



FISHERMAN
Carta dei Vini

Il Fisherman dedica una particolare attenzione alla carta dei vini, per potervi offrire la migliore esperienza di abbinamento con i piatti che sceglierete.

Lo facciamo con lo scopo di potervi proporre sempre qualcosa di nuovo, un'offerta differenziata italiana ed estera, un incrocio tra i prodotti che la terra ed il mare ci offrono, e che noi umilmente trasformiamo, ed il frutto del lavoro di sapienti vignaioli.

Lo facciamo con lo scopo di darvi una proposta di vini che non sia banale ma forte espressione di identità e del pensiero che muove le nostre mani.

La Carta dei Vini del Fisherman è pensata per accompagnare quanto più possibile il nostro menù. Tra richiami alla cucina francese e note internazionali, i gusti spaziano da aromi fragranti e freschi fino a quelli più complessi e ricchi.

Differenziare la nostra proposta vino in questo senso Vi permetterà di trovare sicuramente il giusto abbinamento per il vostro gusto.

Ci auguriamo troviate il vino che più vi soddisfa!!



Quest'icona identifica i vini biologici, naturali e biodinamici

This icon identifies organic, natural and biodynamic wines

Dieses Icon kennzeichnet Bio-, Natur- und biodynamische Weine

Bevi responsabilmente! Fisherman offre ai suoi ospiti il servizio di wine-bag, che consente di portare a casa la bottiglia di vino ordinata e non completamente consumata.

Drink responsibly!

Al Torcio offers its guests a wine-bag service, which allows them to take home the bottle of wine ordered and not completely consumed.

Verantwortungsvoll trinken!

Al Torcio bietet seinen Gästen einen Weinbeutel-Service, den sie mit nach Hause nehmen können die Flasche Wein bestellt und nicht vollständig konsumiert.

I metodo Charmat Bollicine italiane prevalentemente della zona del Prosecco

s.a.	“Bareta” DOCG Valdobbiadene Superiore Brut <i>Merotto - Farra di Soligo (TV)</i>	€ 30
2021	“Integral” DOCG Valdobbiadene Superiore Extra Brut <i>Merotto</i>	€ 30
2021	“Cuvèe del Fondatore GRAZIANO MEROTTO” DOCG Valdobbiadene Superiore Brut <i>Merotto</i>	€ 45
s.a.	Brut 5 Varietà “Rocciamadre” DOCG Valdobbiadene Superiore <i>Marchiori - Farra di Soligo (TV)</i>	€ 30
s.a.	“Rivelazione” Extra Brut DOCG Valdobbiadene Superiore <i>Marchiori</i>	€ 30

I metodo Classico uvaggi classici dal gusto più morbido

s.a.	Brut R�serve AOC <i>Billecart & Salmon - Champagne Mareuil-sur-ay</i>	€ 95
2016	Royale R�serve Non Dos� AOC <i>Philipponnat - Champagne Mareuil-sur-ay</i>	€ 85
s.a.	“Extra R�serve “ Extra Brut AOC <i>Palmer & Co. - Champagne Reims</i>	€ 88
s.a.	Grande Cuv�e Brut ACBC <i>Veuve Ambal - Cr�m�nt de Bourgogne</i> <i>chardonnay 50% - pinot noir 30% - aligot� 10% - gamay 10%</i>	€ 45
s.a.	Brut Cuv�e DOCG Franciacorta <i>Contadi Castaldi - Adro (BS)</i>	€ 40
s.a.	Brut “Cuv�e Prestige” DOCG Franciacorta <i>C� del Bosco - Erbusco (BS)</i>	€ 60
s.a.	Brut “Cuv�e Prestige” Riserva 36� Edizione 12anni DOCG Franciacorta <i>C� del Bosco</i>	€ 136
2017	Dosaggio Zero DOCG <i>C� del Bosco</i>	€ 90
2016	Brut Perl� DOC Trento <i>Ferrari - Trento (TN)</i>	€ 70
2018	Millesimato Brut DOC Trento <i>Altemasi - Trento (TN)</i>	€ 45
2015	Zero Franciacorta Riserva DOCG <i>Quadra - Cologne (BS)</i>	€ 58
2013	Quv�e 92 Franciacorta Riserva DOCG <i>Quadra - Cologne (BS)</i> <i>Sboccatura 2021</i>	€ 65

