

*La nostra Carta dei Vini è stata pensata sulle proposte del nostro menù,
allo scopo di offrire i migliori spunti di abbinamento tra cibo e vino,
ma anche rispondendo al desiderio di proporre alcuni dei vini che si amano bere.
Abbiamo selezionato le Aziende, prediligendo quelle che esprimessero
al meglio i concetti di rispetto e valorizzazione del territorio
e che incontrassero allo stesso tempo il gusto*

Il vino è uno dei maggiori segni di civiltà del mondo
Wine is one of greatest signs of civilization all over the world.

H. Hemingway

*Vista la disponibilità e le referenze dei vini in carta,
ci scusiamo anticipatamente se bisognerà attendere qualche minuto
per il raggiungimento della temperatura ottimale al vino prescelto.*

Le bollicine italiane /

Le bollicine italiane

– Dubl + Greco 100%	Feudi San Gregorio	€ 40,00
– Dubl esse dosaggio zero Greco 100%	Feudi San Gregorio	€ 49,00
– Maximum Brut Chardonnay in purezza	Ferrari	€ 35,00
– Maximum Rosè Pinot nero 70% - Chardonnay 30%	Ferrari	€ 42,00
– Perlè Chardonnay 100%	Ferrari	€ 49,00
– Giulio Ferrari Chardonnay 100%	Ferrari	€ 110,00
– Millesimo 2mila13 Pinot nero 60% - Chardonnay 40%	Marcalberto Bollicina dell'anno 2018	€ 55,00
– Brut Millesimato "Prior" Glera 100%	Bortolomiol	€ 38,00
– Tridentum Chardonnay 80% - Pinot nero 20%	Cesarini Sforza	€ 41,00
– Rosè Chardonnay 65% - Pinot nero 35%	Contadi Castaldi	€ 46,00

Le bollicine italiane /

Le bollicine italiane

–	Numero Zero Chardonnay 100%	Villa Crespia	€ 39,00
–	Dosaggio Zero Ris. Iacono Pinot nero in prevalenza	Villa Crespia	€ 69,00
–	Brut Millesimato “Millè” Chardonnay 100%	Villa Crespia	€ 35,00
–	Brut Saten “Cesonato” Chardonnay 100%	Villa Crespia	€ 38,00
–	Valdobbiadene Millesimato Glera 100%	Villa Sandi	€ 26,00
–	Cartizze Vigna Rivetta Glera 100%	Villa Sandi	€ 42,00
–	Franciacorta Saten Chardonnay 100%	Ferghettina	€ 39,00
–	Franciacorta Milledì Chardonnay 100%	Ferghettina	€ 42,00
–	Franciacorta Rosè Pinot nero 100%	Ferghettina	€ 45,00
–	Pas Dosè riserva 33 Chardonnay 100%	Ferghettina	€ 59,00

Le bollicine italiane /

Le bollicine italiane

—	Oro di Baal Fiano 100%	Casa di Baal	€ 34,00
—	Franciacorta extra brut Pinot nero 50% - Chardonnay 50%	Ricci Curbastro	€ 39,00
—	Brut Particella 68 Glera 90% - Bianchetta 5% - Perera 5%	Sorelle Bronca	€ 40,00
—	Dosaggio Zero Lagorai Chardonnay 100%	Romanese	€ 62,00
—	Rosè Trento Brut Pinot nero 60% - Chardonnay 40%	Zeni	€ 37,00
—	Pas Dosè Pinot nero 50% - Bombino bianco 50%	D'Araprì	€ 33,00
—	Riserva Nobile Bombino bianco 100%	D'Araprì	€ 38,00
—	Nature Pinot nero 100%	Davinci	€ 36,00
—	Cremant Chardonnay 100%	Mattia Vezzola	€ 41,00
—	Mon Saten Chardonnay 100%	V. Franciacorta	€ 46,00

