



HA KI

RESTAURANT

Carta dei Vini

“BOLLICINE - METODO CLASSICO”

- Franciacorta Brut Blanc de Blancs** **P.R. Monterossa** **50**
*(Chardonnay in purezza con il 35% di vini di riserva
affina 24 mesi sui lieviti nasce per festeggiare i 35 anni dell'azienda)*
- Franciacorta Brut** **Contadi e Castaldi** **28**
*(Fresco e Morbido rappresenta il Franciacorta
poco impegnativo, perfetto come aperitivo)* **Calice 6**
- Franciacorta Saten** **Contadi e Castaldi** **38**
*(Prodotto solo con Chardonnay e Pinot Bianco rappresenta
il Franciacorta a tutto pasto, grazie alla sua bollicina cremosa
e non molto invasiva)*
- Franciacorta Rose'** **Contadi e Castaldi** **32**
*(Prodotto solo con Pinot Nero, grazie alla breve macerazione
si ottiene il tipico colore che contraddistingue la tipologia)*
- Trento Doc Brut** **Corvèè** **40**
*(Il Trento Doc rappresenta le bollicine di montagna,
fresche e minerali, simbolo di una viticoltura eroica su terrazzamenti.
La famiglia Nardin produce il suo Trento Doc usando solo
Chardonnay e Pinot Bianco con un affinamento minimo di 36 mesi)*
- Metodo Classico Brut Cruasé** **Pietro Torti** **38**
*(Il nome, deriva da "Cru", selezione, e "Rosè".
Un marchio collettivo del Consorzio che vuole identificare
il Metodo Classico ottenuto con sole uve Pinot Nero,
da breve macerazione per estrarre il classico colore buccia cipolla)*
- Champagne Laurent Perrier Brut** **65**
*(Bollicina fine ed elegante, non deve mai mancare durante l'aperitivo,
l'affinamento minimo di 48 mesi dona cremosità e piacevolezza di beva)*
- Champagne "L'Obsidienne" Hennequiere** **60**
*(100% Pinot Nero e affina per 18 mesi in bottiglia.
Vi sorprenderà per la sua freschezza ed eleganza)*
- Franciacorta Mosnel Brut** **36**
*(60% Chardonnay, 30% Pinot Bianco e 10% Pinot Nero, eleganza
e struttura al tempo stesso, perfetto su tutto grazie ad un perlage fine e persistente)*
- Franciacorta "Alma" Bellavista** **50**
*(Vino simbolo dell'azienda, i sentori fruttati e floreali accompagnano alla perfezione
la buona freschezza rendendolo da sempre un vino irresistibile)*

“BOLLICINE - METODO MARTINOTTI”

Pinot Nero Brut <i>(Spumante Metodo martinotti ottenuto da uve Pinot nero, di facile beva, rappresenta l'alternativa oltre padana al prosecco)</i>	Quaquarini	18
Pinot Nero Brut Rosè <i>(La versione in rosa del Pinot nero spumante)</i>	Quaquarini	18
Prosecco Valdobbiadene DOCG <i>(Prodotto solo con uva Glera sulle storiche colline di Valdobbiadene che hanno dato vita al vino italiano più venduto al mondo)</i>	Bortolomiol	22 Calice 6
Prosecco DOCG ASOLO Extra Dry <i>(Meno conosciuta di Valdobbiadene la denominazione ASOLO rappresentata un prosecco rigorosamente DOCG più fresco e fragrante. Le uve esclusivamente Glera vengono coltivate su terreni ricchi di sedimenti del preistorico fondale marino)</i>	Val D'Oca	18
Prosecco Doc Treviso Extra Dry <i>(D.O.C. prodotta nel trevigiano da uve Glera, viene definito semplicemente... “l'originale”. La versione extra dry, questa, è meno secca della versione Brut)</i>	Val D'Oca	15
Spumante Cuvè Sacchetto extra dry <i>(100% Glera per una bollicina fresca e non impegnativa)</i>		20 Calice 6
Franciacorta Mosnel Pas Dosé <i>(60% Chardonnay, 30% Pinot Bianco e 10% Pinot Nero, eleganza e struttura al tempo stesso, perfetto su tutto grazie ad un perlage fine e persistente)</i>		42

“VINI BIANCHI”

- Pinot Nero friz, “Il Peccatore”** **Bisi** **20**
(Vinificato in bianco, è la versione tipica dell’Oltrepò Pavese, primo produttore d’Italia e secondo in Europa, dopo la Francia, del nobile vitigno “Pinot Noir”)
- Roero Arneis** **Careglio** **18**
(Vitigno piemontese originario del Roero, in passato chiamato anche Nebbiolo bianco, oggi viene prodotto come D.O.C. in solo 19 comuni della provincia di Cuneo)
- Vermentino dei Colli di Luni “Etichetta Grigia” Lunae** **23**
(Vitigno “parente stretto” di Pigato e Malvasia, esprime al meglio, le sue fantastiche caratteristiche della macchia mediterranea, in Sardegna, Toscana e Liguria. Questo esempio è dei Colli di Luni, ultimo lembo della Liguria di Levante)
- Rosato del Golfo dei Poeti “Mearosa” Lunae** **20**
(Prima D.O.C. della Lombardia (1967) è il principe bianco del Lago di Garda. È ottenuto da uve “Turbiana” (90-100%) ovvero Trebbiano di Lugana/Soave)
- Lugana DOC** **Otella** **20**
(Prima D.O.C. della Lombardia (1967) è il principe bianco del Lago di Garda. È ottenuto da uve “Turbiana” (90-100%) ovvero Trebbiano di Lugana/Soave) **Calice 6**
- Lugana “I Frati”** **Ca' dei Frati** **24**
(Vino simbolo dell’azienda, 100% Turbiana, perfetto per essere consumato nell’annata, ma da il meglio di se a distanza di molti anni dall’imbottigliamento, minerale e fresco è perfetto per accompagnare piatti a base di pesce)
- Muller Thurgau** **Kellerei** **22**
(Più erbaceo e minerale del Gewr̄ztraminer rappresenta uno dei vitigni più famosi dell’Alto Adige, perfetto con piatti a base di pesce) **Calice 6**
- Muller Thurgau “Sofì”** **Franz Haas** **21**
(Vino aromatico internazionale originario della Germania, ottenuto dall’incrocio del vitigno Riesling Renano con il Sylvaner)

