

Vini Bianchi

Greco Foja – Cantina di Solopaca – DOP	20
Uve: Greco 100%	
Strutturato con sentori di mela e pera, buona acidità.	
Abbinamento: Primi piatti di pesce, carni bianche.	
Pinot Grigio Torresella – 2025	21
Uve: Pinot Grigio 100%	
Leggero e rinfrescante con delicati aromi di mela Golden.	
Abbinamento: Insalate estive, antipasti leggeri.	
Ribolla Gialla Casali Roncali – 2025 – DOC	22
Uve: Ribolla Gialla 100%	
Vino vivace con note floreali e finale sapido.	
Abbinamento: Fritture di pesce, verdure in pastella.	
Falanghina Mastroberardino – 2024 – DOC	23
Uve: Falanghina 100%	
Elegante, note di ananas e ginestra, persistente.	
Abbinamento: Mozzarella di bufala, grigliate di mare.	
Vermentino di Sardegna Mesa – DOC	24
Uve: Vermentino 100%	
Sapido e solare, con richiami alla macchia mediterranea.	
Abbinamento: Spaghetti alle vongole, pesce alla griglia.	
Fiano Mastroberardino – 2025 – DOCG	26
Uve: Fiano 100%	
Nobile e complesso, sentori di nocciola e frutta esotica.	
Abbinamento: Pesce nobile al forno, risotti ai funghi.	
Signifer – Fiano di Avellino DOCG	28
Bianco elegante e sapido, con note di agrumi, frutta gialla e fiori bianchi,	
finale fresco e minerale. Abbinamento consigliato: carpaccio di gamberi	
rossi e gel di limone, oppure calamaro grigliato.	
Chardonnay, Cantina Vivallis, Trentino Alto Adige, 2024	26
Chardonnay fresco ed elegante,	
con note di mela gialla,	
fiori bianchi e una chiusura morbida e pulita.	
Gewurztraminer Elena Walch – 2025 – DOC	30
Uve: Gewürztraminer 100%	
Aromatico, note di rosa, litchi e spezie dolci.	
Abbinamento: Cucina asiatica speziata, formaggi erborinati.	

Malvasia Collio – 2024 – DOC Uve: Malvasia Istriana 100% Intenso e vellutato con note di pepe bianco. Abbinamento: Zuppe di legumi, asparagi, pesce azzurro.	30
Falanghina Macchie Santa Maria – 2024 – DOC Uve: Falanghina 100% Espressione minerale e fruttata del territorio campano. Abbinamento: Pizza margherita, insalata di polpo.	30
Greco Di Meo – 2024 – DOCG Uve: Greco 100% Grintoso e profondo, con nota di frutta gialla. Abbinamento: Pesce spada, formaggi media stagionatura.	35
Chardonnay Jermann – 2024 – IGT Uve: Chardonnay 100% Elegante e vellutato, equilibrio perfetto. Abbinamento: Crudi di pesce, carni bianche delicate.	38
Ribolla Gialla Jermann – 2024 – IGT Uve: Ribolla Gialla 100% Asciutto e fragrante con finale agrumato. Abbinamento: Antipasti di pesce, sushi.	38
Arneis Blange Ceretto – Langhe 2024 – DOC Uve: Arneis 100% Fragante e moderno, icone del Roero. Abbinamento: Vitello tonnato, aperitivi.	38

Vini Rosati

Roseto – Viticoltori San Martino – DOCG Uve: Aglianico e altre varietà locali Fresco e immediato, sentori di piccoli frutti rossi. Abbinamento: Salumi dolci, pizza.	22
Lumera – Donnafugata – 2024 – DOC Uve: Syrah, Nero d'Avola, Pinot Nero, Tannat Bouquet floreale e fruttato, grande piacevolezza. Abbinamento: Zuppa di pesce, couscous di mare.	27
Vetere – Azienda Agricola San Salvatore – IGP – 2025 Uve: Aglianico 100% Rosato elegante, fine, con note di rosa canina. Abbinamento: Tartare di tonno, formaggi caprini.	32

Corte del Lupo Ca' del Bosco – 2022 – DOC 48
Uve: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carménère
Taglio bordolese di grande equilibrio.
Abbinamento: Carni rosse in umido, risotto con salsiccia.

Primitivo di Manduria DOP 60 Anni – 2022 52
Rosso intenso e avvolgente,
con sentori di confettura
di prugna, cacao, vaniglia e spezie dolci.

Taurasi Radici Mastroberardino – 2019 – DOCG 55
Uve: Aglianico 100%
Complesso, austero e di grande longevità.
Abbinamento: Agnello al forno, brasati.

Amarone Conte Gastone – 2020 – DOC 60
Uve: Corvina, Rondinella, Molinara
Maestoso, note di frutta appassita e tabacco.
Abbinamento: Brasato all'Amarone, formaggi erborinati.

