



Antica Roma
RISTORANTE

CARTA DEI VINI

La nostra cantina
è in continua evoluzione, essa raccoglie diverse etichette di
vini accuratamente selezionati per qualità e provenienza,
alcune note ed alcune meno note, ognuna delle quali mettono
in luce, le proprie origini e in risalto le caratteristiche
sensoriali di ciascun vino, nonché i migliori abbinamenti
proposti dai singoli produttori, frutto di una passione che
abbiamo il piacere di condividere con voi.



I vini contrassegnati da * si intendono nei casi :
- limitati per quantità – esauriti in fase di approvvigionamento

FRANCIACORTA DOCG SATE'N € 35,00

Conte di Provaglio

Uva: 100% Chardonnay

Alcolicità : 12,5 %

Caratteristiche: morbido ,fine come la seta dal perlage fine e persistente .al naso profumi di frutta bianca, nocciole e pane tostato .

Abbinamenti : aperitivo, primi piatti leggeri e a base delicata , pesce

FRANCIACORTA DOCG BRUT € 33,00

Conte di Provaglio

Uva: 75% Chardonnay 25% Pinot nero

Alcolicità : 12,5 %

Caratteristiche: note di agrumi e frutta , pesche, mela e pera, con sentori vegetali di melissa e toni di lievito e pane con un perlage media per finezza e intensità .

Abbinamenti : si abbina come aperitivo e a tutto pasto con piatti a base di carne bianca .

FRANCIACORTA DOCG CUVE'E N.4 MILLESIMATO € 35,00

Bersi Serlini

Uva: Chardonnay

Alcolicità : 12,5 %

Caratteristiche: note complesse e delicate di frutta esotica e floreale , elegante .

Abbinamenti : perfetto con piatti di pesce e carni bianche

FRANCIACORTA DOCG PAS DOSE' € 32,00

Conte di Provaglio

Uva: 65% Chardonnay 35%Pinot Nero

Alcolicità : 12,5 %

Caratteristiche: note fruttate e floreali complesse ed eleganti , per finire con note di vaniglia . La bocca fresca e morbida inizialmente, vede salire l'acidità e sapidità giusta .

Abbinamenti : aperitivo , a tutto pasto , con piatti di pesce e carni bianche .

FRANCIACORTA GRAN CUVÉE BRUT * For. da 0,375 cl * € 25/ € 50,00

Bellavista

Uva: 20 % Pinot , 79 %Chardonnay , 1% Pinot Bianco

Alcolicità :12,5%

Caratteristiche : Colore del vino giallo paglierino dai riflessi verdi , il perlage fine e persistente ampi e avvolgenti i profumi che spaziano dalla frutta matura ai fiori freschi. Abbinamenti : aperitivo , a tutto pasto , con piatti di pesce e carni

bianche .

VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DOCG * € 28,00

Valdo

Uva: Glera

Alcolicità : 11 %

Caratteristiche : perlage fine e persistente , profumo bene espresso accentuato da sentori di fiori e frutta , dal gusto amabile .

Abbinamenti : aperitivo, piatti leggeri di pesce e carni bianche. Notevole con accostamento ai dessert .

VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG “ MIA PASSION ” € 23,00

Villa Armellina

Uva: Glera

Alcolicità : 12,5 %

Caratteristiche : profumo fruttato che ricorda pesca e agrumi . Ben equilibrato in acidità

Abbinamenti : ottimo come aperitivo, a tutto pasto

PROSECCO MILLESIMATO ROSE' EXTRA DRIVE DOC € 23,00

Valdo

Uva: 90% Glera ,10% Pinot Nero

Alcolicità : 11 %

Caratteristiche :rosa tenue brillante, dal bouquet floreale e delicatamente fruttato , asciutto armonico e persistente.

Abbinamenti : ottimo come aperitivo, primi piatti leggeri come Cacio e Pepe contemporanea, gamberoni alla griglia, tortino di patate e alici .

