



ARCOBALENO

COMPLESSO BALNEARE - RISTORANTE - PIZZERIA - MUSICA DAL VIVO
RISTORANTE APERTO TUTTO L'ANNO
VIA GHILARZA 93 - PASSOSCURO RM - TEL. 06 6670224

CARTA DEI VINI



Bollicine

Prosecco Treviso DOC Extra Dry

"Montelliana" CI. 375

Euro 9,00

Colore giallo dorato, ravvivato dal fine perlage; il profumo è aromatico e fiorito, con sentori di mela, pera e agrumi; il sapore è pieno, rotondo e invitante.

Cuvée Mont Blanc Extra Dry

"Montelliana"

Euro 15,00

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente.
Profumo delicato e caratteristico, sentori floreali e fruttati. Sapore asciutto, armonico.
Abbinamenti: aperitivi, antipasti di mare, formaggi delicati.

Prosecco Asolo Brut DOCG

"Montelliana"

Euro 18,00

Colore giallo dorato, ravvivato dal fine perlage; il profumo è aromatico e fiorito, con sentori di mela, pera e agrumi; il sapore è pieno, rotondo e invitante

Prosecco Superiore Valdobbiadene

"Bacio della Luna" Millesimato 2014

Euro 25,00

Colore giallo paglierino, con un perlage elegante, fine e persistente. Il suo bouquet delicato di fiori d'acacia e glicine, unito alla fragranza di frutta fresca come la pera e la pesca, lascia in bocca una gioiosa sensazione di equilibrio.

Perfetto come aperitivo o accompagnato ai frutti di mare e alla cucina esotica.

Franciacorta Satén DOCG

"Ambrosini"

Euro 45,00

Colore giallo paglierino con riflessi dorati, questo vino presenta una spuma soffice e un perlage finissimo e offre un bouquet con fragranze di lieviti, agrumi, frutti a polpa gialla e crema pasticcera; al palato si presenta con gentile freschezza grande equilibrio e buona cremosità. Risulta assolutamente indicato per i piatti a base di pesce, di carni bianche o verdure.

Vini Bianchi

Piemonte

Gavi "Le Ginestre" DOCG

"Tre Secoli"

Euro 18,00

Profumo intenso, persistente e caratteristico di fiori freschi e frutta bianca. Delicato armonico ma di grande spessore, fresco e persistente. Indicato a tutto pasto con il pesce, ottimo con le ostriche non disdegna le carni bianche e i tortini di verdure

Trentino Alto Adige

Gewürztraminer Doc

"Kellerei Auer"

Euro 26,00

Colore intenso giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso è aromatico, pieno ed intenso, sentori di frutti esotici, fiori, agrumi e spezie. Strutturato e corposo, dal retrogusto persistente con note aromatiche e minerali. Ottimo come aperitivo, antipasti di pesce e carni bianche.

Veneto

Il Praline Vino Frizzante

"Sommariva"

Euro 16,00

Colore giallo paglierino, si denota un profumo fruttato fresco, giovane, intenso, caratteristico. Sapore vellutato, armonico dall'ottima persistenza. Ottimo come aperitivo, ideale con insalate di mare e primi piatti a base di pesce e crostacei e zuppe ricche e saporite.

Bianco Special Cuvee Vino Frizzante

"La Jara"

Euro 16,00

Colore giallo paglierino scarico, il perlage è fine e persistente. In bocca è fresco, aromatico ed elegante, con leggeri sentori di pesca bianca. Ottimo come aperitivo, ideale con insalate di mare e primi piatti a base di pesce e crostacei, zuppe e pizze.

Friuli Venezia Giulia

Pinot Grigio DOC Latisana

"Anselmi"

Euro 18,00

Colore giallo paglierino, si denota un profumo fruttato fresco, giovane, intenso, caratteristico. Sapore vellutato, armonico dall'ottima persistenza. Ottimo come aperitivo, ideale con insalate di mare e primi piatti a base di pesce e crostacei e zuppe ricche e saporite.

Sauvignon Grave DOC

"La Delizia"

Euro 16,00

Colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Profumo delicato, aromatico e fruttato, con note di acacia e noce moscata. Sapore pieno, armonico e fragrante. Ideale per le zuppe di pesce e piatti di pesce in genere.

Traminer Aromatico DOC

"Anselmi"

Euro 18,00

Colore giallo paglierino abbastanza carico. Profumo fresco che ricorda la rosa, il fiore di tiglio. Vino dal gusto aromatico, mediamente alcolico con buon corpo. Ottimo vino da aperitivi e piatti di pesce, insuperabile come vino da fuori pasto.

