



bianchi

Falanghina del Sannio Sant'Agata dei Goti DOC 2021 / <i>Mustilli</i>	€ 16,00
Munazei Lacryma Christi del Vesuvio DOC bianco 2021 <i>Casa Setaro</i>	€ 18,00
Falerno del Massico bianco DOP 2021 / <i>Villa Matilde</i>	€ 20,00
Falanghina Campi Flegrei DOP 2021/ <i>Agnanum</i>	€ 20,00
Cutizzi Greco di Tufo DOCG 2021/ <i>Feudi di San Gregorio</i>	€ 22,00
Fiano di Avellino DOCG 2021 / <i>Colli di Lapio Romano Clelia</i>	€ 24,00
Core bianco Campania IGT 2021 / <i>Az. Agricola Montevertrano</i>	€ 28,00
Vigna Cicogna Greco di Tufo DOCG 2021 / <i>Benito Ferrara</i>	€ 30,00
Fiano di Avellino DOCG 2020/ <i>Guido Marsella</i>	€ 32,00
Per Eva Costa d'Amalfi Tramonti Bianco DOC 2019 <i>Tenuta San Francesco</i>	€ 38,00
Pietraincatenata Fiano Cilento DOP 2019 / <i>Luigi Maffini</i>	€ 38,00
Via del Campo Falanghina Irpinia DOC 2021 / <i>Quintodecimo</i>	€ 56,00

spumanti

Franciacorta Brut DOCG / <i>Corteauro</i> (Chardonnay 95%, Pinot Nero 5%)	€ 26,00
Trento DOC Perlè Bianco Riserva 2014 / <i>Ferrari</i> (Chardonnay 100%)	€ 48,00
Trento DOC Perlè Rosé Riserva 2016 / <i>Ferrari</i> (Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%)	€ 52,00

champagne

Champagne Cuvée Royale Brut Joseph Perrier (Chardonnay 35%, Pinot Noir 30%, Pinot Meunier 30%)	€ 48,00
Champagne Brut Special Cuvée Bollinger (Pinot Noir 60%, Chardonnay 25%, Pinot Meunier 15%)	€ 72,00
Champagne Brut Cuvée Rosé Laurent Perrier (Pinot Noir 100%)	€ 82,00
Champagne Brut Blanc de Blancs Ruinart (Chardonnay 100%)	€ 89,00



rossi

Piedirosso Sannio DOC 2019 / <i>Mustilli</i>	€ 16,00
7 Moggi Piedirosso Bio del Vesuvio 2020 / <i>Sorrentino</i>	€ 16,00
Aglianico del Taburno DOC 2017 / <i>Fontanavecchia</i>	€ 18,00
Terra del Gragnano Penisola Sorrentina DOC 2021 / <i>Iovine</i>	€ 18,00
Munazei Lacryma Christi del Vesuvio DOC rosso 2021 <i>Casa Setaro</i>	€ 18,00
Colle Rotondella Piedirosso Campi Flegrei DOC 2021 <i>Cantine Astroni</i>	€ 20,00
RediMore Aglianico Irpinia DOC 2019 / <i>Mastroberardino</i>	€ 22,00
Per' e Palummo Piedirosso Ischia DOC 2021 / <i>Antonio Mazzella</i>	€ 22,00
Conclave Falerno del Massico Primitivo DOP 2019 / <i>Papa</i>	€ 26,00
Jungano Aglianico Paestum IGP 2019 / <i>San Salvatore 1988</i>	€ 28,00
Core rosso Campania IGT 2018 / <i>Az. Agricola Montevertrano</i>	€ 30,00
Satyricon Irpinia Campi Taurasini DOC 2021 / <i>Luigi Tecce</i>	€ 42,00
Cenito Cilento Aglianico DOP 2020 / <i>Luigi Maffini</i>	€ 44,00
Vigna Macchia dei Goti Taurasi DOCG 2018 / <i>Cantine Antonio Caggiano</i>	€ 48,00
Vigna Cinque Querce Taurasi DOCG 2014 / <i>Salvatore Molettieri</i>	€ 48,00
Terra d'Eclano Aglianico Irpinia DOC 2019 / <i>Quintodecimo</i>	€ 64,00
Terra di Lavoro Campania IGP 2019 / <i>Galardi</i>	€ 64,00
Montevertrano Colli di Salerno IGT 2018 / <i>Az. Agricola Montevertrano</i>	€ 72,00

rosati

Aglianico del Taburno rosato DOCG 2021 / <i>Fontanavecchia</i>	€ 16,00
Lacrimarosa Irpinia rosato DOC 2021 / <i>Mastroberardino</i>	€ 18,00
Vetere Aglianico rosato Paestum IGP 2021 / <i>San Salvatore 1988</i>	€ 26,00

Alla pizza mi piace abbinare alcuni dei migliori vini campani: una mia personalissima selezione tra bianchi, rossi e rosati da uve tipiche delle nostre terre.

Ho poi dato spazio alle bollicine, sia italiane che francesi: Spumanti e Champagne, perché accompagnare una pizza con lo Champagne è sempre un piacere.

Alcuni vini in carta sono disponibili anche al calice.