



La trattoria

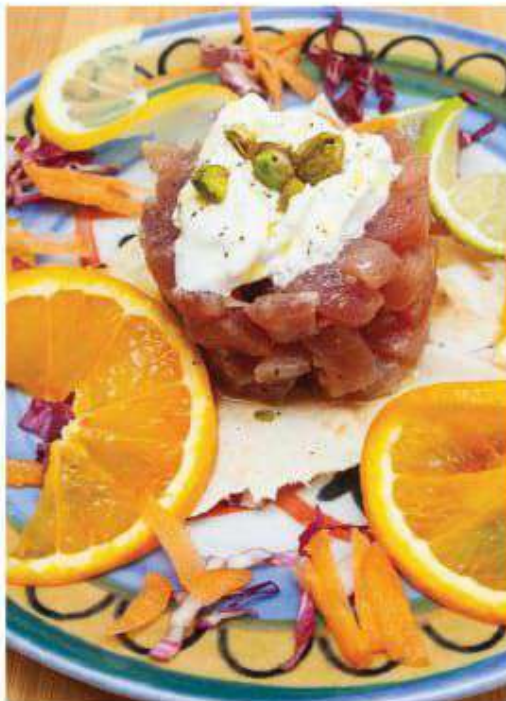


Burro & Sugo

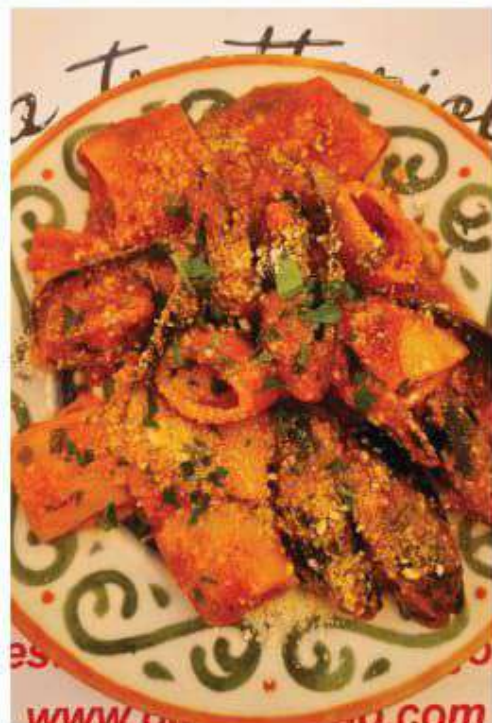
dal 2003

Cucina italiana & romana di carne e di pesce





Barro & Lugo



Antipasto



Antipasti di Carne - Meat Starter

SUPPLÌ (RISO, POMODORO, MOZZARELLA) - SUPPLÌ	4€
BRUSCHETTA AL POMODORO (POMODORO, BASILICO, OLIO) - TOMATO BRUSCHETTA AND BASIL	3€
BRUSCHETTA AIOLI (AGLIO, OLIO, SALE, UOVA) - GARLIC HOME MADE MAYO WITH BREAD	2€
FIORE DI ZUCCA (FIORE DI ZUCCA, ALICI, MOZZARELLA) - FRIED ZUCCHINI FLOWER	4€
BRUSCHETTA NAPOLETANA (SALSICCIA AFFUMICATA, STRACCIATA) - NEAPOLITAN BRUSCHETTA	4€
CARCIOFO ALLA ROMANA (CARCIOFO, OLIO, PREZZEMOLO, SALE) - ROMAN ARTICHOKE	7€
CARCIOFO ALLA GIUDIA (CARCIOFO) - GIUDIA ARTICHOKE	7€
FRITTO VEGETARIANO ROMANO (BROCCOLO, CARCIOFO, ZUCCHINE PASTELLATE) ROMAN FRIED VEGETABLES	8€
BUFALA E CRUDO (MOZZARELLA DI BUFALA, PROSCIUTTO DI PARMA) BUFFALO CHEESE MOZZARELLA AND PARMA HAM	9€
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI NAZIONALI (X 2 PERSONE) NATIONAL SALAMI AND CHEESE PLATE	20€

Antipasti di Pesce - Fish Starter

FILETTO DI BACCALÀ (BACCALÀ) - FRIED COD	4€
CROSTINO CON BUFALA CICORIA E ALICI (ALICI, MOZZARELLA DI BUFALA, CICORIA, OLIO) BRUSCHETTA WITH BUFFALO CHEESE CHICORY AND ANCHOVIES	5€
INSALATA DI MARE (POLPO, SEPPIA, GAMBERETTI, SEDANO, CAROTE, OLIVE NERE, OLIO, LIMONE, PREZZEMOLO) FISH SALAD (OCTOPUS, CUTTLEFISH, SHRIMPS, CELERY, CARROT, OLIVE)	8€
ALICI FRITTE - FRIED ANCHOVIES	9€
SAUTÈ DI COZZE (COZZE, RIDUZIONE DI SCAMPI, POMODORO, AGLIO, OLIO, PREZZEMOLO) BLACK MUSSELS SAUTÉ	9€
TARTARE DI GAMBERI ROSA LIME E MENTA (GAMBERI ROSA, OLIO, SALE, PEPE, LIME, MENTA) RAW SHRIMPS TARTARE, LIME AND MINT	15€
TARTARE DI SPIGOLA BROCCOLETTI E STRACCIATA (SPIGOLA, BROCCOLETTI, STRACCIATA, OLIO, SALE, PEPE, LIMONE) SEABASS TARTARE WITH BROCCOLI AND STRACCIATA CHEESE	15€
TARTARE DI TONNO STRACCIATA E PISTACCHI (TONNO, STRACCIATA, PISTACCHIO, OLIO, SALE, PEPE) RAW TUNA TARTARE WITH STRACCIATA CHEESE AND PISTACCHIO	15€

