



Lido del borgo

MENÙ

Lido del Borgo | Marina di Pisticci (Mt) | +39 379 1079053



CARTA VINI

TRENTO DOC ALTEMASI GRAAL RISERVA 2015



Lo spumante Altemasi Riserva Graal di Cavit, prodotto con il metodo classico, nasce da uve di Chardonnay per il 70% e di Pinot Nero per il 30%, coltivate in vigneti situati in collina, nelle zone più vocate alla spumantistica (colline di Trento, Altopiano di Brentonico e Valle dei Laghi), situate tra i 450 e i 600 metri di altitudine. L'affinamento sui lieviti viene svolta per oltre 60 mesi.

Caratteristiche organolettiche

Colore dorato con sfumature verdoline appena accennate.

Al naso emerge un profumo molto fine, complesso, con note di miele, mela matura e nocciola

Abbinamenti

Ottimo spumante da tutto pasto e perfetto anche come aperitivo.

Gradazione 12,5%

€65,00

ALTEMASI ROSE' BRUT



È una cuvée di uve Chardonnay e Pinot Nero vinificato in rosa, un Brut fresco, con un bouquet fragrante di piccoli frutti, lampone e more soprattutto. Viene consegnato avvolto dalla classica velina che protegge il prodotto dalla luce preservandone il più possibile il bellissimo color cipria.

Caratteristiche organolettiche

Spumante Metodo Classico di colore rosa tenue con leggeri riflessi ramati, spuma bianca cremosa, perlage fine e persistente. Profumi complessi con note fruttate che ricordano la ciliegia matura, il ribes e la mela rossa. Il sapore è ricco, di buon equilibrio con retrogusto molto persistente.

Abbinamenti

Adatto come aperitivo, ottimo con secondi a base di carne e pesce alla griglia.
Gradazione 12,5%

€45,00



CAVIT ALTEMASI BRUT MILLESIMATO 2018



Vitigni: Esclusivamente Chardonnay.

Zona vigneti: I vigneti a grande vocazione spumantistica del Trentino (Valle dei Laghi e le colline di Trento), situati tra i 450 e i 600 metri di altitudine.

Affinamento sui lieviti Dai 36 ai 48 mesi.

Caratteristiche organolettiche

Spuma persistente con perlage a grana molto minuta. Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Profumo complesso, molto fine, con piacevoli note fruttate di agrumi e pesca. Sapore secco, piacevolmente fresco, di buona ed equilibrata struttura.

Abbinamenti

Ottimo come aperitivo e con frittura di gamberi o scaloppine alla livornese.
Gradazione 12,5%

€30,00

BOTTEGA VINAI

TRENTINO DOC GEWÜRZTRAMINER



Vitigni: Gewürztraminer 100%

Zona vigneti: Le zone collinari ben esposte e ventilate della Valle dei Laghi, della Vallagarina e della Valle dell'Adige.

Caratteristiche organolettiche

Colore oro verde, ha quadro olfattivo di albicocca e pesca, cipria e cera, lillium e rosa gialla, insieme a toni tropicali di melone, mango e zenzero. L'assaggio rivela una morbidezza quasi zuccherina ma la freschezza e la sapidità ne stemperano la rotondità, senza tuttavia intaccarne la piacevolezza, soprattutto nel lungo finale ammandorlato.

Abbinamenti

Torte salate, antipasti a base di pesce, salse e primi piatti con verdure, con secondi a base di pesce e carni bianche

Gradazione 13,5%

€23,00



BOTTEGA VINAI SAUVIGNON BLANC



Vitigni: Sauvignon Blanc 100%
Zona vigneti: I vigneti delle colline della Valle dei Laghi

Caratteristiche organolettiche

Vino dal colore giallo dorato chiaro, dal profumo caratteristico per i sentori di salvia e fiore di sambuco; di sapore asciutto, delicato, caratteristico, con gradevole vena acidula.

