LA CANTINA DEL CAPITANO

TIPORTO
IL MARE IN CITTÀ

Sappiamo dove trovare il pesce migliore, e sappiamo anche con che vini abbinarlo: bollicine, bianchi, rossi o – perché no – Champagne. Scopri le nostre proposte nella carta dei vini, e se vuoi un suggerimento, chiedi in sala per farti consigliare l'abbinamento perfetto!

BOLLICINE

PROSECCO CÀ BOLANI BRUT
20 / 4

UVE: 100 % GLERA | GRAD. ALCOLICA: 11 % VOL | CLASS. : DOC | ZONA DI PRODUZIONE: FRIULI | DOSAGGIO ZUCCHERI: BRUT (6-12 G/L)

Note: Metodo Martinotti o Charmat, gradevolmente fruttato. Ottimo come aperitivo, abbinamento a tutto pasto e dessert compreso.

FRANCIACORTA FERGHETTINA BRUT
37

UVE: 85% CHARDONNAY 15% PINOT NERO | GRAD. ALCOLICA: 12.5 % VOL | CLASS. : DOCG | ZONA DI PRODUZIONE: LOMBARDIA | DOSAGGIO ZUCCHERI: BRUT (6-12 G/L)

Note: Metodo Classico con 36 mesi sui Lieviti. Le uve utilizzate provengono da 55 appezzamenti diversi in 11 comuni. Perlage fine e persistente. Note di nocciola, fiori bianchi e frutti.

FRANCIACORTA MARCHESINE AUDENS DOSAGGIO ZERO
37

UVE: PINOT NERO, PINOT BIANCO, CHARDONNAY | GRAD. ALCOLICA: 12.5 % VOL | CLASS. : DOCG | ZONA DI PRODUZIONE: LOMBARDIA | DOSAGGIO ZUCCHERI: ZERO (2 G/L)

Note: Metodo Classico con 24 mesi sui Lieviti. Un biglietto da visita al quale è difficile non affezionarsi, Stile e gusto senza tempo. La freschezza è sostenuta da una grande trama gustativa che confermano un prodotto di grande qualità, in un finale lunghissimo, agrumato di cedro. Oltre a sentori di nocciola e pesche bianche.

FRANCIACORTA SATEN LE VEDUTE PER GINEVRA
38

UVE: 80% CHARDONNAY 20% PINOT BIANCO | GRAD. ALCOLICA: 12.6 % VOL | CLASS. : DOCG | ZONA DI PRODUZIONE: LOMBARDIA | DOSAGGIO ZUCCHERI: BRUT (4 G/L)

Note: Metodo Classico, con fermentazione in barriques per il 10% delle uve e 24 mesi sui lieviti per l'affinamento. Superba eleganza cremosa per occasioni speciali o per l'apertura di un pasto, perfetto in abbinamento a piatti di pesce delicati.

TRENTO DOC MILLESIMATO FERRARI PERLÉ
55

UVE: 100% CHARDONNAY (BLANC DE BLANCS) | GRAD. ALCOLICA: 12.5 % VOL | CLASS. : DOC | ZONA DI PRODUZIONE: TRENTINO | DOSAGGIO ZUCCHERI: BRUT (6 G/L CIRCA)

Note: Alternativa convincente allo Champagne, Metodo Classico con 54 mesi sui Lieviti. Elegante ed armonioso con finale ammandorlato di grande persistenza. Prima annata di produzione 1971.

TRENTO DOC ENDRIZZI PIANCASTELLO ROSÈ RISERVA MILLESIMATO
39

UVE: PINOT NERO, CHARDONNAY | GRAD. ALCOLICA: 12.5 % VOL | CLASS. : DOC | ZONA DI PRODUZIONE: TRENTINO | DOSAGGIO ZUCCHERI: BRUT (6 G/L)

Note: Metodo Classico con una maturazione sui lieviti per almeno 36 mesi, al fine di ottenere un bouquet unico nel suo genere, per offrire ai palati un sapore moderno e di classe. Pluripremiato da guide del settore vitivinicolo.

IL PESCE CHIAMA, UN BUON BIANCO RISPONDE.

La nostra selezione di bianchi è studiata per accompagnare alla perfezione il nostro menù: abbiamo scelto con cura le migliori cantine per offrirti un'esperienza indimenticabile. Perché che cena di pesce è, se non la accompagni con un buon bianco?

