

Bollicine

<i>Champagne Ruinart Brut</i>	100,00 €
Cantina: Ruinart Vitigni: Pinot Noir 57%, Chardonnay 40%, Pinot Meunier 3% Champagne. Morbido, fresco ed elegante con piacevoli note agrumate.	
<i>Champagne Bruno Paillard Première Cuvée</i>	95,00 €
Cantina: Bruno Paillard Vitigni: Pinot Noir 45%, Chardonnay 33%, Pinot Meunier 22% Champagne elegante e pulito, presenta fresche note fruttate.	
<i>Champagne Cuvée Prestige Brut Millesime</i>	65,00 €
Cantina: Hamsik Winery Vitigni: Chardonnay 60% Pinot Noir 40% Note agrumate, di vaniglia e fiori di acacia. Finale persistente.	
<i>Champagne Brut Gran Reserve Premier Crù</i>	55,00 €
Cantina: Hamsik Winery Vitigni: Chardonnay 50% Pinot Noir 25% Pinot Meunier 25% Armonico e complesso. Al naso frutti di bosco e violetta.	
<i>Champagne Laurent Perrier</i>	75,00 €
Cantina: Laurent Perrier Vitigni Pinot Noir 35%, Chardonnay 50%, Pinot Meunier 15% Gusto Armonico ed inconfondibile, note di agrumi e fiori bianchi.	
<i>Champagne Veuve Cliquot Brut</i>	85,00 €
Cantina: Veuve Cliquot Vitigni: Pinot Noir 50% Chardonnay 30% Pinot Meunier 20% Champagne raffinato, fresco e deciso. Aromi frutti bosco e frutta candita.	
<i>Ca del Bosco Franciacorta DOCG Brut</i>	75,00 €
Cantina: Ca del Bosco Vitigni: Chardonnay 75% Pinot Bianco 10% Pinot Noir 15% Metodo Classico. Mineralità spiccata, sentori di pasticceria e frutta esotica.	
<i>Bellavista Alma Gran Cuvée Alma Franciacorta DOCG Brut</i>	70,00 €
Cantina: Bellavista Vitigni: Chardonnay 79% Pinot Noir 20% Pinot Bianco 1% Cuvee unica, sapida fresca e vibrante. Frutta matura ed accenni vegetali.	
<i>Ferghettina Rosè Franciacorta DOCG Brut</i>	80,00 €
Cantina: Ferghettina Vitigni: Pinot Nero 100% Metodo Classico. Fine, deciso e persistente. Grande freschezza, sentori more e lampone.	
<i>Champagne Bruno Paillard Premier Cuveè Rosè</i>	115,00 €
Cantina: Bruno Paillard Vitigni: Pinot Noir 90%, Chardonnay 10% Champagne raffinato. Al naso regala note fruttate che virano verso il floreale.	
<i>Champagne Bollinger Rosè</i>	125,00 €
Cantina: Bollinger Vitigni: Pinot Noir 62%, Chardonnay 24%, Pinot Meunier 14% Fine, deciso e persistente. Grande freschezza, sentori di frutti rossi.	

Bollicine

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut Millesimato	30,00 €
Cantina: Hamsik Winery Vitigni: Glera 100% <i>Metodo Charmat. Ottima sapidità, persistenza e freschezza.</i>	
Prosecco Treviso DOC Extra Dry	28,00 €
Cantina: Hamsik Winery Vitigni: Glera 100% <i>Prosecco. Buona Intensità. Gusto fresco elegante e morbido.</i>	
Prosecco DOC Rosè	30,00 €
AL CALICE	7,00 €
Cantina: Hamsik Winery Vitigni: Glera 88% Pinot Nero 12% <i>Prosecco. Buona Intensità. Gusto fresco elegante e morbido.</i>	
Spumante Gran Cuvee Extra Dry	7,00 €
AL CALICE	
Cantina: Hamsik Winery	