CUVE'E DEI FRATI ,METODO CLASSICO BRUT € 30,00

C'A' dei Frati

Uva: Turbina , Chardonnay

Alcolicità : 13 %

Caratteristiche : dal perlage fine e continuo dal colore giallo oro con riflessi verdi, dal profumo fragrante

Abbinamenti : ottimo come aperitivo, con salumi e carni bianche e piatti a base di pesce

ROSE' CUVE'E DEI FRATI , METODO CLASSICO BRUT € 33,00

C'A' dei Frati

Uva: Groppello , Marzemino, Sangiovese e Barbera

Alcolicità : 13 %

Caratteristiche : dal perlage fine e dal colore rosa antico , dal profumo fragrante di piccoli frutti rossi e di petalo di rosa .

Abbinamenti : ottimo come aperitivo, con salumi e carni bianche e piatti a base di pesce

VINI BIANCHI

FRIULI

SAUVIGNON FRIULI COLLI ORIENTALI € 25,00

Torre Rosazza

Uva: Sauvignon

Alcolicità :

Caratteristiche: profumi di agrumato di pompelmo e floreale

Abbinamenti : piatti saporiti e strutturati

TRENTINO

GEWUSTRAMINER “ ALTO ADIGE “ D.O.C. * € 30,00

Elena Walc

Uva: Gewustraminer

Alcolicità :

Caratteristiche: bouquet aromatico, intenso elegante e persistente

Abbinamenti : aperitivo, si abbina con i crostacei e piatti a base di pesce.

SAUVIGNON CASTEL RIMBERG D.O.C. € 30,00

Elena Walc

Uva: Sauvignon

Alcolicità: 13%

Caratteristiche : bouquet ampio e persistente di note floreali .

Abbinamenti : antipasti e piatti a base di pesce, e carne bianche

PIEMONTE

LANGHE D.O.C ARNEIS * € 33,00
Ceretto
Uva: Arneis
Alcolicità : 12,5%
Caratteristiche : floreale,minerale e calibrata freschezza persistente elegante e di buona struttura , la cui trasversalità ne ha fatto il proprio marchio di qualità .
Abbinamenti : aperitivo, si abbina con piatti a base di carni bianche .

LOMBARDIA

LUGANA “ I FRAT “ DOC € 25,00
Cà dei Frati
Uva: Trebbiano di Lugana
Alcolicità : 12,5%
Caratteristiche : il sapore è ricco e opulento con sentori che vanno dalla pesca alla mandorla e alla pesca.
Abbinamenti : piatti a base di pesce e risotti

ROSE' DEI FRATI RIVIERA DEL GARDA CLASSICO DOC € 26,00
Cà dei Frati
Uva: Groppello,Marzemino,Sangiovese e barbera
Alcolicità : 12,5%
Caratteristiche : vino rosato di alto livello , fresco delicato e incisivo .
Abbinamenti : aperitivo, salumi, piatti a base di carne bianca e a base di pesce .

TOSCANA

VERMENTINO MAREMMA TOSCANA “ SCALANDRINO “ DOC € 22,00
Mantellassi
Uva: Vermentino
Alcolicità : 12,5
Caratteristiche : fruttato e persistente con sentori di fiori di campo
Abbinamenti : aperitivo, piatti a base di pesce , e carni bianche

MARCHE

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO DOC € 18,00

GAROFOLI

Uva: Verdicchio in purezza .

Alcolicità : 12,5

Caratteristiche : Colore giallo chiaro con riflessi verdi, di media struttura dal profumo fine e fruttato, dal sapore fresco sapido e morbido allo stesso tempo .

