



*Gli Ulivi*  
RESTAURANT



*La Carta dei Vini*  
*Wine List*



# Indice

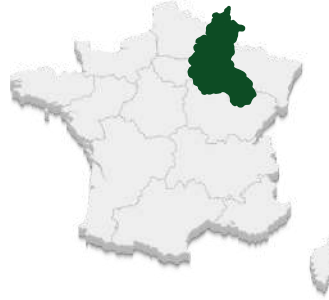
## Index

Champagne.....	1
Gli Spumanti/ <i>Sparkling Wines</i> .....	2
I Vini Suggestiti a Calice/ <i>Suggested Wines by the Glass</i> .....	3
Le nostre proposte di Birre Artigianali/ <i>Our Craft Beer Proposals</i> .....	4
I Vini Bianchi/ <i>White Wines</i> .....	5
I Vini Rosati/ <i>Rosé Wines</i> .....	10
I Vini Rossi/ <i>Red Wines</i> .....	12
I Vini Rossi bottiglie 375 cl/ <i>Red Wines - Bottles 375 cl</i> .....	22
Magnum 1,5 lt.....	22
I Vini Dessert/ <i>Dessert Wines</i> .....	23





# Gli Champagne



**Champagne Dom Perignon Vintage 2013**

*Chardonnay, Pinot Nero*

**Dom Perignon**

€ 330,00

**Champagne de Venoge**

*Princes Blanc de Blanc*

**Premier**

€ 240,00

**Champagne Ruinart Rosé**

*Chardonnay, Pinot Nero*

**Ruinart**

€ 200,00

**Champagne Rosé Brut Laurent Perrier**

*Pinot Nero*

**Laurent Perrier**

€ 180,00

**Champagne Pierrer Jouët Grand Brut**

*Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay*

**Maison Perrier Jouët**

€ 160,00

**Champagne Taittinger Prestige**

*Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay*

**Prestige**

€ 130,00



# Gli Spumanti

## Sparkling Wines

### Franciacorta

**Annamaria Clementi 2016**

*Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero*

Ca' del Bosco

€ 200,00

**Cuvée Prestige Rosé DOCG**

*Pinot Nero, Chardonnay*

Ca' del Bosco

€ 100,00

**Cuvée Prestige Extra Brut**

*Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco*

Ca' del Bosco

€ 85,00

**Francesco I, Rosé**

*Chardonnay, Pinot Nero*

Uberti

€ 80,00

**Brut Alma Grande Cuvée DOCG**

*Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco*

Bellavista

€ 75,00

**Francesco I, Extra Brut**

*Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco*

Uberti

€ 70,00

**Magnificenta Saten**

Uberti

€ 70,00

**Francesco I, Brut**

*Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco*

Uberti

€ 65,00



### Valdobbiadene

**Prosecco Rosé Millesimato Brut DOC**

*Pinot Nero*

Bellenda

€ 55,00

**San Fermo Superiore Brut DOCG**

*Glera*

Bellenda

€ 50,00

**Miraval Prosecco Superiore DOCG**

*Glera*

Bellenda

€ 50,00

**Prosecco Danzante DOC**

*Glera*

Frescobaldi

€ 50,00

**Il Passaggio**

*Aglianico del Vulture*

Cantina del  
Notaio

€ 50,00



# *I Vini Suggestiti al Calice*

## *Suggested Wines by the Glass*

### Champagne

#### Champagne Mandois

*Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero*

Mandois

€ 22,00

### Valdobbiadene

#### Prosecco Valdobbiadene DOCG

*Glera*

San Martino

€ 10,00

### Campania

#### Falanghina Beneventano IGT 2023

*Falanghina*

Nativ

€ 9,00

#### Fiano di Avellino DOC 2022

*Fiano*

La Fortezza

€ 9,00

#### Costa d'Amalfi Tramonti Rosato 2023

*Aglianico, Piediroso*

Tenuta San Francesco

€ 9,00

#### Per e Palummo Ischia 2024 DOC

*Piedirosso*

Cenatiempo

€ 12,00

#### Aglianico Blu Onice DOC 2019

*Aglianico*

Nativ

€ 15,00

### Toscana

#### Brunello di Montalcino DOCG 2017

*Sangiovese*

Casale del Bosco

€ 22,00

#### Chianti Peppoli DOCG 2023

*Sangiovese*

Antinori

€ 10,00

### Piemonte

#### Barolo DOCG 2020

*Nebbiolo*

Massolino

€ 25,00



# *Le nostre Proposte di Birre Artigianali*

## *Our Craft Beer Proposals*

€ 22,00



### **Birra 32 Curmi 0,75l**

**Birra bianca speziata con coriandolo e scorza d'arancio. Ispirata alla categoria delle Blanche, risulta di pronta e facile beva, piacevolmente acidula**