Bianchi

Falanghina Sinuessa IGP Roccamonfina	22,00 €
AL CALICE	7,00 €
Cantina: Villa Matilde Vitigni: Falanghina 100% <i>Profumo fruttato e floreale, al palato piacevolmente fresco e morbido.</i>	
Falerno del Massico DOC	30,00 €
Cantina: Villa Matilde Vitigni: Falanghina 100% <i>Vino floreale, speziato, fresco e fragrante con note di agrumi.</i>	
Fiano di Avellino Montelapio DOCG	28,00 €
AL CALICE	7,00 €
Cantina: Villa Matilde Vitigni: Fiano 100% <i>Note di erbe aromatiche, fiori freschi e frutta tropicale.</i>	
Quintodecimo "Giallo D Arles" Greco di Tufo DOCG	70,00 €
Cantina: Quintodecimo Vitigni: Greco 100% <i>Profonda mineralità e sapidità. Note di albicocca e mela cotogna. Potente e raffinato</i>	
Benito Ferrara / Vigna Cicogna Greco di Tufo DOCG	35,00 €
Cantina: Benito Ferrara Vitigni: Greco 100% <i>Sentori di camomilla e tiglio. Lunga persistenza, fresco e minerale.</i>	

Bianchi

Blange Langhe Doc	40,00 €
Cantina: Ceretto Vitigni: Arneis 100% <i>Profuma di Iris e pompelmo. Fresco, con finale fruttato.</i>	
Gavi dei Gavi Docg Etichetta Nera	50,00 €
Cantina: La Scolca Vitigni: Cortese 100% <i>Fresco ed elegante. Note di pesca con lungo finale ammandorlato.</i>	
Sauvignon Doc	30,00 €
Cantina: Kurtatsch Vitigni: Sauvignon 100% <i>Fresco e vivace, sentori di salvia, fior di sambuco ed uva spina.</i>	
Gewurztraminer Doc	30,00 €
Cantina: Kurtatsch Vitigni: Gewurztraminer 100% <i>Vino aromatico dal carattere vigoroso. Denso, dalla freschezza persistente.</i>	
Cervaro della Sala IGP	75,00 €
Cantina: Castello della Sala / Antinori Vitigni: Chardonnay 85% Grechetto 15% <i>Intenso, pieno e complesso. Note aromatiche poi burro e nocciola. Minerale e persistente</i>	
Vintage Tunina IGP	85,00 €
Cantina: Jermann Vitigni: Sauvignon B., Chardonnay, Ribolla G., Malvasia Istr., Picolit. <i>Aromatico, ricco e variegato. Frutta esotica e zafferano. Chiusura lunga.</i>	
Chardonnay Jermann	40,00 €
Cantina: Jermann Vitigni: Chardonnay 100% <i>Intenso e complesso. Frutta gialla, agrumi con finale di mandorla.</i>	
Nero a Metà	25,00 €
AL CALICE	7,00 €
Cantina: Mastroberardino Vitigni: Aglianico 100% Un Aglianico, bacca rossa, vinificato in bianco. Note Floreali con sfumature minerali.	
Greco del Sannio	25,00 €
AL CALICE	7,00 €
Cantina: I Feudi Vitigni: Greco 100% Fresco, intenso e Minerale.	

Rosè

Terre Cerase IGP	22,00 €
AL CALICE	7,00 €
Cantina: Villa Matilde Vitigni: Aglianico 100% <i>Vino rosato elegante e complesso con note di frutti, al palato è morbido e pieno</i>	

