

CARTA DEI VINI



VINI AL CALICE

● A-MANO BIANCO - <i>Fiano/Greco</i> - Agricole A-mano, Noci	12.5%	€	5
● ELIS - <i>Falanghina</i> - Elda Cantine, Troia	13.5%	€	5
● INSOLITO - <i>Fiano minutolo</i> - Michele Biancardi, Cerignola 	12%	€	6
● QUADRELLO - <i>Bombino bianco</i> - La Marchesa, Lucera	12.5%	€	5
● CONTESSA STAFFA - <i>Nero di Troia/Montepulciano</i> - Antica Enotria, Cerignola 	13%	€	5
● GIROFLE - <i>Negroamaro</i> - Severino Garofano, Copertino	13%	€	5
● SELLAIA - <i>Primitivo</i> - Colli della Murgia, Gravina di Puglia 	13%	€	6
● CHIAROMONTE - <i>Primitivo</i> - Tenute Chiaromonte, Acquaviva delle Fonti	13.5%	€	5
● ELOQUENZIA - <i>Negroamaro</i> - Severino Garofano, Copertino	13%	€	5
● IL PRIMO - <i>Nero di Troia</i> - Cantine Elda, Troia	13%	€	5
● BRUT SANS SOUFRE - Champagne Drappier, Aube	12%	€	12
● D'ARAPRI PAS DOSÈ - Cantine D'Arapi, San Severo	12.5%	€	7
● ELDA ROSÈ NATURE - 2018 - Cantine Elda, Troia	12.5%	€	7
● ENRICO GATTI BRUT NATURE - Enrico Gatti, Erbusco 	12.5%	€	8
● LE FOSSETTE BRUT - <i>Falanghina</i> - Alberto Longo, Lucera	13%	€	6




VINI SPUMANTI

METODO CLASSICO

PUGLIA

● BRUT NATURE ROSE' - 2013 - Alberto Longo, Lucera	12%	€	35
● D'ARAPRI BRUT - Cantine D'Arapi, San Severo	12.5%	€	35
● D'ARAPRI BRUT ROSÈ - Cantine D'Arapi, San Severo	12.5%	€	35
● D'ARAPRI PAS DOSÈ - Cantine D'Arapi, San Severo	12.5%	€	35
● DAMA FORESTIERA (1.5LT) - Cantine D'Arapi, San Severo	12.5%	€	90
● ELDA ROSÈ NATURE - 2018 - Cantine Elda, Troia	12.5%	€	30
● RISERVA NOBILE - 2016 - Cantine D'Arapi, San Severo	12.5%	€	40

FRANCIACORTA

● ENRICO GATTI BRUT NATURE - Enrico Gatti, Erbusco 	12.5%	€	40
● BOSIO ROSE' MILLESIMATO - Agricole Bosio, Cortefranca	12.5%	€	40
● BAGNADORE RISERVA - 2011 - Barone Pizzini, Provaglio d'Iseo 	12.5%	€	65
● EDIZIONE EXTRA BRUT ROSE' - 2015 - Barone Pizzini, Provaglio d'Iseo 	12.5%	€	40

METODO CHARMAT

PUGLIA

















● APNEA BRUT - <i>Pampanuto</i> - Giancarlo Ceci, Andria 	12.5%	€	25
● I PASTINI BRUT - <i>Bianco d'Alessano</i> - Cantine I pastini, Martina Franca	12%	€	24
● LE FOSSETTE BRUT - <i>Falanghina</i> - Alberto Longo, Lucera	13%	€	25
● MARASCO BRUT NATURE - 2017 - <i>Maresco</i> - L'Archetipo, Castellaneta  	12%	€	30
● SUSUMANTE ROSATO - <i>Sussumaniello</i> - L'Archetipo, Castellaneta  	11%	€	30

LEGENDA

  Spumante/Champagne	 Vino bianco	 Vino macerato	 Vino rosè	 Vino rosso
 Biologico	 Triple A	 Senza solfiti	 Naturale	

