

MENÙ



*“Un paese vuol dire non essere soli,
sapere che nella gente, nelle piante, nella terra c'è qualcosa di tuo, che
anche quando non ci sei resta ad aspettarti...”*



VINI ROSSI

Perbacco Cabernet I.g.t.

€ 6,00

Colle Sereno - Vol. 13% (Molise)

Prodotto ed imbottigliato per Giulio e Mary.

È il nostro vino della casa.

Don Luigi Riserva D.o.c.

€ 27,00

Di Majo Norante - Vol. 13,5% (Molise)

Vino ottenuto dalle migliori uve di Montepulciano e Tintilia. Colore rosso granato intenso con riflessi violacei; è un vino ricco, intenso, di grande armonia, con perfetta fusione fra i sapori di frutta matura che evocano il sottobosco.

Macchiarossa Tintilia D.o.c.

€ 18,00

Cipressi - Vol. 13,5% (Molise)

La tintilia Macchiarossa è ottenuta da un'accurata selezione di uve, la lunga macerazione a contatto con le bucce la rendono adatta all'invecchiamento. Bouquet ampio ed elegante, gusto pieno e vellutato.

Podere dei Castelli Osco I.g.t.

€ 14,00

Masserie Flocco - Vol. 13% (Molise)

Colore rosso rubino con riflessi granato. Piacevoli le sensazioni fruttate di ciliegia nera e frutti di bosco maturi. Vino abbastanza morbido e di buona persistenza.

Contado Aglianico D.o.c.

€ 14,00

Di Majo Norante - Vol. 13,5% (Molise)

Vino dal colore rosso rubino, morbido e vellutato. Netto il sentore di mandorle e frutti a buccia rossa giunti a giusta maturazione. Vino di buon equilibrio.

Molì Terra degli Osci I.g.t.

€ 8,00

Di Majo Norante - Vol. 13% (Molise)

Colore rosso rubino, vino morbido dai piacevoli sentori di frutti rossi.

Tintilia D.o.c. € 16,00

Di Majo Norante - Vol. 13,5% (Molise)

Vitigno autoctono molisano di indiscusso pregio. Il vino è morbido e vellutato dal colore rosso rubino intenso. Al naso sentori di cuoio e liquirizia, al palato prugna e sottobosco. Molto simpatica l'origine del nome tintilia, cosiddetto per la sua capacità di tingere il bicchiere, ma questo vale, naturalmente, solo per il vino Tintilia "fatto dal contadino".

Gironia D.o.c. € 14,00

Borgo di Colloredo - Vol. 13,5% (Molise)

Dai cru di Montepulciano ed Aglianico, carattere di complessa finezza che si accresce con l'invecchiamento.

Tintilia del Molise D.o.c. € 18,00

Catabbo - Vol. 14,5% (Molise)

Ottenuto dalla vinificazione di uve Tintilia in purezza si caratterizza per il colore rubino vivo ed il complesso e caratteristico bouquet.

Biberius D.o.c. € 13,00

Salvatore - Vol. 13,5% (Molise)

Colore rosso rubino intenso con evidenti sfumature violacee. Al naso ricorda l'amarena con delicate sfumature alla vaniglia.

Montepulciano D.o.c. € 11,00

Cantina Zaccagnini - Vol. 12,5 (Abruzzo)

Vino ampio e corposo, di buona struttura, dal colore rosso rubino con riflessi granato, caldo e persistente, i suoi profumi ci ricordano i frutti rossi del sottobosco ed il legno dolce.

Lacrima Morro D'Alba D.o.c. € 15,00

S. Mancinelli - Vol. 13,5% (Marche)

Il lacrima prende il suo nome dalla caratteristica goccia che cola dal grappolo quando l'uva è giunta a maturazione. Vino dai riflessi violacei con profumo intenso di sottobosco, rosa e viola.

Aglianico I.g.t. € 11,00

Villa Matilde - Vol. 13% (Campania)

Bello il colore rosso rubino vivo, i profumi sono quelli tipici del vitigno, con spiccati sentori di more e frutti di bosco. Buona la persistenza al palato.

Primitivo di Manduria D.o.c. € 14,00

Leone Decastris - Vol. 14,5% (Puglia)

Vino dal colore rosso intenso, quasi violaceo. Profumo fruttato molto ricco con sentore di ciliegia e liquirizia. Sapore pieno, corposo e vellutato.

Petit Verdot Lazio I.g.t. € 16,00

Casale del Giglio - Vol. 13% (Lazio)

Vino dal colore rosso rubino vivo. Netto aroma di more, morbido e vellutato al palato anche grazie ad un'attenta maturazione in botti di rovere.

Lambrusco Concerto Secco D.o.c. € 10,00

Casale del Giglio - Vol. 13% (Emilia Romagna)

Vino dal colore rosso rubino, servito freddo e con la sua caratteristica effervescenza è gradevole al palato con netti sentori di frutti rossi.

