
FLAVIA

VINOS

VINOS POR COPAS

Veneto IGT "Soraie" 6.50

Primitivo di Puglia IGT "Zin" 6.50

Friuli Isonzo Doc Pinot Grigio Borgo Dei Vassalli 6.50

Moscato D'asti Docg "La Caliera" 7

Emilia IGT Lambrusco Rosso 6

Emilia IGT Lambrusco Rosato 6

Prosecco Doc Extra Dry Treviso 7

Vino Ribera de la casa 5.50

Vino Rioja de la casa 6.50

Marqués de Riscal 6.50

Mar de Frades 6.50

Meu 100% Godello 6.50

LAURENT-PERRIER BRUT LA CUVÉE 9

CHAMPAGNES

LAURENT-PERRIER LA CUVÉE 92
U: 50% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier.
N: Cítricos frescos, flores blancas, melocotón de viña y frutos blancos. Notas de brioche y pan tostado.
B: Equilibrio perfecto entre frescura y delicadeza, burbuja fina y persistente, final afrutado con notas cítricas. Textura sedosa.
M: Aperitivo, aves de corral, pescados finos, marisco.

LAURENT-PERRIER CUVÉE ROSÉ 150
U: 100% Pinot Noir.
N: Frambuesas maduras, fresas, grosellas, cerezas negras, cítricos confitados y pétalos de rosa. Notas de tiza y mineralidad.
B: Acidez alta, cuerpo completo, ataque franco y fresco. Textura cremosa con sabores intensos de frutos rojos, final supple y redondo.
M: pescados, mariscos y postres.

LAURENT-PERRIER HÉRITAGE 150
U: 55% Chardonnay, 45% Pinot Noir.
N: Limón, melocotón blanco, frutas en almíbar, seguido de pan tostado y almendras tostadas. Notas de miel floral y acacia, verbena, espino blanco.
B: Fresco al inicio, da paso a un paladar vivo, elegante y complejo con aromas de frutas blancas y ralladura de cítricos. Equilibrio perfecto entre frescura, elegancia y madurez. Acidez brillante con textura cremosa.
M: Aves, mariscos y setas de bosque.

LAURENT-PERRIER BRUT MILLÉSIMÉ 2015 180

U: 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir.
N: Cera de abeja, limón confitado, madreselva, espino blanco, seguido de aromas de tostado y naranja. Melocotón blanco, ralladura de limón, jazmín y fruta de la pasión.
B: Estructura densa y rica, mousse delicado, acidez viva y base mineral y calcárea. Sabores de cítricos, manzana y brioche, final largo y elegante con notas de caramelo salado.
M: Aperitivos, aves de corral y mariscos.

VINOS ITALIANOS

VINOS TINTOS DEL NORTE

VENETO IGT "SORAIE" 28
U: 40% Merlot, 30% Corvina, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Croatina.
N: Ciruela y mora.
B: Fresco y afrutado.
M: Risotto, carnes rojas y quesos curados.

BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE "MUGIOT" 36
U: 100% Barbera.
N: Mora, ciruela, rosa, confitura y especias.
B: Lleno, cálido, estructurado y persistente.
M: Pasta con salsa roja, quesos curados y platos principales.
B: Fresco al inicio, da paso a un paladar vivo,

VINOS

elegante y complejo con aromas de frutas blancas y ralladura de cítricos. Equilibrio perfecto entre frescura, elegancia y madurez. Acidez brillante con textura cremosa.
M: Aves, mariscos y setas de bosque.

VINOS TINTOS DEL CENTRO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC "MADIA" 30
U: 100% Montepulciano.
N: Intensos y característicos.
B: Bien estructurado y con cuerpo.
M: Pasta, pizza y platos sabrosos

CHIANTI COLLI SENESI DOCG "CAMPALE" 38
U: 90% Sangiovese, 10% Merlot.
N: Frambuesa y fresa.
B: Afrutado, fresco, envolvente y suave.
M: Embutidos y quesos curados

VINOS TINTOS DEL SUR

PRIMITIVO DI PUGLIA IGT "ZIN" 28
U: 100% Primitivo.
N: Ciruela, frutos rojos, regaliz y vainilla.
B: Equilibrado y elegante.
M: Caza, carne roja y platos sabrosos.

