



HA KI

RESTAURANT

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 che hanno dato vita al vino italiano più venduto al mondo)
Calice 6
- Prosecco DOCG ASOLO Extra Dry** *Val D'Oca* **18**
(Meno conosciuta di Valdobbiadene la denominazione ASOLO rappresenta un prosecco rigorosamente DOCG più fresco e fragrante. Le uve esclusivamente Glera vengono coltivate 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

RESTAURANT

“VINI BIANCHI”

<p>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></p>	<p>Bisi</p>	<p>20</p>
<p>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></p>	<p>Careglio</p>	<p>18</p>
<p>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></p>	<p>Lunae</p>	<p>23</p>
<p>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></p>	<p>Lunae</p>	<p>20</p>
<p>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></p>	<p>Citari</p>	<p>20 Calice 6</p>
<p>Gewürztraminer “Justina” <i>(Traminer Aromatico D.O.C. dell’Alto Adige: è “l’aromatico” per eccellenza del Nord Italia)</i></p>	<p>Kellerei</p>	<p>22 Calice 6</p>
<p>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></p>	<p>Rittreherhof</p>	<p>18 Calice 6</p>
<p>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></p>	<p>Kellerei</p>	<p>22 Calice 6</p>
<p>Muller Thurgau “Sofi” <i>(Vino aromatico internazionale originario della Germania, ottenuto dall’incrocio del vitigno Riesling Renano con il Sylvaner)</i></p>	<p>Franz Haas</p>	<p>21</p>

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 “Cutizza”	Feudi di San Gregorio	26
<i>(Anticamente chiamato “Animea gemella” il Greco di Tufo è il nobile vitigno bianco del Sud. “Cutizza” 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 Speziate e fruttato 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

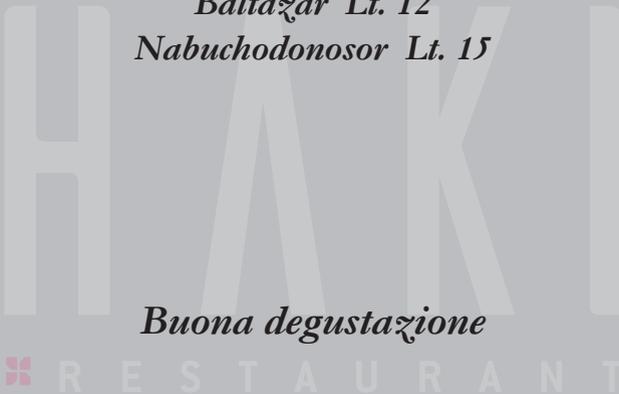
Mathusalem Lt. 6

Salmanazar Lt. 9

Baltazar Lt. 12

Nabuchodonosor Lt. 15

Buona degustazione

The logo for HAKI RESTAURANT features the word "HAKI" in large, bold, white capital letters. Below it, the word "RESTAURANT" is written in smaller, white capital letters. A small red square icon with a white cross is positioned to the left of the word "RESTAURANT".

