



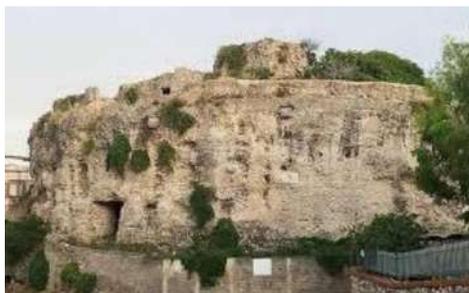
Carta Vini



Benvenuti al Ristorante Atratino, pensato come un luogo
sospeso nel tempo, capace di far riaffiorare emozioni
e sensazioni dimenticate, di creare l'atmosfera perfetta
per dare valore ai vostri momenti

Quando tutto ebbe inizio

Lucio Sempronio Atratino era un console romano vissuto nel I
Secolo A.C. e Gaeta in quel tempo era un luogo
rinomato di villeggiatura, con un porto naturale già allora celebre
in tutto il mediterraneo. Alle spalle del borgo
marinaro di Porto Salvo c'è un imponente Mausoleo circolare che
domina il colle: è la tomba di Lucio Sempronio
Atratino, che li dimora.



www.ristoranteatratino.it | atratino@libero.it

Atratino Basile  Ristorante Atratino 

Carta Vini

La Selezione di questa carta è stata fatta accogliendo le eccellenze di appassionate Cantine Italiane e dando una valorizzazione alla territorialità delle province più vicine.

Bollicine Metodo Classico



BRUT ROSCETTO M.C. 24 MESI

Stefanoni / Lazio (Vt)

 *Roscetto*

Spumante da uve Roscetto di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso si presenta intenso e fragrante con sensazioni floreali che si legano in perfetta armonia a sentori di lieviti e crosta di pane. Pulito, pieno, di grande eleganza e complessità, con finale acidulo e persistente.


7.00


32.00



VDB23 PAS DOSE' M.C. 26 MESI

Mastronardi / Puglia (Ba)

 *Verdeca*

Delicate note di mela verde e agrumi, leggera nota fumé. Bolla fine e persistente con ingresso al palato acido e ancora agrumato, con finale leggermente amaricante. Complessivamente armonico ma non rotondo.



32.00



PAS DOSÉ ROSÉ LULÙ 30 MESI M.C.

De Beaumont / Campania (Av)

 *Aglianico*

Dal colore rosa corallo. Al naso sentori di fragolina di bosco e more, avvolti da note floreali che chiudono con una leggera nota tostata. Palato caratterizzato da una grande freschezza e mineralità accompagnata da intense note agrumate. La particolarità risiede nella leggera presenza di tannini nobili.

32.00



**CHAMPAGNE BRUT GRAND CRU BLANC DE BLAN
NAISSANCE**

Encry / Fra (Av)

 *Chardonnay*

Colore dorato chiaro brillante e intenso, perlage finissimo. Al naso intensa mineralità gessosa e eleganza delle fragranze agrumate di limone e zagara. Presenti anche note di biscotto e tostatura di pane. In bocca è fresco, minerale, deciso e asciutto.



80.00

Bollicine Metodo Martinotti



28.00



ASPRINIO BRUT I BORBONI 8 MESI

I Borboni / Campania (Ce)

 *Asprinio*

Colore giallo dorato brillante, rivela aromi di brioche, limone, pesca e mela verde. Nel finale si aggiungono note minerali dei terreni dominati da sabbia e roccia vulcanica.



