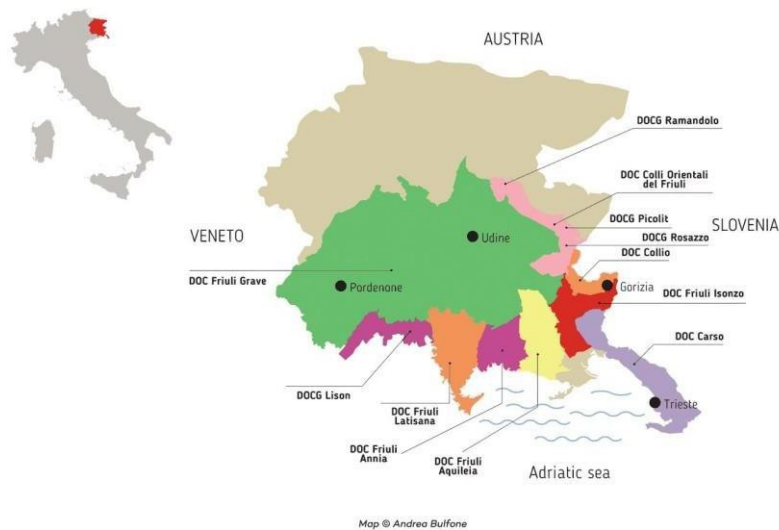


FRIULI – VENEZIA GIULIA

Una “terra fertile” per la viticoltura, il cui futuro oggi è nelle mani delle nuove generazioni. Un territorio da scoprire, di paesaggi cangianti e piccole realtà vinicole, in un viaggio che profuma di mosto, tradizione e rispetto per la biodiversità.

Friuli Venezia Giulia

Wine regions of Friuli Venezia Giulia



La Trattoria Al Paradiso è alla costante ricerca di nuove realtà vitivinicole da valorizzare nella propria Carta dei Vini, friulane e del Nord Italia.

Se avete un “vino del cuore” che vi piacerebbe trovare anche nel nostro ristorante, potete segnalarcelo ad info@trattoriapardiso.it

COLLIO

La più rinomata fra le zone vinicole, ad un passo dalla Slovenia. Terra di “grandi bianchi” e “rossi generosi”, figli della ponca. Terreni marnosi, sedimentatisi nel corso di millenni, che ai vini conferiscono corpo, freschezza ed eleganza aromatica.

