

# CARTA DEI VINI








# VINI SPUMANTI


## METODO CHARMAT

● CANEVEL BRUT SETÀGE - <i>Valdobbiadene DOCG</i>	11%	€	25
● LE FOSSETTE BRUT - <i>Falanghina</i> - Alberto Longo, Lucera	13%	€	25

## METODO CLASSICO

● D'ARAPRI BRUT - Cantine D'Arapi, San Severo	12.5%	€	35
● D'ARAPRI PAS DOSÈ - Cantine D'Arapi, San Severo	12.5%	€	35
● GRAND CUVÉE XIX SEC - Cantine D'Arapi, San Severo	12.5%	€	50
● RISERVA NOBILE - 2016 - Cantine D'Arapi, San Severo	12.5%	€	40
● FRANCIACORTA ENRICO GATTI BRUT NATURE - Enrico Gatti, Erbusco 	12.5%	€	40
● FRANCIACORTA GOLF BLANC DE BLANC - Barone Pizzini, Provaglio d'Iseo 	12.5%	€	45
● FRANCIACORTA BAGNADORE RISERVA - 2011 - Barone Pizzini, Provaglio d'Iseo 	12.5%	€	65
● FRANCIACORTA DOCG BELLAVISTA GRAN CUVÉE ALMA BRUT - Erbusco	12.5%	€	75
● FRANCIACORTA DOCG CA DEL BOSCO PRESTIGE - Erbusco	12.5%	€	70
● ALTA LANGA MARCALBERTO MILLESIMATO - Marcalberto, S. Stefano Balbo	12.5%	€	40
● TRENTO DOC FERRARI PERLÈ - Blanc de blanc Ferrari, Trento	12.5%	€	70
● RIESLING SEKT BRUT - 2017 - Peter Jakob Kühn, Germania	12%	€	35
● CREMANT D'ALSACE EXTRA BRUT - 2018 - Alsace - Albert Mann 	12.5%	€	35
● D'ARAPRI BRUT ROSÈ - Cantine D'Arapi, San Severo	12.5%	€	35
● ELDA ROSÈ NATURE - 2018 - Cantine Elda, Troia	12.5%	€	30
● FIVE ROSES - <i>Negroamaro</i> - Leone de Castris, Lecce	12.5%	€	35
● FRANCIACORTA BOSIO ROSÈ MILLESIMATO - Agricole Bosio, Cortefranca	12.5%	€	40
● FRANCIACORTA EDIZIONE EXTRA BRUT ROSÈ - 2015 - Barone Pizzini, Provaglio d'Iseo 	12.5%	€	40
● TRENTO DOC FERRARI PERLÈ ROSÈ RISERVA - Ferrari, Trento	12.5%	€	80

# CHAMPAGNES

● AUBRY BRUT CLASSIQUE 1 <sup>ERE</sup> CRU - Jouy les Reims	12.5%	€ 75
● AUBRY LE NOMBRE D'OR SABLÈ 2012 1 <sup>ERE</sup> CRU - Blanc de blanc, Jouy les Reims	12.5%	€ 85
● AUBRY IVOIRE & ÉBÈNE 2012 1 <sup>ERE</sup> CRU - Jouy les Reims	12.5%	€ 90
● AUBRY DE HUMBERT 1 <sup>ERE</sup> CRU - 2012 - Jouy les Reims	12.5%	€ 110
● DOM PERIGNON VINTAGE 2010 - Moët & Chandon, Epernay	12.5%	€ 300
● DRAPPIER BRUT SANS SOUFRE - Drappier Aube 	12%	€ 85
● DRAPPIER QUATTUOR - Drappier Aube	12%	€ 95
● LAURENT PERRIER ULTRA BRUT - Laurent Perrier, Tours sur Marne	12%	€ 85
● JAQUESSON CUVÉE 744 EXTRA BRUT - Jacquesson Dizy	12.5%	€ 120
● LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER - Louis Roederer, Reims	12.5%	€ 90
● RUINART BRUT - Maison Ruinart, Reims	12%	€ 110
● KRUG GRANDE CUVEÈ BRUT - Maison Krug, Reims	12.5%	€ 250
● CRISTAL - 2012 - Louise Roederer, Reims	12.5%	€ 300
● AUBRY BRUT ROSÈ CLASSIQUE 1 <sup>ERE</sup> CRU - Jouy les Reims	12.5%	€ 75
● AUBRY BRUT ROSE SABLÈ 2012 1 <sup>ERE</sup> CRU - Jouy les Reims	12%	€ 85
● BRUNO PAILLARD EXTRA BRUT ROSÈ - Reims	12%	€ 110
● DOM PERIGNON ROSÈ 2010 - Moët & Chandon, Epernay	12.5%	€ 400