PROSECCO EXTRA DRY

Contarini / Veneto (Tv)

 *Glera*

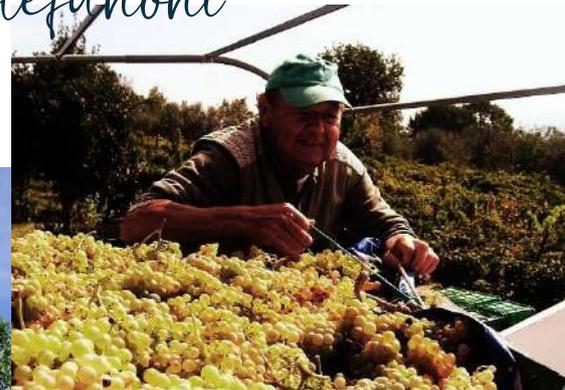
6.00 25.00

Delicate note di mela verde e agrumi, leggera nota fumé. Bolla fine e persistente con ingresso al palato acido e ancora agrumato, con finale leggermente amaricante. Complessivamente armonico ma non rotondo.

De Beaumont



Stefanoni



I Borboni

Vini Bianchi



PICCOLE ISOLE, GRANDI VINI

AH! ... IL MEDITERRANEO ... IL MARE NOSTRUM.

SU OGNI ISOLA ABITATA DEL NOSTRO MARE SI COLTIVA LA VITE DA MILLENNI. INGEGNO, DEDIZIONE, AMORE, CURA E TROVATE GENIALI HANNO FATTO SÌ CHE LA PRODUZIONE DELL'UVA FOSSE POSSIBILE ANCHE IN LUOGHI OSTICI E REMOTISSIMI.

NE NASCONO UVE BUONE DA MANGIARE, IN PARTICOLARE MOSCATI E MALVASIE, E VINI UNICI, ORIGINALI E DI UNA STRAORDINARIA BEVIBILITÀ CHE RICONDUCONO A STORIE ANTICHE, FIGLIE DEI MITI.

L'ISOLA È UN MONDO A SÉ NEL QUALE LE DIVERSE TIPOLOGIE DI VITI, PRESENTI DA TEMPI REMOTI, HANNO SVILUPPATO CARATTERI PECULIARI, ADEGUANDOSI MIRACOLOSAMENTE AI VARI CLIMI E ALLE DIFFERENTI SITUAZIONI GEOLOGICHE. NELLE ISOLE MINORI QUESTA SELEZIONE È STATA ANCORA PIÙ DURA, I RISULTATI ANCORA PIÙ ORIGINALI.

PER CHI VUOLE GUSTARE IL CALORE, LA FORZA E LA BELLEZZA DELLE PICCOLE ISOLE DEL MEDITERRANEO.



BIANCO FIENO DI PONZA

Antiche Cantine Migliaccio / Lazio, Isola di Ponza

 *Biancolella e altre varietà locali*



43.00

Da viti di Biancolella di Ponza e Forestera, nasce il Fieno di Ponza, in uno dei contesti vitivinicoli più suggestivi del mondo. Il vino è caratterizzato da note di mimosa, ginestra, cannella, agrumi, pera e prugna bianca. Al gusto è fresco, minerale e con intensi aromi fruttati.



BIANCOLELLA ISCHIA

Cenatiempo / Campania, Isola di Ischia

 *Biancolella*

28.00

Colore giallo-oro brillante. Rivela sentori di mela matura, mela verde, prugne mirabelle e limoni.

Antiche Cantine
Migliaccio

Cenatiempo



Vini Bianchi del Territorio

QUALCHE CURIOSITÀ



I grandi vini campani rappresentano una storia millenaria, dai primi coloni greci ai nostri giorni. Le tradizioni enoiche della Campania affondano radici in epoche lontanissime ed è tale l'abbondanza di vitigni locali che i Romani vollero queste terre come vero e proprio vigneto dell'Impero.

