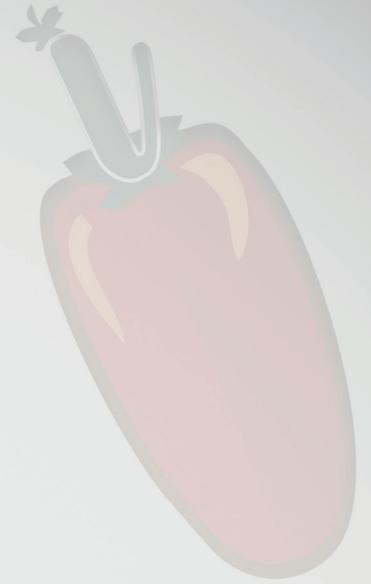


CARTA

DEI

Vini



VINI *Bianchi*

ABRUZZO

Jarno Bianco, Podere Castorani, Colline Pescaresi IGT

"Jarno" di Castorani è un vino bianco realizzato con uve Trebbiano, Malvasia e Cococciola appassite in fruttai e in cella che riposa per un anno in tonneau a contatto con le fecce.

45.00

CAMPANIA

Aorivola, I Cacciagalli, Roccamonfina IGT

Vino bianco, fresco, profumato e dissetante.

30.00

Fiorduva, Marisa Cuomo, Costa d'Amalfi DOC

Da tre vitigni quasi dimenticati della costiera amalfitana un bianco eccezionale. Premiato e bevutissimo

90.00

Furore Bianco, Marisa Cuomo, Costa d'Amalfi DOC

Vitigni bianchi arrampicati su pendii difficilissimi da coltivare. Fruttato e sapido insieme. Grande beva

40.00

Greco Di Tufo - Vigna Cicogna, Benito Ferrara, Greco di Tufo DOCG

Secco, gradevolmente armonico, con l'inconfondibile sentore di mandorla amara.

45.00

Settevulcani - Falanghina Dei Campi Flegrei, Salvatore Martusciello, Falanghina dei Campi Flegrei DOC

La Falanghina dei Campi Flegrei è unica e straordinaria per la freschezza e la mineralità che la caratterizza.

34.00

TRENTINO ALTO ADIGE

Müller Thurgau, San Michele Appiano, Alto Adige DOC

Il Muller Thurgau di San Michele Appiano è l'espressione di uno dei vitigni tipici di un territorio che negli ultimi anni ha saputo esprimersi a livelli di assoluta qualità in campo vitivinicolo, stiamo parlando dell'Alto Adige.

25.00

Gewürztraminer, San Michele Appiano, Alto Adige DOC

Il vitigno aromatico dagli inconfondibili acini rossastri proviene da una zona limitrofa alla Cantina e oggi è assai diffuso in tutto il mondo.

30.00



Bollicine



CAMPANIA

Rentapioli Asprinio D'Aversa Brut Met. Martinotti, Salvatore Martusciello, Asprinio d'Aversa DOC

25.00

"Trentapioli" è il nome del nuovo spumante da Asprinio d'Aversa doc, metodo martinotti brut, rigorosamente da vigneti ad alberata, unico nel suo genere.

Rosato



CAMPANIA

Lacrimarosa, Mastroberardino, Irpinia DOC

30.00

Poco contatto con le bucce donano a questo Aglianico un colore delicato come il suo sapore.

Calici

Calice Rosso

Vesuvio Rosso DOC

6.00

Calice Bianco

Asprinio di Aversa, Cantine Caputo

6.00



CAMPANIA

Radici Taurasi, Mastroberardino, Taurasi DOCG

L'Aglianico dalla sua zona di eccellenza, caratterizzata da vigneti in altitudine e terreni calcarei e vulcanici

55.00

Furore Rosso Riserva, Marisa Cuomo, Costa d'Amalfi DOC

Morbido ed equilibrato, mostra una gradevole freschezza e importanti venature minerali, sapide, salmastre e mediterranee.