Ribolla Gialla IGT

"Anselmi"

Euro 18,00

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso rimane fragrante e floreale. Al palato si riscontra la sua gradevole e fine acidità in una fine ed elegante freschezza. Ottimo con antipasti e minestre fredde a base di verdure e con il pesce.

Chardonnay Frizzante IGT

"Vigneti"

Euro 15,00

Colore giallo paglierino brillante. Profumo delicato, fresco ed equilibrato, sapore amabile e vivace. Particolarmente adatto come aperitivo e con piatti freschi e leggeri, risotti a base di pesce e verdure.

Chardonnay Grave

"La Delizia"

Euro 15,00

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo piacevolmente aromatico, ben sorretto da una componente fruttata. Sapore fruttato, morbido, appena acido. Come aperitivo, con minestre, pesce e formaggi delicati.

Lazio

Cacchione Nettuno DOP Pantastico dal Piede Franco

"Bacco"

Euro 16,00

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Aroma complesso di frutti maturi e con sentori floreali. Al gusto è avvolgente, equilibrato, con una ottima persistenza, fresco, armonico e di buon corpo.

Bianco Roma DOP Malvasia Puntinata

"Bacco"

Euro 16,00

Colore giallo paglierino. Profumo floreale e fruttato. Gusto fresco, armonico, avvolgente, equilibrato, con una ottima persistenza.

Bianco Biologico IGT Donna Walda

"Ciucci"

Euro 18,00

Colore Giallo verdolino. Profumo di Agrumi e frutta a pasta bianca. Sapore molto elegante ed avvolgente, di una rara e singolare soavità, conquista per la sua rotondità, struttura e sapidità ben bilanciate da una fresca ed appagante vena acida.

Marche

Passerina Offida DOCG

"De Angelis"

Euro 16,00

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo delicato con sentori floreali con evidenti sensazioni agrumate di pompelmo e limone. Al gusto grazie alla contenuta gradazione alcolica è gradevole, sapido e fresco. Va degustato con crostacei, insalate di mare oltre a minestre di legumi e cereali.

Pecorino Offida DOCG

"De Angelis"

Euro 18,00

Colore giallo paglierino, con riflessi verdognoli profumo intenso con sentori floreali, frutta gialla matura ed una buona nota di mineralità. Fresco va degustato con antipasti, primi piatti, formaggi freschi e cucina marinara.

Abruzzo

Trebbiano d'Abruzzo DOC Biologico

"Terre Casali"

Euro 18,00

Colore giallo paglierino tendente al verde. Profumo fresco ed intenso con lievi sentori floreali. Si abbina ottimamente ad antipasti e pietanze a base di pesce.

Bianco IGT Biologico senza Solfiti

"Natura"

Euro 18,00

Colore paglierino con riflessi dorati. Ottima struttura gustativa ed olfattiva, molto floreale e fruttato. Assaggio pastoso molto fresco.

Campania

Falanghina Beneventano

"Cantine di Ora"

Euro 14,00

Colore giallo paglierino scarico. Dal sapore asciutto e fruttato. Si abbina ottimamente ad antipasti e pietanze a base di pesce.

Fiano di Avellino DOCG

"Montesole"

Euro 19,00

Colore giallo paglierino. Dal sapore morbido e fruttato. Si abbina ottimamente alla cucina mediterranea a base di pesce, frutti di mare e carni bianche.

Fiano di Avellino DOC Radici

"Mastroberardino"

Euro 22,00

Colore giallo paglierino. Offre una moltitudine di aromi tra i quali sentori di pera, ananas, acacia, nocciola, agrumi, biancospino e sfumature floreali. Vino di buona acidità ma allo stesso tempo di grande morbidezza. Gli iniziali sentori di pesca bianca e pompelmo si chiudono con spiccate note di frutta secca.

Greco di Tufo DOCG

"Montesole"

Euro 19,00

Colore giallo paglierino. Profumi floreali con sentore di agrumi, pesca matura e ananas ben integrati ad una nota minerale. Abbinamenti: antipasti, carni bianche e piatti raffinati.

Greco di Tufo DOCG NovaSerra

"Mastroberardino"

Euro 22,00

Colore giallo paglierino carico che si apre al naso con un bouquet complesso ed intenso molto floreale e fruttato, con sentori di pesca matura, agrumato di cedro e pompelmo con note minerali. In bocca presenta un gusto asciutto, acidulo, con note di frutti tropicali e ananas, bellissima sapidità e mineralità.

