



Antica Roma
RISTORANTE

CARTA DEI VINI

La nostra cantina
è in continua evoluzione, essa raccoglie diverse etichette di
vini accuratamente selezionati per qualità e provenienza,
alcune note ed alcune meno note,
ognuna delle quali mettono in luce,
le proprie origini e in risalto le caratteristiche sensoriali di
ciascun vino, nonché i migliori abbinamenti proposti dai
singoli produttori, frutto di una passione che abbiamo il
piacere di condividere con voi.

Our cellar
is constantly evolving, it collects different labels of wines
carefully selected for quality and origin, some well-known and
some less well-known, each of which highlights,
their origins and highlight the sensory characteristics of each
wine, as well as the best combinations proposed by individual
producers, the result of a passion that we are pleased to share
with you.



Locanda Antica Roma

I vini contrassegnati da * si intendono nei casi
- limitati per quantità – esauriti in fase di approvvigionamento

BOLLICINE

FRANCIACORTA

FRANCIACORTA ANTEPRIMA BRUT € 30,00

Bersi Serlini

Uva: bland di uve Chardonnay e Pinot Nero

Alcolicità : 12,5 %

Caratteristiche: fine e fresco con nota floreale e fruttato di, pesca e mela

Abbinamenti : aperitivo, primi piatti leggeri e a base delicata

FRANCIACORTA ANNIVERSARIO BLANC DE BLANC € 35,00

Bersi Serlini

Uva: Chardonnay

Alcolicità : 12,5 %

Caratteristiche: note di frutta di banana , papaya e mango .

Abbinamenti : si abbina con il pesce , e carni aromatizzate

FRANCIACORTA CUVE'E N.4 MILLESIMATO € 35,00

Bersi Serlini

Uva: Chardonnay

Alcolicità : 12,5 %

Caratteristiche: note complesse e delicate di frutta esotica e floreale , elegante .

Abbinamenti : perfetto con piatti di pesce e carni bianche

FRANCIACORTA SATEN DOCG * € 32,00

Bersi Serlini

Uva: Chardonnay

Alcolicità : 12,5 %

Caratteristiche: note fruttate e floreali complesse ed eleganti

Abbinamenti : aperitivo , a tutto pasto , con piatti di pesce e carni bianche .

FRANCIACORTA GRAN CUVÉE BRUT * For. da 0,375 cl * € 25/ € 50,00

Bellavista

Uva: Pinot , Chardonnay , Pinot Nero, Pinot Bianco

Alcolicità :12,5%

Caratteristiche:

Abbinamenti : Antipasti, pesce, primi piatti

BOLLICINE

PROSECCO - SPUMANTI

VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DOCG * € 28,00

Valdo

Uva: Glera

Alcolicità : 11 %

Caratteristiche : perlage fine e persistente , profumo bene espresso accentuato da sentori di fiori e frutta , dal gusto amabile .

Abbinamenti : aperitivo, piatti leggeri di pesce e carni bianche. Notevole con accostamento ai dessert .

VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG “ MIA PASSION ” € 23,00

Villa Armellina

Uva: Glera

Alcolicità : 12,5 %

Caratteristiche : profumo fruttato che ricorda pesca e agrumi . Ben equilibrato in acidità

Abbinamenti : ottimo come aperitivo, a tutto pasto

PROSECCO MILLESIMATO ROSE' EXTRA DRIVE DOC € 20,00

Valdo

Uva: 90% Glera ,10% Pinot Nero

Alcolicità : 11 %

Caratteristiche : rosa tenue brillante, dal bouquet floreale e delicatamente fruttato , asciutto armonico e persistente.

Abbinamenti : ottimo come aperitivo, primi piatti leggeri come Cacio e Pepe contemporanea, gamberoni alla griglia, tortino di patate e alici .

