

L' Olimpo Ristorante



Wines
LIST

L' Olimpo Ristorante



*B*OLLICINE

Prosecco



Vino Spumante Prosecco D.o.c. Treviso

Prezzo: € 15
Cantina: **Fratina**
Grad.: 11 %
Regione: **Veneto**
Vitigno: **Glera**

Grazie alla particolare fermentazione, questo prodotto presenta un sapore gradevolmente fruttato e un gusto molto vivace. Indicato come aperitivo, si sposa bene con antipasti freddi.

A special fermentation gives to this sparkling wine a fruity and vivid taste. It's recommended as aperitif and it matches with cold appetizers.

Ottimo come aperitivo e ideale a tutto pasto, si accompagna bene con primi a base di pesce e secondi a base di pesce al forno o alla griglia.

It's excellent as aperitif and perfect for the whole meal. It well pairs with fish first courses and second courses of baked or grilled fish.



Vino Spumante Prosecco D.o.c. Treviso Extra Dry

Prezzo: € 15
Cantina: **Palladio**
Grad.: 11 %
Regione: **Veneto**
Vitigno: **Glera**

Presenta un colore giallo paglierino brillante ed un profumo fruttato. Il sapore è leggermente abboccato. Consigliato come aperitivo o a fine pasto, con dessert.

It has a brilliant straw yellow color and a fruity aroma. The taste is slightly sweet. It's recommended as aperitif or after meal, with dessert.

Ideale all'aperitivo, adatto a tutti i tipi di antipasti e per accompagnare piatti di pesce, riso, pasta, carni bianche e formaggi freschi.

It's ideal as aperitif. It's also suitable to all types of appetizers and to fish dishes, rice, pasta, white meat, fresh cheeses.

Spumante METODO CHARMAT



Vino Spumante Duca Brut

Prezzo: € 15
Cantina: **Duca di Salaparuta**
Grad.: 12 % - 12,5 %
Provenienza: **Sicilia centrale, entroterra palermitano**
Vitigno: **Grecanico e Chardonnay**

Ottimo come aperitivo e ideale per tutto il pasto.

It's excellent as aperitif and perfect for the whole meal.

Ideale all'aperitivo, adatto a tutti i tipi di antipasti e per accompagnare piatti di pesce, riso, pasta, carni bianche e formaggi freschi.

It's ideal as aperitif. It's also suitable to all types of appetizers and to fish dishes, rice, pasta, white meat, fresh cheeses.

Spumante METODO CLASSICO



Vino Spumante Trento D.o.c. Brut

Prezzo: € 29
Cantina: **Rotari**
Grad.: 12,5 %
Regione: **Trentino-Alto Adige**
Vitigno: **Chardonnay 100%**



Vino Spumante Franciacorta D.o.c.g. Cuvée Imperiale Brut

Prezzo: € 25
Cantina: **Berlucchi**
Grad.: 12,5 %
Regione: **Lombardia**
Vitigno: **Chardonnay e Pinot nero**



Vino Spumante Trento D.o.c. Ferrari Maximum Brut

Prezzo: € 30
Cantina: **Ferrari**
Grad.: 12,5 %
Regione: **Trentino-Alto Adige**
Vitigno: **Chardonnay**



Oltrepò Pavese D.o.c.g. Metodo Classico Cruasé

Prezzo: € 45
Cantina: Bertè Cordini
Grad.: 12,5 %
Regione: Lombardia
Vitigno: Pinot nero 100%

Da bere a tutto pasto, come aperitivo o come accompagnamento a piatti non particolarmente strutturati.

It can be drunk during a whole meal, as aperitif or to pair with simple dishes.



Vino Spumante Trento V.s.g.p.r.d. Rotari Flavio Brut

Prezzo: € 60
Cantina: Rotari
Grad.: 13 %
Regione: Trentino-Alto Adige
Vitigno: Chardonnay

Ideale per tutto pasto, si sposa soprattutto con piatti importanti a base di pesce e crostacei, formaggi e secondi piatti succulenti a base di carni bianche.

It's ideal for the whole meal. It also matches perfectly complex fish and shellfish dishes, cheeses, savory second courses with white meat.



