

RIVIERA LIGURE
ITALIAN RIVIERA



RICAROKA

RISTORANTE
& PIZZERIA

Wine
& Drink



GIBIN
DISTRIBUZIONE BEVANDE DAL 1963

Vini Rossi

LIGURIA



LECRÊUZE

Ormeasco Pornassio D.O.C.

UVE: Ormeasco • GRADAZIONE: 13% vol.

COLORE: Rosso intenso, con orli violacei da giovane, si fa rubino carico con riflessi granati affinandosi.

PROFUMO: Ampio, fine e persistente.

SAPORE: Sapido ma con buona morbidezza, di buon corpo, con lieve vena tannica, con fondo piacevolmente amarognolo.



Bottiglia
18,00

LIGURIA



LECRÊUZE

Rossese D.O.C.

UVE: Rossese • GRADAZIONE: 11,5% vol.

COLORE: Rosso rubino chiaro.

PROFUMO: Delicato, caratteristico, vinoso.

SAPORE: Asciutto, morbido, amarognolo.



Bottiglia
18,00

PIEMONTE



Pianotez

Barolo D.O.C.G.

UVE: Nebbiolo 100% • Gradazione: 14,5% vol.

COLORE: Rosso granato intenso, con lievi riflessi aranciati.

PROFUMO: Elegante e potente evoca sentori di rosa, di tabacco, che col tempo volgono a profumi speziati.

SAPORE: Pieno, rotondo, di grande struttura e buon equilibrio, ricorda la confettura di prugne, la mora appassita.



Bottiglia
45,00

PIEMONTE



la CASCINA

Dolcetto d'Alba D.O.C.

UVE: Dolcetto • GRADAZIONE: 12% vol.

COLORE: Rosso rubino con intensi riflessi violacei.

PROFUMO: Fruttato con sentori floreali vinosi molto intensi.

SAPORE: Armonico, di buona struttura, con retrogusto persistente e piacevolmente amarognolo.



Bottiglia
16,00

PIEMONTE



la CASCINA

Barbera d'Alba D.O.C.

UVE: Barbera d'Alba • GRADAZIONE: 12,5% vol.

COLORE: Rosso rubino di media intensità con riflessi violacei.

PROFUMO: Fresco e fruttato con sentori floreali persistenti.

SAPORE: Piacevolmente acidulo di media struttura con retrogusto armonico e persistente.



Bottiglia
16,00

PIEMONTE



la CASCINA

Langhe Nebbiolo D.O.C.

UVE: Nebbiolo 100% • GRADAZIONE: 13 % vol.

COLORE: Rosso rubino, profondo con riflesso leggermente granato.

PROFUMO: Intenso, vinoso con frutto maturo e nota speziata di legno dolce.

SAPORE: Corpo pieno, importante struttura e ottima persistenza.



Bottiglia
20,00

TOSCANA



CASA ANTICA

Chianti D.O.C.G.

UVE: Sangiovese 90% e Canaiolo nero 10% • GRADAZIONE: 12% vol.

COLORE: Rosso rubino.

PROFUMO: Fruttato e intensamente vinoso.

SAPORE: Armonico e asciutto.



Bottiglia
16,00

TOSCANA



CASA ANTICA

Morellino di Scansano D.O.C.

UVE: Morellino • GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% vol.

COLORE: Rosso rubino che tende al granato con l'invecchiamento.

PROFUMO: Vinoso.

SAPORE: Asciutto e leggermente tannico.



Bottiglia
20,00

TOSCANA



CASA ANTICA

Rosso di Montalcino D.O.C.

UVE: Sangiovese • GRADAZIONE: 12% vol.

COLORE: Rosso rubino intenso.

PROFUMO: Caratteristico.

SAPORE: Asciutto e leggermente tannico.



Bottiglia
22,00



LE VIGNE DI SAMMARCO

Primitivo di Manduria D.O.C.

UVE: Primitivo 100% • GRADAZIONE: 14% vol.

COLORE: Rosso rubino con riflessi violacei.

PROFUMO: Fruttato con sentori di prugna e ciliegia.

SAPORE: Pieno, forte, rotondo, equilibrato.



Bottiglia
18,00

PUGLIA



Terra Moresca

Nero D'Avola I.G.T.

UVE: Nero d'Avola • GRADAZIONE: 13% vol.

COLORE: Rosso rubino.

PROFUMO: Intenso con sensazioni di frutta rossa e una lieve nota speziata.

Si riconosce la ciliegia e una piacevole vaniglia.

SAPORE: Secco, abbastanza morbido, di media struttura.



