



MENU

Antipasto misto del Moro <i>House mixed hors d'oeuvres</i> 1-2-3-4-8-9-10-11-13-14	18,00
Antipasto crudo di pesce misto <i>Mixed Raw fish</i> 2-4-14	25,00
Antipasto crudo di crostacei <i>Mixed Raw shellfish</i> 2	27,00
Carpaccio di spigola, tonno e salmone <i>Carpaccio of seabass, tuna fish and salmon</i> 4	20,00
Sautè di cozze <i>Mussels sautè</i> 14	12,00
Zuppa di molluschi e crostacei con crostini <i>Molluscs and shellfish soup with croûtons</i> 1-2-14	20,00
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) <i>Stuffed flower courgette with shrimps and mozzarella in tempura</i> 1-2-7	4,00
Calamaro grigliato su crema di ceci e frutti di bosco <i>Grilled squid on chickpeas cream with berries</i> 7-14	14,00
Polpo in salsa barbeque con tortino di patate e crema di peperoni <i>Octopus in barbeque sauce with potato pie and sweet pepper cream</i> 1-6-7-10-14	14,00
Mazzancolle locali alla scapece <i>Scapece local prawns</i> 2-7	14,00
Porchetta di tonno CBT con vellutata di patate allo zafferano <i>CBT tuna porchetta with saffron potato soup</i> 4-7	15,00
Calamaro ripieno con cime di rapa su crema di provola affumicata e taralli <i>Stuffed squid with turnip tops on smoked provola cream and taralli</i> 1-7-14	16,00

FRANCIA

Spéciale Les Parcs de l'Imperatrice

6,00

Calibro 3 - Stagionalità: Tutto l'anno - Zona: Francia, Lège Cap-Ferret, Arcachon

E' caratterizzata da una carne compatta e da una croccantezza particolare riconoscibile al palato. Il suo gusto esala profumo e sapore di mare aperto. Un'ostrica di grande carattere, equilibrata e gustosa

Special Perle Noire

5,00

Calibro 3 - Stagionalità: Tutto l'anno - Zona: Francia, Utha Beach, Bretagna

L'ostrica Perle Noire è allevata sulle splendide spiagge di Utha Beach e poi affinata per minimo sei mesi nel fiume Belon.

È così che questa prelibata ostrica assume una conchiglia arrotondata e un colore serico, una carne croccante e un gusto fruttato dalle note di zucchero.

IRLANDA

Speciales Umami

7,00

Calibro 3 - Stagionalità: Tutto l'anno - Zona: Irlanda

Leggera iodatura, brezza delicata di alghe, croccante e mediamente corposa, sapidità media. Una sensazione pseudo-tattile ascrivibile all'Umami coccolerà le papille gustative. Lunga persistenza sostenuta dalla percezione Umami, ricorda la sapidità di una scaglia di Parmigiano Reggiano

Speciales Tia Maraa

7,00

Calibro 3 - Stagionalità: Tutto l'anno - Zona: Irlanda

La Tia Maraa è un'ostrica di alta qualità, carnosa, colore crema, leggermente iodata, con un sapore dolce di nocciola ed una punta di zuccherato. Un'ostrica inconfondibile che per le sue peculiarità risulta essere tra le più apprezzate al mondo.

PORTOGALLO

Princesse de Setúbal

6,00

Calibro 3 - Stagionalità: Tutto l'anno - Zona: Estuario del Sado - Portogallo

La Princesa de Setubal è un prodotto speciale per gli appassionati: caratterizzata da una grande percentuale di carne all'interno, presenta un sapore delicato che si prolunga dopo esser stata degustata. La chiave del suo successo, tuttavia, è la spiccata dolcezza, che prevale sulla salinità.

ITALIA

Speciale Diomedea

8,00

Calibro 3 - Stagionalità: Tutto l'anno - Zona: Puglia - Italia

Questa ostrica non è solo deliziosa, è un'autentica rappresentazione del territorio, un'esperienza sensoriale che celebra la ricchezza del mare ad ogni assaggio.

La sua carne succulenta e il gusto ricco e complesso sono un inno alle delizie del mare. Il connubio tra la freschezza e la salubrità delle acque pugliesi e la maestria dell'ostricoltura d'eccellenza rende questa ostrica una vera e propria prelibatezza gastronomica.

