



# CARTA

CHEF ABERANI

## BEBIDAS

**CERVEZAS TERCIO 3,00 €**

- Mahou clásica, 00, Radler,
- Sin Filtrar, Rose



**BIRRA ITALIANA**

- Noretta 33 cl 2,80 €
- Ichnusa Non Filtata 2,95 €



**TÓNICA Royal Bliss 2,50 €**

**TINTO DE VERANO 3,50 €**



**VERMUT**

**MARTINI BIANCO/ ROSSO 5,00€**

**REFRESCOS**



3,10 €

**AQUARIUS**

3,20 €



3,10 €



3,10 €



3,20 €

**ZUMOS**

**NARANJA NATURAL  
PINA/MELOCOTON**

3,00 €

2,50 €



**AGUAS**

- natural 1 litro 2,95 €

- con gas 1/2 litro 2,50 €



**APERITIVO ITALIANO**

**APEROL SPRITZ**

**LIMONCELLO SPRITZ**

5,00 €



PROHIBIDA LA VENTA A MENORES DE 18 AÑOS  
BEBE CON MODERACIÓN

IVA INCLUIDO



**VINOS**

CHEF ABERANI

**CARTA**

**LICORES**

# TRADICIÓN ENOLÓGICA

**Al igual que su comida, El vino italiano, ha recorrido el mundo entero, actualmente, encabeza la lista de los principales países productores, con unos vinos famosos por su calidad y denominación de origen.**

**Es el país que tiene más cantidad de marcas y clases según su extensión geográfica, que se caracteriza por la riqueza de todas las regiones vitivinícolas alrededor de 20 y a la variedad de uvas que se cultivan en ellas, destacando el Piamonte al noroeste de Italia, que representa la sexta parte de la superficie total del viñedo de Italia.**

**Nuestra selección de vinos, apuesta por pequeñas bodegas de tradición familiar con denominación de origen controlada y elaborados en su mayoría con cepas autóctonas, y por sabores principalmente afrutados y frescos, que representan al clima mediterráneo y por eso son perfectos para acompañar la**  
**GASTRONOMIA TRADICIONAL ITALIANA DE NUESTROS PLATOS**

**SI DESEA HACERNOS ALGUNA SUGERENCIA NO DUDE**

**CONSULTAR A NUESTRO PERSONAL**

**IVA INCLUIDO**



CHEF ABERANI

## REGIONES VINÍCOLAS



### TOSCANA (FIRENZE)

1º ROCCA GIULIO STRACCALI CHIANTI DOCG **BOTELLA 14,50€ DOC**

Rojo rubí brillante con reflejos violetas y aroma frutal. En el paladar rememora el sabor fresco de frutos rojos como las cerezas. Procedente de una bodega de 1925 fundada por Giulio Stracciali experto productor viticultor de la región. Un siglo de Historia y siempre a la vanguardia.

*La Toscana es una aventura no solo para la vista sino también para el paladar, además de ser la cuna del arte renacentista es la creadora de innumerables obras maestras del vino, como los Chianti hechos de uva sangiovese. Una región perfecta de estilo mediterráneo, es la más famosa y conocida región vinícola de Italia y más antiguas de Europa. Inseparablemente ligada a la historia de la Toscana está la familia Médicis, que promovió el arte, la ciencia y la viticultura*

### EMILIA ROMAGNA (BOLOGNA)

2º LAMBRUSCO CECI - ROSSO- ROSATO **BOTELLA 13,50€**

Bodega Cantine Ceci,

. Tinto (Rosso) de Color rojo rubí intenso con un aroma afrutado y reflejos violetas. En boca muy fresco y con un final aterciopelado.

. Rosado (Rosato) suave en su color más tirando a rosado-blancuino, afrutado y agradablemente espumoso

*La región con capital en Bolonia está situada en el norte de Italia. Se extiende desde el mar Adriático en el este con la zona de Romagna hasta el interior de Emilia en el oeste. El lambrusco es uno de los vinos más reconocidos en esta parte del paraíso italiano*



CHEF ABERANI  
**REGIONES  
VINÍCOLAS**

## **DÁBRUZZO (LÁQUILA)**

**3º FEUDI ARAGONESI , ROSSO- ROSATO - BIANCO**

. Tinto ( Rosso) de color rojo rubí con tonos violetas ligeramente afrutado, en boca es armonioso y suave, persistencia media,.

. Blanco ( Bianco) de color amarillo pajizo brillante con leves reflejos verdosos. Aroma delicado, fresco y afrutado. En boca es seco y suave. Cuerpo y persistencia media.