*Spiced white beer with coriander and orange peel. Inspired by the Blanche category, it is ready and easy to drink, pleasantly acidic*

### **Birra 32 Oppale 0,75l**

**Birra chiara quotidiana molto luppolata dagli spiccati sentori di frutta esotica. Ricalca le caratteristiche delle I.P.A. tradizionali**

*Very hoppy everyday pale beer with distinct hints of exotic fruit. It follows the characteristics of traditional I.P.A.*

### **Birra 32 Audace Bio 0,75l**

**Birra secca dal profumo di agrumi e frutta gialla, dai toni morbidi che avvolgono il palato. Realizzata con materie prime biologiche e certificata BIO dall'ente ICEA**

*Dry beer with a citrus and yellow fruit aroma, with soft tones that envelop the palate. Made with organic raw materials and certified BIO by the ICEA body*

### **Birra 32 Nebra 0,75l**

**Birra ambrata forte (doppio malto) dall'inconfondibile nota floreale del sambuco. Spiccati richiami di frutta matura. Birra dolce**

*Strong amber beer (double malt) with an unmistakable floral note of elderberry. Distinct hints of ripe fruit. Sweet beer*

# I Vini Bianchi

## The White Wines

### Campania



<b>Costa d'Amalfi, Fiorduva 2022</b> <i>Ripoli, Ginestra, Fenile</i>	<b>Marisa Cuomo</b>	€ 110,00
<b>Costa d'Amalfi Furore Bianco DOC 2024</b> <i>Falanghina, Biancolella</i>	<b>Marisa Cuomo</b>	€ 60,00
<b>Fiano di Avellino Exultet DOCG 2024</b> <i>Fiano</i>	<b>Quintodecimo</b>	€ 100,00
<b>Greco di Tufo "Giallo d'Arles" DOCG 2024</b> <i>Greco</i>	<b>Quintodecimo</b>	€ 100,00
<b>Stilema Fiano di Avellino Riserva 2019</b> <i>Fiano</i>	<b>Mastroberardino</b>	€ 95,00
<b>Neroametà Bianco Campania IGT 2020</b> <i>Aglianico</i>	<b>Mastroberardino</b>	€ 55,00
<b>Fiano di Avellino Bechar 2025</b> <i>Fiano</i>	<b>Cantine Caggiano</b>	€ 50,00
<b>"KATA" Catalanesca del Monte Somma 2024</b> <i>Catalanesca</i>	<b>Cantine Olivella</b>	€ 50,00
<b>Pian di Stio Paestum Fiano IGP 2024</b> <i>Fiano</i>	<b>San Salvatore</b>	€ 70,00
<b>Fiano 'Sequenzha' 2025</b> <i>Fiano</i>	<b>Benito Ferrara</b>	€ 60,00
<b>Greco di Tufo Terre d'Uva 2025</b> <i>Greco di Tufo</i>	<b>Benito Ferrara</b>	€ 60,00
<b>Greco Vigna Cicogna 2025</b> <i>Greco di Tufo</i>	<b>Benito Ferrara</b>	€ 55,00
<b>Tramonti Bianco Colle Santa Marina DOC 2024</b> <i>Falanghina, Biancolella, Ginestra e Pepella</i>	<b>Giuseppe Apicella</b>	€ 60,00
<b>Costa d'Amalfi Tramonti Bianco DOC 2024</b> <i>Falanghina, Biancolella</i>	<b>Giuseppe Apicella</b>	€ 50,00