Spaghetti "Pastificio Mancini" con vongole lupini	16,00
<i>Spaghetti "Pastificio Mancini" with clams</i>	
1-14	
Gnocchi con vongole lupini, scampetti e pachino	16,00
<i>Gnocchi with clams, scampi and cherry tomatoes</i>	
1-2-3-14	
Riso alla pescatora	15,00
<i>Rice with seafood and tomato</i>	
2-14	
Riso alla crema di scampi	15,00
<i>Prawns cream rice</i>	
2-7	
Fettuccine allo scoglio	16,00
<i>Egg noddles with seafood in tomato sauce</i>	
1-2-14	

Specialità (chiedere disponibilità)

Spaghetti "Pastificio Mancini" con vongole veraci	18,00
<i>Spaghetti "Pastificio Mancini" with clams</i>	
1-14	
Fusilloni "B. Cavalieri" alla norma di mare con melanzane, totani locali e ricotta salata	16,00
<i>Fusilloni "B.Cavalieri" to the standard of sea with eggplant, local squid and salted ricotta</i>	
1-4-14	
Ravioli di burrata con mazzancolle locali, fiori di zucca e pomodorini arrostiti	18,00
<i>Burrata ravioli with local bouquets, pumpkin flowers, and roasted cherry tomatoes</i>	
1-2-3-7-9	
Linguine "Sen. Cappelli Felicetti" con astice	27,00
<i>Linguine "Sen. Felicetti hats" with lobster</i>	
1-2	
Linguine "Pastificio Mancini" con pesto di rucola, tartare di salmone marinato e crumble di pane aromatizzato	16,00
<i>Linguine "Pastificio Mancini" with rocket pesto, marinated salmon tartare and flavored bread crumble</i>	
1-4-7-8	
Spaghetti "Pastificio Mancini" aglio, olio e peperoncino con battuto di tonno, scorza di lime e bottarga d'uovo	17,00
<i>Spaghetti "Pastificio Mancini" garlic, oil and chilli pepper with chopped tuna, lime zest and egg bottarga</i>	
1-3-4-6	

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	23,00
Calamari alla griglia ** <i>Grilled squids</i> 1-4	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	18,00
al forno con patate o alla siciliana <i>Baked with potatoes or Sicilian style</i> 4	21,00
Filetto di orata in crosta di patate e zucchine <i>Baked fillet of gilthead with potatoes and courgettes</i> 4	18,00
Filetto di spigola in crosta di patate e funghi misti <i>Sea bass fillet in potato crust and mixed mushrooms</i> 4	18,00
Medaglioni di tonno in crosta di pistacchio 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	7,00

Occasionalmente i prodotti contrassegnati con ** potrebbero essere surgelati
Sometimes, courses marked with ** could be frozen

Specialità (chiedere disponibilità)

Trancio di salmone in doppia cottura
con verdure grigliate 20,00

Double-cooked salmon steak with grilled vegetables

4-7

Trancio di spigola CBT 22,00
su spuma di broccoli e rosti di patate

Slice of CBT bass on broccoli foam and potato rosti

4-6-7

Baccalà Morro su vellutata di piselli con
porro, patate paglia e olio alla 'nduja 25,00

Morro cod on peas with leek and potatoes straw and oil 'nduja

4

Tagliata di baccalà al panko 19,00
con insalatina orientale e maionese al basilico e lime

Cut of cod in panko with oriental salad and basil and lime mayonnaise

1-3-4-6

Trancio di pesce spada in doppia cottura 24,00
con crema di melanzane, caponata di verdure e
crumble di pane alle erbe

*Double-baked swordfish trancio with eggplant cream, vegetable caponata,
and herb bread crumble*

1-2-4-9

MENU DI TERRA

Antipasto misto di montagna 13,00
Mountain hors d'oeuvres
7

Prosciutto e melone 11,00
Raw ham and melon

Rigatoni all'Amatriciana 12,00
Rigatoni with bacon and tomato
1

Spaghetti pomodoro e basilico 8,00
Spaghetti with tomato and basil
1

Rigatoni alla carbonara 12,00
Rigatoni alla carbonara
1

Bistecca di manzo alla griglia 18,00
Grilled beef steak

Cotoletta di pollo panata con patate fritte 13,00
Breaded chicken cutlet with french fried
1-3

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

FRUTTA

Ananas <i>Pineapple</i>	5,00
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

