



MENU

Antipasto misto del Moro <i>House mixed hors d'oeuvres</i> 1-2-3-4-8-9-10-11-13-14	16,00
Antipasto crudo di pesce misto <i>Mixed Raw fish</i> 2-4-14	24,00
Antipasto crudo di crostacei <i>Mixed Raw shellfish</i> 2	26,00
Carpaccio di spigola, tonno e salmone <i>Carpaccio of seabass, tuna fish and salmon</i> 4	19,00
Ostriche (cadauna) <i>Oysters (each one)</i> 14	4,00
Sautè di cozze <i>Mussels sautè</i> 14	12,00
Sautè di cozze e vongole veraci <i>Real clams and mussels sautè</i> 14	14,00
Zuppa di molluschi e crostacei con crostini <i>Molluscs and shellfish soup with croûtons</i> 1-2-14	19,00
Tartare di tonno con stracciatella, granella di pistacchio e olio al basilico <i>Tuna tartare with stracciatella, chopped pistachios and basil oil</i> 4-7-8	16,00
Tartare di salmone agli agrumi con avocado e passion fruit <i>Salmon tartare with avocado and passion fruit</i> 4	15,00
Tartare di spigola con pesca, lime e salsa agli agrumi <i>Bass tartare with peach, lime and citrus sauce</i> 4-8	16,00
Tartare di ricciola con mango e tabasco <i>Amberjack tartare with mango and tabasco</i> 4	16,00
Tataki di tonno con sesamo, insalatina orientale e salsa teriaki <i>Tuna tataki with sesame, oriental salad and teriaki sauce</i> 1-4-6-11	18,00

Specialità (chiedere disponibilità)

Fiori di zucca con gamberoni
e mozzarella in tempura al pz 4,00

Stuffed flower courgette with shrimps and mozzarella in tempura
1-2-7

Calamaro grigliato 13,00
su crema di ceci e frutti di bosco

Grilled squid on chickpeas cream with berries
7-14

Polpo in salsa barbeque 13,00
con tortino di patate e crema di peperoni

Octopus in barbeque sauce with potato pie and sweet pepper cream
1-6-7-10-14

Mazzancolle locali alla scapece 14,00

Scapece local prawns
2-7

Porchetta di tonno CBT 15,00
con vellutata di patate allo zafferano

CBT tuna porchetta with saffron potato soup
4-7

Calamaro ripieno con cime di rapa 15,00
su crema di provola affumicata e taralli

Stuffed squid with turnip tops on smoked provola cream and taralli
1-7-14

ANTIPASTI DI TERRA

Antipasto misto di montagna 12,00

Mountain hors d'oeuvres
7

Prosciutto e melone 10,00

Raw ham and melon

Spaghetti con vongole veraci <i>Spaghetti with real clams sauce</i> 1-14	17,00
Gnocchi con vongole lupini, scampetti e pachino <i>Gnocchi with lupine clams, scampi and cherry tomatoes</i> 1-2-3-14	14,00
Riso alla pescatora <i>Rice with seafood and tomato</i> 2-14	14,00
Riso alla crema di scampi <i>Prawns cream rice</i> 2-7	14,00
Fettuccine allo scoglio <i>Egg noddles with seafood in tomato sauce</i> 1-2-14	16,00

Specialità (chiedere disponibilità)

Fusilloni di Gragnano alla norma di mare con melanzane, totani locali e ricotta salata <i>Fusilloni di Gragnano alla norma di mare with eggplant, local squid and salted ricotta</i> 1-4-14	15,00
Tonnarelli con mazzancolle locali, fiori di zucca e pomodorini arrostiti <i>Tonnarelli with local shrimps, pumpkin flowers and roasted tomatoes</i> 1-2-3-9	17,00
Linguine con astice <i>Linguine with lobster</i> 1-2	26,00
Ravioli di burrata pugliese con battuto di gamberi rossi e la sua bisque <i>Ravioli with red shrimp and its bisque</i> 1-2-3-7-9	17,00
Linguine con pesto di rucola, tartare di salmone marinato e crumble di pane aromatizzato <i>Linguine with rocket pesto, salmon tartare marinated and flavored bread crumble</i> 1-4-7-8	15,00

PRIMI DI TERRA

Rigatoni all'Amatriciana

Rigatoni with bacon and tomato

1

12,00

Spaghetti pomodoro e basilico

Spaghetti with tomato and basil

1

8,00

Rigatoni alla carbonara

Rigatoni alla carbonara

1

12,00

Arrosto misto di pesce <i>Mix grilled fish</i> 2-4-14	20,00
Mazzancolle alla griglia ** <i>Grilled King prawns</i> 2	18,00
Scampi alla griglia ** <i>Grilled prawns</i> 2	22,00
Calamari alla griglia ** <i>Grilled squids</i> 14	17,00
Frittura di paranza <i>Mixed fried local fish</i> 1-4	16,00
Frittura calamari e gamberi <i>Fried squids and shrimps</i> 1-2-14	16,00
A porzione: Spigola · Orata <i>Gilthead: Sea bass · Sea bream</i>	
alla griglia <i>Grilled or boiled</i> 4-9	17,00
al forno con patate o alla siciliana <i>Baked with potatoes or Sicilian style</i> 4	20,00
Filetto di orata in crosta di patate e zucchine <i>Baked fillet of gilthead with potatoes and courgettes</i> 4	17,00
Filetto di tonno alla griglia con rughetta <i>Grilled fillet of tuna with rocket salad</i> 4	19,00
Medaglioni di tonno in crosta di piastacchio con gazpacho di pomodoro <i>Tuna medallions in pistachio crust with tomato gazpacho</i> 4-8	20,00
Pesce di mare giornaliero (100 g) <i>Daily fish</i> 4	6,00