Insalatone



DOC

Insalatone doc - Salad doc

INSALATA CAPRI (LATTUGA, RUGHETTA, POMODORO, OLIVE, MOZZARELLA DI BUFALA)	10€
CAPRI SALAD (LETTUCE, ROCKET, TOMATO, OLIVE, BUFFALO CHEESE MOZZARELLA)	
INSALATA PORTO CERVO (LATTUGA, RUGHETTA, POMODORO, TONNO, OLIVE, PEPERONI, MELANZANE)	10€
PORTO CERVO SALAD (LETTUCE, ROCKET, TOMATO, TUNA, OLIVE, CAPISCUM, EGGPLANT)	
INSALATA TRENTINO (LATTUGA, RADICCHIO, RUGHETTA, SPECK, PROVOLA AFFUMICATA)	10€
TRENTINO SALAD (LETTUCE, RADISH, ROCKET, SPECK, SMOKED PROVOLA CHEESE)	
INSALATA BURRO & SUGO (ICEBERG, PETTO DI POLLO CROCCANTE, GRANA, SALSA AIOLI)	10€
BURRO & SUGO SALAD (ICEBERG, CRISPY CHICKEN BREAST, GRANA, AIOLI SAUCE)	

Pane



Pane - Bread

CESTINO DI PANE ASSORTITO	2,5€
BASKET OF ASSORTED BREAD	
FOCACCIA BIANCA (SALE, OLIO D'OLIVA, ROSMARINO)	6,5€
FOCACCIA	
FOCACCIA BUFALA E CRUDO (SALE, OLIO D'OLIVA, PROSCIUTTO CRUDO, MOZZARELLA DI BUFALA)	10€
FOCACCIA WITH HAM AND BUFFALO MOZZARELLA	
FOCACCIA MORTADELLA STRACCIATA E PISTACCHIO	10€
FOCACCIA WITH MORTADELLA STRACCIATA AND PISTACHIO	

Primi



Primi di Carne - Meat Pasta

TONNARELLI CACIO E PEPE (PECORINO, PEPE, OLIO)	14€
TONNARELLI WITH CHEESE AND PEPPER	
TONNARELLI CACIO E PEPE CON CICORIA (PECORINO, PEPE, OLIO, CICORIA)	15€
TONNARELLI WITH CHEESE PEPPER AND CHICORY	
FETTUCCINE ALLA GRICIA (GUANCIALE, PECORINO, PEPE)	14€
GRICIA FETTUCCINE	
MEZZEMANICHE ALL' AMATRICIANA (GUANCIALE, POMODORO, PEPE, OLIO)	15€
AMATRICIANA RIGATONI	
TROFIE MENTA PECORINO E PEPERONCINO FRESCO (MENTA, PECORINO, PEPERONCINO)	14€
TROFIE WITH MINT, PECORINO CHEESE AND FRESH CHILI PEPPERS	
PACCHERI ALLA CARBONARA (UOVO, GUANCIALE, PEPE, PECORINO)	15€
CARBONARA PACCHERI	
PAPPARDELLE AL SUGO DI CINGHIALE (SALSICCIA DI CINGHIALE, POMODORO, PEPE, OLIO)	15€
WILD BOAR RAGÙ PAPPARDELLE	
MEZZE MANICHE CON SUGO DI PAJATA	14€
(POMODORO, INTESTINO DI VITELLA, SEDANO, CAROTE, PECORINO, PEPE)	
RIGATONI WITH VEAL INTESTINE IN TOMATO SAUCE	
GNOCCHI BURRO & SALVIA (BURRO, SALVIA)	12€
GNOCCHI WITH BUTTER AND SAGE	

Primi di Pesce - Fish Pasta

TONNARELLI ALLE VONGOLE (VONGOLE, AGLIO, OLIO, PEPERONCINO, PREZZEMOLO)	15€
CLAMS TONNARELLI	
RISOTTO AGLI SCAMPI (SCAMPI, POMODORO, PANNA, AGLIO, OLIO, PREZZEMOLO)	16€
EUROPEAN KING PRAWN RICE	
PACCHERI COZZE E PECORINO	15€
(COZZE, PECORINO, AGLIO, OLIO, PEPERONCINO, PEPE, PREZZEMOLO)	
MUSSELS PACCHERI PASTA WITH PECORINO CHEESE	
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE	16€
(CALAMARI, SEPIE, COZZE, VONGOLE, SCAMPI, POMODORO, AGLIO, OLIO, PREZZEMOLO)	
SEAFOOD RICE IN TOMATO SAUCE	
TONNARELLI SPIGOLA TARTUFO E PECORINO	16€
(SPIGOLA, TARTUFO, PECORINO, PEPE, OLIO, AGLIO)	
TONNARELLI WITH SEA BASS, TRUFFLE AND PECORINO CHEESE	

