

Carta dei Vini

VINI BIANCHI

Vermentino Colli di Luni Azienda Bosoni

(Vitigno Vermentino) € 15,00

Pizze consigliate: zucchine bufala gamberetti, bianca bufala pomodoro basilico, frutti di mare, gamberetti e rucola

Falanghina Campania Azienda Cantina dei Monaci

(Vitigno Falanghina) € 15,00

Pizze consigliate: calzone napoletano, pizze con bufala, melanzane e parmigiano, marinara

Greco di Tufo Campania Azienda Cantina dei Monaci

(Vitigno greco di tufo) € 16,00

Pizze consigliate: pizze con mozzarella di bufala, pizza marinara, calzone con prosciutto, pizza 4 formaggi

Gewurtztraminer I.G.T. Cantina Moser

(Vitigno Traminer aromatico) € 17,00

Pizze consigliate: pizza speck o tartufo, salmone e pesci affumicati, pizze con bufala affumicata

Muller Thurgau I.G.T. Cantina Moser

(Vitigno Muller Thurgau) € 15,00

Consigliato su pizze con alici, verdure, con bufala, oppure con capresi e insalate di tonno

Vernaccia di San Gimignano Az. Agr. Fontaleoni

(Vitigno Vernaccia) € 15,00

Pizze consigliate: pancetta, stracchino, pomodori secchi, radicchio, gorgonzola noci, bufala affumicata, pancetta, calzone napoletano

Vino Prosecco Frizzante Doc Azienda Serena

(Vitigno Prosecco Veneto) € 15,00

Pizze consigliate: con formaggi e bufala, lardo e pachino, calzone ai formaggi

Prosecco Extra Dry Superiore DOCG Az. Zardetto

(Vitigno Prosecco Valdobbiadene) € 16,00

Ideale con antipasti di salumi misti, su crostini e pizze con lardo e bufala

Pinot Nero Frizzante Vinificato in Bianco Az. Montagna

(Vitigno Pinot Nero Oltrepò Pavese) € 15,00

Pizze consigliate: capricciosa, 4 stagioni, 4 formaggi, carciofi e pancetta, calzone pinoli, antipasto misto

Trento Doc Brut - Moser 51,151

(100% Chardonnay) € 25,00

Consigliato con Antipasti, Pachino e lardo, Pane arabo

VINI BIANCHI mezza bottiglie cl. 375

Soave San Michele Azienda Cà Rugate Veneto

(Vitigno Garganega) € 7,00

Vernaccia San Gimignano Azienda Fontaleoni

(Vitigno Vernaccia) € 7,00

Prosecco Extra Dry Superiore DOCG Az. Zardetto

(Vitigno Prosecco Valdobbiadene) cl. 0,20 € 5,50

VINI DOLCI

Moscato D'Asti DOC cl. 75 € 14,00

Passito di Pantelleria al bicchiere € 4,00

SPUMANTI

Spumante Dolce € 9,00

Spumante Brut € 8,00

Carta dei Vini

VINI ROSSI

Montepulciano d'Abruzzo Riseis Azienda Agriverde
(Vitigno Montepulciano) € 15,00
Consigliato su calzoni, focacce farcite e salumi, con tutte le pizze con pomodoro

Pinot Nero Alto Adige Azienda Kossler € 17,00
(Vitigno Pinot Nero)
Consigliato su piatto di culatello, calzone con speck

Chianti Classico Tenuta di Lilliano
(Vitigno Sangiovese) € 16,00
Consigliato su piatto di formaggi, su pizze toste come melanzane peperoni salame piccante, porcini roquefort speck

Morellino di Scansano Roggiano Az. Cant. del Morellino
(Vitigno Sangiovese) € 15,00
Consigliato su salumi misti, formaggi, crostini oppure con pizze alla salsiccia e formaggi

Bolgheri Rosso Azienda Batzella
(Vitigno Sangiovese Cabernet Sauvignon) € 16,00
Consigliato su antipasto misto, crostini oppure pizze con formaggi e salsiccia, scamorza porcini e praga

Nero D'Avola Abbazia Santa Anastasia
(Vitigno Nero d'Avola) € 16,00
Consigliato su calzone con scamorza, napoli oppure pizze con pomodorini secchi e pancetta

Merlot Isonzo Vigna del Lauro
(Vitigno Merlot) € 16,00
Consigliato su pizze con speck, con salame piccante oppure taleggio radicchi e speck, o focaccia con verdure grigliate

Valpolicella Rio Albo Azienda Cà Rugate
(Vitigno Corvina, Corvinone e Rondinella) € 16,00
Consigliato con pizza porcini Roquefort e speck, nduia bufala e pachino, crudo Patanegra

VINI ROSSI mezza bottiglie cl. 375

Chianti Classico Tenuta di Lilliano
(Vitigno Sangiovese) € 9,00

Morellino di Scansano Roggiano Az. Cant. del Morellino
(Vitigno Sangiovese) € 9,00

VINI AL BICCHIERE

Vino Bianco Vermentino 1/2 litro € 6,00

Vino Bianco Vermentino al bicchiere € 3,50

Vino Rosso Sangiovese 1/2 litro € 6,00

Vino Rosso Sangiovese al bicchiere € 3,50