Specialità (chiedere disponibilità)

Trancio di salmone in doppia cottura con verdure grigliate <i>Double-cooked salmon steak with grilled vegetables</i> 4-7	19,00
Trancio di spigola CBT su spuma di broccoli e rosti di patate <i>Slice of CBT bass on broccoli foam and potato rosti</i> 4-6-7	20,00
Baccalà Morro su vellutata di piselli con porro, patate paglia e olio alla 'nduja <i>Morro cod on peas with leek and potatoes straw and oil 'nduja</i> 4	22,00
Trancio di ricciola CBT marinato al cavolo viola con velo di zucchina osmotica, chips di verdura di stagione e panna acida <i>Slice of CBT amberjack marinated in purple cabbage with a veil of osmotic courgette, seasonal vegetable chips and sour cream</i> 2-4-7	23,00
Dentice in doppia cottura con asparagi alla vaniglia, la loro crema e paglia di porro <i>Double cooked snapper with vanilla asparagus, their cream and leek straw</i> 2-4	23,00
Trancio di cernia CBT, demi-glace di carne con essenza di liquirizia, nido di porro e zenzero con spinacino burro e limone <i>CBT grouper slice, meat demi-glace with liquorice essence, leek and ginger nest with spinach, butter and lemon</i> 2-4-7-9	23,00

SECONDI DI TERRA

Bistecca di manzo alla griglia <i>Grilled beef steak</i>	16,00
Filetto di manzo alla griglia <i>Grilled beef fillet</i>	22,00
Cotoletta di pollo panata con patate fritte <i>Breaded chicken cutlet with french fried</i> 1-3	12,00

CONTORNI

Insalata mista <i>Mixed salad</i>	4,00
Patate fritte <i>French fries</i>	4,00
Patate al forno <i>Roasted potatoes</i>	4,00
Verdure di stagione <i>Seasons vegetables</i>	5,00
Verdure miste grigliate <i>Grilled mixed vegetables</i>	7,00

BEVANDE

Acqua minerale 0,75 lt <i>Mineral water 0,75 lt</i>	2,00
Coca cola 1 lt <i>Coke 1 lt</i>	5,00
Birra Peroni 0,66 cl <i>Beer Peroni 0,66 cl</i>	5,00
Birra Ichnusa 0,66 cl <i>Beer Ichnusa 0,66 cl</i>	5,00
Birra Heineken 0,66 cl <i>Beer Heineken 0,66 cl</i>	5,00
Bibite in lattina <i>Tinned drinks</i>	3,00
Vino della casa 0,75 lt Pecorino "N. Bosco" <i>Pecorino House wine 0,75 lt</i>	12,00
Vino della casa 0,375 lt Pecorino "N. Bosco" <i>Pecorino House wine 0,375 lt</i>	8,00

Mono al Bacio bianco/nero <small>1-3-7-8</small>	5,00
Mimosa all'ananas/fragole <small>1-3-7</small>	5,00
Foresta nera al bicchiere <small>1-3-7</small>	5,00
Chantilly al pistacchio/mango/limoncello <small>1-3-7-8</small>	5,00
Zuppa inglese al bicchiere <small>1-3-7</small>	5,00
Tiramisù del giorno (fragole/caffè/pistacchio/Nutella/Oreo/amaretto) <small>1-3-5-7-8</small>	5,00

Dolci Antica Pasticceria Nonna Flora

Babà al rum <small>1-3-7</small>	6,00
Cestino di frolla con crema al limone e meringa <small>1-3-7</small>	6,00
Delizia al limone <small>1-3-7</small>	6,00
Mono croccante all'amarena <small>1-3-7-8</small>	6,00
Ricotta e pera <small>1-3-7</small>	6,00
Profiterol fondente e zuppa inglese <small>1-3-7</small>	6,00
Profiterol caramello e pistacchio <small>1-3-7-8</small>	6,00
Tre cioccolati <small>1-3-7</small>	6,00
Cheesecake al pistachio <small>1-3-7-8</small>	6,00

Senza uova

Mono cheesecake frutti di bosco - caramello e arachidi <small>1-5-7-8</small>	5,00
---	------

Senza glutine

Bavarese al pistacchio/ tre cioccolati <small>3-7-8</small>	5,00
--	------

Senza glutine e lattosio

Mousse ai frutti di bosco <small>3</small>	5,00
---	------

DOLCI CLASSICI

Sorbetto (limone, mela, mandarino) <i>Sorbet (lemon, apple, mandarin)</i> 3-7	4,00
Gelato affogato al caffè <i>Ice cream with coffee</i> 1-3-7	6,00
Tartufo di Pizzo <i>Truffle of Pizzo ice cream</i> 1-3-5-7-8	6,00
<ul style="list-style-type: none">• Bianco• Nero• Pistacchio con cuore di panna• Caffè con cuore di panna	