# SPUMANTI NATURALI / PET NAT

● ATMOSPHÈRE Methode Traditionelle - Folle blanche, Pinot noir - Jo Landron, Loira 	12%	€ 35
● LA PETITE GAULE DU MATIN - 2020 - Chenin-Chardonnay - Frantz Saumon	13%	€ 30
● LUNATICO ANCESTRALE - bombino bianco - Controra Vini/Elda Cantine	12%	€ 25
● MARASCO BRUT NATURE - 2017 - Maresco - L'Archetipo, Castellaneta  	12%	€ 25
● CREMANT D'ALSACE 2017 PINOT GRIS - Pierre Frick, Alsazia AOC   	13%	€ 40
● PET PEACE WHITE - Falanghina - Valentina Passalacqua, Apricena 	11.5%	€ 25

# SELEZIONE VINI PUGLIA PER AREA GEOGRAFICA

## DAUNIA - GARGANO

● CATAPANUS - <i>Bombino bianco</i> - D'alfonso del Sordo, San Severo	12%	€	20
● IL CAPRICCIO - <i>Fiano</i> - La Marchesa, Lucera	13%	€	20
● INSOLITO - <i>Fiano minutolo</i> - Michele Biancardi, Cerignola 	12.5%	€	25
● LE FOSSETTE - <i>Falanghina</i> - Alberto Longo, Lucera	13.5%	€	25
● SOLO - <i>Fiano</i> - Michele Biancardi, Cerignola 	13%	€	22
● ECLETTICO - <i>Malvasia/Bombino</i> - Agricola Paglione, Lucera	13.5%	€	25
● SERENITÀ - <i>Bombino</i> - Valentina Passalacqua, Apricena 	11.5%	€	25
● CYNTHIA - <i>Nero di Troia</i> - Cantine Merinum, Vieste	12.5%	€	24
● DONNADELE - <i>Negroamaro</i> - Alberto Longo, Lucera 	13%	€	22
● IL MELOGRANO - <i>Nero di Troia</i> - La Marchesa, Lucera	12.5%	€	18
● MOTTA DEL LUPO - <i>Nero di Troia</i> - Petrilli, Lucera 	12.5%	€	20
● ROSALIA - <i>Nero di Troia</i> - Michele Biancardi, Cerignola 	13%	€	22
● SINTONIA - <i>Nero di Troia</i> - Valentina Passalacqua, Apricena 	11.5%	€	25
● AGRAMANTE - 2017 - <i>Cacc e mitt</i> - Petrilli, Lucera 	13.5%	€	25
● MANIA - <i>Nero di Troia/Montepulciano/Bombino</i> - Agricola Paglione, Lucera 	13.5%	€	25
● COMPONENTI N3 - Agricola Paglione, Lucera 	13.5%	€	25
● CACC'E MMITT DOC - La Marchesa, Lucera	13.5%	€	20
● ETTORE 2012/2016 - <i>Nero di Troia</i> - Cantine Elda, Troia	14%	€	30
● IL PRIMO - <i>Nero di Troia</i> - Cantine Elda, Troia	13%	€	20
● MILLE CEPPI - <i>Nero di Troia</i> - Michele Biancardi, Cerignola 	13.5%	€	30
● PURAGIOIA - <i>Nero di Troia</i> - Antica Enotria, Cerignola 	13.5%	€	18

## CASTEL DEL MONTE - VALLE D'ITRIA

● PANASCIO - <i>Bombino bianco</i> - Giancarlo Ceci, Andria 	12%	€	18
● APRITI CIELO - <i>Malvasia</i> - Agricole Pietraventosa, Gioia del Colle 	12%	€	25
● A-MANO BIANCO - <i>Fiano/Greco</i> - Agricole A-mano, Noci	12.5%	€	20
● LA CATTIVA BIANCO - <i>Trebbiano</i> - La cattiva, Sammichele di Bari 	11%	€	20
● TRATTURELLO - <i>Moscato bianco</i> - Morasinisi, Minervino Murge	12%	€	25
● LE DRITTE - <i>Greco</i> - Colli della Murgia, Minervino Murge  	13.5%	€	25
● MACERATO - <i>Manzoni bianco</i> - Morasinisi, Minervino Murge 	12%	€	25
● ORANGE - <i>Trebbiano</i> - La cattiva, Sammichele di Bari	11%	€	20
● AMALGIA - <i>Nero di Troia</i> - Giancarlo Ceci, Andria  	12.5%	€	20
● EST ROSA - <i>Primitivo</i> - Agricole Pietraventosa, Gioia del Colle 	13.5%	€	22
● 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%	€	18
● VOLERE VOLARE - <i>Primitivo</i> - Agricole Pietraventosa, Gioia del Colle 	14%	€	18