BIANCHI

L'OCEADE ATLANTIQUE SAUVIGNON BLANC — 18 / 4

UVE: 100% SAUVIGNON BLANC | GRAD. ALCOLICA: 12.5 % VOL | CLASS. : IGP | ZONA DI PRODUZIONE: FRANCIA

Note: La semplicità e freschezza lo contraddistinguono, equilibrato con note di agrumi e fiori bianchi.

ELENA WALCH GEWURZTRAMINER — 36

UVE: 100% GEWURZTRAMINER | GRAD. ALCOLICA: 14 % VOL | CLASS. : DOC | ZONA DI PRODUZIONE: ALTO ADIGE

Note: Impeccabile e internazionale. Aromatico, con sentori di frutta tropicale, note floreali di rosa, con un ricordo di pompelmo e cannella ad accompagnare la freschezza.

KLAUS LENTSCH KERNER — 34

UVE 100% KERNER| GRAD. ALCOLICA: 14 % VOL | CLASS. : DOC | ZONA DI PRODUZIONE: ALTO ADIGE

Note: Equilibrato, fresco e armonico, con una piacevole mineralità e una leggera sapidità che lo rende particolarmente adatto ad essere gustato con frutti di mare e crostacei, esaltando i sapori del mare con raffinatezza.

ELENA WALCH CHARDONNAY — 28

UVE: 100% CHARDONNAY | GRAD. ALCOLICA: 13 % VOL | CLASS. : DOC | ZONA DI PRODUZIONE: ALTO ADIGE

Note: Si presenta con un biglietto da visita costituito da note fruttate e un sorso scorrevole. Un'etichetta che colpisce anche per il rapporto qualità-prezzo, oltre che per la notevole versatilità gastronomica.

CASTEL SALLEGG ELISA — 23

UVE: SAUVIGNON BLANC, PINOT GRIGIO, PINOT BIANCO | GRAD. ALCOLICA: 12.5 % VOL | CLASS. : IGT | ZONA DI PRODUZIONE: TRENTINO

Note: L'interazione tra le diverse varietà conferisce una complessità senza eguali. Soave e fresco al palato, con un'acidità ben integrata e buona persistenza.

CANTINA ROTALIANA GEWURZTRAMINER — 25

UVE: 100% GEWURZTRAMINER | GRAD. ALCOLICA: 13.6 % VOL | CLASS. : DOC | ZONA DI PRODUZIONE: TRENTINO

Note: Vino aromatico per eccellenza, stupisce per il suo raffinato equilibrio, in cui freschezza e mineralità bilanciano un gusto caldo e setoso.

CANTINA ROTALIANA PINOT GRIGIO — 22

UVE: 100% PINOT GRIGIO | GRAD. ALCOLICA: 12.6 % VOL | CLASS. : DOC | ZONA DI PRODUZIONE: TRENTINO

Note: Simpatia ed aromaticità accompagnano un bere secco, netto nei profumi, intenso e saporito. Consigliato in abbinamento con tutti i nostri primi piatti di pesce.

CERETTO BLANGÈ — 38

UVE: 100% ARNEIS | GRAD. ALCOLICA: 13 % VOL | CLASS. : DOC | ZONA DI PRODUZIONE: PIEMONTE

Note: Un'icona piemontese negli anni '80 e '90 che dura ancora ad oggi ed è presente nei ristoranti di tutto il mondo come uno dei bianchi più famosi d'italia. Fruttato, fresco e asciutto con richiami aromatici di mela e pera.

CONTINI TYRSOS VERMENTINO DI SARDEGNA — 22 / 5

UVE: 100% VERMENTINO | GRAD. ALCOLICA: 12.5 % VOL | CLASS. : DOC | ZONA DI PRODUZIONE: SARDEGNA

Note: "Tirso" è il nome del fiume che bagna la vite che producono questo vino. Fresco e Beverino, si abbina perfettamente ai primi e antipasti di pesce. Aromi di agrumi, frutta a polpa bianca ed erbe mediterranee.

TOMMASI LE FORNACI LUGANA DOC

23

UVE 100% TURBIANA | GRAD. ALCOLICA: 12 % VOL | CLASS. : DOC | ZONA DI PRODUZIONE: SPONDA VERONESE DEL LAGO DI GARDA

Note: Dal colore giallo dorato al sapore intenso e ricco, si abbina perfettamente a molti piatti della cucina di pesce. Sentori di pesca, mandorle e vaniglia, con un sorso ampio e completo.