FRUTTA

Ananas <i>Pineapple</i>	5,00
Macedonia di frutta <i>Fresh fruit salad</i>	4,00
Fragole con panna <i>Strawberries with milk cream</i> 7	6,00
Fragole con gelato <i>Strawberries with ice cream</i> 3-7	7,00
Frutta di stagione <i>Seasons fruit</i>	5,00

Caffè espresso <i>Express coffe</i>	2,00
Caffè decaffeinato <i>Decaffeinated coffee</i>	2,00
Caffè d'orzo <i>Barley coffee</i>	2,00
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	3,00
Tea al limone o latte <i>Tea with lemon or milk</i>	2,00

ALLERGENI • ALLERGENS

- IT "Caro cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo pronti per consigliarti nel migliore dei modi."
- EN "Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs."

- 1 Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati) e i prodotti derivati - Cereals containing gluten
- 2 Crostacei e prodotti derivati - Crustaceans
- 3 Uova e prodotti derivati - Eggs
- 4 Pesce e prodotti derivati - Fish
- 5 Arachidi e prodotti derivati - Peanuts
- 6 Soia e prodotti derivati - Soybeans
- 7 Latte e prodotti derivati (compreso lattosio) - Milk
- 8 Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati - Nuts
- 9 Sedano e prodotti derivati - Celery
- 10 Senape e prodotti derivati - Mustard
- 11 Semi di sesamo e prodotti derivati - Sesame
- 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espresso come SO₂ - Sulphure dioxide and sulphites at levels above 10mg/kg 10 mg/ litre
- 13 Lupino e prodotti a base di lupino - Lupin
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi - Molluscs



CARTA VINI

VINI BIANCHI

SARDEGNA

Vermentino di Sardegna "Su'imari" 17,00

100% Vermentino – D.o.c. - Vol.13%

Az. Vinicola Su'entu

Vermentino di Gallura "Funtanaliras" 22,00

100% Vermentino di Gallura – D.o.c.g. - Vol.13%

Cantina del Vermentino Monti

Vermentino di Gallura Sup. "Arakena" 36,00

100% Vermentino di Gallura vendemmia tardiva – D.o.c.g. Superiore - Vol.14%

Cantina del Vermentino Monti

Capichera 2022 55,00

100% Vermentino - I.g.t. Isola dei Nuraghi - Vol.14%

Capichera

Marmilla "Su'aro" 18,00

100% Uve autoctone Marmilla – I.g.t. - Vol.13%

Az. Vinicola Su'entu

Vermentino di Sardegna "Su'imari" 375 ml 10,00

100% Vermentino – D.o.c. - Vol.13%

Az. Vinicola Su'entu

Vermentino di Gallura "Funtanaliras" 375 ml 12,00

100% Vermentino di Gallura – D.o.c.g. - Vol.13%

Cantina del Vermentino Monti

SICILIA

Sabbie dell'Etna 20,00

Catarratto e Carricante – D.o.c. Etna bianco - Vol.13%

Firriato

Angimbè 20,00

70% Insolia 30% Chardonnay – I.g.t. Terre Siciliane - Vol.12,5%

Cusumano

Quater Vitis 23,00

Grillo, Catarratto, Carricante e Zibibbo – I.g.t. Terre Siciliane - Vol.13%

Firriato

Alsine Abraxas 23,00

85% Zibibbo 15% Viognier - Pantelleria D.o.c. - Vol.12,5%

Tenute Scudieri

Favinia "La Muciara" 36,00
Grillo, Catarratto e Zibibbo – I.g.t. Terre Siciliane - Vol.13%
Firriato

Vigna San Francesco 2019 50,00
100% Chardonnay - D.o.c. Sicilia
Fermentazione per 15 giorni in barili di rovere francese (Allier e Tronçais) - Vol.14%
Tenuta Regaleali

Angimbé 375 ml 11,00
70% Inolia 30% Chardonnay - I.g.t. Terre Siciliane - Vol.13%
Cusumano



BASILICATA

"Re Manfredi" bianco 20,00
70% Muller Thurgau 30% Traminer aromatico – I.g.t. - Vol.13%
Terre degli Svevi



PUGLIA

"Pietrabilanca" Chardonnay Castel del Monte 27,00
90% Chardonnay 10% Fiano – D.o.c. - Vol.13%
Tormaresca – Antinori



CAMPANIA

Falanghina "Serrocielo" - Vol.13% 20,00
100% Falanghina – D.o.c.
Feudi di San Gregorio

Greco di Tufo "Cutizzi" 22,00
100% Greco – D.o.c.g. - Vol.12,5%
Feudi di San Gregorio

Fiano di Avellino "Pietracalda" 22,00
100% Fiano – D.o.c.g. - Vol.13%
Feudi di San Gregorio

Ischia Forastera 20,00
100% Forastera – D.o.c. - Vol.13%
Az. Agricola "La pietra di Tommasone"

Biancolella Ischia "Tenuta dei preti" 30,00
100% Biancolella – D.o.c. - Vol.13,5%
Fermentazione in vasche acciaio e affinamento in botti di rovere da 500 lt. per 5 mesi.
Az. Agricola "La pietra di Tommasone"