I metodo Classico Blanc de Blanc più cremosi e avvolgenti

s.a.	Cuvée Brut Blanc de Blanc AOC <i>Ruinart - Champagne Reims</i>	€140
s.a.	Blanc de Blancs Brut ACBC <i>Veuve Ambal - Cremant de Bourgogne</i> <i>chardonnay 60% - aligotè 40%</i>	€ 50
2017	Satèn DOCG <i>Contadi Castaldi - Adro (BS)</i>	€ 45
2016	Arneis Blanc de Blancs "Giovanni" Dosaggio.Zero DOCG Roero. <i>Angelo Negro - Monteu Roero (CN)</i>	€ 50
2018	Satèn Franciacorta DOCG <i>Quadra - Cologne (BS)</i>	€ 58

I metodo Classico Blanc de Noir e Rosè, dalla spiccata nota acidula e gusto deciso

s.a.	Cuvée Brut Rosè AOC <i>Ruinart - Champagne Reims</i>	€ 140
s.a.	Brut Rosè AOC <i>Billecart & Salmon - Champagne Mareuil-sur-ay</i>	€ 130
2016	Royale Rèserve Rosè Brut AOC <i>Philipponnat - Champagne Mareuil-sur-ay</i>	€ 120
s.a.	Rosè DOCG <i>Contadi Castaldi - Adro (BS)</i>	€ 45
2015	Brut Perlè Rosè DOC <i>Ferrari - Trento (TN)</i>	€ 90
2018	Nebbiolo D'Alba Metodo Classico Rosè "Maria Elisa" Extra Brut DOC <i>Angelo Negro</i>	€ 50
2018	Rosè Franciacorta DOCG <i>Quadra - Cologne (BS)</i>	€ 56

Bianchi aromatici freschi, aromatici di buona acidità e bassa complessità. Quei vini che di solito piacciono alle signore

2020	Soave Classico "Foscarino" DOC <i>Inama</i> - <i>garganega 100%</i>	€ 38
2022	Gewürztraminer DOC Alto Adige <i>Kellerei Kaltern</i> - <i>Caldaro (BZ)</i>	€ 30
2022	Müller Thurgau DOC Alto Adige <i>Kellerei Kaltern</i> - <i>Caldaro (BZ)</i>	€ 30
2021	Moscato Giallo IGT Vigneti delle Dolomiti <i>Franz Haas</i> - <i>Montagna (BZ)</i>	€ 40
2021	"Manna" IGT Vigneti delle Dolomiti <i>Franz Haas</i> <i>Da uve Chardonnay, Riesling, Kerner, Sauvignon e Gewürztraminer</i>	€ 48
2022	"Sharjs" IGT Venezia Giulia <i>Livio Felluga</i> - <i>Cormons (GO)</i> <i>ribolla gialla e chardonnay</i>	€ 30
2022	"Concori Bianco" <i>Podere Concori</i> - <i>Galliciano (LU)</i> <i>Pinot Bianco, Chenin Blanc</i>	€ 44
2022	Sauvignon Blanc "Marlborough" <i>Saint Clair Estate</i> - <i>New Zealand</i>	€ 48

Bianchi minerali sapidi e golosi, quelli che "un sorso tira l'altro"