Abbinamenti

Spaghetti alle vongole, risotto con scampi, fritto misto di pesce e funghi alla griglia
Gradazione 12,50%

€23,00

BOTTEGA VINAI

CHARDONNAY



Vitigni: Chardonnay 100%

Zona vigneti: Le colline di Serravalle in Vallagarina e la Valle dei Laghi a nord del lago di Garda

Caratteristiche organolettiche

Questo vino bianco rappresenta il classico profilo di un bianco di montagna, con intensità ed equilibrio. Ha un colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdolini. Al naso si percepiscono profumi eleganti e intensi di fiori di zagara, limone, agrumi, pesca, albicocca, ananas, banana, con sfumature di vaniglia e pasticceria. Al palato è avvolgente e cremoso, con un frutto maturo persistente, una piacevole nota sapida e un finale fresco e armonioso.

Abbinamenti

Salmone, risotto ai funghi, spaghetti allo scoglio, pesce di mare al cartoccio
Gradazione 13%

€23,00

PELLEGRINO GIBELÈ



Vitigni: Zibibbo 100%

Zona vigneti: Su terreno vulcanico argilloso della provincia di Trapani, da 0 a 400 metri sul livello del mare

Caratteristiche organolettiche

"Gibelé" è un vino bianco intenso e aromatico prodotto dalla cantina siciliana Pellegrino, utilizzando l'uva Zibibbo o Moscato d'Alessandria coltivata in Sicilia occidentale e a Pantelleria. Il nome si ispira al vulcano spento della perla nera del Mediterraneo. Queste uve, originariamente destinate ai vini dolci, si sono dimostrate adatte anche per vini secchi armoniosi e profumati, inclusa la zona di Marsala. La vinificazione in acciaio enfatizza le note agrumate e di frutta esotica di questa antica varietà, offrendo un sorso morbido, fresco e salino.

Abbinamenti

Particolarmente adatto da abbinare con piatti di mare. Insuperabile con i crostacei.

Gradazione 12%

€28,00

LE VIGNE DI ZAMÒ

RIBOLLA GIALLA



Vitigni: Ribolla Gialla 100%

Vinificazione: Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata

Caratteristiche organolettiche

La Ribolla Gialla di Le Vigne di Zamò è un vino bianco spiccatamente territoriale, affinato sulle fecce fini per circa 8 mesi. Alla vista si presenta per un giallo paglierino intenso, accompagnato da un bouquet fruttato di pere, mela verde, erbe aromatiche e sfumature agrumate. Al palato è fresco e minerale, di buona struttura e dalla piacevole persistenza acida.

Abbinamenti

È il bianco ideale da degustare come aperitivo o per accompagnare piatti di pesce dal sapore delicato.

Gradazione 13%

€30,00



AMARANO

GRECO DI TUFO DOCG RISERVA CARDENIO



Vitigni: Greco di tufo 100%

Vinificazione: L'azienda Amarano nasce in Irpinia, in provincia di Avellino. L'azienda familiare nasce nel 2004 e gestisce 7 ettari vitati situati a 500 m. s.l.m. L'azienda coltiva solo vitigni autoctoni sia rossi che bianchi.

Caratteristiche organolettiche

Le uve selezionate sono sottoposte a una pressatura gentile per evitare l'estrazione del colore rosato dalle bucce. La fermentazione in acciaio inox prevede l'utilizzo di lieviti selezionati e gli aromi primari sono di natura floreale che con il tempo evolvono in un bouquet di frutta matura, mantenendo il carattere elegante e la freschezza grazie alla nota acidula.

Abbinamenti

Il Cardenio è un vino da gustare insieme ad antipasti di pesce e gamberoni alla griglia.
Gradazione 13,5%

€35,00



AMARANO

FIANO DI AVELLINO DOCG RISERVA DULCINEA



Vitigni: Fiano 100%

Vinificazione: L'azienda Amarano nasce in Irpinia, in provincia di Avellino. L'azienda familiare nasce nel 2004 e gestisce 7 ettari vitati situati a 500 m. s.l.m. L'azienda coltiva solo vitigni autoctoni sia rossi che bianchi.

Caratteristiche organolettiche

Le uve Fiano in purezza sono vinificate in acciaio a temperatura controllata. Il vino affina successivamente sempre in acciaio sulle fecce fini per 9-12 mesi. Di colore giallo paglierino, si presenta al naso con profumi di fiori d'acacia, ananas e pera. Il sorso è fresco e mediamente strutturato, di buona persistenza aromatica.

