



## bianchi

Falanghina del Sannio Sant'Agata dei Goti DOC 2021 / <i>Mustilli</i>	€ 16,00
Coda di Volpe DOP Sannio 2021 / <i>Fattoria la Rivolta</i>	€ 16,00
Caiati Pallagrello bianco IGP Terre del Volturno 2021 / <i>Alois</i>	€ 16,00
Lacrimabianco Lacryma Christi del Vesuvio DOP bianco 2020 / <i>Cantine Olivella</i>	€ 17,00
Fabula Falerno del Massico bianco DOP 2021 / <i>Fattoria Pagano</i>	€ 18,00
Falanghina Campi Flegrei DOP 2021 / <i>Agnanum</i>	€ 19,00
Greco di Tufo DOCG 2019 / <i>Bambinuto</i>	€ 20,00
Fiano di Avellino DOCG 2021 / <i>Ciro Picariello</i>	€ 22,00
Paestum Bianco IGT 2021 / <i>Az. Agricola San Giovanni</i>	€ 22,00
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
Trentenare Fiano Paestum IGP 2021 / <i>San Salvatore 1988</i>	€ 24,00
Vigna Cicogna Greco di Tufo DOCG 2021 / <i>Benito Ferrara</i>	€ 28,00
Libero Falanghina del Taburno DOC 2008 / <i>Fontanavecchia</i>	€ 31,00
Fiano di Avellino DOCG 2019 / <i>Guido Marsella</i>	€ 32,00
Per Eva Costa d'Amalfi Tramonti Bianco DOC 2019 / <i>Tenuta San Francesco</i>	€ 36,00
Pietraincatenata Fiano Cilento DOP 2019 / <i>Luigi Maffini</i>	€ 38,00
Vigna del Lume Biancolella Ischia DOC 2021 / <i>Antonio Mazzella</i>	€ 38,00
Via del Campo Falanghina Irpinia DOC 2020 / <i>Quintodecimo</i>	€ 46,00
Fiorduva Furore Bianco Costa d'Amalfi DOC 2020 / <i>Marisa Cuomo</i>	€ 68,00

## rosati

Aglianico del Taburno Rosato DOCG 2021 / <i>Fontanavecchia</i>	€ 16,00
ED Tramonti Costa d'Amalfi DOC 2021 / <i>Tenuta San Francesco</i>	€ 24,00
Vetere Aglianico rosato Paestum IGP 2021 / <i>San Salvatore 1988</i>	€ 24,00

## spumanti

Franciacorta Brut DOCG / <i>Corteaura</i> (Chardonnay 95%, Pinot Nero 5%)	€ 22,00
Spumante dosaggio zero La Matta / <i>Casebianche</i> (Fiano 100%)	€ 22,00
Dubl+ / <i>Dubl di Feudi di San Gregorio</i> (Greco 100%)	€ 29,00
Dubl rosato / <i>Dubl di Feudi di San Gregorio</i> (Aglianico 100%)	€ 29,00
Trento DOC Perlè Bianco Riserva 2013 / <i>Ferrari</i> (Chardonnay 100%)	€ 48,00
Trento DOC Perlè Rosé Riserva 2016 / <i>Ferrari</i> (Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%)	€ 49,00

## rossi

Terra del Gragnano Penisola Sorrentina DOC 2021 / <i>Iovine</i>	€ 16,00
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>	€ 16,00
Lacrimanero Lacryma Christi del Vesuvio DOP rosso 2020 / <i>Cantine Olivella</i>	€ 17,00
Gaurasi Falerno del Massico DOP rosso 2019 / <i>Fattoria Pagano</i>	€ 18,00
Per' e Palummo Campi Flegrei DOC 2021 / <i>Agnanum</i>	€ 20,00
Colle Rotondella Piedirosso Campi Flegrei DOC 2021 / <i>Cantine Astroni</i>	€ 20,00
Donnaluna Aglianico Paestum IGP 2019 / <i>Viticoltori De Conciliis</i>	€ 20,00
Ottouve Gragnano Penisola Sorrentina DOC 2021 / <i>Salvatore Martusciello</i>	€ 21,00
RediMore Aglianico Irpinia DOC 2019 / <i>Mastroberardino</i>	€ 21,00
Per' e Palummo Piedirosso Ischia DOC 2021 / <i>Antonio Mazzella</i>	€ 21,00
Piedirosso Campi Flegrei DOP 2017 / <i>Contrada Salandra</i>	€ 21,00
Conclave Falerno del Massico Primitivo DOP 2019 / <i>Papa</i>	€ 24,00
Jungano Aglianico Paestum IGP 2019 / <i>San Salvatore 1988</i>	€ 26,00
Core Campania IGT 2018 / <i>Az. Agricola Montevetrano</i>	€ 28,00
Ambruco Pallagrello nero Terre del Volturno IGT 2016 / <i>Terre del Principe</i>	€ 36,00
Cenito Cilento Aglianico DOP 2020 / <i>Luigi Maffini</i>	€ 42,00
Vigna Macchia dei Goti Taurasi DOCG 2017 / <i>Cantine Antonio Caggiano</i>	€ 44,00
Vigna Cinque Querce Taurasi DOCG 2013 / <i>Salvatore Molettieri</i>	€ 48,00
È Iss Tintore Prephilloxera Campania rosso IGT 2018 / <i>Tenuta San Francesco</i>	€ 49,00
Terra d'Eclano Aglianico Irpinia DOC 2019 / <i>Quintodecimo</i>	€ 58,00
Terra di Lavoro Campania IGP 2019 / <i>Galardi</i>	€ 58,00
Montevetrano Colli di Salerno IGT 2018 / <i>Az. Agricola Montevetrano</i>	€ 68,00
Poliphemo Taurasi DOCG 2014 / <i>Luigi Tecce</i>	€ 72,00

## champagne

Champagne Cuvée Royale Brut Joseph Perrier (Chardonnay 35%, Pinot Noir 30%, Pinot Meunier 30%)	€ 39,00
Champagne Brut Blanc de Blancs Hugues Godmé (Chardonnay 100%)	€ 49,00
Champagne Brut Le Mesnil Sur Oger Delamotte (Chardonnay 55%, Pinot Noir 35%, Pinot Meunier 10%)	€ 59,00
Champagne Brut Special Cuvée Bollinger (Pinot Noir 60%, Chardonnay 25%, Pinot Meunier 15%)	€ 68,00
Champagne Brut Cuvée Rosé Laurent Perrier (Pinot Noir 100%)	€ 79,00
Champagne Extra Brut Cuvée n. 745 Jacquesson (Chardonnay 61%, Pinot Meunier 21%, Pinot Noir 18%)	€ 79,00
Champagne Brut Ruinart (Pinot Noir 57%, Chardonnay 40%, Pinot Meunier 3%)	€ 69,00
Champagne Brut Rosé Ruinart (Pinot Noir 55%, Chardonnay 45%)	€ 86,00
Champagne Brut Blanc de Blancs Ruinart (Chardonnay 100%)	€ 86,00



## carta dei vini

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.”  
Ciro Salvo



INFO  
331 2949830