Le Bollicine italiane /

Le Bollicine italiane

–	QBlack Brut	Quadra	€ 30,00
	Chardonnay 72% - Pinot nero 25% - Pinot bianco 13%		
–	QSaten	Quadra	€ 37,00
	Chardonnay 75% - Pinot bianco 25%		
–	QRosè	Quadra	€ 35,00
	Pinot nero 53% - Chardonnay 47%		
–	Blanc de Blancs	Antinori	€ 39,00
	Chardonnay 85% - Pinot bianco 15%		
–	Franciacorta Rosè	Antinori	€ 43,00
	Pinot nero 100%		
–	Extra dry Vigneti del Fol	Bisol	€ 35,00
	Glera 100%		
–	Cartizze	Bisol	€ 39,00
	Glera 100%		
–	Brut Trento	Abate Nero	€ 33,00
	Chardonnay 100%		
–	Riserva Dell'Abate	Abate Nero	€ 55,00
	Chardonnay 100%		

Le Bollicine italiane /

Le Bollicine italiane

—			
Rustico	Nino Franco	€ 28,00	
Glera 100%			
—			
Grave di stecca	Nino Franco	€ 38,00	
Glera 100%			
—			
Nodi	Nino Franco	€ 30,00	
Glera 100%			
—			
Brut Riserva	Letrari	€ 36,00	
Chardonnay 50% - Pinot nero 50%			
—			
Cuvee Blanche	Letrari	€ 37,00	
Chardonnay 100%			
—			
Rosè	Letrari	€ 38,00	
Chardonnay - Pinot nero			
—			
Riserva del Fondatore	Letrari	€ 83,00	
Chardonnay - Pinot nero			
—			
Freccianera Brut	F.Ili Berlucchi	€ 35,00	
Chardonnay 60% - Pinot bianco 30% - Pinot nero 10%			
—			
Freccianera Saten	F.Ili Berlucchi	€ 33,00	
Chardonnay 100%			
—			
Freccianera Rosè	F.Ili Berlucchi	€ 31,00	
Pinot nero 60% - Chardonnay 40%			

Le Bollicine italiane /

Le Bollicine italiane

–	Brut Rosè Pinot nero 100%	Monsupello	€ 46,00
–	Extra dry Giustino Glera 100%	Ruggeri Bollicina dell'anno 2017	€ 40,00
–	Naturae Chardonnay 60% - Pinot nero 40%	Barone Pizzini	€ 53,00
–	Dosaggio Zero Bagnadore Pinot nero 50% - Chardonnay 50%	Barone Pizzini	€ 69,00
–	Pas dosè Riserva Bosio Pinot nero 70% - Chardonnay 30%	Bosio	€ 79,00
–	Abissi Bianchetta Genovese - Vermentino - Pigato	Bisson 18 mesi di permanenza nel fondale marino	€ 62,00
–	Abissi Rosè Ciliegiolo - Granaccia	Bisson 14 mesi di permanenza nel fondale marino	€ 65,00
–	Franciacorta EBB Chardonnay 100%	Mosnel	€ 66,00

Champagne /

Champagne

— Cremant Brut Prestige Pinot nero 53% - Chardonnay 47%	Gruss	€ 39,00
— R. Pouillon Reserve Pinot nero 53% - Chardonnay 47%	Roger Pouillon	€ 74,00
— Brut Reserve Grand Cru Pinot nero 53% - Chardonnay 47%	De Sousa	€ 94,00
— Cuveè Charles De Gaulle Pinot nero 53% - Chardonnay 47%	Drappier	€ 91,00
— Grand cru brut millesimè Pinot nero 53% - Chardonnay 47%	Andrè Clouet	€ 99,00
— Platinè 1er cru cuvee Pinot nero 53% - Chardonnay 47%	Maillart	€ 89,00
— Brut Millesimè 1er cru Pinot nero 53% - Chardonnay 47%	Monmarthe	€ 95,00

Champagne /

Champagne

—	Vieille Vigne du Levant Chardonnay 100%	Larmandier/Bernier	€ 00,00
—	Millesimè Pinot nero 70% - Chardonnay 30%	Fleury	€ 00,00
—	Grand cru grande cuvee Chardonnay 100%	Encry	€ 88,00
—	Grand rosè Chardonnay 95% - Pinot nero 5%	Encry	€ 94,00
—	Brut millesimè Chardonnay 100%	Encry	€116,00
—	Grand cuvee Allaie Pinot nero 50% - Chardonnay 50%	Dosnon	€155,00
—	Clos de L'Abbaye 1er cru Chardonnay 100%	Doyard	€199,00
—	Cuvee La Libertine Chardonnay 100%	Doyard	€350,00

