



HA KI

✠ R E S T A U R A N T

Carta dei Vini

“BOLLICINE - METODO MARTINOTTI”

- Pinot Nero Brut** *Quaquarini* **18**
(Spumante Metodo martinotti ottenuto da uve Pinot nero, di facile beva, rappresenta l'alternativa oltre padana al prosecco)
- Pinot Nero Brut Rosè** *Quaquarini* **18**
(La versione in rosa del Pinot nero spumante)
- Prosecco DOCG Valdobbiadene Extra Dry Cà Sala** **18**
*(Prodotto solo con uva Glera sulle storiche colline di Valdobbiadene
Calice 6
he hanno dato vita al vino italiano più venduto al mondo)*
- Prosecco DOCG ASOLO Extra Dry** *Val D'Oca* **18**
*(Meno conosciuta di Valdobbiadene la denominazione ASOLO
rappresentata un prosecco rigorosamente DOCG più fresco e fragrante.
Le uve esclusivamente Glera vengono coltivati su terreni ricchi di
sedimenti del preistorico fondale marino)*
- Prosecco Doc Treviso Extra Dry Val D'Oca** **15**
*(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)*

MAKI

R E S T A U R A N T

“VINI BIANCHI”

Pinot Nero frizz: “Il Peccatore” <i>(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”)</i>	Bisi	20
Roero Arneis <i>(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)</i>	Careglio	18
Vermentino dei Colli di Luni “Etichetta Grigia” <i>(Vitigno “parente stretto” di Pigato e Malvasia, esprime al meglio, le sue fantastiche caratteristiche della macchia mediterranea, in Sardegna, Toscana e Liguria. Questo esemplare è dei Colli di Luni, ultimo lembo della Liguria di Levante)</i>	Lunae	23
Rosato del Golfo dei Poeti “Mearosa” <i>(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)</i>	Lunae	20
Lugana “Terre Bianche” <i>(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)</i>	Citari	20 Calice 6
Gewürztraminer “Justina” <i>(Traminer Aromatico D.O.C. dell’Alto Adige: è “l’aromatico” per eccellenza del Nord Italia)</i>	Kellerei	22 Calice 6
Bianco “Lenz” <i>(Il Lenz è soave e leggero come la primavera, da cui prende il nome in lingua tedesca. Fresco e profumato grazie al blend di Chardonnay, Pinot Bianco e Moscato Giallo.)</i>	Rittreherhof	18 Calice 6
Muller Thurgau <i>(Più erbaceo e minerale del Gewürztraminer rappresenta uno dei vitigni più famosi dell’Alto Adige, perfetto con piatti a base di pesce)</i>	Kellerei	22 Calice 6
Muller Thurgau “Sofi” <i>(Vino aromatico internazionale originario della Germania, ottenuto dall’incrocio del vitigno Riesling Renano con il Sylvaner)</i>	Franz Haas	21

Sauvignon “Locatelli”	Angoris	23
<i>(Nobile vitigno francese originario della zona della Loira, ha trovato terreno fertile nelle marne e arenarie dei Colli Orientali del Friuli)</i>		
Ribolla Gialla “Locatelli”	Angoris	23
<i>(Vitigno autoctono del Friuli Venezia Giulia, è coltivato già dal 1648 dalla Tenuta Angoris nelle D.O.C. Collio e Friuli Colli Orientali)</i>		
Ribolla Gialla	Terra Dei Dogi	23
<i>(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)</i>		
Vermentino Doc Toscana “Buonvento”	Montecivoli	16
<i>(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)</i>		
Passerina “Evoè”	Ciu Ciu	16
<i>(Geneticamente affine al Trebbiano, questo vitigno molto antico è autoctono dell'Italia centrale, soprattutto nelle regioni Marche e Abruzzo)</i>		
Greco di Tufo “Cutizzi”	Feudi di San Gregorio	26
<i>(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)</i>		
Falanghina “Serrocielo”	Feudi di San Gregorio	24
<i>(Vitigno originario della Grecia, questo vitigno era già coltivato dai Romani nel centro-sud dell'Italia)</i>		
Etna Bianco “Vulka”	Nicosia	27
<i>(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)</i>		
Grillo “Coste a Preola”	Tenuta Gorghetti Tondi	16
<i>(La tenuta prende il nome di due laghi presenti all'interno della tenuta chiamati "gorghetti" 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)</i>		