Crostatina di visciole e ricotta <small>1-3-7</small>	6,00
Crostatina con crema e frutta fresca <small>1-3-7</small>	7,00
Crema catalana <small>1-3-7</small>	6,00
Cannolo siciliano <small>1-3-7-8</small>	7,00
Ricotta e pera <small>1-3-7</small>	7,00
Tre cioccolati <small>1-3-7</small>	7,00
Mono al Bacio nero <small>1-3-7-8</small>	6,00
Tiramisù del giorno (fragole/caffè/pistacchio/Nutella/amaretto) <small>1-3-5-7-8</small>	6,00

Dolci Antica Pasticceria Nonna Flora

Babà al rum <small>1-3-7</small>	7,00
Cestino di frolla con crema al limone e meringa <small>1-3-7</small>	7,00
Delizia al limone <small>1-3-7</small>	7,00
Croccante cioccolato bianco e pistacchio <small>1-3-7-8</small>	7,00
Croccante all'amarena <small>1-3-7-8</small>	7,00
Profiterol fondente e zuppa inglese <small>1-3-7</small>	7,00
Profiterol caramello e pistacchio <small>1-3-7-8</small>	7,00
Cheesecake al pistacchio <small>1-3-7-8</small>	7,00
Cheesecake al caramello salato <small>1-3-7</small>	7,00

Senza uova

Cheesecake frutti di bosco <small>1-7</small>	6,00
Cheesecake caramello e arachidi <small>1-5-7-8</small>	6,00

Senza glutine

Panna cotta del giorno <small>3-7-8</small>	6,00
Sorbetto (limone, mela, mandarino) <i>Sorbet (lemon, apple, mandarin)</i> <small>3-7</small>	4,00
Tartufo di Pizzo <i>Truffle of Pizzo ice cream</i> <small>1-3-5-7-8</small>	7,00
Bianco · Nero · Pistacchio con cuore di cioccolato	

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

BAR

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

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 AL CALICE

SICILIA



Alsine Abraxas

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

Tenute Scudieri

8,00

MARCHE



Verdicchio "Luzano"

100% Verdicchio dei castelli di Jesi - D.o.c. Classico Sup. - Vol.13,5%

Az. Agr. Marotti Campi

6,00

FRIULI



Sauvignon blanc

100% Sauvignon - D.o.c. Colli orientali del Friuli.

Az. Agr. Alessio Dorigo

8,00

LAZIO



Poggio dei Gelsi

Rossetto, Trebbiano e Malvasia - D.o.p. - Vol.12,5%

Az. Vinicola Famiglia Cotarella

7,00

Chardonnay "Tellus"

100% Chardonnay - I.g.t. Lazio - Vol. 12,5%

Az. Vinicola Famiglia Cotarella

7,00

ALTO ADIGE



Pinot bianco

100% Pinot bianco - D.o.c. - Vol. 13%

Cantine Termeno

8,00

VINI BIANCHI

SARDEGNA

Vermentino di Sardegna "Su'imari" 18,00

100% Vermentino – D.o.c. - Vol.13%

Az. Vinicola Su'entu

Vermentino di Gallura "Funtanaliras" 23,00

100% Vermentino di Gallura – D.o.c.g. - Vol.12,5%

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" 19,00

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.12,5%

Cantina del Vermentino Monti

SICILIA

Sabbie dell'Etna 22,00

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

Firriato

Angimbè 22,00

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

Cusumano

Quater Vitis 25,00

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

Firriato

Etna bianco "Pietrarizzo" 2022 34,00

100% Carricante - D.o.c. - Vol. 13% - Il mosto ottenuto viene illimpidito a freddo e posto a fermentare a temperatura di 15/16°C in botti di rovere da 50 hl. Finita la fermentazione il vino ottenuto sosta sulle fecce fini per circa cinque mesi.

Az. Agr. Tornatore Francesco

Angimbé 375 ml 12,00

70% Inolia 30% Chardonnay - I.g.t. Terre Siciliane - Vol.13%

Cusumano



BASILICATA

“Re Manfredi” bianco

22,00

70% Muller Thurgau 30% Traminer aromatico – I.g.t. - Vol.13,5%

Terre degli Svevi



PUGLIA

“Pietrabilanca” Chardonnay Castel del Monte

28,00

90% Chardonnay 10% Fiano – D.o.c. - Vol.12,5%

Tormaresca – Antinori



CAMPANIA

Falanghina “Serrocielo”

22,00

100% Falanghina – D.o.c. - Vol.13%

Feudi di San Gregorio

Greco di Tufo “Cutizzi”

24,00

100% Greco – D.o.c.g. - Vol.12,5%

Feudi di San Gregorio

Fiano di Avellino “Pietracalda”