Champagne /

Champagne

—			
Jacquesson cuvée 741	Jacquesson		€ 87,00
Chardonnay 61% - Pinot meunier 21% - Pinot nero 18%			
—			
Jacquesson cuvée 740	Jacquesson		€ 95,00
Chardonnay 61% - Pinot meunier 21% - Pinot nero 18%			
—			
Avize Champ Cain	Jacquesson		€250,00
Chardonnay 100%			
—			
Special cuvée	Bollinger		€ 99,00
Pinot nero 60% - Chardonnay 25% - Pinot meunier 15%			
—			
Rosè	Bollinger		€118,00
Pinot nero 62% - Chardonnay 24% - Pinot meunier 14% - con aggiunta di 5/6% di vino rosso 1er cru			
—			
La grande Annee 2007	Bollinger		€175,00
Pinot nero 68% - Chardonnay 32%			
—			
R.D.	Bollinger		€319,00
Pinot nero 63% - Chardonnay 37%			

Champagne /

Champagne

—			
Grand brut	Perrier Jouet		€ 79,00
Pinot nero 40% - Pinot meunier 40% - Chardonnay 20%			
—			
Cordon Royal	Jean Josselin		€ 84,00
Pinot nero 100%			
—			
Ora Alba Grand Cru	Jean Vignier		€ 76,00
Chardonnay 100%			
—			
4 Element Pinot Noir	Hure Freres		€145,00
Pinot nero 100%			
—			
4 Element Chardonnay	Hure Freres		€145,00
Chardonnay 100%			
—			
Esprit Nature	Henri Giraud		€ 66,00
Pinot nero 70% - Chardonnay 30%			
—			
Fut de Chen MV12	Henri Giraud		€210,00
Pinot nero 70% - Chardonnay 30%			

Champagne /

Champagne

–			
Brut Majeur	Ayala		€ 65,00
Chardonnay 40% - Pinot nero 40% - Pinot meunier 20%			
–			
Brut Nature	Ayala		€ 71,00
Chardonnay 40% - Pinot nero 40% - Pinot meunier 20%			
–			
Rosè	Ayala		€ 84,00
Chardonnay 50% - Pinot nero 40% - Pinot meunier 10% con aggiunta del 6% di vino rosso 1er cru			
–			
Blanc de Blancs	Ayala		€109,00
Chardonnay 100%			
–			
Perlè d’Ayala	Ayala		€189,00
Chardonnay 80% - Pinot nero 20%			
–			
Blanc de Blancs	Deutz		€115,00
Chardonnay 100%			
–			
Rosè	Deutz		€ 92,00
Pinot nero 100%			
–			
Hommage A William	Deutz		€175,00
Pinot nero 100%			
–			
Amour de Deutz rosè	Deutz		€290,00
Chardonnay 100%			

Champagne /

Champagne

—	Gabriel Millesimè Pinot nero 85% - Chardonnay 15%	Gosset-Brabant	€105,00
—	Nature Grand cru Pinot nero 80% - Chardonnay 20%	Gosset-Brabant	€109,00
—	Les Blanchiens Pinot nero 50% - Chardonnay 50%	Roger Pouillon	€119,00
—	Les Valnons Chardonnay 100%	Roger Pouillon	€124,00
—	Blanc De Blanc Grand Cru Chardonnay 100%	Bruno Paillard	€114,00
—	Brut Vintage Pinot nero 60% - Chardonnay 40%	Pol Roger	€125,00
—	Special Club Grand Cru Pinot nero 70% - Chardonnay 30%	Paul Bara	€132,00
—	Diapason Le Mesnil Sur Oger Chardonnay 100%	Pascal Doquet	€132,00

Le Acque Minerali

Le acque Minerali – Mineral Water

–
NELLA CARTA DEI VINI DEL RISTORANTE, ABBIAMO INSERITO ALCUNE TRA LE PIÙ IMPORTANTI ACQUE ITALIANE ED ESTERE, CLASSIFICATE IN “ACQUE MINIMAMENTE MINERALIZZATE”, “OLIGOMINERALI”, “MINERALI” E “RICCHE IN SALI MINERALI”.