Bottiglia
16,00

SICILIA



Vini Bianchi

LIGURIA



LECRÊUZE

Lumassina I.G.T. Colline Savonesi

UVE: Lumassina • GRADAZIONE: 11,5% vol.

COLORE: Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.

PROFUMO: Delicatamente persistente con sentori di erbe e fiori di campo.

SAPORE: Secco di sensibile ma piacevole sapidità, di corpo leggero, ma molto equilibrato.



Bottiglia
20,00

LIGURIA



LECRÊUZE

Pigato D.O.C. Riviera Ligure di Ponente

UVE: Pigato • GRADAZIONE: 11,5% vol.

COLORE: Giallo paglierino più o meno carico.

PROFUMO: Intenso caratteristico, leggermente aromatico.

SAPORE: Asciutto, pieno, lievemente amarognolo, mandorlato.



Bottiglia
20,00

LIGURIA



LECRÊUZE

Vermentino D.O.C. Riviera Ligure di Ponente

UVE: Vermentino • GRADAZIONE: 11,5% vol.

COLORE: Giallo paglierino più o meno intenso.

PROFUMO: Delicato, fruttato.

SAPORE: Asciutto e fresco.



Bottiglia
20,00

PIEMONTE



la CASCINA

Langhe Arneis D.O.C.

UVE: Arneis 100% • GRADAZIONE: 12% vol.

COLORE: Giallo paglierino con vivi riflessi verdi.

PROFUMO: Intenso, floreale con buon ricordo di mela renetta e crosta di pane.

SAPORE: Fresco, leggermente aromatico con un leggero retrogusto erbaceo molto tipico.



Bottiglia
16,00

TRENTINO ALTO ADIGE



ITELCHI

Müller Thurgau Frizzante I.G.T. Vigneti delle Dolomiti

UVE: Müller Thurgau • GRADAZIONE: 10,5% vol.

COLORE: Giallo paglierino scarico con evidenti sfumature verdoline.

PROFUMO: Delicato, leggermente aromatico con sottofondo fruttato.

SAPORE: Secco, piacevolmente fresco.



Bottiglia
16,00

TRENTINO ALTO ADIGE



SANKT PAULS

KELLEREI · CANTINA

Gewürztraminer D.O.C. Südtirol Alto Adige

UVE: Il Traminer Aromatico è, insieme a Schiava e Lagrein, una varietà con origine nell'Alto Adige medioevale • GRADAZIONE: 12% vol.

COLORE: Chiaro paglierino con riflessi verdognoli.

PROFUMO: Rose, vaniglia e garofano.

SAPORE: Secco, robusto, acerbo e corposo.



Bottiglia
25,00

FRIULI ISONZO



TENUTA CASATE

Ribolla Gialla Isonzo D.O.C.

UVE: 100% Ribolla Gialla. • GRADAZIONE: 13% vol.

COLORE: Giallo paglierino scarico tendente al verdognolo.

PROFUMO: Delicato che ricorda i fiori d'acacia.

SAPORE: Mandorle amare e aroma ricco di concino.



Bottiglia
16,00

CAMPANIA



BORGOTUFATO

Greco di Tufo D.O.C.G.

UVE: Greco di Tufo • GRADAZIONE: 12,5% vol.

COLORE: Giallo paglierino brillante.

PROFUMO: Sentore di frutta esotica e di lieviti.

SAPORE: Asciutto, armonico, persistente.



Bottiglia
22,00

Vini Rosè



SANKT PAULS

KELLEREI · CANTINA

Lagrein Kretzer Rosè D.O.C.

UVE: Lagrein 100% • GRADAZIONE: 12,8% vol.

SAPORE: Corposo e robusto con un aroma tipico e delicato.

PROFUMO: Vaniglia e viola.

COLORE: Rosato.



TRENTINO ALTO ADIGE



Bottiglia
20,00

Tenuta Librandi

Vini



EFESO Calabria Bianco I.G.T.

AREA DI PRODUZIONE: Tenuta Rosaneti in agro di Rocca di Neto/Casabona. Vigna Efeso, contraddistinta dalla particolare forma "ad anfiteatro" e dal terreno argilloso, calcareo con sedimenti di arenaria.

UVE: Mantonico.

AFFINAMENTO: In barrique di Allier, con affinamento sui lieviti per circa 6 mesi e permanenza in bottiglia di 6 mesi prima della commercializzazione.



Bottiglia
25,00



CRITONE Calabria Bianco I.G.T.

AREA DI PRODUZIONE: Strongoli, Rocca di Neto/Casabona.

TERRENO: Franco argilloso, calcareo.

