



REC23

VINI E BOLLICINE



PROSECCHI

Corte Delle Calli Extra Dry D.O.C.G. € 20
Valdobbiadene Conegliano
Veneto

Astoria Superiore D.O.C.G. € 22
Asolo extra brut
Veneto

Col del Sole Millesimato D.O.C. € 22
Treviso Extra Dry
Veneto

Malibran Ruio superiore Brut D.O.C.G. € 24
Valdobbiadene Susegana
Veneto

Brut Zardetto Brut BIO D.O.C.G. € 26
Valdobbiadene Conegliano
Veneto

SPUMANTI -ITALIANI

Spumante BIO 830 Cuvée Prestige € 20
Agriverde
Pecorino 85% - Chardonnay 15%
Abruzzo

Spumante Brut XALA Astoria € 20
Ribolla Gialla 100%
Veneto

Metodo Cavazzani Brut millesimato € 22
Kalibro
chardonnay 80%, pinot nero 20%
Veneto

Trento D.O.C. Metodo classico € 24
Terre dell'Orso chardonnay 100% 24 mesi
Trentino-Alto Adige

Oltrepò Pavese D.O.C.G Metodo Classico € 24
La Piotta BIO
Pinot nero 100% (vegan)
Lombardia

SPUMANTI DOLCI

Brachetto d'Acqui D.O.C.G Rosa Reale € 20
Piemonte

Moscato d'Asti D.O.C.G Az. Agr. Ghiga € 20
Piemonte

FRANCIACORTA

Franciacorta Satèn Marchese Lamosa € 28
chardonnay 100% 24 mesi
Lombardia

Franciacorta D.O.C.G Pas Dosé € 28
San Cristoforo Chardonnay 100% 40 mesi
Lombardia

Franciacorta D.O.C.G. Pas Dosé Lovera € 30
Cuvée chardonnay 34 mesi
Lombardia

Franciacorta D.O.C.G. Bellavista € 44
77% chardonnay, 22%pinot nero, 1%pinot bianco
36 mesi
Lombardia

CHAMPAGNE

Champagne Luis Constant Brut Reserve € 36

Champagne Cuvée Reserve Brut Gallimard € 46

Champagne Brut Drappier € 48

Champagne Brut Drappier nature € 50

Champagne Veuve Cliquot Brut SPB € 56

CHAMPAGNE SELEZIONI

Champagne Dom Perignon € 250

Champagne Krug € 250

Champagne Cristal Louis Roederer € 250

CHAMPAGNE ROSE'

Champagne Brut Rosé Joseph Perrier € 50

Champagne Brut Rosé Gallimard € 50

Champagne Brut Rosé Drappier € 54

ROSE' - BOLLICINE

Spumante Rosé Extra Dry Malibran € 22
Veneto

Oltrepò Pavese D.O.C.G rosé Metodo Classico
La Piotta BIO € 24
Pinot nero 100% 24 mesi
Lombardia

Franciacorta Rosé D.O.C.G Marchese Lamosa € 26
Chardonnay 75% Pinot nero 25% 24 mesi
Lombardia

Trento D.O.C. Rosé Brut Terre dell'Orso € 26
Pinto nero 60% - chardonnay 40%
Lombardia