TALE DISTINZIONE SI OTTIENE IN BASE AL “RESIDUO FISSO”, OSSIA LA QUANTITÀ DI SALI ANCORA PRESENTE NELL’ACQUA DOPO IL PROCESSO DI IPER-CENTRIFUGAZIONE O DI ESSICCAZIONE A 180°.

MINIMAMENTE MINERALIZZATE SONO LE ACQUE IL CUI VALORE È INFERIORE A 50 mg/l.

OLIGOMINERALI QUELLE CON RESIDUO NON SUPERIORE A 500 mg/l E.

NEL CASO SI OSCILLI TRA 501 E 1500 mg/l, ALLORA SI PARLEREBBE DI ACQUE MEDIO MINERALI.

ESISTE INFINE UN’ULTIMA CATEGORIA, COMPRENDENTE LE ACQUE RICCHE DI MINERALI, VALE A DIRE CON RESIDUO FISSO SUPERIORE AI 1501 mg/l.

THE FOLLOWING LIST PRESENTS A SELECTION OF ITALIAN AND FRENCH BRANDS OF WATER. THEY ARE CLASSIFIED ACCORDING TO THE CONTAINED QUANTITY OF SODIUM, AND MORE PRECISELY IN: - LOW SODIUM WATER (UNDER 50 mg/l); - LIGHT MINERAL WATER (UNTIL 500 mg/l); - MINERAL WATER (BETWEEN 501 AND 1500 mg/l); - WATER RICH IN MINERAL (OVER 1501 mg/l). THIS STANDARD IS ESTABLISHED AFTER THE WATER STERILIZATION, DONE AT 180° C.

Le naturali 0,75 cl

–
Natia €3,00

–
Natia Premium €4,00

–
Galvanina €4,00

–
San Pellegrino €5,00

Le gassate 0,75 cl

–
Ferrarelle €3,00

–
Ferrarelle Premium €4,00

–
Galvanina €4,00

–
San Pellegrino €5,00

–
Perrier €6,00

Vini Rossi /

Trentino Alto Adige

–			
Loewengang	Alois Lageder	€ 57,00	
<i>Cabernet Franc - Cabernet Sauvignon - Merlot - Carmenère</i>			
–			
Lagrein Frauenrigl	Kurtatsch	€ 26,00	
<i>Lagrein 100%</i>			

Toscana

–			
Peppoli	Antinori	€ 25,00	
<i>Sangiovese 90% - Merlot e Syrah 10%</i>			
–			
Pian delle Vigne	Antinori	€ 62,00	
<i>Sangiovese 100%</i>			
–			
Sassicaia	T. San Guido	€ 180,00	
<i>Cabernet Sauvignon 85% - Cabernet Franc 15%</i>			

Lazio

–			
Montiano	Falesco	€ 44,00	
<i>Merlot in purezza</i>			

Vini Rossi /

Puglia

—		
Fichimori	Tormaresca	€ 19,00
Negroamaro con qualche lacrima di Syrah (l'unico vino al mondo servito freddo)		
—		

Molise

—		
Contado	Di Majo Norante	€ 23,00
Aglanico 100%		
—		

Basilicata

—		
Basilisco	Basilisco	€ 24,00
Aglanico 100%		

Vini Rosè

—		
Scalabrone	Guado al Tasso	€ 19,00
<i>Cabernet Sauvignon 40% - Merlot 30% - Syrah 30%</i>		
—		

Etna rosato	Graci	€ 23,00
<i>Nerello mascalese 100%</i>		
—		

No sex for butterfly	Ricome Vignerones	€ 27,00
<i>Syrah 100%</i>		
—		

Huit La Londe	Les Valentines	€ 34,00
<i>50% Cinsault - 50% Mourvedre</i>		

Vini Rossi /

Isola d'Ischia

–			
Vigna Mille Anni	D'Ambra	€ 28,00	
Piedirosso, Cabernet Sauvignon, Aglianico			
–			
Terrazze di levante	Mazzella	€ 23,00	
85% Piedirosso - 15% Aglianico			
–			
Mavros	Cenatiempo	€ 22,00	
Piedirosso 60% - altri vitigni autoctoni 40%			