Contorni



Contorni - Side

PATATE AL FORNO (PATATE, ROSMARINO, SALVIA, AGLIO, PEPE, OLIO)	6€
BAKED POTATO	
BROCCOLETTI RIPASSATI (BROCCOLETTI, AGLIO, OLIO, PEPERONCINO)	6€
SAUTEED BROCCOLI	
CICORIA RIPASSATA (CICORIA, AGLIO, OLIO, PEPERONCINO)	6€
SAUTEED CHICORY	
PATATINE FRITTE (PATATE, SALE)	6€
FRENCH FRIED	
ZUCCHINE GRIGLIATE (ZUCCHINE, OLIO, SALE, PREZZEMOLO)	6€
GRILLED ZUCCHINI	
MELANZANE GRIGLIATE (MELANZANE, OLIO, SALE, PREZZEMOLO)	6€
GRILLED EGGPLANT	
PEPERONI GRIGLIATI (PEPERONI, OLIO, SALE, PREZZEMOLO)	6€
GRILLED CAPISCUM	
RADICCHIO ALLA PIASTRA (RADICCHIO, OLIO, SALE, PREZZEMOLO)	6€
GRILLED RADISH	

Dolci



Dolci della Casa - Home Made Dessert

TIRAMISÙ (UOVA, MASCARPONE, SAVOIARDI, CAFFÈ, ZUCCHERO, CACAO)	6€
TIRAMISÙ	
CREMA CATALANA (UOVA, LATTE, ZUCCHERO, VANIGLIA)	6€
CRÈME BRULÉE	
MOUSSE AL BACIO (CIOCCOLATO 70%, UOVA, LATTE, ZUCCHERO, NOCCIOLE, PANNA)	6€
DARK CHOCOLATE MOUSSE	
SORBETTO AL LIMONE (LIMONE, PANNA, ZUCCHERO)	6€
LEMON SORBET	
SORBETTO AL CAFFÈ (CAFFÈ, PANNA, ZUCCHERO)	6€
COFFEE SORBET	
GELATO CREMA TOSCANA AFFOGATO CON AMARO ABRUZZESE NOCCIOLE E AMARETTI	7€
TUSCAN'S ICE CREAM AFFOGATO WITH ABRUZZO BITTER, NUTS, AND AMARETTI BISCUITS	
SEMIFREDDO TORRONCINO/PISTACCHIO	7€
SEMIFREDDO NOUGAT/PISTACHIO	

Secondi



Secondi di Carne - Meat Main Course

POLPETTE AL SUGO RICETTA DELLA NONNA (CARNE DI MANZO PANCARRÈ, LATTE, OLIO DI OLIVA, PREZZEMOLO, SALE, PEPE, SEDANO, CIPOLLA, CAROTA, POMODORO) GRANDMA'S RECIPE MEATBALLS (BEEF, PANCARRÈ, MILK, OLIVE OIL, PARSLEY, SALT, PEPPER, CELERY, ONION, CARROT, TOMATOES)	12€
POLLO CON PEPERONI (POLLO, PEPERONI, POMODORI, CIPOLLA, OLIO, SALE, PEPE) CHICKEN WITH PEPPERS	11€
TRIPPA ALLA ROMANA (5/4 BOVINO, POMODORO, SEDANO, CAROTA, PECORINO, OLIO, PEPE) ROMAN TRIPE IN TOMATO SAUCE	11€
SCAMORZA AL COCCIO CON PROSCIUTTO CRUDO (SCAMORZA, PROSCIUTTO DI PARMA) SMOKED PROVOLA CHEESE WITH PARMA HAM ON THE CROCK	11€
SCAMORZA AL COCCIO CON ALICI (SCAMORZA, ALICI) SMOKED PROVOLA CHEESE WITH ANCHOVIES ON THE CROCK	11€
SCAMORZA AL COCCIO CON CICORIA (SCAMORZA, CICORIA) SMOKED PROVOLA CHEESE WITH CHICORY ON THE CROCK	11€
INVOLTINO DI STRACOTTO 350 GR (MANZO, MORTADELLA, SALE, OLIO D'OLIVA, PEPE, SEDANO, CAROTA, POMODORO) BEEF ROLL IN SAUCE	16€
BISTECCA ALLA GRIGLIA CON SALSА CHEDDAR 300 GR (MANZO, OLIO, PEPE, CHEDDAR) BEEF STEAK WITH CHEDDAR SAUCE ON THE SIDE	25€
CODA ALLA VACCINARA (CODA DI BOVINO, POMODORO, SEDANO, CAROTE, PEPE) OX TAIL IN TOMATO SAUCE	14€
SPIEDINO DI PICANHA 400 GR (CODONE DI MANZO, OLIO, PEPE) - GRILLED PICANHA SKEWER	24€
COSTOLETTE DI ABBACCHIO ALLA SCOTTADITO 400 GR (AGNELLO, PEPE, OLIO) GRILLED LAMB RIBS	26€
FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA 300 GR (MANZO, OLIO, PEPE) - GRILLED BEEF FILLET	28€
FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE 300 GR (MANZO, PANNA VEGETALE, PEPE VERDE, SALE) FILLET OF BEEF WITH GREEN PEPPER SAUCE	28€
FILETTO DI MANZO CACIO E PEPE 300 GR (MANZO, PECORINO, PEPE, OLIO) FILLET OF BEEF WITH PECORINO CHEESE AND PEPPER SAUCE	28€

