

Meridionale




UN PASTO SENZA VINO È COME UN GIORNO SENZA SOLE

Meridionale



€


 **PROSECCO 'ARGENTO' DOC TREVISO E.D.** GLERA 100% 25
AZ. VAL D'OCA **NOTE:** FRUTTA BIANCA - GLICINE
ZONA: TREVISO **ALCOL:** 11%
ABBINAMENTI: PIZZELLE NAPOLETANE - INSALATA DI SALMONE




 **FRANCIACORTA BRUT DOCG** CHARDONNAY 80%, PINOT B. 10%, PINOT N. 10% 33
AZ. CONTADI CASTALDI **NOTE:** DI TIGLIO E SFUMATURA AGRUMATA
ZONA: FRANCIACORTA **ALCOL:** 12,5%
ABBINAMENTI: ANTIPASTI CRUDI - BRUSCHETTA GAMBERONI

 **MONSUPELLO BRUT MILLESIMATO '11** PINOT NERO 90% - CHARDONNAY 10% 38
AZ. MONSUPELLO **NOTE:** SECCO - AROMATICO
ZONA: OLTREPÒ PAVESE - CA DEL TOVA **ALCOL:** 13%
ABBINAMENTI: COZZE ALLA MARINARA - RAVIOLO ALLO SCOGLIO - SPIGOLA IN CROSTA



 **CHAMPAGNE LA CUVÉE AOC BRUT** CHARDONNAY 55% PINOT N. 35%, PINOT M. 10% 52
AZ. LAURENT PERRIER **NOTE:** FRUTTATE E AGRUMATE
ZONA: CHAMPAGNE **ALCOL:** 12%
ABBINAMENTI: POLPO ROSTICCIATO - SPAGHETTI ALLE VONGOLE

 **CHAMPAGNE AOC BRUT ROSÉ** PINOT N. 55% - CHARDONNAY 30% - PINOT M. 15% 85
AZ. VEUVE CLICQUOT **NOTE:** AROMI DI LAMPONE - FRAGOLA DI BOSCO
ZONA: CHAMPAGNE **ALCOL:** 12%
ABBINAMENTI: GAMBERO MANGO MISTICANZA E FRAGOLE - SALMONE IN PASTA KATAIFI

Meridionale



'FALESIA' IGP '18 CHARDONNAY 100% 32
AZ. PAOLO E NOEMIA D'AMICO **NOTE:** 10 MESI IN BARRIQUE
ZONA: TUSCIA-VAIANO **ALCOL:** 12,5%
ABBINAMENTI: ORECCHIETTE ALLA SICILIANA – PESCE SPADA ALLA PALERMITANA

MOSCATO DI TERRACINA 'OPPIDUM' DOC '20 MOSCATO 100% 26
AZ. CANTINA SANT'ANDREA **NOTE:** SECCO
ZONA: TERRACINA **ALCOL:** 13%
ABBINAMENTI: CARPACCIO DI SPIGOLA – SPIGOLA IN CROSTA

CESANESE DEL PIGLIO SUPERIORE DOCG '17 CESANESE 100% 29
AZ. CASALE DELLA IORIA **NOTE:** PRUGNA-VISCIOLE-N. MOSCATA
ZONA: ACUTO-FROSINONE **ALCOL:** 13,5%
ABBINAMENTI: POLPETTINA DI CICORIA – CACIO E PEPE – PARMIGIANA DI MELANZANE




PECORINO DOC '20 PECORINO 100% 26
AZ. PASETTI **NOTE:** SECCO
ZONA: TERRE DI CHIETI **ALCOL:** 13%
ABBINAMENTI: INSALATA DI SALMONE – SPAGHETTI ALLE VONGOLE




CERVARO DELLA SALA IGT '17 CHARDONNAY 90% - GRECHETTO 10% 75
AZ. ANTINORI **NOTE:** VANIGLIATE E BURROSE
ZONA: ORVIETO **ALCOL:** 12,5%
ABBINAMENTI: COZZE ALLA MARINARA – SPIGOLA IN CROSTA – BURGER DI VITELLA