Spumanti

Ribolla Gialla Spumantizzata Brut, 2018 – E. Collavini- 37,00

Millesimato

Bianchi

Braide Alte 2018 - Livon- 39,00

Chardonnay, Sauvignon, Picolit e Moscato Giallo

Chardonnay 2021 - Skok- 22,00

Collio Bianco 2020 - Keber Edi- 26,00

Friulano, Ribolla Gialla e Malvasia Istriana

Collio 2020 -Korsič- 28,00

Friulano, Ribolla Gialla e Chardonnay

Friulano 2021 - Picéčh- 33,00

Friulano “Primarul” 2021 - Venica & Venica- 25,00

Kaplja 2017 – Damijan Podversic- 55,00

Chardonnay, Malvasia e Friulano

Malvasia 2022 - Picéčh- 30,00

Pinot Bianco 2022 - Isidoro Polencic- 22,00

Ribolla Gialla 2022 - Isidoro Polencic- 22,00

Sauvignon “Ronco delle Mele” 2020/21 - Venica & Venica- 53,00

Sauvignon 2021 - Skok- 25,00

Rossi

Cabernet Franc 2020 - Venica & Venica- 25,00

Cabernet Sauvignon 2008 - Valter Sirk- 25,00

Cabernet Sauvignon 2019 - Villa Russiz- 30,00

Collio Rosso 2020 -Picéch- 30,00

Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon

Cabernet Sauvignon “Défi De La Tour” 2013/15 - Villa Russiz- 62,00

Merlot “Graf De La Tour” 2012/13/15 - Villa Russiz- 58,00

Merlot “Tiare Mate” - Livon- 30,00

Merlot 2018/2019 - Venica & Venica- 25,00

Merlot 2018 - Villa Russiz- 30,00

Pignolo “Eldoro” 2015 - Livon- 35,00

Pinot Nero 2021 - Isidoro Polencic- 22,00

Pinot Nero 2020 - Villa Russiz- 34,00

Preli 2017 – Damijan Podversic- 56,00

Merlot e Cabernet Sauvignon

Refosco dal Peduncolo Rosso 2020 “Riul” - Livon- 24,00

Rivarossa 2020- Mario Schioppetto- 37,00

Cabernet Sauvignon e Merlot

Schioppettino “Picotis” 2018 - Livon- 30,00

Schioppettino 2020 - Norina Pez- 21,00

Tiare Blu 2017 - Livon- 35,00

Merlot e Cabernet Sauvignon

COLLI ORIENTALI

Situati nel “cuore” del Friuli-Venezia Giulia, abbracciano 14 Comuni e si sviluppano su dolci rilievi, di altitudine compresa fra i 100 e i 350 m.s.l.m, omogenei per condizioni climatiche ed origine geologica. Qui, prevalgono le uve autoctone, “riservate e sincere” come il popolo friulano.

Spumanti

Moschioni MC 2021 - Moschioni- 41,00

Chardonnay e Ribolla Gialla

Bianchi

Bianco 2021 - Moschioni- 37,00

Bianco Magis 2020 - Magis- 29,00

Friulano, Chardonnay e Pinot Bianco

Bianco “Pomédes” 2020 - Scubla- 39,00

Pinot Bianco, Friulano, Riesling Renano

Chardonnay 2020 - Dario Coos- 23,00

Chardonnay 2022 - Valentino Butussi- 23,00

Friulano 2019/2020 - Ronco Severo- 42,00

Friulano 2021 - Ronco delle Betulle- 21,00

Friulano 2021 - Gigante- 27,00

Illivio 2019 - Livio Felluga- 40,00

Pinot Bianco, Chardonnay e Picolit

Malvasia 2021 - Nadalutti- 20,00

Pinot Bianco “Il Chiaro” 2019 - Galliussi- 21,00

Pinot Grigio 2022 - Valentino Butussi- 23,00

Ribolla Gialla 2021 - Ronco delle Betulle- 23,00

Ribolla Gialla 2020 - Ronco Severo- 42,00

Rosazzo Bianco 2019 - Ronco delle Betulle- 34,00

Friulano, Chardonnay, Ribolla Gialla, Pinot Bianco e Sauvignon

Sauvignon "Portis" 2022 - Galliusi- 22,00

Sauvignon 2021 - Pizzulin- 22,00

Rossi

Cabernet Franc 2020 - Ronco delle Betulle- 24,00

Cabernet Sauvignon 2020 - Scubla- 25,00

Franconia 2008 - Nadalutti- 25,00

Merlot 2020 - Scubla- 25,00

Merlot Riserva "Aritul" 2018 - Ronco Severo- 70,00

Merlot Riserva "Arimanni" 2018 - Galliusi- 31,00

Merlot "Ronc di Subule" 2016 - Ronchi di Manzano- 34,00

Narciso Rosso 2019 - Ronco delle Betulle- 40,00

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Refosco P.R.

Nero Magis 2014 - Magis- 60,00

Merlot e Pignolo

Nestri Rosso 2019 - Meroi- 21,00

Merlot e Cabernet Franc

Pignolo 2017 - Dario Coos- 31,00

Pignolo 2012/15 - Ronco delle Betulle- 50,00

Pignolo 2012 - Moschioni- 65,00

Pignolo 2016 - Ermacora- 37,00

Pinot Nero "Lastris" 2018 - Pizzulin- 34,00

Refosco dal Peduncolo Rosso 2019 - Ronco Severo- 39,00

Refosco dal Peduncolo Rosso 2020 - Tami- 21,00

Real Riserva 2013 - Moschioni- 49,00
Tazzelenghe, Merlot e Cabernet Sauvignon

Rosso Celtico 2013 - Moschioni- 49,00
Merlot e Cabernet Sauvignon

Rosso Scuro 2011/13/19 - Scubla- 36,00
Merlot e Refosco dal P.R.