www.rec23.com



Wifi rete: Rec23 pass: 23roma23

VINI ROSSI

Roma DOC Rosso Federici Montepulciano e cesanese, <i>Roma Lazio</i>	€ 18	Fioranello Rosso DOC Cabernet franc e sauvignon, merlot, <i>Lazio</i>	€ 22
Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. Villa Medoro Montepulciano, <i>Abruzzo</i> Tre bicchieri nella guida del gambero Rosso 2018	€ 18	Ripasso Valpolicella DOC Ca'Rugate Corvina e Rondinella, <i>Veneto</i>	€ 26
Negroamaro i Muri I.G.P. Vigneti del Salento Negroamaro, <i>Puglia</i> Riconoscimento Al New Zealand Internationalwine Show 2015	€ 18	Barbera DOC Ca' del Baio Barbera, <i>Piemonte</i> Cantina vincitrice del premio Vini Colture dell'anno 2017 da Vini d'Italia	€ 26
Merlot Friuli DOC Grave Fossa Mala Merlot, <i>Friuli</i> vino premiato da James Suckling 90/100	€ 18	Nebbiolo DOC Ca' del Baio Nebbiolo, <i>Piemonte</i>	€ 26
Refosco dal ped. rosso DOC Fossa Mala Refosco dal peduncolo rosso, <i>Friuli</i>	€ 18	Rosso del Duca DOC Riserva Montepulciano, <i>Abruzzo</i> 95/100 Per La Rivista Decanter Tra I Migliori 50 Al Mondo	€ 28
Nero di Troia Tufarello Vigneti Canosini Nero di Troia, <i>Puglia</i> Corposo, giustamente tannico e e ben equilibrato	€ 20	Pinot Nero DOC Jermann Pinot Nero, <i>Friuli</i> Una Delle Cantine Più Premiate	€ 28
Lagrein DOC Kossler Lagrein <i>Alto Adige</i>	€ 20	Tancredi IGT Donnafugata Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola, tannat, Sicilia 14 mesi in barriques di rovere francese e 24 mesi in bottiglia	€ 36
Shiraz Savanha Stellenboch Shiraz, <i>Sud Africa</i>	€ 20	Edizione Cinque Autoctoni Fantini/Farnese Blend di uve del sud Italia tra <i>Abruzzo/Molise/Puglia</i> 99 Punti su Imigliori vini Italiani e 5 Grappoli Bibenda,	€ 40
Sherazade Nero D'Avola DOC Donnafugata Nero d'Avola, Sicilia	€ 22	Aglianico del Vulture Pian del Cerro DOC Aglianico Basilicata 93 Punti sulla guida di Robert Parker incredibile rapporto qualità prezzo	€ 40
Cerasuolo di Vittoria DOCG Donnafugata Nero d'Avola e Frappato, Sicilia	€ 26	Barolo DOCG Cascina Bongiovanni Nebbiolo, <i>Piemonte</i> 90/100 Wine Entusiast	€ 48
Montefalco Rosso DOC BIO Moretti Omero Sangiovese, Sagrantino, <i>Umbria</i>	€ 22	Amarone della Valpolicella DOCG Ca' Rugate Corvina, Rondinella e Corvinone, <i>Veneto</i> Premiato Più Volte dalle migliori guide di vini internazionali e nazionali	€ 50
Rosso di Montalcino Villa Poggio Doc Sangiovese Grosso, <i>Toscana</i>	€ 22	Brunello di Montalcino DOCG Poggio alle Mura Sangiovese Grosso, <i>Toscana</i> 93 punti sulla guida Robert Parker, 93 Wine Spectator	€ 50
Primitivo di Manduria DOP Vigneti del Salento Primitivo, <i>Puglia</i> Affinato in botti di Rovere Americane e Francesi	€ 22		
Dolcetto d'Alba Lodoli DOC Ca' Del Baio Dolcetto, <i>Piemonte</i> Cantina premiata, da "Vini D'Italia come Viticoltore 2017" e "slow wine"	€ 22		

VINI BIANCHI

Soave San Michele DOC Classico Ca' Rugate	€ 18	Gewürtztraminer , <i>Alto Adige</i>	
Garganega, Veneto 91 punti James Suckling			
Roma DOC bianco Federici	€ 18	Riesling Léon Faller	€ 26
Malvasia Puntinata, <i>Roma Lazio</i>		Riesling, <i>Alsazia Francia</i>	
Pecorino d'Abruzzo IGT Villa Medoro	€ 18	Sauvignon DOC MOCK Selezione	€ 26
Pecorino, <i>Abruzzo</i>		Sauvignon, <i>Altp Adig, cantina Bolzano</i>	
Passerina IGT Villa Medoro	€ 18	Pinot Bianco DOC Dellago Selezione	€ 26
Passerina, <i>Abruzzo</i>		Pinot Bianco, <i>Altp Adig, cantina Bolzano</i>	
Tocai-Friulano Friuli DOC grave Fossa Mala	€ 18	Chardonnay DOC Kleisten Selezione	€ 26
Tocai, <i>Friuli</i>		Chardonnay, <i>Altp Adig, cantina Bolzano</i>	
vino premiato da James Suckling 93/100		Vinnae DOC Jermann	€ 26
Pinot Grigio Friuli DOC Grave Fossa Mala	€ 18	Ribolla Gialla, <i>Friuli Venezia Giulia</i>	
Pinot Grigio, <i>Friuli</i>		90/100 su vini d'Italia 2017	
Sauvignon Blanc Spier Stellenbosch	€ 20	Pinot Grigio DOC Jermann	€ 26
Sauvignon Blanc, Sud Africa		Pinot Grigio, <i>Friuli Venezia Giulia</i>	
La Serra Arneis Roero DOC Castino	€ 20	Chardonnay DOC Jermann	€ 26
Arneis, <i>Piemonte</i>		Chardonnay, <i>Friuli Venezia Giulia</i>	
Müller Thurgau DOC Kossler	€ 20	Una delle cantine più premiate italiane	
Müller Thurgau, <i>Alto Adige</i>		Vignis de Siris Insonzo del Friuli DOC	€ 26
Sur Sur Grillo DOC Donnafugata	€ 22	Tocai, pinot bianco, sauvignon, Mauro Drius	
Grillo , <i>Sicilia</i>		Passaggio in barriques, d'acostare con carni e formaggi	
Ribolla Gialla DOC Perusini	€ 22	Traminer Aromatico IGT Jerman	€ 28
Ribolla Gialla, Colli Orientali del Friuli		Traminer, <i>Friuli Venezia Giulia</i>	
Kerner DOC Bessererhof	€ 24	Una delle cantine più premiate italiane	
Kerner, <i>Alto Adige</i>		Vintage Tunina IGT Jermann	€ 46
Gewürtztraminer DOC "Tramonti"	€ 24	Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla,	
Marco Donati		Malvasia e Picolit, <i>Friuli</i>	
		Il massimo dei premi in molte guide del mondo	