## SALENTO - TERRE IONICHE

● ASKOS - <i>Verdeca</i> - Masseria Li Veli, Cellino San Marco	13.5%	€	25
● BIANCO D'ALESSANO - 2017 - Pietracavallo, Mottola	10.5%	€	22
● EDDA - 2020 - <i>Chardonnay</i> - San Marzano, Taranto	13.5%	€	25
● FIANO E BIANCO D'ALESSANO - 2015 - Masseria Iorche, Torricella	12.5%	€	25
● MEZZOGIORNO - <i>Fiano</i> - Morella, Manduria	12.5%	€	25
● TENUTA SERRANOVA - <i>Fiano</i> - Agricole Vallone, Lecce	13%	€	20
● MJERE - <i>Verdeca</i> - Calò, Alezio	12%	€	20
● GRECO BIANCO - L'Archetipo, Castellaneta  <small>TERRE IONICHE</small>	12.5%	€	25
● MALVASIA GARAGINO - Garagino, Leporano	11%	€	25
● ASKOS - <i>Sussumaniello</i> - Masseria Li Veli, Cellino San Marco	12.5%	€	25
● ATTANASIO - <i>Primitivo</i> - Attanasio, Manduria	15.5%	€	30
● CERASA - <i>Negroamaro</i> - Calò, Alezio	12%	€	23
● GIROFLE - <i>Negroamaro</i> - Severino Garofano, Copertino	13%	€	18
● MEZZAROSA - <i>Negroamaro</i> - Morella, Manduria	12.5%	€	23
● TRAMARI - <i>Primitivo</i> - San Marzano, Taranto	13%	€	20
● VERSANTE - <i>Negroamaro</i> - Agr. Vallone, Lecce	13%	€	20
● ELOQUENZIA - <i>Negroamaro</i> - Severino Garofano, Copertino	13%	€	18
● OLD VINES LA SIGNORA - 2016 - <i>Primitivo</i> - Morella, Manduria	15%	€	45

