



# HA KI

RESTAURANT

## *Carta dei Vini*

## “BOLLICINE - METODO CLASSICO”

- Franciacorta Brut Blanc de Blancs** **P.R. Monerossa** **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** **32**  
*(Fresco e Morbido rappresenta il Franciacorta  
poco impegnativo, perfetto come aperitivo)* **Calice 6**
- Franciacorta Saten** **Contadi e Castaldi** **45**  
*(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** **38**  
*(Prodotto solo con Pinot Nero, grazie alla breve macerazione  
si ottiene il tipico colore che contraddistingue la tipologia)*
- Trento Doc Brut** **Corvèe** **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** **32**  
*(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”

<b>Pinot Nero Brut</b> <i>(Spumante Metodo martinotti ottenuto da uve Pinot nero, di facile beva, rappresenta l'alternativa oltre padana al prosecco)</i>	<b>Quaquarini</b>	<b>18</b>
<b>Pinot Nero Brut Rosè</b> <i>(La versione in rosa del Pinot nero spumante)</i>	<b>Quaquarini</b>	<b>18</b>
<b>Prosecco Valdobbiadene DOCG</b> <i>(Prodotto solo con uva Glera sulle storiche colline di Valdobbiadene che hanno dato vita al vino italiano più venduto al mondo)</i>	<b>Bortolomiol</b>	<b>22</b> <b>Calice 6</b>
<b>Prosecco DOCG ASOLO Extra Dry</b> <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>	<b>Val D'Oca</b>	<b>18</b>
<b>Prosecco Doc Treviso Extra Dry</b> <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>	<b>Val D'Oca</b>	<b>15</b>
<b>Spumante Cuvè Sacchetto extra dry</b> <i>(100% Glera per una bollicina fresca e non impegnativa)</i>		<b>20</b> <b>Calice 6</b>

## “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"** **Corvèe** **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 nmf. Il Grillo "Coste a Preola" è prodotto con l'omonimo vitigno in purezza con vigne affacciate sul mare)* **Calice 5**

*“1/2 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