

## ROSSI

### GIOVANI E MORBIDI

Montepulciano, Favugne, Teanum, Puglia	€ 20,00
Syrah Alta, Teanum, Puglia	€ 22,00
Merlot-Cabernet, Teanum, Puglia	€ 22,00
Nero di Troia Alta, Teanum, Puglia	€ 22,00
Negroamaro Fish, Teanum, Puglia (servito freddo)	€ 24,00
Primitivo Otre, Teanum, Puglia	€ 25,00
Bariletta, Telaro, Campania	€ 23,00
Nero d'avola, Judeka, Sicilia	€ 24,00
Barbera La monella, Braida, Piemonte	€ 24,00
Dolcetto d'alba, Prunotto, Piemonte	€ 26,00
Vapolicella Ripasso, Bovaro, Veneto	€ 26,00
Morellino di Scansano, Geografico, Toscana	€ 24,00
Il Bruciato - Bolgheri Superiore, Antinori, Toscana	€ 35,00
Pinot nero, Colterenzio, Alto Adige	€ 28,00
Chianti Gineprone, Col D'orcina, Toscana	€ 22,00
Come se fosse, La Tognazza, Lazio	€ 26,00

### INVECCHIATI E STRUTTURATI

Aglianico Otre, Teanum, Puglia	€ 24,00
Nero di Troia Otre, Teanum, Puglia	€ 24,00
Negroamaro Otre, Teanum, Puglia	€ 24,00
Gran Tiati, Teanum, Puglia	€ 30,00
Tiati Gold Vintage, Teanum, Puglia	€ 38,00
Aglianico Riserva, Telaro, Campania	€ 28,00
Amarone della Valpolicella, Zenato, Toscana	€ 70,00
Montepulciano Marina Cvetic, Masciarelli, Abruzzo	€ 38,00
Barolo, Prunotto, Piemonte	€ 60,00
Le Serre nuove, Ornellaia, Toscana	€ 80,00
Brunello di Montalcino, Col d'orcina, Toscana	€ 60,00
Tignanello, Antinori, Toscana	€ 100,00
Barbaresco, Gaja, Piemonte	€ 200,00

## ROSATI

### FERMI

Nero di Troia-Negroamaro Vento, Teanum, Puglia	€ 20,00
Bolgheri Rosè Scalabrone, Antinori, Toscana	€ 25,00
Five Roses, Leone de Castris, Puglia	€ 24,00
Rosè Bella Femmena, Telaro, Campania	€ 22,00

### SPUMANTI

Aglianico Rosè, Teanum, Puglia	€ 20,00
Rosè Mala Femmena, Telaro, Campania	€ 24,00
Pinot Nero Rosè, d'Arapri, Puglia	€ 35,00
Lambrusco Otello Oro, Ceci, Emilia Romagna	€ 26,00
Champagne Rosè, Laurent-Perrier, Francia	€ 100,00

## COCKTAILS

<b>SPRITZ ALLO ZENZERO</b>	€ 9,00
Spumante Millesimato Teanum, Aperol, ginger beer, zenzero	

<b>CHAMPAGNE COCKTAIL</b>	€ 15,00
Champagne Brut Lamar, Hennessy Cognac, angostura, zolletta di zucchero	

<b>NEGRONI PINK PEPPER</b>	€ 9,00
Campari bitter, vermouth rosso, Tanqueray Gin, bacche di pepe rosa	

<b>OYSTER DRINK</b>	€ 15,00
Vodka Belvedere, vermouth DRY, ostrica Fine de Claire	

<b>GIMLET AL CETRIOLO E BASILICO</b>	€ 11,00
Gin Hendrick's, succo di lime, basilico, cetriolo	

<b>ROSMARINO GIN FIZZ</b>	€ 12,00
Gin Mare, succo di limone, rosmarino, soda	

<b>CANTINE MOSKOW MULE</b>	€ 9,00
Vodka Stolichnaya, ginger beer, lime, zucchero, cetriolo, menta	

<b>CORIANDOLO COOLER</b>	€ 11,00
Vodka Belvedere, lime, sciroppo di zucchero, coriandolo, cetriolo, soda	

<b>MEXICAN MULE</b>	€ 9,00
Tequila Espolon Blanco, ginger beer, lime, zucchero di canna, zenzero, peperoncino	

<b>HORSE'S NECK</b>	€ 10,00
Hennessy Cognac, ginger ale, angostura, scorzette di limone	