Prima al mondo per varietà di vitigni, la Campania può contare, oltre ad una ricchissima tradizione viticola, è caratterizzata in gran parte da suoli vulcanici e da un microclima esclusivo: queste peculiarità sono, di fatto, trasferite nei prodotti con inconfutabili risultati di originalità e qualità. Sono questi i presupposti sui quali si è sviluppata l'enologia campana. Altra caratteristica, può contare su un grande patrimonio di varietà unico al mondo, con la presenza sul territorio regionale di oltre cento varietà di vitigni. **Greco, Fiano e Falanghina: il triangolo enologico i vini a Docg sono il Taurasi, l'Aglianico del Taburno, il Fiano di Avellino e il Greco di Tufo.**

Insieme con il Greco e il Fiano, la Falanghina rappresenta il terzo lato di un triangolo enologico dalle enormi potenzialità. Il Greco, prodotto nella zona di Tufo, un ex complesso minerario, è uno dei pochissimi vini bianchi italiani che si prestano alla sfida dell'invecchiamento. Il Greco è allo stesso tempo sapore e freschezza, con una struttura quasi da rosso. Il colore è giallo paglierino più o meno intenso, l'odore è intenso e caratteristico, il sapore secco ed armonico. **Furono i Greci a portare in Italia l'originario vitigno del Fiano: la "Vitis Apicia".** Il nome deriva dalla caratteristica, proprio di quest'uva dal dolce profumo, di attirare sciami di api nelle vigne. Il vino ha colore giallo paglierino più o meno intenso, odore intenso e caratteristico mentre il sapore è equilibrato e ricco di sfumature di frutta secca. La Falanghina è un eccellente vino bianco dal colore giallo paglierino, esprime note floreali e fruttate dai profumi intensi e persistenti, con sentore di fiori della macchia mediterranea e mandorla.



Scegliere un vino non è cosa facile. Mangiare, bere, abbinare.

Falanghina - È il vino che meglio esprime, così dicono gli addetti ai lavori, l'anima del palato partenopeo. È ottimo servito quale aperitivo, si accompagna egregiamente ai piatti tradizionali della cucina mediterranea: antipasti, riso e pasta con frutti di mare, crostacei, salse delicate, minestre di legumi, zuppe con funghi, pesce grigliato e fritto, carni bianche, formaggi a pasta molle, caprini giovani, mozzarella di bufala campana, pizze assortite, flan di verdure.

Greco di Tufo - Il vino storicamente più rilevante dell'Avellinese, è un pregiatissimo vino da pesce e crostacei.

Fiano di Avellino - Fonti storiche affermano che Carlo d'Angiò volle mettere a dimora 16mila viti di Fiano nella sua vigna reale. Un tempo dolce e leggermente frizzante, oggi il Fiano è un vino bianco secco, elegante e strutturato, adatto all'invecchiamento. Accompagna con ottimi risultati primi piatti a base di pesce, crostacei, scampi, polpo, pesce al forno, formaggi non stagionati e carni bianche preparate secondo ricette non troppo sapide o elaborate.

Bianchi del Territorio

 
6.00 22.00



MALVASIA DEL LAZIO SEMELE Tenuta di Pietra Porzia / Lazio (Rm)

 *Malvasia*

Vino dal colore giallo paglierino intenso. Aroma intenso e fruttato con sentori tipici di pera matura, al palato è fresco e brioso con finale secco e ammandorlato.



DUCHESSA PASSERINA DEL FRUSINATE Giacobbe Alberto / Lazio (Fr)

 *Passerina del Frusinate*



22.00

Colore oro-giallo brillante. Il naso rivela sentori di limone, mela matura e mela verde, si aggiungono note di menta e melissa. Nel finale si aggiungono le note minerali dei terreni argillosi.



CASTELLI ROMANI Villa Franca / Lazio (Rm)

 *Malvasia, Trebbiano, Bombino*

5.00 14.00

Giallo paglierino, brillante. Caratteristico e gradevole, tipico di frutta fresca. Asciutto e morbido, vivace, delicatamente aromatico.



FURORE BIANCO Marisa Cuomo / Campania (Sa)

 *Biancolella e Falanghina*



29.00

Colore giallo paglierino scarico e delicato profumo di frutta che riporta agli inconfondibili odori mediterranei della zona di origine. Il sapore è ampio ed equilibrato con una lieve dominanza della nota acidula a sostegno della freschezza degli aromi.