Campania

–			
Terra di lavoro 2012	Galardi	€ 66,00	
Aglianico 80% Piedirosso 20%			
–			
Terra di lavoro 2013	Galardi	€ 63,00	
Aglianico 80% Piedirosso 20%			
–			
Terra di lavoro 2014	Galardi	€ 59,00	
Aglianico 80% Piedirosso 20%			
–			
Terra d'Eclano	Quintodecimo	€ 48,00	
Aglianico 100%			
–			
Piano di Montevergine	Feudi San Gregorio	€ 47,00	
Aglianico 100%			

Vini da dessert /

Vini da dessert

		Bicch.	Bott.
–			
Giardini Arimei	Giardini Arimei	€ 6,00	€ 30,00
Biancolella - Forastera - Uva Rilla - San Lunardo - Coglionara			
–			
Esotica	Macchialupa	€ 6,00	€ 30,00
Fiano			
–			
Muscatedda	Marabino	€ 5,00	€ 21,00
Moscato di Noto			
–			
Muffato della Sala	Antinori	€ 8,00	€ 45,00
Sauvignon Blanc 60% - Grechetto - Traminer - Riesling 40%			
–			
Sole e Vento	De Bartoli	€ 6,00	€ 24,00
Zibibbo - Grillo			
–			
Grotta del Sole	Hibiscus	€ 6,00	€ 24,00
Zibibbo			
–			
Sauternes	Chateau Bastor	€ 7,00	€ 30,00
Semillon 80% - Sauvignon 17% - Muscadelle 3%			
–			

Vini da dessert /

Vini da dessert

		Bicch.	Bott.
–			
Malvasia delle Lipari Florio		€ 9,00	€ 54,00
Malvasia – Corinto nero			
–			
Passito di Pantelleria Florio		€ 8,00	€ 46,00
Zibibbo			
–			
Donna Franca Florio		€ 8,00	€ 45,00
Marsala			
–			
Baglio Florio		€ 7,00	€ 39,00
Grillo			
–			
Morsi di Luce Florio		€ 6,00	€ 26,00
Zibibbo			
–			
Tal Luc Lis Neris		€ 16,00	€ 89,00
Vino dolce dell'anno 2017			

Vini Bianchi /

Trentino Alto Adige

–	Pichl <i>Chardonnay 100%</i>	Kurtatsch	€ 25,00
–	Pinot Bianco <i>Pinot bianco 100%</i>	Kurtatsch	€ 22,00
–	Mueller Thurgau Graun <i>Mueller Thurgau 100%</i>	Kurtatsch	€ 22,00
–	Alto Adige Bianco Amos <i>Chardonnay - Pinot Bianco - Pinot Grigio e percentuali di vini bianchi aromatici</i>	Kurtatsch	€ 34,00
–	Gewurztraminer Brenntal <i>Gewurztraminer 100%</i>	Kurtatsch	€ 35,00
–	Chardonnay <i>Chardonnay 100%</i>	Lageder	€ 20,00
–	Sauvignon blanc <i>Sauvignon Blanc 100%</i>	Lageder	€ 22,00
–	Pinot grigio <i>Pinot grigio 100%</i>	Lageder	€ 23,00
–	Gewurztraminer <i>Gewurztraminer 100%</i>	Lageder	€ 25,00
–	Loewengang <i>Chardonnay 100%</i>	Lageder	€ 49,00

Vini Bianchi /

Trentino Alto Adige

–	Pinot Bianco <i>Pinot bianco 100%</i>	Falkenstein	€ 24,00
–	Riesling <i>Riesling 100%</i>	Falkenstein	€ 29,00
–	Villa Margon <i>Chardonnay 100%</i>	Lunelli	€ 26,00
–	Gewurztraminer Crescendo <i>Gewurztraminer 100%</i>	Ritterhof	€ 28,00
–	Sylvaner <i>Sylvaner 100%</i>	Garliger	€ 26,00
–	Grauer Burgunder <i>Grauer Burgunder 100%</i>	Garliger	€ 24,00

