



Cantina

a cura di Samuele Ravà



Porto
del
fico

bistrot mediterraneo

Bollicine

Cantina Gemin "Madre Paola" Prosecco DOCG
Valdobbiadene Dry Millesimato **25€**

Cantina Gemin Prosecco DOCG Valdobbiadene Classico **20€**

Cantine Barone "Acino d'Alento" spumante di Fiano metodo Ancestrale **25€**

Cantine Barone "Stizze Re Luna" spumante di Falanghina brut **20€**

Cantine Barone "Terra di Rutino" spumante di Fiano Metodo Classico **30€**

Ugo Vezzoli Franciacorta DOCG Brut **40€**

Ugo Vezzoli Franciacorta DOCG Saten **50€**

Ugo Vezzoli Franciacorta DOCG Rosé Brut **50€**

Cremant de Limoux Brut Carta Nera **40€**

Cremant de Limoux Brut Carta Azzurra **35€**

Ca Del Bosco "Prestige" **80€**

Cullier Champagne Brut "Originel" **65€**

Ruinart Blanc de Blancs **180€**

Ruinart Brut **150€**

Moet&Chandon "Imperial" Brut **80€**

Moet&Chandon "Imperial" Rosé **150€**

Moet&Chandon Blanc de Blancs **100€**

Dom Perignon 2015 Brut **300€**

Champagne alla Mescita **(10,00€)**

Franciacorta alla Mescita **(10,00€)**

Prosecco alla Mescita **(3,50€)**

Le mescite del giorno potranno essere comunicate a seconda della disponibilità.

Il Passito alla Mescita

Due Palme "Cuoriarsi" IGP Passito **7€**

Aia dei Colombi "Jocalis" **7€**



bianchi

- Cantine Barone Falanghina 2024 Campania IGT **18€**
- Cantine Barone "Mater" Fiano 2020 Cilento DOC **30€**
- I Favati Greco di Tufo "Terra Antica" DOCG Etichetta Nera 2024 **25€**
- I Favati Fiano di Avellino "Pietramara" DOCG Etichetta Nera **25€**
- I Favati Fiano di Avellino "Pietramara" IGP Riserva 2019 "Tre bicchieri Gambero Rosso" **45€**
- Aia Dei Colombi Falanghina "Vigna Suprema" DOC "Tre bicchieri Gambero Rosso" **28€**
- Luigi Maffini "Kratos" Fiano Cilento DOP **25€**
- Casa d'Ambra Biancolella Ischia **25€**
- Quintodecimo Fiano di Avellino "Exultet" DOCG **60€**
- Quintodecimo Greco di Tufo "Giallo d'Arles" DOCG **60€**
- Marisa Cuomo "Furore" Bianco (Falanghina 60% Biancolella 40%) **40€**
- Benito Ferrara Greco di Tufo "Villa Cicogna" DOCG **35€**
- Clelia Romano Fiano "Colli di Lapio" DOCG **28€**
- Azienda San Salvatore "Trentenare" IGP Campania **30€**
- Alfonso Rotolo "San Matteo" IGP Paestum **22€**
- Cantine De Concilis "Donnaluna" Fiano Bio Cilento DOC **25€**
- Cantine Zemmer Gewuztraminer DOC **25€**
- Cantine Zemmer Chardonnay DOC **25€**



rosato

- Cantine Barone "Vibe" Paestum IGT **28€**
- Cantine Barone "Primula Rosa" Aglianico Paestum IGT 2024 **22€**
- Azienda San Salvatore "Vetero" Peastum Rosato IGP **30€**
- Alfonso Rotolo "Rose d'Autunno" Paestum IGP **22€**

rossi

- Due Palme "Ettamaino" Primitivo IGP Riserva "Tre Biccheri Gambero Rosso" **20€**
- Cantine Barone "A'Primo" Primitivo Paestum IGT 2024 **20€**
- Zemmer Pinot Nero Alto Adige **28€**

Le mescite dei bianchi, rosati e rossi (5,00€) potranno essere comunicate a seconda della disponibilità

INVITIAMO A SEGNALARE UN EVENTUALE ALLERGIA O INTOLLERANZA.



bistrot mediterraneo