**Greco di Tufo Le Arcaie DOCG 2024**

*Greco di Tufo*

**Fiano “Bacio delle Tortore” DOCG 2024**

*Fiano*

**Fiano di Avellino DOCG 2021**

*Fiano*

**Costa d’Amalfi, Per Eva 2024**

*Falangina, Pepella e Ginestra*

**Costa d’Amalfi Tramonti DOC 2024**

*Falanghina, Biancolella e Pepella*

**Il Vino della Fortuna “Tychi” 2023**

*Falanghina*

**Falanghina del Taburno “Costiera” DOC 2024**

*Falanghina*

**Cutizzi Greco di Tufo 2023**

*Greco di Tufo*

**Pietracalda Fiano di Avellino 2023**

*Fiano*

**Serrocielo Falanghina 2023**

*Falanghina*

**Cruara 2023**

*Fiano*

**Core Bianco Campania IGT 2023**

*Greco e Fiano*

**“Memoriae” Bianco DOP 2022**

*Falanghina, Moscato*

**Biancolella Ischia DOC 2022**

*Biancolella*

**Lacryma Christi Bianco 2024**

*Coda di Volpe, Falanghina*

**Passo delle Tortore**

€ 55,00

**Passo delle Tortore**

€ 55,00

**Guido Marsella**

€ 60,00

**Tenuta S. Francesco**

€ 55,00

**Tenuta S. Francesco**

€ 50,00

**Fontana Taglia**

€ 50,00

**Fontana Taglia**

€ 50,00

**Feudi San Gregorio**

€ 50,00

**Feudi San Gregorio**

€ 50,00

**Feudi San Gregorio**

€ 45,00

**Borgo Giulia**

€ 50,00

**Montevetrano**

€ 50,00

**Papa**

€ 50,00

**Cenatiempo**

€ 50,00

**Feudi San Gregorio**

€ 50,00



## Piemonte

Derthona Colli Tortonesi doc Timorasso 2022

Gavi "La Scolca" 2023

*Cortese*

Gavi "Villa Sparina" 2023

*Cortese*

Tenuta Garetto

La Sapinetta

Villa Sparina



€ 65,00

€ 55,00

€ 55,00

## Puglia

Chardonnay Pietrabianca 2024

*Chardonnay, Fiano*

Verdeca I.G.T. 2024

*Verdeca*

Tormaresca

Masseria Li Veli



€ 50,00

€ 60,00

## Alto Adige

"Barthenau - Vigna San Michele" 2022

*Pinot Bianco*

Chardonnay Hofstatter 2023

*Chardonnay*

Alto Adige Gewürztraminer DOC 2023

*Gewürztraminer*

Alto Adige Pinot Grigio Soll DOC 2023

*Pinot Grigio*

Moscato Giallo DOC 2021

*Moscato Giallo*

Hofstatter

Hofstatter

Kaltern

Kaltern

Kaltern



€ 65,00

€ 55,00

€ 50,00

€ 50,00

€ 50,00



## Toscana

**Grattamacco Bolgheri 2024**

*Vermentino*

**Poggio alle Gazze dell'Ornellaia 2023**

*Sauvignon Blanc, Viognier, Vermentino, Petit Manseng*

**Vermentino Toscana Bianco IGT 2023**

*Vermentino*

**Pomino Bianco DOC 2024**

*Chardonnay, Pinot Bianco*

**Toscana Vermentino Masso Vivo IGT 2024**

*Vermentino*



**Frescobaldi**

€ 100,00

**Ornellaia**

€ 100,00

**Col di Bacche**

€ 50,00

**Frescobaldi**

€ 50,00

**Frescobaldi**

€ 50,00



## Umbria

**Cervaro della Sala 'Castello della Sala' 2022**

*Chardonnay, Grechetto*

**Bramito della Sala 'Castello della Sala' 2023**

*Chardonnay*

**Antinori**

€ 100,00

**Antinori**

€ 60,00



## Friuli-Venezia Giulia

**Sauvignon DOC 2024**

*Sauvignon*

**Yellow Hills Ribolla Gialla Collio DOC 2020**

*Ribolla Gialla*

**Russiz Superiore**

€ 60,00

**Castello di Spessa**

€ 50,00



## Lombardia

**Corte del Lupo doc**

*Chardonnay Pinot Bianco*

**Lugana 'I Frati' Ca' dei Frati doc 2024**

*Turbiana (Trebbiano di Lugana)*

**Ca del Bosco**

€ 60,00

**Ca' dei Frati**

€ 55,00



## Abruzzo

**“Portarispetto” Trebbiano d’Abruzzo  
Superiore DOC Bio 2022**  
*Trebbiano*

Fontefico