Falanghina 375 ml 11,00
100% Falanghina – D.o.c. - Vol.13%
Feudi di San Gregorio

Greco di Tufo 375 ml 12,00
100% Greco – D.o.c.g. - Vol.12,5%
Feudi di San Gregorio

LAZIO

Frascati Superiore Villa dei Preti 16,00
Grechetto, Malvasia del Lazio, Malvasia di Candia – D.o.c.g. - Vol.13,5%
Villa Simone

Capolemole 18,00
100% Bellone – I.g.t. *Vino biologico* - Vol.13,5%
Marco Carpineti

Moro 23,00
80% Greco moro 20% Greco giallo – I.g.t. *Vino biologico* - Vol.14%
Fermentazione in acciaio. Solo il 30% ha una fermentazione e affinamento in barriques di rovere.
Marco Carpineti

“Satrico” 17,00
Chardonnay, Sauvignon e Trebbiano giallo – D.o.c. - Vol.13%
Az. Agricola Casale del Giglio

“Anthium” 20,00
100% Bellone – I.g.t. - Vol.14%
Az. Agricola Casale del Giglio

“Antinoo” 26,00
65% Chardonnay 35% Viognier – I.g.t. - Vol.13,5%
Az. Agricola Casale del Giglio

Poggio dei Gelsi 16,00
Rossetto, Trebbiano e Malvasia - D.o.p. - Vol.12,5%
Az. vinicola Famiglia Cotarella

Soente 22,00
100% Viognier - I.g.p. - Vol.13,5%
Az. vinicola Famiglia Cotarella

Ferentano 2021 34,00
100% Rossetto - I.g.p. - Vol.12,5%
Dopo un trattamento di criomacerazione viene effettuata una prima fermentazione in acciaio. La seconda parte della fermentazione alcolica e quella malolattica avvengono nelle barriques
Az. Vinicola Famiglia Cotarella

“Satrico” 375 ml 10,00
Chardonnay, Sauvignon e Trebbiano giallo – D.o.c. - Vol.13%
Az. Agricola Casale del Giglio



Frascati Superiore Villa dei Preti 375 ml 9,00
Grechetto, Malvasia del Lazio, Malvasia di Candia – D.o.c.g. - Vol.13,5%
Villa Simone

UMBRIA

Chardonnay “Bramito della Sala” 25,00
100% Chardonnay – I.g.t. - Vol.12,5%
Fermentazione e affinamento per 5 mesi in barriques – Castello della Sala
Marchesi Antinori

AFF Bianco 2021 20,00
15-40% Autoctona Umbra - 15-40% Viognier - 50-70% Sauvignon - I.g.t. Umbria - Vol.13%
Az. Agr. Le Corgne di A. Formilli Fendi

SVGB Sauvignon 2019 38,00
100% Sauvignon Blanc - I.g.t. Umbria - Vol.13%
Az. Agr. Le Corgne di A. Formilli Fendi

Grecante 18,00
100% Grechetto - Colli Martani D.o.c. - Vol. 13,5%
Arnaldo Caprai

Cuvée Secrete 38,00
Prodotto con uve che meglio esprimono le potenzialità dell'annata - I.g.t. - Vol. 13,5%
Affinamento in barriques per 6 mesi ed in bottiglia per altri 4 mesi
Arnaldo Caprai

ABRUZZO

Passerina 16,00
100% Passerina – Abruzzo D.o.p.. - Vol.12,5%
Barone di Valforte

Pecorino Superiore “Unico” 19,00
100% Pecorino delle colline di Chieti – Abruzzo I.g.p.. - Vol.13%
Az. Agr. Tenuta Ulisse

MARCHE

Verdicchio “Luzano” 16,00
100% Verdicchio dei castelli di Jesi – D.o.c. Classico Sup.. - Vol.13,5%
Az. Agr. Marotti Campi

Verdicchio Castelli di Jesi 22,00
100% Verdicchio dei castelli di Jesi – D.o.c. Classico Sup. – Vino Biologico. - Vol.13,5%
Az. Agr. Bucci

Verdicchio Castelli di Jesi Riserva 2017 55,00
100% Verdicchio dei castelli di Jesi – D.o.c. Classico Sup. – Vino Biologico. - Vol.13%
Az. Agr. Bucci



TOSCANA

Vermentino Bolgheri “Guado al tasso” 26,00

100% Vermentino Toscano – D.o.c. Bolgheri. - Vol.13%

Marchesi Antinori

Vermentino Bolgheri “Donna Olimpia 1898” 25,00

Vermentino Toscano, Viognier, Petit Manseng – D.o.c. Bolgheri. - Vol.13,5%

Dopo la fermentazione in acciaio inox il vino affina per 14 mesi subendo ripetuti battonages al fine di sospendere i lieviti sul fondo. Ultimato questo lungo periodo il vino viene imbottigliato. Questa tecnica rende il vino più gradevole al gusto.

Donna Olimpia 1898

“Benefizio” Pomino Riserva 35,00

100% Chardonnay – Pomino Riserva D.o.c.. - Vol.13,5%

Primo vino bianco in Italia fermentato e affinato in barriques.