Vino Spumante Trento D.o.c. Ferrari Perlè Brut Vendemmia 2008

Prezzo: € 65
Cantina: Ferrari
Grad.: 12,5 %
Regione: Trentino-Alto Adige
Vitigno: Chardonnay

Accompagna alla perfezione una vasta gamma di pietanze, dalle carni bianche ai carpacci di carne rossa più delicati, passando per antipasti di pesce e crostacei, ostriche e crudità. Ottimo anche con i salumi.

It's perfect for a wide range of dishes: white meat, pleasant red meat carpaccio, appetizers with fish and shellfishes, oysters and raw vegetables. It's also good to be drunk with cold cuts.



Vino Spumante Trento D.o.c. Ferrari Brut Riserva del Fondatore 2002

Prezzo: € 130
Cantina: Ferrari
Grad.: 12,5 %
Regione: Trentino-Alto Adige
Vitigno: Chardonnay

Ideale per le occasioni più importanti, ma anche vino da tutto pasto.

It's ideal for the most important occasions and for the entire meal also.

Perfetto per l'aperitivo, in particolare in primavera o d'estate. A tavola si accompagna molto bene a tutti i frutti di mare e ai crostacei, ed è perfetto con una tartara di branzino o di orata. Anche una sogliola alla plancha rappresenta un connubio ottimale.

It's perfect for the aperitif, especially during spring and summer time. It pairs perfectly with seafood and shellfishes. Recommended with a tartare of sea bass or bream. Another good suggestion is to pair it with a seared sole.

Palato ricco, pieno, saporito e morbido, fresco e croccante al tempo stesso. In bocca è raffinato, tenero e incisivo, con una successione di sensazioni eleganti ed armoniose. Gode di un'ottima struttura.

Rich, intense, tasty, fresh and delicate flavor. Its taste is fine, tender and incisive, with a succession of elegant and harmonious sensations. It also has a good structure.

Perfetto per l'aperitivo in ogni circostanza, che potrà anche essere servito con la prima portata per accompagnare piatti leggeri e delicati, come ostriche affogate e capesante alla plancha o con la portata principale, come una sogliola alla mugnaia. Può inoltre accompagnare dei formaggi dalla stagionatura breve, come uno Chaource o un Langres, molto cremosi.

It's always perfect as aperitif. It may also be served with the first course to pair with light and delicate dishes, such as poached oysters and seared scallops, or with a main dish such as sole meunière. It is also excellent with cheeses having short ripening time, such as very creamy Chaource or Langres.

Champagne

Ruinart Champagne Brut

Prezzo: € 55
Cantina: Ruinart
Grad.: 12,5 %
Provenienza: Francia
Vitigno: Chardonnay 100%



Champagne Moët & Chandon Reserve Imperiale

Prezzo: € 60
Cantina: Moët & Chandon
Grad.: 12 %
Provenienza: Francia
Vitigno: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier



Ruinart Champagne Brut

Prezzo: € 65
Cantina: Ruinart
Grad.: 12,5 %
Provenienza: Francia
Vitigno: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier





Champagne Veuve Clicquot Ponsardin

Prezzo: € 65
Cantina: Veuve Clicquot Ponsardin
Grad.: 12 %
Provenienza: Francia
Vitigno: Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay

Accompagna alla perfezione una vasta gamma di pietanze, dalle carni bianche ai carpacci di carne rossa più delicati, passando per antipasti di pesce e crostacei, ostriche e crudità, per finire con alcuni dessert di pasticceria secca e confettura di frutta.

It's perfect for a wide range of dishes: white meat, pleasant red meat carpaccio, appetizers with fish and shellfishes, oysters and raw vegetables. It's also good to be drunk with dessert, pastries and fruit jam.

Perfetto compagno per: stuzzichini, tartare-carpaccio di pesce, antipasti di pesce affumicato o al vapore, risotto ai frutti di mare, pesce/crostacei al vapore, frittura o grigliata di pesce, pesce in umido, carne arrosto-grigliata.

Perfect match for: appetizers, fish tartare-carpaccio, smoked or steamed fish appetizers, risotto with seafood, steamed fish/shellfish, fried or grilled fish, stew fish, roasted-grilled meat.

Champagne Louis Roederer Cristal

Prezzo: € 190
Cantina: Maison Louis Roederer
Grad.: 12,5 %
Provenienza: Francia
Vitigno: Pinot Noir, Uve Chardonnay



Champagne Brut Premier

Prezzo: € 70
Cantina: Louis Roederer
Grad.: 12 %
Provenienza: Francia
Vitigno: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Gusto dalla piacevole freschezza, con un bel corredo di agrumi, fiori bianchi e menta piperita. Piacevole finale acidulo.