**COPA BOTELLA - 3,20/ 11,00 €**

**4º ROCCA VENTOSA BIANCO - ROSATO**

Blanco ( Bianco) uva pinot grigio amarillo pajizo muy claro con motas verdes, aroma fresco de verano, hierbas, flores de pradera y hierbas de jardín., Rosato ( Rosado) de color pálido de uva racolte, Ambos vinos dan un placer fresco en la boca y es extremadamente agradable en su estilo veraniego

**COPA BOTELLA - 3,50 / 15,50 €**

*Es una región principalmente montañosa, limitada al norte por el río Tronto, al este con los Apeninos centrales que lo separan de Lazio, al sur por el río Trigno, más allá del cual está Molise, y al oeste por el mar Adriático. D'Abruzzo abarca 200 hectáreas de viñedos en zonas .Hay abundancia de sol que combinado con el aire de las montañas en los viñedos de ladera provoca un microclima excelente para las vides, Su ciudad capital es «L'Aquila», conocida por ser zona sísmica.*

## **PIEMONTE ( TORINO)**

**5º MOSCATO DÁSTI - BIANCO BOTELLA 16,50 € DOC**

Color amarillo pálido a la vista, con sutiles reflejos verdosos y abundante efervescencia. Típico y varietal en nariz, ofrece matices que recuerdan claramente la flor del melocotonero y los albaricoques. Dulce en boca, caracterizado por un sutil frescor y una larga persistencia,..

Históricamente el vino Moscato era conocido como un vino de postre. Su ligero burbujeo y su sabor frutal lo hacían perfecto para después de la comida. Esto es debido a su dulzura, lo fácil de beber y su baja graduación alcohólica. entre lo 9º y 16º de alcohol. Su maridaje perfecto es con pescados, mariscos, pastas, ensaladas, quesos o carnes blancas como puede ser el pavo o pollo.

*Entre los suelos rocosos a los pies de los Alpes y a la izquierda con Francia; está el Piemonte rodeada en un 43% por montañas y atravesada por el Río Po es el hogar de la sexta parte de los viñedos Italianos, destacando.La uva Barbera, la tinta más cultivada en Italia. Otras de las cepas famosas de la región son la nebbiolo, vinos como el frutal Barolo; y la moscatel blanca, creadora de uno de los vinos espumantes más conocidos de la región, el Asti espumante.*





CHEF ABERANI  
**REGIONES  
VINÍCOLAS**

### **FRIULI VENEZIA ( TRIESTRE )**

**6º PIERA MERLOT MAGRET - ROSSO BOTELLA 16,50€**

vino tinto de la región de Friuli Venezia Giulia, Rojo rubí intenso con ligeros tonos granate. Vino picante con notas de pimiento rojo y frutos rojos. Aromas de vainilla y paja emergen después del envejecimiento. Lleno y aterciopelado con picante dulce y delicados taninos, persistente en boca



**7º TERRE MAGRE PINOT GRIGIO - BIANCO DOC BOTELLA 16,50€**

color amarillo pajizo intenso y brillante. Elegante nariz con toques de flor de naranja y notas afrutadas y frescas de manzana, pera y frutas exóticas con ligeros matices de frutos secos. En boca el frescor, es decir la acidez, compensa la suavidad y permite alcanzar la plenitud del equilibrio gustativo, ideal con sabrosos , risottos marineros, pescado y bacalao

*La region Friuli-Venecia Julia (en italiano Friuli-Venezia Giulia) se situa en el extremo noroeste de Italia, es una región practicamente montañosa. La parte de Friuli es la más extensa abarcando las provincias de Pordedone, Udine y Gorizia , mientras que la provincia de Trieste representa la zona de Giuliana más cercana a la costa adriática, se encuentran entre las zonas más importantes de excelencia en la producción de vino italiano por su posición entre los Alpes y el Adriático. Sus vinos más conocidos son creados por las uvas Fruilano y Sauvignon Blanc*

### **VENETO ( VENEZIA )**

**8º MERLOT TREVENEZIE - IGT ROSSO BOTELLA 16,50€**

vino elegante, moderno y agradable en el paladar que recoge el saber de tres generaciones, típico de Venecia de paladar suave y equilibrado Rojo rubí intenso con ligeros tonos granate con notas de frutos rojos

**9º PROSECCO TREVISO EXTRA DRY DOC BOTELLA 16,50€**

El prosecco es el blanco italiano, generalmente espumoso seco o extra seco, podríamos agruparlo con el Cava que se produce en España, y el champagne en Francia. Aunque su sabor está muy ligado a las diferencias que existen entre los climas de la región de Cataluña, donde se produce la mayoría del cava; de Veneto, en el norte de Italia, donde están los viñedos que se usan en la elaboración del prosecco; y de Champagne, la zona en el norte de Francia que le da su nombre a ese estilo de espumoso.