Meridionale



 **CHIANTI CLASSICO 'PÈPPOLI' DOCG '19** SANGIOVESE 90% - MERLOT E SYRAH 10% **31**
AZ. MARCHESI ANTINORI **NOTE:** MORBIDO, FRESCO
ZONA: FIRENZE **ALCOL:** 13,5%
ABBINAMENTI: PIZZELLE NAPOLETANE – PESTO ALLA TRAPANESE

 **BOLGHERI BRUCIATO DOC '19** CAB. SAUV. 65% - MERLOT 20% - SYRAH 15% **37**
AZ. TENUTA GUADO AL TASSO MARCHESI ANTINORI **NOTE:** INTENSO – MORBIDO
ZONA: CASTAGNETO CARDUCCI (FI) **ALCOL:** 14%
ABBINAMENTI: POLPETTA DI CICORIA – CARBONARA – PARMIGIANA

 **TIGNANELLO DOC '16** SANGIOVESE 80%-CAB. FRANC 5%-CAB.SAUV.15% **110**
AZ. MARCHESI ANTINORI **NOTE:** ARMONICO
ZONA: SANTA MARIA MACERATA (FI) **ALCOL:** 14 %
MONTEFIORIDOLFI
CHIANTI CLASSICO
ABBINAMENTI: CAPONATA – AMATRICIANA – FILETTO AL MIRTO



 **GRECO SANNIO DOC '19** GRECO 100% **22**
AZ. SOLOPACA **NOTE:** FRUTTATO, FLOREALE, SECCO
ZONA: SOLOPACA-BENEVENTO **ALCOL:** 13%
ABBINAMENTI: TARTARE DI SALMONE – SALMONE IN PASTA KATAIFI

 **FALANGHINA IGP '20** FALANGHINA 100% **22**
AZ. SOLOPACA **NOTE:** FRUTTATO, FLOREALE
ZONA: SOLOPACA-BENEVENTO **ALCOL:** 12,5%
ABBINAMENTI: CARPACCIO DI SPIGOLA – SPAGHETTI ALLE VONGOLE

 **FALERNO DEL MASSICO DOC '18** PRIMITIVO 100% **36**
AZ. MOIO **NOTE:** DELICATO-MORBIDO-SPEZIATO
ZONA: MONDRAGONE **ALCOL:** 14,5%
ABBINAMENTI: CAPONATA DI VERDURE - FILETTO AL MIRTO

 **FALERNO DEL MASSICO 'AVALLONE' DOC '15** AGLIAN. 90%- PIEDIROS. 10% **38**
AZ. VILLA MATILDE **NOTE:** F.BOSCO-LIQUIRIZIA-SPEZIE
ZONA: CASERTA – MASSICO **ALCOL:** 14,5%
ABBINAMENTI: POLPETTE DI CICORIA – TONNARELLO CACIO E PEPE

Meridionale



COSTA D'AMALFI 'FURORE' ROSSO DOC '20

AZ. MARISA CUOMO

ZONA: GOLFO DI SALERNO

ABBINAMENTI: PESTO TRAPANESE - BURGER DI VITELLA

PIEDIROS. 50% - AGLIAN. 50% 34

NOTE: FRUTTATO-LIQUIRIZIA-SOTTOBOSCO

ALCOL: 13,5 %



CHARDONNAY 'PIETRABIANCA' '19

AZ. TORMARESCA - ANTINORI

ZONA: CASTEL DEL MONTE

ABBINAMENTI: COZZE ALLA MARINARA - SPIGOLA IN CROSTA

CHARDONNAY 90% - FIANO 10% 34

NOTE: BIOLOGICO - BARRIQUE

ALCOL: 13,5 %



ROSA DEL GOLFO DEL SALENTO IGP '19

AZ. ROSA DEL GOLFO

ZONA: ALEZIO - GOLFO DI GALLIPOLI

ABBINAMENTI: CARPACCIO DI SPIGOLA - POLPO ROSTICCIATO

NEGROAMARO 90% - MALVASIA NERA 10% 26

NOTE: FRAGRANTE - MORBIDO

ALCOL: 13%



PRIMITIVO IGP '19

AZ. FONTE FRONTINI

ZONA: MANDURIA

ABBINAMENTI: TONNARELLI CACIO E PEPE - PARMIGIANA DI MELANZANE

PRIMITIVO 100% 20

NOTE: FRUTTI ROSSI E TABACCO

ALCOL: 13 %



AGLIANICO DEL VULTURE DOC'18 'TAGLIO DEL TRALCIO'

