



www.ristorantedapietron.it

Via Ronchi, 99, 54100 Massa MS

Wine & Drink List

LA SELEZIONE DELLE BOTTIGLIE DI PIETRON

Ti aiutiamo noi a scegliere la bottiglia giusta!



I Vini per le Grandi Occasioni

La bollicina di classe

Champagne - Casters - Grande Reserve

Vitigno: Chardonnay 100%.

Profumo: frutta a polpa gialla fresca a primo impatto con sentori che ricordano la crosta di pane e il burro o la pasticceria.

Al palato: perlage fine ma persistente, nota acidula che invoglia alla beva e non stanca. 59

Abbinato con: Tartare di tonno, la Barca di fritto.

Il Bianco Nobile

Riesling - Villscheider - Valle Isarco



Vitigno: Riesling 100%.

Profumo: mela, pesca, albicocca fresche e nota minerale predominante.

Al palato: il re dei vini bianchi si contraddistingue per il suo classico sentore minerale di idrocarburi, sapido con retrogusto citrino. 27

Abbinato con: crostacei in generale, Pennette al Granchio 1987, Leggenda agli Scampi di Pietron (gnocchi) oppure un bel pescato del giorno.

Il Rosso Passionale

Bolgheri DOC - Podere il Castellaccio - Orio

Vitigni: prevalenza di Cabernet Franc, e Sangiovese con piccolo apporto di Merlot e Syrah.

Profumo: frutta rossa matura, sentori di legno, vaniglia e cioccolato.

Al palato: buon corpo ma non opulento, tannino morbido e setoso, decisamente ruffiano. 38

Abbinato con: la nostra Tagliata di Manzo.

I Vini per fare Sempre Bella figura

La Bollicina Iconica

Franciacorta - La Valle - Primum Metodo Classico

Vitigni: Chardonnay, Pinot Nero.

Profumo: frutta a pasta bianca matura con richiami all'agrume; in un secondo momento, classici sentori di pasticceria con note burrose.

Al palato: bolla morbida e setosa, buona corrispondenza gusto-olfattiva. 40

Abbinato con: la barca di fritto, il fritto di totani e gamberi e/o per fare un signor aperitivo!

Il Bianco che scende bene



Pecorino DOC - Torre dei Beati - Giocheremo con i fiori.

Vitigno: Pecorino 100%.

Profumo: agrumi e fiori bianchi, note mielate vivaci sentori di erbe aromatiche come salvia, rosmarino e lavanda.

Al palato: l'ingresso è morbido, seguito da succosa acidità e una vibrante mineralità, che conducono a un finale lungo e stimolante. 25

Abbinato con: Leggenda agli Scampi di Pietron (gnocchi), Baccalà storico di Famiglia.

Il Rosso Verace

Chianti Classico "Gallo Nero" Fattoria di Rodano.

Vitigni: Sangiovese 100%.

Profumo: aromi terrosi, di ciliegia rossa e lievi accenni di tabacco.

Al palato: corpo medio, con una struttura eccellente e una frutta abbondante che conferisce equilibrio e profondità. 31

Abbinato con: Tagliata di Manzo, Tagliere Toscano.

I Vini Senza Tempo

La bollicina sfiziosa

Trento DOC - Baldessari Nativus M.C.

Vitigno: Chardonnay, Pinot bianco, Pinot nero e Pinot Meunier.

Profumo: sentori complessi che richiamano la crosta di pane e la frutta matura.

Al palato: estremamente secco, con una struttura di rara eleganza e finezza. 36

Abbinato con: La barca di Fritto, FFF (fritto di formaggi), Dorate tentazioni (fritto di totani e gamberi).

Il Bianco Marittimo

Vermentino dei Colli di Luni DOCG - Oro d'Isee - La Baia del Sole

Vitigno: Vermentino 100%.

Profumo: sapido e minerale al naso, con sentori di fiori di agrumi ed erbe aromatiche.

Al palato: buona acidità, sorso fresco e di buon corpo con corrispondenza sapida al palato. 22

Abbinato con: Mare e Muscoli (padellata di cozze), Lo Scoglio, tutti i piatti con il baccalà.

Il Rosso locale

Candia rosso dei colli Apuani Aurora di Francesco - Riflesso Nero.

Vitigno: Vermentino Nero 100%.

Profumo: sentori di bacche rosse e gelso, con una spiccata mineralità.