SUSUMANIELLO IGP ROSSO 35
U: 100% Susumaniello.
N: Pequeños frutos rojos.
B: Agradable nota picante.
M: Pescados, carnes blancas y quesos.

VINOS BLANCOS DEL NORTE

FRIULI ISONZO DOC PINOT GRIGIO BORGO DEI VASSALLI 28
U: 100% Pinot Grigio.
N: Flores de acacia.
B: Seco y con agradable amargura.
M: Primeros platos y quesos frescos.

VINOS BLANCOS DEL CENTRO

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC "QUERCIANTICA" 28
U: 100% Verdicchio.
N: Frutal, cítrico y hierbas aromáticas.
B: Equilibrado, persistente y sabroso.
M: Risotto, carnes rojas y quesos curados.

VINOS BLANCOS DEL SUR

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC PRENDAS 28
U: 100% Vermentino.
N: Floral intenso, fresco y afrutado.
B: Intenso, persistente y con ligera acidez.
M: Platos ligeros, pescados y carnes blancas.

PRIMADONNA CHARDONNAY DI PUGLIA IGP 30
U: 100% Chardonnay di Puglia.
N: Piña madura y aromática.
B: Pleno, armonioso, con buena acidez.
M: Mariscos y grandes platos de pescado.

VINO ROSADO

SUSUMANIELLO IGP ROSE 30
U: 100% Susumaniello.
N: Frutos rojos.
B: Agradable nota picante.
M: Pescados, carnes blancas y quesos

GRANDES VINOS ITALIANOS

PRIMITIVO DI MANDURIA DOP 70
"PAPALE ORO"
U: Primitivo di Manguria 100%
N: Flores de acacia.
B: Seco y con agradable amargura.
M: Primeros platos y quesos frescos.

GAJA CA'MARCANDA PROMIS TOSCANA IGT 80
U: Merlot, 35% Syrah, 10% Cabernet.
N: Afrutado con matices especiados.
B: Jugoso, taninos suaves e integrados.
M: Embutidos, quesos azules, carnes rojas.

GAJA CA'MARCANDA VISTARE TOSCANA IGT 80
U: 40% Vermentino, 40% Viognier, 20% Fiano.
N: Afrutado con toques aromáticos.
B: Untuenso, intenso y fresco.
M: Carnes blancas, pescados blancos.

VINOS

BAROLO DOCG "SOTTOCASTELLO DI NOVELLO" 90
U: 100% Nebbiolo.
N: Confitura, cerezas, canela y vainilla.
B: Seco, estructurado con larga persistencia aromática.
M: Carnes rojas, quesos curados y trufa.

BAROLO DOCG RISERVA GINESTRA CASCINA CHICCO 120
U: 100% Nebbiolo.
N: Frutos rojos maduros, ciruelas, violetas, especias y tierra húmeda.
B: Taninos firmes y sedosos, cereza negra, regaliz y un toque mineral.
M: Carnes rojas, quesos curados y trufa.

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG RISERVA CROCE DI MEZZO 130
U: 100 % Sangiovese Grosso (o Brunello).
N: Frutos rojos maduros, especias y vainilla.
B: Taninos firmes y sedosos, excelente acidez y final largo.
M: Caza, quesos curados, carne Fiorentina y pasta bolognese.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA 180
DOCG CLASSICO ZÝMÊ
U: 40% Corvina, 30% Corvinone, 15% Rondinella, 10% Oseleta, 5% Croatina.
N: Frutos rojos maduros, especias, vainilla y cacao. B: Estructurado, con taninos suaves y sedosos, textura envolvente.
M: Carnes rojas o de caza y quesos curados.

VINOS ESPUMOSOS

MOSCATO D'ASTI DOCG "LA CALIERA" 28
U: 100% Moscato Bianco di Canelli.
N: Frutas escarchadas, flores de acacia y violeta.
B: Aterciopelado y con cuerpo.
M: Postres, frutas y panettone.

EMILIA IGT LAMBRUSCO ROSSO 26
U: 100% Montepulciano.
N: Intensos y característicos.
B: Bien estructurado y con cuerpo.
M: Pasta, pizza y platos sabrosos.

EMILIA IGT LAMBRUSCO ROSATO 26
U: 100% Lambrusco.
N: Fresa y frutas del bosque.
B: Efervescente y equilibrado con dulzor.
M: Aperitivos y pizzas.

