



*Descubre el maravilloso
mundo del vino*



Mapa de Italia





Reseña "La Cantina"

El vino es una bebida obtenida de la uva mediante la fermentación alcohólica de su mosto o zumo. La fermentación se produce por la acción metabólica de levaduras que transforman los azúcares del fruto en alcohol etílico.

El vino acompaña a la humanidad desde hace casi ya más de 7.000 años, no es de extrañar que los usos proporcionados por el vino durante este tiempo hayan sido más que lúdicos. En la historia se puede ver como su ingesta se ha asociado en las diferentes culturas a rituales religiosos, alquímicos, mágicos, culinarios, medicinales.

El vino, a lo largo de la historia, ha estado muy bien considerado por la alta sociedad occidental, siendo testigo imprescindible en cualquier acontecimiento o banquete de importancia y alrededor de él se han firmado los grandes tratados y acontecimientos históricos de occidente.

En el arte griego y romano dio lugar al arte báquico y a expresiones como *In vino veritas*.

Ya en Egipto, Grecia y Roma, se adoraba a Dionisio o Baco (dios de los viñedos) y la Biblia se refiere al vino en diversos pasajes, entre otros donde relata la última cena de Jesús, que ofreció una copa de vino a sus discípulos representando su sangre.

El vino posee ciertos atributos que inciden de forma grata en la mayoría de los sentidos. Los aromas afectan a los sentidos del olor, los diferentes sabores presentes en el vino al gusto, los colores a la vista.

Aunque cada persona puede, obviamente, degustar los vinos a su manera, existen ciertos criterios a la hora de maridar vinos y ciertos platos. Se aconseja acompañar a las carnes blancas, en especial los pescados y mariscos con vinos blancos y a las carnes rojas con vinos tintos o rojos de mucho cuerpo. En España, Portugal, Francia e Italia el vino nunca falta en las comidas, aunque se trate de una mesa pobre. En otros países se toma sólo si se celebra una fiesta.

Sobre las cualidades beneficiosas y perjudiciales del vino se ha realizado numerosas investigaciones en las que hay un claro consenso dentro de la ciencia: el consumo excesivo y prolongado es claramente perjudicial, mientras que el moderado puede causar ciertos beneficios saludables.

Salvatore P. Lucia, profesor de medicina de la Escuela de Medicina de la Universidad de California, enseña que el vino es la más antigua bebida dietética y el más importante agente medicinal en uso continuado a través de la historia de la humanidad. En realidad, pocas otras sustancias disponibles al hombre se han recomendado tan extensamente por sus facultades curativas como los vinos. Ha sido usado extensamente en el tratamiento de enfermedades del sistema digestivo, siendo particularmente provechoso en la anorexia, la hipoclorhidria sin gastritis y la dispepsia hipostenia. La insuficiencia hepática secundaria responde favorablemente al vino blanco seco. El contenido de tanino y las propiedades antisépticas ligeras del vino lo hacen valioso en el tratamiento del cólico intestinal, la colitis mucosa, el estreñimiento espasmódico, la diarrea y muchas infecciones del sistema gastrointestinal.

Así que, en conclusión, el objetivo de la Cantina es que nuestros clientes puedan apreciar este néctar de los dioses.

Salud!!!
Raffaele



Vinos Tintos

	Copa	Botella
<i>Región Veneto</i>		
Bardolino DOC (seco)	S/. 30.00	S/. 130.00
<i>Uva: Corvina, Rondinella, Molinara y Corvinone</i>		
Color rojo rubí pálido. Bouquet fresco y frutado. Sabor ligero y refrescante, agradablemente frutado. Este vino acompaña idealmente pizza, pasta y antipasto.		
<i>Región Veneto</i>		
Valpolicella DOC (seco)	S/. 32.00	S/. 140.00
<i>Uva: Corvinone, Rondinella, Corvina</i>		
Color rojo rubí, con matices violáceos. Aroma complejo, de frutos rojos, nota de cuero, tabaco y especias. Sabor cálido, de cuerpo medio, aterciopelado, equilibrado en taninos. Este vino acompaña idealmente la carne roja, pizza, pasta y entradas.		
<i>Región Veneto</i>		
Valpolicella Ripasso DOC (semí seco)		S/. 240.00
<i>Uva: 70% Corvina 15% Corvinone 15% Rondinella</i>		
Color rojo rubí intenso con reflejo violáceos. Aroma combinación de frutos rojos, nota de cuero, tabaco y especias. Sabor armónico, con cuerpo aterciopelado, con taninos bien equilibrados. Marinaje recomendado, excelente con carnes rojas, embutidos y queso.		
<i>Región Veneto</i>		
Appassimento Rosso Veneto IGT (semí seco)		S/. 240.00
<i>Uva: Corvina Corvinone Rondinella</i>		
Color rojo rubí con matices granates. Aroma especiado con notas de vainilla y cereza. Sabor armonioso con cuerpo, redondo con taninos suaves y un largo final con notas especiadas. Marinaje recomendado, excelente para comidas con queso añejo.		
<i>Región Veneto</i>		
Corvina Veronese IGT (afrutado)	S/. 32.00	S/. 140.00
<i>Uva: 100% Corvina.</i>		
Color rojo rubí. Nariz especiada con notas de cereza y cereza negra. Sabor suave y redondo con taninos dulces que combinan bien con la textura del vino, el final es largo y dulce. Vino apto para combinarse con pasta, lasaña, quesos y embutidos.		