Its taste has a pleasant freshness, with a nice set composed by citrus fruits, white flowers and peppermint. It has a pleasant sour final.

Il sapore in bocca possiede un'ottima struttura, ma soprattutto un equilibrio e una compattezza invidiabile, unite a un'acidità vivace e morbida allo stesso tempo, e ad una consistenza quasi cremosa.

The taste in the mouth has an excellent structure. Especially, it has enviable balance and compactness, combined to lively and soft acidity and to an almost creamy consistency.

Krug Champagne Grande Cuvée

Prezzo: € 250
Cantina: Krug
Grad.: 12 %
Provenienza: Francia
Vitigno: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier



Dom Perignon Millesimato Vintage 2002

Prezzo: € 170
Cantina: Dom Perignon
Grad.: 12,5 %
Provenienza: Francia
Vitigno: Chardonnay, Pinot Noir

Ottimo abbinamento per aperitivi, antipasti e piatti delicati a base di pesce o carni bianche.

Excellent match with aperitifs, appetizers and delicate dishes of fish or white meats.

L' Olimpo Ristorante



*B*IANCHI

Star Sicilia I.g.t.



Prezzo: € 15
Cantina: Duca di Salaparuta
Grad.: 11,5 % - 12 %
Regione: Sicilia
Vitigno: Insolia e Chardonnay

Ideale per l'aperitivo, indicato con frutti di mare e sfiziosi antipasti. Può accompagnare anche piatti di pesce.

It's ideal for the aperitif, it's optimal with seafood and appetizers. It also matches with fish dishes.

Eccellente abbinamento per crostacei, frutti di mare e piatti di pesce in genere.

It perfectly matches with shellfish, seafood and fish dishes.

Colomba Platino Sicilia I.g.t.



Prezzo: € 18
Cantina: Duca di Salaparuta
Grad.: 12 %
Regione: Sicilia
Vitigno: Insolia

Villa Anna Calabria I.g.t.



Prezzo: € 14
Cantina: Nicotera Severisio
Grad.: 12,5 %
Regione: Calabria
Vitigno: Greco Bianco e Chardonnay

Ideale per accompagnare primi piatti, carni bianche, formaggi freschi e piatti a base di pesce.

It's ideal to match with first courses, white meats, fresh cheeses and fish dishes.

Ideale con asparagi, verdure grigliate, pesce e formaggio di capra.

It's ideal with asparagus, grilled vegetables, fishes and goat cheese.

Moscato Giallo Sudtirolo Alto Adige D.o.p.



Prezzo: € 25
Cantina: Meran
Grad.: 13,5 %
Regione: Trentino-Alto Adige
Vitigno: Moscato Giallo 100%

Settemari Calabria I.g.t.



Prezzo: € 14
Cantina: Fattoria San Francesco
Grad.: 12,5 %
Regione: Calabria
Vitigno: Greco Bianco e Chardonnay

Ideale per accompagnare primi piatti, carni bianche, formaggi freschi e piatti a base di pesce.

It's ideal to match with first courses, white meats, fresh cheeses and fish dishes.

Eccellente aperitivo, si esalta con primi piatti di pesce, crostacei e frutti di mare.

It's excellent as aperitif. First courses of fish, shellfish and seafood enhance its taste.

Madre Goccia Calabria I.g.t.



Prezzo: € 16
Cantina: Tenuta Iuzzolini
Grad.: 12,5 %
Regione: Calabria
Vitigno: Greco Bianco e Chardonnay

Il suo sapore si esalta con primi piatti di pesce, crostacei e frutti di mare.

First courses of fish, shellfish and seafood enhance its taste.

Donna Giovanna I.g.t. Calabria



Prezzo: € 25
Cantina: Tenuta Iuzzolini
Grad.: 13 %
Regione: Calabria
Vitigno: Greco bianco e Chardonnay



Pinot bianco Alto Adige D.o.p.

Prezzo: € 25
Cantina: Meran
Grad.: 13,5 %
Regione: Trentino-Alto Adige
Vitigno: Pinot bianco 100%

Ideale con antipasti leggeri, pesce, ricette a base di canederli ed aperitivi.

