

WIJNKAART

Sardinië, een eiland in de Middellandse Zee, staat bekend om zijn unieke en karaktervolle wijnen. De wijnbouw op Sardinië heeft een rijke geschiedenis die teruggaat tot de Feniciërs en de combinatie van een mediterraan klimaat, diverse bodems en inheemse druivensoorten zorgt voor een gevarieerd aanbod aan wijnen.

TOP 3 SARDIJNSE DRUIVEN

Vermentino: Een van de meest gewaardeerde witte druiven van Sardinië. Vermentino produceert frisse, aromatische wijnen met tonen van citrus, groene appel en soms een vleugje zoutigheid, wat doet denken aan de nabijheid van de zee.

Cagnulari: Deze rode druif is minder bekend, maar groeit in populariteit. Cagnulari-wijnen zijn medium-bodied met een rijke smaak van rood fruit, kruiden en soms een lichte aardsheid. Ze zijn vaak goed gestructureerd met zachte tannines.

Cannonau: Dit is de Sardijnse naam voor Grenache, een druif die wereldwijd wordt gewaardeerd. Cannonau-wijnen zijn vol, fruitig en krachtig, met tonen van rijpe bessen, specerijen en een warme, lange afdrank. Ze hebben vaak een hoge alcoholgraad en kunnen goed ouderen.

Ontdek de smaken van Sardinië in elke fles en laat je verleiden door de authenticiteit van deze zorgvuldig geselecteerde wijnen.

Meer zin in **Italiaanse wijnen**?
Blader verder naar pagina 5.

Op zoek naar unieke parels?
Vraag naar de **speciale wijnkaart**
van **Battista**



SPUMANTI & FRIZZANTI

(mousserend & licht bruisend)

	glas	fles
Aragosta Spumante Brut	6,50	38,00
<i>Cantina Santa Maria La Palma</i>		
Citrus groene appels levendige bubbels		
<i>Bij: aperitief schaal- en schelpdieren lichte voorgerechten</i>		
Aragosta Rosé Spumante Brut	6,50	38,00
<i>Cantina Santa Maria La Palma</i>		
Framboos aardbei levendige bubbels		
<i>Bij: aperitief schaal- en schelpdieren lichte voorgerechten</i>		
Akènta Spumante Extra Dry Vermentino di Sardegna DOC 2022		60,00
<i>Cantina Santa Maria La Palma</i>		
Citrus witte bloemen mineralen		
<i>Bij: aperitief schaal- en schelpdieren lichte voorgerechten</i>		

BIANCHI

(wit)

	glas	fles
Aragosta Vermentino di Sardegna DOC 2024	6,50	38,00
<i>Cantina Santa Maria La Palma</i>		
Rijpe appel licht ziltig evenwichtig fruitige afdronk		
<i>Bij: vis zeevruchten schaal- en schelpdieren</i>		
Papiri Vermentino di Sardegna DOC 2023	8,00	47,00
<i>Cantina Santa Maria La Palma</i>		
Zongerijpt, tropisch fruit frisse zuren bloemige accenten		
<i>Bij: gegrilde vis schaal- en schelpdieren lichte kazen</i>		
Akènta Cuvée 71 Vermentino di Sardegna DOC 2024	8,50	48,00
<i>Cantina Santa Maria La Palma</i>		
Perzik omhullende, intense smaak elegante zuren		
<i>Bij: aperitief antipasti schaal- en schelpdieren romige pasta's</i>		
		halve fles
		25,00

ROSATI

(rosé)

	glas	fles
Aragosta Rosé DOC 2024	6,50	38,00
<i>Cantina Santa Maria La Palma</i>		
Rode bessen florale tonen frisse zuren		
<i>Bij: aperitief antipasti salades gegrilde groenten</i>		
Punta Rosa Cannonau di Sardegna DOC 2022	7,50	45,00
<i>Cantina Santa Maria La Palma</i>		
Aardbei kers lichte kruidigheid		
<i>Bij: aperitief lichte pasta's wit vlees visgerechten</i>		

