



# VINI



## BOLLICINE

<b>Gragnano Rosso DOC</b> Gragnano rosso frizzante - piedirosso, aglianico, sciascinoso - penisola sorrentina Napoli, tenuta Jovine	20,00
<b>Falanghina Brut</b> Falanghina spumante brut - falanghina – Sorbo Serpico, Avellino – Feudi di San Gregorio	22,00
<b>Ottouve</b> Gragnano rosso frizzante - piedirosso, aglianico, sciascinoso, suppezza, castagnara, olivella, sauca, surbegna - penisola sorrentina Napoli, Salvatore Martusciello	26,00
<b>Trentapioli</b> Asprinio d’Aversa doc, metodo martinotti brut - da vigneti ad Alberata - Salvatore Martusciello	26,00
<b>Dubl Brut I Edition</b> Greco spumante metodo classico - greco di tufo - Sorbo Serpico, Avellino - Feudi di San Gregorio	45,00
<b>Dubl Rosè I Edition</b> Aglianico spumante metodo classico - aglianico – Sorbo Serpico, Avellino - Feudi di San Gregorio	45,00
<b>Ca’ del Bosco</b> Franciacorta – 45a EDIZIONE – CUVÉE PRESTIGE	60,00

## ROSSI

<b>Piedirosso</b> Piedirosso campi flegrei – Napoli - cantine La Sibilla	20,00
<b>Rubrato</b> Aglianico - Sorbo Serpico, Avellino – Feudi di San Gregorio	22,00
<b>Falerno del Massico</b> Aglianico e Piedirosso – Cellole, Caserta – Villa Matilde	30,00
<b>Casavecchia</b> Terre del Volturno Igp- Caserta – Cantine Il Verro	30,00
<b>Nasciddò – Primitivo – Gioia del Colle Doc</b>	32,00



## BIANCHI

<b>Falanghina</b> Falanghina, Campi Flegrei, Cantina La Sibilla	20,00
<b>Serrocielo</b> Falanghina DOP - Sorbo Serpico, Avellino - Feudi di San Gregorio	24,00
<b>Pietracalda</b> Fiano Avellino - Sorbo Serpico, Avellino - Feudi di San Gregorio	24,00
<b>Cutizzi</b> Greco di Tufo - Sorbo Serpico, Avellino - Feudi di San Gregorio	26,00
<b>Pallagrello Bianco</b> Terre del Volturno Igp – Caserta- Cantine Il Verro	28,00
<b>Vino fermo a bicchiere</b>	5,00

## LE NOSTRE BIRRE IN BOTTIGLIA

<b>Menabrea 150 Anniversario Bionda</b> Bionda – Lager – 4.8% - 33cl - Bassa Fermentazione	3,50
<b>Menabrea 150 Anniversario Ambrata</b> Ambrata - Tipo Maerzen – 5% - 33cl - Bassa Fermentazione	4,00
<b>Menabrea 150 Anniversario Strong</b> Strong Lager – 8% - 33cl - Doppio Malto - Bassa Fermentazione	4,00
<b>Menabrea 150 Anniversario Rossa</b> Rossa – 7.5% - 33cl - Doppio Malto - Bassa Fermentazione	4,00
<b>Menabrea Weiss – Non Filtrata – 5,2% - 33cl - Alta Fermentazione</b>	4,00
<b>Menabrea 150 Anniversario Bionda</b> Bionda – Lager - 4.8% - 66cl - Bassa Fermentazione	6,00
<b>Forst Bionda Analcolica - 0% - 33cl</b>	4,00