€ 60,00

**Villa Gemma Colline Teatine IGT 2026**  
*Trebbiano, Cocciola, Pecorino*

Masciarelli

€ 55,00

**Pecorino d’Abruzzo “Collecivetta” DOP 2024**  
*Pecorino d’Abruzzo*

Pasetti

€ 55,00

## Sicilia

**Menfi Cometa DOC 2023**  
*Fiano*

Planeta



€ 60,00

**Grillo 'Sursur' 2023**  
*Grillo*

Donnafugata

€ 50,00

**Catarratto 'Prio' 2023**  
*Catarratto*

Donnafugata

€ 50,00

**Altavilla Grillo Sicilia DOC 2023**  
*Grillo*

Firriato

€ 50,00

## Sardegna

**Isola dei Nuraghi Bianco “Capichera Classico”  
IGT 2021**  
*Vermentino*

Capichera



€ 70,00

## Basilicata

**La Raccolta IGT 2024**  
*Aglianico, Chardonnay, Moscatp, Malvasia,, Sauvignon*

Cantine del Notaio



€ 55,00

# I Vini Rosati

## Rosé Wines

### Campania



**Costa d'Amalfi Rosato DOC 2025**

*Piedirosso, Aglianico*

**Marisa Cuomo**

€ 50,00

**Costa d'Amalfi Rosato 2024**

*Piedirosso, Aglianico*

**Tenuta San Francesco**

€ 50,00

**Lacrimarosa Irpinia Rosato DOC 2024**

*Aglianico*

**Mastroberardino**

€ 50,00

**Vetere Rosé Paestum IGP 2024**

*Aglianico*

**San Salvatore**

€ 50,00

**Cruara Rosé 2023**

*Aglianico*

**Borgo Giulia**

€ 50,00

### Puglia



**Rohesia Rosato Salento IGP 2024**

*Negroamaro*

**Cantele**

€ 50,00

**Testarossa Rosato Terre Aquilane IGP 2025**

*Negroamaro*

**Pasetti**

€ 50,00

**Girofle Salento IGP 2023**

*Negroamaro*

**Garofano**

€ 50,00

**Calafuria Rosato Salento IGT 2024**

*Negroamaro*

**Tormaresca**

€ 50,00

### Lombardia



**Ca' dei Frati " Rosa dei Frati"**

*Groppello, Merzemino, Sangiovese, Barbera*

**Ca' dei Frati**

€ 55,00



## Toscana

**Bolgheri Rosato “Scalabrone”  
Guado al Tasso 2024**

*Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah*

**Aliè Toscana IGT 2024**

*Syrah, Vermentino*

## Sicilia

**Rose di Adele (BIO) 2023**

*Nerello Mascalese*



**Antinori**

€ 50,00

**Frescobaldi**

€ 50,00



**Feudo Montoni**

€ 50,00

# I Vini Rossi

## The Red Wines

### Campania



<b>Taurasi Radici Riserva DOCG 2001</b> <i>Aglianico</i>	<b>Mastroberardino</b>	€ 240,00
<b>Taurasi Historia Riserva DOCG 2004</b> <i>Aglianico</i>	<b>Mastroberardino</b>	€ 230,00
<b>Taurasi Historia Riserva DOCG 2008</b> <i>Aglianico</i>	<b>Mastroberardino</b>	€ 180,00
<b>Taurasi Radici Riserva 'Antonio' DOCG 2008</b> <i>Aglianico</i>	<b>Mastroberardino</b>	€ 200,00
<b>Taurasi Radici Riserva DOCG 2012</b> <i>Aglianico</i>	<b>Mastroberardino</b>	€ 170,00
<b>Taurasi Stilema Riserva DOCG 2015</b> <i>Aglianico</i>	<b>Mastroberardino</b>	€ 180,00
<b>Taurasi Radici Riserva DOCG 2017</b> <i>Aglianico</i>	<b>Mastroberardino</b>	€ 180,00
<b>Taurasi Radici Riserva DOCG 2019</b> <i>Aglianico</i>	<b>Mastroberardino</b>	€ 140,00
<b>Montevetrano IGT 2021</b> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Aglianico</i>	<b>Colli di Salerno</b>	€ 150,00
<b>Tramonti Rosso A' Scippata 2021</b> <i>Tintore di Tramonti, Piediroso</i>	<b>Giuseppe Apicella</b>	€ 110,00
<b>Taurasi "Vigna Quattro Confini" DOCG 2018</b> <i>Aglianico</i>	<b>Benito Ferrara</b>	€ 120,00
<b>Irpinia Aglianico "Vigna Quattro Confini" DOCG 2019</b> <i>Aglianico</i>	<b>Benito Ferrara</b>	€ 65,00



