



LIUTPRANDO

RISTORANTE - GRIGLIERIA - PIZZERIA



CANTINA DEL RE

Champagne

Champagne Brut Premier, Louis Roederer. 12,5 % vol

150 €

 **Pinot nero 40%, Chardonnay 40%, Pinot meunier 20%**

Al naso presenta profumi di frutta fresca, agrumi e crosta di pane
Piatti di pesce o frutti di mare

WINE SPECTATOR - 92/100

JAMES SUCKLING - 92/100



ROBERT PARKER - 90/100

280 €

Dom Pérignon, Champagne Millesimato AOC. 12,5% vol

 **Chardonnay 55 %, Pinot Grigio 45%**

Le note fruttate sono maestose, mature, carnose e profonde con aromi di mandorla, cacao e frutti bianchi. Ideale con pesce, crudi di pesce, crostacei e formaggi stagionati

JAMES SUCKLING - 97/100



WINE SPECTATOR - 96/100

Proseccchi e spumanti

Franciacorta Brut DCG "Gran Cuvée Alma" - Bellavista. 12.5 % vol

60 €

 **Chardonnay 80%, Pinot Nero 19%, Pinot Bianco 1%**

Al naso il profumo è ampio e abbraccia sfumature di frutta dolce e leggermente matura con sottili accenni di vegetali e vaniglia. Accompagna bene numerose elaborazioni a base di pesce.

GAMBERO ROSSO - 2 BICCHIERI

VERONELLI - 2 STELLE



ROBERT PARKER - 90/100

Prosecco, Vino Spumante Brut Millesimato DOC, Tenuta Sant'Anna, 11,5 % vol

25 €

Profumi freschi prima floreali di fiori d'acacia, poi fruttati di pesca bianca e mela renetta.
Metodo Charmat.

Ribolla Gialla, Vino Spumante Brut, Poggiobello, 11,5 % vol

20 €

Sentori fruttati tra cui spiccano le note agrumate e di mela verde.

 **100% Ribolla Gialla. Metodo charmat.**

Moscato, Vino Spumante Dolce, Tenuta Sant'Anna, 9% vol

18 €

Profumi fruttati intensi di albicocche e noce moscata a cui si alternano ancora aromi agrumati.
Metodo Charmat.

Prosecco Extra Dry DOC, Tenuta Sant'Anna, 11,5 % vol

15 €

Profumi di fiori d'acacia, pesca e pera.
Metodo Charmat.

Calice - 4 €





Vini Bianchi

SICILIA



Grillo Biologico IGP, Coste a Preola, Gorghi Tondi. 12,5 % vol

16 €

Grillo 100%

Calice - **4 €**

Note di frutto della passione, menta, ananas e pesca bianca.
Indicato con antipasti di pesce crudo e crostacei.
Ottimo con zuppe di pesce, pesce al forno.

• **BIOLOGICO, IT-BIO-009** 

SARDEGNA



Ugone III, Vermentino di Gallura DOCG, Cantine della Vernaccia. 13,5 % vol

20 €

Vermentino di Gallura 100%

Bouquet elegante, profumi di mela cotogna, fiori di acacia, lontano sentore di mandorla amara.
Si abbina a Antipasti di Mare, Crostacei, Formaggi Freschi, Frutti di Mare, Molluschi, Pesce, Pollame,
Primi Piatti con Verdure, Primi Piatti di Mare.

Benas, Vermentino di Sardegna DOC, Cantine della Vernaccia. 13,5 % vol

16 €



Vermentino di Sardegna 100%

Calice - **4 €**

Aromi fini di agrumi e fiori bianchi.
Si abbina a spaghetti con frutti di mare e tonno.

CAMPANIA



Falanghina del Taburno DOC, Masseria Frattasi. 13,5 % vol

20 €

Falanghina 100%

Profumi di pera matura, note floreali di gelomino su un fondo di ginestra.
Accompagna qualsiasi tipo di antipasto, piatti a base di pesce e verdure, formaggi freschi.

Greco Beneventano IGT, Masseria Frattasi, 13 % vol

20 €



Greco 100 %

Sapore di susine, infusi di biancospino, note dolci di frutta bianca come ribes e gelsi bianchi.
Indicato con piatti a base di pesce e carni bianche.

