



WINE
CUOREUDINO



WINE

CUORERUDINO

GLASS WINE

SPARKLING

チエーロ キュヴェ プリヴェ スプマンテ

Glass / 660

Cielo Cuvee Privee Spumante

[ITALY / ガルガネガ主体]

フルーティでイチゴや柑橘を思わせる味わい。細やかな気泡が心地よい。

WHITE WINE

エラスリス アコンカグア キュヴェ ソーヴィニヨン・ブラン

Glass / 790

Erazriz Aconcagua Cuvee Sauvignon Blanc

[ACONCAGUA VALLEY / ソーヴィニヨン・ブラン]

120年の歴史を誇るキュヴェ・アコンカグア。

冷涼地帯がぶどうの香りと味わいを引き出します。

RED WINE

エラスリス アコンカグア キュヴェ カベルネ・ソーヴィニヨン

Glass / 790

Erizris Aconcagua Cuvee Cabernet Sauvignon

[ACONCAGUA VALLEY / カベルネ・ソーヴィニヨン]

120年の歴史を誇るキュヴェ・アコンカグア。

シルキーなタンニンと香りが楽しめます。

ORANGE WINE

ルナーリア ピノグリージョ

Glass / 660

Lunaria Pinot Grigio

[ITALY ABRUZZO / ピノグリージョ主体]

アブルッツォのピオディナミ生産者が作る、ナチュラルなオレンジワイン。

果実味と穏やかな酸のバランスが魅力。



CHAMPAGNE

ギィ シャルルマーニュ ブラン・ド・ブラン

Bottle / 15000

Guy Charlemagne Blanc De Blanc

[FRANCE / シャルドネ]

柑橘系フルーツ、アカシア、バラやくるみなどの複雑な香り。

研ぎすまされたミネラル、煌びやかな輝きはブドウのポテンシャルの高さを象徴します。

果実味、伸びやかな酸、ミネラルとのハーモニーが感じられます。

SPARKLING WINE

チェーロ キュヴェ プリヴェ スプマンテ

Glass / 660 Bottle / 3300

Cielo Cuvee Privee Spumante

[ITALY / ガルガネガ主体]

フルーティでイチゴや柑橘を思わせる味わい。細やかな気泡が心地よい。

キアルリ ランブルスコ ロッソ デッレミーリア IGT

Bottle / 4620

Chiarli Lambrusco Rosso Dell' Emilia Igt

[ITALY / ランブルスコ]

凝縮した果実のアロマ。辛口で瑞々しさがあり、後味に心地よい果実味を残す。

FRANCIACORTA

フランチャコルタとは、同名の地方で作られるスパークリングワイン。

イタリアワイン法最高峰のDOCG認定。

“イタリアの奇跡”とも称される、品質の保証されたワインです。

フランチャコルタ ブリュット

Franciacorta Brut

[ITALY FRANCIACORTA / シャルドネ]

魚や白身肉によくあう、クリーミーな質感とキリッとした爽やかな酸味。

白桃や柑橘類、トーストしたアーモンドを思わせる、コクと複雑さを感じさせる造り。

Bottle / 6000



WHITE WINE

| ITALY |

サンターディ ヴィッラ ソライス

Santardi Villa Solais

[ITALY SARDEGNA / ヴェルメンティーノ85% ヌラグス15%]

サルディーニャ島の土着品種、ヌグラスが入ったフルーティーですっきりした味わい。

Bottle / 4600

ジン セレーノ サレント ビアンコ フィアーノ

Zin Selenosalento Bianco Fiano

[ITALY PUGLIA / フィアーノ]

洋梨やりんご、繊細なオレンジの花の香り。メリハリのある辛口。

Bottle / 5500

カンティーナ ラヴィス クラシック ゲヴェルトトラミネール

Cantina Lavis Gewurztraminer

[ITALY TRENTO ALTO ADIGE / ゲヴェルトトラミネール]

青りんごや白い花の香り。濃厚な果実味を感じる贅沢な仕上がり。

Bottle / 5800

アンペリオ ランゲ シャルドネ

Ampelio Langhe Chardonnay

[ITALY PIEMONTE / シャルドネ]

フレッシュ、フルーティーな力強い白。調和の取れた辛口は長い余韻が楽しめる。

Bottle / 6800

| FRANCE |

ドメーヌ アザン ヴィオニエ

Domaine Azan Viognier

[FRANCE LANGUEDOC / ヴィオニエ]