AZ. RE MANFREDI

ZONA: POTENZA

ABBINAMENTI: SPAGHETTI ALLA CARBONARA - FILETTO AL MIRTO

AGLIANICO 100% 28

NOTE: MORBIDO, FRUTTA CANDITA, ERBE AROMATICHE

ALCOL: 14,5 %



AGLIANICO RIS. 'CONTADO' DOC '15

AZ. DI MAJO NORANTE

ZONA: CAMPOBASSO

ABBINAMENTI: TONNARELLI ALL' AMATRICIANA - PARMIGIANA DI MELANZANE

AGLIANICO 100% 30

NOTE: MORBIDO - FRUTTA MATURA

ALCOL: 13,5 %

Meridionale



ROSATO IGT 'TERRE LONTANE' '20

AZ. LIBRANDI

ZONA: VAL DI NETO – CIRÒ MARINA (CROTONE)

ABBINAMENTI: GAMBERONI MANGO MISTICANZA E FRAGOLA – ORECCHIETTE ALLA SICILIANA

GAGLIOPPO 70% - CAB. FRANC 30% 25

NOTE: FRUTTATE E FLOREALI

ALCOL: 13%



SICILIA DOC 'VIGNA SAN FRANCESCO' '17

AZ. TEN. REGALEALI – T. D'ALMERITA

ZONA: CALTANISSETTA

ABBINAMENTI: RAVIOLI ALLO SCOGLIO - SPIGOLA IN CROSTA

CHARDONNAY 100% 55

NOTE: FRUTTA MATURA - SPEZIE

ALCOL: 13,5 %

CHARDONNAY 'MENFI' DOC '18

AZ. PLANETA

ZONA: SAMBUCA

ABBINAMENTI: TONNARELLI CACIO E PEPE – BURGER DI VITELLA

CHARDONNAY 100% 40

NOTE: FRUTTA ESOTICA - BARRIQUE

ALCOL: 14 %

ETNA BIANCO DOC '18

AZ. BENANTI

ZONA: CATANIA

ABBINAMENTI: BRUSCHETTA GAMBERI E BURRATA - COZZE ALLA MARINARA

CARRICANTE 100% 33

NOTE: MELA VERDE-AGRUMI-MINERALE

ALCOL: 14 %

MOSCATO DI NOTO 'ALLEMANDA' DOC '19

AZ. PLANETA

ZONA: NOTO

ABBINAMENTI: TARTARE DI SALMONE – SPADA ALLA PALERMITANA

MOSCATO 100% 28

NOTE: SAPIDO E FRESCO

ALCOL: 13,5 %

GRILLO "ALTAVILLA DELLA CORTE" DOC '20

AZ. FIRRIATO

ZONA: TRAPANI

ABBINAMENTI: RAVIOLO ALLO SCOGLIO – SPAGHETTI ALLE VONGOLE

GRILLO 100% 26

NOTE: AROMATICO

ALCOL: 12,5 %

SYRAH 'MAROCCOLI' IGT '10

AZ. PLANETA

ZONA: SAMBUCA

ABBINAMENTI: POLPETTE DI CICORIA - FILETTO AL MIRTO

SYRAH 100% 38

NOTE: MIRTILLO-CANNELLA-PEPE

ALCOL: 14 %

SYRAH 'ALTAVILLA DELLA CORTE' IGT '17

AZ. FIRRIATO

ZONA: TRAPANI

ABBINAMENTI: CACIO E PEPE – BURGER DI VITELLA

SYRAH 100% 29

NOTE: FRUTTI ROSSI MATURI, VANIGLIA, SPEZIE

ALCOL: 13,5 %

Meridionale



VIGNA SAN FRANCESCO DOC '16

AZ. TASCA D'ALMERITA

ZONA: PALERMO

ABBINAMENTI: POLPETTINA DI CICORIA E CREMA DI PECORINO – CARBONARA

CABERNET SAUVIGNON 100% 56

NOTE: FRUTTI DI BOSCO-SPEZIE-TABACCO

ALCOL: 14%



NERELLO CAPPUCCIO IGT '17

AZ. BENANTI

ZONA: CATANIA

