

白

ボトルワインメニュー

シェフが厳選したクオリティの高いワインをお手頃価格でお楽しみ下さい

赤

1 イニコン グリッコ

¥2,600

軽いながら果実味もしっかり感じられる。
シチリアの土着品種100%の白ワイン。

産地：シチリア州（グリッコ100%）
おすすめ：前菜、魚介系パスタ



2 ソニオ・ミーオ・ビアンコ

¥2,600

イタリア有数のワイン産地、トスカーナ州産。リーズナブルながらクオリティが素晴らしい。軽め。

おすすめ：前菜、魚介系パスタ
産地：トスカーナ州（トレッピアーノ、シャルドネ）



3 マルヴァジア ビアンコ

¥3,600

南イタリアの太陽を感じられる力強いボディと適度な酸味のバランスが絶妙。マルヴァージア種100%。

おすすめ：魚介、トマトソース、お肉系パスタ
産地：プーリア州（マルヴァージア100%）



4 コンティゼッカ シャルドネバリック

¥4,100

熟成の過程で程よく移ったオーク樽の香りがアクセントに。骨格がしっかりした魚も肉も合うワイン。

おすすめ：魚介、トマトソース、鶏肉、豚肉
産地：プーリア州（シャルドネ85%、マルヴァージア・ピアンカ15%）



スパークリング

サンテロ ブラック ブリュット

¥2,600

泡立ちは力強く、花のような爽やかな香り。果実味もしっかり感じられる。辛口。乾杯にはこの一本！

おすすめ：前菜からメイン料理まで何でも合う
産地：ピエモンテ州（グレーラ80%、シャルドネ30%、ピノ・ビアンコ20%）



駐車場のご案内（専用1台/先着順）

専用駐車場は一本隣の通りにあります。
駐車場右側中央10番、イタリア国旗が目印です。
店舗前60分パーキングメーターご利用の場合、店内ご飲食に限り1時間サービスします。会計時お声がけ下さい。（60分を超過すると駐車違反取締り対象となります。再駐車するなどご注意ください。）



ホームページはこちら ⇒



<https://fuocodibrace.com/>

1 イニコン ネロ ターヴォラ

¥2,600

どんな料理にも合わせやすい軽めの赤ワイン。
前菜をつまみながら流し込んで下さい。

おすすめ：前菜、トマト系パスタ、お肉系パスタ
産地：シチリア州（ネロ・ターヴォラ100%）



2 パッシオーネ オーロ アパッシメント

アパッシメントワイン ¥3,600

樹の上で過熟させた果実から作られる、太い骨格と果実味のバランスがよいミディアムボディのワイン。

おすすめ：トマト系、お肉系、炭火焼き
産地：プーリア州（プリミティーヴォ100%）



3 ザブ シラー

¥3,600

漬け込みを短くタンニンを抑えた、バランスの取れたワイン。フルーティさもある。ミディアムボディ。

おすすめ：お肉系パスタ、炭火焼、煮込み料理
産地：シチリア州（シラー100%）



4 イル・サローネ

¥4,100

イタリア各地のブドウをバランスよく使い仕上げた『良いとこどり』なミディアムボディのワイン。

おすすめ：肉系パスタ、炭火焼き
産地：イタリア（ネグロ・アマロ、プリミティーヴォ、モンテ・プルチアーノ、ネロ・ダウラ）



5 サリチェ サレンティーノ フォルティンカント

¥5,100

骨格の中にベリーや土、オーク樽の熟成香が混ざる完成度の高いワイン。空気に触れるとまろやかに。

おすすめ：チーズ、煮込み料理
産地：プーリア州（ネグロアマロ80%、アルヴァジア・ネーラ20%）



6 バルベラ ダルバ スペリオレ

¥5,100

ひと口飲むとフルーティーさが際立ち、後からまろやかな程よいタンニンが感じられる。

おすすめ：前菜からメイン料理まで何でも合う
産地：ピエモンテ州（バルベラ100%）



7 イル・パッソ

アパッシメントワイン ¥5,600

枝ごと収穫したブドウを、吊るして乾燥・追熟させて作られた、口当たりよく果実味も感じられる1本。

おすすめ：お肉の炭火焼き、煮込み料理
産地：シチリア州（ネレツォ マスカレーゼ100%）



グラスワイン

白 本日のグラスワイン（白） ¥600

赤 本日のグラスワイン（赤） ¥600



アパッシメントワイン：アパッシメントは、収穫したブドウを陰干して糖度を高める製法。一度飲むとクセになる、濃密な複雑味が楽しめる。