Schioppettino 2021 - Ermacora- 25,00

Schioppettino 2019 - Pizzulin- 34,00

Schioppettino 2009/11 - Moschioni- 50,00

Schioppettino 2019 - Ronco Severo- 45,00

Schioppettino "S.Elena" 2017 - Petrusa- 60,00

Tazzelenghe 2018 - Sabernius- 22,00

Vertigo 2021 - Livio Felluga- 26,00
Merlot e Cabernet Sauvignon

Dessert

Verduzzo Friulano 2018 (500 ml.) - Butussi- 20,00

Verduzzo Friulano 2013/15 (500 ml.) - Meroi- 40,00

Verduzzo Friulano "Cratis" 2010 (375 ml.) - Scubla- 28,00

Verduzzo Friulano 2020 (750 ml.) - Ronchi di Manzano- 25,00

ISONZO

Un lembo di terra a sud-est, con suoli argillo-sabbiosi, che sono culla per vitigni a bacca bianca, dagli internazionali come Sauvignon e Chardonnay, ai locali quali Friulano e Malvasia. Sapidità, freschezza, finezza olfattiva: nel bicchiere, le caratteristiche di un terroir unico.

Bianchi

Chardonnay “Paladis” 2018/2020 - Murva- 31,00

Chardonnay 2021 - Vie di Romans- 40,00

Confini 2017 - Lis Neris- 53,00

Gewurztraminer, Pinot Grigio e Riesling

Friulano “Dolée” 2021 Dolée - Vie di Romans- 44,00

Friulano “Toc Bas” 2021 - Ronco del Gelso- 25,00

Fiore di Campo 2021 - Lis Neris- 25,00

Friulano, Sauvignon e Riesling

Flors di Uis 2019 - Vie di Romans- 43,00

Malvasia Istriana, Riesling Renano e Friulano

Lis 2017 - Lis Neris- 53,00

Pinot Grigio, Chardonnay e Sauvignon

Malvasia “Melaris” 2018 - Murva- 25,00

Pinot Grigio “Sot Lis Rivis” 2020 - Ronco del Gelso- 26,00

Riesling “Schulz” 2018 - Ronco del Gelso- 27,00

Sauvignon “Teolis” 2020 - Murva- 28,00

Sauvignon “Piere” 2015 - Vie di Romans- 45,00

Rossi

Cabernet Franc 2020 - Ronco del Gelso- 21,00

Cabernet Sauvignon 2020 - Lis Neris-28,00

Merlot "Sintesi dei Capitoli" 2016/17 - Ronco del Gelso - 31,00

Refosco dal Peduncolo Rosso "Murellis" 2018/19 - Murva - 29,00

CARSO

La “gemma” condivisa con la Slovenia, che il Sommacco tinge di rosso in Autunno. Suoli calcarei, ospitano le radici di varietà rustiche, che non temono le sferzate della Bora. Vitovska, Terrano e Malvasia sono tra le cultivar più diffuse, con la loro spazzante mineralità ed il raffinato “portamento”.

Bianchi

Malvasia 2019 - Skerk- 44,00

Ograde 2020 -Skerk- 48,00

Pinot Grigio, Sauvignon, Malvasia e Vitovska

Vitovska 2019 - Skerk- 46,00

Rossi

Cabernet Sauvignon 2020 - Castelvecchio- 25,00

Sagrado 2018 – Castelvecchio- 34,00

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Terrano

GRAVE

7.000 ettari a cavallo del Fiume Tagliamento, tra le Alpi ed il Mare Adriatico. Terreni magri e ciottolosi, di origine alluvionale, che regalano vini di medio-corpo, comprendendo vitigni internazionali ed autoctoni. Una zona che è DOC dagli anni 70'.