CUVE'E DEI FRATI ,METODO CLASSICO BRUT € 30,00

C'A' dei Frati

Uva: Turbina , Chardonnay

Alcolicità : 13 %

Caratteristiche : dal perlage fine e continuo dal colore giallo oro con riflessi verdi, dal profumo fragrante

Abbinamenti : ottimo come aperitivo, con salumi e carni bianche e piatti a base di pesce

ROSE' CUVE'E DEI FRATI , METODO CLASSICO BRUT € 33,00

C'A' dei Frati

Uva: Groppello , Marzemino, Sangiovese e Barbera

Alcolicità : 13 %

Caratteristiche : dal perlage fine e dal colore rosa antico , dal profumo fragrante di piccoli frutti rossi e di petalo di rosa .

Abbinamenti : ottimo come aperitivo, con salumi e carni bianche e piatti a base di pesce

VINI BIANCHI

FRIULI

SAUVIGNON FRIULI COLLI ORIENTALI € 25,00
Torre Rosazza
Uva: Sauvignon
Alcolicità :
Caratteristiche: profumi di agrumato di pompelmo e floreale
Abbinamenti : piatti saporiti e strutturati

TRENTINO

GEWUSTRAMINER “ ALTO ADIGE “ D.O.C. * € 30,00
Elena Walc
Uva: Gewustraminer
Alcolicità :
Caratteristiche: bouquet aromatico, intenso elegante e persistente
Abbinamenti : aperitivo, si abbina con i crostacei e piatti a base di pesce.

SAUVIGNON CASTEL RIMBERG D.O.C. € 30,00
Elena Walc
Uva: Sauvignon
Alcolicità: 13%
Caratteristiche : bouquet ampio e persistente di note floreali .
Abbinamenti : antipasti e piatti a base di pesce, e carne bianche

PIEMONTE

ROERO ARNEIS “ CAYEGA “ DOCG * € 25,00
Tenuta Carretta
Uva: Arneis
Alcolicità : 13%
Caratteristiche : floreale, persistente elegante e di buona struttura
Abbinamenti : aperitivo, si abbina con i crostacei e piatti a base di pesce.

LOMBARDIA

LUGANA “ I FRAT “ DOC € 25,00
Cà dei Frati
Uva: Trebbiano di Lugana
Alcolicità : 12,5%
Caratteristiche : il sapore è ricco e opulento con sentori che vanno dalla pesca alla mandorla e alla pesca.
Abbinamenti : piatti a base di pesce e risotti

ROSE' DEI FRATI RIVIERA DEL GARDA CLASSICO DOC € 26,00
Cà dei Frati
Uva: Groppello, Marzemino, Sangiovese e barbera
Alcolicità : 12,5%
Caratteristiche : vino rosato di alto livello , fresco delicato e incisivo .
Abbinamenti : aperitivo, salumi, piatti a base di carne bianca e a base di pesce .

TOSCANA

VERMENTINO MAREMMA TOSCANA “ SCALANDRINO “ DOC € 22,00
Mantellassi
Uva: Vermentino
Alcolicità : 12,5
Caratteristiche : fruttato e persistente con sentori di fiori di campo
Abbinamenti : piatti a base di pesce , e carni bianche

ABRUZZO

PECORINO “ TERRE DI CHIETI” IGT € 18,00

Cantina Tombacco

Uva: Pecorino

Alcolicità : 13,5 %

Caratteristiche : fresco, e floreale , agrumato con sentori di albicocca

Abbinamenti : piatti a base di pesce , e carni bianche

PECORINO “ TERRE DI CHIETI” ORSETTO ORO IGT € 18,00

CASAL Thauleri

Uva: Pecorino

Alcolicità : 13,5 %

Caratteristiche : fresco, e floreale , agrumato con sentori di albicocca

Abbinamenti : piatti a base di pesce , e carni bianche

PASSERINA “ TERRE DI CHIETI “ ORSETTO ORO “ IGT € 18,00

Casal Thauleri

Alcolicità :

Uva: Passerina

Caratteristiche : fresco, e floreale , agrumato con sentori di albicocca

Abbinamenti : piatti a base di pesce , crudità e carni bianche

LAZIO

FRASCATI “CAMPOVECCHIO “ DOC € 20,00

Castel de Paolis

Uva: bland di Malvasia di Candia, Trebbiano Toscano ,Bombino

Alcolicità : 13,5%

Caratteristiche : fruttato intenso e floreale .

