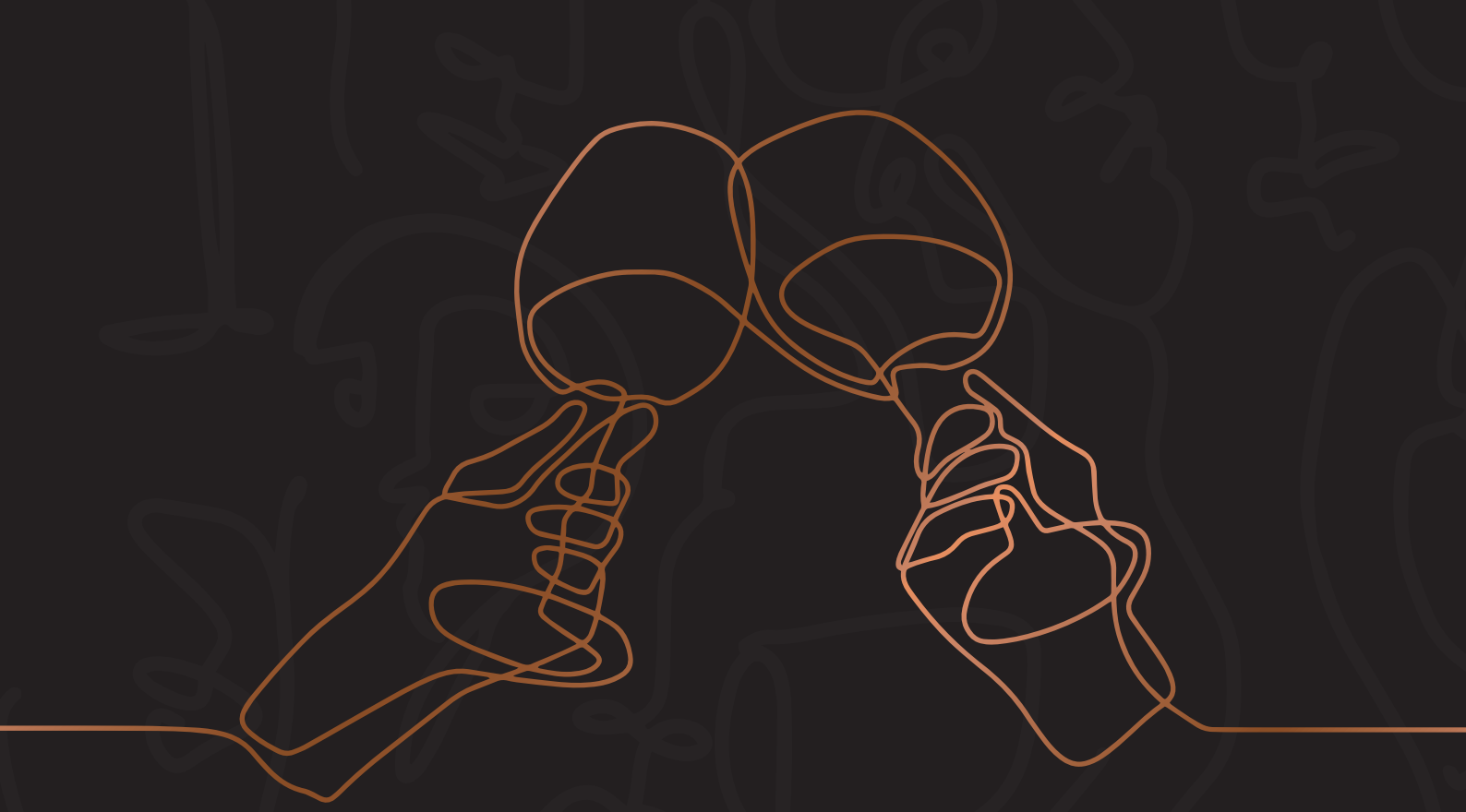

FICO

RISTORANTE · APERITIVO

VINI

RED WINE

Montepulciano d'Abruzzo DOC 2020 12,5%
Rosso di annata, dal colore intenso con sfumature violacee, profumo vinoso e fruttato, sapore asciutto e aromatico. Sì accompagna bene ai primi piatti e alle carni.
€ 25,00 | 🍷 € 6,00