ROSSI

(rood)

	glas	fles
Le Bombarde Cannonau di Sardegna 2022	7,50	45,00
<i>Cantina Santa Maria La Palma</i>		
Rijpe bessen kruiden zachte tannines		
<i>Bij: gegrild vlees stoofschotels rijpe kazen</i>		
Le Bombarde Cagnulari Isola dei Nuraghi IGT 2022	7,50	45,00
<i>Cantina Santa Maria La Palma</i>		
Intens boeket van gerijpt rood fruit kruidig		
<i>Bij: geroosterd vlees wildgerechten hartige pasta's</i>		
Zeniosu Monica di Sardegna DOC 2021	8,00	48,00
<i>Cantina Santa Maria La Palma</i>		
Kersen pruimen zachte tannines		
<i>Bij: gegrild gevogelte pastagerechten halfharde kazen</i>		
Timbenia Cannonau di Sardegna DOC 2022	10,00	58,00
<i>Cantina Santa Maria La Palma</i>		
Rijpe frambozen kruiden soepele tannines		
<i>Bij: geroosterd vlees stoofpot rijpe kazen</i>		
Flora Monica 2020 (biologisch)	12,50	75,00
<i>Tenute Evaristiano</i>		
Donker fruit kruidig en wat aards		
<i>Bij: gegetrild vlees stevige risotto stevige kazen</i>		

Cannonau di Sardegna DOC 2020 <i>Vinicola Cherchi</i> Rode bessen mediterrane kruiden lange afdronk <i>Bij: gegrild lam wildgerechten hartige stoofschotels</i>	glas 12,50	fles 75,00
La Casa di Sophia 2021 <i>La Casa di Sophia</i> Rijpe rode vruchten vol en gebalanceerd <i>Bij: everzwijn varkensvlees lam gerijpte kazen</i>	14,00	82,00
Istmo 2022 <i>La Casa di Sophia</i> Carignano-druiven rond fruitig en mineraal <i>Bij: risotto gegrilde groenten gerijpte kazen</i>	14,50	85,00
Redùt Cannonau di Sardegna DOC Rivarsa 2019 <i>Cantina Santa Maria La Palma</i> Houtrijping donkere kersen tabak krachtige tannines <i>Bij: gegrild rood vlees wildgerechten oude kazen</i>	16,50	97,00
Recònta Cagnulari di Alghero DOC Rivarsa 2019 <i>Cantina Santa Maria La Palma</i> Houtrijping zwarte bessen kruiden robuuste structuur <i>Bij: stoofschotels wildgerechten harde kazen</i>	17,00	102,00

VINI DA DESSERT (dessertwijn)

Onze dessertwijnen wisselen regelmatig. Vraag naar de actuele selectie, persoonlijk gekozen door Battista & Nicole.

glas
8,50

GRAPPE & VINI SENZA ALCOL

Vraag naar onze selectie digestieven en 0.0 wijnen

MEER UIT ITALIË

Naast onze Sardijnse selectie vind je bij ons ook wijnen uit andere Italiaanse regio's. Wij hebben gekozen voor twee bijzondere wijnhuizen met een eigen verhaal:

TRAVERSA 1816

Gelegen in Spigno Monferrato, in het hart van Alto Monferrato (*Piemonte*), vlak bij de Langhe en Ligurië, ligt wijnhuis Traversa 1816.

De wijngaarden bevinden zich op 350 meter hoogte, op heuvelachtig terrein dat al generaties lang met zorg wordt bewerkt. De wijntraditie begon in 1816 met Giuseppe Traversa, gesteund door zijn oom – pastoor Francesco – en werd doorgegeven via Virginio en Cavalier Giuseppe naar Fabio, die in 2021 de leiding overdroeg aan de huidige generatie: de broers Sebastiano en Edoardo Rovera. Traversa 1816 staat voor een harmonieuze combinatie van traditie en innovatie, met respect voor het terroir en de authentieke, landelijke ziel van de streek.



