



HA KI

RESTAURANT

Questa è la prima **“carta dei vini parlante”**,[®]
simboli e curiosità,
per chi del **Vino** è... **Amante**.

LEGENDA

Sentori organolettici & caratteristiche

-  floreali
-  frutta bianca e tropicale
-  crosta di pane, lievito
-  erbaceo e balsamico
-  frutta rossa
-  agrumato
-  sapido
-  minerale
-  idrocarburi/resina
-  speziato
-  cuoio/pellame
-  barrique/tostatura
-  corposo e strutturato
-  elegante
-  biologico
-  vegan

Accostamenti & ingredienti consigliati

-  tartineria e aperitivi
-  sushi e pesce
-  salumi
-  formaggi freschi
-  formaggi stagionati
-  * risotti
-  primi e secondi di pesce
-  funghi e verdure saporite
-  carni bianche
-  primi a base di carne
-  fritti
-  carni rosse
-  arrostiti/stufati
-  selvaggina
-  piccante e speziato
-  frutta fresca
-  dessert
-  pasticceria e cioccolato
-  * grigliate

*Gli ingredienti primari della portata condizionano l'accostamento.

The primary ingredients of the flow condition the coupling.



La nostra selezione di vini al calice

Valdobbiadene Docg Prosecco

Villa Miazzzi

4



Brut Blanc de blancs "P.R."

Monterossa

8



Chardonnay "Nanu"

Angelini

4



Lugana "Fornaci"

Tommasi

5



Gewurztraminer

Castel Sallegg

5



Muller Thurgau

Franz Haas

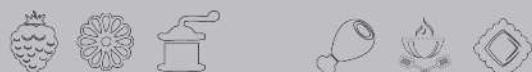
5



Rosso Toscana "Rompicollo"

Poggio al Tufo

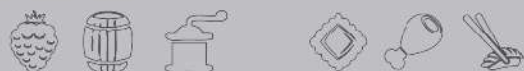
5



Pinot Nero

Castel Sallegg

5



Bollicine

“Metodo Classico / Champenoise”

Metodo Classico Brut “Cruasé”

Quaquarini

30

(Il nome, deriva da “cru”, selezione, e “rosé”. 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 di cipolla)

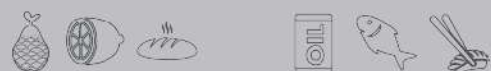


Franciacorta Brut “Cuvée Prestige”

Cà del Bosco

50

(Da uve Chardonnay 75%, Pinot nero 15% e Pinot bianco è una cuvée di diverse annate che affina 28 mesi sui lieviti)



Franciacorta Brut Blanc de Blancs “P.R.”

Monterossa

45

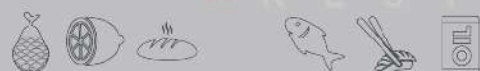
(Chardonnay in purezza, con il 35% di vini riserva, affina 24 mesi sui lieviti: nasce per festeggiare i 35 anni dell'azienda)



Champagne Brut “Grande Reserve” Premier Cru De Vilmont

55

(Nelle cave di gesso ad una profondità di 47 metri sottostanti lo Chateau, lo champagne De Vilmont affina per tre anni sui lieviti: la cuvée è ottenuta da Chardonnay 50%, Pinot Nero 25%, Pinot Meunier 25%)



“Spumanti (metodo Martinotti/Charmat)”

Spumante Extra Dry “Baci di Bianco” **Vigna Soul** **20**

(Spumante Metodo martinotti ottenuto da uve Pinot nero, di facile beva, rappresenta l'alternativa oltre padana al prosecco)



Pinot Nero Brut **Quaquarini** **15**

(Spumante Metodo martinotti ottenuto da uve Pinot nero, di facile beva, rappresenta l'alternativa oltre padana al prosecco)



Pinot Nero Brut Rosè **Quaquarini** **15**

(La versione in rosa del Pinot nero spumante)



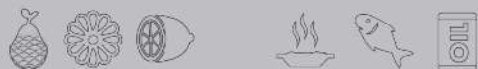
Prosecco Sup. Valdobbiadene (extra dry) **Le Colture** **22**

(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)



Valdobbiadene superiore “Cartizze” (dry) **Le Colture** **34**

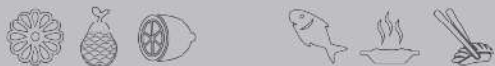
(Cartizze, la culla pregiata di Valdobbiadene, poco più di cento ettari, danno origine alla “cru” di prosecco D.O.C.G. migliore d'Italia)



“VINI Bianchi”

Pinot Nero frizz, “Il Peccatore” **Bisi** **17**

(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 “Poggio di Caro” **Enrico Serafino** **20**

(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** **19**

(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)



Rosato del Golfo dei Poeti “Mearosa” **Lunae** **19**

(Ottenuto da uve Vermentino a “bacca rossa” dei Colli di Luni, vinificato in rosa, rappresenta una rarità del territorio)



