



PORTA NUOVA

PIZZERIA E CUCINA ITALIANA





VINO BLANCO

PRIMITIVO DI PUGLIA IGP MOI - Varvaglione 13,00 € | 3,50 €

UVA: Chardonnay 100%
Bouquet elegante y floral, fresco con notas cítricas.
Ideal con pizzas blancas y pasta con salsas blancas.

PROSECCO TREVISO EXTRA DRY DOC - Terra Serena 13,50 €

UVA: Glera 100%
Bouquet complejo con notas de rosa, jazmín, flores de acacia y manzana.
Perfecto como aperitivo y, para platos ligeros.

VIPRA BIANCA UMBRIA IGP - Bigi 16,00 €

Uva: Grechetto y Chardonnay. Región: Umbria.
Notas afrutadas. Gran sabor y frescura.
Ideal con entrantes.

MOSCATO D'ASTI DOCG LA CALIERA - Borgo Maragliano 15,00 €

UVA: Moscato bianco di Canelli 100%
Notas intensas de frutas escarchadas, flores de acacia. Única la percepción de violeta.
Acompaña postres y fruta fresca. Perfecto con el "panettone".

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC PRENDAS - Dolianova 19,00 €

UVA: Vermentino 100%
Notas florales, intenso, fresco y afrutado
Perfecto con entrantes, pescado y pizzas.

FALANGHINA BENEVENTANO IGT - Villa Raiano 21,00 €

UVA: Falanghina 100%
Notas afrutadas, fresco y mineral.
Ideal con burrata y entrantes ligeros.


VINO TINTO

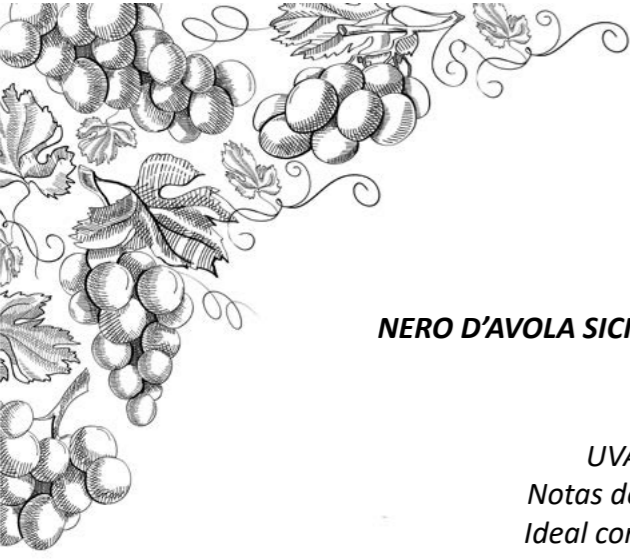
EMILIA IGT LAMBRUSCO ROSSO - Gavioli 13,00 €

UVA: Lambrusco 100%
Notas de cereza y fruta roja.
Versátil, perfecto como aperitivo y con pizzas.

SANGIOVESE DI ROMAGNA DOC FICO GRANDE - Poderi dal Nespoli 13,00 € | 3,50 €

UVA: Sangiovese 100%
Notas de cereza, violeta y frutos del bosque
Vino versátil perfecto con surtidos de quesos.





NERO D'AVOLA SICILIA DOC TARENI - Pellegrino 16,00 €

UVA: Nero d'Avola 100%
Notas de rosa, vainilla y de mora.
Ideal con quesos curados y pizzas.

ZIN PRIMITIVO DI PUGLIA - Pasqua 15,00 €

UVA: Primitivo 100%
Notas de ciruela, frutos rojos y regaliz.
Perfecto con carne roja y platos sabrosos.

VENETO IGT SORAIE - Cecilia Beretta 15,50 €

UVA: Merlot 40%, Corvina 30%, Cabernet 20%, Croatina 10%
Notas de ciruela y mora.
Ideal con risotto, carne roja y queso curado.

CHIANTI SUPERIORE DOCG LE DUE ARBIE - Dievole 15,00 €

UVA: Sangiovese 80%, Merlot 20%
Aroma intenso típico.
Perfecto con embutidos italianos y asado de cerdo.

BAROLO DOCG - Piazza 33,00 €

UVA: Nebbiolo 100%
Notas de cerezas en licor, canela y vainilla.
Ideal con carne roja, quesos curados.

VINO ROSADO

EMILIA IGT LAMBRUSCO ROSATO - Gavioli 13,00 €

UVA: Lambrusco 100%
Fresco y amable notas rosas y fresas.
Ideal para acompañar tablas de quesos y embutidos.

CIRÒ ROSÉ MABILIA - Ippolito 16,50 €

UVA: Gaglioppo 100%
Notas de rosas y cerezas.
Ideal con quesos y pizzas.

VIPRA ROSÉ UMBRIA IGP - Bigi 16,00 €

Uva: Merlot y Sangiovese. Región: Umbria.
Notas de cereza y mora. Intenso, fresco y delicado.
Ideal con surtido de quesos y pizzas.





CERVEZAS

MORETTI 3,00 €

MORETTI SIN ALCOHOL 3,00 €

NASTRO AZZURRO 4,00 €

ICHNUSA NON FILTRATA 4,00 €

CERVEZA ARTESANAL

BIRRIFICIO FORTE "REGINA DEL MARE" 5,00 €

Cerveza estilo Dark Strong Ale

De color oscuro, intenso aroma a fruta confitada acompañada de una ligera nota especiada.

El sabor libera una suave dulzura que recuerda a la fruta seca.

BIRRIFICIO FORTE "LA MANCINA" 5,00 €

Cerveza estilo Belgian Strong Golden Ale

Color amarillo con reflejos dorados tiene intensos aromas de fruta madura.

BIRRA DELL'EREMO "FUOCO" 5,00 €

Cerveza estilo Triple, de color oro intenso con espuma fine y persistente de color blanco.

En nariz notas de malta caramelizada.

REFRESCOS

AIGUA MINERAL | AGUA MINERAL 2,50 €

REFRESCS | REFRESCOS 2,50 €

SUC DE FRUITES | ZUMO DE FRUTAS 2,50 €

A Porta Nuova et recomanem les millors begudes per acompanyar el teu viatge al voltant d'Itàlia.

Una acurada selecció que sorprendrà el teu paladar.

Què et ve de gust avui?

En Porta Nuova te recomendamos las mejores bebidas para acompañar tu viaje alrededor de Italia.

Una cuidadosa selección que sorprenderá a tu paladar.

¿Qué te apetece hoy?





PORTA NUOVA

PIZZERIA E CUCINA ITALIANA