SELEZIONE VINI PUGLIA PER REGIONE GEOGRAFICA

DAUNIA - GARGANO

● ALEA - <i>Falanghina</i> - Cantine Sacco, Torremaggiore 	14%	€	20
● BOMBINO - <i>Bombino bianco</i> - Valentina Passalacqua, Apricena  	11%	€	25
● CALANDRA - <i>Bombino bianco</i> - Cantine Elda, Troia	12.5%	€	18
● COSICOME' - <i>Greco</i> - Valentina Passalacqua, Apricena  	11%	€	25
● CONTRORA - <i>Fiano</i> - Controra Vini, San Severo	12%	€	18
● ELIS - <i>Falanghina</i> - Elda Cantine, Troia	13.5%	€	16
● ECLETTICO - <i>Malvasia/Bombino</i> - Agricola Paglione, Lucera 	13.5%	€	25
● FIANO - Antica Enotria, Cerignola 	12.5%	€	18
● LE FOSSETTE - <i>Falanghina</i> - Alberto Longo, Lucera	13.5%	€	22
● PEPITO'S - <i>Vino frizzante</i> - D'Alfonso del Sordo, San Severo	12.5%	€	16
● QUADRELLO - <i>Bombino bianco</i> - La Marchesa, Lucera	12.5%	€	16
● SOLO - <i>Fiano</i> - Michele Biancardi, Cerignola 	13%	€	20
● TERRA CRETOSA - <i>Falanghina</i> - Borgo Turrìto, Foggia	13%	€	16
● THEOS - <i>Bombino bianco</i> - Cantine Merinum, Vieste	12.5%	€	18
● CALAROSA - <i>Nero di Troia</i> - Borgo Turrìto, Foggia	13.5%	€	20
● CONTESSA STAFFA - <i>Nero di Troia/Montepulciano</i> - Antica Enotria, Cerignola 	13%	€	18
● CYNTHIA - <i>Nero di Troia</i> - Cantine Merinum, Vieste	12.5%	€	18
● DONNADELE - <i>Negroamaro</i> - Alberto Longo, Lucera	13%	€	20
● IL MELOGRANO - <i>Nero di Troia</i> - La Marchesa, Lucera	12.5%	€	18
● PESCAROSA - <i>Nero di Troia</i> - Cantine Elda, Troia	13%	€	16
● MANIA - <i>Nero di Troia/Montepulciano/Bombino</i> - Agricola Paglione, Lucera 	13.5%	€	25
● ROSALIA - <i>Nero di Troia</i> - Michele Biancardi, Cerignola 	13%	€	20
● ROSATERRA - <i>Nero di Troia</i> - Valentina Passalacqua, Apricena 	11%	€	25
● TERRA CRETOSA - <i>Aleatico</i> - Borgo Turrìto, Foggia	13%	€	18
● UNA NOTTE - <i>Nero di Troia</i> - Cantine Sacco, Torremaggiore 	12.5%	€	18
● CAPORALE - <i>Nero di Troia/Montepulciano/Bombino</i> - Agricola Paglione, Lucera 	13.5%	€	22
● CACC'E MMITT DOC - La Marchesa, Lucera	13.5%	€	18
● ETTORE 2016 - <i>Nero di Troia</i> - Cantine Elda, Troia	14%	€	28
● IL PRIMO - <i>Nero di Troia</i> - Cantine Elda, Troia	13%	€	16
● MILLE CEPPI - <i>Nero di Troia</i> - Michele Biancardi, Cerignola 	13.5%	€	28
● PURAGIOIA - <i>Nero di Troia</i> - Antica Enotria, Cerignola 	13.5%	€	18