VESUVITE CAPRETTONE VESUVIO Villa Dora / Campania (Na)

 *Caprettone*

24.00

Il suo colore giallo brillante con riflessi dorati anticipa un bouquet aromatico fresco con note di frutta gialla matura. In bocca, emergono delicate sfumature di fiori bianchi e camomilla, creando una sensazione persistente e tipica del nostro territorio vulcanico.



FALANGHINA CAMPI FLEGREI La Sibilla / Campi Flegrei / Campania (Na)

 *Falanghina su piede franco.*



6.00 22.00

Vino dal colore paglierino chiaro con leggera sfumatura verdolina, esibisce al naso note di ginestra e fiori della macchia mediterranea. Il gusto è fresco, particolarmente armonico e morbido.

Bianchi del Territorio



25.00



FIANO DI AVELLINO SEQUENZA

Ferrara Benito / Campania (Av)

Fiano

Colore giallo paglierino, con profumi ampi ed eleganti dai sentori di nocciola tostata, ha sapore asciutto, armonico, vellutato e fresco.



GRECO DI TUFO TERRA D'UVA

Ferrara Benito / Campania (Av)

Greco di Tufo

Colore giallo paglierino, con profumi ampi ed eleganti dai sentori di nocciola tostata, ha sapore asciutto, armonico, vellutato e fresco.

25.00



ASPRINIO TERRE DEL VOLTURNO VULPIS

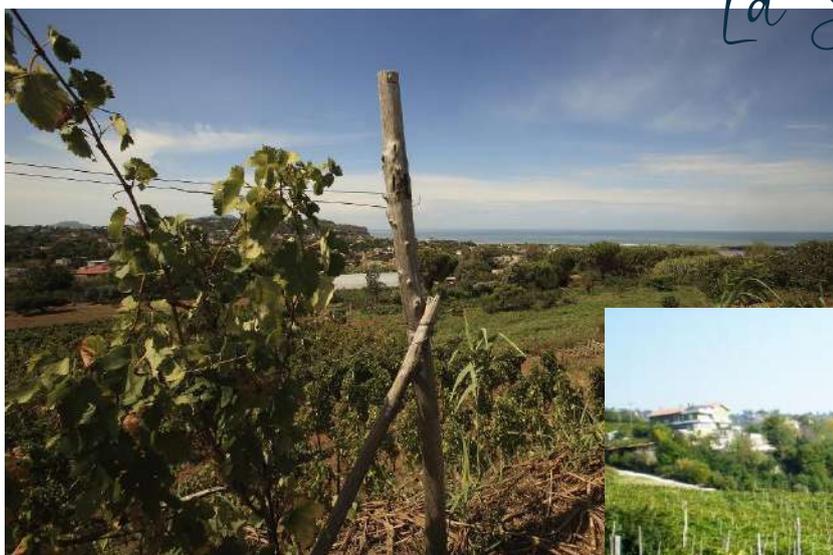
I Borboni / Campania (Ce)

Fiano a piede franco

Vino dal caratteristico colore giallo paglierino intenso, brillante con buona fluidità. All'olfatto si presenta fruttato con sentori d'agrumi, floreale e fiori bianchi. Gusto fresco e corpo leggero, sapido e ricco di sali minerali con ritorno degli agrumi e limone e cedro.

22.00

La Sibilla



Ferrara Benito

Bianchi di altre regioni italiane



26.00



SAUVIGNON

Rottensteiner / Alto Adige (Bz)

Sauvignon

Si presenta in bocca con una sapidità notevole, una freschezza e una fine aromaticità in cui spiccano le tipiche note di sambuco, il biancospino e il peperone verde.