*. Este cielo ubicado en el norte de Italia, se extiende por grandes areas montañas alpinas y prealpinas y por una amplia llanura central hasta las orillas del lago de Garda al oeste. Su tierra es la más importante creadora de vinos del país no solo por su calidad sino también por la cantidad. FAMOSA por su uva glera encargada de dar vida a el Prosecco; vino espumante que es uno de los clásicos de la región. En el Veneto el 75% de los vinos que nacen en las bodegas, repartidas entre sus 90.000 hectáreas de viñedos, son vinos blancos, aunque también hay tintos de gran frescura que nos deja disfrutar de su delicado sabor frutal. Véneto es una región más pequeña que otras con gran importancia en Italia, hablamos del principal productor de vino dentro del país en términos de cantidad*



CHEF ABERANI

## REGIONES VINÍCOLAS



### LOMBARDIA ( MILANO)

#### 10º SANGUE DI GIUDA - ROSSO BORGO IMPERIALE

**BOTELLA 15,50 €** **DOC**

Vino tinto, de color rojo rubí intenso con notas afrutadas del bosque, es delicioso y armonioso con sabor intenso, FRIZZANTE DOLCE, con cuerpo y equilibrado

#### 11º FRAGOLINO CALDIROLA ROSSO

**BOTELLA 10.00 €**

Destaca por su delicadeza y fragancia. Este vino se elabora a partir de una variedad especial de uvas fresas cultivadas en las tierras de Missaglia y la provincia de Lecco, donde el clima y el suelo aportan características distintivas a la fruta,

Su sabor es predominantemente afrutado y un bajo contenido de alcohol, lo que lo convierte en una opción versátil y agradable. Ideal para acompañar postres o aperitivos, el Caldirola Fagolino Rosso ofrece una experiencia ligera y refrescante, perfecta para disfrutar en cualquier ocasión.

*En pleno corazón del norte de Italia, Lombardía limita con Emilia Romagna al sur, Piamonte al oeste y Veneto al este. en el norte de Italia, con las viñas más septentrionales del país, nacen vinos con frescura y con presencia debido a características climatológicas de esta región, con notas de frutas rojas frescas: fresas, frambuesas y cerezas vibrantes. Aromas especiados, trufa y pimienta negra.*

#### 12º PRIMITIVO ZIN DESIRE LUSH IGT ROSSO

**BOTELLA 16,50 €**

Intenso con notas afrutadas, producido a orillas del mar Jónico que favorece la estructura de este vino y la elegancia de su perfume, embotellado en Verona para realzar la belleza delle Donne.

#### 13º TERRE DI MARIO ROSSO - BIANCO

**COPA BOTELLA - 3,50/12,00 €**

Su sabor es predominantemente afrutado y fresco, con ciertas notas de frutas tropicales, de uva exclusivamente italiana, cultivada según la historia familia.

#### 14º MALVASIA BIANCA

**BOTELLA 12,00 €**

#### 15º PARALUPI VARVAGLIONE APPASIMENTO IGP **DOC**

**BOTELLA 23,00 € UN VINO TINTO DE GRAN ESTRUCTURA**

Vino tinto, Aromas de fruta roja madura, mermelada de cerezas negras y una nota de vainilla y chocolate.

Color rojo intenso, En boca es redondo y tiene cuerpo, dominado por taninos aterciopelados

*Territorio en el que se divide una parte montañosa y otra llana donde se combinan dos tipos de agricultura, las vides y las aceitunas siendo esta la responsable de la mitad de la producción de aceite de oliva de Italia, su clima mediterráneo cálido, y sol continuo, además de su brisa marina, son ingredientes perfectos para la viticultura.*



# LICORES

CHEF ABERANI

## CARTA

**- APEROL / LIMONCELLO  
SPRITZ**

**COPA 5,00 €**

**.- GRAPPA ROCCA DI MARIO  
CHUPITO COPA BOTELLA**

**3,00 € 4,50 € 19,90 €**

**.- AMARETTO  
CHUPITO COPA BOTELLA**

**3,00€ 4,50 € 14,00 €**

**LIMONCELLO  
CHUPITO COPA BOTELLA**

**3,00€ 4,50 € 16,00 €**

**.MELONCELLO  
CHUPITO COPA BOTELLA**

**3,00€ 4,50 € 14,00 €**

**ROM  
CHUPITO COPA**

**3,50 € 6,50 €**

**.- WHISKY ( JB CUTTY SARK  
BALLANTINES**

**6,50 €**

**COPA SOLO O CON HIELO**

**CUBATA 8,00 €**

**. GIN TONIC / COCA**

**8,00 €**

**.- PIÑA COLADA**

**6,50 €**

**IVA INCLUIDO**



**LICOR DE HIERBAS  
3,50 €**

**LICOR DE MANZANA  
3,50 €**

**LICOR DE MELOCOTÓN  
3,50 €**

**CREMA DE ORUJO  
5,50 €**

**BAILEYS  
5,50 €**