Secondi di Pesce - Fish Main Course

FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI (CALAMARI, GAMBERI, SALE, PEPE) DEEP FRIED SQUID AND KING PRAWN	20€
GAMBERONI ALLA PIASTRA (GAMBERONI, OLIO, SALE, PEPE, PREZZEMOLO) - GRILLED KING PRAWN	18€
SPIGOLA ALLA GRIGLIA CON SALSА GUACAMOLE 500/600 GR (SPIGOLA, OLIO, SALE, PEPE, AVOCADO, PREZZEMOLO) GRILLED SEA BASS WITH GUACAMOLE SAUCE ON THE SIDE	24€
BRANZINO ALL' ACQUA PAZZA 500/600 GR (BRANZINO, CAPPERI, OLIVE POMODORINI, VINO BIANCO) EUROPEAN BASS IN CRAZY WATER (CAPPEERS, OLIVES, CHERRY TOMATOES, WHITE WINE, COOKED IN OWEN)	25€
GRIGLIATA MISTA DI PESCE (SPIGOLA, GAMBERONI, CALAMARO PESCATO E TONNO) GRILLED SEAFOOD (SEA BASS, KING PRAWN, GRILLED SQUID, TUNA SLIDE)	28€

Bevande



Acqua

ACQUA LEGGERMENTE FRIZZANTE 75 CL	2 €
ACQUA NATURALE 75 CL	2 €

Bibite

COCA COLA / COCA ZERO / FANTA 33 CL	3 €
COCA COLA / COCA ZERO / FANTA 1 LT	6,5 €

Birra

MORETTI / PERONI 33 CL	3 €
MORETTI / PERONI 66 CL	5 €
ICHNUSA NON FILTRATA 33 CL	4 €
ICHNUSA NON FILTRATA 50 CL	6 €

Liquori

LIMONCELLO	4 €
AMARO	4 €

Distillati

GRAPPA BARRICATA	5 €
GENZIANA	5 €

Vino

ROSSO / BIANCO DELLA CASA 250 CL	6 €
ROSSO / BIANCO DELLA CASA 500 CL	8 €
ROSSO / BIANCO DELLA CASA 1 LT	15 €

Caffè

CAFFÈ	2 €
DECAFFEINATO	2 €
CAFFÈ CORRETTO	4 €

Vini Bianchi



AMANTES PECORINO LAZIO IGP MARCO MERGÈ

25 €

MINERALE ED ERBACEO, QUESTO PECORINO APRE CON NOTE MARCATE DI ERBE UFFICINALI ED ANICE STELLATO AI QUALI SEGUONO SENTORI PIACEVOLMENTE AGRUMATI DI ARANCIO E FRUTTA A POLPA BIANCA. IL SORSO È DINAMICO E RICCO CON FINALE ELEGANTE E SAPIDO. OTTIMO CON PRIMI A BASE DI PESCE E CARNI BIANCHE O PREPARAZIONI A BASE DI FUNGHI.

MINERAL AND HERBACEOUS, THIS PECORINO OPENS WITH PRONOUNCED NOTES OF MEDICINAL HERBS AND STAR ANISE, FOLLOWED BY PLEASANTLY CITRUSY HINTS OF ORANGE AND WHITE-FLESHED FRUIT. THE PALATE IS DINAMIC AND RICH WITH AN ELEGANT AND SAVORY FINISH. EXCELLENT WITH SEAFOOD PASTA DISHES, WHITE MEATS, OR MUSHROOM-BASED PREPARATIONS.

750 ML - 13% VOL



MCMXX 1920 CHARDONNAY LAZIO IGP MARCO MERGÈ

25 €

CON LE SUE NOTE FRUTTATO-FLOREALI, QUESTO CHARDONNAY SI MUOVE IN ARMONIOSA SINFONIA TRA SENTORI DI PESCA E CEDRO CHE SI FONDONO A PROFUMI CHE RICHIAMANO IL GLICINE, SUL FINALE UN LEGGERO ACCENNO DI SPEZIATURA DOLCE DI PEPE BIANCO. ELEGANTE E DI BUONA STRUTTURA, IN BOCCA SI MUOVE CON PIACEVOLE DINAMICITÀ. OTTIMO SU TARTARE E CROSTACEI, SI CONSIGLIA ANCHE SU FORMAGGI DI CAPRA E PRIMI A BASE DI RAGÙ DI CARNI BIANCHE.