Vini Bianchi /

Piemonte

—

Roero Arneis

Arneis

—

Correggia

€ 18,00

Umbria

—

Cervaro della Sala

Chardonnay 90% - Grechetto 10%

—

Antinori

€ 49,00

Abruzzo

—

Trebbiano

Trebbiano d'Abruzzo 100%

—

Cirelli

€ 18,00

Vellodoro

Pecorino 100%

Marche

—

Vigor

Passerina 100%

—

Umani Ronchi

€ 20,00

Vecchie Vigne

Verdicchio 100%

—

Umani Ronchi

€ 26,00

Plenio

Verdicchio 100%

—

Umani Ronchi

€ 26,00

Misco

Verdicchio 100%

Cantina Tavignano

€ 23,00

Vini Bianchi /

Puglia

—

Chardonnay

Chardonnay 100%

—

Pietrabilanca

Chardonnay 90% - Fiano 10%

Tormaresca

€ 18,00

Tormaresca

€ 23,00

Lazio

—

Abelos

Malvasia Puntinata 80% - Bombino 20%

—

Ferentano

Roscetto in purezza 100%

—

Soente

Viognier e altre qualità

—

Biancolella

Biancolella 100%

De Sanctis

€ 17,00

Falesco

€ 27,00

Falesco

€ 22,00

Migliaccio

€ 25,00

Sardegna

—

Is Argiolas

Vermentino 100%

Argiolas

€ 21,00

Sicilia

—

Etna

Carricante 70% - Carratto 30%

Graci

€ 29,00

—

12 Filari

Catarratto 100%

Case Alte

€ 19,00

Vini Bianchi /

Isola d'Ischia

–	Biancolella Biancolella 100%	Mazzella	€ 17,00
–	Enaria Bio Biancolella 100%	Mazzella	€ 18,00
–	Vigne del Lume Biancolella 100%	Mazzella	€ 21,00
–	Pietra Brox Biancolella - Forastera - Fiano	F.Ili Muratori	€ 29,00
–	Bajola Vermentino - Viognier - Sauvignon - incrocio Manzoni - Malvasia delle Lipari	Francesco Iacono	€ 29,00

Vini Bianchi /

Isola d'Ischia

Forastera Euposia

Forastera 100%

D'Ambra

€ 16,00

Frassitelli

Biancolella 100%

D'Ambra

€ 21,00

Pietramartone

Biancolella 100%

D'Ambra

€ 29,00

Biancolella Doc

Biancolella 100%

Cenatiempo

€ 17,00

Forastera

Forastera 100%

Cenatiempo

€ 18,00

Lefkos

Biancolella 60% - Forastera 40%

Cenatiempo

€ 21,00

Kalimera

Biancolella 100%

Cenatiempo

€ 21,00

Kalimera Magnum

Biancolella 100%

Cenatiempo

€ 46,00

Vini Bianchi /

Friuli Venezia Giulia

– Sauvignon Premiato il miglior Sauvignon al mondo	Tiarè	€ 29,00
Chardonnay Pinot Grigio	Sirch	€ 23,00
– Pinot Grigio Pinot Grigio	Bastianich	€ 22,00
– Sauvignon “Zuc de Volpe” Sauvignon	Volpe Pasini	€ 26,00
– Pinot Bianco “Zuc di Volpe” Pinot Bianco	Volpe Pasini	€ 26,00
– Chardonnay Colli Orientali Chardonnay	Livio Felluga	€ 24,00
– Lis Pinot grigio - chardonnay - sauvignon	Lis Neris	€ 37,00
– Confini Pinot grigio - traminer - riesling	Lis Neris	€ 37,00
– Chardonnay Seleckcija Chardonnay	Simcic Marjan	€ 39,00
– Ribolla Opoka Goriska Ribolla gialla	Simcic Marjan	€ 58,00

Vini Bianchi /

Francia

—		
Riesling	Willm	€ 19,00
Riesling 100%		
—		
Gewurztraminer	Willm	€ 24,00
Gewurztraminer 100%		
—		
Petit Chablis	Bernard Defaix	€ 28,00
Chardonnay 100%		
—		
Sancerre	Gerard Fiou	€ 33,00
Sauvignon Blanc 100%		
—		
Sauvignon	Frantz Saumon	€ 25,00
Sauvignon Blanc 100%		
—		
Sancerre Cuvée	Reverdy	€ 22,00
Sauvignon Blanc 100%		