Lacryma Christi del Vesuvio DOC

"Mastroberardino"

Euro 22,00

Colore giallo paglierino. Profumo dai sentori di frutti maturi, pesca gialla, pera, aroma tipico di liquirizia e sentori minerali. In bocca riemergono i sentori di frutta fusi perfettamente con le note minerali.

Calabria

Cirò Bianco DOP

"Cote di Franze"

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Dal sapore asciutto e fruttato. Si abbina ottimamente ad antipasti e pietanze a base di pesce.

Euro 19,00

Sardegna

Vermentino di Sardegna DOC Orion

"Zanatta"

Di colore paglierino, con riflessi verdognoli, profumo tipicamente aromatico fine ed elegante, sapore equilibrato, morbido, di buona struttura.

Euro 16,00

Vermentino di Gallura DOCG Renadoro

"Zanatta"

Il terreno, la posizione geografica e la bassa resa di uva, gli conferiscono la sua tipicità inconfondibile. Ha riflessi verdognoli ed è morbido. Intenso, complesso e sapido, ne fanno un'ottima accoppiata con piatti di pesce decisi e saporiti.

Euro 19,00

Vermentino di Sardegna DOC

"Le Giare"

Di colore paglierino, profumato, sapore equilibrato.

Euro 14,00

Vermentino Superiore DOP Solarancio

"Colli di Luni"

Di colore giallo intenso, racchiude tutta l'esperienza e i profumi di un vigneto esposto a sudest in Liguria, aromatico e corposo.

Euro 28,00

Vini Rosé

Cerasuolo d'Abruzzo DOC

"Vinosophia"

Colore: rosa tenue con riflessi violacei. Profumo estroverso, fresco, con profumi delicati di ciliegia. Gusto armonioso, rotondo, spiccata acidità, ottima sapidità, moderata gradazione alcolica, esalta le sue caratteristiche di freschezza e delicatezza come base per aperitivi e cocktails. È adatto a piatti a base di pesce in genere, frutti di mare e carni delicate.

Euro 18,00

Castel del Monte Bombino Nero DOCG

"Suprematism"

Colore: rosa tenue con riflessi violacei. Profumo estroverso, fresco, con profumi delicati di ciliegia. Gusto armonioso, rotondo, spiccata acidità, ottima sapidità, moderata gradazione alcolica, esalta le sue caratteristiche di freschezza e delicatezza come base per aperitivi e cocktails. È adatto a piatti a base di pesce in genere, frutti di mare e carni delicate.

Euro 19,00

Chiaretto Bardolino Classico DOCG

"Lenotti"

Colore Rosa, profumo fruttato, delicato con sentore di fiori di pesco. Sapore fresco, asciutto, sapido e vivace. Vino da tutto pasto, indicato per antipasti, piatti leggeri, pesce alla griglia e pizza.

Euro 18,00

Pinot Grigio DOC

"La Jara"

Dal colore rosa delicato, brillante, raffinato ed attraente. Profumo dal bouquet fruttato con raffinata percezione di ribes, uva spina e pompelmo rosa. Il sapore in bocca è fresco, fruttato con spuma morbida e persistente.

Euro 19,00

Vini Rossi

Dolcetto d'Ovada DOC Torci

"Tre Secoli"

Euro 16,00

Fruttato, strutturato e persistente. Decisamente morbido, pieno, maturo. Ideale accostamento con salumi, antipasti, primi piatti, carni bianche e rosse in arrosto, formaggi freschi e di media stagionatura.

Morellino di Scansano DOCG

"Le Lupinaie"

Euro 18,00

Colore rosso rubino con tonalità violette. Profumo fruttato con sentori di ciliegia e frutta rossa. Sapore morbido e pieno. Bene si abbina ai primi saporiti e alle carni leggermente speziate.

Amarone della Valpolicella Classico DOCG

"Lenotti"

Euro 49,00

Colore rosso granato. Profumo etereo intenso con sentori di legno pregiato. Sapore pieno, vellutato e con finale ammandorlato. Arrosti, cacciagione, formaggi stagionati.

Vini ½ Bottiglia 375 ml.

Chardonnay IGP Valle Moro

"Terre di Chieti"

Euro 8,00

Colore giallo paglierino scarico. Fruttato dal sapore avvolgente, lievemente vivace, perfetto per antipasti e primi di pesce, crostacei, spaghetti alle vongole, carni bianche e formaggi freschi.

Falanghina Campania IGT

"Montesole"

Euro 8,00

Di colore paglierino scarico con riflessi verdognoli; di odore vinoso, gradevole e fresco e dal sapore asciutto e armonico. Particolarmente adatto ad accompagnare delicate pietanze di pesce ed antipasti. Ottimo anche come aperitivo.