WITH ITS FRUITY-FLORAL NOTES, THIS CHARDONNAY MOVES IN A HARMONIOUS SYMPHONY BETWEEN HINTS OF PEACH AND CITRON THAT BLEND WITH SCENTS REMINESCENT OF WISTERIA. TOWARDS THE FINISH, THERE'S A LIGHT TOUCH OF SWEET SPICINESS, AKIN TO WHITE PEPPER. ELEGANT AND WELL-STRUCTURED, IT MOVES ON THE PALATE WITH PLEASANT DYNAMISM. EXCELLENT WITH TARTARE AND SHELLFISH, IT IS ALSO RECOMMENDED WITH GOAT CHEESE AND PASTA DISHES FEATURING WHITE MEAT SAUCE.

750 ML - 13% VOL



OMNIA MATER SAUVIGNON LAZIO IGP MARCO MERGÈ

30 €

QUANDO SI PARLA DI SAUVIGNON, SI ENTRA IN UNA ESTENUANTE RICERCA DELLA QUALITÀ E DI ATTENZIONE DA DEDICARE AD UNO DEI VITIGNI PIÙ COMPLICATI IN CIRCOLAZIONE. UN VINO CAPACE DI CONQUISTARE IL CUORE DI TUTTI ED I PALATI PIÙ ESIGENTI. SI FA AMARE DA SUBITO GRAZIE ALLE SUE NOTE SPICCATAMENTE ELEGANTI CHE VIRANO DAL PASSION FRUIT, ALLA PESCA, RINFRESCATE DA SBUFFI ERBACEI E DALLE PIRAZINE TIPICHE DEI GRANDI SAUVIGNON MONDIALI. UN VINO DA BERE SEMPLICEMENTE ACCANTO ALLA PERSONA GIUSTA.

WHEN IT COMES TO SAUVIGNON, IT ENTAILS AN EXHAUSTIVE SEARCH FOR QUALITY AND ATTENTION TO ONE OF THE MOST COMPLEX GRAPE VARIETIES IN CIRCULATION. A WINE CAPABLE OF WINNING THE HEARTS OF ALL AND SATISFYING THE MOST DISCERNING PALATES. IT IMMEDIATELY CAPTIVATES WITH ITS DISTINCTLY ELEGANT NOTES RANGING FROM PASSION FRUIT TO PEACH, REFRESHED BY HERBACEOUS NAUNCES AND THE PYRAZINES TYPICAL OF THE WORLD'S GREAT SAUVIGNON.

750 ML - 13% VOL

Vini Bianchi



CALICE VINO BIANCO

6 €



VENERE BIANCO LAZIO IGP

25 €

VINO BIANCO ECLETTICO, ESTREMAMENTE PIACEVOLE. SI PRESENTA CON UN COLORE GIALLO PAGLIERINO CARICO E LUMINOSO. AL NASO TROVIAMO SUBITO UN AMPIO BOUQUET FLOREALE, BIANCOSPINO, FIORI DI ACACIA, ZAGARA. AL PALATO RISULTA FRESCO, CON UNA BUONA STRUTTURA ED UNA GIUSTA SAPIDITÀ.

AN ECLECTIC AND EXTREMELY PLEASANT WHITE WINE. OF AN INTENSE AND BRILLANT STRAW YELLOW COLOUR. IMMEDIATELY PRESENTING A AMPLE FLORAL BOUQUET OF HAWTHORN, ACACIA AND ORANGE BLOSSOM. FRESH PALATE WITH GOOD STRUCTURE AND THE RIGHT SAPIDITY.

750 ML - 13% VOL



BEATRICE FALANGHINA LAZIO IGP

25 €

SI PRESENTA DI COLORE GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI VERDOGNOLI VIVACI. AL NASO SPRIGIONA PROFUMI INTENSI DI GINESTRA ED AGRUMI CON NOTE MINERALI E SALMASTRE. IN BOCCA COLPISCE PER LA SUA DELICATEZZA E LA SUA PERSISTENZA COSÌ DA RENDERLO DAVVERO SPECIALE.

OF A STRAW YELLOW COLOUR WITH VIVACIOUS GREENISH NAUNCES. ON THE NOSE IT RELEASES INTENSE FRAGRANCES OF BROOM, CITRUS FRUIT, WITH BRINY, MINERAL NOTES. ON THE PALATE ITS DELICACY AND FINISH ARE IMPRESSIVE AND MAKE IT REALLY SPECIAL.

750 ML - 13% VOL



MELEGANT PINOT GRIGIO LAZIO IGP

25 €

COLORE PAGLIERINO DAI RIFLESSI MINERALI, GIOVANE, CON PROFUMO DI FRUTTA A POLPA BIANCA LEGGERMENTE ACERBA COME LA MELA GOLDEN, CON VAGHI SENTORI DI ANICE, È UN VINO DELICATO MA DECISO. AL GUSTO, DIRETTO SENZA INDECISIONI, ROBUSTO, RAFFINATO, RICCO DI CORPO MA DI NOTEVOLE ELEGANZA E UN GIUSTO EQUILIBRIO.