24,00

100% Fiano – D.o.c.g. - Vol.13%

Feudi di San Gregorio

Ischia Forastera

22,00

100% Forastera – D.o.c. - Vol.13%

Az. Agricola “La pietra di Tommasone”

Biancolella Ischia “Tenuta dei preti”

32,00

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

Grechetto, Malvasia del Lazio, Malvasia di Candia – D.o.c.g. - Vol.13,5%

Villa Simone

17,00

Soente

100% Viognier - I.g.p. - Vol.13,5%

Az. vinicola Famiglia Cotarella

22,00

Capolemole

100% Bellone – I.g.t. Vino biologico - Vol.13%

Marco Carpineti

20,00

Moro

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

25,00

“Satrico”

Chardonnay, Sauvignon e Trebbiano giallo – D.o.c. - Vol.13%

Az. Agricola Casale del Giglio

18,00

“Anthium”

100% Bellone – I.g.t. - Vol.14%

Az. Agricola Casale del Giglio

22,00

“Antinoo”

65% Chardonnay 35% Viognier – I.g.t. - Vol.13,5%

Az. Agricola Casale del Giglio

28,00

“Satrico” 375 ml

Chardonnay, Sauvignon e Trebbiano giallo – D.o.c. - Vol.13%

Az. Agricola Casale del Giglio

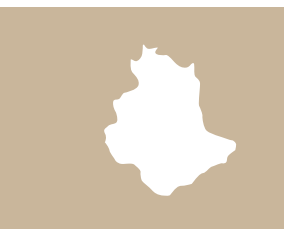
10,00

Frascati Superiore Villa dei Preti 375 ml

Grechetto, Malvasia del Lazio, Malvasia di Candia – D.o.c.g. - Vol.13,5%

Villa Simone

9,00



UMBRIA

Chardonnay “Bramito della Sala”

100% Chardonnay – I.g.t. - Vol.12,5%

Fermentazione e affinamento per 5 mesi in barriques – Castello della Sala

Marchesi Antinori

26,00

Grecante

100% Grechetto - Colli Martani D.o.c. - Vol. 13%

Arnaldo Caprai

19,00



MARCHE

Verdicchio “Luzano”

100% Verdicchio dei castelli di Jesi – D.o.c. Classico Sup.. - Vol.13,5%

Az. Agr. Marotti Campi

19,00



ABRUZZO

Passerina

100% Passerina – Abruzzo D.o.p. - Vol.12,5%

Barone di Valforte

17,00

Pecorino Superiore “Unico”

100% Pecorino delle colline di Chieti – Abruzzo I.g.p. - Vol.13%

Az. Agr. Tenuta Ulisse

20,00



TOSCANA

Vermentino Bolgheri “Guado al tasso”

100% Vermentino Toscano – D.o.c. Bolgheri. - Vol.12,5%

Marchesi Antinori

27,00

“Benefizio” Pomino Riserva

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

35,00



LIGURIA

Vermentino Lunae “Etichetta Grigia”

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

Cantine Bosoni

20,00



PIEMONTE

Roero Arneis

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

24,00

Riesling “Herzu”

100% Riesling renano - Langhe D.o.c. - Vol. 13%

Az. Agr. Ettore Germano

35,00



FRIULI

Pinot grigio ramato

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

Attems

18,00

Pinot Grigio

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

Az. Agr. Alessio Dorigo

21,00

Pinot grigio “Col Bajè”

100% Pinot grigio – D.o.c. Colli Orientali del Friuli - Vol.13,5%

Fermentazione e affinamento “sur lies” a temperatura controllata con frequenti battonage in botti grandi (30 hl) di rovere di Slavonia.

Az. Agr. La Tunella

30,00

Friulano

100% Friulano – D.o.c. Colli Orientali del Friuli - Vol.12,5%

Az. Agr. Alessio Dorigo

21,00

Sauvignon blanc

100% Sauvignon - D.o.c. Colli orientali del Friuli Vol.13%

Az. Agr. Alessio Dorigo

21,00

Sauvignon “Col Matis”

100% Sauvignon – D.o.c. Colli Orientali del Friuli- Vol.13,5%

Fermentazione e affinamento “sur lies” a temperatura controllata con frequenti battonage in botti grandi (30 hl) di rovere di Slavonia.