ラングドックのナチュラルワイン。

黄色い果実の香りとハチミツの風味の 中に程良いコクと舌触りを楽しめる爽やかな味わいです。

Bottle / 3700

ヴァンサン リカール ル・プチオ

Vinsans Ricard Le Petiot

[FRANCE LOIRE / ソーヴィニヨン・ブラン]

ロワール地方の自然派ソーヴィニヨン・ブラン。

上品なミネラルと柑橘を思わせる果実味。甘やかな香りを楽しめる。

Bottle / 5460

WHITE WINE

| SPAIN |

イナシオ ウルソラ チャコリ ブランコ

Inazio Urruzora Txakoli blanco

[SPAIN BASQUE / オンダラピリスリ主体]

スペイン・バスク地方で親しまれる微発泡の白ワイン。

すっきりとした味わいと華やかな香りがお食事を引き立てます。

Bottle / 4200

| CHILI |

エラスリス アコンカグア キュヴェ ソーヴィニヨン・ブラン

Erazriz Aconcagua Cuvee Sauvignon Blanc

[CHILI COLCHAGUA / ソーヴィニヨン・ブラン]

120年の歴史を誇るキュヴェ・アコンカグア。

冷涼地帯がぶどうの香りと味わいを引き出します。

Bottle / 4500

エラスリス アコンカグア キュヴェ シャルドネ

Erazriz Aconcagua Cuvee Chardonnay

[CHILI COLCHAGUA / ソーヴィニヨン・ブラン]

チリの中で最も冷涼地帯で造られるため、フランスワインの様な繊細な味わいが特徴。

Bottle / 4500

RED WINE

| ITALY |

ロマーノ ニコラ タウラージ DOCG

Romano Nicola Taurasi DOCG
[ITALY CAMPAGNA / アリアニコ]

石灰と小石を含む火山性粘土質から生まれた上品な酸と、タンニンが食事を引き立てる。

Bottle / 8000

80 ヴェッキエ ヴィーニエ プリミティーヴォ ディ マンドゥーリア DOC

80 Vecchie Veghe Primitivo Di Mandoria
[ITALY PUGLIA / プリミティーヴォ]

樹齢80年以上の古木からなる複雑で持続性のあるアロマ。

Bottle / 8200

| FRANCE |

ドメーヌ ドゥ コロンビエ クローズ エルミタージュ

Domaine Du Colombier Clozes - Hermitage
[FRANCE COTEES DU RHONE / シラー]

平均樹齢30年の葡萄を使用。熟した黒系果実の香りを中心にブーケガルニのようなハーブ、スモーキーさも感じる複雑な香り。柔らかなタンニン。ホワイトペッパーの余韻。

Bottle / 11000

| SPAIN |

エル カセテロ ボデガス フロントニオ

El Casetero Bodegas Frontonio
[SPAIN ARAGON / ガルナッチャ]

スペインの自然派ワイン。スモーキーなニュアンスのアロマと、古樹由来の滑らかなタンニン。

Bottle / 4800

RED WINE

| CHILI |

エラスリス アコンカグア キュヴェ カベルネ・ソーヴィニヨン

Erizris Aconcagua Cuvee Cabernet Sauvignon
[ACONCAGUA VALLEY / カベルネ・ソーヴィニヨン]

120年の歴史を誇るキュヴェ・アコンカグア。シルキーなタンニンと香りが楽しめます。

Bottle / 4400

エラスリス アコンカグア キュヴェ ピノ・ノワール

Erizris Aconcagua Cuvee Pino Noir
[ACONCAGUA VALLEY / ピノ・ノワール]

赤い果実の繊細な香りと、新鮮かつみずみずしい果実味と酸が特徴。

Bottle / 4400

| CALIFORNIA |

689 セラーズ サブミッション ピノ・ノワール

Cellars Submission
[CALIFORNIA / ピノ・ノワール]

ラズベリー、クランベリー、アメリカンチェリーのアロマにラベンダーや赤いバラのニュアンス。
ふくよかでたっぷりとした味わい。生き生きとした赤い果実が、エレガントで香り高いフィニッシュへと導く。

Bottle / 5800

CUORE RUDINO

PIZZERIA

ピッツェリア
クオーレルディーノ

550-0015 大阪市西区南堀江1-14-26

Lunch 11:30-15:00 (L.O.)
Dinner 17:00-21:00 (L.O.)
Fri, Sat & Before holiday / -22:00
Cafe 11:30-21:30 (L.O.)
Fri, Sat & Before holiday / -22:00

Tel **06.4390.1383**

www.cuorerudino.com

Instagram
Follow Us!

