



Carta de Vinos
Cervezas
Cafetería - Refrescos
Licores



Velarossa 82

Pizzería con cocina italiana

FARO DE CULLERA

Velarossa 82

NEGROAMARO IGT "IL PUMO" – S. Marzano | Copa: € 3,20

Uva: 100% Negroamaro Región: Puglia

Vino seco. El aroma es intenso y persistente, compuesto por notas de grosella negra y bayas, notas especiadas y un recuerdo de tomillo. Vino con cuerpo, aterciopelado y armonioso, con un final largo y sabroso. Excelente con primeros platos robustos, carnes en general y quesos curados.



SALENTO ROSSO PASSITO IGT – Coll. Pirovano | Copa: € 4,00 • Botella: € 17,00

Uva: Montepulciano, Negroamaro, Malvasia Nera Región: Puglia

Rojo rubí muy cargado, rico, etereo con notas de frutos secos, tabaco y cuero. El gusto es pleno, redondo, persistente, fresco y afrutado.



PRIMITIVO DI MANDURIA "TALO" – Cantine San Marzano | € 20,50

Uva: 100% Primitivo Región: Puglia

Es un tinto de cara joven y fragante, bien equilibrado, ideal para disfrutar con primeros platos con salsa de carne o con una parrillada mixta. Es una versión de gran placer e inmediatez de bebi-bilidad. Luego madura en barricas de roble francés y americano durante unos 6 meses. Es la versión Primitivo, que permite conocer la verdadera cara de los vinos de Salento.



CHIANTI CLASSICO DOCG – Azienda Uggiano | € 19,00

Uva: 90% Sangiovese, 10% Canaiolo Región: Toscana

Color rojo rubí vivo. El aroma es muy agradable y persistente con toques de violeta y cereza, complementados con evidentes toques de vainilla. En boca es armonioso, seco, con una agradable tanicidad. El final es muy limpio con un postgusto persistente. Paso ligero en barriles de madera de 30-60 Hl durante 6-8 meses. Conservación en acero inoxidable antes del embotellado. Crianza en botella durante al menos 6 meses.



BAROLO DEL COMUNE DI MONFORTE – Az. Clerico Domenico | € 60,00

Uva: 100% Nebbiolo Región: Piemonte

De color rojo granate, desprende agradables aromas a moras silvestres, regaliz, helecho y humus, con bocanadas balsámicas de hojas secas y resina amaderada. En boca es agradable y de gran armonía, tejido con finura de taninos seguidos de una larga y agradable persistencia.



NERO D'AVOLA SICILIA – Feudo Arancio | € 15,50

Uva: Nero d'Avola Región: Sicilia

Es un vino tinto siciliano caracterizado por la intensidad, el equilibrio y la plenitud de la fruta, envejecido durante unos meses en bodega. El agradable bouquet ofrece interesantes notas de moras, cerezas negras y pimienta negra. El sorbo es cálido, armonioso y suave, animado por una buena frescura.



SYRAH SICILIA – Feudo Arancio | € 16,00

Uva: 100% Syrah Región: Sicilia

Syrah es un vino tinto siciliano profundo y con cuerpo, con gran elegancia y mordacidad, envejecido durante 6 meses en barricas francesas. Un bouquet concentrado de moras maduras, especias y frutos rojos acompaña un sabor fuerte, estructurado, intenso y mineral.



VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO DOCG – Speri | € 29,50

Uva: 60% Corvina, 30% Rondinella, 10% Molinara Región: Veneto

Color rojo rubí con reflejos pùrpura. En el principio intensos aromas de violetas y cerezas, después evoluciona y revela un hermoso marco de especias fuerte y madera. En boca difunde sabores floreales y taninos de gran calidad.



MARIDA EN TINTO

(Todos los vinos contienen sulfitos.)

Velarossa 82

MARIDA EN TINTO

(Todos los vinos contienen sulfitos.)