Abbinamenti

Il Dulcinea è un vino da gustare insieme al risotto di mare, ai molluschi e al pesce arrosto.

Gradazione 13,5%

€35,00

SAUVIGNON 'DEL POMPIERE' SCHIOPETTO 2021



Vitigni 100% Sauvignon
Zona vigneti Friuli Venezia Giulia

Caratteristiche organolettiche

Il Sauvignon, dal caratteristico colore giallo paglierino, è un vino ben bilanciato nel rapporto aromi struttura. La prima sensazione che si ritrova in questo vino è la grande armonia tra le sue componenti: dalle spiccate caratteristiche verdi e ghiaiose riconoscibili all'olfatto, che hanno reso famoso il vitigno, alla percezione di aromi sempre fruttati ma più morbidi ed eleganti.

Abbinamenti

Ottimo come aperitivo, frutti di mare, e primi di verdure o pesce.
Gradazione 13%

€23,00

ROSSET TERROIR CHARDONNAY 770 2020



Vitigni 100% Chardonnay
Zona vigneti: Valle d'Aosta

La Valle d'Aosta è un territorio difficile, spesso "aspro", per chi produce vino, sia per limiti fisici, geografici, di quota e di clima. Infatti, la produzione valdostana non potrà mai contare su grandi quantità, l'obiettivo, allora, è quello di puntare sulla qualità e investire, con convinzione, sul territorio.

Caratteristiche organolettiche

Vitigno internazionale che trova nell'impervia Valle d'Aosta una particolare espressione. Ginestre e Ananas al naso, fresco e morbido al palato. Floreale (ginestre), Fruttato (Ananas matura, Agrumi canditi e scorza d'arancia). Secco, Fresco, Morbido e minerale, buona sapidità, abbastanza persistente ed equilibrato

Abbinamenti

Flan di verdure e Frittatine, pesce e formaggi di media stagionatura, maiale con le mele
Gradazione 14%

€38,00

ROERO ARNEIS 'PRADALUPO - LE RIGHE' FONTANAFREDDA 2021



Vitigni 100% Arneis
Zona vigneti: Piemonte

Caratteristiche organolettiche

Il vino Roero Arneis "PradaluPO Le Righe" di Fontanafredda è una splendida interpretazione del bianco più famoso del territorio della riva sinistra del Tanaro. Un vitigno che negli ultimi anni si è imposto all'attenzione degli appassionati, mettendo in luce l'immediata piacevolezza dei suoi ricchi e affascinanti aromi fruttati. Nel calice si presenta di colore giallo paglierino, attraversato da riflessi luminosi e brillanti. Il bouquet è connotato da profumi di biancospino e fiori d'acacia, esuberanti aromi di pera Williams, mela Golden, pesca bianca e morbide sfumature di frutta tropicale, Al palato è ampio, ricco, con un frutto fragrante, un sorso morbido e armonioso, che accompagna verso un finale sapido e di grande equilibrio gustativo.

Abbinamenti

Tartare di pesce, risotto con verdure, pesce affumicato, insalata di mare
Gradazione 14%

€25,00



ROCCANOVA

GROTTINO DI ROCCANOVA (PZ) D.O.P.



Vitigno: varietà Sangiovese, Malvasia nera di Basilicata, Cabernet Sauvignon
Zona di produzione: Basilicata

Caratteristiche Organolettiche

Di colore rosso rubino intenso, è un vino dai profumi intensi, arricchite da caratteristiche note minerali e speziate. Il gusto include sensazioni di equilibrio e di morbidezza, che accompagnano verso un finale di grande pulizia, lunghezza ed eleganza

Abbinamenti

Indicato per l'abbinamento con gli arrostiti e i brasati, questo vino si presta ad accompagnare piatti a base di selvaggina.

Gradazione 13,5%

€28,00



FORAGINE

ROSSO I.G.T. BASILICATA



Vitigno: 50% Aglianico del Vulture – 50% Merlot
Zona di produzione: Lavello

Caratteristiche Organolettiche

Affinamento: 3 mesi in barrique di rovere francese da 225 lt.

Imbottigliamento e successivo affinamento per 6 mesi in bottiglia.