GEWÜRZTRAMINER

Rottensteiner / Alto Adige (Bz)

Gewürztraminer

28.00

Il Traminer della nostra linea classica punta sull'eleganza, caratteristica che ne garantisce la piacevolezza al palato e la versatilità, rendendolo adatto ad accompagnare diverse tipologie di vivande, come antipasti saporiti, pesce alla griglia, frutti di mare, crostacei e piatti di carne bianca. Il Traminer Aromatico in generale ha un certo potenziale d'invecchiamento.



PINOT GRIGIO

Tenuta Pinni / Friuli Venezia Giulia (Pn)

Pinot Grigio



6.00

22.00

Vino che rivela al naso piacevoli note di mandorla fresca ed agrumi mescolati a sentori di pera ruggine. In bocca risulta molto struttura con buona sapidità, notevole freschezza abbinata ad una equilibrata acidità



RIBOLLA GIALLA

Tenuta Pinni / Friuli Venezia Giulia (Pn)

Ribolla Gialla

6.00

22.00

Sapido, elegantemente profumato, buona struttura.



PECORINO

Marramiero / Abruzzo (Pe)

Pecorino

26.00

vino bianco fresco e fruttato, prodotto in Abruzzo con il celebre vitigno Pecorino. Con un perfetto equilibrio tra acidità e sapidità, è ideale per accompagnare piatti di pesce e antipasti leggeri. Il suo profilo aromatico, che richiama note agrumate e floreali, lo rende un'ottima scelta per un aperitivo o per una cena estiva.



VERDECA SALENTO CALA

Feudi Salentini / Puglia (Ta)

Verdeca



22.00

Càla si presenta di colore giallo trasparente, tendente al verdolino. Al naso emana essenze floreali con intense note agrumate. Al gusto, è un vino con una buona freschezza supportata da un tocco di sapidità e una giusta corposità. Il finale è persistente e rimanda a note di mandorla e mela.

Bianchi di altre regioni italiane



22.00



ETNA BIANCO NARDALICI Dimore di Giurfo / Sicilia (Ct)

Catarratto e Carricante

Giallo paglierino, profumo molto floreale. Al gusto è fresco, sapido, con una spiccata nota minerale.



VILLA SOLAIS Santadi / Sardegna (Su)

Vermentino

Vino dal colore lucente paglierino con riflessi verdolini. Sentori di mela verde, mango, fiori di campo, erbe aromatiche. Piacevole freschezza accompagnata da una buona mineralità.

5.00 22.00

Rosati



ROSATO COSTA D'AMALFI Marisa Cuomo / Campania (Sa)

Aglianico e Piedirosso

Caratterizzato da un vivace colore rosa e un profumo intenso di ciliegia, ribes rosso, e melograno insieme ad essenze della macchia mediterranea. Strutturato ed armonico al gusto, si distingue per la sua lunga persistenza.

28.00



ROSATO EPOMEO Cenetiempo / Campania, Isola di Ischia

Per' 'e Palummo, Aglianico e altri vitigni.

Colore intenso e luminoso. Il bouquet aromatico si caratterizza per sfaccettati profumi di fiori freschi e piccoli frutti rossi che chiudono con una intrigante scia di erbe aromatiche. Al palato è leggero e croccante.

6.00 23.00



LAMBRUSCO DI SORBARA RADICE Paltrinieri / Emilia Romagna (Mo)

Lambrusco di Sorbara

Rosa salmone con perlage molto fine e persistente, leggermente torbido per la presenza del residuo di rifermentazione (fondo). Al naso è agrumato, con note che ricordano il pompelmo, la fragolina di bosco, sentori floreali di rosa selvatica. Fresco con spiccata acidità che richiama il melograno e la buccia di mela verde. Grande sapidità, equilibrio e persistenza.

22.00

Note Storiche



Il Lazio è stata la culla della civiltà romana e ha svolto un ruolo essenziale nello sviluppo e nella diffusione della cultura del vino nel corso dei secoli. La viticoltura e alcuni vitigni autoctoni del Lazio risalgono persino al periodo degli Etruschi e in seguito, durante l'Impero romano, la regione ha avuto una funzione centrale nella produzione e commercio del vino in Europa.