2020	Arneis Riserva "Perdaudin" DOCG Roero <i>Angelo Negro</i> - <i>Monteu Roero (CN)</i>	€ 35
2020	"Mesdi" <i>Casina Bric</i> - <i>Serralunga d'Alba (CN)</i>	€ 35
2021	"Poldo" <i>Vignale di Cecilia</i> - <i>Baone (PD)</i> <i>Da uve tocai italico, Garganega e moscato</i>	€ 31
2021	"Le Oche" Verdicchio IGT delle Marche <i>Fattoria San Lorenzo</i> - <i>Montecarotto (AN)</i>	€ 34
2021	Catarratto <i>Porta del Vento</i> - <i>Camporeale (PA)</i>	€ 45
2021	Roche Bèzigon Chenin Blanc 100% <i>Jean-Christophe Garnier</i> - <i>Anjou, Loira - Francia</i>	€ 55

Bianchi classico austero, secco e non aromatico. La tecnica italiana nei vitigni internazionali e non. Equilibrati e mai invasivi accanto al piatto




2021	Friulano "Rivana" DOC Breganze <i>Zonta Vigneto due Santi</i> - <i>Bassano del Grappa (VI)</i>	€ 26
2020	Chardonnay "Pietrabbianca" DOC Castel del Monte <i>Tenuta bocca di lupo</i> <i>Tormaresca</i> - <i>Minervino Murge (BT)</i>	€ 35
2022	Prestige DOP Lugana <i>Cà Maiol</i> - <i>Desenzano del Garda (BS)</i> - <i>turbiana</i>	€ 30

Bianchi naturali a fermentazione spontanea, schietti e perfetto specchio delle caratteristiche dell'uva, una struttura più elevata e maggiore rotondità in bocca

	2019	"Riva Arsiglia" Garganega 100% Vino Antico <i>Menti - Gambellara (VI)</i>	€ 39
	2020	Trebbiano D'Abruzzo DOC <i>Emidio Pepe - Torano Nuovo (TE) TripleA</i>	€ 60
	2020	"Bianco di Sassopra" Trebbiano 100% <i>Sassopra - Frascati (RM)</i> <i>Macerazione per il 30%</i>	€ 31

Bianchi complessi macerati, ossidati e alle volte maturati in anfora. Il vino come si faceva una volta, rude all'impatto, più passa il tempo più seduce

	2014	Ribolla IGT Venezia Giulia <i>Josko Gravner - Oslavia (GO) - vino naturale</i>	€ 105
	2019	"Cervaro della Sala" IGT Umbria <i>Marchesi Antinori - Ficulla (TR)</i> <i>chardonnay e grechetto d'umbria</i>	€ 85
	2020	"Sacrisassi" Colli orientali DOC <i>Le due Terre - Prepotto (UD)</i> <i>Friulano e ribolla gialla</i>	€ 58
	2020	"Racina" Salina IGT <i>Salvatore D'Amico - Leni (ME)</i> <i>Inzolia, Catarratto e Malvasia</i>	€ 45

Bianchi gastronomici lunghi, corposi e strutturati, ma ancora di buona acidità e alta sapidità. I vini di scuola francese che nascono per durare nel tempo

	2021	Chardonnay "Bramito della Sala" IGT Umbria <i>Marchesi Antinori - Cortona (AR)</i>	€ 35
	2018	"Abbazia di Rosazzo" DOC Colli Orientali <i>Livio Felluga</i> <i>friulano, pinot bianco, sauvignon, malvasia, ribolla gialla</i>	€ 75
	2019	"Terre Alte" DOC Colli Orientali <i>Livio Felluga</i> <i>friulano, pinot bianco, sauvignon</i>	€ 90
	2020	Lugana Riserva "Fabio Contato" <i>Cà Maiol - Desenzano del Garda (BS) - turbiana</i>	€ 57
	2021	Sauvignon AOC Sancerre "Cuvée Marnes et Caillottes" <i>Jean-Max Roger - Buè (Cher) Francia</i>	€ 59
	2020	Savennières "Roche aux Moines" AOC Chenin Blanc 100% <i>Domaine aux Moines - Savennières Loire - Francia</i>	€ 80
	2020	Sauvignon "Léon" AOC Pouilly Fumè <i>Jonathan Didier Pabiot Les Loges, Pouilly sur Loire - Francia</i>	€ 59
	2021	Sauvignon Blanc "Wairau Reserve" <i>Saint Clair Estate - New Zealand</i>	€ 62

