



Carte des vins



Terra Rossa

Rue des gares 19 | 1201 Genève

tél : +41 22 734 13 36 | portable : +41 77 922 65 39 | info@terrarossa-restaurant.ch

www.terrarossa-restaurant.ch



Vins Blancs

FRIULI

VOLPE PASINI-GAMBERO ROSSO

PINOT GRIGIO DOC GRIVIO 13%

Cépage : PINOT GRIGIO

Couleur : Jaune paille brillant

Goût : Léger, frais, pétillant, minéral, petite acidité

Parfum : Fruité, florale, agrumes

Accompagnements : Apéritif, poisson, légumes

1 dl	7,5 dl
6.-	35.-

PIEMONTE

I BOSCHI CHARDONNAY

TENUTA OLIM BAUDA GAMBERO ROSSO 13,5%

Cépage : CHARDONNAY

Couleur : blanc soutenu

Goût : acidulé et fruité

Parfum : agrumes et fruits exotiques

Accompagnements : apéritif, poisson, plats légers

1 dl	7,5 dl
6,50.-	38.-

PUGLIA

TENUTA RUBINO - GAMBERO ROSSO

MARMORELLE IGT SALENTO BIANCO 13%

Cépage : CHARDONNAY / VERDECA

Couleur : Jaune paille clair

Goût : Structuré, sec, petite acidité

Parfum : Fruité, frais

Accompagnements : Fruits de mer, entrées, apéritif, végétarien

1 dl	7,5 dl
5,50.-	32.-

Terra Rossa

Rue des gares 19 | 1201 Genève

tél : +41 22 734 13 36 | portable : +41 77 922 65 39 | info@terrarossa-restaurant.ch

www.terrarossa-restaurant.ch



Vins Blancs

SICILIA

PLANETA- GAMBERO ROSSO BIODYNAMIE "MENFI"

COMETA BIANCO IGT "FIANO" DOC 13%

Cépage : FIANO 100%

Couleur : Jaune paille intense, reflets verts

Goût : frais, acide, élégant, enveloppant, fin, agréable

Parfum : fleurs blanches, thym, camomille, agrumes, litchis, menthe

Accompagnements : Poisson, fromage, fruits de mer, canard, bolet

1 dl 7,5 dl
60.-

PLANETA - GAMBERO ROSSO - BIODYNAMIE "MENFI"

SEGRETA BIANCO "ASSEMBLAGE 4 CEPAGES" DOC 12,5%

Cépage : GRECANICO / CHARDONNAY / VIONIER / FIANO

Couleur : Jaune paille intense

Goût : Léger, sec, aromatique, minéral

Parfum : Fruité, agrumes, litchis, ananas, pêche, papaye, menthe, camomille

Accompagnements : Apéritif, poisson, tartare, carpaccio, fromage, salades

6,50.- 38.-

Prosecco

VENETO

LE CONTESSE GAMBERO ROSSO

CUVÉE EXTRA DRY

Couleur : Jaune paille clair

Goût : Fraîcheur agréable grâce à l'acidité vive, aromatique et harmonique.

Parfum : Sensations fruitées et florales, agréables, équilibrés.

Accompagnements : Apéritif, plats légers, poisson.

Coupe 7,5 dl
8.- 30.-

Terra Rossa

Rue des gares 19 | 1201 Genève

tél : +41 22 734 13 36 | portable : +41 77 922 65 39 | info@terrarossa-restaurant.ch

www.terrarossa-restaurant.ch



Vins Rouges

VENETO

VENTURINI- GAMBERO ROSSO

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG 16%

Cépage : CORVINA / RONDINELLA / MOLINARA

Couleur : rouge rubis

Goût : corsé, élégant, intense, robuste, velouté, amer, agréable

Parfum : éthéré, équilibré

Accompagnements : Rôtis, fromages, chasse, gibier

1 dl 7,5 dl
85.-

PIEMONTE

PECCHENINO-GAMBERO ROSSO

BAROLO DOCG CRU BUSSIA 14,5%

Cépage : 100% NEBBIOLO

Couleur : Rouge rubis

Goût : Velouté, structuré, dense, élégant, tanin

Parfum : Florale, fruité, épice, éthéré

Accompagnements : Gibier, fromages, grillades

1 dl 7,5 dl
95.-

TENUTA OLIM BAUDA-GAMBERO ROSSO BIO

BARBERA D ASTI DOCG "LA VILLA" 14,5%

Cépage : 100% BARBERA

Couleur : Rouge rubis, reflets violets

Goût : Frais, vineux, tanin, velouté, persistant

Parfum : Fruits rouges, sous-bois, fleurs de champs

Accompagnements : Charcuterie, apéritif gourmand, pizza

6,50.- 38.-

Terra Rossa

Rue des gares 19 | 1201 Genève

tél : +41 22 734 13 36 | portable : +41 77 922 65 39 | info@terrarossa-restaurant.ch