PROSECCO DOC EXTRA DRY 28
TREVISO
U: 100% Glera.
N: Flores blancas y manzana Golden.
B: Fresco, elegante y suave.
M: Aperitivos y platos ligeros de pescado.

FRANCIACORTA DOCG FLAMINGO ROSE BRUT 73
U: 60% Chardonnay, 40 % Pinot Nero.
N: Bouquet complejo, vivaz y envolvente con notas de frutas del bosque.
B: Lleno, aterciopelado, suave y con cuerpo.
M: Aperitivos, quesos y mariscos.

VINOS ESPAÑOLES

VINOS TINTOS D.O.
RIBERA DEL DUERO

FLORES DE CALLEJO 28
U: 100% Tempranillo.
N: Aromas intensos de frutas rojas y flores silvestres.
B: Fresco, amable y con un paso por boca muy afrutado.
M: Pastas con salsas de carne, lasaña y embutidos.

EMILIO MORO 46
U: 100% Tempranillo (Tinto Fino).
N: Elegante, con notas de mora, regaliz y madera noble.
B: Estructurado, potente y con un final largo y persistente.
M: Carnes rojas y risotto de setas.

MATARROMERA CRIANZA 2017 48
U: 100% Tempranillo.
N: Fruta negra madura con toques de vainilla y especias.
B: Voluminoso, con taninos dulces y muy equilibrado.
M: Platos de pasta contundentes.

VINOS

VEGA SICILIA VALBUENA 5 265
U: Tempranillo y Merlot.
N: Complejo, con notas de fruta en sazón, tostados y especias finas.
B: Sedoso, aristocrático y de una elegancia excepcional.
M: Solomillo, platos trufados y grandes celebraciones.

VINOS TINTOS D.O RIOJA

MARQUÉS DE ARIENZO 28
U: Tempranillo, Graciano y Mazuelo.
N: Frutos rojos frescos con ligeros toques de madera.
B: Amplio, ligero y muy fácil de beber.
M: Pizzas y pastas.

Luis Cañas 32
U: Tempranillo con aporte de Garnacha
N: Perfumado, con notas de fruta roja madura (cereza, frambuesa) notas de vainilla, especias dulces y ligero tostado de barrica
B: Equilibrado, taninos suaves y redondos, buena acides, final percistente y elegante.
M: Carnes, embutidos y quesos.

MARQUÉS DE RISCAL XR 52
U: Tempranillo y Graciano.
N: Notas de regaliz, canela y pimienta negra sobre fruta negra.
B: Muy equilibrado, con una textura aterciopelada y elegante.
M: Carnes rojas, y guisos italianos complejos

MUGA 55
U: Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano.
N: Fruta madura, especias y recuerdos de su paso por madera.
B: Con cuerpo, taninos integrados y final largo.
M: Risottos potentes, carnes rojas y platos de pasta .

VINOS BLANCOS D.O RUEDA 100% VERDEJO

MARQUÉS DE RISCAL 28
U: 100% Verdejo.
N: Fruta tropical, hinojo y notas de hierba fresca.
B: Refrescante, con el amargor final típico de la variedad.
M: Pastas con mariscos, ensaladas y pescados.

EL PERRO VERDE 30
U: 100% Verdejo.
N: Muy aromático, con notas de flores blancas y fruta de hueso.
B: Vibrante, fresco y con una acidez muy equilibrada.
M: Aperitivos, mariscos y platos ligeros de pasta

VINOS BLANCOS D.O RÍAS BAIXAS 100% ALBARIÑO

MAR DE FRADES 30
U: 100% Albariño.
N: Salino, con notas de manzana verde, pera y cáscara de cítricos.
B: Crujiente, fresco y con una mineralidad atlántica única.
M: Marisco y pastas con mariscos.

PACO & LOLA 32
U: 100% Albariño.
N: Notas de hierbas aromáticas, flores y fruta cítrica madura.
B: Goloso, fresco y muy armónico en boca.
M: Marisco y pastas con mariscos.

Meu 28
U: 100% Godello
N: Notas de fruta blanca (manzana y pera), notas florales con ligeros toques citricos y minerales.
B: Fresco, equilibrado con buena acides, textura suave y final limpio y percistente.
M: Mariscos, arroces y carnes blancas.

FLAVIA

RESTAURANT & BAR

www.flaviamadrid.com

650 55 68 34

@flaviarestaurante