# SELEZIONE NAZIONALE

● ADENZIA - <i>Grillo</i> - Insolia, Baglio del Cristo di Campobello, Sicilia	13%	€	23
● FALKENSTEIN WEISSENBURGUNDER - 2018 - <i>Pinot bianco</i> - Alto adige Doc	14%	€	25
● FIORDUVA - Marisa Cuomo, Costa D'amalfi Doc	14.5%	€	95
● FURORE - Marisa Cuomo, Costa D'amalfi Doc	13.5%	€	30
● 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%	€	45
● LATOUR A CIVITELLA 2019 - <i>Grechetto</i> - Sergio Mottura Civitella D'Agliano IGT	14%	€	30
● LAUCI - <i>Grillo</i> - Baglio del Cristo di Campobello, Sicilia Doc Bianco	13%	€	25
● LEFKOS - <i>Biancolella/Forastera</i> - Cenatiempo, Ischia Doc	13%	€	23
● RIBOLLA GIALLA - 2019 - Livio Felluga, Friuli Colli Orientali	12.5%	€	28
● TERRE ALTE - 2018 - <i>Sauvignon/Pinot Blanc/Friulano</i> - Livio Felluga	13.5%	€	60
● GIALLO D'ARLES - 2018 - <i>Greco di Tufo</i> DOCG - Quintodecimo, Campania	13.5%	€	45
● GENTILE - 2019 - <i>Grillo</i> - Marco De Bartoli, Marsala 	12.5%	€	35
● IL INTEGER - 2017 - <i>Marche Bianco</i> - Di Giulia, Cupramontana, Marche  	12.5%	€	28
● LIBERA I SENSI - 2018 - <i>Greco Bianco</i> - Sergio Arcuri, Ciro Marina - Calabria  	13.5%	€	28
● PASSOBIANCO - 2017/2018 - Andrea Franchetti, Sicilia Etna DOC	13%	€	35
● PIERE - 2018 - <i>Sauvignon blanc</i> - Vie di romans, Friuli Isonzo Doc Rive Alte	14.5%	€	35
● DESSIMIS - 2018 - <i>Pinot grigio</i> - Vie di romans, Friuli Isonzo Doc Rive Alte	14%	€	40
● SACRISASSI - 2018 - <i>Friuli colli orientali</i> - Le due Terre, Prepotto	13%	€	45
● SAN PAOLO - 2017 - <i>Verdicchio riserva</i> DOCG - Pievalta, Castelli di Jesi	13.5%	€	30
● TREBBIANO MARINA CVETIC RISERVA - 2018 - Masciarelli, Abruzzo	14%	€	45
● TURMHOF - <i>Gewurtztraminer</i> - Tiefenbrunner, Alto Adige DOC	14.5%	€	25
● TURMHOF - 2017 - <i>Goldmuskateller</i> - Tiefenbrunner, Alto Adige DOC	14.5%	€	25
● VIA DAL CAMPO - 2018 - <i>Falanghina</i> DOCG - Quintodecimo, Campania, Irpinia	13.5%	€	45
● VILLA GEMMA - Colline Teatine Igt, Masciarelli, Abruzzo	13%	€	25
● ADAM - 2018 - <i>Greco</i> - Cantine Giardino, Ariano Irpino, Campania 	13.5%	€	30
● AORIVOLA - 2018 - <i>Falanghina Roccamongina</i> - I Cacciagalli, Campania  	13.5%	€	25
● DETTORI BIANCO - 2019 - <i>Vermentino</i> - Cantina Dettori, Sardegna  	15.5%	€	40
● RENOSU BIANCO - <i>Vermentino/ Moscato di Sennori</i> - Cantina Dettori, Sardegna 	13%	€	25
● KAPLJA - 2016 - <i>Chardonnay/Friulano/Malvasia Istriana</i> - Podversic Damijan, V. Giulia	14.5%	€	45
● FONTANASANTA - 2019 - Noisola, Foradori, Vigneti delle Dolomiti IGT  	12%	€	35

● NA - Cantine Giardino, Ariano Irpino, Campania 	12.5%	€	25
● NUR - Azienda Agricola La Distesa, Cupramontana, Marche 	13%	€	25
● PRIMOAPRILE - Rovello - Cantine Giardino, Ariano Irpino, Campania 	11.5%	€	30
● RIBOLLA GIALLA - 2016 - Ribolla Gialla - Podversic Damijan, Venezia Giulia IGT 50cl	13.5	€	45
● RADIKON RIBOLLA - 2016 - Ribolla gialla - Stanko Radikon, Oslavia, V. Giulia IGT 50cl	13.5%	€	40
● RADIKON RIBOLLA - 2016 - Ribolla gialla - Stanko Radikon, Oslavia, V. Giulia IGT 100cl	13.5%	€	90
● RADIKON OSLAVJE - Chardonnay-Sauvignon - Stanko Radikon, Oslavia, V. Giulia IGT 50cl	14.5%	€	45
● RADIKON JAKOT - Tocai friulano - Stanko Radikon, Oslavia, V. Giulia IGT 100cl	14%	€	90
● RIESLING ITALICO - 2017 - Klanjscek, Collio DOC	13%	€	28
● SP68 BIANCO - Arianna Occhipinti, Sicilia 	13%	€	35
● TREBBIANO D'ABBRUZZO - 2017 - Emidio Pepe, Abruzzo  	12.5%	€	45
● TU TU 2018 - Fiano - Cantine Giardino, Ariano Irpino, Campania 	12.5%	€	33
● MALVAZIJA - 2018 - Skerk, Venezia Giulia IGT	14%	€	40
● C'E' - Cerasuolo d'abruzzo - Masetti Francesco, Colonella, Abruzzo 	14.5%	€	30
● COSTA D'AMALFI - Marisa Cuomo, Costa D'amalfi Doc	13.5%	€	25
● MARINETTO ROSATO - 2018 - Sergio Arcuri, Ciro Marina -Calabria  	13.5%	€	28
● TU - Cantine Giardino, Ariano Irpino, Campania 	13%	€	25
● ADENZIA - Nero d'avola/Syrah - Insolia, Baglio del Cristo di Campobello, Sicilia	14%	€	25
● LETZER - Teroldego - Foradori Vigneti delle Dolomiti IGT   	12.5%	€	25
● IL FRAPPATO - 2016 - Arianna Occhipinti, Sicilia 	13%	€	45
● MERLOT - 2018 - Roberto Ferrari, Dolomiti IGT	13%	€	30
● PASSOROSSO - 2016 - Andrea Franchetti, Sicilia Etna DOC	13%	€	35