CASTEL DEL MONTE

● MARESE - <i>Bombino bianco</i> - Rivera, Andria	12%	€	18
● LAMA DEI CORVI - 2017 - <i>Chardonnay</i> - Rivera, Andria	13.5%	€	25
● PANASCIO - <i>Bombino bianco</i> - Giancarlo Ceci, Andria 	12%	€	14
● PIETRABIANCA - 2017 - <i>Chardonnay</i> - Tormaresca, Minervino Murge 	13.5%	€	25
● AMALGIA - <i>Nero di Troia</i> - Giancarlo Ceci, Andria  	12.5%	€	18
● PARCHITELLO - <i>Bombino nero</i> - Giancarlo Ceci, Andria	12.5%	€	14
● PUNGIROSA - <i>Bombino nero</i> - Rivera, Andria	12%	€	18
● IL FALCONE - 2014 - <i>Castel del Monte DOCG</i> - Rivera, Andria	13.5%	€	30
● FELICE CECI RISERVA - 2011 - <i>Castel del Monte DOCG</i> - Giancarlo Ceci, Andria 	13%	€	35
● PARCO GRANDE - <i>Castel del Monte DOC</i> - Giancarlo Ceci, Andria 	13%	€	14



















MURGE - VALLE D'ITRIA - TERRE DI BARI

● APRITI CIELO - <i>Malvasia</i> - Agricole Pietraventosa, Gioia del Colle 	12%	€	26
● A-MANO BIANCO - <i>Fiano/Greco</i> - Agricole A-mano, Noci	12.5%	€	18
● CUPA - <i>Bianco d'Alessano</i> - I Pastini, Martina Franca	12%	€	20
● KIMIA - <i>Moscato</i> - Tenute Chiaromonte, Acquaviva delle Fonti	12.5%	€	24
● LA CATTIVA BIANCO - <i>Trebbiano</i> - La cattiva, Sammichele di Bari 	11%	€	25
● MACERATO - <i>Manzoni bianco</i> - Morasinisi, Minervino Murge 	12%	€	22
● MONS RONI - <i>Verdeca/Malvasia/Moscatello</i> - Cantine Giara, Adelfia  	12.5%	€	24
● TUFIANO - <i>Fiano minutolo</i> - Colli della Murgia, Gravina di Puglia 	13%	€	26
● TRATTURELLO - <i>Moscato bianco</i> - Morasinisi, Minervino Murge	12%	€	22
● EST ROSA - <i>Primitivo</i> - Agricole Pietraventosa, Gioia del Colle 	13.5%	€	22
● LA CATTIVA ROSATO - <i>Montepulciano</i> - La cattiva, Sammichele di Bari 	11%	€	25
● LE ROTAIE - <i>Sussumaniello</i> - I Pastini, Martina Franca	12.5%	€	20
● ROSAME' - <i>Primitivo</i> - Cantine Giara, Adelfia  	12.5%	€	24
● SELLAIA - <i>Primitivo</i> - Colli della Murgia, Gravina di Puglia 	13%	€	18
● PIANA DEI SASSI - <i>Aglianico</i> - Morasinisi, Minervino 	11.5%	€	22
● CHIAROMONTE - <i>Primitivo</i> - Tenute Chiaromonte, Acquaviva delle Fonti	13.5%	€	16
● VOLERE VOLARE - <i>Primitivo</i> - Agricole Pietraventosa, Gioia del Colle 	14%	€	20

