

CARTA DEI VINI



FORMIA

La selezione di Stefano qualità-prezzo

Prosecco "Terra Vizina"	20
Franciacorta Saten Forever Young "Tiziano Bruschi"	44
Brut Saumur Nature "Domaine Touchas" Francia	35
Rosè Cremant della Loira "Diamant della Loira"	35
Brut Champagne "Galimard"	50
Falanghina Terre di Neda 19 "Cantine La Mura"	18
Letizia 20 "Terra delle Ginestre"	20
Fiano del Sannio 19 "Cantine La Mura"	20
Verdicchio Lyricus 20 "Colonnara"	20
Basque Viognier e Grechetto 19 "La Carraia"	25
Albana di Romagna 19 "Fattoria Monticino Rosso"	28
Chardonnay del Garda Santa Cristina 20 "Zenato"	28
Colombard 19 "Saint Herbe"	29
Aglianico Terre di Neda 19 "Cantine La Mura"	18
Rosso Sangiovese Colli di Faenza doc 15 "Rontana"	25
Langhe Rosse Dame & Fuet doc 16 "Giribaldi"	25

Le 1/2 bottiglie cl. 375

Brut Champagne Apanage "Pommery"	35
Prosecco di Valdobbiadene "Andreola"	14
Falanghina del Sannio 19 "Terra di Neta"	13
Greco di Tufo Cutizzi 19 "Feudi di San Gregorio"	16
Fiano Di Avellino Pietracalda 19 "Feudi di San Gregorio"	18
Gewurztraminer 19 "Donati"	16
Ribolla Gialla 20 "Cormons"	18
Sauvignon Ronco del Cero 20 "Venica & Venica"	18

Cocktail

Formia-Mosca <i>Vermouth Extra-Dry Vodka Beluga olive di Itri</i>	9
Pink Lady <i>Vodka Aperol e arancia</i>	9
Daiquiri Hemingway <i>Rhum Bianco special Cointreau e pompelmo</i>	9
Torino-Milano <i>Vermouth rosso del Professore e Bitter campari</i>	9
Il negroni di Roma <i>Gin Monkey 47 Vermouth rosso antica ricetta romana e Bitter campari</i>	9

Le bollicine Italiane

Rosè Brut Franciacorta “La Fioca”	55
Franciacorta Brut Prestige “Ca del Bosco”	55
Franciacorta Saten Forever Young “Az Agric Butell”	44
Franciacorta Dosage Zero 2014 “La Fioca”	49
Brut Martinotti Verdicchio di Jesi “Colonnara”	45
Brut Verdicchio di Jesi Millesimato Ubaldo Rosi “Colonnara”	90

Champagne

Rosè Cremant della Loira “Diamant della Loira”	35
Brut Nature Dosage Zero “Saumur”	35
Rosè Brut Champagne	59
Rosè Brut Champagne “Nicolas Feillatte”	59
Champagne Brut Blanc de Noir “Galimard”	50
Champagne Brut Rosè 13 “Deutz”	150
Champagne Brut Essential “Galimard”	66
Champagne Brut “Robert Allait”	77
Champagne Brut Gran Cru “Michelle Gonnet”	80
Champagne Brut Apanage “Pommery”	66
Champagne Brut Pinot Meunier “Lagille”	77
Champagne Brut Premiere Crù Grand Cellier “Vilmart”	120
Champagne Grand Cru Royal 2006 “Pommery”	130
Champagne Blanc de Blanc Gran Vin de Prince “De Venoge”	120
Champagne Brut Classic “Deutz”	120
Champagne Brut 5 Sense “Horiot”	140