L'esame organolettico presenta un colore rosso intenso con riflessi violacei, al naso note di frutta a bacca rossa ed in bocca è deciso e vellutato, speziato e ricercato.

Abbinamenti

Da abbinare a Primi piatti con sughi a base di selvaggina, formaggi di media stagionatura e carni rosse

Gradazione 13,5%

€20,00



FORENTUM

AGLIANICO DEL VULTURE



Vitigno: Aglianico 100%
Zona di produzione: Aglianico del Vulture

Caratteristiche Organolettiche

Forentum DOC si presenta con un colore rosso rubino vivace con riflessi granati, profumo con note tostate e di frutta sottospirito, aroma elegante con sentori tipici di spezie; al palato esprime tutta la sua personalità e struttura, con grande equilibrio fra tannini e morbidezza.

Abbinamenti

Primi con sughi a base di carne, carni rosse, carne di agnello, formaggi stagionati, pecorino e caciocavallo podolico

Gradazione 14%

€20,00

BOTTEGA VINAI

MELOT



Vitigno: Merlot 100%
Zona di produzione: Trentino

Caratteristiche Organolettiche

Nel calice si presenta di colore rosso rubino scuro con riflessi luminosi. Il quadro olfattivo è caratterizzato da profumi di piccoli frutti a bacca scura, ribes nero, mirtillo, mora, ciliegia matura, prugna rossa, morbide sensazioni speziate, cenni di vaniglia e di legni nobili. Al palato è di buona struttura, con un frutto maturo, tannini vellutati, che rendono il sorso particolarmente armonioso e appagante. Il finale è lungo e persistente, con un ritorno su piacevoli sensazioni fruttate.

Abbinamenti

È la bottiglia ideale da portare a tavola per accompagnare carni arrosto, grigliate miste o selvaggina allo spiedo

Gradazione 13,5%

€24,00

MONTICELLO CHIANTI CLASSICO



Vitigno: Sangiovese
Zona di produzione: Toscana

Caratteristiche Organolettiche

Al palato grazie all'armonia dei tannini uniti alla delicata complessità dei profumi dona una sensazione di perfetto equilibrio. Fresco, asciutto, fine, chiude con un finale aggraziato e persistente.

Abbinamenti

È la bottiglia ideale da portare a tavola per accompagnare carni, maiale, selvaggina, formaggi.

Gradazione 14%

€30,00



MARTINO

AGLIANICO DEL VULTURE



Vitigno: Aglianico del Vulture 100%.
Zona di produzione: Aglianico del Vulture

Caratteristiche Organolettiche

Rosso rubino intenso con riflessi purpurei. Profumo complesso, ampio, intenso con note fruttate molto evidenti di marasca e fragola. Sapido, caldo, vellutato e persistente al palato.

Abbinamenti

Primi al ragù, carni alla griglia, formaggi a media stagionatura. Gradazione
13,5%

€18,00



CANTRUM TORRE ROSANO PIRETTO



Vitigno: Vino da agricoltura biologica.

Zona di produzione: vigneti siti in agro di Roccanova, provincia di Potenza (Lucania)

Caratteristiche Organolettiche

Colore rosso tendente al rubino. Odore delicato e armonico che richiama vari frutti a bacca rossa (ciliegia, fragole, lamponi, etc.); sapore pieno, tondo, con leggero retrogusto amaro.

Abbinamenti

da servire su piatti tipici mediterranei, arrostiti, zuppe di legumi, formaggi, zuppe di pesce e crostacei.

Gradazione 13%

€24,00

SAN MARCO PRIMITIVO



Vitigno: Primitivo 100%

Zona di produzione: Cellino San Marco (BR), San Pietro Vernotico (BR)

Caratteristiche Organolettiche

Luminoso e impenetrabile. Ventaglio profumato di gelso, succo di mirtilli e leggere note mentolate. Al palato il ritorno fruttato incontra il tannino presente ma levigato e avvolgente. Finale lungo e persistente.

Abbinamenti

Faraona ripiena, filetto al sale, agnolotti al ragù.

Per tradizione: polpette di pane al sugo, salsiccia alla salentina, agnello al sugo.