I mosti vengono messi in barriques, per il 50% nuove e per il 50% di primo passaggio, dove svolgono la fermentazione alcolica e solo parzialmente quella malo-lattica. Successivamente il vino matura in legno, sulle fecce, con bâtonnage effettuati in base a necessità. Affinamento in bottiglia.

Frescobaldi



LIGURIA

Vermentino Lunae “Etichetta Grigia” 20,00

100% Vermentino ligure – Colli di Luni D.o.c.. - Vol.12,5%

Cantine Bosoni



PIEMONTE

Roero Arneis 23,00

100% Arneis – D.o.g.c.. - Vol.13,5%

La fermentazione si svolge in acciaio ad una temperatura controllata, molto lenta per mantenere un frutto fresco ed intenso. questo vino non fa la fermentazione malolattica e resta sulle fecce in vasca d'acciaio fino in prossimità dell'imbottigliamento.

Vietti

Solis Vis 26,00

100% Timorasso - Bianco D.o.c. Monferrato - Vol.14%

Soc. Agr. Tenuta Montemagno



FRIULI

Pinot grigio ramato 18,00

100% Pinot grigio – D.o.c. Friuli - Vol.12,5%

Attems

Pinot Grigio 20,00

100% Pinot grigio - D.o.c. Colli Orientali del Friuli - Vol.12,5%

Az. Agr. Alessio Dorigo

<p>Pinot grigio “Col Bajè”</p> <p><i>100% Pinot grigio – D.o.c. Colli Orientali del Friuli - Vol.13,5%</i> <i>Fermentazione e affinamento “sur lies” a temperatura controllata con frequenti battonage in botti grandi (30 hl) di rovere di Slavonia.</i></p> <p>Az. Agr. La Tunella</p>	30,00
<p>Friulano</p> <p><i>100% Friulano – D.o.c. Colli Orientali del Friuli - Vol.13,5%</i></p> <p>Az. Agr. Alessio Dorigo</p>	20,00
<p>Friulano “Ronc di Juri” 2022</p> <p><i>100% Friulano - D.o.c. Colli Orientali del Friuli - Vol.15%</i> <i>Questo vino è frutto di due vendemmie: la prima, tardiva, vinificata tradizionalmente in bianco e fermentata in barriques. La seconda, da uve appassite per tre settimane e fermentata sempre in legno. La malolattica viene svolta completamente, e solo pochi giorni prima dell’imbottigliamento procediamo al blend definitivo.</i></p> <p>Az. Agr. Alessio Dorigo</p>	34,00
<p>Sauvignon blanc</p> <p><i>100% Sauvignon - D.o.c. Colli orientali del Friuli</i></p> <p>Az. Agr. Alessio Dorigo</p>	20,00
<p>Sauvignon “Col Matis”</p> <p><i>100% Sauvignon – D.o.c. Colli Orientali del Friuli- Vol.13,5%</i> <i>Fermentazione e affinamento “sur lies” a temperatura controllata con frequenti battonage in botti grandi (30 hl) di rovere di Slavonia.</i></p> <p>Az. Agr. La Tunella</p>	30,00
<p>Ribolla gialla “Rjgialla” 375 ml</p> <p><i>100% Ribolla gialla – D.o.c. Colli Orientali del Friuli - Vol.13%</i></p> <p>Az. Agr. La Tunella</p>	12,00
<p>Ribolla gialla “Col de Bliss”</p> <p><i>100% Ribolla gialla – D.o.c. Colli Orientali del Friuli- Vol.13,5%</i> <i>Fermentazione e affinamento “sur lies” a temperatura controllata con frequenti battonage in botti grandi (30 hl) di rovere di Slavonia.</i></p> <p>Az. Agr. La Tunella</p>	30,00
<p>Plessiva - Chardonnay</p> <p><i>100% Chardonnay - D.o.c. Collio - Vol.13,5%</i></p> <p>Soc. Agr. Polencic Isidoro</p>	20,00
<p>Plessiva - Oblin Blanc</p> <p><i>Cuveé delle migliori uve autoctone o internazionali - I.g.t. Venezia Giulia - Vol.13,5%</i></p> <p>Soc. Agr. Polencic Isidoro</p>	30,00
<p>“Biancosesto”</p> <p><i>50% Friulano 50% Ribolla Gialla – D.o.c. Colli Orientali del Friuli - Vol.13,5%</i> <i>Fermentazione e affinamento “sur lies” a temperatura controllata con frequenti battonage in botti grandi (30 hl) di rovere di Slavonia.</i></p> <p>Az. Agr. La Tunella</p>	32,00
<p>Ribolla gialla “Rjgialla”</p> <p><i>100% Ribolla gialla – D.o.c. Colli Orientali del Friuli - Vol.13%</i></p> <p>Az. Agr. La Tunella</p>	22,00



TRENTINO

Muller Thurgau Zeveri "Bottega Vinai"

22,00

100% Muller Thurgau – D.o.c. Superiore - Vol.12,5%

Cavit Trento

Gewürztraminer "Bottega Vinai"

22,00

100% Gewürztraminer – D.o.c. - Vol.14%

Cavit Trento

Bianco Faye

45,00

90% Chardonnay e 10% Pinot bianco – I.g.t. Vigneti delle dolomiti - Vol.12,5%

Fermentazione e invecchiamento in piccoli fusti di rovere per circa 6 mesi

a contatto del proprio lievito, con l'effetto della "clessidra".