Chianti DOCG 2021 13%
Vino rosso della tradizione toscana, ottenuto in prevalenza da uve Sangiovese. Si accompagna bene con paste, carne e formaggi.
€ 28,00 | 🍷 € 7,00

Tarchna Tarquinia DOP 2021 12%
Questo vino proviene da uve Sangiovese e Cesanese. Ottimo per carni e salumi.
€ 28,00 | 🍷 € 7,00

Montepulciano d'Abruzzo DOP Cantina Tollo 2021 Biologico 13%
Questo vino rosso è certificato Vegano. Ha un sapore delicato e un colore molto acceso, si presta perfettamente per primi e secondi di carne.
€ 28,00

Sapiens DOCG 2020 14,5%
Il cesanese nasce di colore rosso intenso, al naso esprime note di frutti a bacca rossa, ribes, leggera marasca, floreale nello stesso tempo. Il gusto è ricco, caldo, con note speziate, di buon equilibrio e lodevolmente corposo.
€ 28,00

Sangiovese Superiore DOP 2020 13%
Di colore rosso rubino con orli violacei tendente al porpora. Rimane di sapore secco, aromatico, talvolta anche un po' tannico, sentori di frutti di bosco con retrogusto amarognolo.
€ 28,00

Syrah del Lazio - casale del Giglio 2020 13%
Da sole uve Sirah vinificate in modo tradizionale e fermentate a temperatura controllata.
€ 32,00 | 🍷 € 8,00

Nero D'Avola Sicilia DOC 2020 13%
Al naso ha note fresche, con richiami di liquirizia rossa, nocciole, chiodi di garofano, Mirtillo e bacche selvatiche. Si abbina a carni rosse, arrosti e formaggi stagionati.
€ 30,00

Cabernet Sauvignon Veneto Vigne del Sole 2020 11%
Vino rosso dal profumo intenso, con note vegetali, gusto morbido ed armonico.
€ 32,00

VINI

RED WINE

Merlot casale del Giglio Lazio 2020 13,5%
Matura in parte in piccoli fusti di rovere e viene affinato in bottiglia. Al naso ha un forte odore di frutti di sottobosco ed una struttura piena, sostenuta da tannini morbidi ed eleganti.
€ 30,00

Barolo del Piemonte DOCG 2013 13,5%
Questo vino viene lavorato in terreni di argille marnose e calcaree. Si sposa benissimo con carni rosse, salvaggina e formaggi stagionati.
€ 70,00

Barbaresco castello di Neive Piemonte DOCG 2017 14,5%
Aromi di frutti di bosco maturi, viola e canfora fanno da padroni in questo rosso corposo e invitante. Al palato, i tannini decisi e ben definiti accompagnano la ciliegia secca, l'arancia rossa e la liquirizia, prima di chiudersi con un accenno di caffè in grani. Questo vino è consigliato soprattutto per piatti primi,carni e salumi.
€ 65,00

Amarone Classico Costasera 2016 DOCG 15%
Le coste rivolte al tramonto nell'area classica godono della luce riflessa del lago di Garda e del suo clima mite. Questo vino è molto gradevole sia con antipasti che con secondi e contorni.
€ 85,00

ROSÈ

Malandrino cerasuolo d'Abruzzo biologico DOC 2021 13%
Imbottigliato all'origine da Giulia Cataldi Madonna. Vino dal sapore delicato e secco. Perfetto per ogni pasto della giornata.
€ 25,00 / 🍷€ 6,00

Scalabrone Toscano della tenuta Gaudi al Tasso DOC Antinori 2021 13%
Un rosato storico dagli aromi decisi e intensi, caratteristici del territorio Bolghese di Tenuta Gaudo al Tasso. Il nome del vigneto si ispira al Bandito "Scalabrone" vissuto in questa zona nei primi dell'800.
€ 32,00 / 🍷€ 8,00