Al palato: secco, con una buona sapidità e una piacevole freschezza, pura espressione del territorio dei Colli Apuani. 28

Abbinato con: Pizza Tordellone di Pietron, Tordelli di nonna Bruna, Zuppetta di Settimio 1987.

I Vini al calice

Le Bollicine

Prosecco Asolo DOC - Costeselle - Asolo Superiore. 5

Candia DOC mosso - Asclepius - Della Tommasina. 5

I Bianchi

Falanghina -

Cenatiempo - Gran Tifeo. 5

Chardonnay -

Albino Armani - Capitel. 5

I Rosati

Riflesso Rosa -

Aurora di Francesco. 5,5

I Rossi

Morellino di Scansano -

Provveditore - Sassato. 5,5

Rosso di Montepulciano -

Conventino. 5

Gira Pagina e scopri le altre etichette di vino in bottiglia



LE ALTRE BOLLICINE

Asolo Prosecco Superiore DOCG Costeselle - Extra Dry. 22

Vitigno: Glera 100%.

Abbinamento Consigliato:

Alici del Marinaio, Pizze a base rossa con salumi, buon compromesso per l'aperitivo.

Candia DOC mosso - Asclepius - Della Tommasina. 21

Vitigno: Sangiovese e Merlot.

Abbinamento Consigliato:

Alici del Marinaio, Alici che ti guardano, tutte le bruschette di mare.

I VINI ROSATI

Vermentino nero di Candia DOC - Aurora di Francesco. 24

Riflesso Rosa

Vitigno: Vermentino nero 100%.

Abbinamento Consigliato:

Baccalà alla Massese, Baccalà storico di Famiglia, la Zuppetta di Settimio 1987.

Cerasuolo d'Abruzzo - Torre dei beati. 24

Vitigno: Montepulciano 100%.

Abbinamento Consigliato:

Tagliere Toscano, Scoglio alla moda di Pietron, Leggenda agli Scampi di Pietron (gnocchi).



GLI ALTRI VINI ROSSI

Rosso di Montalcino DOC - Palazzo. 34

Vitigno: Sangiovese 100%.

Abbinamento Consigliato:

Tordelli di nonna Bruna, Paccheri di corte, Tagliata di Manzo.

Sudtirolo - Alto Adige DOC Rottensteiner - Vigna Kristplonerhof. 25

Vitigno: Vernatsch e Schiava.

Abbinamento Consigliato:

piatti a base di pesce e pomodoro come la Zuppetta di Settimio 1987, Lo Scoglio, oppure il Baccalà alla Massese.

Morellino di Scansano- Provveditore Bargagli - Sassato. 23

Vitigno: Sangiovese 100%

Abbinamento Consigliato:

Tagliata di manzo, Tordelli di Nonna Bruna o Paccheri di corte.

Rosso di Montepulciano - Conventino. 21

Vitigno: Montepulciano 100%.

Abbinamento Consigliato:

Tagliata di Manzo, Tagliere Toscano.

Pinot nero - Albino Armani - Santa Lucia. 25

Vitigno: Pinot nero 100%.

Abbinamento Consigliato:

Paccheri di corte, tutte le bruschette.

GLI ALTRI VINI BIANCHI

Candia DOC dei colli Apuani - Aurora di Francesco - Pozzo Alto. 24

Vitigno: Vermentino 100%.

Abbinamento Consigliato:

Composizione del Pescatore, Dorate Tentazioni (fritto di totani e gamberi).

Maremma Toscana - Sassotondo - Tufobianco. 23

Vitigno: Trebbiano, Sauvignon, Grechetto.

Abbinamento Consigliato:

Pennette al granchio 1987, Mare e Muscoli (padellata di cozze).

Falanghina -Gran Tifeo - Cenatiempo. 20

Vitigno: Falanghina 100%.

Abbinamento Consigliato:

Zuppetta di Settimio 1987, tartare e tagliata di tonno, tutti i nostri piatti a base di frutti di mare in genere.

Ribolla gialla - Tenuta Pinni. 21

Vitigno: Ribolla 100%.

Abbinamento Consigliato:

Tagliata di tonno, Tartare di tonno.

Pinot grigio - Albino Armani - Corvara. 22

Vitigno: Pinot grigio 100%.

Abbinamento Consigliato:

Composizione del Pescatore, Il Grande Pietron (degustazione degli antipasti iconici).

Chardonnay - Albino Armani - Capitel. 21

Vitigno: Chardonnay 100%.

Abbinamento Consigliato:

Leggenda agli Scampi di Pietron (gnocchi), Tagliata di tonno.