Montefalco D.o.c. € 14,00

Goretti - Vol. 13,5% (Umbria)

Evidenzia un bel colore rosso rubino, alquanto luminoso. Bouquet molto intenso con profumi puliti ed una fragranza delicata. Marcata presenza di frutta matura a buccia nera come more e ribes.

Chianti D.o.c.g € 11,00

Banfi - Vol. 12% (Toscana)

Vino dal colore rosso rubino, intenso è il profumo fruttato con richiami alla marasca ed alla ciliegia.

Santa Maria Morellino di Scansano D.o.c. € 14,00

Frescobaldi - Vol. 13% (Toscana)

Dalla ricca terra del borgo di Magliano, in Toscana, e dall'unione di uve sangiovese e cabernet sauvignon, nasce un vino intensamente fruttato e morbido al palato.

Amarone della Valpolicella D.o.c. € 35,00

Villa Arvedi - Vol. 14,5% (Veneto)

Un amarone diverso da quello tradizionale che trova nell'equilibrio tra frutto, complessità e struttura la massima espressione della Valpantena, unico cru della Valpolicella.

Valpolicella D.o.c. € 13,00

Allegrini - Vol. 13% (Veneto)

È un vino di medio corpo, dal moderato contenuto alcolico. Il colore è rosso rubino brillante, il profumo fresco di ciliegia.

Nebbiolo Bonimùr D.o.c. € 13,00

Cantine Neirano - Vol. 13% (Piemonte)

Vino di buona struttura, colore rosso rubino intenso. Piacevoli i sentori di cuoio e legno con finale di liquirizia. In bocca è caldo e avvolgente e di lunga persistenza.

Barolo D.o.c.g. € 31,00

Neirano - Vol. 13,5% (Piemonte)

Vino dal colore rosso rubino carico, austero ed elegante nei suoi profumi, tipici del vitigno. Frutti rossi sovrasmaturati e viola con toni minerali nel finale. Caldo in bocca e di buona persistenza.

Teroldego Rotaliano D.o.c. € 14,00

Bottega Vinai - Vol. 13% (Trentino)

Vino affinato per due, tre mesi in legno di rovere e per ulteriori tre mesi in bottiglia. Colore rosso rubino intenso. Al naso sentori di frutta e viola lo rendono gradevole ed intenso.

Refosco dal Peduncolo Rosso D.o.c. € 14,00

Cantarutti - Vol. 13% (Friuli)

Profumo che ricorda il sottobosco, il muschio e la terra durante l'autunno. Colore rubino intenso. Ottimo con carni di selvaggina, funghi e formaggi a pasta semi-stagionata.

Cirò D.o.c.**€ 12,00***Librandi - Vol. 13% (Calabria)*

Vino cha sa di sole, accompagna cibi succulenti e di buona acidità, come primi piatti conditi con sughi di carne. Cristallino, rosso rubino con unghia tendente al granato.

Nero D'Avola Sicilia I.g.t.**€ 10,00***Branciforti - Vol. 13,5% (Sicilia)*

La particolare cura posta nella selezione delle uve ed un'attenta vinificazione, rendono questo prodotto morbido e vellutato al palato. Il colore rosso rubino intenso e i decisi profumi di frutta rossa matura completano il quadro armonico di questo vino.

Cannonau Costera D.o.c.**€ 15,00***Argiolas - Vol. 13,5% (Sardegna)*

Vino dall'intenso colore rosso rubino con sfumature violacee, buono l'impatto olfattivo con netto e piacevole sentore di viola mammola e sottobosco. Caldo e morbido in bocca.

VINI BIANCHI

Licchiano Bianco I.g.t.

€ 6,00

Tenute di Giulio - Vol. 11,5% (Molise)

Colore giallo paglierino e delicato sentore di frutta fresca.

Falanghina

€ 10,00

Colle Sereno - Vol. 13% (Molise)

Vino secco, con una vena aromatica e profumo di ginestre in fiore che si accentua caraffandolo.

Greco di Tufo D.o.c.

€ 15,00

Mastroberardino - Vol. 12,5% (Campania)

Le ricche terre della valle del Sabato accolgono ormai da secoli un vitigno ellenico in purezza. Ne risulta un vino importante che si presenta con un colore paglierino, sentori di frutta ed un gusto persistente ed aromatico.

Chardonnay Salento I.g.t.

€ 10,00

Ca'ntele - Vol. 13% (Puglia)

Il colore è un giallo paglierino carico, Chardonnay in purezza viene, in piccole dosi, lasciato maturare in barrique. Buono l'impatto olfattivo con gradevoli sentori floreali e fruttati e una nota di vaniglia. In bocca è buona la persistenza.

Muller Thurgau I.g.t.

