



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
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 14,00  
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
Ravioli di burrata con mazzancolle locali, fiori di zucca e pomodorini arrostiti <i>Ravioli with local shrimps, pumpkin flowers and roasted tomatoes</i> 1-2-3-7-9	17,00
Linguine con astice <i>Linguine with lobster</i> 1-2	26,00
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
Spaghetti aglio, olio e peperoncino con battuto di tonno, scorza di lime e bottarga d'uovo <i>Spaghetti with garlic, oil and chilli pepper with chopped tuna, lime zest and egg bottarga</i> 1-3-4-6	16,00

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> 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	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 spigola in crosta di patate e carciofi <i>Sea bass fillet in a potato and artichoke crust</i> 4	17,00
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 20,00

*Double-cooked salmon steak with grilled vegetables*

4-7

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

*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

Rollè di ricciola CBT marinato al cavolo viola  
con velo di zuccina osmotica, chips di  
verdura di stagione e panna acida 25,00

*CBT amberjack roll marinated in purple cabbage with a veil of osmotic  
courgette, seasonal vegetable chips and sour cream*

2-4-7

Dentice in doppia cottura con asparagi  
alla vaniglia, la loro crema e paglia di porro 25,00

*Double cooked snapper with vanilla asparagus, their cream and leek straw*

2-4

## SECONDI DI TERRA

Bistecca di manzo alla griglia <i>Grilled beef steak</i>	17,00
Filetto di manzo alla griglia <i>Grilled beef fillet</i>	23,00
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
• Bianco	
• Nero	
• Pistacchio con cuore di cioccolato	

## 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 SO<sub>2</sub> - 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

**SICILIA**

## Alsine Abraxas

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

**Tenute Scudieri**

7,00

**UMBRIA**

## Umbria Bianco 2022

15-40% Autoctona Umbra - 15-40% Viognier - 50-70% Sauvignon - I.g.t. Umbria - Vol.13%

**Az. Agr. Le Corgne di A. Formilli Fendi**

7,00

**MARCHE**

## Verdicchio "Luzano"

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

**Az. Agr. Marotti Campi**

6,00

**FRIULI**

## Friulano "Ronc di Juri" 2022

100% Friulano - D.o.c. Colli Orientali del Friuli - Vol.15%

*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.*

**Az. Agr. Alessio Dorigo**

8,00

## 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**

Angimbé 375 ml 11,00

*70% Insolia 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

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

**Villa Simone**

16,00

### Capolemole

*100% Bellone – I.g.t. Vino biologico - Vol.13,5%*

**Marco Carpineti**

18,00

### 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**

23,00

### “Satrico”

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

**Az. Agricola Casale del Giglio**

17,00

### “Anthium”

*100% Bellone – I.g.t. - Vol.14%*

**Az. Agricola Casale del Giglio**

20,00

### “Antinoo”

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

**Az. Agricola Casale del Giglio**

26,00

### “Satrico” 375 ml

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

**Az. Agricola Casale del Giglio**

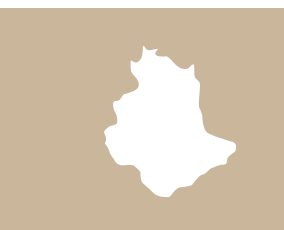
10,00

### 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**

25,00

### Grecante

*100% Grechetto - Colli Martani D.o.c. - Vol. 13,5%*

**Arnaldo Caprai**

18,00



## MARCHE

### Verdicchio Castelli di Jesi

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

**Az. Agr. Bucci**

22,00



## ABRUZZO

### Passerina

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

**Barone di Valforte**

16,00

### Pecorino Superiore “Unico”

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

**Az. Agr. Tenuta Ulisse**

19,00



## TOSCANA

### Vermentino Bolgheri “Guado al tasso”

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

**Marchesi Antinori**

26,00

### Vermentino Bolgheri “Donna Olimpia 1898”

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**

25,00

### “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**

23,00



## 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.12,5%

**Az. Agr. Alessio Dorigo**

20,00

### 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.13,5%

**Az. Agr. Alessio Dorigo**

20,00

### Sauvignon blanc

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

**Az. Agr. Alessio Dorigo**

20,00

### 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 “Col de Bliss”

100% 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**

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”

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

**Az. Agr. La Tunella**

22,00

### 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"

22,00

100% Pinot bianco – D.o.c. - Vol.14%

**Cantine St Michael-Eppan**

### 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

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**

16,00

#### Syrah

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

**Cusumano**

16,00

### LAZIO

#### Shiraz

100% Shiraz – I.g.t. - Vol.13,5%

**Az. Agricola Casale del Giglio**

16,00

#### 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. 13%  
Affinamento in barrique di rovere francese per 12 mesi e 4 in bottiglia

**Arnaldo Caprai**

20,00

#### Sagrantino "Collepiano"

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**

42,00

### 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**

17,00



## FRIULI

### Pinot Nero

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

**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**

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

## 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





## 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 Rosé 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**