Vinos Tintos

	<i>Copa</i>	<i>Botella</i>
<i>Región Veneto</i>		
<i>Passieno (afrutado)</i>	<i>S/. 30.00</i>	<i>S/. 130.00</i>
<i>Uva: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Raboso</i>		
Rojo rubí con matices granate. En nariz, las moras y ciruelas frescas están bien integradas con aromas típicos del secado, como frutas y flores secas, vainilla y especias. Un paladar profundo, aterciopelado y persistente. Perfecto con sabrosas pastas y arroces, carnes rojas a la parrilla, antipasti, pizza, queso maduro y jamón.		
<i>Región Veneto</i>		
<i>Carmenere DOC (seco)</i>	<i>S/. 35.00</i>	<i>S/. 150.00</i>
<i>Uva: 85% Carmenère, 15% otras variedades.</i>		
Es de un color rojo intenso con tonos violetas, a veces granate con el envejecimiento, a la nariz es agradable, típico. En el paladar es seco, lleno, ligeramente herbáceo y persistente. Recomendado con pastas condimentadas, carne y quesos curados.		
<i>Región Veneto</i>		
<i>Merlot DOC (semí seco)</i>	<i>S/. 35.00</i>	<i>S/. 150.00</i>
<i>Uva: 100% Merlot</i>		
De color rojo rubí, mas o menos intenso. Aroma afrutado y de sabor suave de larga continuidad, completo y cálido. Recomendado con pastas condimentadas, carne asada, a la parrilla o al horno, queso.		
<i>Región Veneto</i>		
<i>Cabernet DOC (semí seco)</i>	<i>S/. 35.00</i>	<i>S/. 150.00</i>
<i>Uva: 80% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc</i>		
De color rojo rubí de gran viveza e intensidad. Aroma intenso, varietal y a especias. Sabor armonioso, lleno y persistente. Recomendado con pasta sazonada, carne y quesos maduros.		



Vinos Tintos

	<i>Copa</i>	<i>Botella</i>
<i>Región Friuli</i>		
Cabernet Franc DOC (<i>semí seco</i>)	S/. 32.00	S/. 140.00
Uva: 100% Cabernet Franc		

De color rojo rubí intenso y brillante.

La nariz está llena de mermelada de frutas, grosellas, arándanos y cerezas marasca, y luego tiene una agradable especia de canela, ruibarbo y regaliz; de fondo una suave sensación vegetal y un recuerdo mineral.

En boca es envolvente, con taninos sedosos, suavidad y frescura equilibradas y un retorno de fruta y especias.

Perfecto con goulash y polenta, carne asada, lasaña y quesos curados.

<i>Región Piemonte</i>		
Barbera D'Asti DOCG (<i>seco</i>)	S/. 35.00	S/. 150.00
Uva: 100% Barbera		

De color: Rojo rubí intenso, profundo, casi impenetrable con tonalidades de rubí a la púrpura.

Aroma: El aroma es potente, sabroso, casi balsámico, con notas de ciruela salvaje, mermelada de cerezas, pimienta y vainilla.

Sabor: El sabor es cálido, envolvente, con notas dulces de frutos rojos, eucalipto y menta, con una suavidad sorprendente.

Se adapta a la cocina mediterránea e internacional, con platos a base de pasta y carne roja.

<i>Región Piemonte</i>		
Dolcetto d'Aquí DOC (<i>seco</i>)	S/. 32.00	S/. 140.00
Uva: 100% Dolcetto		

De color: Rojo rubí con reflejos púrpura, perfume intenso fragante de uvas maduras, arándanos, cereza, con toques de violeta, sabor seco y muy suave, franco y firme, con un claro regusto a fruta madura y almendras.