UVE: Chardonnay 90%, Sauvignon 10%.

AFFINAMENTO: In acciaio, con una breve permanenza in bottiglia di alcuni mesi prima della commercializzazione.



Bottiglia
20,00



TERRE LONTANE Calabria Rosato I.G.T.

AREA DI PRODUZIONE: Strongoli, Rocca di Neto/Casabona.

TERRENO: Argilloso, calcareo.

UVE: Gaglioppo 70%, Cabernet Franc 30%.

AFFINAMENTO: In acciaio, con una breve permanenza in bottiglia di alcuni mesi prima della commercializzazione.



Bottiglia
20,00



CALAONDA Calabria Rosso I.G.T.

AREA DI PRODUZIONE: Strongoli, Rocca di Neto/Casabona.

TERRENO: Argilloso, calcareo.

UVE: Magliocco 50%, Merlot 50%.

AFFINAMENTO: In acciaio, con una permanenza in bottiglia di alcuni mesi prima della commercializzazione.



Bottiglia
21,00



DUCA SANFELICE Cirò Riserva Rosso - Classico Superiore D.O.C.

AREA DI PRODUZIONE: Cirò, Cirò Marina.

TERRENO: Argilloso, calcareo.

UVE: Gaglioppo.

AFFINAMENTO: In acciaio, dove riposa per 2 anni, con una permanenza in bottiglia di alcuni mesi prima della commercializzazione.



Bottiglia
25,00



MEGONIO Calabria Rosso I.G.T.

AREA DI PRODUZIONE: Tenuta Rosaneti in agro di Rocca di Neto/Casabona.

Vigna Megonio, tra le colline più alte con vista sull'intera Tenuta, contornata da una corona di ulivi con terreno argilloso, calcareo.

UVE: Magliocco.

AFFINAMENTO: In barrique di Allier per 12 mesi, con una permanenza in bottiglia di 6 mesi prima della commercializzazione.



Bottiglia
25,00



GRAVELLO Calabria Rosso I.G.T.

AREA DI PRODUZIONE: Tenuta Arcidiaconato in agro di Strongoli.

Vigna Gravello, dalla forma allungata, tagliata in due da un sentiero che segna l'unione del Cabernet, in collina, con il Gaglioppo, a valle con terreno argilloso, calcareo.

UVE: Gaglioppo 60%, Cabernet Sauvignon 40%.

AFFINAMENTO: In barrique di Allier per 12 mesi, con una permanenza in bottiglia di 6 mesi prima della commercializzazione.



Bottiglia
30,00

Bollicine
Spumanti
&
Champagne



RISTORANTE
& PIZZERIA

SPUMANTE



Spumante Brut - Piemonte

UVE: Uve bianche miste • GRADAZIONE: 11,5% vol.
PROVENIENZA: Provincia di Alessandria, Cuneo e Asti.
COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdognoli.
PROFUMO: Fiori freschi e frutta bianca.
SAPORE: Ottimo equilibrio e retrogusto di mandorle sul finale.



Bottiglia
14,00

SPUMANTE



Spumante Moscato - Piemonte

UVE: Selezione di uve Moscato • GRADAZIONE: 6,5% vol.
PROVENIENZA: Provincia di Asti.
COLORE: Paglierino giallo dorato.
PROFUMO: Bouquet fine e persistente, delicato e fragrante.
SAPORE: Aromatico.



Bottiglia
14,00

PROSECCO



PALLADIO

Prosecco di Conegliano Dry D.O.C.

UVE: Prosecco (almeno 85%) • GRADAZIONE: 11% vol.
PROVENIENZA: Colline del Prosecco, Provincia di Treviso
COLORE: Giallo paglierino brillante.
PROFUMO: Fruttato.
SAPORE: Leggermente abboccato.



Bottiglia
18,00

PROSECCO



VILLE D'ARFANTA®

Prosecco Superiore Brut Millesimato D.O.C.G.

UVE: Glera • GRADAZIONE: 10% vol.
PROVENIENZA: Conegliano, Valdobbiadene
COLORE: Giallo paglierino con riflessi citrini.
PROFUMO: Intenso e fruttato con sentori di glicine, acacia, ananas e banana.
SAPORE: Fresco e fragrante con una piacevole nota agrumata.



Bottiglia
21,00

SPUMANTE




Casteldama
Franciacorta

Franciacorta Brut D.O.C.G.

UVE: Chardonnay 100% • GRADAZIONE: 12,5% vol.

COLORE: Giallo paglierino e perlage fine e persistente.

PROFUMO: Foreale e delicatamente fruttato.

