

LA CANTINA DEL GATÀJ

CARTA DEI VINI

Autunno - Inverno 2026



Una selezione costruita per accompagnare la cucina del Gatàj,
tra territorio, ricerca e piccoli produttori indipendenti.
In ordine di stile e intensità, dal sorso più agile al vino più strutturato.

COME SCEGLIERE

La carta segue una progressione sensoriale: dalla freschezza alla morbidezza, fino alla maggiore struttura e persistenza.
Gli abbinamenti sono indicazioni generiche, pensate per orientare la scelta senza vincolare il gusto personale.

STILE	SERVIZIO	ABBINAMENTI ORIENTATIVI
BOLLICINE	6-8 °C	Aperitivi, fritti, crudi, salumi e piatti sapidi
BIANCHI	8-12 °C	Pesce, verdure, primi delicati e carni bianche
ROSATI	10-12 °C	Antipasti, salumi, pesce e cucina mediterranea
ROSSI	14-18 °C	Primi saporiti, arrosti, griglia e formaggi
DOLCI	8-12 °C	Pasticceria, frutta, dessert cremosi e formaggi

IL CONSIGLIO DELLA CASA

*Raccontaci cosa hai scelto dalla cucina e quale stile ami: ti guideremo tra territori,
vitigni e piccoli produttori.*

I prezzi sono espressi in euro. Disponibilità soggetta a variazione.

IL CALICE DEL GIORNO

Lasciatevi sorprendere dalla nostra selezione quotidiana: etichette scelte per accompagnare la cucina, scoprire nuovi territori e concedersi un piacevole viaggio nel bicchiere.

Calice da 15 cl a partire da € 6,00.

Chiedete quale vino abbiamo scelto per voi oggi.

BOLLICINE

Metodo Classico, Charmat e spumanti territoriali

METODO CLASSICO

Villa Piccola - La Vileta

Trento DOC Blanc de Blancs Brut | Trentino | 12,5% vol.

Consigliato con: aperitivi, antipasti di mare, primi delicati

€ 35

Tenuta Carretta - Alta Langa Brut

Pinot Nero, Chardonnay | Piemonte | 12,5% vol.

Consigliato con: aperitivi, salumi delicati, piatti di pesce

€ 40

Tenuta Carretta - Alta Langa Dosaggio Zero

Pinot Nero, Chardonnay | Piemonte | 12,5% vol.

Consigliato con: aperitivi, crudi di mare, frittura

€ 45

San Cristoforo

Franciacorta Dosaggio Zero | Lombardia | 12,5% vol.

Consigliato con: antipasti di mare, frittura, formaggi freschi

€ 48

Ca' Rugate - Fulvio Beo

Garganega, Metodo Classico Extra Brut | Veneto | 12,5% vol.

Consigliato con: antipasti saporiti, piatti di pesce, frittura

€ 40

Kante - KK

Chardonnay, Malvasia Istriana | Friuli Venezia Giulia | 12,5% vol.

Consigliato con: piatti di pesce, frittura, formaggi semistagionati

€ 40

CHARMAT E BOLLICINE DEL TERRITORIO

Sutto - Ca' da Mosto

Valdobbiadene Prosecco Superiore | Veneto | 11% vol.

Consigliato con: aperitivi, antipasti leggeri, finger food

€ 28

Azienda Agricola Gorgo - Chiaretto

Bardolino Chiaretto Brut Rosé | Veneto | 12% vol.

Consigliato con: aperitivi, salumi, piatti leggeri

€ 30

EMILIA & ROMAGNA

Vitigni identitari e territori di prossimità

BIANCHI DEL TERRITORIO

Poderi dal Nespoli - Famoso

Famoso Rubicone IGT | Romagna | 11,5% vol.

Consigliato con: antipasti, verdure, piatti di pesce

€ 25

Poderi dal Nespoli - Pagadebit

Bombino Bianco 90%, Sauvignon Blanc 10% | Romagna | 12,5% vol.

Consigliato con: primi delicati, piatti di pesce, carni bianche

€ 25

ROSSI FRIZZANTI E FERMI

Lombardini - Lambrusco dell'Emilia

Lambrusco dell'Emilia IGP | Emilia | 10,5% vol.

Consigliato con: salumi, cucina tradizionale, torte salate

€ 15

Cantina di Soliera - Sorbara

Lambrusco di Sorbara | Emilia | 11% vol.

Consigliato con: salumi, frittture, cucina tradizionale

€ 15

Cantina di Soliera - Grasparossa

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro | Emilia | 11% vol.

Consigliato con: salumi saporiti, carni, formaggi

€ 15

Cantina di Soliera - Salamino di Santa Croce

Lambrusco Salamino di Santa Croce | Emilia | 11% vol.

Consigliato con: salumi, carni, formaggi semistagionati

€ 15

Poderi dal Nespoli - Sangiovese Bio

Sangiovese | Romagna | 13,5% vol.

Consigliato con: primi saporiti, carni alla griglia, formaggi

€ 30

Luretta - Gutturnio

Gutturnio Superiore | Emilia | 13,5% vol.

Consigliato con: primi strutturati, arrosti, salumi stagionati

€ 30

VINI BIANCHI

Freschi, salini e verticali

DALLA LEGGEREZZA ALLA MAGGIORE INTENSITÀ

2023 Audarya - Nuragus

Nuragus di Cagliari | Sardegna | 12,5% vol.

Consigliato con: aperitivi, antipasti di mare, frittura

€ 25

2023 Audarya - Vermentino

Vermentino | Sardegna | 12,5% vol.