Marinaje: Este vino es ideal con salami, carne hervida o guisada, risotto de trufa blanca, excelente combinación con queso añejado.

<i>Región Piemonte</i>		
Nebbiolo DOC (<i>seco</i>)	S/. 38.00	S/. 160.00
Uva: 100% Nebbiolo		

Se presenta de un color rojo rubí de intensidad media con vivaz reflejos granate, intenso y fragante olor a fruta madura, de sabor seco, cálido, con distinto fondo de fruta, especialmente moras, con un largo final persistente con taninos suaves agradables.

Marinaje: Apto para combinarse con platos de pasta con salsa de carne, aves de corral, conejos y caza, quesos maduros y estofado de verduras.



Vinos Tintos

	Copa	Botella
<i>Región Piemonte</i>		
Barolo (seco)		
<i>Uva 100% Nebbiolo</i>		S/. 450.00
<p>Color: granate con tendencia al azul intenso. Aroma: un intenso bouquet, aroma a vainilla, y sotobosque limpio, cerezas silvestres madura, especias y restos de cuero. Sabor: pleno, decidido pero aterciopelado, con un retrogusto fino y muy persistente a regaliz y frutos rojos maduros. Marinaje: Es ideal para acompañar platos intensos y estructurados, como carne estofadas, guisos, carnes rojas a la parrilla y quesos curados. También es un vino excelente para la meditación, que evoluciona maravillosamente con el tiempo y revela nuevos matices con la edad.</p>		
<i>Región Toscana</i>		
Chianti Riserva DOCG (seco)	S/. 32.00	S/. 140.00
<i>Uva: 100% Sangiovese</i>		
<p>De color: Rojo rubí brillante, con aromas a frambuesa, zarzamora y un toque de violeta. En boca el vino es de cuerpo mediano con suave sabor a mermelada de frutas rojas, especias y con un final firme. Sugerencias para servir; platos de pasta con salsa de carne, parrilladas de carne y quesos añejos</p>		
<i>Región Toscana</i>		
Morellino di Scansano DOCG (semí seco)	S/. 38.00	S/. 160.00
<i>Uva: 95% Sangiovese, 5% Alicante,</i>		
<p>Color rubí, cromático, animado por reflejos morados. Aroma: Olfativo se caracteriza por el carácter y la amabilidad, amplitud y profundidad con notas frutales, florales y especiadas impregnadas de notas de sotobosque. El disfrute de la degustación no pierde nada en términos de persistencia y equilibrio, taninos presente pero elegantes, sutiles y equilibrados, junto con la frescura por una redondez afrutada. Marinaje: Sabrosos primeros platos y segundos platos de carne roja o caza.</p>		
<i>Región Toscana</i>		
Rosso di Montepulciano DOC (semí seco)	S/. 30.00	S/. 130.00
<i>Uva: 100% Sangiovese</i>		
<p>Color: Rojo rubí de intensidad media con reflejos violáceos. Aroma: Abierto, persistente con buenas notas de frutos rojos, guindas y grosellas roja que realzan su finura. Sabor: Pleno, con buenas notas de vainilla, se aprecia por el equilibrio entre taninos y acidez. Maridaje: Carnes, quesos curados, guisos condimentados, lasaña y pizza.</p>		



Vinos Tintos

Región Toscana

Vin Del Fattore (semi seco)

Uva: 95% Sangiovese , 5% Ciliegioło

Copa

Botella

S/. 40.00

S/. 180.00

Color: Vino elegante de color rojo rubí

Aroma: Agradables notas de frutos rojos ciruelas, moras y cerezas, acentos especiados.

Sabor: Estructurado y seco redondo en boca con elegante final frutal y taninos redondos.

Marinaje: perfecto con aperitivos a base de embutidos, primeros platos con salsas de carne.

Región Toscana

Il Bastardo (semi seco)

Uva: 70% Sangiovese, 30% Syrah

S/. 32.00

S/. 140.00

De Color rojo rubí, intenso.

Aroma: Intenso y afrutado con toques de fresa y cereza seguidos de ligeras sensaciones carnosas.

En Boca: El vino muestra buena estructura y excelente suavidad y redondez, aunque acompañado de una acidez viva.

El carácter frutado de los perfumes y la suavidad en la boca hacen que el bastardo no solo sea muy agradable de beber, sino que también se pueda combinar con una amplia gama de platos.

Región Toscana

Chianti Rufina (seco)

Uva: Sangiovese 95%, Colorino 5%

S/. 32.00

S/. 140.00

Color rojo rubí, con reflejos púrpura.