Risalta l'aroma di pane caratteristico dell'affinamento sui lieviti.

SAPORE: Gusto armonico, con buona persistenza ed eleganza.



Bottiglia
30,00

Champagne

CHAMPAGNE




MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

Moët Impérial Brut

UVE: Pinot nero 40%, Chardonnay 30%, Pinot meunier 30% • GRADAZ.: 12% vol.

COLORE: Giallo paglierino dorato, dal perlage fine e persistente.

PROFUMO: Esprime belle ed intense note di mela verde, di agrumi, di fiori bianchi impreziosite da una decisa traccia minerale, quasi gessosa.

SAPORE: Suntuoso, fresco, seducente, molto lungo e piacevolissimo.



Bottiglia
70,00

CHAMPAGNE




Veuve Clicquot
REIMS FRANCE

Veuve Clicquot Brut

UVE: Pinot nero, Chardonnay, Pinot meunier • GRADAZIONE: 12% vol.

COLORE: Giallo paglierino intenso con riflessi dorati.

PROFUMO: Note di frutta matura e frutta secca sono seguite da sentori di pan brioche, mandorle e spezie dolci.

SAPORE: È rotondo ed equilibrato all'assaggio, con acidità e sapidità ben misurate. Il retrogusto ritorna sul tostato.



Bottiglia
80,00

Tenuta Librandi

Bollicine



ALMANETI **Brut Bianco - Metodo Classico**

AREA DI PRODUZIONE: Rocca di Neto/Casabona.

TERRENO: Argilloso, calcareo.

UVE: Chardonnay.

AFFINAMENTO: In acciaio, tiraggio nel mese di aprile con permanenza sui lieviti per 24 mesi.



Bottiglia
28,00



ROSANETI **Brut Rosato - Metodo Classico**

AREA DI PRODUZIONE: Rocca di Neto/Casabona

TERRENO: Argilloso, calcareo.

UVE: Gaglioppo.

AFFINAMENTO: In acciaio, tiraggio nel mese di aprile con permanenza sui lieviti per 24 mesi.



Bottiglia
28,00

Drink
Bevande



RISTORANTE
& PIZZERIA

Acqua & Bibite



Acqua Alisea Blu Naturale/Frizzante 50cl
Acqua Alisea Blu Naturale/Frizzante 100cl

1,50 €
3,00

Bibite in lattina

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite
Estathè limone o pesca

3,00
3,00

Coca-Cola alla spina
piccola 27cl
media 40cl

3,00
4,00

Vino da tavola e alla Spina

*Vin di
Nostru*

Vino Bianco Fermo Bott. 75cl
Vino Rosso Fermo Bott. 75cl

9,00
9,00



Vino Bianco Frizzante

GRADAZIONE: 11% vol.
COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdognoli.
PROFUMO: Deciso e caratteristico.
SAPORE: Rotondo, amabile ed equilibrato.

alla spina bicchiere

1/4 lt
1/2 lt
1 lt

3,00
3,50
6,00
10,00



Vino Rosato

GRADAZIONE: 10,5% vol.
COLORE: Rosato brillante con riflessi violacei.
PROFUMO: Vinoso intenso.
SAPORE: Sapido e fruttato.

alla spina bicchiere

1/4 lt
1/2 lt
1 lt

3,00
3,50
6,00
10,00



Cà Vignà Merlot Veneto I.G.T.

GRADAZIONE: 11% vol.
COLORE: Rosso rubino.
PROFUMO: Fruttato di mora e lampone con leggero sentore erbaceo.
SAPORE: Armonico.

alla spina bicchiere

1/4 lt
1/2 lt
1 lt

3,00
3,50
6,00
10,00

Birra alla Spina



Falkenturm Export (Chiara, 5,1°)

piccola 20cl
media 40cl

3,50
6,00

FERMENTAZIONE: Bassa.
COLORE: Chiaro, paglierino scarico.
PROFUMO: Fresco e maltato.
SAPORE: Straordinariamente bilanciata, in cui si distinguono sentori di lieviti, di luppolo e di orzo maltato.
SCHIUMA: Persistente e aderente.

Birra tipicamente sassone, straordinariamente bilanciata, in cui si distinguono sentori di lieviti, di luppolo e di orzo maltato senza che nessuno di loro predomini sugli altri.



Falkenturm Strong Lager (Chiara, 6,9°)

piccola 20cl
media 40cl

4,00
6,00

FERMENTAZIONE: Bassa.
COLORE: Chiaro, giallo dorato.
PROFUMO: Leggero aroma di luppolo, con una nota di lieviti floreali.
SAPORE: morbido e abboccato, e tuttavia elegante, finemente luppolato, con una nota floreale, quasi vinoso.
SCHIUMA: Compatta e persistente.