ABBINAMENTI: FILETTO AL MIRTO – PARMIGIANA DI MELANZANE

NERELLO CAPPUCCIO 100% 45

NOTE: FRUTTI ROSSI-ERBE AROMATICHE

ALCOL: 13 %



TERRE SICILIANE 'IL FRAPPATO' IGT '18

AZ. OCCHIPINTI

ZONA: RAGUSA-FOSSA DI LUPO

ABBINAMENTI: CAPONATA – BURGER DI VITELLA

FRAPPATO 100% 48

NOTE: MIRTO-TABACCO-SPEZIE DOLCI

ALCOL: 12,5%



VERMENTINO DI GALLURA VIGN'ANGENA DOCG '19 VERMENTINO 100%

AZ. CAPICHERA

ZONA: ARZACHENA

ABBINAMENTI: TARTARE DI SALMONE – SPADA ALLA PALERMITANA

VERMENTINO 100% 44

NOTE: SECCO-FIORI D'ARANCIO-BIANCOSPINO

ALCOL: 13,5%



VERMENTINO DOC '19

AZ. FRONTINI

ZONA: OLBIA

ABBINAMENTI: CARPACCIO DI SPIGOLA – SPAGHETTI ALLE VONGOLE

VERMENTINO 90%- ALTRI VITIGNI 10% 22

NOTE: SECCO - PESCA

ALCOL: 12,5%



CARIGNANO DEL SULCIS 'BUIO' DOC '18

AZ. MESA

ZONA: IGLESIAS

ABBINAMENTI: PESTO ALLA TRAPANESE - FILETTO AL MIRTO

CARIGNANO DEL SULCIS 100% 29

NOTE: FRUTTI DI BOSCO IN CONFETTURA

ALCOL: 13,5 %



CANNONAU 'BANTU' DOC '19

AZ. JERZU

ZONA: JERZU

ABBINAMENTI: AMATRICIANA – CARBONARA

CANNONAU 100% 24

NOTE: CICLAMINO, CILIEGIO, SUSINE

ALCOL: 13,5 %

Meridionale



COLLI ORIENTALI DEL FRIULI IGT '19

AZ. VILLA DANIELI

ZONA: BUTTRIO (UD)

ABBINAMENTI: *POLPO ROSTICCIATO – ORECCHIETTE ALLA SICILIANA*

RIBOLLA 100%

24

NOTE: SECCO – FRUTTA DI GARDENIA

ALCOL: 12,5%



ALTO ADIGE DOC '19

AZ. PETER ZEMMER

ZONA: CORTINA

ABBINAMENTI: *TARTARE DI SALMONE – RAVIOLI ALLO SCOGLIO*

RIESLING 100%

29

NOTE: SECCO – AGRUMI E FIORI BIANCHI

ALCOL: 13%



SAUVIGNON BLANC 'MERUS' '19

AZ. TIEFENBRUNNER

ZONA: SUDTIROL

ABBINAMENTI: *BRUSCHETTA BURRATA E GAMBERI - SALMONE IN PASTA KATAIFI*

SAUVIGNON BLANC 100%

29

NOTE: FLOREALE, MENTA E SAMBUCO

ALCOL: 13%



BAROLO 'RAVERA' DOCG '13

AZ. MARZIANO ABBONA

ZONA: LANGHE (CN) – COMUNE DI NOVELLO

ALCOL: 14,5%

ABBINAMENTI: *POLPETTA DI CICORIA – BURGER VITELLA*

NEBBIOLO 100%

64

NOTE: CORPOSO, ELEGANTE, ROTONDO

12 MESI IN TONNEAUX

24 MESI IN BARRIQUE

12 MESI IN BOTTIGLIA



BARBARESCO DOCG '17

AZ. PRODUTTORI DEL BARBARESCO

ZONA: CASTAGNETO CARDUCCI (FI)

ALCOL: 14,5%

ABBINAMENTI: *PIZZELLE NAPOLETANE – POLPETTE DI CICORIA – CACIO E PEPE*

NEBBIOLO 100%

48

NOTE: FINE ED ELEGANTE - SPEZIE

TANNINO SETOSO

20 MESI IN BOTTI DI ROVERE