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG - Speri | € 70,00

Uva: 70% Corvina Veronese, 25% Rondinella, 5% Molinara Región: Veneto

Color rojo granate, perfume intenso y etéreo de frutos secos. Un vino importante de rara elegancia, cálido, envolvente con una importante complejidad aromática. Tras un secado de 109 días en secaderos a temperatura y humedad controladas. Envejecimiento en tonneaux de 500 Lt durante 24 meses y en barricas de roble de 20-40 Hl durante 18 meses más. Envejecimiento posterior en botella.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO "AIDA" DOC - Marchesi de Cordano | € 18,50

Uva: 100% Montepulciano Región: Abruzzo

Rubí con tonalidades violáceas; notas de fruta madura y regaliz; taninos delicados y buena persistencia. Los vivos matices del rojo satisfacen los ojos de este vino, que se presenta con toques de fruta roja madura, cerezas, ciruelas y notas florales. Los taninos suaves dan una gran



ROSATO DEL SALENTO "IL PUMO" - S. Marzano | Copa: € 3,30

Uva: 100% Negroamaro Región: Puglia

Este rosado destaca por el equilibrio y la elegancia en el panorama vinícola de Salento, con sus inconfundibles notas de rosa mosqueta, pequeños frutos rojos, cerezas negras y hierbas silvestres. En boca es fresco, rico y armonioso.



PRIMITIVO ROSATO DEL SALENTO "TRAMARI" - S. Marzano | € 18,00

Uva: 100% Primitivo Región: Puglia

El Rosato Primitivo "Tramari" es una síntesis de matorral, sol y mar de Salento que nace, como su nombre indica, entre los mares Jónico y Tirreno. De color rosa suave, este espléndido rosado tiene un intenso aroma a exfoliante mediterráneo, hierbas frescas, cereza y frambuesa. Fresco, elegante y alegre, en boca sorprende por su riqueza, equilibrio y persistencia.



ROSA DE FRATI DOC - Ca' De Frati | € 28,50

Uva: 100% Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera Región: Lombardia

Las orillas del sur del lago de Garda han guardado siempre el secreto de la tradición a la hora de elaborar vinos elegantes, frescos y amables como este Rosa dei Frati. Un rosado de alto nivel capaz de sorprender por su nobleza y discreción. Es fresco y delicado pero también vibrante, un vino que fácilmente se convierte en el protagonista de la mesa. En nariz desprende aromas de flores de espino, manzana verde, almendra blanca y cerezas silvestres. En boca es sabroso, fresco y estimula las papilas con su viva acidez y el sabor de sus frutillos rojos. Es un vino para beber sin preocupaciones, cada copa invita a la siguiente. Se cría en acero sobre sus lías finas durante 6 meses y se redondea en botella durante 2 meses más.



ROSATO TERRE SICILIANE - Feudo Arancio | € 15,50

Uva: 100% Nero D'Avola Región: Sicilia

El Rosado de carácter delicado, femenino y floral, vinificado únicamente en acero con una maceración muy corta en los hollejos. Sutiles aromas de flores rojas, rosas y geranios se combinan con matices de hierbas y tresas en un sabor armonioso, sur, Tragante, sabroso y refrescante.



MARIDA EN ROSADO

(Todos los vinos contienen sulfitos.)

Velarossa 82

MARIDA EN BLANCO

(Todos los vinos contienen sulfitos.)

MALVASIA SAUVIGNON SALENTO IGT "IL PUMO" – S. Marzano | Copa: € 3,20

Uva: Malvasia blanca, Sauvignon blanc Región: Puglia

Este vino es un blanco de gran aroma y frescor obtenido a partir de uvas Malvasia delle Lipari. El impacto olfativo es cautivador e intenso, jugado con aromas mediterráneos, flores y cítricos.



FALANGHINA – La Guardiense | Copa: € 3,50

Uva: 100% Falanghina Región: Campania

Es un vino seco característico de buena intensidad con notas de cedro, fruta blanca y levadura. Aperitivo por excelencia también para utilizar durante toda la comida con pescado y verduras. Pruébalo en combinación con pizza.



FIANO DEL SANNIO DOC – La Guardiense | € 15,50

Uva: 100% Fiano Región: Campania

Vino seco de color amarillo claro con reflejos brillantes y profundos. En nariz se presenta con una profunda mineralidad fusionada con notas cítricas. El sabor es pleno y fresco.



GRAN TRIO BIANCO IGT – S. Marzano | € 14,50

Uva: Chardonnay – Malvasia – Fiano Región: Puglia

Vino blanco de color amarillo paja, sus aromas recuerdan los frutos blancos como la manzana y el melocoton. Buen equilibrio y gran bebibilidad al sorbo.



LUGANA DOC "I FRATI" – Ca' De Frati | € 28,50

Uva: 100% Turbiana Región: Lombardia

Es un vino amarillo pajizo, ambar (con el envejecimiento). Abre con notas leves y delicadas de pequeñas flores blancas, albaricoque y almendras. Se apoya delicadamente sobre el paladar liberando sensaciones de viva acidez y exuberante sabor, equilibrados por una adecuada suavidad. Maridaje: antipastos fríos, pescado, también excelente con pizza.