Spumanti

Spumante MC Brut "Etichetta Argento" - Vigneti Pittaro- 25,00
Chardonnay e Pinot Bianco

Spumante MC Brut "Etichetta Oro" 2017 - Vigneti Pittaro- 32,00
Millesimato, 100% Chardonnay

Ribolla Gialla MC "Ronco Vieri" - Vigneti Pittaro- 30,00

Ribolla Gialla MC Extra brut - Le Favole- 25,00

Bianchi

Bianco "Lupi Terrae" 2021 - Borgo delle Oche- 21,00
Friulano, Malvasia e Verduzzo

Bianco "Flum" 2020 - Terre di Plovia- 26,00
Chardonnay, Friulano e Sciaglin

Pinot Grigio 2021 - Conte Brandolini D'Adda- 20,00

Traminer 2020 - Borgo delle Oche- 22,00

Rossi

Cabernet Franc 2018 - Ronco Margherita- 22,00

Merlot 2018 - Borgo delle Oche- 20,00

Refoscone 2019 - Forchir- 25,00

Rosso "Ovalis" 2018 Tenuta Col Colàt - Ronco Margherita- 24,00
Merlot, Cabernet Franc e Refosco dal P.R.

Rosso "Un Amì" 2007 -Terre Rosse- 25,00
Refosco dal P.R. e Merlot

Rosso "Mea Culpa" 2015 - Terre Rosse- 45,00
100% Merlot

Rosso "Mea Electa" 2017 - Terre Rosse- 45,00
100% Refosco dal P.R.

Dolci

Alba 2020 (500 ml.) - Borgo delle Oche- 36,00
100% Traminer Aromatico

Moscato Rosa - Forchir- 22,00

RIVIERA

Una "lingua di terra" che si estende fino alla costa adriatica, dai suoli sabbiosi e ben areati. Qui, nascono vini dalla spiccata mineralità, con bouquets solitamente floreali e balsamici, che ricordano la "macchia mediterranea".

Spumanti

Ribolla Gialla Spumantizzata Brut - Bortolusso- 20,00

Bianchi

Chardonnay "Sun of Winter" 2019 - Bortolusso- 22,00

Bianco "M'Ama" 2022 - Albafiorita- 20,00

Da vitigni resistenti: Sauvignon Kretos e Soreli

Malvasia 2021 - Bortolusso- 20,00

Malvasia 2021 - Modeano- 20,00

Sauvignon 2021 - Bortolusso- 22,00

Sauvignon "Giona" 2021 - Tarlao- 22,00

Traminer 2022 - Bortolusso- 22,00

Rossi

Franconia 2021 - Bortolusso- 20,00

Merlot 2019 - Albafiorita- 24,00

Merlot "Lamîs" 2018 - Bortolusso- 20,00

Rosso "Peng" 2018 - Modeano- 23,00

Refosco dal P.R e Merlot

Schioppettino 2020 - Bortolusso- 20,00

NORD ITALIA

Una selezione di etichette dal Nord Italia. Un piccolo excursus nella tradizione vinicola di Regioni con cui condividiamo analogie culturali e gastronomiche.