TOMMASI LE FRONACI LUGANA RISERVA DOC

40

UVE 100% TURBIANA | GRAD. ALCOLICA: 13.5 % VOL | CLASS. : DOC | ZONA DI PRODUZIONE: SPONDA VERONESE DEL LAGO DI GARDA

Il 25% affina in botti di legno francese, il 75% in acciaio, entrambi per 18 mesi e successivamente 6 mesi in bottiglia prima del commercio. Il ricco bouquet armonizza le note fresche e minerali con quelle di frutta gialla matura, che si uniscono elegantemente a sentori floreali e agrumati per dar vita ad un finale lungo, avvolgente, intrigante e persistente. Oltre all'abbinamento con la cucina di mare, Ottimo con i piatti di Pasta.

COLLAVINI RIBOLLA GIALLA

27

UVE: 100% RIBOLLA GIALLA | GRAD. ALCOLICA: 12.5 % VOL | CLASS. : IGT | ZONA DI PRODUZIONE: FRIULI

Note: Siamo di fronte ad un'etichetta in purezza che racconta uno dei varietali più importanti del terroir friulano. Affinato in alcuni mesi in acciaio per mantenere un bouquet aromatico e fresco. Al Sorso è nitido ed elegante, di ampia morbidezza e dal finale persistente ed equilibrato.

SPINELLI PECORINO BIO "SERRANELLA"

20

UVE: 100% PECORINO | GRAD. ALCOLICA: 12.5 % VOL | CLASS. : IGT | ZONA DI PRODUZIONE: ABRUZZO

Note: Dorato con profumi di frutta gialla,con note floreali e balsamiche. Gusto sapido, di buona struttura e persistenza. Accompagna bene tutta la cucina a base di pesce.

VIGNE STORTE MARE CHIARO CODA DI VOLPE

20

UVE: 100% CODA DI VOLPE | GRAD. ALCOLICA: 13 % VOL | CLASS. : IGT | ZONA DI PRODUZIONE: CAMPANIA

Note: Metodo Classico con una maturazione sui lieviti per almeno 36 mesi, al fine di ottenere un bouquet unico nel suo genere, per offrire ai palati un sapore moderno e di classe. Pluripremiato da guide del settore vitivinicolo.

TOMMASI PATERNOSTER VULCANICO FALANGHINA

22

UVE: 100% FALANGHINA | GRAD. ALCOLICA: 12.5 % VOL | CLASS. : IGT | ZONA DI PRODUZIONE: BASILICATA

Note: Incanta per la sua freschezza e vivacità accompagnando sfumature fruttate di banana e ananas, insieme a sentori di mela verde, agrumi ementolo. Finale pulito. Perfetto in abbinamento con gli spaghetti alle vongole del nostro Menu.

FELLINE VERDECA

20

5

UVE: 100% VERDECA | GRAD. ALCOLICA: 12.5 % VOL | CLASS. : IGP | ZONA DI PRODUZIONE: PUGLIA

Note: Di colore giallo oro, con note floreali e di frutta fresca con gli agrumi che predominano. E' l'occasione di provare un vitigno meno conosciuto, mettendo sempre in accordo anche intere tavolate. Il binomio perfetto con il Fritto Misto TiPorto.

FELLINE FIANO

20

5

UVE: 70% FIANO CAMPANO 30% FIANO MINUTOLO | GRAD. ALCOLICA: 13 % VOL | CLASS. : IGP | ZONA DI PRODUZIONE: PUGLIA

Note: Avvolgente con una decisa morbidezza, ravvivata da un'ottima spalla acida e decisa sapidità. 20 Ha di vigneto e terra nera, il cui frutto è versatile con tutti i piatti di pesce della Cucina TiPorto.

RAETIA SAUVIGNON BLANC

27

UVE: 100% SAUVIGNON | GRAD. ALCOLICA: 13 % VOL | CLASS. : DOC | ZONA DI PRODUZIONE: TRENTINO

Note: Intensamente fiorito, con un bouquet di fiori di sambuco e ortica. Fresco e Sapido. Questa etichetta ha contribuito in maniera decisiva al successo dell'Alto Adige per questa varietà.

ROSATI

FELLINE CICALA

20
4

UVE: 100% NEGROAMARO | GRAD. ALCOLICA: 13 % VOL | CLASS. : IGP | ZONA DI PRODUZIONE: PUGLIA

Note: Un rosa corallo con riflessi color arancia. Intense note di amarena unite a sentori agrumati e floreali. Fresco e Succoso. Ottimo con la Pizza e con tutti i sughetti di pesce.

