

*"Il vino è vita: farlo è un'arte, parlarne è cultura,
berlo è gioia di vivere."*

- Friedrich Nietzsche -

ROBERTO'S

AMSTERDAM

PURA CUCINA ITALIANA

L'APERITIVO

LA TRADIZIONE

Aperol Spritz <i>Aperol, Prosecco, Soda water</i>	10
Cirasello Spritz <i>Quaglia Ciliegia Cherry Liqueur, Prosecco, Lemon Juice</i>	11
Bicicletta <i>Mancino artisanal red vermouth, Barbera d'Asti, Cedrata Tassoni</i>	11
Negroni <i>Mancino artisanal red vermouth, Berto bitter liqueur, Gin del Professore Monsieur Jerry Thomas</i>	13

IL GIN, IL LIQUORE ED IL VERMOUTH

Gin del Professore Monsieur Jerry Thomas, Antica Distilleria Quaglia <i>Intense aromatic profile, juniper, lavender, cardamom, chamomile and orange peel</i>	10
Gin del Professore A' La Madame, Antica Distilleria Quaglia <i>Full freshness, well balanced juniper, lemon, orange, cinnamon, turmeric</i>	10
Berto orange and gentian liqueur, Antica Distilleria Quaglia <i>Long infused whole botanical bitter herbs. Essential ingredient for many italian cocktails</i>	11
Berto bitter liqueur, Antica Distilleria Quaglia <i>Elegant liqueur born of a long infusion of orange peel, gentian root and rhubarb</i>	11
Dry vermouth, Secco, Mancino <i>Clear, super dry, lemon grass, dog rose, marjoram, cardamon</i>	6.50
Amber vermouth, Bianco Ambrato, Mancino <i>Slightly amber, chamomile, ginger, aloe vera, lots of quinine. Ideal for vesper and on the rocks with an orange twist</i>	6.50
Red vermouth, Rosso Amaranto, Mancino <i>Dark red, vanilla, rhubarb, italian juniper, orange, toasted wood. For the perfect Negroni and Manhattan</i>	6.50
Chinato Vermouth, Mancino <i>A revival of the vermouth chinato. The three mancino combined altogether on rich Barbera d'asti docg</i>	8

LA BIRRA

Birra Baladin Nora, Baladin <i>This very original beer has a golden deep color. The taste of cereals stands out and anticipates notes of apricot, hazelnut and honey.</i>	8
Birra Baladin Nazionale, Baladin <i>This beer has a deep yellow color, a very subtle hazy appearance and a white, fine, persistent head. Its notes of chamomile and citrus fruits, balanced out by the gentle bitterness of Italian hops make it simply complex.</i>	8
Birra Baladin Nazionale Gluten-Free, Baladin <i>This beer has a deep yellow color, a very subtle hazy appearance and a white, fine, persistent head. Its notes of chamomile and citrus fruits, balanced out by the gentle bitterness of Italian hops make it simply complex.</i>	8

ROBERTO'S AMSTERDAM

PURA CUCINA ITALIANA

VINI AL CALICE

LA BOLLICINA

Masi Moxxé Brut, Cantine Masi	9
<i>Pinot Grigio, Verduzzo</i>	
Franciacorta DOCG, Ca'del Bosco, Prestige Cuvée	16
<i>Chardonnay, Pinot bianco, Pinot nero</i>	

IL ROSATO

Toscana IGT Rosato, Canaiuolo 2018, Montenedoli	12
<i>Canaiolo</i>	

IL BIANCO

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico DOC, Raggi d'uva 2018, Boccafosca	7
<i>Verdicchio</i>	
Alto Adige DOC, Pinot Grigio, Puiten 2017, Colterenzio	9.50
<i>Pinot Grigio</i>	
Greco di Tufo DOCG, Greco di Tufo 2018, Le Ormere	10
<i>Greco di Tufo</i>	
Vernaccia di San Gimignano DOCG, Tradizionale 2018, Montenedoli	11
<i>Vernaccia</i>	
Umbria IGT, Bramito 2018, Castello della Sala, Antinori	12
<i>Chardonnay</i>	
Soave Classico DOC, La Rocca 2017, Pieropan	15
<i>Garganega</i>	

