

*"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

<b>Artisanal orange spritz</b>	10
<i>Berto orange and gentian root liqueur, prosecco, soda water</i>	
<b>Artisanal bitter spritz</b>	11
<i>Berto bitter liqueur, prosecco, soda water</i>	
<b>L'Americano</b>	11
<i>Mancino artisanal red vermouth, berto bitter liqueur, soda water</i>	
<b>Il Negroni</b>	13
<i>Mancino artisanal red vermouth, berto bitter liqueur, gin del professore monsieur jerry thomas</i>	

## IL GIN, IL LIQUORE E IL VERMOUTH

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

## LA BIRRA

<b>Birra Antoniana Marechiaro, Italian Crisp Lager, Birrificio Antoniano</b>	7
<i>A crisp blonde beer with a good malty body that sustains the herbal and floral aromas of hops.</i>	
<b>Birra Antoniana Altinate, Italian Pale Lager, Birrificio Antoniano</b>	7.50
<i>Deep gold hopped lager, pale in colour and creamy in texture. Intense and elegant fruitiness. Delicate malted finish.</i>	

# ROBERTO'S

AMSTERDAM

PURA CUCINA ITALIANA

## I VINI AL CALICE LA BOLLICINA

Glass

7

**Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut Jeio 1542 NV, Bisol**

*Glera 85%, Verdiso, Pinot bianco, Chardonnay*

*Delicate flavor and floral, fruity bouquet. Typical notes of our most well-known Italian sparkling wine*

**Trento D.O.C., Ferrari Brut Classic Method, Ferrari**

14

*Chardonnay 100%*

*Beautiful balanced classic method, apple, light zingy citrus with brioche and caramelized pear finish*

### IL ROSATO

**Langhe D.O.C., Chiaro di Luna 2016, Valdinera**

9

*Nebbiolo 100%*

*Pink-orangy delicate in colour, light bouquet of dried cherries with a long elegant finish*

### IL BIANCO

**Puglia I.G.P., La Voliera Fiano 2017, Tenute Girolamo**

6

*Fiano 100%*

*Fresh flowers and orange fruit notes, light peach and apricots. Fresh and sapid ending*

**Veneto I.G.T., Scaia Bianca 2017, Scaia, Tenuta Sant'antonio**

8

*Garganega 55%, Chardonnay 45%*

*Fully aromatic wine. Notes of acacia, jasmine, hints of citrus ending with an exotic side of pineapple, mango and banana*

**Vermentino di Sardegna D.O.C., Sardo 2017, Tenute Soletta**

8.50

*Vermentino 100%*

*Hints of citrus and yellow fruit. Fresh and balanced with perceived floral and fruity essences*

**Terre Siciliane Bianco I.G.T., Quojane di Serramarrocco 2017, Barone di Serramarrocco**

9.50

*Zibibbo 100%*

*Delicious fruity bouquet. Hints of vanilla, butterscotch with lemon and limes to refresh. Mineral finish.*

**Alto Adige D.O.C., Puiten 2017, Colterenzio**

10.50

*Pinot grigio 100%*

*Seductive notes of ripe white fruits and stone fruits. Well balanced fruitiness and acidity*

*in the mouth with a long finish reminding of fresh honey*

**Soave D.O.C., Monte Carbonare 2016, Suavia**

12

*Garganega 100%*

*"It's like smelling the wet volcanic soils in a rainy day". Monte Carbonare is the pure expression of the Soave grape grown in pure granite. Sharp minerality and full strength.*

# ROBERTO'S AMSTERDAM

PURA CUCINA ITALIANA

## IL ROSSO

Glass

**Salento IGT, N' Zero 2016, Cantine Menhir**

*Negroamaro 100%*

*Deep ruby in colour, Complex and long nose of cherry jam and prunes. Medium tannin finish.*

6

**Cannonau di Sardegna DOC, Sardo 2013, Tenute Soletta**

*Cannonau 100%*

*Almost dark purple, well structured deep red. Light oak hints with soft tobacco and a light touch of pepper.*

8

**Sicilia DOC, Nero d'Avola Lagnusa 2016, Feudo Montoni**

*Nero d'Avola 100%*

*Ruby red, fresh and intense notes of plums and sweet cherries. An explosion of fruit with an elegant and round finish.*

8.50

**Primitivo Salento IGP Vendemmia Tardiva, Monte dei Cocci 2016, Tenute Girolamo**

*Primitivo 100%*

*Strong and plummy nose, high in residual sugar due to its late harvest which brings its full roundness and complexity.*

9

**Etna Rosso Doc, Ciauria 2017, Pietro Caciorgna**

*Nerello mascalese 100%*

*Sophisticated nose of red fruits, tea and mineral soils. Great elegance given by a perfect balance of ripe red fruits, sweet spices and with a slightly earthy aftertaste*