<b>Furore Rosso Riserva DOC 2019</b> <i>Aglianico, Piediroso</i>	<b>Marisa Cuomo</b>	€ 120,00
<b>Furore Rosso DOC 2023</b> <i>Aglianico, Piediroso</i>	<b>Marisa Cuomo</b>	€ 55,00
<b>Pino di Stio Paestum Rosso IGP</b> <i>Pinot Nero</i>	<b>San Salvatore</b>	€ 80,00
<b>Jungano Paestum Aglianico IGP 2021</b> <i>Aglianico</i>	<b>San Salvatore</b>	€ 65,00
<b>Cruara 2012</b> <i>Aglianico</i>	<b>Borgo Giulia</b>	€ 80,00
<b>Cruara 2019</b> <i>Aglianico</i>	<b>Borgo Giulia</b>	€ 70,00
<b>Julia 2020</b> <i>Aglianico</i>	<b>Borgo Giulia</b>	€ 50,00
<b>Taurasi Sasso San Pietro DOCG 2023</b> <i>Aglianico biotipo Taurasi</i>	<b>Passo delle Tortore</b>	€ 65,00
<b>Vesuvio DOP Rosso Vipt 2023</b> <i>Piediroso</i>	<b>Cantine Olivella</b>	€ 50,00
<b>Campantuono Falerno del Massico "Conclave" DOP 2023</b> <i>Primitivo</i>	<b>Papa</b>	€ 60,00
<b>Coclave Falerno del Massico DOP 2021</b> <i>Primitivo</i>	<b>Papa</b>	€ 55,00
<b>Tintore, E'Iss 2018</b> <i>Tintore di Tramonti pre-fillossera</i>	<b>Tenuta San Francesco</b>	€ 80,00
<b>Tramonti Rosso 2020</b> <i>Aglianico, Tintore e Piediroso</i>	<b>Tenuta San Francesco</b>	€ 50,00



**Taurasi “Villa Carrani” 2018**

*Aglianico*

**Blue Onice 2020**

*Aglianico*

**Pascal “Il Decima” 2024**

*Aglianico*

**Gragnano Penisola Sorrentina**

*Piedirosso, Aglianico, Sciascinoso e altre varietà minori*

**Core Rosso' IGT 2021**

*Aglianico*

**Aglianico Dal Re DOC 2020**

*Aglianico*

**Lacryma Christi Rosso 2020**

*Piedirosso e Aglianico*

**Piedirosso IGT 2022**

*Piedirosso*

**Tramonti Rosoo DOC 2021**

*Aglianico, Piedirosso*

**Tenuta Madre**

€ 90,00

**Nativ**

€ 75,00

**Taglia Fontana**

€ 50,00

**IV Miglio**

€ 50,00

**Montevetrano**

€ 50,00

**Feudi San Gregorio**

€ 50,00

**Feudi San Gregorio**

€ 50,00

**Feudi San Gregorio**

€ 50,00

**Giuseppe Apicella**

€ 50,00

## **Basilicata**

**Il Repertorio DOC 2022**

*Agnianico*

**La Firma Ris. DOC 2018**

*Agnianico*

**La Procura I.G.T. 2022**

*Primitivo*

**Cantine del Notaio**

€ 65,00

**Cantine del Notaio**

€ 100,00

**Cantine del Notaio**

€ 55,00





## Puglia

**Le Cerrate Primitivo di Manduria DOC 2022**

*Primitivo*

**Primonero Salento IGT 2023**

*Negroamaro*

**Eloquenza Copertino DOP 2021**

*Negroamaro*

**Salice Salentino, Rosso Riserva 2017**

*Negroamaro, Malvasia Nera*

**Primitivo 2021**

*Primitivo*

**Negroamaro Salento IGT 2023**

*Negroamaro*

**Masseria Li Veli**

€ 80,00

**Masseria Li Veli**

€ 75,00

**Garofano**

€ 70,00

**Cantele**

€ 55,00

**Cantele**

€ 50,00

**Cantele**

€ 55,00



## Umbria

**Pinot Nero Castello della Sala IGT 2021**

*Pinot Nero*

**Montefalco Sagrantino DOCG Bio 2016**

*Sagrantino*

**Montefalco Riserva Bio 2018**

*Sangiovese, Sagrantino, Merlot*

**Montefalco DOC Bio 2019**

*Sangiovese, uva tipica di Montefalco, altri vitigni a bacca rossa del centro Italia*