Birra chiara, forte (Strong Lager), elegante e abboccata, decisamente alcolica e piacevolmente robusta. Forte e complessa. Tipologia classica da meditazione, in cui le sensazioni gustative dolci vengono contrapposte a un fine sentore di luppolo che la rende tuttavia elegante.



Wieze Rouge (Rossa, 7°)

boccale 33cl

4,50

FERMENTAZIONE: Alta
COLORE: Rosso
PROFUMO: Dolce, con aromi predominanti di caramello e malto.
SAPORE: Particolarmente delicata con una punta d'acidità molto piacevole e sempre discreta, che non va ad alterare il suo gusto amarognolo, altrettanto contenuto.
SCHIUMA: Compatta, fine e persistente.

Birra di tipo abbaziale che al palato risulta particolarmente delicata e che lascia trasparire una punta d'acidità molto piacevole e sempre discreta che non va ad alterare il suo gusto amarognolo, altrettanto contenuto. Nella sfera del collo emergono lievi profumi di caramello affumicato.

Birra in Bottiglia



Munich Helles (Chiara, 5,0°) Bott. 33cl

5,00

Chiara di Monaco, è uno dei più celebri stili bavaresi a bassa fermentazione. Per la Munich vengono impiegati il malto d'orzo Pilsner e 5 tipologie di luppoli da noi selezionati nei migliori produttori bavaresi.

La sua lavorazione è la più lunga e delicata: passa oltre 2 mesi in cantina; 2 settimane per la fermentazione e oltre 6 settimane di maturazione a 0-1°C, durante le quali i millenari lieviti di Weihenstephan compiono un vero e proprio miracolo.



Vienna (Rossa, 5,0°) Bott. 33cl

5,00

Birra rossa a bassa fermentazione prodotta secondo lo stile austriaco "Vienna", l'incontro perfetto tra il ceppo di lieviti bavaresi e l'abilità dei nostri mastri birrai.

La ricetta originale prevede l'impiego esclusivo di malto d'orzo c.d. Vienna. Si tratta di un malto con una media tostatura che conferisce alla birra un colore ambrato ramato ed un "asburgico" equilibrio di ragguardevole bevibilità. Per questa birra utilizziamo 4 luppoli nobili bavaresi gittati per infusione in 3 tempi.



Hefe Weizen (Bianca, 5,2°) Bott. 33cl

5,00

È la tradizionale birra di grano al lievito ispirata allo stile "Bayerische Weizen". Si utilizza una miscela di pregiati malti di frumento e di orzo che conferiscono una sensazione estremamente rinfrescante e dissetante.

Il rimarcato sedimento sul fondo è composto essenzialmente dai pregiati lieviti *Saccharomyces delbrueckii*, "precipitati" nel corso della lunga maturazione che dura oltre 30 giorni.

La schiuma è abbondante, bianchissima, cremosa e persistente.



Suprema (Rossa doppio malto, 7,0°) Bott. 33cl

5,00

La Suprema, dal gusto pieno e coinvolgente, è il risultato del sapiente impiego di malti e luppolo pregiati e del lievito di Weihenstephan.

L'acqua utilizzata sgorga dalle fonti purissime delle Alpi Marittime.



Ichnusa (Non filtrata, 4,7°) Bott. 33cl

4,00

Birra non filtrata, a bassa fermentazione, 100% puro malto d'orzo, corposa ed equilibrata con un gusto amabile che ricorda, anche nella forma della bottiglia, lo spirito selvaggio e puro della Sardegna.

A rendere unica questa birra è proprio l'assenza della filtrazione, a fine processo infatti viene lasciata decantare in modo naturale all'interno dei tini.

Una birra tradizionale nella quale il luppolo viene gettato a mano come un tempo, per un aroma inconfondibile.


FOLK
BIRRIFICIO
ARTIGIANALE
LIGURE


ichnusa
NON FILTRATA



RICAROKA

EXCLUSIVE ROOMS & SPA

AFFITTACAMERE ESCLUSIVO & SPA



RECEPTION

+39 328.29.14.387

E-MAIL: RICAROKA@GMAIL.COM

WWW.RICAROKA.IT



ALBENGA (SV) VIALE DEI MILLE 74

**RISTORANTE & PIZZERIA
PER PRENOTAZIONI**

+39 0182.50.751

+39 392.16.12.439

CHIUSO IL LUNEDÌ

ALBENGA (SV) VIALE DEI MILLE 74