Abbinamenti : aperitivo, piatti a base di pesce , e carni bianche

ABRUZZO

PECORINO “ TERRE DI CHIETI” IGT € 18,00

Cantina Tombacco

Uva: Pecorino

Alcolicità : 13,5 %

Caratteristiche : fresco, e floreale , agrumato con sentori di albicocca

Abbinamenti : piatti a base di pesce , e carni bianche

PECORINO “ TERRE DI CHIETI” ORSETTO ORO IGT € 18,00

CASAL Thauleri

Uva: Pecorino

Alcolicità : 13,5 %

Caratteristiche : fresco, e floreale , agrumato con sentori di albicocca

Abbinamenti : aperitivo, piatti a base di pesce , e carni bianche

PASSERINA “ TERRE DI CHIETI “ ORSETTO ORO “ IGT € 18,00

Casal Thauleri

Uva: Passerina

Alcolicità : 13%

Caratteristiche : fresco, e floreale , agrumato con sentori di albicocca

Abbinamenti : aperitivo, piatti a base di pesce , crudità e carni bianche

UMBRIA

GRECHETTO DELL'UMBRIA IGT € 18,00

Tenuta Ermelinda

Uva: Grechetto, chardonnay, malvasia bianca

Alcolicità : 13%

Caratteristiche : Giallo paglierino, fresco delicatamente profumato, sapido con note minerali.

Abbinamenti : ideale come aperitivo, eccellente in abbinamento con primi, pesce e carni bianche .

LAZIO

FRASCATI SUPERIORE DOCG €28,00

Castel de Paolis

Uva: Malvasia del Lazio 70%, Trebb.Giallo ,Bombino,Belone30%

Alcolicità : 14%

Caratteristiche : fruttato intenso e minerale, frutta esotica , grande rotondità morbidezza,sapido di notevole corpo e di lunga persistenza .

Abbinamenti : piatti della tradizione romana , carni bianche e formaggi

BIANCO LAZIO “ ANTINOO “IGT € 25,00

Casal del Giglio

Uva: bland di Viognier e Chardonnay

Alcolicità : 13,5%

Caratteristiche : al naso complesso , profumi di fiori gialli di acacia

Abbinamenti : Piatti di consistenza e struttura carni bianche , gricia

DONNA ADRIANA IGT € 30,00

Castel de Paolis

Uva:Viognier 80% Malvasia del Lazio 20%

Alcolicità : 13%

Caratteristiche : colore giallo dorato, molto fruttato e minerale persistente.

Abbinamenti : si abbina con piatti elaborati, carni bianche e pesce , formaggi di media stagionatura .

CAMPO VECCHIO LAZIO BIANCO IGT € 20,00

Castel de Paolis

Uva: Malvasia del Lazio e Malvasia di Candia80%, Viognier 20%

Alcolicità : 13%

Caratteristiche : Fruttato intenso floreale. Molto morbido di calibrata alcolicità e buona persistenza fruttata.

Abbinamenti : Ben si adatta ai piatti della tradizione, carni bianche e vegetali.

BIANCO LAZIO “ SATRICO “ IGT / IGP € 20,00

Casal del Giglio

Uva: bland di Chardonnay,Sauvignon,Trebbiano Giallo

Alcolicità : 13%

Caratteristiche : agrumato e minerale . Secco ed elegante

Abbinamenti : Piatti di consistenza e struttura carni bianche , gricia

VINI ROSSI

PIEMONTE

DOLCETTO D'ALBA DOC ROSSANA

€ 26,00

Ceretto

Uva: Dolcetto

Alcolicità : 13,5%

Caratteristiche : Rosso rubino, note di frutti di bosco , marasca erbe aromatiche

Abbinamenti : salumi , carne e sughi strutturati

NEBBIOLO D'ALBA DOC BERNARDINA *

€33,00

Ceretto

Uva: 100% Nebbiolo

Alcolicità : 14%

Caratteristiche : un vino elegante dal colore rosso rubino. Al naso si presenta un bouquet elegante e fruttato, con sentori delicati di viola e di lamponi, ribes nero e ciliegia. Il gusto è secco ed equilibrato, con tannini rotondi e morbidi,

Abbinamenti : La sua eleganza e finezza trovano compagni ideali con piatti di consistenza .