SALENTO - TERRE IONICHE

● ASKOS - <i>Verdeca</i> - Masseria Li Veli, Cellino San Marco	13.5%	€	28
● CORTE VALESIO - <i>Sauvignon blanc</i> - Agricole Vallone, Lecce	12.5%	€	18
● BIANCO D'ALESSANO - 2017 - Pietracavallo, Mottola	10.5%	€	22
● EDDA - <i>Chardonnay</i> - Cantine San Marzano, San Marzano	13%	€	28
● FIANO E BIANCO D'ALESSANO - 2015 - Masseria Iorche, Torricella	12.5%	€	24
● GRECO BIANCO - <i>L'Archetipo</i> , Castellaneta  	12.5%	€	24
● MEZZOGIORNO - <i>Fiano</i> - Morella, Manduria	12.5%	€	25
● MJERE BIANCO - <i>Verdeca</i> - Calò, Alezio	12%	€	20
● TENUTA SERRANOVA - <i>Fiano</i> - Agricole Vallone, Lecce	13%	€	20
● TIMO - <i>Vermentino</i> - Cantine San Marzano, San Marzano	12%	€	22
● ASKOS - <i>Sussumaniello</i> - Masseria Li Veli, Cellino San Marco	12.5%	€	24
● CALAFURIA - <i>Negroamaro</i> - Tormaresca, San Pietro Vernotico	12%	€	25
● CERASA - <i>Negroamaro</i> - Calò, Alezio	12%	€	25
● GIROFLE - <i>Negroamaro</i> - Severino Garofano, Copertino	13%	€	18
● ATTANASIO - <i>Primitivo</i> - Attanasio, Manduria	15.5%	€	28
● MEZZAROSA - <i>Negroamaro</i> - Morella, Manduria	12.5%	€	25
● TRAMARI - <i>Primitivo</i> - Cantine San Marzano, San Marzano	12.5%	€	22
● ELOQUENZIA - <i>Negroamaro</i> - Severino Garofano, Copertino	13%	€	18
● GRATICCIAIA - 2013 - <i>Negroamaro</i> - Agricole Vallone, Lecce	14.5%	€	45
● LE BRACI - 2011 - <i>Negroamaro</i> - Severino Garofano, Copertino	15%	€	40
● NIURU MARU - <i>Negroamaro</i> - L'Archetipo, Castellaneta  	13%	€	24
● OLD VINES LA SIGNORA - 2015 - Morella, Manduria	14%	€	48
● PRIMITIVO DI MANDURIA DOP - <i>Primitivo</i> - Masseria Jorche, Torricella	15%	€	28
● SOLTEMA - 2015 - <i>Primitivo</i> - Masseria Jorche, Torricella	14%	€	24






















SELEZIONE OLTRE CONFINE

● AMPHIBOLITE - 2018/19 - <i>Muscadet sur lie</i> - Loire, Jo Landron 	12%	€ 30
● ATMOSPHERE Methode Traditionelle - <i>Folle blanche/Pinot noir</i> - Loire, Jo Landron 	12%	€ 40
● CHASSAGNE-MONTRACHET 1 ^{ere} Cru - 2017 - <i>Chardonnay/Borgogna</i> - Benjamin, Leroux	12.5%	€ 95
● CHABLIES VIELLE VIGNES 1 ^{ere} Cru - 2018 - Chablies, Domaine Hamelin	13%	€ 35
● CREMANT D'ALSACE - 2017 - <i>Pinot Gris/Auxerrois</i> - Alsace Aoc, Pierre Frick  	13%	€ 40
● DOLFO - 2017 - <i>Chardonnay</i> - Dolfo, Dobrova SLO	13%	€ 35
● FLEUR DE CAILLOUX - 2018 - <i>Grenache Blanc-Gris/Maccabeu</i> - Maison Padié, Calce 	12.5%	€ 35
● GEWURZTRAMINER - 2018 - Alsace Aoc, Pierre Frick  	14.5%	€ 40
● GEWURTZTRAMINER TRADITION - 2018 - Alsace Aoc, Albert Mann 	14%	€ 40
● PINOT GRIS TRADITION - 2016 - Alsace Aoc, Albert Mann 	13.5%	€ 40
● RIESLING TRADITION - 2018 - Alsace Aoc, Albert Mann 	12.5%	€ 35
● SANCERRE ZESTE - 2017 - <i>Sauvignon blanc</i> - Julien and Clement Reimbault	13%	€ 38
● STRANGEBERG - 2018 - <i>Pinot Noir</i> - Alsace Aoc, Pierre Frick  	13.5%	€ 45
● GRUNER VELTLINER FASS 4 - 2018 - Weingut Ott, Wagram Austria 	13%	€ 36
● RIESLING VOM GRAUEN SCHIEFER - 2016 - Weingut Clemens-Busch, Mosella 	11%	€ 36
● RIESLING TROCKEN - 2018 - Weingut Schafer - Frohlich, Nahe	12%	€ 36
● RIESLING RHEINSCHIEFER - 2018 - P.J. Kühn, Reno 	12%	€ 40
● RIESLING VOM KALKSTEIN trocken - 2018 - Weingut Wittmann, Assia Renana 	13%	€ 40
● RIESLING GIMMELDINGEN trocken - 2107 - Weingut Christmann, Pflaz	12%	€ 30
● POULLY FUMÈ AOC - 2018 - Loire, Chateau Favray	13.5%	€ 45
● POULLY-FOUISSE "EN VERGISSON" - 2017 - Maison De Montille Bourgogne 	12.5%	€ 70
● PATRIMONIO AOP "CRU DES AGRIATE" - 2018 - Domaine Giacometti, Corsica 	12%	€ 36

