



12 E MEZZO MALVASIA DEL SALENTO IGP

REGIONE: PUGLIA
AZIENDA: VARVAGLIONE
VITIGNO: MALVASIA
GRADI: 12,5
AFFINAMENTO: A/V
NOTE: VINO RICCO DI PROFUMI E VIBRANTI NOTE VANIGLIATE CON SENTORI DI FRUTTI TROPICALI. STRUTTURATO, ARMONICO DAL SAPORE DELICATO E ASCIUTTO.

CALICE 3,50
BOTTIGLIA 16,00



12 E MEZZO BIOLOGICO BIANCO IGP

REGIONE: PUGLIA
AZIENDA: VARVAGLIONE
VITIGNO: CHARDONNAY 70%, FIANO E MALVASIA BIANCA 30%
GRADI: 12,5
AFFINAMENTO: A/V
NOTE: VINO BIOLOGICO DAL COLORE GIALLO PAGLIERINO, CON UN BOUQUET AROMATICO.

CALICE 3,50
BOTTIGLIA 16,00



ADELPHOS IGP VIVO

REGIONE: PUGLIA
AZIENDA: ANGULLI DONATO
VITIGNO: VERDECA
GRADI: II
AFFINAMENTO: A/V
NOTE: FRIZZANTE NATURALE MORBIDO TIPICO VINO NON IMPEGNATIVO COME TRADIZIONE. SI ACCOMPAGNA A PIATTI A BASE DI PESCE O COME APERITIVO.

CALICE 3,50
BOTTIGLIA 14,00



TORMARESCA CHARDONNAY PUGLIA I.G.T.

REGIONE: PUGLIA
AZIENDA: TORMARESCA
VITIGNO: CHARDONNAY
GRADI: 13
AFFINAMENTO: A/V
NOTE: VINO BIANCO CON SENTORI DI BANANA E FRUTTI ESOTICI ACCENTUATI.

CALICE 4,00
BOTTIGLIA 19,00



MOI VERDECA

REGIONE: PUGLIA
AZIENDA: VARVAGLIONE
VITIGNO: VERDECA 100%
GRADI: II,5
NOTE: DAL COLORE GIALLO TENDENTE AL VERDOLINO, MOLTO TRASPARENTE AL NASO PRESENTA INTENSI PROFUMI FLOREALI E DELICATE NOTE DI AGRUMI.

CALICE 3,50
BOTTIGLIA 14,00



PRIMADONNA CHARDONNAY PUGLIA I.G.P.

REGIONE: PUGLIA
AZIENDA: VARVAGLIONE
VITIGNO: CHARDONNAY
GRADI: 13,5
NOTE: VINIFICAZIONE CON PRESSATURA SOFFICE FERMENTAZIONE IN BARRIQUE A 16° - 18° C AFFINAMENTO IN BARRIQUE SULLE FECCHE FINI A BATONNAGE PERIODICI FINO ALLA FINE DI FEBBRAIO. BOUQUET RICCO CON NOTE DI SPEZIE E ANANAS.

CALICE 4,00
BOTTIGLIA 17,00



VARVAGLIONE PINOT 12 E MEZZO

REGIONE: PUGLIA
AZIENDA: VARVAGLIONE
VITIGNO: ALBEROBELLO - PUGLIA
GRADI: 13
AFFINAMENTO: A/V
NOTE: COLORE GIALLO PAGLIERINO NOTE DI PROFUMO FRUTTATE E SENTORI FLOREALI. GUSTO IN BOCCA PERA MATURA ACACIA E AGRUMI. ELEGANTE CON UN INCONFONDIBILE SAPIDITA'.

CALICE 3,50
BOTTIGLIA 16,00



VARVAGLIONE FIANO MARGRANDE

REGIONE: PUGLIA
AZIENDA: VARVAGLIONE
VITIGNO: FIANO SALENTO 100%
GRADI: 13
AFFINAMENTO: A/V
NOTE: VINO DAL COLORE GIALLO CHIARO CON LIEVI RIFLESSI VERDOLINI. INTENSO BOUQUET AROMATICO CON SENTORI DI PERA MATURA, FIORI DI SAMBUCCO E LEGGERE NOTE AGRUMATE.

CALICE 4,00
BOTTIGLIA 17,00



BACIO DELLA LUNA 'BLANC DE BLANCS'

REGIONE: VENETO
AZIENDA: RIVANI
VITIGNO: PINOT BIANCO, CHARDONNAY
GRADI: II
AFFINAMENTO: A/V
NOTE: EXTRA DRY GUSTO DELICATO E FRUTTATO CON PERLAGE PERSISTENTE FRESCO E GRADEVOLE.

CALICE 3,50
BOTTIGLIA 14,00



IL PUMO CHARDONNAY PUGLIA I.G.P.