Zibibbo Secco “Meridiano 12”**Tenuta Gorghi Tondi****16**

(Il "Meridiano 12" è uno Zibibbo secco in purezza, coltivato su terreni bio di Marsala. Appartenente alla famiglia del Moscato, lo Zibibbo è coltivato principalmente per produrre passiti, tuttavia una raccolta anticipata e un basso residuo zuccherino lo rendono adatto a tutto pasto, provare per credere)

Calice 5**“½ BOTTIGLIE”****Pinot Nero frizzante****Quaquarini****12****Ribolla Gialla****Angoris****14****Bianco di Custoza “Bosco del Gal”****Tommasi****11**

HAKI
RESTAURANT

“VINI ROSSI”

Nebbiolo d'Alba <i>(Vitigno “Re” del Piemonte dal quale si ottengono Barolo e Barbaresco nelle rispettive omonime zone e con le relative disciplinari)</i>	Careglio	19
Valpolicella Classico Superiore <i>(Ottenuito da uve Corvina, Rondinella e Molinara, vitigni autoctoni e tradizionali della zona, è un vino leggero da servire anche fresco)</i>	Aldrighetti	22
Amarone Classico della Valpolicella <i>(Unitamente a Barolo e Brunello rappresenta l'eccellenza Italiana nel mondo. Nato da un “errore” di affinamento del Recioto è ottenuto dall'appassimento delle uve autoctone della Valpolicella: Corvina, Rondinella e Molinara)</i>	Aldrighetti	55
Pinot Nero <i>(In Alto-Adige, il “Blauburgunder”, grazie ai terreni e al clima favorevoli, esprime le sue nobili qualità)</i>	Erste-Neue	25
Lagrein <i>(Vitigno tipico dell'Alto-Adige, viene prodotto nei terreni argillosi e sabbiosi attorno al Lago di Caldaro)</i>	Erste-Neue	22
Morellino di Scansano “Alidore” <i>(Ottenuito in prevalenza da uve Sangiovese (85%), si potrebbe definire il “Chianti” della Maremma Toscana)</i>	Montecivoli	18
Rosso Toscana “Rompicollo” <i>(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)</i>	Poggio Al Tufo	20 Calice 6
Brunello di Montalcino “Poggio Cerino” <i>(Prodotto da uve Sangiovese in purezza, la famiglia Tiezzi rappresenta la meno conosciuta, ma più radicata storia del Brunello)</i>	Tiezzi	70
Primitivo di Puglia “Heracles” <i>(Vitigno autoctono di Manduria, è coltivato anche in California noto con il nome di Zinfandel)</i>	Masseria Surani	24

Etna Rosso “Vulka”**Nicosia****27**

(Blend di Nerello Mascalese 80% e Nerello Cappuccio, è un'interpretazione autentica del terroir etneo, la cui origine vulcanica e l'altitudine dei vigneti conferiscono grande mineralità e un carattere straordinario)

Syrah “Meridiano 12”**Tenuta Gorghi Tondi****16**

(Syrah in purezza coltivato su terreni in corrispondenza del Meridiano 12. Note Spezziate e fruttate si uniscono a quelle di macchia mediterranea tipiche di questo areale)

Calice 5

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

The logo for HAKI RESTAURANT features the word "HAKI" in large, light grey, sans-serif capital letters. Below it, the word "RESTAURANT" is written in smaller, light grey, sans-serif capital letters. A small pink square icon with a white cross-like pattern is positioned to the left of the word "RESTAURANT".