<b>MANHATTAN</b>	€ 10,00
Crown Royal Canadian whiskey, vermouth rosso, angostura	

<b>RUM COOLER</b>	€ 9,00
Rum Captain Morgan, ginger ale, zucchero, limone	

## BAR

Acqua 50cl	€ 2,00
Bibite	da € 4,00
Birre in bottiglia	da € 5,00
Amari, liquori e distillati	da € 4,00
Caffè	€ 2,00

<b>APERITIVO DALLE 18:30 ALLE 20:30</b>	€ 10,00
-----------------------------------------	---------

Coperto & Servizio	€ 3,00
--------------------	--------

Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o congelati in loco mediante abbattimento rapido di temperatura come descritto nelle procedure del Manuale di Autocontrollo Igienico ai sensi del Reg. CE. N. 852/04

Il pesce destinato a essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di abbattimento preventivo conformemente alle prescrizioni di legge.

Se avete delle allergie e/o intolleranze alimentari è presente e consultabile l'ELENCO DEI PRODOTTI CONTENENTI ALLERGENI, vi preghiamo di comunicarlo tempestivamente al nostro staff.

Alcuni piatti, su richiesta, possono essere realizzati anche per celiaci con appositi prodotti e dovuta cura da parte del nostro staff di cucina.

## BOLLICINE

### LEGGERI E FRUTTATI METODO CHARMAT

Bombino Millesimato Brut, Teanum, Puglia	€ 20,00
Valdobbiadene Extra Dry, Astoria, Veneto	€ 25,00
Prosecco Superiore di Cartizze, Astoria, Veneto	€ 30,00
Valdobbiadene Demi Sec, Bortolomiol, Veneto	€ 24,00

### FINI E PERSISTENTI METODO CLASSICO

Tiati Metodo Classico Brut, Teanum, Puglia	€ 30,00
Riserva Nobile, d'Arapri, Puglia	€ 35,00
Franciacorta, La Fiorita, Lombardia	€ 40,00
Franciacorta, Bellavista, Lombardia	€ 50,00
Franciacorta, Ca' del Bosco, Lombardia	€ 50,00
Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi, Lombardia	€ 120,00

Champagne Brut, Luis Lamar, Francia	€ 60,00
Champagne Brut, Laurent-Perrier, Francia	€ 70,00
Champagne Cuvée 738, Jacquesson, Francia	€ 80,00
Champagne Special Cuvée, Bollinger, Francia	€ 100,00
Champagne Dom Pérignon, Moët et Chandon, Francia	€ 200,00

## BIANCHI

### AROMATICI E PROFUMATI

Falanghina Alta, Teanum, Puglia	€ 22,00
Bombino-Fiano Alta, Teanum, Puglia	€ 22,00
Canticum Bianco, Teanum, Puglia	€ 20,00
Gewurztraminer, K. Kaltern, Alto Adige	€ 28,00
Müller-Thurgau, K. Kaltern, Alto Adige	€ 24,00
Sauvignon, Livio Felluga, Friuli	€ 32,00
Blangé Langhe Arneis, Ceretto, Piemonte	€ 30,00
Pecorino, Cascina del Colle, Abruzzo (biologico)	€ 25,00
Pinot Grigio, Hofstätter, Alto Adige	€ 28,00
Vermentino di Gallura, P. Mancini, Sardegna	€ 24,00
Ribolla Gialla, Marco Scolaris, Friuli	€ 25,00
Lugana, Zenato, Veneto	€ 25,00

### INTENSI E COMPLESSI

Chardonnay Otre, Teanum, Puglia	€ 24,00
Devite, Hofstätter, Alto Adige	€ 26,00
Trebbiano Marina Cvetic, Masciarelli, Abruzzo	€ 45,00
Cervaro della Sala, Antinori, Toscana	€ 60,00
Riesling, Dönnhof, Germania	€ 35,00
Chablis, William Fevre, Francia	€ 45,00

## BOLLICINE



Champagne Louis Lamar, Francia  
€ 10,00

Bombino Millessimato, Teanum, Puglia  
€ 5,00

Tiati Metodo Classico, Teanum, Puglia  
€ 7,00

Franciacorta, La Fiorita, Lombardia  
€ 8,00

Riserva Nobile, d'Arapri, Puglia  
€ 8,00

Valdobbiadene Extra Dry, Astoria, Veneto  
€ 6,00

Cartizze, Astoria, Veneto  
€ 7,00

## ABBINAMENTI

### ANTIPASTI

Selezione di Ostriche  
Fine de Claire  
€ 3,00 cad.