STRAW YELLOW COLOUR, YOUNG, SMELLING OF SLIGHTLY UNRIPE WHITE-PULP FRUITS, SUCH AS GOLDEN DELICIOUS APPLES, WITH SLIGHT HINTS OF ANISEED. IT IS A DELICATE BUT DEFINITE WINE. ON THE PALATE IT IS DIRECT WITHOUT HESITATION. ROBUST, REFINED, A RICH BODY BUT WITH NOTABLE ELEGANCE AND GOOD BALANCE.

750 ML - 13% VOL



AMANTES FRASCATI SUPERIORE DOCG MARCO MERGÈ

25 €

QUESTO FRASCATI SUPERIORE SI CARATTERIZZA PER I SUOI PROFUMI DELICATI E BALSAMICI. I SENTORI FLOREALI DI CAMOMILLA E ZAGARA SI SPOSANO A NOTE DI ERBE AROMATICHE DI TIMO E ALLORO. IL SORSO È DI MEDIO CORPO E DI OTTIMA FRESCHEZZA, CHIUDE IN BOCCA CON UNA PIACEVOLE ED ELEGANTE AVVOLGENZA. IDEALE CON ANTIPASTI O PRIMI DI PESCE, SI ABBINA MOLTO BENE A PREPARAZIONI A BASE DI CARNE BIANCA.

THIS FRASCATI SUPERIORE DOCG IS CHARACTERIZED BY ITS DELICATE AND BALSAMIC AROMAS. FLORAL NOTES OF CHAMOMILE AND ORANGE BLOSSOM MARRY WITH HINTS OF AROMATIC HERBS SUCH AS THYME AND BAY LEAVES. THE PALATE IS MEDIUM-BODIED WITH EXCELLENT FRESHNESS, FINISHING IN THE MOUTH WITH A PLEASANT AND ELEGANT ENVELOPMENT. IDEAL WITH APPETIZERS OR SEAFOOD PASTA DISHES, IT ALSO PAIRS VERY WELL WITH WHITE MEAT PREPARATIONS.

750 ML - 13% VOL

Bollicine



CALICE PROSECCO

6 €



PROSECCO BRUT DOC

25 €

COLORE GIALLO PAGLIERINO BRILLANTE, ARMONICO IN BOCCA, AL NASO ESPRIME CON DECISIONE SENTORI DI FRUTTA A POLPA BIANCA QUALI PERA, MANGO E NOTE DI MELA VERDE. IN BOCCA È PIACEVOLE E CAPACE DI ESPRIMERE AL MEGLIO TUTTE LE POTENZIALITÀ DI UNA ZONA DI PRODUZIONE ASSAI VOCATA.

BRILLIANT STRAW YELLOW COLOUR, ON THE NOSE EXPRESSING DEFINITE AROMAS OF WHITE-PULP FRUITS SUCH AS PEAR, THEN MANGO AND GREEN APPLE. HARMONIOUS AND PLEASANT ON THE PALATE, CAPABLE OF EXPRESSING AT ITS BEST, THE POTENTIAL OF A PERFECTLY SUITED AREA OF PRODUCTION.

750 ML - 13% VOL



AMANTES BLANC DE BLANCS MARCO MERGÈ 25 €

"E DOVE NON È VINO NON È AMORE". UN VINO DAL PERLAGE FINE ED ELEGANTE, CON UN PROFILO OLFATTIVO FRUTTATO, DELICATO MA DAL GUSTO INTENSO ED APPAGANTE. IDEALE PER APERITIVI, PER INIZIARE UN PASTO IMPORTANTE O SU PIATTI DI PESCE.

"AND WHERE THERE IS NO WINE, THERE IS NO LOVE". A WINE WITH A FINE AND ELEGANT EFFERVESCENCE, FEATURING A FRUITY OLFACTORY PROFILE, DELICATE YET WITH AN INTENSE AND SATISFYING TASTE. IDEAL FOR APERITIFS, TO START AN IMPORTANT MEAL, OR WITH SEAFOOD DISHES.

750 ML - 12,5% VOL

Rosé



GINEVRA LAZIO IGP

25 €

IL COLORE RICORDA IL CORALLO ROSA, BRILLANTE E LIMPIDO. AL NASO È SCHIETTO, GRADEVOLE E REGALA FRESCHE NOTE FLOREALI DI ROSA E DI FIORI D' ARANCIO. AL GUSTO COLPISCE SUBITO PER LA SUA FRESCHEZZA DATA LA NOTA ACIDA BEN CALIBRATA, OLTRE IMPORTANTI SENTORI DI CILIEGIA. LE SENSAZIONI DOMINANTI SONO L'ELEVATA ELEGANZA CON UN RETROGUSTO MANDORLATO E LA PIACEVOLEZZA DI BEVA. SI LASCIA DEGUSTARE GIOVANE.