Affinamento in inox e bottiglia per un paio d'anni prima della messa in commercio.

Pojer e Sandri



ALTO ADIGE

Moscato giallo "Pfefferer"

18,00

100% Moscato giallo – D.o.c. - Vol.12,5%

Fermentazione controllata a 18° C e affinamento per alcuni mesi sui lieviti.

Colterenzio

Pinot bianco "Schulthaus"

22,00

100% Pinot bianco – D.o.c. - Vol.14%

Cantine St Michael-Eppan

Chardonnay "Cardellino"

35,00

100% Chardonnay – D.o.c. - Vol.13,5%

Pressatura soffice delle uve. Fermentazione a temperatura controllata.

A fine fermentazione il mosto rimane a lungo a contatto con i lieviti.

Una parte del mosto (ca. 15%) viene fatto fermentare e maturare in barrique

di rovere francese per 6 mesi. Dopo il travaso di fine fermentazione il vino rimane

a lungo sui lieviti. In primavera avviene l'assemblaggio.

Elena Walch

Gewürztraminer

24,00

100% Gewurztraminer – D.o.c. - Vol.14%

Cantine St Michael-Eppan

Gewürztraminer "Nussbaumer"

50,00

100% Gewurztraminer – D.o.c.. - Vol.14,5%

Cantine Termeno

"Manna" Franz Haas

42,00

40% Riesling Renano, 20% Chardonnay, 15% Gewurztraminer, 15% Kerner,

10% Sauvignon Vigneti delle Dolomiti I.g.t. - Vol.13,5%

Le uve, a causa dei periodi di maturazione diversi, vengono raccolte e lavorate

separatamente. Lo Chardonnay ed il Sauvignon Bianco vengono fermentati

in barrique, mentre il Riesling, il Gewürztraminer e il Kerner fermentano in vasche

d'acciaio. A fermentazioni ultimate, i vini giovani vengono assemblati.

Dopo un periodo di permanenza sui lieviti fini di circa dieci mesi, il vino viene

imbottigliato e ulteriormente affinato in bottiglia per qualche mese.

Franz Haas

VINI ROSATI



PUGLIA

“Kreos” Salento

90% Negroamaro 10% Malvasia nera – I.g.t. - Vol.13%

Castello Monaci

15,00

“Calafuria” rosato Salento

100% Negroamaro – I.g.t. - Vol.12%

Tormaresca – Antinori

20,00



BASILICATA

“Re Manfredi” rosato

100% Aglianico del Vulture – I.g.t. - Vol.13,5%

Terre degli Svevi

20,00



TOSCANA

“Alie rosè” Tenuta Ammiraglia

Vermentino, Syrah – I.g.t. Toscana - Vol.12%

Frescobaldi

20,00

Bolgheri rosato “Donna Olimpia 1898”

Merlot, Cabernet Franc – Bolgheri D.o.c. - Vol.13%

Donna Olimpia 1898

20,00



ALTO ADIGE

Lagrein rosè

100% Lagrein – D.o.c. – Vol.13%

Fermentazione lenta in acciaio inox. Fermentazione malolattica e affinamento per 7/10 mesi in botti di legno grandi

Cantina Termeno

17,00

VINI ROSSI

SARDEGNA

Su'nico Bovale

28,00

100% Bovale – I.g.t. Marmilla Bovale. - Vol.14,5%
Maturazione in barriques e tonneaux di 1° e 2° passaggio per 12 mesi
e minimo 2 mesi di affinamento in bottiglia.

Az. Vinicola Su'entu

SICILIA

Nero d' Avola "Chiarामonte"

16,00

100% Nero d'Avola – D.o.c. Sicilia. - Vol.13,5%

Firriato

Syrah

16,00

100% Syrah – I.g.t. Terre Siciliane. - Vol.14%

Cusumano

LAZIO

Shiraz

16,00

100% Shiraz – I.g.t. - Vol.13,5%

Az. Agricola Casale del Giglio

Madreselva

30,00

Merlot, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot in parti uguali – I.g.t.. - Vol.14,5%
Invecchiamento in piccole botti di rovere per 18/20 mesi.

Az. Agricola Casale del Giglio

UMBRIA

Montefalco Rosso

20,00

70% Sangiovese - 15% Sagrantino - 15% Merlot - Montefalco rosso D.o.c. - Vol. 13%
Affinamento in barrique di rovere francese per 12 mesi e 4 in bottiglia

Arnaldo Caprai

Sagrantino "Collepiano"

42,00

100% Sagrantino - Montefalco D.o.c.g. - Vol. 14%

Affinamento in barrique di rovere francese per almeno 22 mesi, successivamente
6 mesi in bottiglia

Arnaldo Caprai

TOSCANA

Chianti classico "Clemente VII"

17,00

100% Sangiovese - D.o.c.g. - Vol.14%

Prodotto nel pieno rispetto della tradizione con uve Sangiovese
in purezza, lasciate affinare, per l'85% in botte grande ed il
restante 15% in barriques, per almeno un anno.