10.50

**Dolcetto d'Alba DOC, Piani Noce 2017, Parusso Armando**

*Dolcetto 100%*

*Silky smooth, bright and light in colour with a nice herbal touch. Nice acidity and smooth tannins.*

12.50

**Brunello di Montalcino DOCG, Brunello 2012, Bolsignano**

*Sangiovese 100%*

*Deep, velvety with a complex bouquet of dark berries and spices. Balanced acidity and tannins.*

18

# ROBERTO'S AMSTERDAM

PURA CUCINA ITALIANA

## LA CARTA DEI VINI

### VINI SPUMANTI - SPARKLING WINES

Bottle

<b>Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut Jeio 1542 NV, Bisol</b> <i>Glera 85%, Verdiso, Pinot bianco, Chardonnay</i>	40
<b>Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry D.O.C.G. 2017, Col de' Salici</b> <i>Glera 100%</i>	45
<b>Piemonte, Brut Rosé Classic Method, Parusso Armando</b> <i>Nebbiolo 100%</i>	65
<b>Trento D.O.C., Ferrari Brut Classic Method, Ferrari</b> <i>Chardonnay 100%</i>	80
<b>Trento D.O.C., Mach Riserva del Fondatore NV, Ist. Agr. S. Michele all'Adige</b> <i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	100

### VINI ROSATI - ROSÉ WINES

<b>Piemonte</b> <b>Langhe D.O.C., Chiaro di Luna 2016, Valdinera</b> <i>Nebbiolo 100%</i>	42.50
<b>Toscana</b> <b>Bolgheri Rosato D.O.C., Scalabrone 2016, Tenuta Guado al Tasso, Antinori</b> <i>Cabernet sauvignon 40%, Merlot 30%, Syrah 30%</i>	50