THE COLOUR IS REMINESCENT OF PINK CORAL, BRILLIANTLY CLEAR. FRANK AND PLEASANT ON THE NOSE, OFFERING FRESH FLORAL NOTES OF ROSES AND ORANGE BLOSSOM. THE PALATE IMMEDIATELY IMPRESSES FOR ITS FRESHNESS AND WELL-BALANCED ACIDITY, AS WELL AS CHERRY AROMAS APLenty. THE DOMINANT SENSATION ARE THOSE OF GREAT ELEGANCE, AN ALMOND FINISH, AND QUAFFABLE PLEASANTNESS. AN ITS BEST WHEN YOUNG.

750 ML - 13% VOL

Vini Rossi



CALICE VINO ROSSO

6 €



AMANTES MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC MARCO MERGÈ 25 €

QUESTO MONTEPULCIANO È UN VINO VIBRANTE CON SENTORI FRUTTATI DI AMARENA E LAMPONE CHE SI INSERISCONO IN UNA TRAMA OLFATTIVA PIACEVOLMENTE SPEZIATA CON NOTE DI PEPE E GRAFITE. IN BOCCA IL SORSO È AGILE E DI BUON CORPO, PIACEVOLMENTE FRESCO E DI OTTIMA PERSISTENZA. CONSIGLIATO SU PRIMI A BASE DI RAGÙ O SU FORMAGGI SEMI STAGIONATI.

THIS MONTEPULCIANO IS A VIBRANT WINE WITH FRUITY AROMAS OF SOUR CHERRY AND RASPBERRY THAT BLEND INTO A PLEASANTLY SPICY OLEFACTORY PROFILE WITH NOTES OF PEPPER AND GRAPHITE. ON THE PALATE, THE SIP IS NIMBLE AND FULL-BODIED, PLEASANTLY FRESH WITH EXCELLENT PERSISTENCE. RECOMMENDED WITH PASTA DISHES FEATURING RAGÙ OR SEMI-AGED CHEESES.

750 ML - 13% VOL



AMANTES CESANESE LAZIO IGP MARCO MERGÈ 25 €

QUESTO CESANESE OFFRE UN PROFILO OLFATTIVO AMPIO CHE SPAZIA DA FRUTTI ROSSI A SENTORI FLOREALI DI VIOLA E DI MACCHIA MEDITERRANEA CHE CEDONO IL PASSO A SPEZIATURA E BALSAMICITÀ TIPICHE DEL PEPE NERO E DELLA LIQUIRIZIA. AMPIO AL PALATO, CORPOSO E MOLTO PERSISTENTE, BILANCIATO TRA SAPIDITÀ E FRESCHEZZA. IL SORSO NON STANCA. UN VINO DI GRAN CARATTERE. SI SPOSA MOLTO BENE CON SECONDI E GRIGLiate DI CARNE. CONSIGLIATO ANCHE CON RAGÙ SUGHI E FORMAGGI STAGIONATI.

THIS CESANESE PRESENTS A BROAD OLEFACTORY PROFILE RANGING FROM RED FRUITS TO FLORAL NOTES OF VIOLET AND MEDITERRANEAN SCRUB, GIVING WAY TO SPICINESS AND BALSAMIC HINTS TYPICAL OF BLACK PEPPER AND LICORICE. EXPANSIVE ON THE PALATE, FULL-BODIED, AND VERY PERSISTENT, BALANCED BETWEEN SAVORINESS AND FRESHNESS. THE SIP DOES NOT TIRE. A WINE OF GREAT CHARACTER. IT PAIRS VERY WELL WITH MEAT DISHES AND GRILLS. ALSO RECOMMENDED WITH RAGÙ, RICH SAUCES, AND A AGED CHEESES.

750 ML - 14% VOL



MCMXX 1920 MERLOT - CABERNET SAUVIGNON IGP MARCO MERGÈ 25 €

IL BLEND MERLOT E CABERNET SAUVIGNON MCMXX 1920 INTERPRETA AL MEGLIO LE PECULIARITÀ DI ENTRAMBI I VITIGNI. LAMPONE E MENTA LASCIANO SPAZIO A NOTE DI CIOCCOLATO E CUIOIO CON UN PIACEVOLE SOTTOFONDO MINERALE DI GRAFITE. IN BOCCA SI APRE CON GRADEVOLE MORBIDEZZA ED AVVOLGENZA. IL SORSO RISULTA VIBRANTE E DI LUNGA PERSISTENZA. OTTIMO CON PREPARAZIONI A BASE DI MAIALE E CON FORMAGGI STAGIONATI.

THE MERLOT AND CABERNET SAUVIGNON BLEND OF MCMXX 1920 SHOWCASES THE BEST CHARACTERISTICS OF BOTH GRAPE VARIETIES. RASPBERRY AND MINT GIVE WAY TO NOTES OF CHOCOLATE AND LEATHER, WITH A PLEASANT MINERAL BACKGROUND OF GRAPHITE. ON THE PALATE, IT OPENS WITH DELIGHTFUL SOFTNESS AND ENVELOPMENT. THE SIP IS VIBRANT AND LINGERS FOR A LONG FINISH. EXCELLENT WITH PORK-BASED DISHES AND CHEESES.