LAZIO



Tellus Oro IGT, Falesco. 13% vol

18 €

80% Chardonnay, 20% pinot bianco.

Lascia percepire sentori fruttati di mela e toni di limone.
Perfetto abbinamento con ravioli ricotta e spinaci o risotto alla pescatora, con secondi di pesce e di carne.

• **GUIDA BIBENDA: 2014 - 3 GRAPPOLI** 

• **VERONELLI: 2014 - 89/100**

Vino bianco, Tenuta Fontecaime, Briziarelli, 12,5 % vol

13 €

Calice - **3 €**

UMBRIA



Grechetto IGT, Castello di Magione. 13,5 vol

13 €

Grechetto 100%

Calice - **3 €**

Note di fiori d'acacia, ricordi di macchia mediterranea, e sentori di frutta tropicale e a polpa gialla
È da abbinare a preparazioni a base di pesce o verdure. Da provare con le omelette

Passerina IGT, Terre di Chieti, Spinelli. 12 % vol**15 €****Passerina 100%**Calice - **3,50 €**

Profumo persistente e fruttato, con note di agrumi.

Si sposa perfettamente ad antipasti, primi piatti di pesce e carni bianche, e formaggi di media stagionatura.

Pecorino IGT, Terre di Chieti, Spinelli. 12 % vol**15 €****Pecorino 100%**Calice - **3,50 €**

Profumi di frutta gialla si fondono con note floreali e balsamiche.

Adatto con i primi piatti a base di pesce e pietanze delicate a base di carne e con le verdure.

Armason, Monferrato bianco DOC, La Bollina. 13,5% vol**22 €****Chardonnay 100%**

Composizione fruttata e ampia con ricordi di camomilla, di vaniglia e ananas.

Accompagna gradevolmente brodo di pollo, frittate, gamberetti, grigliate, risotto al nero di pesce.

• **MEDAGLIA D'ORO CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2016 - ARMASON 2015**

• **ENCOMIO DECANTER WORLD WINE AWARDS 2016 - ARMASON 2015**

**Gavi DOCG, La bollina. 12,5 % vol****18 €****Cortese 100%**

Note di frutta fresca e miele di acacia

Ideale con antipasti, affettati, formaggi freschi e mediamente stagionati, secondi di pesce, carni bianche

• **MEDAGLIA D'ORO MUNDUS VINI 2014 - GAVI 2013**

• **ENCOMIO DECANTER WORLD WINE AWARDS 2016 - GAVI 2015**

**Muller Thurgau DOC, Kurtatsch. 12,5% vol****20 €****Muller Thurgau 100%**

Sentore piacevole di noce moscata.

Questo vino si abbina ad antipasti, frutti di mare, pesce alla griglia e carne bianca.

• **MEDAGLIA D'ARGENTO IWSC 2017**

• **FINALE - DUE BICCHIERI - GAMBERO ROSSO 2017**

**Muller Thurgau DOC, Concilio. 12% vol****16 €****Muller Thurgau 100%**Calice - **4 €**

Note di pesca, rosa moscata, salvia

Ottimo con il pesce.

Gewurztraminer DOC, Kurtatsch. 14% vol**25 €****Gewürztraminer. 100%**

Aroma intenso di rose e garofani, gelsomino, frutta dolce anche sciroppata, spezie.

Ottimo abbinamento con gamberi, aragoste o con i dessert.