Gamberi rossi marinati all'Acquasala  
con dressing allo zenzero  
€ 15,00

### PRIMO

Spaghetti alla chitarra aglio, olio e peperoncino  
con scampi scottati su guazzetto di crostacei  
€ 18,00

### SECONDO

Polpo alla plancia su crema di patate,  
battuta di capperi e caviale di limone  
€ 22,00

### TAGLIERE

Parma  
Selezione di Crudo di Parma e straciatella di burrata  
€ 15,00

### INSALATA

Misticanza con finocchi, arance,  
mandorle tostate e salmone marinato  
€ 12,00

### FRUTTA

Tagliata di frutta di stagione  
€ 6,00

## BIANCHI



Falanghina Alta, Teanum, Puglia  
€ 5,00

Chardonnay Otre, Teanum, Puglia  
€ 6,00

Bombino-Fiano Alta, Teanum, Puglia  
€ 5,00

Vermentino di Gallura, P. Mancini, Sardegna  
€ 6,00

Gewurztraminer, K. Kaltern, Alto Adige  
€ 7,00

Pecorino, Cascina del Colle, Abruzzo (biologico)  
€ 6,00

Passito di Falanghina Otre, Teanum, Puglia  
€ 7,00

## ABBINAMENTI

### ANTIPASTI

Burratina, pomodorini confit, gocce di rucola  
e crostone di pane  
€ 10,00

Tonno scottato su julienne di verdure croccanti,  
sedano selvatico e mela verde  
€ 16,00

### PRIMO

Paccheri con vongole veraci,  
rucola e finta bottarga  
€ 14,00

### SECONDO

Baccalà 61 alla puttanesca su vellutata di pappacelle  
e olive Peranzane  
€ 22,00

### TAGLIERE

I Regionali  
Selezione di salumi italiani  
€ 15,00

### INSALATA

Mix di ortaggi crudi e cotti  
con salmoriglio di olio EVO, menta e limone  
€ 10,00

### DOLCE

Bavarese dello Chef  
€ 6,00

## ROSSI



Nero di Troia Otre, Teanum, Puglia  
€ 6,00

Negroamaro Otre, Teanum, Puglia  
€ 6,00

Syrah Alta, Teanum, Puglia  
€ 6,00

Gran Tiati, Teanum, Puglia  
€ 8,00

Primitivo Otre, Teanum, Puglia  
€ 7,00

Negroamaro Fish, Teanum, Puglia (servito freddo)  
€ 6,00

Porto Fine Ruby, Kopke, Portogallo  
€ 7,00

## ABBINAMENTI

### ANTIPASTI

Bon bon di scamorza filante  
e confetture pugliesi  
€ 9,00

Scorpelle di pasta morbida lievitata e fritta,  
tarallini e olive  
€ 9,00

### PRIMO

Tagliolini al tartufo su crema di Parmigiano  
e caviale di tartufo  
€ 14,00

### SECONDO

Filetto di manzo di scottona  
con verdure in purgatorio  
€ 26,00

### TAGLIERE

I Latticini  
Selezione di formaggi  
€ 15,00

### INSALATA

Fiordilatte con pomodorini, basilico, songino  
e cubotti di pane  
€ 11,00

### DOLCE

Tiramisù Cantine  
€ 5,00

## ROSATI



Nero di Troia-Negroamaro Vento, Teanum, Puglia  
€ 5,00

Spumante Aglianico Rosè, Teanum, Puglia  
€ 5,00

Five roses, Leone de Castris, Puglia  
€ 6,00

Bolgheri Rosè Scalabrone, Antinori, Toscana  
€ 7,00

Spumante Rosè Mala Femmena, Telaro, Campania  
€ 6,00

Aglianico Rosè Bella Femmena, Telaro, Campania  
€ 6,00

Zibibbo Baglio Baiata, Alagna, Sicilia  
€ 6,00

## ABBINAMENTI

### ANTIPASTI

Flan di parmigiano con asparagi  
e crumble di capocollo alle erbe  
€ 9,00

Tartare di salmone agli agrumi  
e finocchio selvatico  
€ 12,00

### PRIMO

Orecchiette ai tre pomodori,  
con cacioricotta e petali di basilico  
€ 10,00

### SECONDO

Tagliata di cuore di scamone, patate  
e scorzette di tartufo nero estivo  
€ 20,00

### TAGLIERE

Gli Indecisi  
Selezione di salumi e formaggi  
€ 18,00

### INSALATA

La nostra Caesar Salad con Pollo ruspante  
allevato a terra  
€ 12,00

### DOLCE

Semifreddo al cioccolato  
€ 6,00