**Contrario IGT Bio 2018**

*Uva tipica di Montefalco*

**Marchesi Antinori**

€ 100,00

**Antonelli**

€ 70,00

**Antonelli**

€ 60,00

**Antonelli**

€ 50,00

**Antonelli**

€ 50,00



## Abruzzo

**Montepulciano d'Abruzzo Riserva  
"Marina Cvetic" 2021**

*Montepulciano*

**Montepulciano d'Abruzzo DOC 2022**

*Montepulciano*

**Masciarelli**

€ 80,00

**Di Sipio**

€ 60,00





## Toscana



<b>Bolgheri Sassicaia DOC 2021</b> <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	<b>Tenuta San Guido</b>	€ 700,00
<b>Brunello di Montalcino DOCG 2013</b> <i>Sangiovese</i>	<b>Poggio di Sotto</b>	€ 450,00
<b>Bolgheri Superiore 'Ornellaia' DOC 2021</b> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot</i>	<b>Ornellaia</b>	€ 360,00
<b>Brunello di Montalcino 2012</b> <i>Sangiovese</i>	<b>Tenuta Nuova</b>	€ 320,00
<b>Brunello di Montalcino DOCG 2012</b> <i>Sangiovese</i>	<b>Casanova di Neri</b>	€ 280,00
<b>Brunello di Montalcino DOCG 2013</b> <i>Sangiovese</i>	<b>Casanova di Neri</b>	€ 250,00
<b>Brunello di Montalcino DOCG 2017</b> <i>Sangiovese</i>	<b>Casanova di Neri</b>	€ 220,00
<b>Brunello di Montalcino DOCG 2018</b> <i>Sangiovese</i>	<b>Casanova di Neri</b>	€ 200,00
<b>Rosso di Montalcino 2021</b> <i>Sangiovese Grosso</i>	<b>Casanova di Neri</b>	€ 65,00
<b>Brunello di Montalcino DOCG 2017</b> <i>Sangiovese</i>	<b>Casale del Bosco</b>	€ 85,00
<b>Tignanello 2019</b> <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	<b>Antinori</b>	€ 260,00
<b>Tignanello 2021</b> <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	<b>Antinori</b>	€ 220,00
<b>Chianti Classico Gran Selezione "Badia a Passignano" DOCG 2020</b> <i>Sangiovese</i>	<b>Antinori</b>	€ 85,00



<b>Bolgheri Il Bruciato 2023</b> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Syrah, Petit Verdot</i>	<b>Antinori</b>	€ 70,00
<b>Chianti Classico Villa Antinori Riserva 2021</b> <i>Sangiovese</i>	<b>Antinori</b>	€ 60,00
<b>Nobile di Montepulciano “La Braccasca” 2020</b> <i>Sangiovese (Prugnolo Gentile) e Merlot</i>	<b>Antinori</b>	€ 60,00
<b>Chianti Classico Pèppoli DOCG 2023</b> <i>Sangiovese, Merlot e Syrah</i>	<b>Antinori</b>	€ 50,00
<b>Flaccianello Della Pieve IGT 2019</b> <i>Sangiovese</i>	<b>Fontodi</b>	€ 300,00
<b>Chianti Classico Fontodi 2020</b> <i>Sangiovese</i>	<b>Fontodi</b>	€ 70,00
<b>Toscana Cepparello IGT 2020</b> <i>Sangiovese</i>	<b>Isole e Olena</b>	€ 200,00
<b>Toscana “Petra Toscana” IGT 2020</b> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	<b>Petra</b>	€ 160,00
<b>Toscana “Petra Toscana” IGT 2022</b> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	<b>Petra</b>	€ 140,00
<b>Montesodi Chianti Rufina Riserva DOCG 2021</b> <i>Sangiovese</i>	<b>Frescobaldi</b>	€ 120,00
<b>Brunello di Montalcino CastelGiocondo DOCG 2020</b> <i>Sangiovese</i>	<b>Frescobaldi</b>	€ 110,00
<b>Bolgheri Rosso 2020</b> <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Sangiovese</i>	<b>Colle Massari</b>	€ 65,00
<b>Bolgheri Superiore Grattamacco DOC 2020</b> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese</i>	<b>Colle Massari</b>	€ 65,00