VINI FERMI ROSE'

Rosato Negroamaro IGT Vigneti del Salento	€ 18	Pipoli Rosato IGT Basilicata vigneti del Vulture	€ 20
Negroamaro, <i>Puglia</i>		Aglianico, Basilicata	
Cerasuolo DOC Villa Medoro	€ 20	Cuvee St. Maur Cru Classè 2015 Chateau Francia	€ 44
Montepulciano, <i>Abruzzo</i>		L'EXCELLENCE 2015 FRANCIA	
Lumera Sicilia DOC Donnafugata	€ 20		
Syrah, Nero d'Avola, Pinot Nero, Tannat, <i>Sicilia</i>			

APERITIVO € 10/12

All'aperitivo con le Bottiglie di Vino e le Bollicine,
l'accesso al buffet ha un costo di € 5 a persona; Una bottiglia ogni 4 persone

BIANCHI al CALICE

Ribolla Gialla Doc 7 

Sapido e complesso con lunga persistenza
Perussini *Friuli*

Gewurztraminer DOC 7

Vellutato, intenso, aromatico, poco acido
Marco donati *Trentino*

Muller Thurgau DOC 6

Ricco di fiori di sambuco, pesca e noce moscata
Kossler *Alto Adige*

Sur Sur Grillo Doc Sicilia 6

Morbido al palato, con sentori di fiori di campo
Donnafugata, *Sicilia*

Pecorino IGT 5

Fruttato e con buona Acidità
Villa Medoro *Abruzzo*

Soave San Michele DOC garganega 5

Gradevole al palato con retrogusto di mandorle
Ca' Rugate, *Veneto*

BOLLICINE al CALICE



Prosecco corte delle Calli extra dry 5

Valdobbiadene

La bollicina più classica e famosa italiana
Veneto

Xala Ribolla Gialla Brut 5

Ribolla gialla spumantizzata, l'unione di due grandi
esperienze Italiane- *Veneto*

ROSSI al CALICE

Nebbiolo Langhe DOC 8 

Secco, Caldo, Armonico, leggermente Tannico
Cà del Baio, Piemonte

Montefalco BIO DOC 7

Ottima struttura, note di Frutti di Bosco e Violette
Moretti Omero, *Umbria*

Rosso di Montalcino DOC 6

Al palato Frutta fresca e fiori di campo
Villa Poggio salvi, *Toscana*

Cerasuolo di Vittoria DOCG 6

Bouquet ampio di lampone, fragola e ribes
Donnafugata, sicilia

Nero di Troia IGT 5

Giustamente tannico, 4 mesi in barriques
Vigneti del Vulture, Canosa di Puglia

Montepulciano d'Abruzzo DOC 5

Buona acidità, giovane e leggero
Villa Medoro, Abruzzo

ROSE' al CALICE

Negroamaro rosé IGP I MURI 6

Note di ciliegia, fragole e rose, di ottima freschezza
Vigneti del Salento, Puglia

VINI da DESSERT

Ben Rye Passito 8 

Kabir Moscato 6

Sauternes BIO 6

BIRRA

BIRRE ARTIGIANALI alla SPINA (1,12)

Pils Original - Malastrana 4,7%vol 5

Chiara, facile da bere, decisa ed equilibrata,
retrogusto luppolato, bassa fermentazione in Vasca
aperta - *Rep. Cec*

Hopped Lager - 4 Track 4,6%vol 5

Dorata, facile da bere, amara,
decisamente luppolata (luppolo Australian Galaxy),
old English style - *Inghilterra*

Blanche - Baptist 5% vol 5

Bianca, di frumento, leggermente dolce e dissetante,
speziata e agrumata - *Belgio*

Bock - Malastrana 7,5%vol 5,5

Rossa, doppio malto, gusto pieno ed equilibrato
caramellato, bassa fermentazione in vasca aperta
per 90 giorni, - *Rep. Cec*

Crest Super - Marstons 8,4%vol 6 

Chiara Dorata, Doppio Malto, Corposa, Intensi
Sapori con ingresso dolce e finale amaro, abbraccio
alcolico - *Inghilterra*