GEWÜRZTRAMINER TRENTO DOC – Cantine Mach | € 27,50

Uva: 100% Traminer Aromatico Región: Trentino Alto Adige

Color amarillo pajizo intenso; excelente complejidad afrutada con toques aromáticos, florales y especiadados; sabor rico, pleno y buena estructura. Crianza de 6 meses en acero y 2 meses en botella.



VERMENTINO DEL SALENTO "TIMO" – S. Marzano | € 16,50

Uva: 100% Vermentino Región: Puglia

Es un vino blanco de Salento con un perfil fresco, inmediato y mediterráneo que se vinifica y envejece brevemente en acero. En nariz expresa los aromas típicos del matorral mediterráneo, con notas cítricas, delicadas fragancias de flores blancas, hierbas aromáticas y estelas de mar. El sorbo es claro, ágil y fino, con agradables sensaciones gustativas.



INZOLIA SICILIA – Feudo Arancio | € 16,00

Uva: 100% Inzolia Región: Sicilia

Inzolia es un vino blanco con un perfil fresco, bebible y sabroso que marida a la perfección con platos de pescado. Con aromas a fruta de pulpa blanca, cítricos, hierbas aromáticas y matices salinos, se presenta en un sorbo ágil y ligero, con notas frescas del mar.



Velarossa 82

MARIDA CON BURBUJAS

(Todos los vinos contienen sulfitos.)

LAMBRUSCO ROSSO AMABILE TERRE VERDIANE IGT – Ceci | € 19,50

Uva: 100% Lambrusco Marani Región: Emilia-Romagna

Rojo púrpura con reflejos violáceos, limpio e intenso. Perfumes complejos con aromas de fresas, frambuesas, fruta del bosque y violeta al final. El sabor es vinoso, intenso y con una buena acidez.

LAMBRUSCO ROSSO SECCO TERRE VERDIANE IGT – Ceci | € 19,50

Uva: 100% Lambrusco Marani Región: Emilia-Romagna

Color rojizo púrpura intenso. Aroma a frutos rojos, como guindas, fresas y frambuesas. Notas de geranio y rosas. Sabor fresco, perfectamente equilibrado. Esta versión de Lambrusco seco, es la que antiguamente se encontraba en las típicas "osterias" de la Emilia Romagna a la hora de maridar quesos y embutidos.

FRAGOLINO – Cantina Duchessa Lia | € 15,00

El Fragolino es un vino tinto espumoso con un tono fresco y aromático. El bouquet es delicioso y delicado y recuerda a rosas y tresas silvestres. Tiene un cuerpo ligero y listo para beber con un sabor vlvlo, delicadamente dulce y muy agradable. Suave y equilibrado.

SANGUE DI GIUDA DOC – Cantina Casteggio | € 17,00

El Sangue di Giuda nació en el municipio de Broni, en viñedos montañosos ubicados a 240 metros sobre el nivel del mar, de uvas Croantina, Barbera y Urghetta di Canneto. Es un vino tinto goloso y espumoso que nos regala un sorbo muy delicado y elegante, con hermosas notas trutales, en especial de trutos rojos.

FUSHÀ BRUT TERRE SICILIANE IGT – Baglio di Pianetto | € 19,50

Uva: 100% Insolia Bio Región: Sicilia

De color amarillo pajizo con reflejos verdosos, nuestro Fushà brut tiene un perlage fino y persistente y notas intensas de cítricos y flores blancas. En boca es vivo y equilibrado, con un interesante final salado.

FRANCIACORTA BRUT DOCG – Cantine Corte Aura | € 31,50

Uva: 90% Chardonnay, 10% Pinot Nero Región: Lombardia

Este vino espumoso elaborado según el método Champagne es el emblema de Franciacorta, en Lombardia. Color amarillo pajizo y perlage fino y persistente. En nariz es floral y delicadamente afrutado. Destaca el aroma a pan característico de la maduración sobre levaduras. Sabor armonioso, perlage fino, persistente y elegante, bouquet con las notas características de la fermentación en botella, notas de corteza de pan y levadura enriquecidas por delicadas notas de cítricos y frutos secos (almendra, avellana, higo blanco seco), sabor sabroso, fresco, fino y armonioso. Envejecido en botella sobre lías durante unos 30 meses en bodegas con temperatura controlada.

MITÒ SPUMANTE EXTRA DRY – Ca' di Rajo | € 15,00

Uva: Glera, Chardonnay, Malvasia Región: Veneto

De color amarillo pálido con reflejos verdosos, perlas muy finas y persistente. Notas intensas de manzana, limón y pomelo y flores de acacia. En boca es de buena estructura equilibrado y sabroso con un final dulce y armonioso.