<b>Montecucco Rosso Riserva DOC 2017</b> <i>Sangiovese, Ciliegiolo, Cabernet Sauvignon</i>	<b>Colle Massari</b>	€ 60,00
<b>Bolgheri Rosso Riserva Bio 2022</b> <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Sangiovese</i>	<b>Colle Massari</b>	€ 55,00
<b>Nobile di Montepulciano DOCG 2018</b> <i>Sangiovese, Canaiolo Nero</i>	<b>Dei</b>	€ 55,00
<b>Rosso di Montepulciano 2020</b> <i>Prugnolo Gentile</i>	<b>Dei</b>	€ 50,00
<b>Toscana Rosso</b> <b>“Le Volte dell’Ornellaia” IGT 2022</b> <i>Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon</i>	<b>Tenuta dell’Ornellaia</b>	€ 55,00
<b>”Col di Bacche” Morellino di Scansano DOCG 2023</b> <i>Sangiovese, vitigni autorizzati e raccomandati a bacca rossa</i>	<b>Col di Bacche</b>	€ 60,00

## Lombardia



<b>Ca’ del Bosco Curtefranca</b> <i>Nebbiolo</i>	<b>Corte del Lupo</b>	€ 65,00
<b>Sassella Valtellina Sup. DOCG</b> <i>Merlot, Cabernet Franc, Savignon, Savignon Carmère</i>	<b>Nino Negri</b>	€ 60,00



## Alto Adige

**Pinot Nero “Mezcan“ Hofstatter 2022**

*Pinot Nero*

**Pinot Nero DOC 2023**

*Pinot Nero*

**Merlot Cabernet DOC 2020**

*Cabernet Sauvignon, Merlot*

**Hofstatter**

€ 65,00

**San Michele Appiano**

€ 55,00

**Kaltern**

€ 50,00



## Veneto

**Amarone della Valpolicella DOCG  
“BOSAN” 2015**

*Corvina, Rondinella,*

**Amarone della Valpolicella Pietro  
dal Cero DOCG 2015**

*Corvina, Rondinella, Corvinone e Croatina*

**Amarone Classico” Zenato” 2018**

*Corvina, Rondinella, Oseleta e Croatina*

**Valpolicella Classico Superiore 2021**

*Corvina, Rondinella, Oseleta*

**Valpolicella Superiore “Ripassa” 2019**

*Corvina, Rondinella, Oseleta*

**Cesari**

€ 160,00

**Cà Dei Frati**

€ 150,00

**Zenato**

€ 130,00

**Zenato**

€ 60,00

**Zenato**

€ 55,00



## Friuli-Venezia Giulia

**Merlot DOC 2020**

*Merlot*

**Russiz Superiore Collio 2024 DOC**

*Cabernet Franc*

**Castello di Spessa**

€ 50,00

**Russiz**

€ 60,00





## Piemonte



<b>GAJA Barbaresco DOCG 2019</b> <i>Nebbiolo</i>	<b>Angelo Gaja</b>	€ 400,00
<b>Barolo, Bricco Boschis Vigna San Giuseppe DOCG 2018</b> <i>Nebbiolo</i>	<b>Cavallotto</b>	€ 220,00
<b>Barolo Ris "Vigna Rionda" DOCG 2017</b> <i>Nebbiolo</i>	<b>Massolino</b>	€ 250,00
<b>Nebbiolo Langhe 2015</b> <i>Nebbiolo</i>	<b>Cavallotto</b>	€ 80,00
<b>Barbera D'Asti "Bricco Dell'Uccellone" 2021</b> <i>Barbera</i>	<b>Braida</b>	€ 140,00
<b>Barbaresco "Bricco Spessa" DOCG 2017</b> <i>Nebbiolo</i>	<b>La Morandina</b>	€ 100,00
<b>Barbera d'Asti Zucchetto DOCG 2020</b> <i>Barbera d'Asti</i>	<b>La Morandina</b>	€ 50,00
<b>Barbera d'Asti "Bricco della Bigotta" 2018</b> <i>Barbera d'Asti</i>	<b>Braida</b>	€ 120,00
<b>Dogliani "Papa Celso" DOCG 2022</b> <i>Dolcetto</i>	<b>Marziano Abbona</b>	€ 60,00
<b>Dogliani "San Luigi" 2023</b> <i>Dolcetto</i>	<b>Marziano Abbona</b>	€ 55,00
<b>Barolo DOCG</b> <i>Nebbiolo</i>	<b>Pio Cesare</b>	€ 95,00
<b>Langhe Nebbiolo Garombello DOC 2023</b> <i>Nebbiolo</i>	<b>Marziano Abbona</b>	€ 60,00
<b>Dolcetto D'Alba "Rossana" 2023</b> <i>Dolcetto</i>	<b>Ceretto</b>	€ 50,00
<b>Langhe Nebbiolo "Ochetti" DOC</b> <i>Nebbiolo</i>	<b>Prunotto</b>	€ 55,00