El aroma olfativo intenso, afrutado y floral con aroma a cereza.

Boca con notas de pequeños frutos rojos de cerezas y florales, buena estructura, suave, armonioso, aunque vivo con acidez.

Maridaje va bien con platos de pasta con salsa de tomate, platos fuertes cerdo y ternera, con carnes parrilla, queso frescos de oveja.

Región Toscana

Ciliegioło DOC (semi seco)

Uva: 85% Ciliegioło 15% Alicante

S/. 32.00

S/. 140.00

Color rojo rubí profundo, una nariz dulce y agradable caracterizado por toques frescos, vinosos y afrutados con reconocimiento de ciruelas , arándanos y moras sobre un fondo especiado. Jugoso y moderadamente estructurado de sabor seco, suave, bien equilibrado con una sutil nota fresca y taninos redondos. Buena terminación y excelente limpieza y carácter.

Marinaje: Fiambres aperitivos, primeros y segundos platos con salsa de carne.



Vinos Tintos

Copa Botella

Región Toscana

Nobile di Montepulciano DOCG (semí seco) S/. 40.00 S/. 180.00

Uva: 100% Sangiovese

Color rojo rubí profundo vivo con agradables notas violáceas

Aroma fresco y amplio, persistente en las notas frutales.

Durante la crianza expresa notas especiadas.

En Boca equilibrio, fresco, con taninos, se encuentran las notas frutales de frutos rojos y mermelada anticipadas por el bouquet.

Maridajes: Carnes, quesos, guisos, platos condimentados, parrillas, quesos curados

Región Toscana

Brunello di Montalcino DOCG (seco) S/. 450.00

Uva: 100% Sangiovese

Color rojo rubí intenso con reflejos arañados

Aroma complejo y característico con toques de especias, pimienta, madera de cedro, tabaco y frutos del bosque.

Sabor seco, calido refinado y elegante, con mucha taninos dulces y un final amargo, limpio y afrutado. gracias a una maduración más larga, se vuelve aún más precioso y mas suave.

Marinaje: Excelente con comidas ricas y sabrosas como carnes rojas, carnes a la brasa y filetes. El queso también es un acompañante perfecto

Región Toscana

Alido (seco) S/. 32.00 S/. 140.00

Uva: Sangiovese 100%

Color rojo rubí intenso.

Aromas concentrados, afrutados y florales con notas de violeta y frutos rojos.

En boca muestra buena estructura y armonía, taninos suaves y elegantes.

Maridaje perfecto con todo tipo platos, ideal para aperitivos, pasta salsas de tomate, todo tipo de carnes rojas, embutidos , quesos.

Región Umbria

Sangiovese Umbria IGT (seco) S/. 30.00 S/. 130.00

Uva: 100% Sangiovese

Color rojo rubí, con tonos de púrpura, perfume fragante de frambuesa y violeta, con placenteros recuerdos de mermelada, sabor pleno, muy armonioso y suaves, con fondo neto de bayas maduras, agradablemente persistente.

Combinación gastronómica: Aves de corral, cordero, cabra, carne blanca asada o guisada, queso.



Vinos Tintos

Región Abruzzo

Mellanium (seco)

Copa Botella

S/. 32.00 S/. 140.00

Uva: 100 % Montepulciano

Color rojo rubí intenso con reflejos violáceos.
Perfume, nariz compleja, expresa notas que van desde la ciruela hasta el tabaco y el clavo de olor, se beneficia del contacto moderado con el aire. Cuerpo intenso y buena longitud, taninos de grano fino, redondo en el final. Marinaje recomendado con primeros platos tradicionales con pasta, segundos platos de carne y queso.

Región Abruzzo

Il Fondatore Montepulciano d'Abruzzo Riserva (seco) S/. 250.00

Uva: 100 % Montepulciano de abruzzo dop 15 % Cabernet Sauvignon

Color rojo rubí intenso con reflejos violáceos.
Vino de bouquet maduro e intenso, expresa notas de amargor de espíritu, de chocolate negro, seguido de ligeros matices de vainilla y cuero. Sabor de cuerpo intenso y persistente, tiene un tanino grueso, de grano muy fino y que le da una gran longitud al trago, sensación retro olfatoria compleja y elegante.
Marinajes recomendado excelente con quesos añejos.

Región Puglia

Negroamaro IGT (semí seco)

S/. 32.00 S/. 140.00

Uva: 100% Negroamaro

De color rojo granate, evidencia un bouquet fresco, frutado con notas de frutas del bosque y toques de especias.
De sabor seco, sabroso y frutado, con buen cuerpo, armonico y calido. Este vino acompaña idealmente carne roja a la braza o guisada, cordero, cabra, queso añejado.

