

## Bollicine

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

## Bollicine

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

## Bianchi

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

## Bianchi

<b>Blange Langhe Doc</b>	40,00 €
Cantina: Ceretto Vitigni: Arneis 100% <i>Profuma di Iris e pompelmo. Fresco, con finale fruttato.</i>	
<b>Gavi dei Gavi Docg Etichetta Nera</b>	50,00 €
Cantina: La Scolca Vitigni: Cortese 100% <i>Fresco ed elegante. Note di pesca con lungo finale ammandorlato.</i>	
<b>Sauvignon Doc</b>	30,00 €
Cantina: Kurtatsch Vitigni: Sauvignon 100% <i>Fresco e vivace, sentori di salvia, fior di sambuco ed uva spina.</i>	
<b>Gewurztraminer Doc</b>	30,00 €
Cantina: Kurtatsch Vitigni: Gewurztraminer 100% <i>Vino aromatico dal carattere vigoroso. Denso, dalla freschezza persistente.</i>	
<b>Cervaro della Sala IGP</b>	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>	
<b>Vintage Tunina IGP</b>	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>	
<b>Chardonnay Jermann</b>	40,00 €
Cantina: Jermann Vitigni: Chardonnay 100% <i>Intenso e complesso. Frutta gialla, agrumi con finale di mandorla.</i>	
<b>Nero a Metà</b>	30,00 €
AL CALICE	7,00 €
Cantina: Mastroberardino Vitigni: Aglianico 100% Un Aglianico, bacca rossa, vinificato in bianco. Note Floreali con sfumature minerali.	
<b>Greco del Sannio</b>	25,00 €
AL CALICE	7,00 €
Cantina: I Feudi Vitigni: Greco 100% Fresco, intenso e Minerale.	
<b>Ischia Biancolella DOC</b>	30,00 €
AL CALICE	7,00 €
Cantina: Casa D'Ambra Vitigni: Biancolella; Forastera Fresco, intenso e Minerale.	

## Rossi

<b><i>Falerno del Massico DOC</i></b>	<b>28,00 €</b>
Cantina: Villa Matilde Vitigni: Aglianico e Piediroso Sapore pieno, elegante ed armonico.	
<b><i>Stregamora IGP</i></b> AL CALICE	<b>22,00 €</b> 7,00 €
Cantina: Villa Matilde Vitigni: Piediroso 100% Profumo intenso e gusto persistente	
<b><i>Pinot Nero DOC</i></b> AL CALICE	<b>30,00 €</b> 7,00€
Cantina: Kurtatsch Vitigni: Pinot Nero 100% Vino elegante e vellutato. Note di frutti rossi ed una piacevole speziatura.	
<b><i>Cecubo IGP</i></b>	<b>50,00 €</b>
Cantina: Villa Matilde Vitigni: Primitivo e Piediroso. <i>Gusto pieno, strutturato, profondo ed elegante</i>	
<b><i>Satyricon Irpinia DOC</i></b>	<b>55,00 €</b>
Cantina: Luigi Tecce Vitigni: Aglianico 100% Ricco, pieno e complesso. Note di frutti rossi di bosco e china. Profondo territoriale	
<b><i>Taurasi Vigna Cinque Querce DOCG</i></b>	<b>60,00 €</b>
Cantina: Salvatore Molettieri Vitigni: Aglianico 100% <i>Complesso, caldo ed opulento. Sentori di pepe, noce moscata, prugna matura</i>	
<b><i>Brunello di Montalcino DOCG "Castelgiocondo"</i></b>	<b>70,00 €</b>
Cantina: Cantina Marchesi Frescobaldi Vitigni: Sangiovese 100% <i>Caldo e minerale. Frutti rossi maturi e sapidita con finale lungo e succulento.</i>	
<b><i>Barolo DOCG Fontanafredda</i></b>	<b>70,00 €</b>
Cantina: Fontanafredda Vitigni: Nebbiolo 100% <i>Profuma di rosa e frutti di bosco. Al palato morbido e di lunga persistenza.</i>	
<b><i>Chianti DOCG Rufina Riserva</i></b> AL CALICE	<b>28,00 €</b> 7,00€
Cantina: Frescobaldi Vitigni: Chianti 100% <i>Elegante e complesso, dalle note fruttate e speziate.</i>	
<b><i>Amarone della Valpolicella Classico Docg "Costasera"</i></b>	<b>60,00 €</b>
Cantina: Masi Az Agricola Vitigni: Corvina 70% Rondinella 25% Molinara 5% <i>Il bouquet è ricco e complesso, frutti rossi maturi, tabacco, spezie. Sorso lungo e persistente.</i>	

## Rosè

*Terre Cerase IGP* 25,00 €

Cantina: Villa Matilde  
Vitigni: Aglianico 100%  
*Vino rosato elegante e complesso con note di frutti, al palato morbido e pieno*

*Aglianico Rosato del Sannio* 22,00 €  
AL CALICE 7,00€

Cantina: I Feudi  
Vitigni: Aglianico 100%  
*Vino rosato elegante e complesso con note di frutti, al palato morbido e pieno*

## Fine Pasto

*Jefferson Amaro Importante* 7,00 €

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

*Dolcelegno Elisir di Liquirizia* 5,00 €

Cantina: Erboristeria Simoncelli  
*Denso, vellutato e personalità spiccata.*

*Limoncello* 5,00 €

Cantina: Lucano

*Grappa Bianca* 5,00 €

*Poire Williams & Cognac* 6,00 €

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

*Jagermeister* 5,00 €

Cantina: Jagermeister

*Passito di Pantelleria* 5,00 €

Cantina: Pellegrino

*Grappa Barricata* 5,00 €

## Birre

### **IPA Gluten Free**

Birrificio: 28 Brasserie

Alcool: 5%

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

6,00 €

### **Triple**

Birrificio: 28 Brasserie

Alcool: 5%

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

6,00 €

### **Pils**

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 €

### **Ichnusa**

Provenienza: Italia

Alcool: 4,5%

5,00 €

### **Stella Artois**

Provenienza: Belgio

Alcool: 5,2%

5,00 €

### **Heineken**

Provenienza: Olanda

Alcool: 5%

5,00 €

### **Corona**

Provenienza: Messico

Alcool: 4,6%

5,00 €

### **Messina**

Provenienza: Italia

Alcool: 4,6%

5,00 €