It's ideal with appetizers, light starters, fish, recipes based on dumplings made with leftover bread.

Perfetto con una bruschetta al pomodoro e basilico, con pasta ai frutti di mare e pesce azzurro. Consigliato anche con la cesar salad.

It's perfect with a bruschetta with tomato and basil, pasta with seafood and blue fish. It's also good with the cesar salad.

Anthilia Sicilia D.o.c.

Prezzo: € 14
Cantina: Donnafugata
Grad.: 13 %
Regione: Sicilia
Vitigno: Catarratto



Gewürztraminer Alto Adige D.o.p.

Prezzo: € 24 - 0.75 cl
Cantina: Meran
Grad.: 14,5 %
Regione: Trentino-Alto Adige
Vitigno: Gewürztraminer 100%

Ideale con aperitivi, ricette asiatiche, crostacei.

It's ideal with aperitifs, Asian dishes, shellfishes.

Eccellente aperitivo, si esalta con primi piatti di pesce, crostacei e frutti di mare.

First courses of fish, shellfish and seafood enhance its taste. It's excellent as aperitif.

Petelia Val di Neto I.g.t.

Prezzo: € 17
Cantina: Ceraudo
Grad.: 13,5 %
Regione: Calabria
Vitigno: Greco bianco e Mantonico



Prima Fila Chardonnay I.g.T. Calabria

Prezzo: € 19
Cantina: Tenuta Iuzzolini
Grad.: 13 %
Regione: Calabria
Vitigno: Chardonnay

Si esalta con primi piatti di pesce, crostacei e frutti di mare, ottimo come aperitivo.

First courses of fish, shellfish and seafood enhance its taste. It's excellent as aperitif.

Indicato con crostacei, grigliate di pesce, pollame, piatti freddi. Ottimo come aperitivo.

It's ideal with shellfishes, grilled fishes, poultry, cold dishes. It's excellent as aperitif.

Greco di Tufo D.o.c.g.

Prezzo: € 18
Cantina: Mastroberardino
Grad.: 12 %
Regione: Campania
Vitigno: Greco di Tufo





Fiano d'Avellino D.o.c.g.

Prezzo: € 18
Cantina: **Mastroberardino**
Grad.: **12,5 %**
Regione: **Campania**
Vitigno: **Fiano di Avellino**

Indicato come aperitivo, specialmente con le nocciole tostate, accompagna bene frutti di mare e piatti di pesce di alta cucina.

It's ideal as aperitif, especially with toasted hazelnuts, it matches very well seafood and fish dishes of haute cuisine.

Delizioso con carni bianche calde e fredde, crostacei, pesce affumicato, terrine, galantine, foie gras, formaggi erborinati o stagionati.

It's delicious with hot and cold white meats, shellfishes, smoked fish, terrine, galantine, foie gras, blue cheeses or aged cheeses.

Grand Cru Chardonnay Sicilia I.g.t.

Prezzo: € 24
Cantina: **Rapitalà**
Grad.: **14 %**
Regione: **Sicilia**
Vitigno: **Chardonnay**



Falanghina del Sannio D.o.c.

Prezzo: € 16
Cantina: **Mastroberardino**
Grad.: **12,5 %**
Regione: **Campania**
Vitigno: **Falanghina del Sannio 100%**

Ideale con zuppe di pesce e crostacei, piatti a base di frutti di mare e crostacei, pesci bianchi alla piastra e al forno.

It's ideal with fish and shellfish soups, dishes of seafood and shellfish, grilled or baked white fish.

Ideale con ricchi antipasti, pesce alla griglia e terrine di verdure.

It's ideal with rich appetizers, grilled fish and vegetable terrines.

Kerner Alto Adige D.o.p.

Prezzo: € 30
Cantina: **Meran**
Grad.: **14,5 %**
Regione: **Trentino-Alto Adige**
Vitigno: **Kerner 100%**



Grisara Val di Neto I.g.t.

Prezzo: € 22
Cantina: **Ceraudo**
Grad.: **13,5 %**
Regione: **Calabria**
Vitigno: **Pecorella**

Grazie alla sua struttura, si abbina bene alla cucina di mare di tutto il Sud Italia, a carni bianche grigliate o al forno, a formaggi semi stagionati.

Considering its composition, it matches perfectly with sea cooking of South of Italy, grilled or baked white meat, semi-aged cheeses.