750 ML - 14% VOL



OMNIA MATER SYRAH LAZIO IGP MARCO MERGÈ 30 €

RICHIAMI INTENSI DI FRUTTA MATURA ED APPASSITA. QUESTO SYRAH SI CARATTERIZZA PER LE SUE NOTE DI PRUGNA E CONFETTURA DI FRUTTI DI BOSCO. RICHIAMI DI CIOCCOLATO E TABACCO CHIUDONO UN PROFILO OLFATTIVO DECISAMENTE AMPIO. IN BOCCA È PIENO, CORPOSO E PERSISTENTE, DI GRANDE STRUTTURA. SI APPOGGIA SU UNA NOTEVOLE ACIDITÀ CHE DÀ SLANCIO AL SORSO. CONSIGLIATO SU SECONDI CON CARNE DI MANZO E STUFATI. OTTIMO ABBINAMENTO ANCHE CON FORMAGGI STAGIONATI.

INTENSE ECHOES OF RIPE AND DRIED FRUIT CHARACTERIZE THIS SYRAH, WITH NOTES OF PLUM AND WILD BERRY JAM. HINTS OF CHOCOLATE AND TOBACCO COMPLETE A DECIDEDLY BROAD OLEFACTORY PROFILE. ON THE PALATE, IT IS FULL, ROBUST, AND PERSISTENT, WITH GREAT STRUCTURE. IT RELIES ON NOTABLE ACIDITY THAT IMPARTS MOMENTUM TO THE SIP.

RECOMMENDED WITH BEEF DISHES AND STEWS. ALSO AN EXCELLENT PAIRING WITH AGED CHEESES.

750 ML - 14,5% VOL

<i>Allergene</i>	<i>Esempi</i>
GLUTINE	CEREALI, GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT, INCLUSI IBRIDATI E DERIVATI
CROSTACEI E DERIVATI	SIA QUELLI MARINI CHE D'ACQUA DOLCE: GAMBERI, SCAMPI, ARAGOSTE, GRANCHI, PAGURI E SIMILI
UOVA E DERIVATI	TUTTI I PRODOTTI COMPOSTI CON UOVA, ANCHE IN PARTE MINIMA. TRA LE PIÙ COMUNI: MAIONESE, FRITTATA, EMULSIONANTI, PASTA ALL'UOVO BISCOTTI E TORTE ANCHE SALATE, GELATI E CREME ECC
PESCE E DERIVATI	INCLUSI I DERIVATI, CIOÈ TUTTI QUEI PRODOTTI ALIMENTARI CHE SI COMPONGONO DI PESCE, ANCHE SE IN PICCOLE PERCENTUALI
ARACHIDI E DERIVATI	SNACK CONFEZIONATI, CREME E CONDIMENTI IN CUI VI SIA ANCHE IN PICCOLE DOSI
SOIA E DERIVATI	LATTE, TOFU, SPAGHETTI, ETC.
LATTE E DERIVATI (INCLUSO LATTOSIO)	YOGURT, BISCOTTI E TORTE, GELATO E CREME VARIE. OGNI PRODOTTO IN CUI VIENE USATO IL LATTE
FRUTTA A GUSCIO	PERA, MELA, ANANAS, ARANCIA, NOCI
SEDANO E DERIVATI	PRESENTE IN PEZZI MA PURE ALL'INTERNO DI PREPARATI PER ZUPPE, SALSE E CONCENTRATI VEGETALI
SEMI DI SESAMO E DERIVATI	OLTRE AI SEMI INTERI USATI PER IL PANE, POSSIAMO TROVARE TRACCE IN ALCUNI TIPI DI FARINE
SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE	SALSE VARIE
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/L ESPRESSI COME SO ₂	USATI COME CONSERVANTI, POSSIAMO TROVARLI IN: CONSERVE DI PRODOTTI ITTICI, IN CIBI SOTT'ACETO, SOTT'OLIO E IN SALAMOIA, NELLE MARMELLATE, NELL'ACETO, NEI FUNGHI SECCHI E NELLE BIBITE ANALCOLICHE E SUCCHI DI FRUTTA
LUPINO E DERIVATI	PRESENTE ORMAI IN MOLTI CIBI VEGAN, SOTTO FORMA DI ARROSTI, SALAMINI, FARINE E SIMILARI CHE HANNO COME BASE QUESTO LEGUME, RICCO DI PROTEINE
MOLLUSCHI E DERIVATI	CANESTRELLO, CANNOLICCHIO, CAPASANTA, CUORE, DATTERO DI MARE, FASOLARO, GARAGOLO, LUMACHINO, COZZA, MURICE, OSTRICA, PATELLA, TARTUFO DI MARE, TELLINA E VONGOLA ETC.

PER ULTERIORI INFORMAZIONI RIVOLGERSI AL PERSONALE



WWW.BURROESUGO.COM

SEGUICI SU

