



REC23

VINI E BOLLICINE



PROSECCHI

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

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

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

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

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

SPUMANTI -ITALIANI

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

Spumante Brut XALA Astoria € 20
Ribolla Gialla 100%
Veneto

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

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

Oltrepò Pavese D.O.C.G Metodo Classico La Piotta BIO € 24
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 San Cristoforo € 28
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 rosè 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 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 D.O.C.G. Donnafugata Nero d'Avola e Frappato, Sicilia	€ 26	Barolo D.O.C.G. Cascina Bongiovanni Nebbiolo, <i>Piemonte</i> 90/100 Wine Enthusiast	€ 48
Montefalco Rosso DOC BIO Moretti Omero Sangiovese, Sagrantino, <i>Umbria</i>	€ 22	Amarone della Valpolicella D.O.C.G. 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 D.O.C.G. 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 Garganega, Veneto 91 punti James Suckling	Gewürtztraminer , <i>Alto Adige</i>	
Roma DOC bianco Federici € 18 Malvasia Puntinata, <i>Roma Lazio</i>	Riesling Léon Faller € 26 Riesling, <i>Alsazia Francia</i>	
Pecorino d'Abruzzo IGT Villa Medoro € 18 Pecorino, <i>Abruzzo</i>	Sauvignon DOC MOCK Selezione € 26 Sauvignon, <i>Altp Adig, cantina Bolzano</i>	
Passerina IGT Villa Medoro € 18 Passerina, <i>Abruzzo</i>	Pinot Bianco DOC Dellago Selezione € 26 Pinot Bianco, <i>Altp Adig, cantina Bolzano</i>	
Tocai-Friulano Friuli DOC grave Fossa Mala € 18 Tocai, <i>Friuli</i> vino premiato da James Suckling 93/100	Chardonnay DOC Kleisten Selezione € 26 Chardonnay, <i>Altp Adig, cantina Bolzano</i>	
Pinot Grigio Friuli DOC Grave Fossa Mala € 18 Pinot Grigio, <i>Friuli</i>	Vinnae DOC Jermann € 26 Ribolla Gialla, <i>Friuli Venezia Giulia</i> 90/100 su vini d'Italia 2017	
Sauvignon Blanc Spier Stellenbosch € 20 Sauvignon Blanc, <i>Sud Africa</i>	Pinot Grigio DOC Jermann € 26 Pinot Grigio, <i>Friuli Venezia Giulia</i>	
La Serra Arneis Roero DOC Castino € 20 Arneis, <i>Piemonte</i>	Chardonnay DOC Jermann € 26 Chardonnay, <i>Friuli Venezia Giulia</i> Una delle cantine più premiate italiane	
Müller Thurgau DOC Kossler € 20 Müller Thurgau, <i>Alto Adige</i>	Vignis de Siris Insonzo del Friuli DOC € 26 Tocai, pinot bianco, sauvignon, Mauro Drius Passaggio in barriques, d'acostare con carni e formaggi	
Sur Sur Grillo DOC Donnafugata € 22 Grillo, <i>Sicilia</i>	Traminer Aromatico IGT Jerman € 28 Traminer, <i>Friuli Venezia Giulia</i> Una delle cantine più premiate italiane	
Ribolla Gialla DOC Perusini € 22 Ribolla Gialla, <i>Colli Orientali del Friuli</i>	Vintage Tunina IGT Jermann € 46 Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia e Picolit, <i>Friuli</i> Il massimo dei premi in molte guide del mondo	
Kerner DOC Bessererhof € 24 Kerner, <i>Alto Adige</i>		
Gewürtztraminer DOC "Tramonti" € 24 Marco Donati		

VINI FERMI ROSE'

Rosato Negroamaro IGT Vigneti del Salento € 18 Negroamaro, <i>Puglia</i>	Pipoli Rosato IGT Basilicata vigneti del Vulture € 20 Aglanico, <i>Basilicata</i>	
Cerasuolo DOC Villa Medoro € 20 Montepulciano, <i>Abruzzo</i>	Cuvee St. Maur Cru Classè 2015 Chateau Francia € 44 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

Sapido e complesso con lunga persistenza
Perussini *Friuli*



7

Gewurztraminer DOC

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

7

Muller Thurgau DOC

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

6

Sur Sur Grillo Doc Sicilia

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

6

Pecorino IGT

Fruttato e con buona Acidità
Villa Medoro *Abruzzo*

5

Soave San Michele DOC garganega

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

5

BOLLICINE al CALICE



Prosecco corte delle Calli extra dry Valdobbiadene

La bollicina più classica e famosa italiana
Veneto

5

Xala Ribolla Gialla Brut

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

5

ROSSI al CALICE

Nebbiolo Langhe DOC

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



8

Montefalco BIO DOC

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

7

Rosso di Montalcino DOC

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

6

Cerasuolo di Vittoria DOCG

Bouquet ampio di lampone, fragola e ribes
Donnafugata, sicilia

6

Nero di Troia IGT

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

5

Montepulciano d'Abruzzo DOC

Buona acidità, giovane e leggero
Villa Medoro, Abruzzo

5

ROSE' al CALICE

Negroamaro rosé IGP I MURI

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

6

VINI da DESSERT

Ben Rye Passito

Kabir Moscato

Sauternes BIO



8

6

6

BIRRA

BIRRE ARTIGIANALI alla SPINA (1,12)

Rione XX 5%vol

Chiara facile da bere, molto equilibrata, tipo
Kolsch, facile da bere, leggera percentuale di
frumento, non filtrata- Testaccio (IT)

5

Pils Duse 4,6%vol

Chiara facile da bere, poco amara, schiuma
compatta, retrogusto luppolato- *Rep Ceca*

5

Blanche Hoegaarden 5% vol

Bianca di Frumento, dolce,
persistente e profumata - *Belgio*

5

Montemagno 7,1%vol

Rossa, doppio malto, al miele di castagno, cruda,
leggermente dolce, non filtrata - *Toscana (IT)*

5,5

Malafemmina BUG BEER 7,9%vol

Chiara doppio malto, precisamente una strong
belgian ALE, equilibratamente amara, cruda ed un
gusto deciso - *Campania (IT)*

6

La Trappe Trappist 8,5% vol

Chiara, Leggermente ambrata, Triplo malto, dolce,
prodotta dai Monaci *Authentic trappist product -*
Paesi Bassi

6

IPA WOMBAT 6,5 %vol

Leggermente ambrata, molto amara, con luppolo
australiano, profumata, non filtrata - *Italia*

5

Saison IPA White Boar 5,3 %vol

Chiara, amara, base frumento con note speziate
dovute al lievito, secca, non filtrata - *Toscana(IT)*

6



BIRRE in BOTTIGLIA

Gluten-Free Birra Lager 4,6%vol 5

Analcolica Erdinger Birra Lager 0%vol



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, (*Strawberry 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.