Ideale con asparagi, verdure grigliate, pesce e formaggio di capra.

It's ideal with asparagus, grilled vegetables, fishes and goat cheese.

Sauvignon Mervin Alto Adige D.o.p.

Prezzo: € 40
Cantina: **Meran**
Grad.: **13,5 %**
Regione: **Trentino-Alto Adige**
Vitigno: **Sauvignon 100%**



L' Olimpo Ristorante



*R*OSATI



"Donna Rosa" Calabria I.g.t.

Prezzo: € 15
Cantina: **Fattoria San Francesco**
Grad.: **13 %**
Regione: **Calabria**
Vitigno: **Gaglioppo**

Si abbina facilmente con ricchi antipasti, primi e secondi, piatti a base di pesce, carni bianche.

It easily matches with rich appetizers, first and second dishes of fish and white meat.

Si accompagna perfettamente alle carni bianche ed ai formaggi semi stagionati.
It pairs perfectly with white meats and semi aged cheeses.



Grayasusi Rame Val di Neto I.g.t.

Prezzo: € 18
Cantina: **Ceraudo**
Grad.: **13 %**
Regione: **Calabria**
Vitigno: **Gaglioppo**



Five Roses Anniversario Salento I.g.t.

Prezzo: € 18
Cantina: **Leone de Castris**
Grad.: **12 %**
Regione: **Puglia**
Vitigno: **Negroamaro, Malvasia Nera di Lecce**

Si consiglia con risotti, piatti a base di pesce o carni bianche.

It is recommended with risotto, fish or white meat dishes.

Abbinamento ideale per zuppe di pesce.
It's ideal to pair with fish soups.



Il Marinetto Calabria I.g.t.

Prezzo: € 22
Cantina: **Sergio Arcuri**
Grad.: **13,5%**
Regione: **Calabria**
Vitigno: **Gaglioppo 100% biologico**



Lumera Sicilia D.o.c.

Prezzo: € 15
Cantina: **Donnafugata**
Grad.: **12,3 %**
Regione: **Sicilia**
Vitigno: **Pinot Nero, Syrah, Nero d'Avola e Tannat**

Si abbina sia con antipasti caldi e freddi della cucina marinara, sia con crudi di pesce e crostacei. Si sposa bene anche con fritturine di pesce e verdure, formaggi freschi e secondi di pesce arrosto.

It pairs with hot and cold appetizers of sea cooking and with raw fish and shellfishes. It's also good with fried fishes and vegetables, fresh cheeses and roasted fishes.

Ottimo a tutto pasto, si esalta con pizze e focacce. Ideale per primi piatti di mare e di terra.
It's excellent for the whole meal, pizza and focaccia enhance its taste. It's ideal for first dishes of sea and ground.



"Villa Gemma" Gerasuolo d'Abruzzo D.o.c.

Prezzo: € 22
Cantina: **Masciarelli**
Grad.: **13,5 %**
Regione: **Abruzzo**
Vitigno: **Montepulciano D'Abruzzo 100%**



"Metiusco" Salento Rosato I.g.p.

Prezzo: € 23
Cantina: **Palamà**
Grad.: **13 %**
Regione: **Puglia**
Vitigno: **Negramaro 100%**

Ottimo a tutto pasto, si esalta con pizze e focacce. Ideale per primi piatti di mare e di terra.

It's excellent for the whole meal, pizza and focaccia enhance its taste. It's ideal for first dishes of sea and ground.



"Horus" Carignano del Sulcis Rosato D.o.c.

Prezzo: € 24
Cantina: **Sardus Pater**
Grad.: **14,5 %**
Regione: **Sardegna**
Vitigno: **Carignano 100%**

Si abbina bene a carni bianche o a cous cous di mare, guazzetti e zuppe di pesce.

It well pairs to white meats or seafood cous cous, stews and fish soups.



Grayasusi Argento Val di neto I.g.t.

Prezzo: € 30
Cantina: **Ceraudo**
Grad.: **14 %**
Regione: **Calabria**
Vitigno: **Gaglioppo**

Si abbina alle carni bianche ed ai formaggi semi stagionati.

It pairs to white meats and aged cheeses.

L' Olimpo Ristorante



*R*ROSSI



Belfresco Calabria I.g.t.