Whispering Angel Caves D'Esclans 2021 13%
Prodotto in Francia, questo vino rosé rimane uno dei più famosi al mondo per il suo gusto delicato.
"In the Esclans valley Angel whisper , if you drink this wine , you might hear them... If you visit us you might see them..."
€ 40,00

Visione Campania 2021 12.5%
Imbottigliato all'origine da Feudi di San Gregorio società agricola s.p.a.
Contiene solfiti e si accompagna molto bene con antipasti e aperitivi.
€ 32,00

VINI

ROSÈ

Ruinart Champagne Rosé Brut 12,5%
Ruinart rosé è un originale espressione del gusto dei Ruinart. Questo inaspettato e unico mix del fresco e floreale Chardonnay con l'intensità del Pinot Noir, ha creato un versatile e strutturato rosé.

€ 130,00

Vino A 2021 IGT Rosato della Toscana 13,5%
Un vino rose' dal colore chiaro ed un sapore leggero. Perfetto per antipasti e primi piatti. Imbottigliato all'origine da Antinori Agricola SRL.

€ 42,00

Sorè Lazio 2021 IGP 12,5%
Imbottigliato da famiglia Coratella. Un rose' da un colore acceso che si presta facilmente a qualsiasi portata.

€ 32,00 / 🍷€ 8,00

WHITE WINE

Trebbiano d'Abruzzo DOC 2020 12%
Ottimo per accompagnare piatti leggeri, di pesce e carni bianche.

€ 25,00 / 🍷€ 6,00

Chardonnay del casale del Giglio - Lazio 2021 IGT 13%
È prodotto da uve Chardonnay coltivate a filare con elevata fittezza per ettaro e basse rese per ceppo, che permettono di ottenere una buona struttura e profumi intensi e tipici del vitigno. Vino secco che si accompagna benissimo con antipasti e primi.

€ 28,00 / 🍷€ 7,00

Sauvignon del Veneto Bosco del Tiglio DOC 2021 12,5%
Con i suoi sapori gustosi e leggeri si sposa bene con antipasti, primi e piatti di pesce.

€ 28,00 / 🍷€ 7,00

Trebbiano d'Abruzzo DOP Cantina Tollo 2021 Biologico 12,5%
Questo vino bianco è certificato Vegano. Vino bianco è consigliato per antipasti, aperitivi e piatti di pesce.

€ 28,00

Satirico del casale del Giglio Lazio IGP 2021 13%
La lavorazione delle uve per questo vino ha dato un risultato fruttato, aromatico e minerale. Questo vino è perfetto con antipasti e primi di pesce.

€ 26,00

Tarchna Tarquinia DOP 2021 12,5%
Tarchna è il nome etrusco di Tarquinia, un area particolarmente vocata per la coltivazione della vite. Questo vino proviene da uve Procanico e Malvasia del Lazio. Ha un profumo delicato con gusto secco e aromatico. Ben sì abbina con tutti i piatti di pesce e carni bianche.

€ 28,00

VINI

WHITE WINE

Grillo Sicilia DOC 2021 12,5%
Vino dal colore giallo dorato, profumi
mediterranei, note erbacee, sentori floreali e fruttati con un gusto pieno ed aromatico.
Ottimo con piatti di pasta con verdure e crostacei, carni bianche e pesce.

€ 30,00

Pinot Bianco Sudtirol Alto Adige DOC 2021 13,5%
Colore giallo paglierino luminoso. Al naso profumo agrumato e floreale con sentori di mela verde, frutta a polpa bianca ed erbe di
montagna. Il gusto è fresco, minerale e delicato, leggero, pulito e di grandissima bevuta. L'aroma delicato, dal leggero profumo di fiori di melo ed il sapore vivace fanno del Pinot Bianco il vino ideale per l'aperitivo e per accompagnare le portate a base di carni bianche e di pesce.

€ 28,00

Pinot Grigio Mongris Doc 2021 – Marco Felluga 13%
Si presenta con un Colore Giallo dorato luminoso con sfumature ramate, Ha note di fiori di acacia e ginestra, polpa di mela golden e erbe aromatiche. In bocca resta morbido ed equilibrato, dai ricchi toni fruttati, finale persistente. ottimo sia con pesche ed Anche abbinato a carni bianche cucinate con semplicità.