Vini Bianchi

Val d'Aosta: Petit Arvine 19 "Les Cretes"	29
Piemonte : Blangè Arneis Bio 19 "Ceretto"	35
Liguria: Vermentino Argille Rosse 2018 "Il Monticello"	38
Alto Adige: Silvaner 18 "Valle Isarco"	30
Gewurztraminer 20 "Donati"	30
Gewurztraminer 20 "Colterenzio"	30
Friuli V. G.: Collio Friulano Ronco delle Cime 20 Venica & Venica"	35
Mussignz Muller Thurgau 20 "Villa Russiz"	30
Chardonnay 18 "Jermann"	35
Ribolla Gialla 19 "Winebroker"	28
Ribolla Gialla 20 "Cormons"	30
Ribolla Gialla L'Adelchi 20 "Venica & Venica"	35
Sauvignon 20 "Cormons"	30
Sauvignon Ronco del Cero 20 "Venica & Venica"	39
Sauvignon Ronco delle Mele 20 "Venica & Venica"	60
Veneto: Chardonnay del Garda Santa Cristina 20 "Zenato"	28
Soave Colonnara 20 "Zenato"	30
Soave Calvarino 2018 "Pieropan"	35
E. Romagna: Albana di Romagna 19 "Fattoria Monticino Rosso"	28
Toscana: Vermentino di Bolgheri 19 "Antinori"	30
Batar 18 "Querciabella"	120
Umbria: Basque Viognier e Grechetto 19 "La Carraia"	25
Conte Marzio 17 "La Carraia"	35
Cervaro della Sala 16 "Antinori"	80
Marche: Verdicchio di Jesi Tufico 16 "Colonnara"	30
Verdicchio di Jesi le Oche 18 "Fattoria San Lorenzo"	35
Lazio: Letizia 20 "Terra delle Ginestre"	20
Campania: Falanghina Vendemmia Tardiva 20 "Telaro"	22
Greco di Tufo Cutizzi 19 "Feudi di San Gregorio"	35
Fiano Di Avellino Pietracalda 19 "Feudi di San Gregorio"	35
Fiano Di Avellino Campanaro 20 "Feudi di San Gregorio"	44
Fiano di Avellino 19 "Mastroberardino"	35
Puglia: Chardonnay 19 "Tormaresca"	30
Sardegna: Vermentino di Gallura Riserva Lumenera 18 "Locanda Murales"	35
Sicilia: Etna Bianco 20 "Firriato"	35

<i>Francia:</i> Colombard 19 “Saint Herbe”	29
Chardonnay 19 “Saint Herbe”	29
Sauvignon Blanc What the Phoque “albert Besombes”	29
Muscadet Tete de Linotte 18 “Albert Besonber”	35
Entre Deux Mers 19 Chateau “Maison Noble St Martin”	35

Vini Rosati

<i>Abruzzo:</i> Rosè Cerasuolo d’Abruzzo AFINUM 19 “Valle Tritana”	25
--	----

Vini Rossi

<i>Campania:</i> Piediroso Pompeiano 19 “Terre di Neda”	20
Terra di lavoro Rosso di Roccamonfina 11 “Galardi”	49
<i>Toscana:</i> Chianti Classico 18 “Villa Banfi”	29
<i>Abruzzo:</i> Lyricus Rosso Piceno “Colonnara”	20
Montepulciano d’Abruzzo Bio 15 “Valori”	35
<i>Piemonte:</i> Langhe Rosse Dame & Fuet doc16 “Giribaldi”	25
Barbera D’Alba 18 “Giovanni Rocca”	25
<i>Lombardia:</i> Rosso della Valtellina doc 18 “Nino Negri”	29
Pinot Nero 18 “Cormons”	29
Pinot Nero Piota 18 “La Piotta”	29
Pinot Nero Saint Daniel 17 “Colterenzio”	59
<i>Veneto:</i> Ripasso della Valpolicella 18 “Degani”	33
<i>E. Romagna:</i> Rosso Sangiovese Colli di Faenza doc 15 “Rontana”	25

Vini da Meditazione

<i>Piemonte:</i> Moscato D’Asti “Santo Stefano”	35
<i>Francia:</i> Monbazillac “Chateau Ladesvignes”	40