€ 11,00

Santa Margherita - Vol. 11% (Veneto)

Questo vino gradevolmente frizzante ci sorprende per l'intensità odorosa che ci richiama note di menta, di rosmarino e di cedro candito. Il gusto è delicatamente aromatico e fresco.

Traminer D.o.c.

€ 14,00

Lavis - Vol. 13% (Trentino)

Vino dal colore giallo paglierino, particolarissimo il suo profumo avvolgente con sentori di frutta a buccia bianca sovrāmatura e miele.

La Segreta Bianco I.g.t.

€ 14,00

Planeta - Vol. 11,5% (Sicilia)

Il felice matrimonio di vitigni italiani ed internazionali ci regala un vino con una forza ed una struttura tipicamente mediterranea a cui si accompagna una forte e piacevole aromaticità. Il nome deriva dal bosco che circonda i vigneti dell'Ulmo.

Canayli Vermentino D.o.c.g.

€ 13,00

Cantina Gallura - Vol. 13% (Sardegna)

Ottenuto da un'accurata selezione di uve vermentino questo vino ha un colore giallo paglierino carico, i profumi sono quelli della frutta fresca e al palato presenta una nota aromatica con gradevole retrogusto amaro-gnolo.

VINI ROSATI

Five Roses Salento I.g.t. € 13,00

Leone Decastris - Vol. 12,5% (Puglia)

Vino dal colore rosaceo, viene ottenuto da mosto fiore di uve negroamaro e malvasia. Delicato il bouquet, piacevolmente armonico al palato con un gradevole retrogusto amarognolo. È stato il primo rosato imbottigliato in Italia.

SERVITI AL CALICE

Perbacco Cabernet I.g.t. € 2,50

Colle Sereno

PASSITI

Zibibbo € 3,00

Martinez

Apianae Moscato del Molise € 3,00

Di Majo Norante

BOLLICINE

Champagne Cuvèe Privilège € 35,00

G.H. Mumm

Spumante di Tintilia "Noviss" € 19,00

Catabbo

Prosecco D.o.c. € 13,00

Montelvini

COCKTAILS ALCOLICI

Bellini	€ 4,00
Prosecco e succo alla pesca	
Daiquiri	€ 4,00
Rum bianco, succo al limone e sciroppo di zucchero di canna	
Gin Fizz	€ 4,00
Gin, succo di limone, sciroppo di zucchero di canna e soda/tonica	
Manhattan	€ 4,00
Whiskey Canadian club, Martini rosso	
Margarita	€ 4,00
Tequila, Cointreau e succo di limone	
Negroni	€ 4,00
Gin, Bitter Campari e Martini rosso	
Piña Colada	€ 4,00
Rum bianco, latte di cocco e succo d'ananas	
Tequila Sunrise	€ 4,00
Tequila, succo d'arancia e granatina	
Mohito	€ 4,00
Menta fresca, lime, Rum e soda	
Cuba Libre	€ 4,00
Rum e coca	
Cuba Libre	€ 4,50
Havana 7 e coca	

Screwdriver	€ 4,00
Vodka e succo d'arancia	
Xbacco	€ 4,00
Rum bianco, albicocca e fragola	
Sex on the beach	€ 4,00
Vodka bianca, succo alla pesca e arancia	
Evelyn	€ 4,00
Vodka bianca, succo d'arancia, fragola, lime	
COCKTAILS ANALCOLICI	
Xbacco	€ 4,00
Albicocca, fragola, ananas	
Florida	€ 4,00
Granatina, succo di limone, arancia e pompelmo	
Shirley Temple	€ 4,00
Ginger Ale e granatina	
Pussy Foot	€ 4,00
Succo di limone, arancia e granatina	
Adreas	€ 4,00
Succo di fragola, pesca, ananas e Aperol	

BIRRE SPECIALI

Menabrea e Figli

Birra bionda artigianale piemontese - Gradi alcolici 4,8

cl. 33	€ 2,50
cl. 66	€ 3,50

BIBITE

Coca Cola € 1,50

Oransoda € 1,50

Lemonsoda € 1,50

Succhi di frutta € 1,50

Schweppes € 1,50

Aperol soda € 1,50

Campari soda € 1,50

Crodino € 1,50

Thè freddo pesca/limone € 1,50

CAFFETTERIA

Caffè espresso	€ 0,70
Caffè corretto	€ 0,80
Caffè decaffeinato	€ 0,70
Cappuccino	€ 1,00
Tisane	€ 1,00
Liquori	€ 2,00

Giorni di chiusura*:

Lunedì, martedì e mercoledì (aperto su prenotazione)

**la chiusura può variare in base al periodo dell'anno*

La domenica aperto anche a pranzo

Perbacco consiglia di prenotare per assicurarsi che il locale non sia riservato per cerimonie o simili.

Perbacco ringrazia per la scelta