

MENU ESTIVO

Desideri un Apéritif diverso dal solito?

...Benvenuto alla Vinotika

Ostriche 6 pz (oysters/austern) con burro salato, pane e limone

| | |
|---|-----|
| con 1 bicchiere di Chardonnay | 13€ |
| con 1 bicchiere di Chablis/Franciacorta | 15€ |
| con 1 bicchiere di Champagne | 20€ |

Gamberetti (king prawns/riesengarnelen) con maionese

| | |
|---|-----|
| con 1 bicchiere di Chardonnay | 13€ |
| con 1 bicchiere di Chablis/Franciacorta | 15€ |
| con 1 bicchiere di Champagne | 20€ |

Foie gras con marmellata di fichi e pane

| | |
|---|-----|
| con 1 bicchiere di vino bianco o rosso | 15€ |
| con 1 bicchiere di Coteaux du Layon o Champagne | 20€ |

Tagliere con 5 Formaggi Francesi (cheeses/kase)

| | |
|---|-----|
| con 2 bicchieri di vino bianco o rosso | 19€ |
| con 2 bicchieri di Bordeaux | 25€ |
| con una botiglia di vino bianco o rosso | 35€ |
| con una botiglia di Bordeaux | 45€ |

I nostri Taglieri da convindere

La Vinotika, il nostro tagliere di 1 metro con 2 bottiglie per 6/8 pers 75€*

L'Apéroteca, il nostro tagliere di 1 metro con 1 bottiglia per 2/4 pers 50€*

Tagliere di 1 metro con salame, mortadella, prosciuto crudo, « paté di anatra », formaggi francesi, focaccia, carciofi, pomodori secchi e altro ancora....
(1 meter of assorted Italian charcuterie, French cheeses and more... / 1 meter sortierte italienische Wurstwaren, französischer Kase und mehr...)

* Bottiglie di vino o bollicine (bottles of wine or prosecco / flaschen Wein oder Prosecco)

La Royal, il nostro tagliere di 1 metro « La Vinotika » con aggiunta di

| | |
|---|------|
| <i>Foie Gras</i> | 100€ |
| <i>Foie Gras e 2 bottiglie di Champagne</i> | 200€ |

I nostri Piatti Francese « Vrai et Bon »

Per 1 persona (380 gr) 10€

Cassoulet

Tartiflette

Insalata di Quinoa (vegana)

La VINOTIKA vini Italiani

I Rossi

| | |
|---|------------|
| Ciro Rosso Classico 2018, Librandi di Calabria | 22€ |
| Barbera d'Asti Asinoi 2017, Carussin di Piemonte | 24€ |
| Langhe Nebbiolo 2019, Ca'del Bia di Piemonte | 26€ |
| Chianti Classico 2017, Fattoria Rodano di Toscana | 28€ |
| Brunello di Montalcino 2012, Camigliano di Toscana | 49€ |
| Barolo Broglio 2014, Schiavenza di Piemonte | 55€ |
| Babbaresco Montubert 2016, Icardi di Piemonte | 55€ |
| Amarone della Valpolicella Campo dei Gigli 2013 | 79€ |

I Bianchi

| | |
|--|------------|
| Pinot Grigio Delle Venezie DOC 2020, GioRdano | 20€ |
| Roero Arneis 2020, Stefanino Morra di Piemonte | 24€ |
| Erbaluce di Caluso la Rustia 2020, Orsolani di piemonte | 26€ |
| Vermentino di Sardegna Orriu 2020, Quartomoro | 28€ |
| Pigato Domè 2020, VisAmoris di Liguria | 30€ |

Le Bollicine

| | |
|--|------------|
| Valdobbiadene Prosecco Sup. DOCG Brut « Dirupo », | 24€ |
| Berlucchi Franciacorta, Cuvée Imperiale Brut | 34€ |

La VINOTIKA vini Francesi

I Rossi

| | |
|--|------------|
| Saint Amour 2017, Chatelet cru du Beaujolais | 22€ |
| Hautes Côtes de Beaune 2017, De Courcelles Bourgogne | 26€ |
| Bordeaux cru La Maqueline 2015 | 26€ |
| Pernand Vergelesses 1 er cru « Fichots » 2013, Bourgogne | 39€ |
| Monthelie 1 er cru « les Clous » 2015, Prunier JP Bourgogne | 45€ |
| Chateauneuf-du-Pape 2018 , Armand Dartois | 45€ |
| Volnay 1 er cru 2015, Cluzeaux, Bourgogne | 59€ |
| Alox Corton 1 er cru 2013, Meuneveaux, Bourgogne | 64€ |
| Nuits St Georges 1 er cru « les Pruliers » 2014 | 69€ |

I Bianchi

| | |
|---|------------|
| Chablis 2020, d 'Emilie Durand | 29€ |
| Montagny 2020, Vignerons de Buxy Bourgogne | 29€ |
| Puligny Montrachet 2017, de la Choupette Bourgogne | 59€ |

Champagne

| | |
|--|------------|
| Champagne AOP, brut Mumm Cordon Rouge | 50€ |
|--|------------|

La VINOTIKA

Vini al Bicchiere (15 cl)

Vini Rossi

| | |
|---|-----|
| Chianti, Montepulciano d'Abru, Barbera d'Asti | 4€* |
| Côte du Rhone | 5€ |
| Bourgogne, Bordeaux | 6€ |
| Vino del mese | 6€ |

Vini Bianchi

| | |
|---------------------------|-----|
| Chardonney, Cortese | 4€* |
| Erbaluce | 5€ |
| Chablis | 6€ |
| Vermentino, Laura Aschero | 6€ |
| Coteaux du Layon (dolce) | 6€ |
| Vino del mese | 6€ |

| | |
|---|-----|
| Vino Rosé (con o senza crema di pompelmo) | 4€* |
|---|-----|

Bollicine al Bicchiere (15 cl)

| | |
|----------------------------|-----|
| Prosecco | 4€* |
| Franciacorta | 5€ |
| Flûte di Champagne (10 cl) | 5€ |
| Flûte di Champagne (15 cl) | 8€ |

Bevande Analcoliche

| | |
|--------------------------------------|----|
| Bicchiere di vino bianco | 3€ |
| Birra al limone | 3€ |
| Bottiglia acqua naturale o frizzante | 1€ |
| Sciroppo di granatina o menta | 1€ |
| Succo d'albicocca | 3€ |

*Happy Hour dal lunedì al giovedì, dalle 18h alle 19h,
1 bicchiere consumato, 1 bicchiere offerto