- Gewurztraminer "Clongian"** **Corvè** **22**
(L'elegante aromatico d'alta quota, così potremmo definire questo Gewurztraminer prodotto a 630 mslm, molto aromatico e mai stucchevole grazie ad una straordinaria freschezza, provare per credere) **Calice 6**
- Sauvignon Blanc Collio Komjanc** **24**
(Un Sauvignon capace di esprimere al meglio il territorio, aromatico, fresco e minerale, un vero simbolo del Collio)
- Ribolla Gialla "Locatelli"** **Angoris** **23**
(Vitigno autoctono del Friuli Venezia Giulia, è coltivato già dal 1648 dalla Tenuta Angoris nelle D.O.C. Collio e Friuli Colli Orientali)
- Ribolla Gialla** **Terra Dei Dogi** **23**
(Vitigno storico del Friuli Venezia Giulia, rappresenta il bianco fermo da aperitivo che grazie alla sua struttura e complessità è perfetto anche a tutto pasto)
- Vermentino Doc Toscana "Buonvento"** **Montecivoli** **16**
(Prima D.O.C. della Lombardia (1967) è il principe bianco del Lago di Garda. È ottenuto da uve "Turbiana" (90-100%) ovvero Trebbiano di Lugana/Soave) **Calice 5**
- Passerina "Evoè"** **Ciu Ciu** **16**
(Geneticamente affine al Trebbiano, questo vitigno molto antico è autoctono dell'Italia centrale, soprattutto nelle regioni Marche e Abruzzo)
- Greco di Tufo "Cutizzi"** **Feudi di San Gregorio** **26**
(Anticamente chiamato "Animea gemella" il Greco di Tufo è il nobile vitigno bianco del Sud. "Cutizzi" è la selezione dei Feudi riservata alla ristorazione di qualità)
- Falanghina "Serrocielo"** **Feudi di San Gregorio** **24**
(Vitigno originario della Grecia, questo vitigno era già coltivato dai Romani nel centro-sud dell'Italia)
- Etna Bianco "Vulka"** **Nicosia** **27**
(L'energia vitale dell'Etna si ritrova in questo blend di Cataratto e Carricante, a cui l'origine vulcanica e l'altitudine dei vigneti conferiscono una notevole mineralità e uno stile unico)
- Grillo "Coste a Preola"** **Tenuta Gorghi Tondi** **16**
(L'azienda prende il nome di due laghi presenti all'interno della tenuta chiamati "gorghi" che sono un'oasi protetta del WWF. Il Grillo "Coste a Preola" è prodotto con l'omonimo vitigno in purezza con vigne affacciate sul mare) **Calice 5**

“½ BOTTIGLIE“

<i>Pinot Nero frizzante</i>	<i>Quaquarini</i>	<i>12</i>
<i>Ribolla Gialla</i>	<i>Angoris</i>	<i>14</i>
<i>Bianco di Custoza “Bosco del Gal”</i>	<i>Tommasi</i>	<i>11</i>
<i>Lugana “I Frati” Ca' dei Frati</i>		<i>14</i>

HA KI

RESTAURANT

“VINI ROSSI”

- Lagrein** *Erste-Neue* 22
(Vitigno tipico dell'Alto –Adige, viene prodotto nei terreni argillosi e sabbiosi attorno al Lago di Caldaro)
- Morellino di Scansano “Alidore”** *Montecivoli* 18
(Ottenuto in prevalenza da uve Sangiovese (85%), si potrebbe definire il “Chianti” della Maremma Toscana)
- Rosso Toscana “Rompicollo”** *Poggio Al Tufo* 20
(Da uve Sangiovese 60% e Cabernet Sauvignon 40%, i vigneti sono coltivati a Pitigliano su terreni di origine vulcanica dall'azienda di proprietà della famiglia Tommasi) *Calice 6*
- Primitivo di Puglia “Heracles”** *Masseria Surani* 24
(Vitigno autoctono di Manduria, è coltivato anche in California noto con il nome di Zinfandel)

HAKI
RESTAURANT

Lo sapevate che...

Il nome dei diversi formati speciali di bottiglia deriva dal nome di Re Babilonesi e la capacità di queste equivale al numero di anni dagli stessi regnati?

Eccovi i principali:

Magnum Lt. 1,5

Jéroboam Lt. 3

Mathusalem Lt. 6

Salmanazar Lt. 9

Baltazar Lt. 12

Nabuchodonosor Lt. 15

Buona degustazione

HA AKI

RESTAURANT