Vermentino di Sardegna - Santadi - Villa Solais. 20

Vitigno: Vermentino 100%.

Abbinamento Consigliato:

Tutte le bruschette, Composizione del Pescatore.

VINI DA DESSERT

Colosi - Hira - Passito di Sicilia DOC - 50 cl - 27 / 5

Abbinamento Consigliato:

Caldo di mele e tutti i dolci al cucchiaio.

Vin santo del Chianti - Podere Gualandi - 50 cl - 39 / 6

Abbinamento Consigliato:

Gl'è di molto Bono (cantucci), biscotti di zia Wally.

Gelso di Lapo - Quota 101 - 37,5 cl - 44 / 8

Abbinamento Consigliato:

Tutti i nostri dolci.

Pedro ximenez - Tauromaquia - 50 cl - 45 / 8

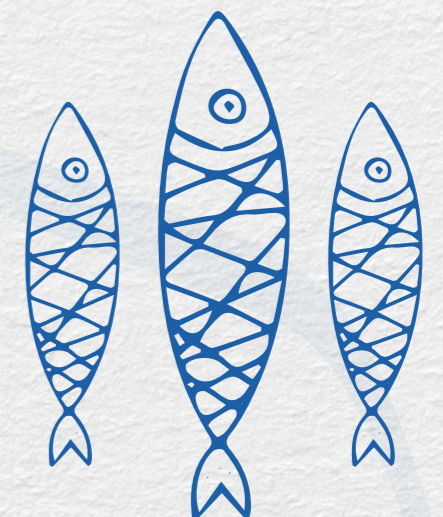
Abbinamento Consigliato:

Selezione di formaggi e confetture.

Sauternes - Chateau La Ribotte 37,5 cl - 41 / 8

Abbinamento Consigliato:

Selezione di formaggi e confetture, Fritto FFF.



Gira pagina, scopri le birre artigianali in bottiglia e le altre bevande 

VINO SELEZIONE PIETRON

Cuvée Millesimata - Manfredi. 17/4

Ristorante da Pietron - Selezione - Rosso fermo - 15/4

Ristorante da Pietron - Selezione - Bianco fermo o mosso - 15/4

LA SELEZIONE DI BIRRE PREMIUM LE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA

Birrificio del Castello - Provincia di Massa - 50 cl

Birra La Marinella

Stile: lager

Caratteristiche: prodotta a bassa fermentazione, si distingue per la sua freschezza e bevibilità, rendendola ideale per diverse occasioni. 6,5

Abbinata con: pizze Daniela o Ettore.

Birra La Rocca

Stile: belgian strong dark ale

Caratteristiche: prodotta ad alta fermentazione, si distingue per la sua complessità e profondità di sapore, ideale per gli appassionati di birre corpose e strutturate. 7

Abbinata con: Pizze Mumu, Peter, Ida, Valeria.

Birrificio Radical Brewery - Provincia di Lucca - 33 cl

Crop Circle

Stile: belgian blanche

Profumo: sentore agrumato e leggermente speziato con note di coriandolo.

Al palato: bevuta leggera e dissetante, poco amara con piacevoli rimandi agli agrumi. 6

Abbinata con: pizza sirenetta, tartare di tonno, piatti di pesce senza sughi con base pomodoro.

Bounty Hunter (anche senza glutine)

Stile: west coast india pale ale

Profumo: intensi aromi resinosi ed agrumati

Al palato: l'utilizzo generoso di luppoli rende il finale amaricante, così come la bevuta, facile e dissetante. 6

Abbinata con: pizza Conchiglia, tagliere di salumi e formaggi, formaggi fritti.

Daft Bock (anche senza glutine)

Stile: bock

Profumo: caramello e fave di tonka

Al palato: birra dal colore ambrato Intenso, con corpo ben strutturato ma piacevolmente scorrevole, finale con leggero amaro. 6

Abbinata con: pizza fumè, Tagliere Toscano.



LE BIRRE ALLA SPINA NOIOSE

Moretti Baffo D'oro

Media | 40 cl - 5

Piccola | 25 cl | 3,5

LE ALTRE BEVANDE

Bibite in lattina

Coca Cola Classica,
Coca Cola Zero - 3
Fanta, Sprite,
Lemonsoda. 3
Estathè pesca
o limone. 3

Acqua

Naturale 75 cl | 2,5
Frizzante 75 cl | 2,5



Ordina quello che più ti appassiona, se avanza lo puoi portare tranquillamente via con te!