• **WINE SPECTATOR 2017 90/100**

• **MEDAGLIA D'ORO - BEST OF SHOW ALTO ADIGE - MUNDUS VINI 2017**

• **3 BICCHIERI - GAMBERO ROSSO 2018**



- Gewurztraminer DOC, Concilio. 13 % vol** **20 €**
-  **Gewürztraminer 100%**
Profumo aromatico che ricorda la rosa e il gelsomino.
Da abbinare a piatti di pesce, formaggi erborinati, ma anche dolci speziati
- Pinot Bianco DOC, Kurtatsch. 13,5% vol** **20 €**
-  **Pinot Bianco 100%**
Aromi mela, pera, ananas, mandorla e nocciola con note di gelsomino e sambuco.
Si accompagna molto bene ad asparagi, pesce e carni delicate.
- **LUCA MARONI 2018 - 91/100** 
• **2 BICCHIERI - GAMBERO ROSSO 2016**
- Chardonnay DOC, Concilio. 13 % vol** **16 €**
-  **100% Chardonnay** Calice - **4 €**
Profumi molto intensi e fini di frutta esotica, mela e banana.
Viene abbinato ad antipasti, pesce e carne bianca.
- Pinot Grigio DOC, Kurtatsch. 13,5% vol** **20 €**
-  **Pinot grigio 100%**
Aroma minerale, talvolta anche un profumo di uva spina, di fiori di tiglio e d'acacia
Si abbina con funghi, pesce e frutti di mare.
- **LUCA MARONI 2018 - 92/100** 
• **VINITALY INTERNATIONAL WINE GUIDE 2017- 91/100**
- Pinot Grigio DOC, Concilio. 13,% vol** **18 €**
-  **Pinot grigio 100%** Calice - **4 €**
Profumo ampio che va dal fruttato (pera e banana) al floreale caratteristico (acacia)
Classico vino da pesce, salumi e carni bianche.
- **DECANTER WWA - MEDAGLIA DI BRONZO 2017** 
- Sauvignon DOC, La Buse dal lof. 14% vol** **22 €**
-  **Sauvignon 100%**
Profumi di salvia, menta, agrumi e fiori di sambuco.
Si adatta bene per accompagnare piatti di pesce, frutti di mare, prosciutto crudo e formaggi poco stagionati.
- Ribolla Gialla DOC, La Buse dal lof. 13% vol** **22 €**
-  **Ribolla Gialla 100%**
Profumi di rosa bianca, di pesca bianca, mela renetta e pera.
Si abbina con aperitivi, antipasti e frittiture di pesce, pesce bianco condito con olio di oliva.





Vini Rossi

SARDEGNA



Maimone Cannonau di Sardegna DOC, Cantine della Vernaccia, 13,5 % vol

20 €

Cannonau 100%

Ricordo di lamponi e di prugne mature, poi impreziosito dal richiamo alle rose selvatiche, alla macchia mediterranea e alle spezie.

Si sposa alla perfezione antipasti di Terra, Carni Rosse, Formaggi Stagionati, Primi Piatti di Terra.

SICILIA



Meridiano 12, Syrah DOC, Gorgi Tondi. 13% vol

16 €

Syrah 100%

Calice - **4 €**

Fruttato con sentori di lampone, mora e ciliegia; speziato con sentori di tabacco e salvia.

Secondi di carne rossa, Selvaggina e formaggi a pasta dura di buona stagionatura

Nero d'Avola DOC, Coste a Preola, Gorgi Tondi. 13% vol

16 €



Nero d'avola 100%

Calice - **4 €**

Speziato con sentori di amarena, piccoli frutti di bosco e tabacco.

Ottimo per accompagnare secondi di carne rossa alla griglia, cacciagione, piatti tartufati, formaggi piccanti e stagionati.

PUGLIA



Montecoco, Salice Salentino, Due Palme. 12,5% vol

18 €

Negroamaro 85%, Malvasia Nera 15 %

Aromi gradevoli di susina selvatica, more, fragoline di bosco e note tostate.

Si accompagna a primi piatti saporiti, carni e formaggi.

• **BIBENDA 2015 - 4 GRAPPOLI** 

Sangaetano, Primitivo di Manduria DOP, Due Palme. 14% vol

18 €



Primitivo 100%

Al palato si presenta di grande corpo, morbido e ricco di tannini nobili, con finale di vaniglia e cacao.

Ideale con primi piatti saporiti, carni e formaggi.

• **BIBENDA 2016 - 4 GRAPPOLI**

• **GAMBERO ROSSO 2016 - 2 BICCHIERI** 

• **VERONELLI 2016 - 88/100**

Serre, Susumaniello Salento IGT, Due palme. 13,5 % vol

22 €



Susumaniello 100%

Esprime sentori di frutti rossi anche in confettura, e chiusura di grafite.

Si esalta con formaggi di media stagionatura.

• **LUCA MARONI 2015 -96/100**

• **PREMIO INTERNAZIONALE 5 STAR WINES VINITALY 2015 - 90/100** 

LAZIO



Petit Verdot IGP, La Rasenna. 14% vol

18 €

100 % Petit Verdot.