REGIONE: PUGLIA
AZIENDA: CANTINE DI SAN MARZANO
VITIGNO: 100% CHARDONNAY
GRADI: 12
AFFINAMENTO: IN ACCIAIO
NOTE: COLORE GIALLO PAGLIERINO. PROFUMO DAPPRIMA FLOREALE E AVVOLGENTE E CON SENTORI DI FIORI DI GELSOMINO E GELSONIMO E POI ANANAS BANANA.

CALICE 4,00
BOTTIGLIA 19,00



MOI CHARDONNAY DI PUGLIA I.G.P.

REGIONE: PUGLIA
AZIENDA: VARVAGLIONE
VITIGNO: CHARDONNAY 100%
GRADI: II,5
AFFINAMENTO: INTENSI PROFUMI FLOREALI E DELICATE NOTE DI AGRUMI.

CALICE 3,50
BOTTIGLIA 14,00



CHAMPAGNE MUMM CORDON ROUGE

REGIONE: FRANCIA
AZIENDA: DOM PERIGNON
VITIGNO: CHARDONNAY 30%
PINOT NERO 45%
PINOT MEUNIER 25%
GRADI: 12

BOTTIGLIA 70,00

BEVERAGE & DRINKS

ACQUA	1,00	SPRITZ	4,00
CRODINO	1,50	ALCOLICO	6,00
COCA COLA	2,00	AMARI	3,00
ARANCIATA	2,00	LIMONCELLO	2,50
SPRITE/THE'	2,00	CAFFE'	1,00
CEDRATA/CHINOTTO	2,00	CAFFE' CORRETTO	1,20
RED BULL	2,50	GINSENG	1,00

BIRRE IN BOTTIGLIA

	HEINEKEN	33CL	2,00
	NASTRO AZZURRO 00	33CL	2,00
	NASTRO AZZURRO	33CL	2,00
	TUBORG	33CL	2,00
	PERONI	33CL	2,00
	PERONI CRUDA	33CL	2,50
	PERONI GLUTEN FREE	33CL	2,50
	PERONI CHILL LEMON	33CL	2,50
	BECK'S	33CL	2,50
	PAULANER	33CL	3,00
	ICHNUSA	33CL	3,00
	ICHNUSA NON FILTRATA	33CL	3,50
	BUD	33CL	2,50
	KOZEL LAGER	33CL	2,50
	KOZEL DARK	33CL	2,50
	PILSNER URQUELL	33CL	3,00
	MESSINA CRISTALLI DI SALE	33CL	3,50
	MORETTI FILTRATA A FREDDO	33CL	3,50
	TENNET'S	33CL	3,50
	HOEGARDEN	33CL	4,00
	BJORNE BEER	33CL	4,50
	DELIRIUM	33CL	4,50
	PERONI GRAN RIS. ROSSA	50CL	4,50
	FRANZISKANER	50CL	5,00
	NASTRO AZZURRO	50CL	3,50
	TUBORG	66CL	3,50

SEA FOOD & FISH TARANTO - PUGLIA - ITALY



MENÙ



SEGUICI SU

WWW.VISTAMARETARANTO.COM



12 E MEZZO ROSATO DEL SALENTO IGP

REGIONE: PUGLIA
AZIENDA: VARVAGLIONE
VITIGNO: NEGROAMARO 100%
GRADI: 13
AFFINAMENTO: A/V
NOTE: VINO DAL SAPORE INTENSO, CON NOTE DI LIQUIRIA E DI FRUTTA SECCA. VINO CORPOSO BEN EQUILIBRATO.

CALICE 3,50
BOTTIGLIA 16,00



MERLOT TENUTE ULISSE

REGIONE: ABRUZZO
AZIENDA: TENUTE ULISSE
VITIGNO: MERLOT
GRADI: 13
AFFINAMENTO: A/V
NOTE: COLORE ROSATO BRILLANTE CON INTENSI ED ELEGANTI PROFUMI DI FRUTTA ROSSA E NOTE ROSA FLOREALI

CALICE 4,00
BOTTIGLIA 19,00



ROSATO 'CALAFURIA' TORMARESCA

REGIONE: PUGLIA
AZIENDA: ANTINORI
VITIGNO: NEGROAMARO
AFFINAMENTO: A/V
NOTE: PRODOTTO CON UNA BREVE MACERAZIONE SULLE BUCCHE DEGLI ACINI A BACCA ROSSA PER CONFERIRE IL TIPICO COLORE ROSATO E I CARATTERISTICI AROMI

CALICE 4,00
BOTTIGLIA 19,00



IL PUMO NEGROAMARO SALICE SALENTINO D.O.P.

REGIONE: PUGLIA
AZIENDA: CANTINE DI SAN MARZANO
VITIGNO: 85% NEGROAMARO 15% MALVASIA NERA DI BRINDISI
GRADI: 15
AFFINAMENTO: IN ACCIAIO
NOTE: COLORE ROSSO RUBINO BRILLANTE, CON SFUMATURE GRANATE. PROFUMO INTENSO CON SENTORI DI CILIEGIA, PRUGNA E SPEZIATO CON NOTE DI ERBA MEDITERRANEA. AL PALATO, VINO ROBUSTO CON GRADEVOLE FRESCHEZZA NEL FINALE.