## Sicilia

**Etna Rosso “Le Sabbie dell'Etna” 2020**

*Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio*

**Firriato**

€ 50,00

**Ciaramonte Nero D'Avola DOC 2022**

*Nero D'Avola*

**Firriato**

€ 55,00

**Altavilla della Corte Terre Siciliane IGT 2022**

*Cabernet Sauvignon*

**Firriato**

€ 55,00

**Sicilia “Syrah“ Cusumano IGT 2022**

*Syrah*

**Cusumano**

€ 50,00



## Sardegna

**Cannonau Medeus “Sella&Mosca” DOC 2023**

*Cannonau*

**Sella e Mosca**

€ 50,00





# *I Vini Rossi - Bottiglie 375 cl*

## *The Red Wines - Bottles 375 cl*

### **Toscana**

**Brunello di Montalcino 2018**

*Sangiovese*

**Casanova dei Neri**

€ 55,00

### **Campania**

**Taurasi Radici 2015**

*Aglianico*

**Mastroberardino**

€ 45,00

## *Magnum 1,5 lt*

### **Toscana**

**Brunello di Montalcino DOCG 2017**

*Sangiovese*

**Tenuta Nuova**

€ 550,00

**Brunello di Montalcino DOCG 2017**

*Sangiovese*

**Casa Nova dei Neri**

€ 310,00

**Brunello Pian delle Vigne DOCG 2019**

*Sangiovese*

**Antinori**

€ 280,00

**Chianti Rufina Riserva  
'Nipozzano Vecchie Viti' DOCG 2021**

*Sangiovese, Malvasia nera, Colorino, Canaiolo*

**Frescobaldi**

€ 200,00

**Brunello di Montalcino  
'CastelGiocondo' DOCG 2019**

*Sangiovese*

**Frescobaldi**

€ 190,00

**Vino Nobile di Montepulciano  
'Tenuta Calimaia' DOCG 2021**

*Sangiovese, Prugnolo Gentile*

**Frescobaldi**

€ 180,00

**Montecucco Ris 2021 DOC**

*Sangiovese, Ciliegiolo, Cabernet Sauvignon*

**Colle Massari**

€ 150,00

### **Campania**

**Blu Onice 2019 DOP**

*Aglianico*

**Nativ**

€ 160,00

**La Firma 2015 DOC**

*Aglianico del Vulture*

**Cantina del Notaio**

€ 180,00



# *I Vini Dessert*

## *The Dessert Wines*



### Campania

#### **Mel**

*Fiano e Greco di Tufo*

**Antonio Caggiano**

€ 100,00

#### **Antheres Irpinia Aglianico Passito DOC**

*Aglianico*

**Mastroberardino**

€ 90,00

#### **Melizie Irpinia Fiano Passito DOC**

*Fiano*

**Mastroberardino**

€ 90,00

### Umbria

#### **Muffato della Sala**

*Sauvignon Blanc, Grechetto, Traminer, Sémillon e Riesling*

**Antinori**

€ 100,00

### Veneto

#### **Recioto della Valpolicella Classico**

*Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara*

**Antolini**

€ 90,00

### Sicilia

#### **Ben Ryé**

*Zibibbo*

**Donnafugata**

€ 100,00

#### **Zibibbo IGP**

*Zibibbo*

**Filippetti**

€ 70,00



**PALAZZO PASCAL**

LUXURY EXPERIENCE



Piazza Minuta, 1 - 84010 Scala (SA) - Amalfi Coast - Italy  
Tel. (+39) 089 858312 - Fax (+39) 089 858366 - [www.palazzopascal.it](http://www.palazzopascal.it) - [info@palazzopascal.it](mailto:info@palazzopascal.it)