www.terrarossa-restaurant.ch



Vins Rouges

TOSCANA

PODERE GRATTAMACCO-GAMBERO ROSSO BIO

GRATTAMACCO ROSSO "BOLGHERI" DOC 14,5%

Cépage : CABERNET SAUVIGNON / MERLOT / SANGIOVESE

Couleur : Rouge rubis profond

Goût : Frais, tanin, minéral, austère, savoureux

Parfum : Balsamique, fumé, fruits rouges, bois Cèdre, romarin, poivre

Accompagnements : Gibier, sanglier, viande rouge, rôti braisé

1 dl 7,5 dl
145.-

FATTORIA DI POGGIO CAPPONI- GAMBERO ROSSO

CHIANTI RISERVA DOCG 14%

Cépage : SANGIOVESE / COLORINO DEL VALDARNO / SHIRAZ / SYRAH

Couleur : Rouge rubis intense

Goût : Complexe, tanin, persistance, fruits des bois

Parfum : Intense, fruits rouges, épice doux

Accompagnements : Charcuterie, rôti, viande rouge, ragoût

50.-

CASTELLO DI COLLEMASSARI-GAMBERO ROSSO BIO

RIGOLETO MONTECUCCO ROSSO DOC 14%

Cépage : SANGIOVESE / CILIEGIOLO / MONTEPULCIANO

Couleur : Rouge rubis brillant

Goût : Agréable, doux, frais, tanin

Parfum : Frais, floral, fruité, épice doux

Accompagnements : Ragoût, volaille, fromages, charcuterie

6,50.- 38.-

ABRUZZO

ILLUMINATI- GAMBERO ROSSO

ILLICO 20% BARRIQUE DOC 13,5%

Cépage : 100% MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Couleur : Rouge rubis, REFLETS POURPRES

Goût : Doux, structuré, tanin, épice

Parfum : Fruits rouges, sous-bois, cannelle, vanille

Accompagnements : Rôti, braisé, gibier, volaille, agneau

1 dl 7,5 dl
6,50.- 38.-

Terra Rossa

Rue des gares 19 | 1201 Genève

tél : +41 22 734 13 36 | portable : +41 77 922 65 39 | info@terrarossa-restaurant.ch

www.terrarossa-restaurant.ch



Vins Rouges

PUGLIA

TENUTE RUBINO - GAMBERO ROSSO

VISELLIO SALENTO ROSSO IGT 15,5%

Cépage : 100% PRIMITIVO

Couleur : Rouge rubis brillant

Goût : Frais, séduisant, fruité, acide, tanin

Parfum : Fruits rouges, clou de girofle, muscade, anis, réglisse

Accompagnements : Gibier, fromages, plats savoureux, plats traditionnels

1 dl 7,5 dl
65.-

TENUTE RUBINO - GAMBERO ROSSO

JADDICO BRINDISI ROSSO RISERVA DOC 14%

Cépage : NEGROAMARO / SUSUMANIELLO

Couleur : Rouge intense, brillant

Goût : Vibrant, harmonisant acide, doux tanin

Parfum : Cerise, prune, chocolat, poivre, cuir, tabac

Accompagnements : Pâte, ragou, gibier, bolets, viande rouge, fromage

60.-

TENUTE RUBINO - GAMBERO ROSSO

PRIMITIVO SALENTO IGT "PUNTA AQUILA" 14%

Cépage : 100% PRIMITIVO

Couleur : Rouge rubis foncé

Goût : Dynamique, minéral, fascinant, fruité, acide, tanin

Parfum : Rhubarbe, humus, tabac, fruits rouges, gingembre, poivre

Accompagnements : Pâte, fromages, viande rouge

6,50.- 38.-

TENUTA RUBINO - GAMBERO ROSSO

MARMORELLE ROSSO IGT SALENTO 13%

Cépage : 100% NEGROAMARO

Couleur : Rouge rubis, intense, brillant

Goût : Fruité, dynamique, tanin, doux acide

Parfum : Fruits rouges, muscade, cacao

Accompagnements : Pâtes, viande rouge, agneau, fromages

6,50.- 38.-

Terra Rossa

Rue des gares 19 | 1201 Genève

tél : +41 22 734 13 36 | portable : +41 77 922 65 39 | info@terrarossa-restaurant.ch