57.00

Settevulcani - Piediroso Dei Campi Flegrei, Salvatore Martusciello, Piediroso dei Campi Flegrei DOC

Il piediroso trova una delle sue migliori espressioni nei Campi Flegrei dove, come la Falanghina, è allevato su piede franco.

25.00

Vesuvio Rosso, Sorrentino, Vesuvio DOC

Fresco e slanciato, con tannini morbidi, buona struttura e un finale di media intensità.

20.00

Costa D'Amalfi Rosso, Marisa Cuomo, Costa d'Amalfi DOC

Il re di vitigni del sud Italia, l'Aglianico, si incontra con il piediroso per dare vita a un Rosso della Costa d'Amalfi tipico e caratteristico.

30.00

Ottouve - Gragnano Della Penisola Sorrentina, Salvatore Martusciello, Penisola Sorrentina DOC

30.00

Vesuvio Lacryma Christi Rosso Bio 5 Viti, Sorrentino, Lacryma Christi del Vesuvio DOC

Corposo, secco e persistente, di buon equilibrio e giusta sapidità, con ritorni delle parti fruttata e speziata.

23.00

Furore Rosso, Marisa Cuomo, Costa d'Amalfi DOC

Il Piediroso, una delle due uve di questo vino, è un'uva molto difficile da lavorare in cantina.

50.00

ABRUZZO

Montepulciano D'Abruzzo, Masciarelli, Montepulciano d'Abruzzo DOC

Vino di territorio prodotto da uno dei produttori di riferimento.
Ricco di carattere e "personalità".

20.00

BASILICATA

Titolo Aglianico Del Vulture, Elena Fucci, Aglianico del Vulture DOC

L'Aglianico del Vulture "Titolo" rappresenta una vera eccellenza del Sud Italia: un Aglianico capace di raccontare la grande crescita enologica del Meridione.

60.00

FRIULI VENEZIA GIULIA

Vertigo, Livio Felluga, Venezia Giulia IGT

Nessuna Vertigine, ma la semplice unione del Cabernet con il Merlot, varietà da sempre coltivata in Friuli.

28.00

PIEMONTE

Barolo, Domenico Clerico, Barolo DOCG

Nasce dalla intuizione di Domenico di assemblare le uve provenienti dai cru di Monforte d'Alba, molto conosciuti e apprezzati: Ginestra, Mosconi e Bussia.

65.00



PUGLIA

Anniversario 62 Primitivo Riserva, San Marzano, Primitivo di Manduria DOP

50.00

Primitivo intenso, elegante, longevo.

Sessantanni Primitivo Di Manduria, San Marzano, Primitivo di Manduria DOP

40.00

Vino di grande corpo, morbido e ricco di tannini nobili, con un finale che regala note di cacao, caffè e vaniglia.

Talò Negroamaro, San Marzano, Salento IGP

25.00

Un rosso piacevolmente fruttato, ricco, caratterizzato da un certo spessore e al tempo stesso ben bilanciato da una sicura freschezza.

Talò Primitivo, San Marzano, Primitivo di Manduria DOP

25.00

Vino rosso strutturato e di grande intensità, robusto e di struttura, caldo ed elegante.

SICILIA

Etna Rosso, Murgò, Etna DOC

25.00

TOSCANA

"Castelgiocondo" Brunello di Montalcino, Frescobaldi, Brunello di Montalcino DOCG

65.00

"Santa Maria" Morellino di Scansano, Frescobaldi, Morellino di Scansano DOCG

25.00

VENETO

Amarone Classico Riserva Sergio Zenato, Zenato, Amarone della Valpolicella Classico Riserva DOCG

140.00

Amarone secco, profondo e dall'esotico finale speziato.

Amarone Della Valpolicella Classico, Zenato, Amarone della Valpolicella Classico DOCG

80.00

Amarone in cui la nota di ciliegia fresca e in confettura non ci abbandona mai per tutto il sorso

"Ripassa" Valpolicella Superiore, Zenato, Valpolicella Ripasso Superiore DOC

35.00

La morbidezza arriva da un passaggio sulle vinacce dell'Amarone. Vellutato ma mai troppo morbido