Prezzo: € 14
Cantina: **Tenuta Iuzzolini**
Grad.: 12,5 %
Regione: **Calabria**
Vitigno: **Gaglioppo**

Ottimo servito freddo sul pesce, formaggi e frutta esotica.

It's optimal when waited in cold with fish, cheeses and exotic fruits.

Ottimo accompagnamento per carni rosse e formaggi stagionati.

It's optimal with red meats and aged cheeses.

Artino Calabria I.g.t.

Prezzo: € 19
Cantina: **Tenuta Iuzzolini**
Grad.: 13 %
Regione: **Calabria**
Vitigno: **Gaglioppo e Magliocco**



L'Araldo Calabria I.g.t.

Prezzo: € 15
Cantina: **Cantine Nicotera Severisio**
Grad.: 14 %
Regione: **Calabria**
Vitigno: **Magliocco - Greco Nero - Calabrese**

Si abbina con arrostiti di carne, formaggi maturi e saporiti.

It's good to match with roast meat, ripe and tasty cheeses.

Eccellente abbinamento per primi piatti dal condimento saporito, carni rosse e formaggi stagionati.

It's excellent as match for first courses with tasty seasoning, red meats and aged cheeses.

Vignacorta Calabria I.g.t.

Prezzo: € 15
Cantina: **Fattoria San Francesco**
Grad.: 13 %
Regione: **Calabria**
Vitigno: **Gaglioppo e Magliocco**



Irmana Nero d'Avola - Frappato Terre Siciliane I.g.t.

Prezzo: € 15
Cantina: **Duca di Salaparuta**
Grad.: 12,5 %
Regione: **Sicilia**
Vitigno: **Nero d'Avola e Frappato**

Indicato con piatti di pesce saporito, pasta, carni bianche complesse o rosse semplici e formaggi mediamente stagionati.

It's ideal with tasty fish dishes, pasta, complex white meats or simple red meats, medium-aged cheeses.

Perfetto con formaggi stagionati e salumi. Si abbina anche a piatti gastronomici strutturali e primi con salse rosse di carne.

It's perfect with aged cheeses and cold cuts. It matches with complex culinary dishes and first courses with red meat souces.

Nanà Val di Neto I.g.t.

Prezzo: € 18
Cantina: **Ceraudo**
Grad.: 14 %
Regione: **Calabria**
Vitigno: **Gaglioppo**



Principe Spinelli Calabria I.g.t.

Prezzo: € 16
Cantina: **Tenuta Iuzzolini**
Grad.: 13,5 %
Regione: **Calabria**
Vitigno: **Gaglioppo**

Perfetto accompagnamento per carni rosse e formaggi stagionati.

It's perfect to match with red meats and aged cheeses.



Tenuta Iuzzolini Muranera I.g.t. Calabria

Prezzo: € 25
Cantina: **Tenuta Iuzzolini**
Grad.: **14 %**
Regione: **Calabria**
Vitigno: **Gaglioppo, Magliocco,
Cabernet Sauvignon,
Merlot**

Si accompagna a piatti di carne arrostita, agnello, cinghiale e selvaggina. Predilige formaggi duri, saporiti e piccanti.

It's good with dishes of roasted meat, lamb, wild boar and wild game. It's better with hard, tasty and spicy cheeses.



Salice Salentino D.o.c. Riserva

Prezzo: € 15
Cantina: **Leone de Castris**
Grad.: **12 %**
Regione: **Puglia**
Vitigno: **Negroamaro**

Ideale per arrosti, formaggi forti e cacciagione.

It's ideal for roasted meat, wild game and hard cheeses.



Aglianico Campania I.g.t.

Prezzo: € 17
Cantina: **Mastroberardino**
Grad.: **12,5 %**
Regione: **Puglia**
Vitigno: **Aglianico**

Ottimo abbinamento per minestre salsate, anche a base di carne, carni bianche o rosse, arrosto o in umido, e formaggi.

Optimal with sauce soups, soup with meat, white or red meats, roasted or stewed meats, cheeses.

Eccelle con piatti a base di carni rosse e con formaggi mediamente stagionati.
It's excellent with red meat dishes and medium aged cheeses.

Accompagnamento per spezzatini di carne, spiedini, fegatelli di maiale, arrosti di carne di maiale, cinghiale in umido e alcuni piatti di pesce a base di spigole, triglie e scorfani.
Good match for: meat stews, kebabs, pork liver, roast pork, wild boar and some fish dishes made with sea bass, red mullet and redfishes.