www.terrarossa-restaurant.ch



Vins Rouges

PUGLIA

TENUTE RUBINO - GAMBERO ROSSO

OLTREME IGT SALENTO SUSUMANIELLO 13,5%

Cépage : 100% SUSUMANIELLO

Couleur : Rouge rubis intense, reflet violet

Goût : Minéral, tanin, savoureux, agréable, doux

Parfum : Fruits rouges, prune, frais

Accompagnements : Entrée, viandes, fromages

1 dl 7,5 dl
6,50.- 38.-

SICILIA

PLANETA - GAMBERO ROSSO "MENFI"

PLUMBAGO "NERO D'AVOLA" DOC 14%

Cépage : 100% NERO D'AVOLA

Couleur : Rouge violette

Goût : Doux, sucré, séduisant

Parfum : Fruits rouges, jasmin, truffe noire

Accompagnements : Viandes, gibier, bolet, fromages

1 dl 7,5 dl
6,50.- 38.-

SARDEGNA

ARGIOLAS - GAMBERO ROSSO

CANNONAU COSTERA DOC 14,5%

Cépage : CANNONAU / BOVALE / CARIGNANO

Couleur : Rouge rubis brillant

Goût : Structuré, frais, agréable, doux, tanin, fruité

Parfum : Prune, fruits rouges, tabac

Accompagnements : Pâtes, pizza, rôti

7,5 dl
45.-

Terra Rossa

Rue des gares 19 | 1201 Genève

tél : +41 22 734 13 36 | portable : +41 77 922 65 39 | info@terrarossa-restaurant.ch

www.terrarossa-restaurant.ch



Vins Rosés

TOSCANA

CASTELLO DI COLLEMASSARI - GAMBERO ROSSO BIO

GROTTOLO ROSATO MONTECUCCO IGT 13,5%

Cépage : SANGIOVESE / CILIEGIOLO / MONTEPULCIANO

Couleur : Rosé clair

Goût : Sec, minéral, agréable, frais

Parfum : Fruits rouges, mûre, cerise

Accompagnements : Poisson, poisson cru, salades, apéritif

1 dl	7,5 dl
6,50.-	38.-

FRANCE - CÔTE DE PROVENCE

LA VIE EN ROSE - CHÂTEAU ROUBINE BIO

CÔTÉ DE PROVENCE AOC 12.5%

Cépages: 40% Cannonau, 35% Cinsault, 15% Tibouren, 10% Syrah

Couleur: Rose pâle

Goût: Sec et minéral

Parfum: agrumes minéral floral

Accompagnements : Apéritif, poisson, plats légers, salades

1 dl	7,5 dl
6,50.-	38.-

Terra Rossa

Rue des gares 19 | 1201 Genève

tél : +41 22 734 13 36 | portable : +41 77 922 65 39 | info@terrarossa-restaurant.ch

www.terrarossa-restaurant.ch



Nos Vins Suisses

BLANC - GENÈVE SUISSE

LES CRESSELLES 1ER CRU BIO 12.8%

1 dl	7,5 dl
6,50.-	38.-

Cépage: Chasselas

Couleur: Blanc foncé élégant

Goût: notes fruitées

Parfum: Poire, groseille, tilleul

Accompagnements : Apéritif, poisson, plats légers, salades

ROUGE - GENÈVE SUISSE

PINOT NOIR DE GENÈVE BARRIQUE - DOMAINE DES BOSSONS 13%

1 dl	7,5 dl
	45.-

Cépages: pinot noir

Couleur: Rouge clair

Goût: profond boisée

Parfum: vanille et fruits rouges

Accompagnements: viande rouge, le fromage et la chasse.

Terra Rossa

Rue des gares 19 | 1201 Genève

tél : +41 22 734 13 36 | portable : +41 77 922 65 39 | info@terrarossa-restaurant.ch

www.terrarossa-restaurant.ch