

■■■ vini bianchi *white wine*

• CAMPANIA

Costa D'Amalfi – Fiorduva – 12° € 55,00
Fenile, Ginestra, Ripoli

Colli di Lapio – Clelia Romano – 13,5° € 25,00
Fiano di Avellino

Kratos – Luigi Maffini – 13° € 24,00
Fiano del Cilento

Exultet – Quintodecimo – 13,5° € 55,00
Fiano di Avellino

Vigna Cicogna – Benito Ferrara – 13,5° € 35,00
Greco di Tufo

Culizzi – Feudi di S. Gregorio – 13,5° € 25,00
Greco di Tufo

Cerere – 13° € 20,00
Coda di Volpe

Furore – Marisa Cuomo – 13° € 30,00
Fenile, Ginestra, Ripoli

Vigna Caracci – Villa Matilde – 13,5° € 30,00
Falerno del Massico

Serrocielo – Feudi di S. Gregorio – 13° € 22,00
Falanghina

Tenuta Frassitelli – Casa D'Ambra – 12° € 25,00
Biancolella

Vigne Cicogne – Ischia Pietra Torcia – 12° € 20,00
Biancolella

• SICILIA

La Fuga – Donnafugata – 13° € 22,00
Chardonnay

• SARDEGNA

Funtanaliras – 13° € 30,00
Vermentino di Gallura

Capichera – Tenuta Capichera – 14° € 50,00
Vermentino

• FRIULI VENEZIA GIULIA

Vinnaioli Jermann – 13° € 25,00
Chardonnay

Marco Felluca – 13,5° € 24,00
Chardonnay

Vinnaioli Jermann – 12° € 26,00
Sauvignon

• TRENTO ALTO ADIGE

Hofstätter – 12,5° € 22,00
Müller Thurgau

Franz-Haas – 12,5° € 22,00
Pinot Grigio

■■■ vini rosati *rosè wine*

• CAMPANIA

Terre Cerase – Villa Matilde – 13° € 20,00
Aglianico

Le Mongolfiere a S. Bruno – Fattoria La Rivolta – 14,5° € 20,00
Aglianico

Rosato fontana vecchia – 13,5° € 25,00
Aglianico

■■■ vini rossi *red wine*

• CAMPANIA

Fontana Vecchia del Taburno – 11,5° € 20,00
Aglianico

Benito Ferrara – 13° € 22,00
Aglianico

Moio 57 – Maiatoco – 14,5° € 27,00
Aglianico

Piedirosso – Contrada Salandra – 13,5° € 25,00
Piedirosso

Cinque Querce – Salvatore Molettieri 2007 – 14° € 27,00
Aglianico

Taurasi Cinque Querce – Salvatore Molettieri 2006 – 15° € 60,00
Aglianico

Terra d'Eclano – Quintodecimo 2009 – 14° € 55,00
Aglianico

Kleos Paestum – Luigi Maffini 2009 – 13° € 24,00
Aglianico

Villa Matilde 2008 – 13,5° € 24,00
Falerno del Massico

• SICILIA

Planeta 2007 – 14,5° € 35,00
Syrah

Sedara – Donnafugata 2010 – 13,5° € 20,00
Nero d'Avola

Tancredi – Donnafugata 2008 – 13,5° € 40,00
Nero d'Avola

• PUGLIA

Feudi San Marzano 2007 – 14° € 20,00
Primitivo di Manduria Sud

• UMBRIA

Arnaldo Caprai 2006 – 14,5° € 65,00
Sagrantino di Montefalco

• TOSCANA

Sassicaia – Tenuta San Guido 2007 – 13,5° € 165,00
Cabernet Sauvignon, Cabernet franc

Ornellaia Bolgheri Superiore Tenute dell'Ornellaia 2008 – 15° € 165,00
Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Petit verdot

Brunello di Montalcino Sugarille – Gaja 1998 – 14° € 165,00
Sangiovese

Brunello di Montalcino Fattoria Barbi – 14,5° € 35,00
Sangiovese

Luce Della Vite di Montalcino – 15° € 30,00
Sangiovese

Peppoli – Marchesi Antinori 2008 – 13,5° € 25,00
Chianti Classico

• PIEMONTE

Barbera D'Alba – Albino Rocca- 14° € 32,00
Barbera

Bottigietti 2009 – 14° <i>Nebbiolo delle Langhe</i>	€ 25,00
Prunotto 2008 – 13,5° <i>Barolo</i>	€ 60,00
Gattinara – Travaglini 2006 – 13,5° <i>Nebbiolo</i>	€ 35,00
Prunotto 2010 – 12,5° <i>Dolcetto Dolcetto d'Alba</i>	€ 20,00

• **VENETO**

Amarone della Valpolicella – Sergio Zenato 2006 – 16,5° <i>Corvina, Rondinella, Cabernet</i>	€ 60,00
Valpolicella – Allegrini 2010 – 14° <i>Cordina, Rondinella, Molinara</i>	€ 20,00

• **TRENTINO ALTO ADIGE**

Elena Walch 2009 – 12,5° <i>Lagrein</i>	€ 22,00
Franz Hass 2009 – 13,5° <i>Pinot nero</i>	€ 36,00

■■■ spumanti & champagne

• **LOMBARDIA**

Franciacorta dosage zero millesimato – Cà del Bosco <i>Franciacorta, Pinot bianco, Pinot nero</i>	€ 60,00
Franciacorta brut satèn Ferghettina <i>Chardonnay</i>	€ 50,00

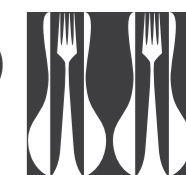
• **TRENTINO ALTO ADIGE**

Ferrari maximum brut – Lunelli <i>Chardonnay</i>	€ 35,00
---	---------

• **FRANCIA**

Veuve Cliquot Ponsardin brut cuvée San Pietroburgo <i>Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier</i>	€ 70,00
Louis Roeder brut premier <i>Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier</i>	€ 70,00
Laurent Perrier brut cuvée rosè <i>Pinot noir</i>	€ 110,00
Charles Hedsieck brut reserve <i>Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier</i>	€ 70,00

paradisoblanco
terrazza del gusto



carta dei vini
wine list