Región Puglia

Primitivo IGT (semí seco)

S/. 32.00 S/. 140.00

Uva: 100% Primitivo

Color rojo rubí muy oscuro, el perfume recuerda a ciruela madura, con notas de especias.
El sabor se caracteriza por taninos discretos, todavía muy suaves en el retrogusto puntas de caramelo y tostado persistente.
Combinación gastronómica: Primeros platos sabrosos, carnes rojas asadas o estafados, carnes de caza y quesos añejos



Vinos Tintos

Copa Botella

Región Puglia

Salíce Salentino DOC (semi seco)

S/. 32.00 S/. 140.00

Uva: 80% Negroamaro 20% Malvasía

De color rojo rubí profundo, perfume intenso y complejo, rico de cuerpo y bayas silvestres, sabor vigoroso, cálido y armonioso y final persistente. sugerencias para servir: platos de pasta con salsa de carne, carne roja a la brasa o guisado, cordero, cabra, queso añejado

Región Basilicata

Aglianico Del Vulture DOC (seco)

S/. 40.00 S/. 180.00

Uva: 100 % Aglianico

Color: es un vino con un profundo color rubí

Aroma: Revela aromas de cereza, fruta confitada y hierbas aromáticas a la nariz.

Sabor: en boca es potente y cálido con un eco de especias y crema.

Maridaje: disfrútalo con platos con cuerpo a base de carnes rojas o con quesos añejos.

Región Sicilia

Shiraz-Nero d'Avola IGT (afrutado)

S/. 30.00 S/. 130.00

Uva: Shiraz 60%, Nero d'Avola 40%.

De intenso color rojo rubí, aroma elegante que envuelve la nariz preanunciando notas de fruta madura, sabor completo y equilibrado con un buen acabado, de larga persistencia con notas de moras y grosellas. Sugerencias para servir: Carnes a la brasa, caza y asados

Región Sicilia

Nero D'Avola DOC (semi seco)

S/. 30.00 S/. 130.00

Uva: 100% Nero D'Avola

Vista: Rojo rubí oscuro pero brillante, con reflejos violáceos.

Nariz: Lleno de sensaciones olfativas, que recuerda la ciruela roja, la guinda, notas muy agradables del mediterráneo y de pimienta negra.

Boca: El marco aromático se confirma en las notas dominantes, con un tejido de espesor armonioso con los demás componentes.

Ideal para acompañar sabores fuertes como pasta con salsa de cerdo, carne al horno o pasta de verduras. Un verdadero placer con quesos de vaca, oveja y cabra de mediana maduración.



Vinos Tintos

	Copa	Botella
<i>Región Sicilia</i>		
Tali Rosso IGT (semí seco)	S/. 30.00	S/. 130.00
<i>Uva: Syrah y Frapatto</i>		
Color rojo intenso con reflejos violáceos Aroma intenso, fino, con fuertes notas de hierbas aromáticas sicilianas, fresas y cerezas. En boca fresco, equilibrado y con un gusto muy fino. Maridajes excelente con primeros y segundos platos basados en carne, guisos, pasta salsa tomates, lasaña, verduras a la plancha, verduras fritas y quesos delicados. Vino ideal para beber solo o como aperitivos.		
<i>Región Sicilia</i>		
Scialo (afrutado)		S/. 250.00
<i>Uva: Nero d' Avola e Syrah</i>		
Color rubí muy intenso con tonalidad púrpura. Aroma atractivo y claros acentos de grocellas negras, cerezas y confitura de mora, tabaco, enebro, café, nuez moscada, chocolate y tomillo. En boca intenso con notas de vainilla y chocolate, taninos bien definidos y denso. Pertenece a la categoría de vinos de gran calibre, elegante con fuerte personalidad. Marinaje con quesos duros sazonados y especiados es impecable.		
<i>Región Sardegna</i>		
Granito Rosso (seco)	S/. 40.00	S/. 180.00
<i>Uva: Cannonau, Bovaleddu, Monica</i>		
Color: Rojo rubí Olor: Intenso, frutado medio. Sabor: Seco, sabroso, cálido. Maridaje: Vino para toda la comida		
<i>Región Sardegna</i>		
Cannonau DOC (seco)	S/. 40.00	S/. 180.00
<i>Uva: 100 % Cannonau</i>		
Color: Rojo rubí intenso, limpio y brillante. Nariz: Perfume fino e intenso con aromas elegantes característicos. Sabor : Seco, pleno y cálido, es aterciopelado pero robusto y armonioso con su tanino agradablemente característico. Sugerencia de servicio: Ideal con carnes rojas, caza y quesos maduros.		