BARBARESCO DOC *

€ 60,00

Ceretto

Uva: 100% Nebbiolo

Alcolicità : 14%

Caratteristiche : Di colore rosso brillante con riflessi aranciati.

Al naso si apre con note eteree arricchite da sentori di cuoio e di confettura di Ciliegia. In bocca si caratterizza per il buon corpo .

Abbinamenti : La sua eleganza e finezza trovano compagni ideali con piatti di consistenza .

LOMBARDIA

RONCHEDONE VINO ROSSO IGT

€ 30,00

Cà dei Frati

Uva: Marzemino, Sangiovese e Cabernet 10%

Alcolicità : 14,5%

Caratteristiche : un vino che non passa inosservato , al naso profumi di frutti rossi maturi.

Abbinamenti : Piatti ben strutturati di carne e di consistenza ricchi di sapore .

TOSCANA

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG * € 45,00

Banfi

Uva: Sangiovese

Alcolicità : 14%

Caratteristiche : bouquet fruttato e floreale , vellutato con retrogusto di mandorla .

Abbinamenti : salumi , carne e sughi strutturati

BOLGHERI ROSSO DOC € 35,00

Bolgheri e Bolgheri Sassicaia

Uva: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Sangiovese

Alcolicità : 14%

Caratteristiche : Vino corposo ed elegante di colore rubino carico con riflessi violacei. Al naso affiorano delicati sentori vanigliati, di piccoli frutti rossi maturi di sottobosco e note di liquirizia. All'assaggio è pieno e morbido, dal finale lungo. Affinamento in barrique di rovere per circa 12 mesi.

Abbinamenti : Piatti ben strutturati a base di carne

ROSSO DI MONTALCINO DOC € 25,00

Banfi

Uva: Sangiovese

Alcolicità : 13,5%

Caratteristiche : al naso complesso , intenso caldo e vinoso ben equilibrato .

Abbinamenti : Piatti di consistenza , salumi

MORELLINO DI SCANSANO RISERVA “ PUROSANGUE” DOCG € 25,00

Terenzi

Uva: Sangiovese

Alcolicità : 14%

Caratteristiche : profumi complessi e avvolgenti di frutta matura e spezie. Di corpo , pieno e bilanciato con tannini maturi e ben evoluti..

Abbinamenti : Piatti di consistenza , carni rosse .

MORELLINO DI SCANSANO DOCG € 20,00

Terenzi

Uva: Sangiovese

Alcolicità : 14%

Caratteristiche : profumi di frutta rossa e viola con note speziate, tannini morbidi e persistenti, che lo rende di piacevole bevibilità

Abbinamenti : Piatti di consistenza e struttura carni

TOSCANA

ROMPICOLLO “ TOSCANA “IGT

€ 25,00

Tommasi

Uva: Sangiovese 60% , 40% Cabernet Sauvignon

Alcolicità : 13%

Caratteristiche : esuberante ma raffinato con profumi che vanno da mora matura al lampone dal bilanciamento perfetto tra tannini acidità e morbidezza .

Abbinamenti : Aperitivo sostenuto, salumi piatti di consistenza e struttura carni rosse .

ROSSO TOSCANO “ COLLEPINO “ IGT

€ 18,00

Banfi

Uva: blend di Sangiovese e Merlot

Alcolicità : 13 %

Caratteristiche : profumo fruttato di mora e lampone , morbidezza e acidità sono ben bilanciate ed equilibrate .

Abbinamenti : a tutto pasto, antipasti di salumi, carni bianche e rosse

ROSSO COL DI SASSO IGT

€ 18,00

Banfi

Uva: Sangiovese e Sauvignon

Alcolicità : 13%

Caratteristiche : profumo con sentori di frutta matura di prugna e di mirtillo . Struttura ampia e persistente .