Lombardia

Franciacorta MC Satèn 2017 - Contadi Castaldi- 35,00

Millesimato, 100% Chardonnay

Franciacorta MC Brut "Alma Gran Cuvée" - Bellavista- 63,00

Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco

Franciacorta MC Satèn "Sansevé" - Monterossa- 50,00

100% Chardonnay

Piemonte

Barbaresco 2019 – Gaja- 300,00

100% Nebbiolo

Barbera d' Asti "10 L" Armangia- 32,00

Barolo "Dagromis" 2018 - Gaja- 100,00

100% Nebbiolo

Sito Moresco Langhe 2020 - Gaja- 70,00

85% Nebbiolo 10% Barbera 5% Merlot

Barolo Chinato - Cocchi- 80,00

Vermouth Storico - Cocchi- 33,00

Trentino - Alto Adige

Kettmeir MC Pas Dosé 2018 – Kettmeir- 65,00

Pinot Bianco, Chardonnay e Pinot Nero

Kettmeir MC Extra Brut “1919” Riserva 2016 – Kettmeir- 69,00

Chardonnay e Pinot Nero

Kettmeir MC Brut Rosé “Athesis” 2019 - Kettmeir- 50,00

Chardonnay e Pinot Nero

Pinot Nero Riserva “St.Daniel” 2018/19 - Colterenzio-30,00

Pinot Nero Riserva “Maglen” 2019 - Kellerei Tramin-60,00

Pinot Nero Riserva “Monticol” 2018 - Kellerei Terlan-46,00

Veneto

Prosecco Superiore Dry “Cartizze” - Marsuret- 30,00

100% Glera

Prosecco Superiore DOCG Millesimato “Agostino” 2022- Marsuret- 30,00

100% Glera

Spumante Extra Dry “Saia” - Marsuret- 20,00

100% Glera

Amarone della Valpolicella “Il Fornetto” 2004 - Stefano Accordini - 150,00 euro

Corvina Veronese, Corvinone e Rondinella

Moscato Fior D’arancio - Colle Mattara- 22,00

100% Glera

Goriska Brda

Chardonnay 2021 - Rokovi- 21,00

COLLEZIONE PRIVATA – I VINI DI FEDERICA

Dalla passione di Federica per il mondo del vino, nasce una raccolta di vini personale, anche rari e d'annata, che oggi vogliamo condividere con i nostri ospiti. Una sezione "speciale", con etichette che hanno contribuito all'identità enologica italiana ed internazionale.

In ordine sparso...

Dall'Italia

Pucinum 2004 - Tenute Grandi e Gabbana- 20,00

Merlot, Refosco P.R. e Cabernet Franc

Moscato "S. Pellegrin" 2003 - Degrassi- 20,00

Recioto 1999 Masi- 35,00

Corvina, Rondinella e Molinara

Valpolicella Classico 2006 (500 ml.) - Allegrini- 35,00

Corvina, Rondinella e Molinara

Merlot 2013 (Magnum) - Villa Russiz- 55,00

Pignolo 2008/2012 (Magnum) - Ronco delle Betulle- 80,00

Pignolo 2007 (Magnum) - Moschioni- 130,00

Rosso "Celtico" 2007 (Magnum) - Moschioni- 85,00

Merlot e Cabernet Sauvignon

Ribolla Gialla 2012 - Nadalutti- 20,00

Sauvignon "Premstaler" 2004 - Kellerei Kaltern- 28,00

Rubio 2007 - San Polo- 20,00

Sangiovese, Merlot e Cabernet Franc

Chianti Classico 2018 - Querciabella- 36,00

100% Sangiovese

Chianti Classico 2018 - Marchesi Antinori- 70,00

Bolgheri "Il Bruciato" 2021 – Marchesi Antinori- 39,00

Millesulmare 2017 - Santa Maria La Nave- 70,00

100% Grecanico Dorato

Primitivo di Manduria "Torcicoda" 2019 - Tormaresca- 28,00

100% Negroamaro

Montefalco Rosso 2018 - Colsanto- 37,00

Sagrantino e Sangiovese

Passito di Pantelleria "Nes" 2017 (500 ml.) - Cantine Pellegrino- 45,00

100% Zibibbo

Dalla Francia

Champagne MC Brut Assemblée - Bruno Michel- 85,00

Metodo Classico, Pinot Meunier e Chardonnay

Champagne MC Brut - Delamotte- 85,00

Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay

Champagne MC Brut Nature - Ayala- 85,00

Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay

Crémant d'Alsace MC Brut - Arthur Metz- 26,00

100% Pinot Nero

Moulis-en-Médoc 2019 - Château Chasse-Spleen- 95,00

Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot

Châteauneuf du Pape - E. Guigal- 80,00

Grenache, Syrah, Mouvedre e altri vitigni rossi

Sauternes 2009 - Chateau Filhot- 55,00

Semillon, Sauvignon e Muscadelle

Dall'Austria

Blaufrankish Reserve 2001 - Juris- 44,00

St. Laurent Reserve 2001 - Juris- 44,00

Dall'Ungheria

Pinot Nero 2018 - Etyeki Kuria- 21,00