Per piatti saporiti come pappardelle al ragù di carne, ma anche pollo arrosto, straccetti di manzo con verdure e qualche formaggio semi stagionato.
Ideal for tasty dishes, such as pappardelle pasta with ragu, roast chicken, strips of beef with vegetables and some semi-aged cheese.



Passo delle Mule Sicilia I.g.t.

Prezzo: € 16
Cantina: **Duca di Salaparuta**
Grad.: **13 % - 13,5%**
Regione: **Sicilia**
Vitigno: **Nero D'Avola**



Morellino di Scansano D.o.c.

Prezzo: € 18
Cantina: **Frescobaldi**
Grad.: **12,5 %**
Regione: **Toscana**
Vitigno: **Sangiovese**



Chianti Castiglioni D.o.c.g.

Prezzo: € 14
Cantina: **Frescobaldi**
Grad.: **12,5 %**
Regione: **Toscana**
Vitigno: **Merlot e Sangiovese**



Toscana Les Difese Toscana I.g.t. 2010

Prezzo: € 25
Cantina: **Tenuta San Guido**
Grad.: **14 %**
Regione: **Toscana**
Vitigno: **Cabernet e Sangiovese**

Ideale abbinamento per fiorentina al sangue e formaggi a media maturazione.

It's ideal match for fiorentina steak rare and medium aged cheeses.

Si abbina a piatti di carni bianche, carni rosse e selvaggina.

It well matches with white meats, red meats and wild game.

Toscana Guidalberto Toscana I.g.t. 2014

Prezzo: € 60
Cantina: **Tenuta San Guido**
Grad.: **13,5 %**
Regione: **Toscana**
Vitigno: **Merlot, Cabernet Sauvignon**



Dattilo I.g.t. Val di Neto 2011

Prezzo: € 24
Cantina: **Ceraudo**
Grad.: **14 %**
Regione: **Calabria**
Vitigno: **Gaglioppo 100%**

Buon abbinamento per carni pregiate, selvaggina nobile e formaggi stagionati.

Good for fine meats, noble wild game and aged cheeses.

Ideale per arrosti, selvaggina e grigliate.

It's ideal for roasts, wild game and grilled meats.

Brunello Castelgiocondo D.o.c.g. 2010

Prezzo: € 60
Cantina: **M. De' Frescobaldi**
Grad.: **14,2 %**
Regione: **Toscana**
Vitigno: **Sangiovese**



Batasarro I.g.t. Calabria 2009

Prezzo: € 23
Cantina: **Statti**
Grad.: **13,5 %**
Regione: **Calabria**
Vitigno: **Gaglioppo 100%**

Ideale con carni rosse e cacciagione.

It's ideal with red meats and wild game.

Ottimo con carni rosse pregiate.

Excellent with fine red meats.

Petraro Val di Neto I.g.t. 2010

Prezzo: € 28
Cantina: **Ceraudo**
Grad.: **14 %**
Regione: **Calabria**
Vitigno: **Gaglioppo 50 %
Cabernet Sauvignon 50%**





Paternum I.g.t. Calabria 2009

Prezzo: € 58
Cantina: **Tenuta Iuzzolini**
Grad.: **14 %**
Regione: **Calabria**
Vitigno: **Magliocco**

Si accompagna a piatti di carne arrostita, agnello, cinghiale e selvaggina. Predilige formaggi duri, saporiti e piccanti.

It's good with dishes of roasted meat, lamb, wild boar and wild game. It's better with hard, tasty and spicy cheeses.

Perfetto con i cibi dell'autunno e dell'inverno. Può essere accompagnato a piatti importanti quali selvaggina e carni arrosto, a salumi e formaggi stagionati.

It's perfect with autumn and winter food. It pairs important dishes such as wild game and roasted meats, cold cuts and aged cheeses.

"Les Bessoles" Amarone della Valpolicella D.o.c. 2006

Prezzo: € 60
Cantina: **Accordini**
Grad.: **15 %**
Regione: **Veneto**
Vitigno: **Corvina veronese, Corvinone e Rondinella**



Sagrantino di Montefalco D.o.c.g. "Collepiano" 2010

Prezzo: € 55
Cantina: **Arnaldo Caprai**
Grad.: **14 %**
Regione: **Umbria**
Vitigno: **Sagrantino 100%**

Abbinamento per agnello al forno con patate, agnello arrosto allo spiedo, filetti di maiale al Sagrantino, piccione ripieno, coratella d'agnello.