Rosati interessante compromesso tra leggerezza e acidità, spalleggiate da un po' di corpo.
Vini trasversali a tavola ed ottimi da aperitivo



2021	Cerasuolo D'abruzzo DOC <i>Emidio Pepe - Torano Nuovo (TE) TripleA</i>	€ 64
2021	"di Vera" Rosato <i>Fattoria San Lorenzo - Montecarotto (AN)</i> <i>Sangiovese, Montepulciano e Lacrima</i>	€ 30

Rossi da pesce leggeri, freschi dalla bevuta disinvolta, interessanti anche con qualche grado in meno

2021	Gamay AMP Morgon <i>Daniel Boulard - Corcelette (FRANCIA)</i>	€ 48
2021	Nebbiolo "Angelin" DOCG <i>Angelo Negro - Monteu Roero (CN)</i>	€ 30
2019	Lago di Caldaro Classico Superiore "Vernacius Solemnis" DOC AA <i>Laimburg - Caldaro (BZ)</i> <i>Schiava 100%</i>	€ 30
2021	"Sofi" IGT Vigneti delle Dolomiti <i>Franz Haas</i> <i>Da uve Schiava 100%</i>	€ 30
2022	"Ammonite Rosso" IGT Veneto <i>Monte Brècale - Cinto Euganeo (VR)</i>	€ 32

Rossi classici i vitigni internazionali, facili ma ben bilanciati. Quei vini che non stancano mai




2019	"Rompicapo" Merlot Tulipe IGT Veneto <i>Italo Cescon - vino naturale</i>	€ 45
2020	"Il Bruciato" DOC Bolgheri <i>Tenuta Guado al Tasso - Bolgheri (LI)</i> <i>Cabernet sauvignon, merlot e syrah</i>	€ 45
2021	Pinot Nero DOC Alto Adige <i>Kellerei Kaltern - Caldaro (BZ)</i>	€ 30
2021	Pinot Nero Riserva "Linticlarus" DOC A.A. <i>Tiefenbrunner - Cortaccia (BZ)</i>	€ 65
2018	"Campofiorin" IGT Rosso del veronese <i>Masi - Sant'Ambrogio in Valpolicella (VR)</i>	€ 30
2020	Valpolicella Classico Superiore DOC <i>Zenato - Peschiera del Garda (VR)</i>	€ 32
2019	Valpolicella Classico Superiore di Ripasso DOC <i>Zenato</i>	€ 46

Rossi importanti rotondi, avvolgenti, persistenti. Stanno bene anche da soli per puro vizio

2016	Raboso del Piave Riserva "Rabià" DOC Piave <i>Italo Cescon - Roncadelle di Ormelle (TV)</i>	€ 45
2017	Barbaresco DOCG <i>Gaja - Barbaresco (TO)</i>	€ 280
2013	Brunello di Montalcino DOCG <i>Biondi Santi - Montalcino (SI) - sangiovese 100%</i>	€ 185
2018	Toscana "Tignanello" sangiovese in purezza IGT <i>Tenute Tignanello - San Casciano in Val di Pesa (FI)</i>	€ 150
 2011	Sagrantino Montefalco "Collepiano" DOCG <i>Arnaldo Caprai - Montefalco (PG)</i>	€ 93
2016	Rosso "Pin" DOC Monferrato <i>La Spinetta - Castagnole di Lanze (AT)</i> <i>nebbiolo e barbera</i>	€ 75
2018	"Bordini" DOCG Barbaresco <i>La Spinetta</i>	€ 72
2018	Amarone della Valpolicella Classico DOCG <i>Zenato - Peschiera del Garda (VR)</i>	€ 76

Dolci coccole per il palato... come tutti i dolci appagano l'anima

 2018	"In Sè" Manzoni Bianco Vendemmia tardiva IGT Veneto <i>Italo Cescon</i> <i>vino naturale</i>	€ 48
--	---	------