Pecorino IGP Valle Moro

"Terre di Chieti"

Euro 8,00

Colore giallo paglierino, profumo particolare, intenso, di fiori campestri e acacia, sapore asciutto, pieno ed armonico. Eccellente come aperitivo, è l'accompagnamento ideale per piatti di pesce e crostacei. Perfetto con carni bianche e con soufflé.

Vermentino di Gallura

"Zanatta"

Euro 8,00

Il terreno, la posizione geografica e la bassa resa di uva, gli conferiscono la sua tipicità inconfondibile. Ha riflessi verdognoli ed è morbido. Intenso, complesso e sapido, ne fanno un'ottima accoppiata con piatti di pesce decisi e saporiti.

Montepulciano d'Abruzzo

"Colle Moro"

Euro 8,00

Colore rosso rubino con sfumature violacee tendenti al granato con profumi di frutta
Rossa matura, dal gusto asciutto, sapido, rotondo e leggermente tannico

Vini Dolci e Spumanti

Picolit Colli Orientali Friuli DOCG

"Arzenton"

Euro 25,00

Vino ampio e complesso, dal colore oro brillante, dolce ma non stucchevole grazie ai sentori di agrumi. Profuma di pesca gialla, miele di acacia e fiori passiti. Va degustato da solo o accompagnato a dolci con mandorle, preparazioni a base di formaggi invecchiati, da meditazione.

Moscato Dolce "Montelliana"

Colore giallo paglierino, dal perlage fine e persistente. Dal profumo inconfondibile dei vini aromatici, presenta una spiccata amabilità. Ottimo a fine pasto, si accompagna a frutta e dessert, specie biscotti e dolci da forno.

Euro 16,00

Brachetto D'Acqui DOCG "Tre Secoli"

Aroma dolce, morbido e frizzante. Conquista la fragranza netta della rosa e dei frutti di bosco. Abbinamenti: dolci e creme in genere. Si consiglia la degustazione con il cioccolato amaro che contrasta con la morbidezza del vino.

Euro 24,00



Bevande

Acqua Minerale Nepi

Euro 2,00

Acqua Minerale Liscia

Euro 2,00

Bibita Bottiglia Cl. 33

Euro 2,50

Bibita 1/2 Litro

Euro 3,00

Bibita Grande

Euro 4,50

Caffè

Euro 1,50

Deca/Orzo

Euro 2,00

Caffè Corretto

Euro 2,50

Birre in Bottiglia

Peroncino – Beck's Cl. 33

Euro 3,00

Nastro Azzurro

Euro 3,50

Leffe Blonde Cl. 33

Euro 4,00

Peroni Cl. 66

Euro 4,00

Nastro Azzurro Cl. 66 - Heineken Cl. 66 – Moretti Cl. 66

Euro 4,50

Tennent's – Corona – Ceres

Euro 3,50

Peroni Chill Lemon

Euro 3,50

Birre Gran Riserva

Peroni Gran Riserva Puro Malto Cl. 50

Euro 5,00

Peroni Doppio Malto 50 Cl. 50

Euro 5,00

Peroni Rossa Cl. 50

Euro 5,50

Leffe Blonde Cl. 75

Euro 7,00

Leffe Rituel 9° Cl. 75

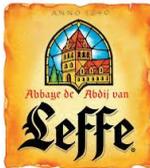
Euro 8,50

Leffe Royal

Euro 8,50



Birre alla spina

Beck's piccola 0,20		Euro	2,50
Beck's media 0,40		Euro	4,00
Franziskaner piccola 0,20		Euro	3,00
Franziskaner media 0,40		Euro	5,00
Leffe Blonde 0,20		Euro	3,50
Leffe Blonde 0,40		Euro	6,00

Liquori

Amaro Averna	Euro	3,00
Amaro del Capo	Euro	3,50
Amaro Lucano	Euro	3,00
Jagermeister	Euro	3,50
Fernet Branca	Euro	3,00
Unicum	Euro	3,50
Limoncello	Euro	3,00
Grappa	Euro	3,50
Grappa Barrique	Euro	4,00
Grappa Barrique Monte Sabotino 30 anni	Euro	8,00
Rhum El Dorado 12 anni	Euro	6,00
Rhum Zacapa 23 anni	Euro	8,00
Grand Marnier	Euro	5,00
Whisky Ballantines	Euro	6,00
Whisky Talisker	Euro	8,00