CALICE 4,00
BOTTIGLIA 19,00



12 E MEZZO NEGROAMARO IGP

REGIONE: PUGLIA
AZIENDA: VARVAGLIONE
VITIGNO: NEGR. SALENTO 100%
GRADI: 12,5
AFFINAMENTO: A/V (3MESI)
NOTE: VINO CON PROFUMI AFFASCINANTI DI FRUTTI DI BOSCO DAL PALATO VANIGLIATO DI LUNGA PERSISTENZA, DAL SAPORE VELLUTATO E MORBIDO.

CALICE 3,50
BOTTIGLIA 16,00



PROSECCO DOC EXTRA DRY

REGIONE: PUGLIA
AZIENDA: RADISE
VITIGNO: GLERA
GRADI: II
NOTE: SI OTTiene DALLA LAVORAZIONE DEL VINO CON METODO CHARMAT E L'AGGIUNTA DI LIEVITI, UN PRODOTTO FRESCO, PIACEVOLE, DA ABBINARE A PIATTI DI PESCE O FORMAGGIO O CON APERITIVI

CALICE 3,00
BOTTIGLIA 10,00



VARVAGLIONE IDEA ROSA

REGIONE: PUGLIA
AZIENDA: VARVAGLIONE
VITIGNO: NEGROAMARO
GRADI: 13
AFFINAMENTO: A/V
NOTE: E' PULITO E ACCATTIVANTE ALL'OLFATTO CON PROFUMI DI ANGIURIA, CILIEGIA, MELAGRANO E UN CENNO DI MENTUCIA. SARA' PERFETTO CON UNA TARTARE DI TONNO O CON UNA ZUPPA DI PESCE.

CALICE 4,00
BOTTIGLIA 17,00



IL PUMO ROSATO SALENTO IGP

REGIONE: PUGLIA
AZIENDA: CANTINE DI SAN MARZANO
VITIGNO: NEGROAMARO 100%
GRADI: 12,5
AFFINAMENTO IN SERBATOI D'ACCIAIO
NOTE: COLORE ROSSO/RUBINO, PROFUMO INTENSO E PERSISTENTE CON NOTE DI CILIEGIA, ROSE E MELAGRANO AL PALATO VINO FRESCO ED EQUILIBRATO.

CALICE 4,00
BOTTIGLIA 19,00



TRAMARI ROSE PRIMITIVO

REGIONE: PUGLIA
AZIENDA: CANTINE DI SAN MARZANO
VITIGNO: PRIMITIVO
GRADI: 14
AFFINAMENTO: IN ACCIAIO
NOTE: COLORE ROSA TENUE, PROFUMO INTENSO E PERSISTENTE DI MACCHIA MEDITERRANEA, CON SENTORI DI CILIEGIA E LAMAPONE.

CALICE 4,00
BOTTIGLIA 19,00



CHICCA DOP DOLCE NATURALE

REGIONE: PUGLIA
AZIENDA: VARVAGLIONE
VITIGNO: PRIMITIVO DI MANDURIA
GRADI: 15-4
AFFINAMENTO: A/V
NOTE: PRIMITIVO DI MANDURIA DOLCE NATURALE DAL GUSTO DI CILIEGIA, PRUGNE MATURE E RIBES NERO. SI SPOSA CON DOLCI E FORMAGGI STAGIONATI. E' UNA VERA CHICCA

CALICE 5,00
BOTTIGLIA 22,00



12 E MEZZO PRIMITIVO IGP DEL SALENTO

REGIONE: PUGLIA
AZIENDA: VARVAGLIONE
VITIGNO: PRIMITIVO SALENTO
GRADI: 12,5
AFFINAMENTO: A/V (3MESI)
NOTE: PROFUMO INTENSO CON SENTORI FRUTTATI DI PRUGNA CILIEGIA CON UN FINALE CHE DONA NOTE DI VANIGLIA.

CALICE 3,50
BOTTIGLIA 16,00



PROSECCO DOC EXTRA DRY

REGIONE: PUGLIA
AZIENDA: RADISE
VITIGNO: GLERA
GRADI: II
NOTE: SI OTTiene DALLA LAVORAZIONE DEL VINO CON METODO CHARMAT E L'AGGIUNTA DI LIEVITI, UN PRODOTTO FRESCO, PIACEVOLE, DA ABBINARE A PIATTI DI PESCE O FORMAGGIO O CON APERITIVI

CALICE 3,00
BOTTIGLIA 16,00

VINO DELLA CASA - CALICE 3,00€ - 1/2 L 6,00€ - IL 10,00€