IL ROSSO

Salento IGT, Orion 2018, Masseria Li Veli	9
<i>Primitivo</i>	
Etna Rosso Doc, Ciauria 2018, Pietro Caciorgna	10
<i>Nerello Mascalese</i>	
Alto Adige DOC, Pinot Nero 2018, Colterenzio	11
<i>Pinot Nero</i>	
Bolgheri DOC, Bruciato 2017, Antinori	12
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah</i>	
Brunello di Montalcino DOCG, Pelagrilli 2015, Siro Pacenti	21
<i>Sangiovese</i>	

ROBERTO'S AMSTERDAM

PURA CUCINA ITALIANA

VINI IN BOTTIGLIA

BOLLICINE – SPARKLING WINES

Masi Moxxé Brut, Cantine Masi	45
<i>Pinot Grigio, Verduzzo</i>	
Franciacorta DOCG, Ca'del Bosco, Prestige Cuvée	80
<i>Chardonnay, Pinot bianco, Pinot nero</i>	
Franciacorta DOCG, Ca'del Bosco, Rosé Cuvée	100
<i>Pinot nero, Chardonnay</i>	
Franciacorta DOCG, Ca'del Bosco 2009, Annamaria Clementi	250
<i>Chardonnay, Pinot bianco, Pinot nero</i>	
Franciacorta DOCG, Ca'del Bosco 2007, Annamaria Clementi Rosé	350
<i>Pinot nero</i>	

VINI ROSATI – ROSÉ WINES

Toscana IGT Rosato, Canaiuolo 2018, Montenedoli	60
<i>Canaiolo</i>	

VINI BIANCHI – WHITE WINES

Piemonte

Gavi DOCG, Gavi di Gavi 2018, Nicola Bergaglio	40
<i>Cortese</i>	
Langhe DOC, Rossj Bass 2017, Gaja	140
<i>Pinot grigio</i>	
Langhe DOC, Alteni di Brassica 2017, Gaja	180
<i>Sauvignon Blanc</i>	

Trentino - Alto Adige

Alto Adige DOC, Puiten 2018, Colterenzio	50
<i>Pinot grigio 100%</i>	
Alto Adige DOC, Valle Isarco 2018, Villscheider	50
<i>Kerner</i>	

Friuli - Venezia Giulia

Friuli IGP, Friulano 2018, Azienda Agricola Altùris	35
<i>Friulano</i>	

Veneto

Soave Classico DOC, La Rocca 2017, Pieropan	75
<i>Garganega</i>	

Toscana

Vernaccia di San Gimignano DOCG, Tradizionale 2018, Montenedoli	55
<i>Vernaccia</i>	

Umbria

Umbria IGT, Bramito 2018, Castello della Sala, Antinori	60
<i>Chardonnay</i>	

ROBERTO'S

AMSTERDAM

PURA CUCINA ITALIANA

VINI BIANCHI – WHITE WINES

Umbria IGT, Conte della Vipera 2017, Castello della Sala, Antinori	75
<i>Sauvignon Blanc, Sémillon</i>	
Umbria IGT, Cervaro della Sala 2017, Castello della Sala, Antinori	140
<i>Chardonnay, Grechetto</i>	
Campania	
Greco di Tufo DOCG, Greco di Tufo 2018, Le Ormere	50
<i>Greco di Tufo</i>	
Sicilia	
Sicilia DOC, Grillo della Timpa 2018, Feudo Montoni	40
<i>Grillo</i>	