Germania

—		
Rk Riesling	Kesselstatt	€ 21,00
Riesling 100%		

Australia

—		
Koonunga Hill	Penfolds	€ 26,00
Chardonnay 100%		

Vini Bianchi /

Campania

–			
Furore Bianco	Marisa Cuomo	€ 26,00	
Falanghina 60% - Biancolella 40%			
–			
Fiorduva	Marisa Cuomo	€ 59,00	
Fenile 30% - Ginestra 30% - Ripoli 40%			
–			
Vie del Campo	Quintodecimo	€ 44,00	
Falanghina 100%			
–			
Exultet	Quintodecimo	€ 46,00	
Greco di Tufo 100%			
–			
Giallo d'Arles	Quintodecimo	€ 46,00	
Fiano 100%			
–			
Erminia Di Meo	Di Meo	€ 49,00	
Fiano 100%			
–			
Vino della Stella	Joaquin	€ 39,00	
Fiano 100%			
–			
Joaquin dall'Isola	Joaquin	€ 49,00	
Mix di Greco, Falanghina e Biancolella			
–			
Piante a Lapio	Joaquin	€ 99,00	
Fiano 100%			
–			

Vini Bianchi /

Campania

—		
Greco di Tufo <i>Greco di Tufo 100%</i>	Petilia	€ 20,00
—		
Fiano <i>Fiano 100%</i>	Petilia	€ 20,00
—		
Falanghina <i>Falanghina 100%</i>	Macchialupa	€ 19,00
—		
Greco <i>Greco 100%</i>	Macchialupa	€ 27,00
—		
Le Surte <i>Fiano 100%</i>	Macchialupa	€ 26,00
—		
Biancuzita 2014 <i>Fiano 100%</i>	Torre a Oriente	€ 22,00
—		
Biancuzita 2012 <i>Fiano 100%</i>	Torre a Oriente	€ 26,00
—		
Fiano di Baal <i>Fiano 100%</i>	Casa di Baal	€ 19,00
—		
Clos d'Haut <i>Fiano 100%</i>	Villa Diamante	€ 37,00
—		
Vigna della Congregazione <i>Fiano 100%</i>	Villa Diamante	€ 38,00
—		
Costa d'Amalfi "Per Eva" <i>Falanghina - Ginestra - Pepella</i>	San Francesco	€ 33,00
—		
Fiano <i>Fiano 100%</i>	Romano Clelia	€ 26,00
—		
Villa Cicogna <i>Greco di Tufo 100%</i>	Benito Ferrara	€ 26,00

Vini Bianchi /

Campania

–	Terrantica Greco di Tufo 100%	I Favati	€ 20,00
–	Pietramara Fiano 100%	I Favati	€ 21,00
–	Janarè Fiano 100%	La Guardiense	€ 19,00
–	Falanghina Falanghina 100%	Fontanavecchia	€ 19,00
–	Caiati Pallegrello 100%	Alois	€ 20,00
–	Paestum Trentenare Fiano 100%	San Salvatore	€ 25,00
–	Svelato Falanghina 100%	Terre Stregate	€ 19,00
–	CaraCara Falanghina 100%	Terre Stregate	€ 39,00
–	Cruna Del Lago Falanghina 100%	La Sibilla	€ 29,00

Vini Bianchi /

Campania

–			
Coda di Volpe	F.Ili Muratori	€ 21,00	
Coda di Volpe 100%			
–			
Giallo	Oppida Aminea	€ 20,00	
–			
Biancolella	Feudi San Gregorio	€ 19,00	
Biancolella 100%			
–			
Serrocielo	Feudi San Gregorio	€ 20,00	
Falanghina 100%			
–			
Cutizzi	Feudi San Gregorio	€ 20,00	
Greco 100%			
–			
Pietracalda	Feudi San Gregorio	€ 24,00	
Fiano 100%			
–			
Campanaro	Feudi San Gregorio	€ 33,00	
Fiasno - Greco			
–			
Fiano Riserva Lapio	Feudi San Gregorio	€ 39,00	
Fiano 100%			
–			
Fiano	Ciro Picariello	€ 24,00	
Fiano 100%			
–			
906	Ciro Picariello	€ 36,00	
Fiano 100%			