Gradazione 13%

€25,00

CESARE PAVESE

BARBERA D'ASTI DOCG



Vitigno: Barbera 100%
Zona di produzione: Piemonte

Caratteristiche Organolettiche

al colore rosso tendente al granato con l'invecchiamento. Al naso profumo etereo, intenso e caratteristico del vitigno di provenienza, con sentori che ricordano i frutti rossi. Al palato si presenta morbido, armonico pieno e persistente. Invecchia almeno due anni di cui almeno uno in botte di legno

Abbinamenti

Ideale piatti tipici della cucina piemontese, ben strutturati, sia a base di pasta, come gli agnolotti o i tajarin al ragù, sia a base di carne, come gli arrostiti, i brasati, il fritto ed il bollito misto alla piemontese, nonché con i formaggi di stagionatura media

Gradazione 13,5%

€28,00

BORGO MOLINO SCURI

MERLOT



Vitigno: Merlot 100%
Zona di produzione: Veneto

Caratteristiche Organolettiche

Merlot in purezza equilibrato e vellutato.
Ottima espressione del vitigno, di beva semplice.

Abbinamenti

Adatto ad abbinamento con formaggi di media e lunga stagionatura.
Gradazione 12,5%

€24,00

BORGO MOLINO SCURI CABERNET SAUVIGNON



Vitigno: Cabernet Sauvignon 100%
Zona di produzione: Veneto

Caratteristiche Organolettiche

Uno dei vitigni internazionali più conosciuti al mondo trova un suo spazio in nord Italia . Questi terreni e queste temperature giocano a favore della freschezza nei profumi, della spalla acida , senza eccedere in morbidezza.
Tannini presenti ed equilibrati.

Abbinamenti

Adatto ad abbinamento con formaggi di media e lunga stagionatura.
Gradazione 12,5%

€24,00



Vino Spumante Grand Cuvée Rosé Brut Millesimato



Vitigno: 70% Cabernet Sauvignon, 20% Marzemino, 10% Merlot

Zona d'origine: Conegliano e Valdobbiadene

Caratteristiche organolettiche

Colore rosa corallo; perlage fine, persistente e serrato. Profumo fruttato (sentori di lampone e pompelmo) e delicato, sapore vellutato e asciutto

Gradazione alcolica: 11,5% vol.

Abbinamento enogastronomico

aperitivi, dessert, primi piatti a base di pasta e risotti di pesce

Formato: 750 ml

€25,00

MÜLLER THURGAU

CUVÉE SPECIALE MILLESIMATO



Vitigni 100% Müller Thurgau

Zona vigneti L'alta collina o addirittura la montagna fino a 800 metri s.l.m. Valle di Cavedine, Val di Cembra e Altopiano di Brentonico.

Caratteristiche organolettiche

Perlage finissimo che genera una spuma bianca e una corona persistente, ha profumi delicati e aromatici. In bocca è morbido, piacevolmente fresco, elegante e di carattere.

Abbinamenti

Perfetto come aperitivo, si abbina bene con crostacei.

Gradazione 11,5%

€25,00

ASTORIA CUVÉE FASHION VICTIM TOP



Vitigni di uve bianche
Zona vigneti: Veneto

Caratteristiche organolettiche

Cuvée Fashion Victim" di Astoria è uno spumante brut brioso e rinfrescante dal carattere moderno, glamour e giovanile, ottenuto con Metodo Charmat o Martinotti. All'assaggio risulta vivace, delicato, rinfrescante e piacevole, con armonici sentori di fiori e frutta fresca

Abbinamenti

Perfetto come aperitivo, o sulla pizza, frittura e stuzzichini
Gradazione 11%

€18,00



ASTORIA CUVÉE FASHION VICTIM ROSÉ



Vitigni di uve bianche e rosse
Zona vigneti: Veneto

Caratteristiche organolettiche

Lo Spumante Rosé Extra Dry "Fashion Victim" Astoria si presenta nel bicchiere con un colore rosa leggero molto luminoso e un perlage di grana fine, dotato di una buona persistenza. Il profilo olfattivo è accattivante ed è giocato sull'alternanza di note principalmente fruttate e floreali. Entra in bocca con un sorso dinamico e snello, agile nell'avvolgere il palato con una spuma delicata, da cui affiora un gusto fresco e fruttato, caratterizzato da un lieve rimando zuccherino.