Rossi

<i>Falerno del Massico DOC</i>	28,00 €
Cantina: Villa Matilde Vitigni: Aglianico e Piediroso Sapore pieno, elegante ed armonico.	
<i>Stregamora IGP</i> AL CALICE	22,00 € 7,00 €
Cantina: Villa Matilde Vitigni: Piediroso 100% Profumo intenso e gusto persistente	
<i>Pinot Nero DOC</i> AL CALICE	30,00 € 7,00 €
Cantina: Kurtatsch Vitigni: Pinot Nero 100% Vino elegante e vellutato. Note di frutti rossi ed una piacevole speziatura.	
<i>Cecubo IGP</i>	50,00 €
Cantina: Villa Matilde Vitigni: Primitivo e Piediroso. <i>Gusto pieno, strutturato, profondo ed elegante</i>	
<i>Satyricon Irpinia DOC</i>	55,00 €
Cantina: Luigi Tecce Vitigni: Aglianico 100% Ricco, pieno e complesso. Note di frutti rossi di bosco e china. Profondo territoriale	
<i>Taurasi Vigna Cinque Querce DOCG</i>	60,00 €
Cantina: Salvatore Molettieri Vitigni: Aglianico 100% <i>Complesso, caldo ed opulento. Sentori di pepe, noce moscata, prugna matura</i>	
<i>Brunello di Montalcino DOCG "Castelgiocondo"</i>	70,00 €
Cantina: Cantina Marchesi Frescobaldi Vitigni: Sangiovese 100% <i>Caldo e minerale. Frutti rossi maturi e sapidita con finale lungo e succulento.</i>	

Rossi

Barolo DOCG Fontanafredda 70,00 €

Cantina: Fontanafredda
Vitigni: Nebbiolo 100%
Profuma di rosa e frutti di bosco. Al palato morbido e di lunga persistenza.

Chianti DOCG Rufina Riserva 28,00 €
AL CALICE 7,00€

Cantina: Frescobaldi
Vitigni: Chianti 100%
Elegante e complesso, dalle note fruttate e speziate.

Amarone della Valpolicella Classico Docg "Costasera" 60,00 €

Cantina: Masi Az Agricola
Vitigni: Corvina 70% Rondinella 25% Molinara 5%
Il bouquet è ricco e complesso, frutti rossi maturi, tabacco, spezie. Sorso lungo e persistente.

Vini Dolci

Moscato di Pantelleria 20,00 €
AL CALICE 5,00 €

Cantina: Pellegrino
Complesso e fine allo stesso tempo. Pesca matura ed agrumi, finale dolce e lungo.

Valdobbiadene Superiore di Cartize Docg 35,00 €

Cantina: Hamsik Winery
Vino di rara struttura, elegante e di notevole finezza aromatica

Fine Pasto

Jefferson Amaro Importante 7,00 €

Cantina: Vecchio Magazzino Doganale
Gusto mediterraneo agrumato si lascia apprezzare sia a temperatura ambiente che fresco.

Poire Williams & Cognac 6,00 €

Cantina: Sarl Frangoise Peyrot
Morbido, avvolgente, elegante e delicatamente Dolce.

Dolcelegno Elisir di Liquirizia 5,00 €

Cantina: Erboristeria Simoncelli
Denso, vellutato e personality spiccata.

Jagermeister 5,00 €

Cantina: Jagermeister

Limoncello 5,00 €

Cantina: Lucano

Birre

Pale Ale

Birrificio: 28 Brasserie

Alcool: 5%

Birra beverina con note citriche, agrumate ed un leggero sentore di resina.

6,00 €

Pils

Birrificio: 28 Brasserie

Alcool: 5%

Birra secca con note di crosta di pane e miele d'acacia.

6,00 €

Saison

Birrificio: 28 Brasserie

Alcool: 5%

Birra velata dal corpo fine con sentori di miele d'acacia, biscotto, arancia amara, spezie e pepe bianco.

6,00 €

Blonde Gluten Free

Birrificio: 28 Brasserie

Alcool: 7%

Birra senza glutine dal corpo leggero e delicate note maltate.

6,00 €

Super

Birrificio: 28 Brasserie

Alcool: 9,5

%

Birra ad alta fermentazione. Colore dorato e sapore agrumato con note erbacee.

6,00 €

Ichnusa

Provenienza: Italia

Alcool: 4,5%

4,00 €

Stella Artois

Provenienza: Belgio

Alcool: 5,2%

4,00 €

Heineken

Provenienza: Olanda

Alcool: 5%

4,00 €

Corona

Provenienza: Messico

Alcool: 4,6%

4,00 €