



CASTORE (Cincinnato) €. 15

Bianco tipico del Lazio nato dal vitigno Bellone 100%, profumo delicatamente fruttato con note di pesca a polpa gialla. Sapore armonico ed intenso 13°

CACCHIONE (Divina Provvidenza) €. 19

Bianco tipico del Lazio, uve coltivate su terreno sabbioso, gusto leggermente fruttato 13°

CHARDONNAY (Mosole) €. 18

Bianco dal colore paglierino, profumo ampio con sentori di frutta esotica, pesca e mela. Morbido ed elegante 13,5°

GEWURTZTRAMINER (Kellerei Bozen) €. 24.

Bianco aromatico, ricco di profumi di pompelmo, lime, note di bucce d'arancia, sapore complesso e morbido 15°

'MALVASIA PUNTINATA (Divina Provvidenza) €. 19

Bianco nato da uve coltivate a Nettuno su terreno sabbioso, si presenta pulito sia al gusto che al naso. Note floreali ed erbe. 13°

PANTALEO (Cincinnato) €. 19

Bianco ottenuto dalla vinificazione in purezza del vitigno autoctono greco, coltivato a Cori, floreale, sapido e dalle spiccate note minerali

SAUVIGNON "MOCK" (Kellerei Bozen) €. 24

Bianco dal colore giallo paglierino, sentori di frutta gialla, note minerali. Gusto leggermente fruttato con un acidità delicata e bilanciata 14°

TAI (Mosole) €. 18

Bianco dal colore giallo paglierino, Note floreali ed accenni a frutti a polpa bianca e mandorla verde. 13,5°

CABERNET FRANC (Mosole) €. 18

Rosso rubino dai profumi piacevoli e varietali, morbido con finale persistente 13°

DICIOTTO (Schola Sarmenti) €. 58

Rosso a produzione limitata (bottiglie numerate) uve primitivo 100%, raccolte a mano e selezionate. Maturazione di 14 mesi in botti di quercia e poi affinato in bottiglia per altri 12. Profumi floreali avvolgono il palato in un velluto aromatico, dove i tannini mantengono un perfetto equilibrio delicato 18°

POLLUCE (Cincinnato) €. 15

Rosso vino del Lazio, uve Nerobuono 100%, dal profumo intenso e sapore delicato. Ottimo da tutto pasto, che si esalta con pietanze dal gusto deciso 13°

RAVEROSSE (Cincinnato) €. 18

Rosso nato dal connubio di uve Nerobuono 50%, Montepulciano 30% e Cesanese 20%, profumo intenso, sapore asciutto ed elegante 13°

REFOSCO dal PEDUNCOLO ROSSO (Mosole) €. 20

Rosso autoctono di antichissime origini, dal profumo fruttato di lampone e mora selvatica. Sapore robusto, morbido ed avvolgente 13°

NEGRAMARO ROCCAMORA (Schola Sarmenti) €. 22

Rosso Negroamaro 100%, uve raccolte a mano, affinate in acciaio. Note di spezie in un finale di frutto ben marcato. Gusto morbido ed intenso 13,5°

SUSUMANIELLO (Schola Sarmenti) €. 26

Rosso Susumaniello 100%, uve raccolte a mano, selezionate e maturate in botti di quercia francese, Gusto fruttato e morbido, pieno e persistente, 15°



Info ed ordinazioni al n° 388.5810945
disponibile il servizio di ASPORTO e CONSEGNA a DOMICILIO