Abbinamenti : piatti a base di pesce , carni bianche e vegetariani

BIANCO LAZIO “ ANTINOO “IGT € 25,00

Casal del Giglio

Uva: bland di Viognier e Chardonnay

Alcolicità : 13,5%

Caratteristiche : al naso complesso , profumi di fiori gialli di acacia

Abbinamenti : Piatti di consistenza e struttura carni bianche , gricia

BIANCO LAZIO “ SATRICO “ IGT / IGP € 20,00

Casal del Giglio

Uva: bland di Chardonnay,Sauvignon,Trebbiano Giallo

Alcolicità : 13%

Caratteristiche : agrumato e minerale . Secco ed elegante

Abbinamenti : Piatti di consistenza e struttura carni bianche , gricia

VINI ROSSI

PIEMONTE

DOLCETTO D'ALBA " DOC € 22,00

Tenuta Carretta

Uva: Dolcetto

Alcolicità : 14%

Caratteristiche : bouquet fruttato e floreale , vellutato con retrogusto di mandorla .

Abbinamenti : salumi , carne e sughi strutturati

BARBERA D'ASTI SUPERIORE " LA MARESCIALLA" DOC * € 30,00

Agostino Pavia

Uva: Barbera

Alcolicità : 14.5%

Caratteristiche :l'approccio al palato si interseca con note fruttate che vanno Dalla frutta rossa alla confettura a note vanigliate e speziate , caldo e avvolgente

Abbinamenti : Piatti di consistenza e strutturata, carni alla griglia

BARBERA D'ASTI " BLINA " DOC * € 25,00

Agostino Pavia

Uva: Barbera

Alcolicità : 13.5%

Caratteristiche : al naso complesso , intenso caldo e vinoso ben equilibrato .

Abbinamenti : Piatti di consistenza , salumi

LOMBARDIA

RONCHEDONE VINO ROSSO IGT € 30,00

Cà dei Frati

Uva: Marzemino, Sangiovese e Cabernet 10%

Alcolicità : 14,5%

Caratteristiche : un vino che non passa inosservato , al naso profumi di frutti rossi maturi.

Abbinamenti : Piatti ben strutturati di carne e di consistenza ricchi di sapore .

TOSCANA

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG * € 48,00

Banfi

Uva: Dolcetto

Alcolicità : 14%

Caratteristiche : bouquet fruttato e floreale , vellutato con retrogusto di mandorla .

Abbinamenti : salumi , carne e sughi strutturati

ROSSO DI MONTALCINO DOC € 25,00

Banfi

Uva: Barbera

Alcolicità : 13,5%

Caratteristiche : al naso complesso , intenso caldo e vinoso ben equilibrato .

Abbinamenti : Piatti di consistenza , salumi

MORELLINO DI SCANSANO RISERVA “ PUROSANGUE” DOCG € 25,00

Terenzi

Uva: Sangiovese

Alcolicità : 14%

Caratteristiche : profumi complessi e avvolgenti di frutta matura e spezie.

Di corpo , pieno e bilanciato con tannini maturi e ben evoluti..

Abbinamenti : Piatti di consistenza , carni rosse .

MORELLINO DI SCANSANO DOCG € 20,00

Terenzi

Uva: Sangiovese

Alcolicità : 14%

Caratteristiche : profumi di frutta rossa e viola con note speziate, tannini morbidi e persistenti, che lo rende di piacevole bevibilità

Abbinamenti : Piatti di consistenza e struttura carni

TOSCANA

ROMPICOLLO “ TOSCANA “IGT

€ 25,00

Tommasi

Uva: Sangiovese 60% , 40% Cabernet Sauvignon

Alcolicità : 13%

Caratteristiche : esuberante ma raffinato con profumi che vanno da mora matura al lampone dal bilanciamento perfetto tra tannini acidità e morbidezza .

Abbinamenti : Aperitivo sostenuto, salumi piatti di consistenza e struttura carni rosse .

ROSSO TOSCANO “ COLLEPINO “ IGT

€ 18,00

Banfi

Uva: blend di Sangiovese e Merlot

Alcolicità : 13 %

Caratteristiche : profumo fruttato di mora e lampone , morbidezza e acidità sono ben bilanciate ed equilibrate .