Castelli del Grevepesa



FRIULI

Pinot Nero

100% Pinot nero - D.o.c. Colli Orientali del Friuli. - Vol.13%

Az. Agr. La Tunella

18,00



TRENTINO

Merlot

100% Merlot - D.o.c. - Vol.13,5%

Maturazione in barriques di legno di rovere per 15 mesi.

Segue un breve periodo di affinamento in botte.

Cavit Trento

16,00



ALTO ADIGE

Lagrein

100% Lagrein - D.o.c. Alto Adige. - Vol.12,5%

Fermentazione a temperatura controllata (28-30°C) in piccoli contenitori d'acciaio e di cemento, dove avviene la fermentazione malolattica.

Affinamento in fusti di rovere di varia capacità e parzialmente in vasche di cemento per almeno 6 mesi.

Cantina Termeno

16,00

SPUMANTI

LAZIO



Kius Brut Millesimato

100% Bellone – Vino biologico – Metodo Classico - Vol.12,5%
Affinamento 24 mesi.

Marco Carpineti

26,00

PIEMONTE



Vino spumante Moscato d'Asti "Il Giaj"

100% Moscato d'Asti – D.o.c.g. – Metodo Charmat - Vol.5,5%

Agricola Ferraris

15,00

TM Brut 24

100% Barbera - Metodo Classico - Affinamento 24 mesi

Soc. Agr.Tenuta Montemagno

32,00

LOMBARDIA



Franciacorta Barone Pizzini Golf 1927

100% Chardonnay – D.o.c.g. – Metodo Classico - Vol.12%

Pressatura soffice, fermentazione in vasca inox termocondizionata, maturazione per 6 mesi in vasche inox e affinamento a contatto sui lieviti per 20/30 mesi.

Barone Pizzini

35,00

Franciacorta Barone Pizzini Brut Saten

100% Chardonnay – D.o.c.g. – Metodo Classico - Vol.12%

Pressatura soffice, fermentazione in vasca inox termocondizionata, maturazione per 6 mesi in inox e barrique. Affinamento a contatto sui lieviti per 30/40 mesi.

Barone Pizzini

45,00

Franciacorta Berlucchi "Satèn 61"

100% Chardonnay – D.o.c.g. – Metodo Classico - Vol.12,5%

Affinamento a contatto con i lieviti per almeno 24 mesi, seguito da altri 2 mesi dopo la sboccatura.

Berlucchi

36,00

Franciacorta Berlucchi "Rosè 61"

70% Chardonnay 30% Pinot nero – D.o.c.g. – Metodo Classico - Vol.12,5%

Affinamento a contatto con i lieviti per almeno 24 mesi, seguito da altri 2 mesi dopo la sboccatura.

Berlucchi

38,00

Franciacorta Berlucchi Vintage millesimato

60% Chardonnay 40% Pinot nero – D.o.c.g. – Metodo Classico - Vol.12,5%

Fermentazione in acciaio e in barriques – Permanenza sui lieviti 48 mesi.

Berlucchi

55,00



VENETO

Prosecco Canevel Brut Setage 18,00

90% Glera e 10% Chardonnay – Valdobbiadene – D.o.c.g. – Metodo Charmat - Vol.11%

Canevel

Prosecco Superiore di Cartizze 32,00

100% Prosecco Sup. di Cartizze Valdobbiadene – D.o.c. – Metodo Charmat - Vol.11,5%

Cantine Colli del Soligo

Prosecco di Valdobbiadene “Col de Mez” 17,00

100% Glera - D.o.c.g. – Metodo Charmat – Vol.11%

Cantine Colli del Soligo

Prosecco Canevel “Setage” 375 ml 10,00

100% Glera – D.o.c.g. – Metodo Charmat – Vol.11%

Canevel



FRIULI

“Cuvèe Madre” Blanc de Noir Spumante Brut 23,00

100% Pinot nero – Metodo Charmat - Vol.12%

Castello di Spessa



TRENTINO

Spumante Müller Thurgau Cuvèe speciale 16,00

100% Müller Thurgau – Metodo Charmat - Vol.12,5%

Cavit

CHAMPAGNE



Champagne Veuve Clicquot . 100,00

Pons. Cuvèe S.P.B

50% Pinot Noir 30% Chardonnay 20% Pinot Meunier – Vol.12%

Veuve Clicquot Ponsardin

Champagne Royale R serve 90,00

Brut Philipponnat

65% Pinot Nero 30% Chardonnay 5% Pinot Meunier – Vol.12%

Invecchiamento sui lieviti nelle cantine della Maison, a una temperatura costante di 12°C.