Lugana “Fornaci” **Tommasi** **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)



Gewurztraminer **Castel Sallegg** **22**

(Traminer Aromatico D.O.C. dell'Alto Adige: è “l'aromatico” per eccellenza del Nord Italia)



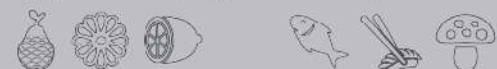
Muller Thurgau “Sofi” **Franz Haas** **20**

(Vino aromatico internazionale originario della Germania, ottenuto dall'incrocio del vitigno Riesling Renano con il Sylvaner)



Chardonnay **Jermann** **33**

(Azienda storica friulana, è ottenuto da uve in purezza coltivate nei vigneti marnosi/argillosi del Collio)



Sauvignon Blanc	Angoris	22
<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	Angoris	22
<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>		
		
Passerina "Evoé"	Ciù Ciù	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 San Gregorio	24
<i>(Vitigno originario della Grecia, questo vitigno era già coltivato dai Romani nel centro-sud dell'Italia)</i>		
		
Fiano di Puglia "Arthemis"	Masseria Surani	20
<i>(Dal cuore della Puglia "Manduria" ottenuto con uve Fiano, 90% e Chardonnay, prodotto nella masseria di proprietà della famiglia Tommasi)</i>		
		
Etna Bianco "Vulkà"	Nicosia	23
<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>		
		

"½ BOTTIGLIE"

Ribolla Gialla	Angoris	12
Custoza "Bosco del Gal"	Tommasi	11
Pinot Nero vinif in bianco frizz.	Quaquarini	11

“VINI Rossi”

Nebbiolo d'Alba “Tovasacco” **Enrico Serafino** **26**

(Vigneto “Re” del Piemonte dal quale si ottengono Barolo e Barbaresco nelle rispettive omonime zone e con le relative disciplinari)



Valpolicella Classico **Tommasi** **18**

(Ottenuto da uve Corvina, Rondinella e Molinara, vitigni autoctoni e tradizionali della zona, è un vino leggero da servire anche fresco)



Amarone della Valpolicella **Tommasi** **55**

(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)



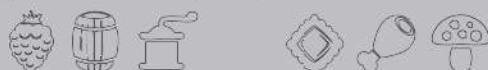
Lagrein **Castel Sallegg** **20**

(Vigneto tipico dell'Alto-Adige, viene prodotto nei terreni argillosi e sabbiosi attorno al Lago di Caldaro)



Pinot Nero **Castel Sallegg** **23**

(In Alto-Adige, il “Blauburgunder”, grazie ai terreni e al clima favorevoli, esprime le sue nobili qualità)



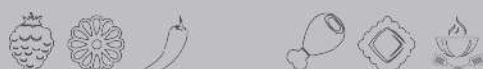
Morellino di Scansano **Moris Fram** **18**

(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)

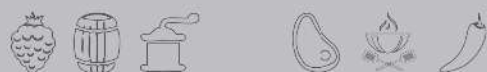


Brunello di Montalcino

Casisano

55

(Da uve Sangiovese grosso in purezza, è la nuova sfida della famiglia Tommasi in Toscana: l'Amarone abbraccia il Brunello)



Primitivo di Puglia "Heracles"

Masseria Surani

24

(Vitigno autoctono di Manduria, è coltivato anche in California noto con il nome di Zinfandel)



Etna Rosso "Vulkà"

Nicosia

23

(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)



Cannonau "Rentiles"

Binzamanna

20

(Il Cannonau è il vitigno a bacca nera più diffuso in Sardegna. Originario della Penisola Iberica è parente stretto di Alicante e Grenache)



HAKI
RESTAURANT

BIRRA ARTIGIANALE

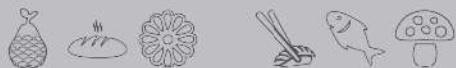
“M’anis” di Montebelluna (TV)

(Non filtrate, non pastorizzate, a bassa fermentazione)

5.5 “Bionda pilsner”

cl. 50 € 10

(Chiara ottenuta seguendo i dettami del “Reinheitsgebot” cioè l’Editto della purezza promulgato dal Duca Guglielmo IV di Baviera nel 1516)



7.3 “Ambrata”

cl. 50 € 10

(Ambrata doppio malto ottenuta dal sapiente dosaggio fra malto e luppolo)



8.6 “Rossa”

cl. 50 € 10

(Rossa doppia malto corposa e dal giusto bilanciamento della selezione dei luppoli)



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

R E S T A U R A N T

Progetto, studio e realizzazione di questa carta vini è opera di **Oltre l'enoteca** e **Graficando** i quali ne hanno autorizzato l'uso e la stampa.

Oltre l'enoteca e **Graficando** pertanto rivendicano ogni diritto su: formato, grafica e contenuti scelti. Ogni forma di imitazione verrà perseguita a norma di legge.