Abbinamenti : a tutto pasto, antipasti di salumi, carni bianche e rosse

ROSSO COL DI SASSO IGT

€ 18,00

Banfi

Uva: Sangiovese e Sauvignon

Alcolicità : 13%

Caratteristiche : profumo con sentori di frutta matura di prugna e di mirtillo . Struttura ampia e persistente .

Abbinamenti : Piatti a base di carne e formaggi stagionati .

ABRUZZO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO "ORSETTO ORO" DOP

€ 20,00

Casal Thaulero

Uva: Montepulciano

Alcolicità : 13,5 %

Caratteristiche : etero e complesso con sentori di amarena e frutti di bosco, rotondo, elegante, corposo e vellutato con finale speziato .

Abbinamenti : ragù carne grigliate cacciagione, formaggi stagionati .

MARCHE

LACRIMA DI MORRO D'ALBA DOC

€ 22,00

Conti di Buscareto

Uva: Lacrima di Moro

Alcolicità : 12,5%

Caratteristiche : profumo con sentori di petali di rosa e viola more di rovo, speziato caldo e vellutato ampio e persistente .

Abbinamenti : Piatti a base di carne e formaggi stagionati .

ROSSO CONERO DOC

€ 20,00

Garofoli

Uva: Montepulciano,Sangiovese

Alcolicità : 13%

Caratteristiche : Vino rosso rubino, pieno ed elegante .

Abbinamenti : si accompagna a piatti di salumi e ben saporiti .

UMBRIA

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG *

€ 40,00

Scacciadiavoli

Uva: Sagrantino

Alcolicità : 15%

Caratteristiche : Sentori di piccoli frutti rossi , note speziate di bosco fresche e balsamiche .

Abbinamenti : Piatti a base di carne e selvaggina , formaggi stagionati .

MONTEFALCO ROSSO DOC

€ 25,00

Scacciadiavoli

Uva: bland di Sangiovese, Sagrantino , Merlot

Alcolicità :

Caratteristiche : Sentori di sottobosco e di piccoli frutto rossi . Di buona struttura, morbido equilibrato e bilanciato tra acidità e tannini .

Abbinamenti : Piatti a base di carne e formaggi stagionati .

LAZIO

LAZIO ROSSO "I QUATTRO MORI" DOC * € 38,00

Castel de Paolis

Uva: blend di Shiraz , Cabernet Sauvignon , Merlot , Petit Verdot

Alcolicità : 13%

Caratteristiche : Vino importante , straordinario e complesso con sentori di frutta di bosco, prugna , spezie , cuoio e vaniglia con note floreali .

Abbinamento : carne bianca, rossa, selvaggina

LAZIO ROSSO SHIRAZ IGT/IGP € 25,00

Casal del Giglio

Uva: Syrah

Alcolicità : 13%

Caratteristiche : sentori di frutta di bosco, mirtillo e marasca , cardamomo e cannella . Gusto morbido e caldo buona trama tannica e ritorno di note speziate .

Abbinamento : piatti di carne e per gli amanti del pesce ottimo abbinamento

LAZIO ROSSO PETIT VERDOT IGT/IGP € 25,00

Casal del Giglio

Uva: Petit Verdot

Alcolicità : 13,5%

Caratteristiche : profumi intensi e persistenti di piccoli frutti rossi di ciliegia e vegetali come il mirto e ginepro . Bella rotondità in bocca dovuta a tannini morbidi e vellutati , struttura elegante.

Abbinamento : salumi, pappardelle al cinghiale, costolette di agnello e abbacchio

CESANESE OLEVANO ROMANO "SILENE" DOC * € 35,00

Ciogli

Uva: Cesanese del Piglio

Alcolicità : 14%

Caratteristiche : regala sapienti sentori di rosa e ginepro . Al palato risulta fresco , saporito e persistente.

Abbinamento : piatti di carne e di terra

CESANESE DEL PIGLIO DOCG * € 22,00

Cantina del Piglio

Uva: Cesanese di Affile

Alcolicità : 13%

Caratteristiche : uva autoctona presente sin dal medioevo, di colore rosso rubino di gradevole beva , si accompagna a tutto pasto.