Abbinamenti : Piatti a base di carne e formaggi stagionati .

ABRUZZO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO "ORSETTO ORO" DOP

€ 20,00

Casal Thaulero

Uva: Montepulciano

Alcolicità : 13,5 %

Caratteristiche : etero e complesso con sentori di amarena e frutti di bosco, rotondo, elegante, corposo e vellutato con finale speziato .

Abbinamenti : ragù carne grigliate cacciagione, formaggi stagionati .

MARCHE

LACRIMA DI MORRO D'ALBA DOC KARRIA

€ 22,00

Garofoli

Uva: Lacrima di Moro

Alcolicità : 12,5%

Caratteristiche : di colore rosso rubino con sfumature violacei , Il profumo è fragrante, intenso, caratteristico con sentori di rosa e di viola. Il sapore fresco, gradevole e leggermente tannico. .

Abbinamenti : Piatti a base di carne e formaggi stagionati .

ROSSO CONERO DOC

€ 20,00

Garofoli

Uva: Montepulciano, Sangiovese

Alcolicità : 13%

Caratteristiche : Vino rosso rubino, pieno ed elegante .

Abbinamenti : si accompagna a piatti di salumi e piatti ben saporiti .

UMBRIA

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG Biologico

€ 45,00

Cantina Fongoli

Uva: Sagrantino

Alcolicità : 15%

Caratteristiche : Colore rosso granato impatto gusto olfattivo è intenso ed elegante che apre a note fruttate eteree e speziate .

Abbinamenti : Pietanze strutturate , carni, agnello, vitello arrosto, formaggi stagionati .

MONTEFALCO ROSSO DOC biologico

€ 30,00

Cantina Fongoli

Uva: bland di Sangiovese, Sagrantino , Merlot

Alcolicità : 14%

Caratteristiche : Rosso rubino, Sentori di sottobosco e di piccoli frutto rossi . Di buona struttura, morbido equilibrato e bilanciato tra acidità e tannini .

Abbinamenti : Piatti strutturati di consistenza, carne e formaggi stagionati .

LAZIO

LAZIO ROSSO "I QUATTRO MORI" DOC

€ 40,00

Castel de Paolis

Uva: blend di Shiraze, Cabernet, Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Alcolicità : 13%

Caratteristiche : Vino importante , straordinario e complesso con sentori di frutta di bosco, prugna , spezie , cuoio e vaniglia con note floreali .

Abbinamento : carne bianca, rossa, selvaggina

LAZIO ROSSO SHIRAZ IGT/IGP

€ 25,00

Casal del Giglio

Uva: Syrah

Alcolicità : 13%

Caratteristiche : sentori di frutta di bosco, mirtillo e marasca , cardamomo e cannella . Gusto morbido e caldo buona trama tannica e ritorno di note speziate .

Abbinamento : piatti di carne

LAZIO ROSSO PETIT VERDOT IGT/IGP

€ 25,00

Casal del Giglio

Uva: Petit Verdot

Alcolicità : 13,5%

Caratteristiche : profumi intensi e persistenti di piccoli frutti rossi di ciliegia e vegetali come il mirto e ginepro . Bella rotondità in bocca dovuta a tannini morbidi e vellutati , struttura elegante.

Abbinamento : salumi, pappardelle al cinghiale, costolette di agnello e abbacchio

CESANESE LAZIO IGT/IGP MATIDIA

€ 35,00

Casal del Giglio

Uva: Cesanese del Piglio di Olevano Romano

Alcolicità : 14%

Caratteristiche : note tipiche del vitigno con sentori di marasca e leggera speziatura . Mantiene una buona freschezza dei tannini integri. Per questo non vengono esaltate le note di frutta matura e una eccessiva grassezza al palato.

Abbinamento : piatti di carne e di terra