# ROBERTO'S AMSTERDAM

PURA CUCINA ITALIANA

## VINI BIANCHI - WHITE WINES

Bottle

### **Piemonte**

**Roero Arneis DOCG, Roero Arneis 2017, Giacomo Barbero**

60

*Arneis 100%*

**Langhe DOC, Rossj Bass 2017, Gaja**

110

*Chardonnay, Sauvignon blanc*

**Langhe DOC, Alteni di Brassica 2015, Gaja**

140

*Sauvignon blanc 100%*

### **Trentino - Alto Adige**

**Sudtirol Alto Adige DOC, Altkirch 2017, Colterenzio**

40

*Chardonnay 100%*

**Trentino DOC, Pinot Grigio 2017, Ist. Agr. S. Michele all'Adige**

45

*Pinot grigio 100%*

**Alto Adige DOC, Puiten 2017, Colterenzio**

50

*Pinot grigio 100%*

**Trentino DOC, Sauvignon 2016, Ist. Agr. S. Michele all'Adige**

52.50

*Sauvignon blanc 100%*

**Vigneti delle Dolomiti IGT, Manna 2016, Franz Haas**

65

*Gewurztraminer, Riesling, Sauvignon blanc, Kerner, Chardonnay*

**Sudtirol Alto Adige DOC, Lafóa 2016, Colterenzio**

77.50

*Chardonnay 100%*

### **Friuli - Venezia Ggulia**

**Venezia Giulia IGT, Vespa Bianco 2013, Bastianich**

95

*Chardonnay 45%, Sauvignon blanc 45%, Picolit 10%*

### **Veneto**

**Veneto IGT, Scaia Bianca 2017, Scaia, Tenuta Sant'antonio**

37.50

*Garganega 55%, Chardonnay 45%*

**Soave Classico DOC, Monte Carbonare 2016, Suavia**

57.50

*Garganega 100%*

### **Toscana**

**Toscana IGT, Scabrezza 2017, Tenuta Monteloro, Antinori**

50

*Pinot bianco 100%*

### **Umbria**

**Umbria IGT, Bramito 2017, Castello della Sala, Antinori**

55

*Chardonnay 100%*

**Umbria IGT, Conte della Vipera 2016, Castello della Sala, Antinori**

75

*Sauvignon blanc, Semillon*

**Umbria IGT, Cervaro della Sala 2016, Castello della Sala, Antinori**

99

*Chardonnay, Greghetto*

### **Campania**

**Irpinia DOC, Bianco di Bellona 2017, Tenuta Cavalier Pepe**

35

*Coda di volpe 100%*

**Falanghina del Sannio DOC Taburno, Falanghina 2017, Fontanavecchia**

40

*Falanghina 100%*

**Ischia DOC, Frassitelli 2017, Tenuta Frassitelli, Casa d'Ambra**

65

*Biancolella 100%*

# ROBERTO'S AMSTERDAM

PURA CUCINA ITALIANA

Bottle

## **Puglia**

**Puglia IGP, La Voliera Fiano 2017, Tenute Girolamo**

30

*Fiano 100%*

## **Sardegna**

**Vermentino di Sardegna DOC, Sardo 2017, Tenute Soletta**

40

*Vermentino 100%*

## **Sicilia**

**Terre Siciliane Bianco IGT, Quojane di Serramarrocco 2017, Barone di Serramarrocco**

45

*Zibibbo 100%*

**Sicilia DOC Contea di Scalfani, Nozze d'Oro 2016, Tasca d'Almerita**

52.50

*Inzolia 73%, Ssauvignon tasca 27%*

## VINI ROSSI - RED WINES

## **Piemonte**

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

50

*Barbera 100%*

**Dolcetto d'Alba DOC, Piani Noce 2017, Parusso Armando**

60

*Dolcetto 100%*

**Barolo DOCG, Riserva 2010, Beni di Batasiolo**

100

*Nebbiolo 100%*

**Barolo DOCG, Dagromis 2014, Gaja**

120

*Nebbiolo 100%*

**Barolo DOCG, Vigneto Boscareto 2006, Beni di Batasiolo**

150

*Nebbiolo 100%*

**Barolo DOCG, Briccolina 2010, Beni di Batasiolo**

160

*Nebbiolo 100%*

**Barbaresco DOCG, Barbaresco 2011, Gaja**

290

*Nebbiolo 100%*

**Langhe DOC, Sperss 2011, Gaja**

450

*Nebbiolo 100%*

## **Trentino - Alto Adige**

**Alto Adige DOC, Pinot Nero 2016, Franz Haas**

90

*Pinot nero 100%*

## **Friuli - Venezia Giulia**

**Venezia Giulia IGT, Vespa Rosso 2013, Bastianich**

97.50

*Merlot 50%, Refosco dal peduncolo rosso 30%, Cabernet sauvignon 15%, Cabernet franc 5%*

