

Vini Bianchi abruzzesi

<i>“Antonini Passerina” uva 100% Passerina</i>	<i>Colore giallo paglierino, sentori di frutta matura, ginestra e vaniglia 13% vol.</i>	<i>Antonini S. E. Vibrata (TE)</i>	€ 24,00
<i>“Aime” doc, uva 100% Pecorino</i>	<i>Biologico, lavorato in acciaio con un ventaglio di profumi croccanti 13,5% vol.</i>	<i>Cascina del Colle Villamagna (CH)</i>	€ 26,00
<i>“La Canaglia,” uva 100% Pecorino</i>	<i>Elevata mineralità e freschezza 13,5% vol.</i>	<i>Fontefico Vasto (CH)</i>	€ 29,00
<i>“Giocheremo con i fiori” uva 100% pecorino</i>	<i>Fine ed elegante, profumi di pera e fiori bianchi 13,5% vol.</i>	<i>Torre dei Beati Loreto A. (PE)</i>	€ 25,00
<i>“Collefrisio Pecorino” uva 100% pecorino</i>	<i>Giallo paglierino con note di thè verde e pesca matura</i>	<i>Collefrisio Frisa (CH)</i>	€ 22,00
<i>“Trebiano”, uva 100% trebbiano</i>	<i>Colore giallo paglierino tenue. Gusto fresco e asciutto 13% vol.</i>	<i>Terzini Tocco da C. (PE)</i>	€ 24,00

Vini rosati abruzzesi

<i>“Fossimatto”, uva 100% Montepulciano</i>	<i>Intenso e raffinato, note di ciliegia, ribes, frutti di bosco 14% vol.</i>	<i>Fontefico Vasto (CH)</i>	€ 29,00
<i>“Fonte Cupa”, uva 100% Montepulciano</i>	<i>Colore tipico della ciliegia matura. Profumo floreale e fruttato con sentori di marasca e sottobosco. 14% vol.</i>	<i>Camillo Montori Controguerra (TE)</i>	€ 28,00

Vini rossi abruzzesi

<i>“M Cvetic” uva 100% Montepulciano riserva</i>	<i>Affinato in barrique per 12 mesi e per 6 ulteriori mesi in bottiglia 14,5% vol.</i>	<i>Masciarelli S. Martino (CH)</i>	€ 54,00
<i>“Montepulciano d’Abruzzo”, uva 100% Montepulciano</i>	<i>Limpido, colore rosso rubino con leggeri riflessi porpurei. 13,5% vol.</i>	<i>Pasetti Francavilla (CH)</i>	€ 27,00
<i>“Testarossa”, uva 100% Montepulciano riserva</i>	<i>Potenza espressiva, maturato per circa 40 mesi tra acciaio e barrique. 14,5% vol.</i>	<i>Pasetti Francavilla (CH)</i>	€ 42,00

<i>"Montepuciano d'Abruzzo uva 100% Montepulciano</i>	<i>Sentori fruttati di marasca e more, 12 mesi in botte di rovere 14% vol.</i>	<i>Torre dei Beati Loreto A. (PE)</i>	€ 29,00
<i>"Cocciapazza" uva 100% Montepulciano</i>	<i>Struttura importante con sentori di liquirizia, cioccolato e tabacco</i>	<i>Torre dei Beati Loreto A. (PE)</i>	€ 45,00
<i>"Mazzamurello" uva 100% Montepulciano</i>	<i>Grande struttura e persistenza profumi floreali e aromi di frutta rossa</i>	<i>Torre dei Beati Loreto A. (PE)</i>	€ 54,00
<i>"Incanto" uva 100% Montepulciano</i>	<i>Fruttato suadente ed armonioso, sentori di prugna, dattero e fico 14% vol.</i>	<i>Marramiero Rosciano (PE)</i>	€ 35,00
<i>"Inferi" uva 100% Montepulciano</i>	<i>Aroma intenso con sentori di frutta matura, tabacco e vaniglia</i>	<i>Marramiero Rosciano (PE)</i>	€ 49,00
<i>"Mammut" uva 100% Montepulciano</i>	<i>Tinte scure di sottobosco, pelle, prugne disidratate e mirtillo e di liquirizia 15% vol.</i>	<i>Cascina del Colle Villamagna (CH)</i>	€ 38,00
<i>"Cocca di casa" uva 100% Montepulciano</i>	<i>Colore rosso rubino, profumo suadente 14% vol.</i>	<i>Fontefico Vasto (CH)</i>	€ 29,00
<i>"Titinge" uva 100% Montepulciano riserva</i>	<i>Note balsamiche, frutti a bacca rossa e ciliegie. Cioccolato e spezie sul retrogusto 15% vol.</i>	<i>Fontefico Vasto (CH)</i>	€ 49,00
<i>"Coste toste" uva 100% Aglianico</i>	<i>Rosso rubino scuro, dona la piena purezza del frutto 15% vol.</i>	<i>Fontefico Vasto (CH)</i>	€ 49,00

