



GRAND HOTEL PLAZA
ROMA

Carta
dei
Mini

Spumanti Metodo Charmat

Leggeri dai profumi fruttati, con riconoscimenti che vanno dalla mela alla ginestra. Al palato si presentano con spiccata acidità, freschezza e media struttura. Ottimi come aperitivo e adatti ad antipasti ed a piatti mediamente strutturati.

Charmat - Method Sparkling Wines

Light wines with fruity and fragrant aromas evoking scents ranging from apple to broomflower. On the palate they are marked by acidity, freshness and medium-body. They are excellent as an aperitif and ideal for accompanying starters and medium-structured dishes.

Ribolla gialla brut Cormons	35
Pinot Nero brut Conte Vistarino	65
Prosecco Spumante Brut Doc	40
Nino Franco Prosecco rustico Brut DOC	65

Spumanti Metodo Classico e Champagne

Strutturati, dai profumi fragranti, complessi, con riconoscimenti che vanno dalla crosta di pane e lieviti, alla frutta secca e al pane tostato. Al palato si presentano con spiccata struttura, freschezza e alcolicità in perfetto equilibrio, lunga persistenza. Adatti a piatti complessi con frutti di mare, primi piatti strutturati, carni bianche.

Classic Method Sparkling Wines and Champagne

Well-structured wines with fragrant and complex aromas, evoking scents that range from bread crust and yeast to dried fruit and toasted bread. On the palate they show great structure, with freshness and alcohol in perfect balance and a long persistence. Suitable for complex dishes with shell fish, structured first course dishes and white meats.


Franciacorta Brut Docg Gran Cuvee	95
Ca' del Bosco Saten	120
Champagne Cristal	420
Champagne Krug Grand Cuvee	400
Champagne Brut Dom Perignon	380
Champagne Brut Rose' Ruinart	185
Champagne Brut Rose' Taittinger	160
Champagne Brut Veuve Cliquot	145

Vini Bianchi Leggeri

Di medio corpo, con profumi vanigliati, anche aromatici, con riconoscimenti che vanno dalla frutta fresca a polpa bianca, ai fiori gialli e alle erbe aromatiche. Al palato esprimono buon equilibrio tra freschezza e morbidezza. Ottimi come aperitivi e adatti ad antipasti, primi piatti della cucina di mare e semplici preparazioni a base di carni bianche.

Light White Wines

Medium-bodied wines with aromas and flavors of vanilla, evoking scents ranging from fresh white fruit to yellow flowers and aromatic herbs. On the palate they show a good balance between freshness and softness. Excellent as an aperitif and suitable for accompanying starters, first course sea food dishes and simple dishes made with white meat.

Fontana Candida Frascati Superiore 	55
Saraja Vermentino di Gallura	60
Masseria Frattosi Falanghina Donnalaura	85
Pico Maccario Sauvignon	75
Pinot Grigio Mongris	65



Vini Bianchi di Corpo

Dai profumi complessi e variegati, con riconoscimenti che vanno dalla confettura di frutta bianca alla vaniglia, con sfumature finali di burro. Al palato esprimono grande, avvolgenza e buon equilibrio, con decisa morbidezza finale e particolare persistenza gusto olfattiva. Adatti a primi piatti con funghi, tartufi, formaggi e secondi di carne bianca salsata

White Wines with Body

Wines with a complex variety of aromas, evoking scents ranging from white fruit jam to vanilla with final hint of butter. On the palate they show great structure, wholeness and good balance, with a final decisive softness and marked taste-olfactory persistence. Suitable for first course dishes with mushrooms, truffles, cheeses and main courses with white meat sauces.

Mesa Vermentino Opale	65
San Sisto Verdicchio Jesi Riserva	65
Colterenzio Chardonnay Lafoa	85
D'artjsan Podversic Ribolla Gialla	95

Vini Rosati

Leggeri e di media struttura, dai profumi vinosi e fruttati. al palato si presentano con evidente freschezza e piacevolezza. adatti a zuppe e primi piatti con sughi leggeri.

Rosé Wines

Light wines with medium-body and fruity and vinous aromas. on the palate they leave a feeling of freshness and pleasantness. Suitable for soups and first courses with light sauces.

Tormaresca Calafuria	55
Valentina Cerasuolo D'Abruzzo	55

Vini Rossi di Media Struttura

Dai profumi fruttati, floreali, con un'iniziale speziatura. Al palato si presentano con evidente corpo e discreto equilibrio, grazie all'ottimo rapporto tra freschezza e la tannicità. Adatti a piatti locali con sughi profumati e carni rosse alla griglia.

Medium-Bodied Red Wines

Wines with fruity, floral fragrant aromas with an initial spiciness. On the palate they show an evident full-bodied structure and fair balance thanks to the excellent relationship between freshness, alcohol and tannin content. Suitable for local dishes with aromatic sauces and grilled red meats.

Feudi Del Pisciotto Nero D'Avola	75
Castellare Chianti Classico	55
Le Ragnaie di Montalcino	85
Nebbiolo Giovanni Rosso	65
Bertani Ripasso	50

Vini Rossi di Grande Struttura

Dai profumi ampi, eterei e speziati, con riconoscimenti che vanno dalle confetture al tabacco. Al palato si sviluppano note calde, morbide e di grande complessità finale. Vini molto longevi, adatti a piatti molto strutturati, ricchi di spezie e profumi, e carni rosse elaborate.

Full-Bodied Red Wines

Wines with vast, ethereal, spicy fragrances, evoking scents ranging from jams to tobacco. On the palate they leave warm soft notes of great complexity. Long-lasting wines suitable for very complex dishes, rich in spices and fragrances and elaborate red meats.

Montepulciano D'Abruzzo Morina Cvetic	120
Primitivo di Manduria Vespa Vignaioli Raccontami	95
Brunello di Montalcino Ciacci	150
Chianti Classico Fonterutoli	70
Barbaresco di Prunotto	85
Barolo Giovanni Rosso	90
Amarone della Valpolicella Classico DOCG Cesari	150
Pinot Nero Oltrepò Pavese DOC Riserva Bertone	130

Vini Dolci e da Dessert

Da uve profumate, con sentori intensi e complessi, tra i quali spiccano note di confettura, fiori secchi, arance candite e frutta secca. Al gusto esprimono una dolcezza sempre ben dosata ed equilibrata dalla freschezza e dall'alcol e nel lunghissimo finale ritornano le note dolci delle confetture. Adatti come vini da meditazione e in abbinamento con alcuni formaggi e molti tipi di dessert.

Sweet Wines and Dessert Wines

Wines from fragrant grapes with intense and complex aromas, among which you can pick out notes of jam, dried flowers, candied oranges and dried fruit. On the palate they show a well-proportioned sweetness, balanced by the freshness and the alcohol and at the very end, sweet notes of jam emerge. Suitable as meditation wines and in combination with certain cheeses and many types of dessert.

Moscato spumante Vignaioli S.Stefano 65

Passito di Pantelleria Pellegrino 45