Apa Urbe - ECB 5 % vol 6

Ramata, decisamente amara, Luppoli Usa e Australia,
aromi frutta tropicale - *Roma (uscita 32 Gra) ITA*

Hobgoblin IPA - Wichwood 5,3% vol 5

Ambrata, tropicale agrumata, luppoli Australiani e Usa,
fedele alle tradizioni di produzione storiche delle Ipa
Ingresi. - *Oxford Inghilterra*

Double IPA - Glaciale 7,5 %vol 6

Ambrata Scura, morbida, note mielate e vena Amara
impotante, Luppoli Vecchio e Nuovo mondo,
Birificio dell'Eremopluripremiato - *Assisi ITA*

BIRRE in BOTTIGLIA

Gluten-Free Birra Lager 4,6%vol 5

Analcolica Erdinger Birra Lager 0%vol 5 

Consigliato per Aperitivo, Cena e Dopo**Baby Zombie**

Rum Blanco e Anejo, Jamaican Rum,
Dry Orange, Falernum[¥], Lime, Granatina (*Granadine*),
Passion Fruit, Angostura

Fruttato, dolce facile da bere

Grado alcolico 8

(1,8)

Oaxacan Dead

Tequila, Jamaican Rum, Lime, Falernum[¥], Don's Mix[¥]

Mezcal, Angostura

Secco, retro gusto affumicato

Grado alcolico 7

(1,8)

Testaccio Mule

Gin, estratto di Zenzero e Cetriolo[¥] (*ginger and
cucumber extract*), Lime, Gingerale

Speziato, equilibrato, facile da bere

Grado alcolico 6

(1)

Smash

Gin, Basilico foglie (*Basil*),

Limone (*Lemon*), Zucchero (*Sugar*),

Acqua Fiori di Arancio (*Orange Blossom Water*)

Fresco, equilibrato e facile da bere

Grado alcolico 6,5

(1)

Hair Cosmo

Vodka, Triplesec, Lime, purea di Fragola, (*Strawberr.
puree*), Zuccherini colorati (*candy sprinkles*)

Dolce, fruttato, facile da bere

Grado alcolico 6

(1)

[¥] preparazione fatta in casa dai nostri Bartender

Rec23 Bartenders Homemade Spirit

Nota: Grado alcolico scala da 1 a 10



COCKTAIL ANALCOLICI 8

Bastard Mule

Lime succo e Zucchero di Canna (*Brown Sugar*),
Passion Fruit succo, Ginger Beer

(1)

Virgin Tiki

Mango, Passion fruit, Lime,

Sciroppo a Lychee

(1)

Duri a Morire

Succo di arancia, succo di pompelmo,
limone, sciroppo di agave, soda

(1)

Consigliato per Aperitivo**Bloody alla Romana**

Vodka, limone (*lemon*), succo di Pomodoro (Tomato
Juice), Sale (*Salt*), Pepe (*pepper*), salamoia di Olive
(olives juice), Pecorino, Tabasco, Carciofino (*Baby
Artichoke*).

Corposo, aromatico, facile da bere

Grado alcolico 6

(1,7)

Bloody delle Province

Mezcal, Limone (*lemon*), succo di Pomodoro
(Tomato Juice), Sale (*Salt*), Pepe (*pepper*), salamoia di
Olive (olives juice), Pecorino, Tabasco, Carciofino
(*Baby Artichoke*).

Corposo, retrogusto affumicato, facile da bere

Grado alcolico 6

(1,7)

Consigliato Dopo Cena**Peruvian Tiki**

Pisco, Mango, Lime, sciroppo di Agave (*agave syrup*),
Falernum[¥], Pimienta Dram[¥]

Tropicale, dolce, facile da bere

Grado alcolico 7

(1,8)

Amaro Sour

Amaro Angostura, Limone (*lemon*), Zucchero (*Sugar*),
Albumi (*Albums*) e China Martini

Spigoloso, finale dolce, facile da bere

Grado alcolico 5,5

(1,3)

Il Dandy

Gin, Vodka, Italicus rosolio al bergamotto,
Pepe rosa (*Pink Pepper*) e Basilico (*Basil*).

Secco, note agrumate, impegnativo

Grado alcolico 9

(1)

(Sono Disponibili anche i Cocktail Internazionali)

Dal Lunedì al Venerdì 18,30-02,00;

Sabato e Domenica 12,30-15,30/18,30-02,00;

-Aperitivo - Cena - Dopocena - Brunch

APERITIVO o APERICENA ?

Al Rec23 TUTTI I GIORNI

18,30-21,00

(Domenica fino alle 22,00)

Drink & Open buffet € 10/12

Con le Bottiglie di Vino e le Bollicine

il Buffet ha un costo di € 5 a persona.