Az. Agr. La Tunella

30,00

Ribolla gialla “Rjgialla”

100% Ribolla gialla – D.o.c. Colli Orientali del Friuli - Vol.13%

Az. Agr. La Tunella

23,00

Ribolla gialla “Col de Bliss”

100% Ribolla gialla – D.o.c. Colli Orientali del Friulii- Vol.13,5%

Fermentazione e affinamento “sur lies” a temperatura controllata con frequenti battonage in botti grandi (30 hl) di rovere di Slavonia.

Az. Agr. La Tunella

30,00

“Biancosesto”

50% Friulano 50% Ribolla Gialla – D.o.c. Colli Orientali del Friuli - Vol.13,5%

Fermentazione e affinamento “sur lies” a temperatura controllata con frequenti battonage in botti grandi (30 hl) di rovere di Slavonia.

Az. Agr. La Tunella

32,00

Ribolla gialla “Rjgialla” 375 ml

100% Ribolla gialla – D.o.c. Colli Orientali del Friuli - Vol.13%

Az. Agr. La Tunella

12,00



TRENTINO

Muller Thurgau Zeveri “Bottega Vinai”

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

Cavit Trento

22,00



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"

23,00

100% Pinot bianco – D.o.c. - Vol.14%

Cantine St Michael-Eppan

Gewürztraminer

25,00

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%

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

“Calafuria” rosato Salento

100% Negroamaro – I.g.t. - Vol.12,5%

Tormaresca – Antinori

20,00



BASILICATA

“Re Manfredi” rosato

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

Terre degli Svevi

20,00



TOSCANA

“Alie rosè” Tenuta Ammiraglia

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

Frescobaldi

20,00



ALTO ADIGE

Lagrein rosè

100% Lagrein – D.o.c. – Vol.12,5%

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

Cantina Termeno

18,00



ABRUZZO

Cerasuolo d’Abruzzo

100% Montepulciano – D.o.p. – Vol.13%

Fermentazione lenta in acciaio inox. Affinamento in vascache di acciaio e successivamente in bottiglia

Az. Agr. Tenuta Ulisse

17,00



CAMPANIA

“San Greg” rosato

100% Aglianico – I.g.t. – Vol.13%

La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio a 16/18°C e dopo matura sempre in serbatoi di acciaio per ulteriori 4 mesi.

Feudi di San Gregorio

18,00

VINI ROSSI

SARDEGNA

Su'nico Bovale

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

28,00

SICILIA

Nero d'Avola "Chiarामonte"

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

Firriato

17,00

Syrah

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

Cusumano

17,00

LAZIO

Shiraz

100% Shiraz – I.g.t. - Vol.13,5%

Az. Agricola Casale del Giglio

17,00

Madreselva

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

30,00

UMBRIA

Montefalco Rosso

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

Arnaldo Caprai

22,00

Sagrantino "Collepiano"

100% Sagrantino - Montefalco D.o.c.g. - Vol. 15,5%

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

Arnaldo Caprai

45,00

TOSCANA

Chianti classico "Clemente VII"

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

18,00



FRIULI

Pinot Nero

100% Pinot nero - D.o.c. Colli Orientali del Friuli. - Vol.13,5%

Az. Agr. La Tunella

18,00



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

18,00



ABRUZZO

"Masserì" Primitivo

100% Primitivo - I.g.p. - Vol. 14 %

Pigiatura soffice, 15/20 giorni di macerazione e fermentazione alcolica in acciaio a 24-26°C.

Una parte della massa affina in barrique di pregiato rovere americano e francese

Az. Agr. Tenuta Ulisse

25,00

SPUMANANTI

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

Rosanna Rosè Extra Brut

100% Pinot nero - D.o.c.g. - Metodo Classico - Vol. 12,5%

Az. Agr. Ettore Germano

30,00

Alta Langa Blanc de Blanc Riserva 2016 Pas Dosè 65,00

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

La fermentazione alcolica avviene a bassa temperatura. Il mosto dopo la pressatura, fermenta parte in tonneau da 500lt di rovere francese e parte in acciaio. Dopo il tiraggio, che avviene in primavera, il vino rimane in bottiglia su lieviti per almeno 65 mesi. Trascorso il periodo, la sboccatura non prevede nessuna liqueur per rispettare al massimo l'espressione del vitigno e la mineralità del suolo.

Az. Agr. Ettore Germano

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 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



VENETO

Prosecco Canevel Brut Setage 19,00

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

Canevel

Prosecco Superiore di Cartizze 33,00

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

Cantine Colli del Soligo

Prosecco di Valdobbiadene “Col de Mez” 18,00

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 24,00

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

Az. Agr. La Tunella



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 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