Durante l'antichità si praticava *un vero "culto del vino"* con la venerazione di divinità come il dio romano Bacco e la diffusione della viticoltura fu talmente larga da costringere l'imperatore Domiziano a proibire l'impianto di nuovi vigneti in favore del grano. La storia dei vini del Lazio, tuttavia non è ancora finita grazie alla loro costante rinascita moderna degli ultimi decenni, che ha visto una grande valorizzazione dei vini del territorio.



Rossi



30.00



VIOLONE

Stefanoni / Lazio (Vt)

Montepulciano

Colore rubino brillante. Aromi di ciliegie, prugne mature e delicate spezie.
Il gusto è corposo, complesso, con tannini morbidi che creano una piacevole consistenza



CESANESE DI OLEVANO ROMANO

22.00

Giacobbe / Lazio (Fr)

Cesanese

Colore rosso rubino intenso. Il naso rivela sfumature di more, amarena, ribes nero e sottobosco.
Il finale è accompagnato da note minerali provenienti dai terreni argillosi.



CASTELLI ROMANI

5.00

14.00

Villa Franca / Lazio (Rm)

Merlot Sangiovese

Rosso con lievi sfumature violacee. Vinoso, intenso vellutato e armonico.



TAURASI VIGNA 4 CONFINI

35.00

Ferrara Benito / Campania (Av)

Aglianico

Colore rosso rubino con riflessi granata, profumo intenso e persistente con piccola nota di viola,
dal sapore pieno, secco, vellutato, di grande struttura, persistente, giustamente tannico.



ROSSO COSTA D'AMALFI

22.00

Cuomo / Campania (Sa)

Piediroso e Aglianico

Il Costa d'Amalfi Rosso ha un colore rosso rubino molto luminoso. Al naso è caratterizzato da
note di marasca e leggeri sentori di pepe nero. Al gusto è equilibrato e persistente con tannini di
bella eleganza.



PIEDIROSSO VESUVIO LABES

6.00

22.00

Villa Dora / Campania (Na)

Piediroso



Questo vino è una raffinata espressione della varietà Piediroso, coltivata con dedizione nei
nostri vigneti vulcanici. Il terreno di cenere e lapilli contribuisce a conferire al vino il suo
caratteristico colore rosso rubino e il profumo invitante di more e visciole. La freschezza in bocca
e la piacevole sapidità lo rendono un'esperienza degustativa unica.

Rossi



PRIMITIVO DI MANDURIA Sassirossi
Feudi Salentini / Puglia (Ta)

 *Primitivo*

Colore rubino brillante. Aromi di ciliegie, prugne mature e delicate spezie.
Il gusto è corposo, complesso, con tannini morbidi che creano una piacevole consistenza.



 6.00

 22.00



SUSUMANIELLO SALENTO ROSSO
Feudi Salentini / Puglia (Ta)

 *Susumaniello*

Profumi di frutta rossa matura trovano una nota speziata; al palato è strutturato con tannini maturi e grande persistenza.

22.00



BRUNELLO DI MONTALCINO
Palazzo / Toscana (Si)

 *Sangiovese*

Vino dal colore rosso rubino tendente al granato, profumo intenso e persistente con sentori di vaniglia. Gusto asciutto e aromatico, giustamente tannico e tuttavia morbido, armonico, elegante.



45.00



CHIANTI COLLI FIORENTINI MONTEBETTI BIO
Podere Gualandi Guido / Toscana (Fi)

 *Sangiovese, Colorino, Foglia Tonda*

Colore rosso rubino. Al naso seduce con note di ciliegie mature, ribes nero e un accenno di fiori di violetta. Note complementari di spezie fini e delicate sfumature di legno. Al palato è setoso, fruttato ed elegante

22.00



Arrivederci!