Abbinamenti

Perfetto come aperitivo
Gradazione 11%

€18,00



'DULCIS IN FUNDO' TORREVENTO MOSCATO DI TRANI DOLCE NATURALE



Il Moscato di Trani Dolce Naturale "Dulcis in Fundo" di Torrevento è un vino dolce passito pugliese, proveniente dall'area della Murgia. Affina per 8 mesi in contenitori di acciaio inossidabile e si presenta nel calice con una veste dorata, solcata da dettagli color ambra. Il bouquet aromatico che sprigiona è tipico e avvolgente: note di confettura di albicocche, frutta secca e fiori freschi profumati annunciano un sorso dolce e ben equilibrato, dal finale persistente e tropicale.

Caratteristiche organolettiche

L'intensità dei profumi caratteristici del Moscato Reale di Trani, che spaziano dai canditi alla frutta secca, lascia spazio in bocca ad alcune note tropicali che lo rendono intrigante e seducente.

Abbinamenti

È un vino facilmente abbinabile a fine pasto, con dolci che vanno dalle crostate al cioccolato, ma è altrettanto adatto a tutti i momenti in cui si voglia concedere tempo a se stessi.

Gradazione 14%

€28,00



CAVIT

MERLOT 25CL



Vitigno Merlot 100%
Zona vigneti: Trentino

Caratteristiche organolettiche

Al palato è di buona struttura, con un frutto maturo, tannini vellutati, che rendono il sorso particolarmente armonioso e appagante. Il finale è lungo e persistente, con un ritorno su piacevoli sensazioni fruttate.

Abbinamenti

È la bottiglia ideale da portare a tavola per accompagnare carni arrosto, grigliate miste o selvaggina allo spiedo
Gradazione 13,5%

€10,00



CAVIT

CHARDONNAY 25CL



Vitigno Chardonnay 100%
Zona vigneti: Trentino

Caratteristiche organolettiche

E' un vino dalle intense note fruttate ed un sapore morbido

Abbinamenti

Piatti della cucina marinara, carni bianche e formaggi di breve stagionatura.
Gradazione 12,5%

€10,00



CAVIT

PINOT GRIGIO 37,5CL



Vitigno Pinot grigio 100%
Zona vigneti: Trentino

Caratteristiche organolettiche

Questo pinot dal colore giallo paglierino sprigiona intense note fruttate di pera, pesca e limone. Le stesse note si ritrovano nel gusto, fresco, equilibrato e dissetante.

Abbinamenti

Pesce di mare, antipasti caldi e freddi, pietanze di carne bianche poco piccanti
Gradazione 12%

€12,00



CAVIT

MÜLLER THURGAU 37,5CL



Vitigno Esclusivamente Müller Thurgau
Zona vigneti: Dolomiti Indicazione Geografica Tipica

Caratteristiche organolettiche

Colore paglierino scarico con evidenti sfumature verdoline.

Breve conservazione ed affinamento in tank di acciaio inox con imbottigliamento piuttosto precoce, per conservare intatte le peculiarità, la freschezza e le note lievemente aromatiche che lo hanno reso famoso.

Abbinamenti

Questo vino si abbina con antipasti, frutti di mare, pesce bollito o alla griglia e carni bianche. È adatto anche come aperitivo.

Gradazione 12%

€12,00



CAVIT

TEROLDEGO ROTALIANO 37,5CL



Vitigno Esclusivamente uva Teroldego

Zona vigneti: L'area del Campo Rotaliano, alla confluenza del torrente Noce con il fiume Adige, nei comuni di Mezzolombardo, Mezzocorona e la frazione di Grumo di San Michele all'Adige.

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino vivo e brillante. L'invecchiamento fa comparire delle caratteristiche sfumature aranciate.

Profumo netto, con nota tipicamente fruttata (sentore di lampone e di banana) da giovane, poi, con l'invecchiamento, si fa più composto ed etereo. Sapore secco, piacevolmente strutturato, di garbato ed elegante equilibrio.

Abbinamenti

Si accompagna bene con bolliti, arrostiti di carni rosse, grigliate e formaggi stagionati
Gradazione 12,5%

€12,00