Consigliato con: antipasti di mare, piatti di pesce, primi di mare

€ 25

Monrubio - Soana Orvieto Classico

Trebbiano clone T34, Grechetto, Vermentino | Umbria | 12,5% vol.

Consigliato con: antipasti, primi delicati, piatti di pesce

€ 20

Tenuta Carretta - Gavi

Cortese | Piemonte | 12% vol.

Consigliato con: antipasti di mare, piatti di pesce, primi delicati

€ 30

Tenuta Carretta - Cayega Arneis

Arneis | Piemonte | 13,5% vol.

Consigliato con: antipasti, verdure, carni bianche

€ 30

Vigna del Lauro - Ribolla Gialla

Ribolla Gialla | Friuli Venezia Giulia | 12% vol.

Consigliato con: aperitivi, antipasti, frittura

€ 30

Vigna del Lauro - Collio Friulano

Friulano | Friuli Venezia Giulia | 12,5% vol.

Consigliato con: salumi delicati, zuppe, carni bianche

€ 30

De Tomi - Lugana

Turbiana | Lombardia | 12,5% vol.

Consigliato con: piatti di pesce, primi di mare, carni bianche

€ 30

VINI BIANCHI

Profumati, mediterranei e strutturati

DALLA MORBIDEZZA ALLA MAGGIORE COMPLESSITÀ

Tenuta Carretta - Monferrato Chardonnay

Chardonnay | Piemonte | 12,5% vol.

Consigliato con: antipasti, risotti, carni bianche

€ 30

Artimino - Artumes

Trebbiano, Petit Manseng | Toscana | 12,5% vol.

Consigliato con: verdure, primi di mare, carni bianche

€ 25

Caruso e Minini - Catalù

Catarratto DOC | Sicilia | 12% vol.

Consigliato con: piatti di pesce, verdure, carni bianche

€ 30

Caruso e Minini - Lillo

Grillo DOC | Sicilia | 12,5% vol.

Consigliato con: piatti di pesce, primi di mare, cucina mediterranea

€ 30

Caruso e Minini - Bibbo

Zibibbo IGP | Sicilia | 12,5% vol.

Consigliato con: piatti aromatici, cucina speziata, formaggi

€ 30

Vinicola Palamà - Verdeca

Bianco Evoluto, edizione limitata | Puglia | 13% vol.

Consigliato con: piatti di pesce strutturati, affumicati, formaggi stagionati

€ 35

VINI ROSATI

Gastronomici, territoriali e versatili

ROSATI FERMI

Azienda Agricola Gorgo - Bardolino Chiaretto

Corvina, Rondinella, Molinara | Veneto | 12,5% vol.

Consigliato con: aperitivi, salumi, piatti di pesce

€ 25

Aichholz - Pinot Nero Rosé

Pinot Nero | Alto Adige | 12,5% vol.

Consigliato con: piatti di pesce, carni bianche, verdure

€ 35

Dorigati - Kretzer

Lagrein Rosé | Trentino | 13% vol.

Consigliato con: salumi, primi saporiti, carni alla griglia

€ 30

Ventolaio - Lo Spiffiero

Sangiovese | Toscana | 12,5% vol.

Consigliato con: antipasti, piatti di pesce, pizza e focacce

€ 30

Monchiero Carbone - Monkey

Barbera, Nebbiolo | Piemonte | 12,5% vol.

Consigliato con: salumi, primi saporiti, carni bianche

€ 25

VINI ROSSI

Dal frutto croccante alla profondità

PROGRESSIONE DI CORPO E PERSISTENZA

2024 Aichholz - Pinot Nero

Pinot Nero | Alto Adige | 13% vol.

Consigliato con: primi di terra, carni bianche, formaggi semistagionati

€ 35

2024 Vigna del Lauro - Pinot Nero

Pinot Nero | Friuli Venezia Giulia | 13% vol.

Consigliato con: salumi, carni bianche, piatti ai funghi

€ 30

2024 Cavallaro - Lacrima di Morro d'Alba

Lacrima di Morro d'Alba | Marche | 13% vol.

Consigliato con: salumi, arrosti, cucina aromatica

€ 30

2024 Vigna del Lauro - Merlot

Merlot | Friuli Venezia Giulia | 12,5% vol.

Consigliato con: primi di terra, arrosti, formaggi

€ 30

VINI ROSSI

Dal frutto croccante alla profondità

PROGRESSIONE DI CORPO E PERSISTENZA

2024 Dei Principi di Spadafora - Nero d'Avola Bio € 30

Nero d'Avola | Sicilia | 13% vol.

Consigliato con: primi saporiti, carni alla griglia, formaggi

2024 Aichholz - Lagrein € 30

Lagrein | Alto Adige | 13% vol.

Consigliato con: salumi, arrosti, piatti strutturati

2024 Audarya - Cannonau € 30

Cannonau | Sardegna | 13% vol.

Consigliato con: carni rosse, brasati, formaggi stagionati

2023 Recchia - Ripasso Valpolicella € 35

Valpolicella Ripasso | Veneto | 14% vol.

Consigliato con: brasati, selvaggina, formaggi stagionati

PASSITI & DESSERT

Serviti a Calice

Martinez - Malvasia € 6 / calice

Malvasia | Sicilia

Consigliato con: pasticceria secca, dolci alle mandorle, formaggi stagionati

Martinez - Zibibbo Passito € 6 / calice

Zibibbo Passito | Sicilia

Consigliato con: dolci da forno, pasticceria secca, formaggi erborinati

Martinez - Moscato € 6 / calice

Moscato | Sicilia

Consigliato con: dessert alla frutta, dolci cremosi, pasticceria