Vinos Blancos

	<i>Copa</i>	<i>Botella</i>
<i>Región Veneto</i>		
Soave DOC (seco)	S/. 26.00	S/. 110.00
<i>Uva: 100% Soave</i>		
De color amarillo pálido, ligero y fresco en nariz con notas de hierbas y de flores silvestres, con un toque de miel y plátano acentuando el ligero albaricoque. Acabado corto pero con un buen toque de almendra y marzipan. Este vino acompaña idealmente aperitivos, bocadillos, mariscos.		
<i>Región Veneto</i>		
Pinot Grigio IGT (Semí seco)	S/. 26.00	S/. 110.00
<i>Uva: Pinot grigio e Garganega</i>		
De color amarillo pálido, bouquet pronunciados de flores silvestres con un toque de miel y plátano, en el paladar, seco equilibrado, sabor frutado, con un retrogusto persistente atractivo y de peras maduras. Sugerencias para servir: Embutidos, platos de entrantes, aves y carnes blancas frías.		
<i>Región Marche</i>		
Verdicchio dei castelli di Jesi DOC (Semí seco)	S/. 30.00	S/. 130.00
<i>Uva : 100% Verdicchio</i>		
De color amarillo pajizo con reflejos verdoso, es un vino elegante, que se caracteriza por un aroma floral con notas de pan recién horneado. De sabor fresco, lleno de buena longitud y grosor, en la boca un toque característico y agradable de almendra amarga. Está particularmente adaptado para antipasti de pescado crudo, ostras y mariscos, carnes blancas, salsas y platos de pescado.		
<i>Región Umbria</i>		
Orvieto Classico Secco DOC (Semí seco)	S/. 28.00	S/. 120.00
<i>Uva: Grechetto, Procanico, Pinot Bianco, Viognier y Riesling</i>		
Color amarillo pajoso. Tiene un perfume floral pero con notas calidas que recuerdan la fruta madura. Sabroso, mineral pero al mismo tiempo suave con un final largo y rico. El vino es el complemento perfecto para bocadillos, pescados, mariscos y platos de huevo.		



Vinos Blancos

Copa Botella

Región Abruzzo

Trebbiano D'abruzzo DOP (semí seco) S/. 28.00 S/. 120.00

Uva: Trebbiano de Abruzzo 100%

Vista: Color amarillo pajizo con reflejos verdosos.

Nariz: Sutiles aromas que recuerdan las frutas cítricas, con notas minerales.

Paladar: Igualmente sutil, delicado y envolvente, ataque fresco, en retrogusto. Se observan nuevamente las notas cítricas y minerales.

Maridaje: Mejor con platos a base de pescados y crustáceos

Región Abruzzo

Pecorino D'abruzzo DOP (semí seco) S/. 30.00 S/. 130.00

Uva: Pecorino 100%

Vista: Amarillo pálido con tonos verdosos, buen volumen y densidad.

Nariz: Aromas delicados y sutiles, recuerdan frutas como membrillo, durazno fresco, notas cítricas (cáscara de lima) y algo tropicales (lichi, piña). También notas minerales y herbáceas (manzanilla).

Paladar: Buen volumen en boca, acidez presente que recuerda en retrogusto al membrillo y cítricos, persistentes y de largo final.

Maridaje: Excelente con pescados y crustáceos, también quesos fresco.

Región Sicilia

Grillo Chardonnay IGT (afrutado) S/. 28.00 S/. 120.00

Uva: 60% Grillo, 40% Chardonnay

De color amarillo con reflejos dorados de los vinos mediterráneos.

Aroma completo y afrutado con nota de melocotón y almendra.

Sabor pleno y afrutado, con una excelente estructura envuelta por la suavidad, típico de los vinos sicilianos.

Ideal para aperitivos, platos a base de pescados y queso fresco.

Región Sicilia

Inzolia IGP (afrutado) S/. 30.00 S/. 130.00

Uva: Inzolia 100%

De color amarillo pajizo con reflejos verdosos.

El olfato se abre con notas intensas de fruta de pulpa blanca y amarilla madura y luego evoluciona hacia los claros toques de acacia y flor de azahar.

En boca con una larga persistencia al gusto por sabor y frescor, con notas intensas de fruta.

Maridaje: Como aperitivo para combinar entrantes con sabores brillantes.