Philipponnat

Champagne Charles Heidsieck 80,00

Brut Reserve

Champagne elaborato con vini d'annata per il 60% (di cui 1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir e 1/3 Pinot Meunier) e per il restante 40% con vini di riserva in egual proporzione tra Chardonnay e Pinot Noir – Affinamento in bottiglia "sur lies" per almeno 36 mesi – Vol.12%

Charles Heidsieck

Champagne Charles Heidsieck 120,00

Blanc de Blancs

Il Blanc de Blancs nasce da una selezione delle uve provenienti dalle migliori parcelle dei celebri villaggi di Oger e Vertus, nella Cote des Blancs. Dopo la pressatura soffice e la fermentazione separata di ogni singola vigna, i vins clairs riposano in acciaio per alcuni mesi. La cuv e viene fatta utilizzando le migliori partite del millesimo a cui si aggiunge un 25% di vini di riserva. Il fascino di questo Champagne, risiede proprio nel perfetto equilibrio tra la freschezza dello Chardonnay d'annata e la matura complessit  dei vini invecchiati in cantina. Prima del d gorgement, lo Champagne si affina sui lieviti per almeno 48 mesi – Vol.12%

Charles Heidsieck

Champagne Charles Heidsieck 110,00

Ros  Reserve

La presenza dei tre principali vitigni della Champagne, tutti vinificati separatamente per cru e l'aggiunta di un 20% di vini di riserva, donano al sorso una sfaccettatura e una profondit  inusuale. La cuv e   creata cercando di ottenere la massima armonia espressiva tra i vini d'annata e vini di riserva. Per preservare la piacevole fragranza fruttata, che un grande ros  deve sempre avere, lo Chef de Cave sceglie vini di riserva piuttosto giovani, risalendo a ritroso nel tempo massimo 5 anni. Alla cuv e viene poi aggiunto un 5-6% di vino prodotto con Pinot Noir vinificato in rosso, che contribuisce ad aumentare la struttura, la ricchezza e la sua persistenza gustativa. La fermentazione si svolge in contenitori d'acciaio inox a temperatura controllata. I vins clairs si affinano in vasche d'acciaio, dove svolgono anche la malolattica.

La rifermentazione avviene in bottiglia secondo la M thode Champenoise, con un periodo sur lattes di almeno 48 mesi – Vol.12%

Charles Heidsieck

Champagne Laurent Perrier Brut 80,00

“La Cuv e”

La Cuv e dello Champagne Brut di Laurent-Perrier   composta da per il 50% Chardonnay, per il 35% da Pinot Nero e per il 15% da Pinot Meunier.

Le uve sono raccolte da circa 55 cru sparsi in tutta la regione dello Champagne e selezionate manualmente. Per garantire qualit  e costanza allo stile Laurent Perrier, il vino destinato a diventare champagne viene assemblato con vino di riserva, in misura variabile secondo le annate. Una volta imbottigliato il riposa per un minimo di 3 anni nei locali della cantina, a contatto coi lieviti – Vol.12%

Laurent Perrier

Champagne Laurent Perrier Cuvée Rosè 120,00
Composto per il 100% da Pinot Noir. Realizzato con uve provenienti dai diversi Grand Crus principalmente delle zone della Côte de Bouzy e della Montagna de Reims. È la cuvée più emblematica della Maison. Si tratta di uno dei rarissimi champagne rosé elaborati secondo la tecnica detta "di salasso", che consiste nella macerazione degli acini, in modo che trasmettano naturalmente allo champagne colore e aromi. – Vol.12%
Laurent Perrier

Champagne Dom Perignon 2013 380,00
50% Pinot Noir 50% Chardonnay – Vol.12,5%
Dom Pérignon crea solo Champagne Millesimati, elaborati dalle migliori uve selezionate in una singola annata. Dopo un'elaborazione di almeno otto anni, il vino raggiunge un equilibrio perfetto.
Dom Perignon

Champagne Bollinger Grand Année 2014 280,00
La Grande Année 2012 proviene da 21 crus eccezionali della Côte des Blancs e della Montagne de Reims. Questa cuvée è composta principalmente da Pinot Noir (65%) completato da Chardonnay (35%) – Vol.12%
Bollinger

Champagne Charles Heidsieck 300,00
Blanc des Millenaires 2007
Il "Blanc des Millenaires" Champagne Brut di Charles Heidsieck è un millesimato che mette in luce tutto il savoir-faire della leggendaria Maison di Reims. È una straordinaria cuvée prestige, realizzata con una rigorosa selezione di uve Chardonnay, provenienti dalle migliori parcelle della tenuta aziendale. I grappoli sono pressati in modo molto delicato e solo la prima frazione di mosto fiore viene avviata alla fermentazione, che si svolge in botti di rovere francese. Dopo un affinamento di qualche mese in legno, i vins clairs d'annata sono assemblati e la seconda fermentazione si svolge in bottiglia secondo il Metodo Champenoise, con un affinamento sui lieviti di almeno dieci anni, che avviene nelle storiche caves scavate nel gesso, vere e proprie cattedrali sotterranee della Champagne – Vol.12,5%
Charles Heidsieck

Champagne Brut Laurent Perrier "Grand Siècle" n°26 320,00
Prodotto per la prima volta nel 1959, lo Champagne Brut "Grand Siècle" a firma Laurent-Perrier ricorda nel nome il XVII secolo: è il secolo in cui fioriscono le arti e si inizia ad apprezzare il buon cibo. L'itération N°26 è frutto di un assemblaggio di 3 annate eccezionali che vengono scelte per la loro complementarità tra le rare annate millesimate da Laurent-Perrier. Una maggioranza di Chardonnay, completata da Pinot Noir, proveniente da un massimo di 11 Grands Crus selezionati tra i 319 Crus esistenti in Champagne. Un periodo di invecchiamento prolungato in cantina: almeno 10 anni sui lieviti per il formato bottiglia 0.75l e qualche anno in più per il formato magnum – Vol.12%
Laurent Perrier