CHAMPAGNE

● BRUT CLASSIQUE 1 ^{ERE} CRU - Champagne Aubry, Jouy les Reims	12.5%	€ 75
● BRUT ROSE SABLÈ 1 ^{ERE} CRU - 2012 - Champagne Aubry, Jouy les Reims	12.5%	€ 95
● LE NOMBRE D'OR SABLÈ 1 ^{ERE} CRU - 2012 - Champagne Aubry, Jouy les Reims	12.5%	€ 95
● IVOIRE & ÉBÈNE 1 ^{ERE} CRU - 2012 - Champagne Aubry, Jouy les Reims	12.5%	€ 100
● BRUT SANS SOUFRE - Champagne Drappier, Aube	12%	€ 85
● AUBRY DE HUMBERT 1 ^{ERE} CRU - 2012 - Champagne Aubry, Jouy les Reims	12.5%	€ 110
● GRAND SENDRÉE - 2008 - Champagne Drappier, Aube	12%	€ 100
● QUATTUOR - Champagne Drappier, Aube	12%	€ 110

SELEZIONA NAZIONALE

● ADAM - 2018 - <i>Greco</i> - Cantine Giardino, Ariano Irpino, Campania		13.5%	€	33
● AORIVOLA - 2018 - <i>Falanghina Roccamongina</i> - I Cacciagalli, Campania	 	13.5%	€	25
● C'E' - <i>Cerasuolo d'abruzzo</i> - Massetti Francesco, Colonella, Abruzzo		14.5%	€	30
● CERASUOLO D'ABRUZZO VALORI - 2019 - Agricola Valori, Abruzzo		13.5%	€	18
● CONTRADA PASSOCHIANCHE - 2018 - <i>Chardonnay</i> - Andrea Franchetti, Sicilia		13%	€	60
● DETTORI BIANCO - 2018 - Cantina Dettori, Badde Ningolosu, Sardegna	 	15.5%	€	40
● FLOR DE UIS - 2017 - Vie di Romans, Friuli, Isonzo Doc Rive Alte		13.5%	€	45
● FELDMARSCHALL MULLER THURGAU - 2018 - Tiefenbrunner, Alto adige Doc		13.5%	€	50
● GIALLO D'ARLES - 2018 - <i>Greco di Tufo DOCG</i> - Quintodecimo, Campania		13.5%	€	45
● IL FRAPPATO - 2016 - Arianna Occhipinti, Sicilia		13%	€	45
● IL GENTILE - 2017 - <i>Marche Bianco</i> - Di Giulia, Cupramontana, Marche	 	12.5%	€	28
● LIBERA I SENSI - 2018 - <i>Greco Bianco</i> - Sergio Arcuri, Cirò Marina, Calabria	 	13.5%	€	28
● MARINETTO ROSATO - 2018 - Sergio Arcuri, Cirò Marina, Calabria	 	13.5%	€	28
● MONTEPULCIANO D'ABRUZZO - 2017 - Emidio Pepe, Abruzzo	 	12.5%	€	45
● NA - Cantine Giardino, Ariano Irpino, Campania		12.5%	€	25
● NUR - Azienda Agricola La Distesa - Cupramontana, Marche	 	13%	€	25
● PASSOBIANCO - 2017/2018 - <i>Sicilia Etna Doc</i> - Andrea Franchetti		13%	€	35
● PASSOROSSO - 2016 - <i>Sicilia Etna Doc</i> - Andrea Franchetti		13%	€	35
● PECORINO CASTELLO DI SEMIVICOLI - 2019		13.5%	€	22
● PIERE - 2018 - <i>Sauvignon blanc</i> - Vie di Romans, Friuli, Isonzo Doc Rive Alte		14.5%	€	35
● PRIMOAPRILE - <i>Rovello</i> - Cantine Giardino, Ariano Irpino, Campania		11.5%	€	30
● SP68 BIANCO - Arianna Occhipinti, Sicilia		13%	€	35
● TREBBIANO D'ABRUZZO - 2017 - Emidio Pepe, Abruzzo	 	12.5%	€	45
● TREBBIANO MARINA CVETIC RISERVA - 2018 - Masciarelli, Abruzzo		14%	€	45
● TURMHOF - 2017 - <i>Gewurtztraminer Doc</i> - Tiefenbrunner, Alto Adige Doc		14.5%	€	35
● TURMHOF - 2017 - <i>Goldmuskateller Doc</i> - Tiefenbrunner, Alto Adige Doc		14.5%	€	35
● TU - Cantine Giardino, Ariano Irpino, Campania		13%	€	25
● TU TU - 2018 - <i>Fiano</i> - Cantine Giardino, Ariano Irpino, Campania		12.5%	€	33
● VIA DAL CAMPO - 2018 - <i>Falanghina DOCG</i> - Quintodecimo, Campania Irpinia		13.5%	€	45
● VILLA GEMMA - <i>Colline Teatine Igt</i> - Masciarelli, Abruzzo		13%	€	25
● VIKE VIKE - 2017 - <i>Cannonau Doc</i> - Simone Sedilesu, Sardegna		13.5%	€	30