Ideal con mariscos y pastas, siempre marinas y blancas.



Vinos Blancos

	Copa	Botella
<i>Región Sardegna</i>		
Vermentino DOC (semí seco)	S/. 40.00	S/. 180.00
Uva: 100% Vermentino		

Amarillo pajizo claro con reflejos verdosos, brillante. Delicado y continuo con predominio de notas frutales y florales. Suave y aterciopelado, con una agradable percepción de acidez que lo hace fresco y elegante. Aperitivo, mariscos crudos y fritos; caldos y sopas secas con condimentos delicados, carnes blancas a la parrilla y quesos frescos.

Vinos Espumantes

<i>Región Veneto</i>		
Turá Rosa delle Venezie (frizzante) (semí seco)		S/. 120.00
Uva: Corvina, Pinot nero		

El Turá Rosa Delle Venezie tiene una efervescencia vibrante. Es de color rosa coral con un aroma fino y delicado, con toques de violeta. Sabor seco, fresco y afrutado grato que tiene la cantidad correcta de persistencia con una plenitud suave en el paladar. Se recomienda con entradas ligeras, pasta, pizza y platos principales de carne blanca. Excelente como aperitivo

<i>Región Veneto</i>		
Prosecco DOC Spumante Brut (seco)		S/. 160.00
Uva: 100% Glera		

Color pajizo pálido con reflejos verdosos. Perlaje de persistencia media, conocido por su espuma vivaz, burbuja fina y color brillante. La nariz revela notas de fruta, melocotón blanco, unos excelentes aromas a frutas dulces y flores delicadas. En boca limpio, muy agradable y armonioso con un toque de azúcar residual y un final muy aromático. Buena persistencia en la fruta. Maridaje: Excelente en aperitivo, mariscos, pescados y carnes blancas. Muy aconsejado con postre.

Vino para llevar

*10% de descuento por botella
20% de descuento por caja de 6 botellas*



Entradas

Bruschetta Pomodoro S/. 30.00
Pan tostado al horno, tomate fresco, ajo y albahaca.

Bruschetta Formaggio S/. 30.00
Pan tostado con un mixto de quesos horneado.

Bruschetta Pizzaiola S/. 30.00
Pan tostado al horno, ajo salsa de tomate y mozzarella fresca

Carpaccio S/. 40.00
(Lomo fino, arugula, queso parmesano)

Insalata Caprese S/. 30.00
(Mozzarella fresca, tomate, albahaca)

Insalata Rucola S/. 30.00
(Arugula, queso parmesano, tomates cherry)

Pan Pizza S/. 15.00
(Masa de pizza con romero)

Tavola Mista S/. 120.00
1 Degustación de todos los quesos y embutidos.

Media Tavola Mista S/. 65.00
1/2 Degustación de quesos y embutidos.

Lasagna

Lasagna Bolognesa S/. 40.00

Lasagna Gorgonzola y espinaca S/. 40.00

Lasagna Taleggio y radicchio S/. 40.00



Salami

Prosciutto di parma

S/. 50.00

Es un embutido tradicional italiano hecho de salazón en seco de la pierna de cerdo, un plato bajo en calorías, pero de intenso sabor. El único conservante permitido es la sal.

Mortadella

S/. 50.00

Es un embutido hecho con carne de cerdo pura, finamente molida, mezclada con tocino, ligeramente aromatizado con especias, relleno y horneado.

Pancetta

S/. 50.00

Es un tocino de cerdo preparado con el vientre del animal.

Coppa stagionata

S/. 50.00

También llamado sobrasada, capocollo, finocchiona (Siena) o lomo (en Marche y Abruzzo) es un embutido, que se obtiene mediante el procesamiento de la parte superior del cuello del cerdo y una parte de la espalda.

Salame cacciatorino

S/. 50.00

Es un embutido así llamado por su pequeño tamaño, lo que hacía conveniente para almuerzo de picnic de los cazadores.

Salame Felino

S/. 50.00

Es un embutido que se produce históricamente en la ciudad de Felino, se produce tradicionalmente con carne de cerdo pura, la parte del mandril.

Salame milano

S/. 50.00

Es uno de los más famosos salami italiano; derivado de una mezcla de carne de cerdo y carne de vaca finamente molido a "grano de arroz".



Formaggi

Taleggio

S/. 50.00

El queso Taleggio toma su nombre del valle, situado en el alto de Bérghamo, el sabor es dulce con una ligera acidez, ligeramente aromático.

Pecorino Romano

S/. 50.00

Es un queso de denominación de origen hecho con leche entera de oveja. Muy sabroso.