TOMMASI LE FORNACI ROSÈ DOC

24

UVE: 90% TURBIANA, 10% RONDINELLA | GRAD. ALCOLICA: 12.5 % VOL | CLASS. : DOC | ZONA DI PRODUZIONE: PEDEMONTE, VERONA, SULLE SPONDE DEL LAGO DI GARDA

Note: Si beve con piacere, leggero e fragrante, perfetto per ogni occasione conviviale. 4 mesi in acciaio danno vita ad un colore rosa tenue brillante, fresco, vivace e armonioso. Ideale come aperitivo sofisticato, Perfetto con i crudi di Pesce e antipasti.

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE LOUIS CONSTANT BRUT RESERVE

50

UVE 40% PINOT MENIUER, 30% PINOT NERO, 30% CHARDONNAY | GRAD. ALCOLICA: 12 % VOL | CLASS. : AOC | ZONA DI PRODUZIONE: FRANCIA | DOSAGGIO ZUCCHERI: BRUT (6 G/L CIRCA)

Note: Un'etichetta di grande personalità, la parte di Pinot Nero conferisce struttura e lunghezza, il PInot Meunier freschezza, e lo Chardonnay regala finezza ed eleganza.

CHAMPAGNE RUINART "R"

95

UVE: 57% PINOT NERO, 40% CHARDONNAY, 3% PINOT MEUNIER | GRAD. ALCOLICA: 12 % VOL | CLASS. : AOC | ZONA DI PRODUZIONE: FRANCIA | DOSAGGIO ZUCCHERI: BRUT (6 G/L CIRCA)

Note: Metodo Classico o Champenoise, 36 mesi sui Lieviti. Una sicurezza per gli amanti delle bollicine francesi, che porta con se da secoli eleganza e pienezza gustativa. Accompagna alla perfezione tutti i piatti della cucina di mare.

CHAMPAGNE MOET ICE IMPERIAL

110

UVE: 57% PINOT NERO, 30-40% PINOT MEUNIER, 10-20% CHARDONNAY | GRAD. ALCOLICA: 12 % VOL | CLASS. : AOC | ZONA DI PRODUZIONE: FRANCIA | DOSAGGIO ZUCCHERI: DEMI SEC (12-17 G/L)

Note: Metodo Classico o Champenoise, 30 mesi sui Lieviti. Il primo Champagne nato per essere servito "on the rocks" (con il ghiaccio). Una nuova esperienza che racchiude freschezza e divertimento, nello stile della Maison Moet & Chandon.

ROSSI

FELLINE ANARKOS

18
4

UVE: MALVASIA NERA, PRIMITIVO E NEGROAMARO | GRAD. ALCOLICA: 13 % VOL | ZONA DI PRODUZIONE: PUGLIA

Note: Intenso, persisstente e caratteristico

TOMMASI RIPASSO IL SESTANTE

26

UVE: 70% CORVINA VERONESE, 25% RONDINELLA, 5% MOLINARA | GRAD. ALCOLICA: 13 % VOL | ZONA DI PRODUZIONE: VENETO

Note fruttate, sentori speziati e floreali.

TOMMASI ARELE ROSSO DELLE VENEZIE IGT

24

UVE: CORVINA, RONDINELLA, OSELETA, MERLOT | GRAD. ALCOLICA: 13 % VOL | CLASS. : IGT | ZONA DI PRODUZIONE: PEDEMONTE, VERONA, SULLE SPONDE DEL LAGO DI GARDA

Note: Arele è il nome delle tradizionali tavole di legno e bambù sul quale, parte dei grappoli che compongono questo vino, vengono lasciati parzialmente appassire prima di essere affinato 10 mesi in botti di Rovere di Slavonia e 2 mesi in botti di rovere francese.

COCKTAIL

APEROL SPRITZ

6

PROSECCO, APEROL E SODA

CAMPARI SPRITZ

6

PROSECCO, CAMPARI E SODA

GIN TONIC DEL MARINAIO

9

BICKENS LONDON DRY GIN & THOMAS HENRY TONIC WATER

GIN TONIC DELLA SIRENA

9

BICKENS PINK GIN & THOMAS HENRY GRAPEFRUIT TONIC WATER

TIPORTO
IL MARE IN CITTÀ