## **Veneto**

**Veneto IGT, Scaia Rossa 2016, Scaia, Tenuta Sant'antonio**

37.50

*Corvina 100%*

**Veneto IGT, Paradiso 2016, Scaia, Tenuta Sant'antonio**

52.50

*Corvina 50%, Corvinone 20%, Rondinella 20%, Cabernet sauvignon 10%*

**Veneto Rosso IGT, Carmenère Più 2015, Inama**

57.50

*Carmenère 70%, Merlot 30%*

**Amarone della Valpolicella Classico DOCG, Vaio Armaron 2012, Serego Alghieri, Masi**

150

*Corvina, Rondinella, Molinara*

## **Campania**

**Aglianico del Taburno DOCG, Aglianico 2013, Fontanavecchia**

37.50

*Aglianico 100%*



# ROBERTO'S

## AMSTERDAM

PURA CUCINA ITALIANA

Bottle

### **Toscana**

**Syrah DOC, Cortona 2015, Istituto Agrario a. Vegni**

*Syrah 100%*

45

**Vino Nobile di Montepulciano DOCG, Vino Nobile di Montepulciano 2015,  
La Braccessa, Antinori**

*Sangiovese 95%, Merlot 5%*

60

**Toscana IGT, Alberaia 2015, Tenuta delle Macchie, Pietro Caciorgna**

*Sangiovese 100%*

62.50

**Toscana IGT, Ca' Marcanda 2016, Promis, Gaja**

*Merlot 55%, Syrah 35%, Sangiovese 10%*

75

**Brunello di Montalcino DOCG, Brunello 2012, Bolsignano**

*Sangiovese 100%*

85

**Bolgheri Rosso DOC, Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2015, Ornellaia**

*Merlot 50%, Cabernet sauvignon 34%, Cabernet franc 9%, Petit verdot 7%*

99

**Toscana IGT, Tignanello 2015, Tenuta Tignanello, Antinori**

*Sangiovese, Cabernet sauvignon, Cabernet franc*

140

**Brunello di Montalcino DOCG Riserva, Pian Delle Vigne 2013, Antinori**

*Sangiovese 100%*

180

**Bolgheri DOC Superiore, Guado al Tasso 2013, Tenuta Guado al Tasso, Antinori**

*Cabernet sauvignon, Merlot, Cabernet franc*

180

**Brunello di Montalcino DOCG, Sugarille 2010, Pieve Santa Restituta, Gaja**

*Sangiovese 100%*

199

**Bolgheri Sassicaia DOC, Sassicaia 2013, Tenuta San Guido, Marchese Incisa della  
Rocchetta**

*Cabernet sauvignon 85%, Cabernet franc 15%*

320

**Bolgheri Sassicaia DOC, Sassicaia 2011, Tenuta San Guido, Marchese Incisa della  
Rocchetta**

*Cabernet sauvignon 85%, Cabernet franc 15%*

350

**Toscana IGT, Solaia 2008, Tenuta Tignanello, Antinori**

*Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Sangiovese*

410

**Toscana IGT, Solaia 2006, Tenuta Tignanello, Antinori**

*Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Sangiovese*

450

### **Puglia**

**Salento IGT, N' Zero 2016, Cantine Menhir**

*Negroamaro 100%*

30

**Primitivo Salento IGP Vendemmia Tardiva, Monte dei Cocci 2016, Tenute Girolamo**

*Primitivo 100%*

42.50

### **Sardegna**

**Cannonau di Sardegna DOC, Sardo 2013, Tenute soletta**

*Cannonau 100%*

37.50

**Cannonau di Sardegna DOC Mamoiada, Mamuthone 2015, Giuseppe Sedilesu**

*Cannonau 100%*

50

### **Sicilia**

**Sicilia DOC, Nero d'Avola Lagnusa 2016, Feudo Montoni**

*Nero d'Avola 100%*

40

**Etna Rosso Doc, Ciauria 2017, Pietro Caciorgna**

*Nerello mascalese 100%*

50

**Etna Rosso DOC, N'Anticchia 2015, Pietro Caciorgna**

*Nerello Mascalese 100%*

90

**Sicilia DOC, Vrucara Prephyloxera 2013, Feudo Montoni**

*Nero d'Avola 100%*

105

# ROBERTO'S AMSTERDAM

PURA CUCINA ITALIANA

## IL DOLCE E IL DIGESTIVO

VINI DOLCI – DESSERT WINES

	Glass	Bottle
<b>Fior d'Arancio Colli Euganei DOCG, Spumante 2016, Maeli</b> <i>Moscato giallo 100%</i> <i>Very seductive nose with exuberant floral notes, in addition to peach and citrus.</i> <i>In the mouth full of fruit and creamy soft with a pleasant fresh aftertaste</i>	7	35
<b>Recioto della Valpolicella DOCG, Recioto 2011, Corte Sant'Alda</b> <i>Corvina grossa 60%, Rondinella 40%</i> <i>Intense tones of dark fruit, spices, currants and coffee. In the mouth sweet but with deliciously lively acid and an infinite aftertaste</i>	7.50	45
<b>Moscato di Pantelleria DOC, Nesos, Kazzen</b> <i>Zibibbo 100%</i> <i>Warm amber colour. Naturally sweet. An immersion in a cocktail of dry and confit fruits</i>	8.50	60

## L'AMMAZZACAFFÈ

<b>Limoncello Lucignolo</b> <i>Lemon liqueur. The most typical after meal liqueur</i>	5	
<b>Amaretto Di-Mombaruzzo, Berta</b> <i>Infused almonds to produce an elegant and very gentle drink</i>	7	
<b>Crema al caffè Dinero, Berta</b> <i>Perfect combination of Arabica and Robusta coffee beans, producing the finest espresso to bring us the DiNero</i>	7	
<b>Sambuca Dianisè, Berta</b> <i>The delicate aromas of aniseed for a refreshing after dinner drink</i>	8	

## LA GRAPPA

<b>Amorosa di Settembre, Vespaiolo, Jacopo Poli</b> <i>Delicate soft grappa with sensations of apple, honey and figs. 100% vespaiolo grapes</i>	11	
<b>Amorosa di Dicembre, Torcolato, Jacopo Poli</b> <i>Delicate soft grappa with nice aromas of exotic fruits and raisin. 100% passito vespaiolo grapes</i>	11	
<b>Chiara di Moscato, Jacopo Poli</b> <i>Sweet soft grappa. Flowery notes of rose, sage herb. Light citrus finish. 100% white muscat grapes</i>	11	
<b>Tresolitre 2010, Berta</b> <i>Full overwhelming mature apricot, marasca cherries, cocoa and vanilla. 100% nebbiolo grapes</i>	14	
<b>Roccanivo 2009, Berta</b> <i>Great notes of small fruits, marasca cherries, sweet chocolate touch. 100% barbera grapes</i>	14	
<b>Bric del Gaian 2009, Berta</b> <i>Sensations of small forest fruits, grapefruits and vanilla. Full sweetness. 100% moscato grapes</i>	14	
<b>Casalotto 1986, Grande Selezione Berta</b> <i>Splendid concert of tobacco, cocoa and vanilla. Best selection of berta's grapes</i>	15	
<b>Magia 2007, Grande Selezione Berta</b> <i>Complex full. Orange blossom, orange peel, tobacco and raisin. Best selection of berta's grapes</i>	18	

*"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 Rückert -*

ROBERTO'S  
AMSTERDAM  

---

PURA CUCINA ITALIANA