Brunello di Montalcino Frescobaldi – 2018 – DOCG 70
Uve: Sangiovese 100%
Nobile e profondo, tannini setosi.
Abbinamento: Carni rosse pregiate, tartufo.

Brunello di Montalcino Banfi – 2020 – DOCG 75
Uve: Sangiovese 100%
Elegante e strutturato, simbolo della tradizione.
Abbinamento: Arrosti importanti, selvaggina.

Tignanello Antinori – 2022 – IGT 250
Uve: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Super Tuscan leggendario: potenza ed eleganza.
Abbinamento: Grandi piatti di carne, meditazione.

Calice €8 – rivolgersi al personale di sala.

Bollicine

Donoré – Falanghina Spumante Extra Brut	35
Bollicina fresca e fine, con note agrumate, mela verde e fiori bianchi, dal sorso pulito e scorrevole. Abbinamento consigliato: fritto di calamaretti, burratina con pomodorini e olio al basilico, oppure aperitivo.	
Pietrafumante Casa Setaro – 2022	45
Uve: Caprettone 100% Metodo Classico minerale e vulcanico. Abbinamento: Fritto napoletano, crostacei.	
Cremant de Limoux Brut Gerard Bertrand – 2022 – DOP	45
Uve: Chardonnay, Chenin Blanc, Mauzac Bollicina francese fresca, note di mela verde. Abbinamento: Aperitivi, ostriche.	
Nebbiolo d'Alba Cuvee San Rocco Rose Extra Brut – 2024 – DOC	45
Uve: Nebbiolo 100% Rosato di carattere, note di lampone e pane. Abbinamento: Salumi piemontesi, crostacei alla griglia.	
Cremant de Limoux Brut Rose Gerard Bertrand – 2021 – DOP	55
Uve: Chardonnay, Chenin Blanc, Pinot Noir Elegante rosato francese con perlage fine. Abbinamento: Dolci alla frutta, finger food.	
Crémant de Bordeaux Brut, Chateau Haut-Molayere, Bordeaux, Francia	55
Note: bollicina fresca e scorrevole, con note di mela verde, agrumi e fiori bianchi. Abbinamento: fritto di calamaretti, mozzarella di bufala con prosciutto crudo, fresella napoletana.	
Ribolla Gialla Metodo Classico Tenuta Stella	60
Uve: Ribolla Gialla 100% Verticale, con spiccata acidità e pulizia. Abbinamento: Baccalà mantecato, tempura.	
Crémant de Loire Brut Rosé, Le Chateau, Valle della Loira, Francia	60
Note: bollicina delicata e fresca, con sentori di piccoli frutti rossi, melograno e finale pulito. Abbinamento: burratina con pomodorini e olio al basilico, caprese, prosciutto crudo e bufala.	
Franciacorta Ca' del Bosco	90
Uve: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco Icona della Franciacorta, fine e persistente. Abbinamento: A tutto pasto, risotti.	

Henriot Blanc de Blancs	100
Note: champagne fine e minerale, con note di agrumi, fiori bianchi e crosta di pane.	
Abbinamento: carpaccio di gamberi rossi, insalata di polpo, fritto di calamaretti.	
Bollinger	110
Uve: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	
Champagne di struttura, vinoso e tostato.	
Abbinamento: Carni bianche arrosto, porcini.	
Mumm	100
Uve: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	
Classico fresco e brioso, ottima beva.	
Abbinamento: Crostacei, aperitivi festosi.	
Mumm Ice	120
Champagne morbido e aromatico, con note di frutta tropicale, pesca e miele, pensato per una beva più fresca e immediata.	
Moet Ice	120
Note: champagne morbido e fruttato, con sentori di frutta tropicale, pesca e leggere note mielate.	
Abbinamento: burrata con pomodorini e olio al basilico, club sandwich, dessert o chiusura pasto.	
Ca' del Bosco Franciacorta Dosage Zéro 2020	150
Note: Franciacorta molto secco e raffinato, con note di agrumi, crosta di pane, mandorla e finale minerale.	
Abbinamento: carpaccio di gamberi rossi, fritto di calamaretti, tonno tataki, calamaro grigliato.	
Franciacorta Ca' del Bosco Magnum	200
Uve: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco	
Formato Magnum dell'iconico Cuvée Prestige.	
Abbinamento: Grandi celebrazioni.	
Ruinart Rose	220
Uve: Chardonnay, Pinot Noir	
Celebre per freschezza e intensità di frutti rossi.	
Abbinamento: Salmone affumicato, anatra.	
Ruinart Blanc de Blancs	250
Note: champagne elegante e teso, con profumi di agrumi, frutta bianca e una bella spinta minerale.	
Abbinamento: carpaccio di gamberi rossi, insalata di polpo, raviolo ripieno di stracciatella di burrata.	
Dom Perignon	450
Uve: Pinot Noir, Chardonnay	
L'eccellenza dello Champagne, complesso e minerale.	
Abbinamento: Ostriche, tartufo bianco.	