Fruttato e floreale con riconoscimenti netti di frutti di bosco maturi tendenti alla confettura.

Si abbina con tutte le specialità della cucina laziale, da primi piatti di carni bianche o rosse, o antipasti a base di salumi e paté, verdure e formaggi a secondi di carni.

Tellus IGP, Syrah, Falesco. 13,5% vol

18 €

 **100% Syrah**

Sentori di frutta fresca, di ciliegia.

Si abbina ad antipasti a base di salumi, a ricchi primi a base di pasta ripiena, a piatti di carne.

• **BIBENDA 2015 - 3 GRAPPOLI ROSSI**

• **GAMBERO ROSSO 2015 - 2 BICCHIERI NERI**



Habemus IGT, San Giovenale Agricola, 15% vol

85 €

 **40% Grenache, 40% Syrah, 20% Carignan**

Trionfo di spezie dolci, pepe nero e anice e note fruttate di prugna, ribes e lampone.

Si abbina perfettamente a carni rosse e carni alla griglia

• **GAMBERO ROSSO 3 BICCHIERI**

• **AIS- 4 VITI**



UMBRIA

Montefalco Rosso DOC, Briziarelli. 14 % vol.

18 €

 **60 % Sangiovese, 30% Merlot, 10% Sagrantino**

Calice - **4 €**

Si apre con sentori di mora e visciole, per poi regalare profumi più evoluti di cioccolato, ed erbe aromatiche. Perfetto con una grigliata di carne o dei formaggi di media stagionatura.

Sagrantino di Montefalco DOCG, Briziarelli. 14,5 % vol

38 €

 **100% Sagrantino**

Note di mora selvatica aprono l'esame olfattivo.

Vino da grandi Arrostiti e Formaggi stagionati.

Rosso umbria IGT, Briziarelli, 13.5 % vol

14 €

Rosso rubino limpido e trasparente. Sentori di ciliegia.

Si abbina perfettamente con primi piatti e secondi manzo e vitello.

Calice - **3,50 €**

Sangiovese IGT, Castello di Magione. 14% vol

12 €

 **Sangiovese 100%**

Calice - **3 €**

Vino rosso giovane, mostra buona aromaticità nei toni di frutta rossa matura.

si abbina bene ai primi piatti saporiti ed alla carne.

ABBRUZZO

Montepulciano d'Abruzzo DOC, Terre di chieti, 13% vol

15 €

 **Montepulciano 100%**

Calice - **3,50 €**

Richiama i frutti di bosco a bacca rossa e viola.

Si sposa con primi in salsa rossa e carni delicate

TOSCANA

Brunello di Montalcino DOCG, Vigna Spuntali, 2006. 14,5% vol

90 €

 **100 % Sangiovese grosso**

Spazia da note balsamiche a sentori di frutta rossa in confettura, da toni speziati a profumi di cacao e di cioccolato.

Ideale con carni arrostito e alla griglia, selvaggina e formaggi di media stagionatura.

