Il Casaletto

ristorante - pizzeria

MENU



Birre

<i>Bollicina (con lievito di Franciacorta) 750ml</i>	€ 20,00
<i>Leffe Rouge 750 ml</i>	€ 11,00
<i>Leffe Blonde 750 ml</i>	€ 10,00
<i>Leffe Ambrée 750 ml</i>	€ 11,00
<i>La Chouffe Blonde 750 ml</i>	€ 12,00
<i>La Blanche de Namur 750 ml</i>	€ 10,00
<i>Ichnusa non filtrata 500 ml</i>	€ 4,50
<i>Franziskaner Weiss 500 ml</i>	€ 6,00
<i>Leffe Rouge 330 ml</i>	€ 6,50
<i>Leffe Blonde 330 ml</i>	€ 5,00
<i>Leffe Ambrée 330 ml</i>	€ 6,50
<i>Corona 30 ml</i>	€ 5,00
<i>Manabrea 30 ml</i>	€ 4,50
<i>Birre Artigianali (Torre in Pietra) 30 ml</i>	€ 5,00