FUSHÀ ROSÉ TERRE SICILIANE IGT – Baglio di Pianetto | € 20,50

Uva: Syrah Región: Sicilia

Con un suave color rosa piel de cebolla, el Fushà Rosé presenta un perlage fino y persistente y unas intensas notas afrutadas de ciruela, melocotón amarillo y fruta de la pasión. El paladar es fresco y mineral, con un final equilibrado.

LAMBRUSCO ROSADO AMABILE TERRE VERDIANE IGT – Ceci | € 19,50

Uva: 100% Lambrusco Marani Región: Emilia-Romagna

Aroma de cerezas y bayas con ligeras notas cítricas sensaciones florales de la violeta. Vino con fina textura tánica y nota ligeramente dulce. Marida mejor con carnes. Excelente también con platos de pescado, como frituras.



Velarossa 82

CAFETERÍA

CAFÉ EXPRÉS | € 1,40

CAFÉ AMERICANO | € 1,40

CAFÉ DOBLE | € 2,80

CAFÉ CORTADO | € 1,50

0

CAFÉ DESCAFEINADO | € 1,50

CAFÉ DEL TIEMPO | € 1,50

CAFÉ MACCHIATO | € 1,50

0

CAFÉ CON LECHE | € 1,60

0

CAFÉ DESCAFEINADO DE SOBRE | € 1,50

CAFÉ BOMBON | € 1,90

0

CAFÉ CARAJILLO | € 2,00

CAPPUCCINO | € 1,70

0

TÉ / INFUSION | € 2,20

TÉ / INFUSION

- . Manzanilla
- . Digest
- . Frutas del bosque
- . Menta
- . Rooibos albahaca
- . Rooibos Copacabana
- . Té rojo cuerpo del deseo
- . Té verde jengibre y limón
- . Té negro sueños de canela
- . Té moruno hierbabuena

EXTRA CAFÉ

- . € 0,10 (Descafeinado)
- . € 0,10 (Del Tiempo)
- . € 0,30 (Leche)
- . € 0,40 (Tocado)
- . € 0,50 (Leche Condensada)

REFRESCOS

ZUMO DE FRUTAS (Piña - Melocoton) | € 1,70

COCA COLA / COCA COLA "0" / COCA COLA "00" | € 2,50

FANTA LIMÓN / FANTA NARANJA / SPRITE | € 2,30

AQUARIUS LIMÓN / AQUARIUS NARANJA | € 2,60

NESTEA / NESTEA MARACUYÁ | € 2,60

TÓNICA / TÓNICA BERRY / TÓNICA YUZU | € 2,40

BITTER | € 2,50

AGUA 1/2 LT. | € 1,60

AGUA CON GAS | € 1,80

Velarossa 82

CHUPITO/COPA BORGHETTI | € 2,60 / € 5,20



(licor de café)

CHUPITO/COPA DE LIMONCELLO / MELONCELLO | € 1,50 / € 3,00



(licor de limón/melón)

CHUPITO/COPA DE AMARETTO DI SARONNO | € 3,00 / € 6,00



(licor de almendras)

CHUPITO/COPA DE VECCHIO AMARO DEL CAPO | € 2,40 / € 4,80



(licor de hierbas)

CHUPITO/COPA DE CREMA DE PISTACHO | € 1,80 / € 3,60



(licor de pistacho)

CHUPITO/COPA DE GRAPPA IL BACIO DELLE MUSE | € 2,20 / € 4,40



(reserva y tradicional blanca)

CHUPITO/COPA DE MIRTO | € 2,60 / € 5,20



(licor de endrinas)

CHUPITO/COPA DE SAMBUCA | € 2,40 / € 4,80



(licor de anís)

CHUPITO/COPA PASSITO DI PANTELLERIA | € 2,20 / € 4,40



(licor de uvas pasas)

CHUPITO/COPA BRANDY VECCHIA ROMAGNA | € 2,90 / € 5,80



CHUPITO/COPA DE WHISKY BALLANTINE'S / JACK DANIEL'S | € 2,50 / € 5,00

CHUPITO/COPA DE WHISKY BAILEYS | € 2,80 / € 5,60

CHUPITO/COPA DE RON ZACAPA | € 4,00 / € 8,00

CHUPITO/COPA DE RON BARCELÓ IMPERIAL | € 4,30 / € 8,60

LICORES

