



I BIANCHI

<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>	<i>€ 29,00</i>
<i>“La Canaglia,” uva 100% Pecorino</i>	<i>Elevata mineralità e freschezza 13,5% vol.</i>	<i>Fontefico Vasto (CH)</i>	<i>€ 32,00</i>
<i>Cococciola terre di Chieti uva 100% cococciola</i>	<i>profumo delicato con note di fiori bianchi primaverili ed evidenti sensazioni agrumate di pompelmo e limone 13% vol.</i>	<i>Ten. Ulisse Crecchio (CH)</i>	<i>€ 33,00</i>
<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>	<i>€ 30,00</i>
<i>“Zione”, uva 100% trebbiano</i>	<i>Rinfrescante, sapido e floreale 13% vol.</i>	<i>Spinelli Atessa (CH)</i>	<i>€ 33,00</i>
<i>“Sauvignon” uva 100% sauvignon</i>	<i>Sentori di pesca gialla, ananas, buona struttura e gusto persistente in bocca</i>	<i>Cascina del colle Villamagna (CH)</i>	<i>€ 29,00</i>
<i>Bianco Frizzante Uve bianche biologiche non filtrato</i>	<i>Sapore - fresco, leggero, presenta un finale acidulo e piacevole. 11,5 % vol</i>	<i>Cant. S. Giacomo Roccas. Giovanni (CH)</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Collecivetta 100% pecorino</i>	<i>Il Pecorino Pasetti è un vino giovane e che esprime fortemente gli elementi del suo territorio nativo,</i>	<i>Francavilla (Ch)</i>	<i>€ 32,00</i>

I ROSATI

<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>	<i>€ 32,00</i>
<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>	<i>€ 32,00</i>
<i>Rosato Frizzante Uve rosse biologiche non filtrato</i>	<i>Sapore - fresco, leggero, di grande morbidezza, presenta un finale acidulo e piacevole.</i>	<i>Cant. S. Giacomo</i>	<i>€ 29,00</i>

I ROSSI

<i>“M Cvetic” 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>	<i>€ 59,00</i>
<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>	<i>€ 45,00</i>
<i>“Hariman” Montepulciano riserva</i>	<i>Vino ricco e potente con un finale molto lungo e strati di sapori che si evolvono. 15,5% vol</i>	<i>Pasetti Francavilla (CH)</i>	<i>€ 65,00</i>
<i>“Praesidium” Montepulciano riserva</i>	<i>Speziato con sentori di liquirizia, e tendenza all’etereo 14% vol.</i>	<i>Praesidium Prezza (AQ)</i>	<i>€ 55,00</i>
<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>	<i>€ 32,00</i>
<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>	<i>€ 49,00</i>
<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>	<i>€ 59,00</i>
<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>	<i>€ 35,00</i>
<i>“Inferi” uva 100% Montepulciano</i>	<i>Aroma intenso con sentori di frutta matura, tabacco e vaniglia</i>	<i>Marramiero Rosciano (PE)</i>	<i>€ 50,00</i>
<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>	<i>€ 39,00</i>
<i>“Negus” uva 100% Montepulciano</i>	<i>Colore rosso intenso. Profumo di frutta matura e di spezie. Gusto caldo ed avvolgente. 15,5% vol</i>	<i>Cascina Del Colle Villamagna (CH)</i>	<i>€ 65,00</i>
<i>“Cocca di casa” uva 100% Montepulciano</i>	<i>Colore rosso rubino, profumo suadente</i>	<i>Fontefico Vasto (CH)</i>	<i>€ 32,00</i>
<i>“Coste toste” uva Aglianico</i>	<i>Bouquet che si apre con intense note balsamiche di lavanda e rosmarino. 15% vol.</i>	<i>Fontefico Vasto (CH)</i>	<i>€ 55,00</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>	<i>€ 28,00</i>
<i>Prosecco Valdobbiadene Docg</i>	<i>Giallo paglierino brillante con perlage fine</i>		<i>€ 28,00</i>
<i>Franciacorta</i>	<i>vivace, fresco e persistente. Giusto equilibrio tra freschezza, acidità</i>		<i>Da € 53,00</i>
<i>Marramiero brut</i>	<i>Chardonnay e Pinot Nero e prosegue con la scelta dei lieviti per la rifermentazione in bottiglia.</i>	<i>Rosciano (Pe)</i>	<i>€ 53,00</i>

I vini al calice e in caraffa

Cal. € 5,00 - ½ lt € 10,00 - 1 lt € 17,00

Vini Rossi

<i>Montepulciano d'Abruzzo</i>	<i>Cantina San Giacomo 14,5% vol.</i>
--------------------------------	---------------------------------------

Vini Bianchi

<i>Pecorino</i>	<i>Cantina San Giacomo 12,5% vol.</i>
-----------------	---------------------------------------

Vini rosati

<i>Cerasuolo d'Abruzzo</i>	<i>Cantina San Giacomo 13% vol.</i>
----------------------------	-------------------------------------

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>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>€ 7,00</i>
------------------	-------------------------------------------------------	---------------------------------	---------------

Bevande

<i>Acqua naturale e gasata</i>			<i>€ 3,00</i>
<i>Bibite</i>	<i>da</i>		<i>€ 3,50</i>
<i>Caffè</i>			<i>€ 3,00</i>