IL BORRO TOSCANA

IL BORRO

In het hart van Toscane ligt Il Borro, een authentiek wijnhuis omgeven door zo'n 1.100 hectare landbouwgrond ingericht volgens biologische principes. Vanaf de jaren '90 is Il Borro grondig gerestaureerd, met als doel traditie, cultuur en terroir in ere te houden. De wijngaarden (ongeveer 85 ha) werden zorgvuldig aangeplant of vernieuwd na terroir-studies en sinds 2015 werkt men volledig biologisch.

Klimaat, bodemgesteldheid en goede blootstelling maken Il Borro's wijnen kenmerkend voor Toscane's karakter: elegante maar krachtige wijnen met respect voor de natuurlijke omgeving.

SPUMANTI & FRIZZANTI

(mousserend &
licht bruisend)

	glas	fles
Traversa Zerò – Metodo Classico pas dosè (Piemonte)		85,00
<i>Traversa</i>		
Frisse mousserende wijn uit Piemonte strak en elegant met fijne bubbels		
<i>Bij: aperitief antipasti schaal- en schelpdieren</i>		

BIANCHI

(wit)

	glas	fles
Il Barigi – Monferrato Bianco DOC 2023	9,50	55,00
<i>Traversa</i>		
Aromatisch fris licht en aangenaam		
<i>Bij: bis di mare cozze alla Sarda jonge pecorino</i>		
Lamelle – Toscana IGT Chardonnay 2024	10,50	62,00
<i>Il Borro</i>		
Frisse wijn uit Piemonte strak en elegant noten van limoen en citroen		
<i>Bij: minestrone con fregola culurgiones agliata all'Algherese cozze alla Sarda</i>		

ROSSI

(rood)

	glas	fles
Borrigiano – Toscana IGT Sangiovese, Cabernet Sauvignon 2022	8,50	49,00
<i>Il Borro</i>		
Soepel en krachtig donker fruit kruidigheid		
<i>Bij: linguine con salsiccia rijpe pecorino porceddu</i>		
La Tia – Piemonte DOC Brachetto Secco 2022	10,50	62,00
<i>Traversa</i>		
Droge Brachetto licht kruidig bloemige aroma's		
<i>Bij: bis di mare linguine con salsiccia agliata all'Algherese</i>		

Pian di Nova – Toscana IGT Syrah, Sangiovese 2021	10,50	62,00
<i>Il Borro</i>		
Vol en kruidig rood fruit peperige tonen		
<i>Bij: lumaconi con ragù d'agnello tagliata di carne</i>		
I Cheini – Barbera del Monferrato DOC 2021	11,00	63,00
<i>Traversa</i>		
Sappig rood rood fruit levendige zuren fris en toegankelijk		
<i>Bij: tagliere bombas Sarde tagliata di carne</i>		
I Confini – Langhe DOC Nebbiolo 2022	11,50	68,00
<i>Traversa</i>		
Elegant en verfijnd rozen rood fruit zachte tannines		
<i>Bij: tagliata di carne rijpe pecorino porceddu</i>		

VINI DA DESSERT (dessertwijn)

	glas	fles
Il Virginio – Brachetto d'Acqui DOCG 2022 (rood)	9,50	55,00
<i>Traversa</i>		
Licht mousserend zoet rozen en aardbeien zacht en verleidelijk		
<i>Bij: tiramisu coupe di gelato</i>		
Mons. Francesco Traversa – Vino bianco ottenuto da uve appassite	12,00	72,00
<i>Traversa</i>		
Zoet aroma's van gedroogd fruit en honing vol en rijk		
<i>Bij: seadas semifreddo al torroncino</i>		