- Brunello di Montalcino DCG, Vigna Spuntali, 2009. 15% vol** **80 €**
-  **100% Sangiovese grosso**
- Note balsamiche, ricco di spezie, note di cioccolata.
Ideale con carni arrosto e alla griglia, selvaggina e formaggi di media stagionatura.
- Brunello di Montalcino DCG, Vigna del Lago, 2009. 15% vol** **85 €**
-  **100% Sangiovese grosso**
- Sentori di marasca, ciliegia e mora, sostenuti da una trama terziaria di cuoio, tabacco e spezie.
Echi balsamici, ricordi di zenzero e sfumature di rosmarino.
Abbinamento perfetto con carne arrosto, cacciagione, formaggi di media stagionatura
- Brunello di Montalcino DCG, Ruffino, 14% vol** **38 €**
-  **100% Sangiovese**
- Note di frutta rossa in confettura impreziosite da richiami di tabacco, cacao, cuoio, vaniglia.
Si abbina ai piatti tipici della tradizione, ragù di cacciagione e formaggi stagionati
- Modus IGT, Ruffino. 13.5% vol** **40 €**
-  **50% Sangiovese, 25% Merlot e 25% Cabernet Sauvignon**
- Deliziose note di tabacco e spezie accompagnano invitanti aromi di ciliegia, fragola e prugna.
Accompagna perfettamente piatti sostanziosi come primi di pasta all'uovo con sugo di cacciagione, o carni stufate e formaggi stagionati.
- Chianti Classico, Riserva Ducale DCG, Ruffino. 13,5 % vol** **20 €**
-  **80% Sangiovese, 20% Merlot e Cabernet Sauvignon**
- Rivela profumi di amarena e frutti a bacca rossa.
Consigliato con grandi classici italiani, come pasta al ragù, risotto ai funghi, salumi e grandi formaggi.
Perfetto anche con la grande trazione della grigliata di carne e verdure.
- Chianti Classico, Santedame DOC, Ruffino. 13,5% vol** **22 €**
-  **80% Sangiovese , 10% Merlot, 5% Colorino e 5 % Cabernet Sauvignon**
- Offre aromi di ciliegia e violetta.
Si sposa con la cucina tradizionale come la pasta ripiena con sugo di cacciagione o carne alla griglia.
- Il ducale IGT, Ruffino. 13,5% vol** **16 €**
-  **Uve Sangiovese, Syrah e Merlot.** Calice - **4 €**
- Spiccano note di cassis, confettura di ciliegia, prugna e cioccolato.
Accompagna secondi come carni grigliate e formaggi semistagionati.
- Il Bruciato, Guado Al Tasso DOC, Antinori. 14% vol** **35 €**
-  **Cabernet Sauvignon 55%, Merlot 30%, Syrah 15%**
- Con note di spezie dolci, caffè tostato e piccoli frutti rossi maturi.
Si sposa con carni rosse, grigliate.
- **GAMBERO ROSSO 2015 - 2 BICCHIERI**
 - **JAMES SUCKLING 2015 - 93/100**
 - **WINE SPECTATOR 2015 92/100**
- 

Provveditore, Morellino di Scansano DCG, Bargagli. 14% vol**22 €****Sangiovese 100%**

Sentori intensi e molto piacevoli di frutti rossi e neri molto maturi, confetture e spezie dolci. Ottimo da abbinare con secondi piatti a base di carne rossa e selvaggina arrosto, brasata o alla griglia.

Barolo DCG, Azienda Agricola Biologica Brandini, 14% vol**68 €****100% Nebbiolo**

Sensazioni di frutta rossa ben amalgamate a note balsamiche e speziate in cui è soprattutto la menta a risaltare. Predisposizione gastronomica verso le pietanze a base di carne rossa, ottimo anche con la selvaggina, è da provare con i formaggi caprini stagionati.

Barbera d'Alba Superiore DOC, Azienda Agricola Biologica Brandini, 14% vol**40 €****100% Barbera**

Vino rosso rubino con riflessi violacei. Sentori di cacao e liquirizia. Ottimo con i secondi a base di carne bianca o rossa, accompagna egregiamente anche primi piatti con sughi strutturati. Da provare anche con formaggi bovini e caprini mediamente stagionati.

Langhe Nebbiolo DOC, Azienda Agricola Biologica Brandini, 14% vol**40 €****100% Nebbiolo**

Note di rosa e viola che si alternano a lievi nuances minerali e speziate. Ideale con primi piatti leggeri, si sposa con secondi a base di carne bianca e rossa. Trova un accompagnamento sfizioso anche con un tagliere di formaggi

Dolcetto d'Alba DOC, Azienda Agricola Biologica Brandini, 13% vol**25 €****100% Dolcetto**

Dona note fruttate di lampone e ciliegia. L'abbinamento ottimale è con antipasti caldi o di salumi, primi piatti con carne rossa, ma può essere abbinato con verdure a foglie verdi servite calde.

Bricchetta DOC, La Bollina. 14% vol**20 €****Uvaggio Barbera**

Profumo di mora, prugna e sentori di frutta fresca fanno da sfondo alle pennellate di vaniglia, spezie, liquirizia e moka. Particolarmente adatto a piatti di carne rossa, arrostiti e formaggi stagionati.