Vini bianchi italiani

<i>Regione Trentino Alto Adige</i>			
<i>Gewurtztraminer doc</i>	<i>Armoniosa eleganza ed un finale intenso, buona persistenza 14,5% vol.</i>	<i>Abb. Novacella Novacella (BZ)</i>	€ 35,00
<i>Regione Friuli Venezia Giulia</i>			
<i>Sauvignon Blanc del Collio</i>	<i>Sentori di peperone giallo, fiori di sambuco e pesca 13,5% vol.</i>	<i>Primosic</i>	€ 25,00
<i>Pinot grigio del Collio</i>	<i>Colore giallo paglierino, profumo delicato con sentore di albicocca</i>	<i>Primosic Osavia (GO)</i>	€ 26,00
<i>Ribolla gialla</i>	<i>Profumi di fieno appena tagliato, mela golden, fiori di acacia 12,5%</i>	<i>Primosic Osavia (GO)</i>	€ 24,00

<i>Verdeca</i>	<i>colore giallo paglierino, con lievi riflessi dorati, profumi di fiori bianchi e vaniglia 12,5%</i>	<i>San Marzano S Marzano (TA)</i>	€ 25,00
<i>Falerio</i>	<i>50% trebbiano, 30% pecorino, 20% passerina</i>	<i>Velenosi Ascoli piceno</i>	€ 26,00

Vini rossi italiani

Regione Puglia

<i>"Talo"</i>	<i>Al palato caldo e con tannini morbidi, accenti freschi e sapidi 13,5% vol.</i>	<i>Sam Marzano S. Marzano (TA)</i>	€ 32,00
<i>Il pumo</i>			
<i>"Talo"</i>	<i>Colore rosso rubino intenso. Profumo di frutti rossi maturi e spezie</i>	<i>San Marzano S. Marzano (TA)</i>	€ 26,00
<i>Malvasia nera</i>	<i>13,5% vol. 2016</i>		

Le bollicine

<i>Pecorino vino spumante brut</i>	<i>il mosto a contatto con le bucce per 24 ore a 5°C, la fermentazione in autoclave 12,5% vol.</i>	<i>San Giacomo Rocca S. G. (CH)</i>	€ 27,00
<i>Prosecco Valdobbiadene Docg</i>	<i>Giallo paglierino brillante con perlage fine</i>		€ 25,00
<i>Prosecco Valdobbiadene</i>	<i>Giallo paglierino bollicina persistente</i>		€ 15,00
	<u>€ 375</u>		
<i>Franciacorta Brut millesimato</i>	<i>vivace, fresco e persistente. Giusto equilibrio tra freschezza, acidità</i>	<i>Monzio Compa. Adro (BS)</i>	€ 53,00

I vini al calice e in caraffa

Cal. € 5,00 - ½ lt € 9,00 - 1 lt € 16,00

Vini Rossi

Montepulciano d'Abruzzo Cantina San Giacomo 14,5% vol.

Vini Bianchi

Pecorino Cantina San Giacomo 12,5% vol.

Vini rosati

*Cerasuolo d'Abruzzo**Cantina San Giacomo 13% vol.*

Amari e distillati d'Abruzzo al calice

<i>Genziana</i>	<i>Radice di genziana macerata in uve di trebbiano d'Abruzzo 15% vol.</i>	<i>Liquorificio A. Ovindoli (AQ)</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Ratafia</i>	<i>Il gusto morbido e deciso della visciola, lasciata macerare nel Montepulciano d'Abruzzo 29% vol.</i>	<i>Liquorificio A. Ovindoli (AQ)</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Rosmarino</i>	<i>Raccolto nel Parco Regionale Sirente Velino, un infuso dal sapore penetrante e pungente 31,5% vol.</i>	<i>Liquorificio A. Ovindoli (AQ)</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Santoreggia</i>	<i>Dal sapore pungente, quasi piccante con sentori di limone,</i>	<i>Liquorificio A. Ovindoli (AQ)</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Centerba</i>	<i>Mix di erbe aromatiche e selvatiche, sapientemente raccolte a mano 70% vol.</i>	<i>Toro Tocco d. C. (PE)</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Liquirizia</i>	<i>Dalla migliore liquirizia nasce un liquore profumato ed intenso, ottimo a fine pasto. 22% vol.</i>	<i>Toro Tocco da C. (PE)</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Centuca</i>	<i>Dalla miscelazione di Sambuca e Centerba 38% vol</i>	<i>Toro</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Amaro Taccone</i>	<i>Prodotto con erbe, ricetta segreta di frati abruzzesi</i>	<i>Taccone Massa d'A. (AQ)</i>	<i>€ 5,00</i>

I Passiti

<i>"Gesmino"</i>	<i>Moscato di Castiglione, vitigno a bacca bianca</i>	<i>Pasetti Francavilla (CH)</i>	<i>€ 8,00</i>
------------------	---	---------------------------------	---------------