LEGENDA

 Spumante/Champagne

 Vino bianco

 Vino macerato

 Vino rosè

 Vino rosso

 Biologico




 Triple A

 Senza solfiti

 Naturale

BIRRA ARTIGIANALE

BIRRA DEL GARGANO - PESCHICI

					
BIANCA DEL GARGANO	5.1%	€	5	6	13
Blanche con fiori e scorza d'arancia del Gargano IGP					
SAISON DEL GARGANO	5.6%	€	5	6	13
Saison speziata con timo, ginepro, pepe rosa e fiori di sambuco					
GOSE DEL GARGANO	4.5%	€	5	6	13
Sour con sale marino e limone femminello del Gargano					
PORTOGALLA	8%	€		6	
Extrastout con arance candite e fresche, fave di cacao					
EPIC SESSION IPA - lattina 33cl	4.5%	€		6	
Session ipa					
KELLER LOOP - lattina 33cl	4.5%	€		6	
Keller					

BIRRA BALADIN - PIOZZO (CN)

ISAAC	5%	€			14
Blanche					
WAYAN	6.2%	€			14
Saison					
OPEN ROCK'N ROLL	6.5%	€			14
Pale ale con pepe					

BIRRA DELL'EREMO - PERUGIA

ZOE - lattina 33cl	5%	€		6	
Keller pils					
YAKI - lattina 33cl	6%	€		6	
Ddh ipa					

CANTALOOP - CANTALUPO NEL SANNIO (IS)

ISLAND	4%	€		5	
Session ipa					
MALTOLA'	5%	€		5	
Golden ale					

CRAK - CAMPODARSEGO (PD)

CANTINA PESCHE 2017 - 37,5cl	7.5%	€		8	
Sour wild ale					
CANTINA MIRTILLI 2016 - 37,5cl	9%	€		8	
Sour wild ale					

CA DEL BRADO - PIANORO (BO)

ZENA - 37,5cl	6.4%	€		9	
Wild gose					
CUVEE DE ZRISA - 37,5cl	7.8%	€		9	
Sour ale con ciliegie					