Gorgonzola

S/. 50.00

Es un queso azul producido en Italia con leche entera de vaca. Toma su nombre de la ciudad lombarda que lo dio a luz.

Parmigiano

S/. 50.00

Es un queso elaborado con leche cruda, semidesnatada, sin aditivos ni conservantes. El envejecimiento es de un mínimo de 9 a más de 20 meses.

Provolone

S/. 50.00

Es queso semi-duro con un sabor que varía mucho desde el Provolone picante, hasta el Provolone dulce, con un sabor muy suave. En el Provolone picante, el peculiar sabor picante se debe al cuajo procedente de la cabra. El dulce usa cuajo de ternero.

Asiago

S/. 50.00

Es un queso del Altiplano de Asiago, del que toma su nombre. Elaborado con leche de vaca de pasta semi-cocido con un sabor dulce y delicado, que recuerda a la crema y la leche fresca.

Tavola mista

1 Degustación de todos los quesos y embutidos.

S/. 120.00

¹/₂ Degustación de quesos y embutidos.

S/. 65.00



Pizze

Margherita (mozzarella, albahaca)	S/. 45.00
Caprese (mozzarella, tomate fresco, albahaca)	S/. 50.00
Vegetariana (verduras mixta)	S/. 50.00
Acciughe (mozzarella, anchoas, aceituna)	S/. 50.00
Tonno (mozzarella, atun, cebolla)	S/. 50.00
Calabrese (mozzarella, spianata calabrese piccante)	S/. 55.00
Fior Di latte (mozzarella, mozzarella fresca)	S/. 55.00
Salame (mozzarella, salame milano o cacciatorino)	S/. 55.00
Prosciutto & Olive (mozzarella, prosciutto di parma, aceituna)	S/. 55.00
4 Formaggi (mozzarella, taleggio, queso azul, provolone)	S/. 55.00
Salsiccia & Zucchini (mozzarella, salchichas, zapallo italiano)	S/. 55.00
Funghi (mozzarella, jamon, champiñon)	S/. 55.00
Contadina (mozzarella, pimenton, tocino)	S/. 55.00
Carciofi (mozzarella, jamón, corazones de alcachofa)	S/. 58.00
Gustosa (mozzarella, gorgonzola, nueces)	S/. 58.00
Capricciosa (mozzarella, jamón, champignon, alcachofas, aceitunas)	S/. 58.00



Pizze

Trevisana

(mozzarella, radicchio di Treviso, taleggio)

S/. 60.00

La Cantina

(mozzarella, prosciutto di parma, cherry, arugula y parmesano)

S/. 65.00

Pan Pizza

(masa de pizza con aceite de oliva y romero)

S/. 15.00

Dessert

Tiramisu

S/. 15.00

Helado del día

S/. 15.00

Panna cotta

(Al chocolate, al caramelo, a la fresa)

S/. 15.00



Bevande

<i>Coca cola</i>	<i>S/. 8.00</i>
<i>Fanta</i>	<i>S/. 8.00</i>
<i>Inka cola</i>	<i>S/. 8.00</i>
<i>Agua 625ml</i>	<i>S/. 8.00</i>
<i>Cerveza Cusqueña 620ml</i>	<i>S/. 18.00</i>
<i>Te y infusiones</i>	<i>S/. 8.00</i>

Digestivi

	<i>Vaso</i>	<i>Botellas</i>
<i>Grappa</i>	<i>S/. 20.00</i>	
<i>Averna</i>	<i>S/. 20.00</i>	
<i>Montenegro</i>	<i>S/. 20.00</i>	
<i>Amaro Lucano</i>	<i>S/. 20.00</i>	
<i>Ramazzotti</i>	<i>S/. 20.00</i>	
<i>Fernet</i>	<i>S/. 20.00</i>	
<i>Amaretto</i>	<i>S/. 20.00</i>	
<i>Amaro Strega</i>	<i>S/. 20.00</i>	
<i>Punt e Mes</i>	<i>S/. 20.00</i>	
<i>Vecchia Romagna</i>	<i>S/. 20.00</i>	
<i>Limoncello</i>	<i>S/. 10.00</i>	<i>S/. 40.00</i>
<i>Elisir la Cantina</i>	<i>S/. 20.00</i>	<i>S/. 60.00</i>

Gracias por su preferencia...

Arrivederci!



Contactanos

Visítanos

Buscanos



+51 993 061 612



lacantina554@gmail.com



La Cantina Vino Italiano



lacantinacusco



La Cantina Vino Italiano



La Cantina Vino Italiano