- **MEDAGLIA D'ARGENTO MUNDUS VINI 2016 - BRICCHETTA 2014**
- **MEDAGLIA DI BRONZO DECANTER WORLD WINE AWARDS 2016 - BRICCHETTA 2014**

**Minetta DOC, La Bollina. 13,5% vol****16 €****Uvaggio Barbera**Calice - **4 €**

Sentore di mora e liquirizia e note di pepe nero. Si sposa bene con i primi piatti di pasta fresca, carni crude arrostiti e formaggi stagionati.

**Amarone della Valpolicella DCOG, Giuseppe Campagola 15,3 % vol****50 €****Corvina Veronese e Corvinone Veronese 65%, Rondinella 35 %**

Profumo etereo, vanigliato, speziato, con sentore di ciliegia, mandorla amara e prugna.
Grande vino rosso, ideale con piatti di carne, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati.

- **LUCA MARONI 2018- 92/100**

- **BIBENDA 2018 – 4 GRAPPOLI**



- **GAMBERO ROSSO 2018 – 2 CALICI**

Le Bine, Valpolicella Classico DOC, Giuseppe Campanola 12,5% vol**22 €****Corvina Veronese e Corvinone Veronese 70%, Rondinella 30%**

Bouquet distinto, speziato. Gusto secco, vellutato, morbido, persistente, di grande corpo, con un sentore finale di ciliegia e prugna.

Ideale con piatti di pasta, pollo, agnello, carni rosse e formaggi.

- **GAMBERO ROSSO 2018 – 1 CALICE**

- **BIBENDA 2018 – 3 GRAPPOLI**



- **LUCA MARONI 2018 – 90/100**

Ripasso, Valpolicella DOC, Superiore, Giuseppe Campagnola. 13,6% vol**25 €****Corvina Veronese e Corvinone Veronese 80%, Rondinella 20%**

Profumo delicato, etereo, con ricordi di confettura. Sapore asciutto, armonico, morbido con tipico retrogusto amarognolo.

Ideale con piatti di pasta, salumi, carni, selvaggina e formaggi

- **LUCA MARONI 2018 – 90/100**

- **BIBENDA 2018 – 3 GRAPPOLI**



- **GAMBERO ROSSO 2018 – 2 CALICI**

**Refosco dal Peduncolo Rosso DOC, La buse dal Lof. 13 % vol****22 €****Refosco dal peduncolo rosso 100%**

Profumi che ricordano frutti rossi, melagrana, rosa canina, violetta ed erbe aromatiche.
Si sposa bene con selvaggina e carni grasse, indicato con formaggi stagionati.

Cabernet Sauvignon DOC, La buse dal Lof. 13 % vol**22 €****Cabernet sauvignon 100%**

Profumo speziato con note amarena, violetta. Importante presenza minerale.
Ottimo con arrostiti, carni rosse e selvaggina.



I Distillati d'autore



Le Grappe

| | |
|--|-----|
| Grappa di Amarone XO, Dellavalle, 42° | 8 € |
| Grappa Moscato, Dellavalle, 42° | 4 € |
| Grappa Barbera, Dellavalle, 42° | 4 € |
| Grappa Amarone, Dellavalle, 42° | 4 € |
| Grappa Greco di Tufo, Dellavalle, 42° | 4 € |
| Grappa Nebbiolo da Barolo, Dellavalle, 42° | 4 € |



I Rum

| | |
|-------------------------|-----|
| Rum Boote, 10 anni, 40° | 8 € |
| Rum Zacapa 23 anni | 8 € |
| Rum Diplomatico | 8 € |



I Whisky

| | |
|--------------------------|-----|
| Whisky Talisker, 10 anni | 8 € |
| Whisky Logavulim | 8 € |
| Whisky Laphroaig | 8 € |



I Digestivi

| | |
|------------------|-----|
| Limoncello | 3 € |
| Montenegro | 3 € |
| Amaro del capo | 3 € |
| Jagermeister | 3 € |
| Nerone | 3 € |
| Sambuca | 3 € |
| Averna | 3 € |
| Fernet Branca | 3 € |
| Branca Menta | 3 € |
| Grappa bianca | 3 € |
| Grappa Barricata | 3 € |





LIUTPRANDO
RISTORANTE - GRIGLIERIA - PIZZERIA

Via Cassa, 23 - Km. 50 - Sutri (VT)
Tel. 0761 600516
334 6934292 / 338 5852680