Good to pair with baked lamb with potatoes, roast lamb on a spit, pork fillets with Sagrantino, stuffed pigeon, coratella of lamb.

Abbinamento per carni arrostate, selvaggina, piatti rustici e formaggi di media stagionatura.

Good with roasted meats, wild game, rustic and medium-aged cheeses.

Guado al Tasso Bolgheri Sup. D.o.c. 2001

Prezzo: € 90
Cantina: **Tenute Guado al Tasso - Antinori**
Grad.: **14 %**
Regione: **Toscana**
Vitigno: **60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Syrah e altre varietà rosse**



Historia Naturalis I.g.t. 1999

Prezzo: € 50
Cantina: **Mastroberardino**
Grad.: **13,5 %**
Regione: **Campania**
Vitigno: **Aglianico**

Eccellente per carni rosse elaborate, cacciagione e formaggi stagionati saporiti.

It's excellent for complex red meats, wild game and aged cheeses.

Particolarmente indicato per i cibi dal sapore intenso e prodotti da caccia e formaggi dal sapore deciso. Consigliato anche il semplice abbinamento con qualche gheriglio di noce e fungo porcino a crudo.

It's particularly suitable for foods with intense flavor, hunting products and cheese with strong taste. It's also recommended for a simple pairing with some walnuts and raw porcini mushrooms.

Sassicaia D.o.c. Bolgheri 2009

Prezzo: € 160
Cantina: **Tenuta San Guido**
Grad.: **13,5 %**
Regione: **Toscana**
Vitigno: **Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc**



Ristorante
L' Olimpo



DA *D* ESSERT

Spumante dolci



Colli Euganei Fior d'Arancio D.o.c.g.

Prezzo: € 18
Cantina: La Montecchia
Grad.: 6 %
Regione: Veneto
Vitigno: Moscato Giallo 100%

Si abbina alla perfezione al momento del dessert con crostate di frutta fresca e crema pasticcera o con dei semplici dolci di pasticceria secca a base di pasta frolla.

It matches perfectly with fresh fruit tarts and custard or with simple sweet pastries made with shortcrust pastry.



Brachetto Piemonte D.o.c.

Prezzo: € 12
Cantina: Le Proposte
Grad.: 7 %
Regione: Piemonte
Vitigno: Brachetto

Ha un profumo muschiato e delicato, con un compendio di fiori di bosco, accompagnato ad un bouquet caratteristico ed un sapore ricco e intenso.

It has a musky and delicate aroma, with a compendium of wild flowers, accompanied by a characteristic bouquet and a rich and intense flavor.



Malvasia La Doja

Prezzo: € 12
Cantina: Spumante Malvasia Dolce Colli Piacentini
Grad.: 7 %
Regione: Emilia Romagna
Vitigno: Malvasia di Candia

Il sapore è aromatico, dolce, fresco, vivace.

Its taste is aromatic, sweet, fresh, lively.

Passito



"Sissi" Moscato Giallo Passito D.o.c.

Prezzo: € 55
Cantina: Meran
Grad.: 10,5 %
Regione: Trentino-Alto Adige
Vitigno: 85 % Moscato Giallo
15 % Gewürztraminer

Ottimo abbinamento per dessert, soprattutto dolci tipici sudtirolesi come i canederli all'albicocca o lo strudel. Eccellente come aperitivo e buon accompagnamento per formaggi stagionati erborinati.

It matches perfectly with dessert, especially for sweets made in Südtirol, like the strudel or the dumplings made with leftover bread and apricot. It's excellent as aperitif and it well pairs to aged blue cheeses.



"Ben Ryé" Passito di Pantelleria D.o.c. 2008

Prezzo: € 45
Cantina: Donnafugata
Grad.: 14,5 %
Regione: Sicilia
Vitigno: Zibibbo (Moscato di Alessandria)

Abbinamento ideale con anatra caramellata, formaggi erborinati, foie gras, pasticceria secca e cioccolato d'autore. Straordinario da solo, come vino da meditazione.

It's ideal with caramelised duck, blue cheeses, foie gras, pastries and gourmet chocolate. It's an extraordinary meditation wine, good to drink without meal also.

Ristorante
L' Olimpo