# SELEZIONE OLTRE CONFINE

● AMPHIBOLITE - <i>Muscadet sur Lie/Loire Muscadet Sevre et Maine</i> - Jo Landron 	12%	€ 30
● CHASSAGNE-MONTRACHET 1 <sup>re</sup> Cru - 2017 - <i>Chardonnay/Borgogna</i> - Benjamin-Leroux	12.5%	€ 85
● DOLFO - 2017 - <i>Chardonnay</i> - Dolfo, Dobrova, Slovenia	13%	€ 30
● RIESLING TRADITION - 2018 - <i>Alsace Aoc, Albert Mann</i> 	12.5%	€ 30
● PINOT GRIS TRADITION - 2016 - <i>Alsace Aoc, Albert Mann</i> 	13.5%	€ 35
● SANCERRE ZESTE - 2017 - <i>Sauvignon blanc</i> - Julien and Clement Reimbault, Loira	13%	€ 30
● FASS 4 - 2018 - <i>VDP Gruner Veltliner</i> - Weingut Ott, Wagram, Austria 	13%	€ 30
● VOM GRAUEN SCHIEFER - 2016 - <i>VDP Riesling Trocken</i> - Weingut Clemens-Busch 	11 %	€ 35
● RIESLING TROCKEN - 2018 - Weingut Schafer-Frohlich, Nahe	12%	€ 30
● RIESLING VOM KALKSTEIN - 2018 - <i>Trocken</i> - Weingut Wittmann, Assia Renana 	13%	€ 40
● RIESLING GIMMELDINGEN - 2107 - <i>Trocken</i> - Weingut Christmann, Pflaz	12%	€ 35
● POULLY FUMÈ AOC - 2018 - Chateu Favray, Loira	13.5%	€ 35
● COMTE LAFOND GRAND CUVE - <i>Sancerre blanc</i> - Maison De Ladoucette, Loira	13%	€ 45
● GEWURTZTRAMINER TRADITION - 2018 - <i>Alsace Aoc, Albert Mann</i> 	14%	€ 35
● LES LUMEAUX POUILLY-FUMÈ - 2018 - Philippe Raimbault, Sury En Vaux	13%	€ 30
● CHASSAGNE MONTRACHET - 2018 - Joseph Colin, Saint Aubin	13%	€ 90
● MONTMAINS - 2018 - <i>Chablis premiere cru</i> - Domaine de l'Enclos 	13.5%	€ 45
● LES CHASSEIGNES - <i>Sancerre</i> - Claude Riffault 	14%	€ 40
● ATTENTION - 2020 - <i>Chenin mechant</i> - Nicolas Reau	12.5%	€ 30
● CUVÉE MARGUERITE - 2020 - <i>Moscato d'Alessandria-Macabeu</i> - Matassa, Calce 	10.5 %	€ 45
● FLEUR DE CAILLOUX - 2018 - <i>Grenache Blanc/Maccabeu/Grenache Gris</i> - Maison Padié, Calce	12.5%	€ 35
● INDIGENE - 2019 - <i>Muscadet sevre et maine</i> - Nicolas Reau 	12 %	€ 25
● LA FLEUR AU VERRE - 2019 - <i>Bourgogne</i> - Julien Altaber	12.5%	€ 40
● MINERAL - <i>Chenin Blanc</i> - Franz Saumon	13.5%	€ 40
● PINOT GRIS 2018 MACÉRATION - <i>Alsace Aoc, Pierre Frick</i>  	13 %	€ 35
● PATRIMONIO AOP "CRU DES AGRIATE" - 2018 - Domaine Giacometti, Corsica 	12%	€ 30
● STRANGEBERG - 2018 - <i>Pinot Noir</i> - Alsace AOC, Pierre Frick  	13.5%	€ 45
● OLLA ROUGE - 2020 - <i>Granache-Macabeu</i> - Calce 	11%	€ 40
● CHAMBOLLE-MUSIGNY - 2018 - <i>Bourgogne</i> - Domaine Louise Boillot	13%	€ 85
● CLOS FOURTET - 1997 - <i>Saint Emilion Grand Cru</i>	12%	€ 180

## LEGENDA

● Vino bianco

● Vino macerato

● Vino rosé

● Vino rosso

 Biologico

 Triple A

 Senza solfiti

 Naturale

 Anfora