ROBERTO'S AMSTERDAM

PURA CUCINA ITALIANA

VINI ROSSI – RED WINES

Piemonte

Barbera d'Alba DOC, Sovrana 2015, Beni di Batasiolo 50

Barbera

Barolo DOCG, Riserva 2011, Beni di Batasiolo 100

Nebbiolo

Barolo DOCG, Briccolina 2010, Beni di Batasiolo 150

Nebbiolo

Barolo DOCG, Dagromis 2015, Gaja 160

Nebbiolo

Barbaresco DOCG, Barbaresco 2013, Gaja 340

Nebbiolo

Langhe DOC, Sperss 2011, Gaja 400

Nebbiolo, Barbera

Trentino - Alto Adige

Alto Adige DOC, Pinot Nero 2018, Colterenzio 50

Pinot Nero

Veneto

Veneto IGT, Paradiso 2017, Scaia, Tenuta Sant'antonio 45

Corvina, Corvinone, Rondinella, Cabernet Sauvignon

Valpolicella Ripasso Superiore DOC, 'Campi Magri' 2015, Corte Sant'Alda 75

Corvina, Corvina grossa, Rondinella

Amarone della Valpolicella Classico DOCG, Vaio Armaron 2012, Serego Alighieri, Cantine Masi 160

Corvina, Rondinella, Molinara

Toscana

Chianti Classico DOCG, Chianti Classico 2015, Castell'in Villa 60

Sangiovese

Bolgheri DOC, Bruciato 2018, Antinori 60

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Brunello di Montalcino DOCG, Pelagrilli 2015, Siro Pacenti 95

Sangiovese

Brunello di Montalcino DOCG, Sugarille 2011, Pieve Santa Restituta, Gaja 220

Sangiovese

Campania

Aglianico del Taburno DOCG, Aglianico 2014, Fontanavecchia 40

Aglianico

Puglia

Salento IGT, Orion 2018, Masseria Li Veli 50

Primitivo

Sardegna

Cannonau di Sardegna DOC, Mamuthone 2016, Giuseppe Sedilesu 55

Cannonau

Sicilia

Sicilia DOC, Nero d'Avola Lagnusa 2017, Feudo Montoni 40

Nero d'avola

Etna Rosso Doc, Ciauria 2018, Pietro Caciorgna 50

Nerello Mascalese

ROBERTO'S AMSTERDAM

PURA CUCINA ITALIANA

IL DOLCE E IL DIGESTIVO VINI DOLCI – DESSERT WINES

Recioto della Valpolicella DOCG, Recioto 2011, Corte Sant'Alda <i>Corvina grossa , Rondinella</i>	7.50
Moscato di Pantelleria DOC, Nesos, Kazzen <i>Zibibbo</i>	8.50

L'AMMAZZACAFFÈ

Limoncello Lucignolo <i>Lemon liqueur. The most typical after meal liqueur</i>	5
Amaretto Di-Mombaruzzo, Berta <i>Infused almonds to produce an elegant and very gentle drink</i>	7
Crema al caffè Dinero, Berta <i>Perfect combination of Arabica and Robusta coffee beans, producing the finest espresso to bring us the DiNero</i>	7
China Clementi Antico Elixir <i>It is a unique Elixir, result of the balanced blending of 2 selected types of tropical cinchonas (Cinchona Calisaya and the rare Succibra) and various aromatic, medicinal herbs.</i>	11

LA GRAPPA

Amorosa di Settembre, Vespaiolo, Jacopo Poli <i>Delicate soft grappa with sensations of apple, honey and figs. Vespaiolo grapes</i>	11
Amorosa di Dicembre, Torcolato, Jacopo Poli <i>Delicate soft grappa with nice aromas of exotic fruits and raisin. Passito vespaiolo grapes</i>	11
Tresolitre 2010, Berta <i>Full overwhelming mature apricot, marasca cherries, cocoa and vanilla. Nebbiolo grapes</i>	14
Roccanivo 2009, Berta <i>Great notes of small fruits, marasca cherries, sweet chocolate touch. Barbera grapes</i>	14

*"A ben riflettere, si può bere il vino per
cinque motivi:
primo per far festa, poi per colmare la sete,
poi per evitare di avere sete dopo,
poi per fare onore al buon vino e, infine per
ogni motivo."*

- Friedrich Nietzsche -