€ 26,00

Conte della Vipera Umbria Antinori 2021
Questo vino è una perfetta combinazione di uve Sauvignon Blanc e Semillon. Conte della Vipera prende il suo nome della famiglia dei Monaldeschi della Vipera , proprietaria originaria del Castello della Sala. Probabilmente uno dei migliori vini bianchi e si sposa sia con piatti di carne che pesce.

€ 50,00

Serrocielo DOC Falanghina del Sannio 2021 13%
Imbottigliato all'origine da Feudi di San Gregorio in Avellino, Italia. Una falanghina tutta da scoprire e ottima per quasi tutti i piatti.

€ 34,00

Cutizzi Greco di Tufo 2021 13%
Imbottigliato all'origine da Feudi di San Gregorio.
A naso è un vino che rilascia un odore molto fresco e fruttato. Rimane come vino bianco secco che si accompagna bene con formaggi.

€ 34,00

Pecorino delle terre di Chieti IGP 2021 13%
Servito fresco, accompagna perfettamente antipasti, primi piatti delicati , carni bianche, pesce e formaggi freschi.

€ 30,00

Veuve Clicquot Champagne 2012 Vintage 12%
Chi non conosce il sapore perfetto del Veuve Clicquot. È praticamente perfetto come aperitivo o per qualsiasi piatto.

€ 110,00

VINI

WHITE WINE

Ruinart Champagne 12,5%
Questo è il perfetto esempio di come l'uva
Chardonnay riesce a rilasciare un fantastico sapore di frutta, freschezza e note floreali. Perfetto per aperitivi e qualsiasi piatto.

€ 120,00

Pietracalda Fiano di Avellino 2021 13,5%
Imbottigliato all'origine da Feudi di San Gregorio.
Un sorprendente vino bianco che accompagna molto bene antipasti e primi piatti.

€ 34,00

Falanghina del Salento IGP 2021 12%
Questo vino rimane minerale e fresco, con delicate note agrumate e offre un finale lungo ed una buona acidità. Eccellente con aperitivi, con marinati di pesce crudo e con formaggi freschi.

€ 33,00

Vermentino Tenuta Guado al Tasso Bolgheri 2021 12,5%
Un bianco dalla piacevole sapidita' e freschezza. La particolare conformazione del territorio e la vicinanza al mare conferiscono al vino una spiccata aromaticita'.

€ 34,00 / 🍷€ 8,00

Pietrabianca Chardonnay Castel del Monte DOC 2021 13,5%
Vino biologico imbottigliato all'origine da Tormaresca SARL nella tenuta Bocca di Lupo in Minervino Murge (BT) Italia.
Un bianco tutto da scoprire. Ottimo per antipasti e primi di pesce.

€ 32,00 / 🍷€ 8,00

PROSECCHI

Valdo Prosecco Superiore DOCG Extra Dry
Ideale per aperitivo e a tutto pasto. Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Delicato profumo di mela selvatica, fiori d'acacia e miele. Al palato morbido, gentile e con un fine perlage.

€ 25,00 / 🍷€ 6,00

Prosecco rosé Sala millemisato 2020 DOC Extra Dry 11%
Rosato brillante, sentori di fragoline di bosco e ciliegia, presenta un gusto sottile grazie al suo perlage fine ed elegante. Ottimo per carni bianche ed aperitivi a base di pesce e crostacei.

€ 30,00 / 🍷€ 7,00

Prosecco Superiore Brut DOCG Mongarda Valdobbiadene 2021 11,5%
Gusto fresco e sapido si combina a sentori di fiori di campo e frutta matura. Perfetto per aperitivi con taglieri e antipasti.

€ 30,00

FICO

RISTORANTE · APERITIVO

WWW.ILFICO.COM

fico@ilfico.com

06 23481444

V. di Monte Giordano49 (RM)

FICO

ilficoristorante

Ristorante Il Fico