



# lista dei vini e delle birre

Le descrizioni dei vini in corsivo sono tratte da “Vini d’Italia” Gambero Rosso.

Per assicurare un frequente ricambio, riserviamo un prezzo vantaggioso sui vini contraddistinti dall’asterisco \*

## La nostra cantina a chilometri zero

*Abbiamo scelto di privilegiare in questa lista i vini a noi più vicini,  
che nascono nei territori di Rocca San Giovanni e San Vito.*

### bianchi

<b>passerina terre di chieti 2019</b>	<b>€ 12</b>
<b>cococciola terre di chieti "casino murri" 2019</b>	<b>€ 13</b>
<b>pecorino terre di chieti "casino murri" 2019</b>	<b>€ 13</b>
<b>trebbiano doc "casino murri 14" 2018</b>	<b>€ 16</b>
<b>Cantina San Giacomo (rocca s.giovanni)</b>	
<b>pecorino i.g.t. terre di chieti 2017</b>	<b>€ 14</b>
<b>Az. Agr. Marino della Fazia (s.vito chietino)</b>	
<b>pinot grigio terre di chieti 2019</b>	<b>€ 16</b>
<b>chardonnay terre di chieti 2019</b>	<b>€ 16</b>
<b>Az. Agr. Lucà Dazio (s.vito chietino)</b>	
<b>pecorino terre di chieti "l'ariosa" 2019</b>	<b>€ 16</b>
<b>passerina terre di chieti "l'ariosa" 2019</b>	<b>€ 16</b>
<b>Az. Agr. Olivastri (s.vito chietino)</b>	
<b>trebbiano d'abruzzo doc 2019</b>	<b>€ 9</b>
<b>Baia di Venere (rocca s.giovanni)</b>	
<b>vino biologico bianco (caraffa lt 0,50)</b>	<b>€ 4,5</b>
<b>Cantina S. Giacomo (rocca s.giovanni)</b>	

### vini spumanti

<b>pecorino spumante brut</b>	<b>€ 14</b>
<b>Az. Agr. Marino della Fazia (s.vito chietino)</b>	
<b>spumante brut rosè</b>	<b>€ 14</b>
<b>bianco frizzante bio</b>	<b>€ 16</b>
<b>rosato frizzante bio</b>	<b>€ 16</b>
<b>(vini naturali biologici a base di passerina e cerasuolo, rifermentati in bottiglia, non filtrati, tappo corona e sughero, progetto grafico del visual artist internazionale Kampah)</b>	
<b>metodo classico brut 2015 (chardonnay - 36 mesi)</b>	<b>€ 22</b>
<b>Cantina San Giacomo (rocca s. giovanni)</b>	

- CONTINUA -

rosati

<b>cerasuolo d'abruzzo 2019</b>	<b>€ 12</b>
<b>cerasuolo d'abruzzo "casino murri" 2019</b> (oscar Berebene 2018 Gambero Rosso) <b>Cantina S. Giacomo (rocca s.giovanni)</b>	<b>€ 13</b>
<b>montep. d'abruzzo cerasuolo "marcantonio" 2019</b> <b>Az. Agr. Olivastri (s.vito chietino)</b>	<b>€ 16</b>
<b>cerasuolo d'abruzzo doc 2019</b> <b>Baia di Venere (rocca s.giovanni)</b>	<b>€ 9</b>
<b>rosato dop terre di chieti (caraffa lt 0,50)</b> <b>Cantina San Giacomo (rocca s.giovanni)</b>	<b>€ 4,5</b>

rossi

<b>montepulciano d'abruzzo 2017</b>	<b>€ 12</b>
<b>montepulciano d'abruzzo "casino murri" 2017</b>	<b>€ 13</b>
<b>montepulciano d'abruzzo ris. "casino murri 14" 2016</b> <b>Cantina S. Giacomo (rocca s.giovanni)</b>	<b>€ 18</b>
<b>montepulciano d'abruzzo 2016</b> <b>Az. Agr. Marino della Fazia</b> (san vito chietino)	<b>€ 15</b>
<b>montepulciano d'abruzzo doc 2018</b> <b>Baia di Venere (rocca s.giovanni)</b>	<b>€ 9</b>
<b>rosso biologico terre di chieti (caraffa lt 0,50)</b> <b>Cantina San Giacomo (rocca s.giovanni)</b>	<b>€ 4,5</b>

## grandi formati bianchi

**vermentino colli di luni “etichetta nera” 2014 (lt.1,5) € 39\***  
(“... l'importante struttura, la prolungata intensità e il morbido retrogusto”)  
(tre bicchieri Vini d'Italia)  
**Cantine Lunae (liguria)**

**collio bianco “edi keber” 2016 (lt.1,5) (non filtrato) € 44**  
(tocai friul., ribolla gialla e malvasia istr. affinati in cemento)  
**Az. Agr. Edi Keber (friuli)**

**(queste bottiglie, per le loro dimensioni, sono conservate a temperatura ambiente e necessitano di una breve refrigerazione prima di essere servite)**

### gli altri bianchi regionali

<b>pecorino dop 2018</b> Az. Tiberio (cugnoli)	<b>€ 22</b>
<b>trebbiano d'abruzzo 2015</b> Valentini (loreto aprutino)	<b>€ 79</b>

### gli altri rosati regionali

<b>cerasuolo d'abruzzo 2019</b> Valentini (loreto aprutino)	<b>€ 55</b>
----------------------------------------------------------------	-------------

## bianchi fuori regione

<b>gewurztraminer doc “selida” 2019</b>	<b>€ 22</b>
<b>gewurztraminer “nussbaumer” 2018</b> Cantina Tramin (alto adige)	<b>€ 35</b>
<b>pinot grigio collio doc 2016</b>	<b>€ 22</b>
<b>sauvignon collio doc 2017</b> (piccolissima produzione di eleganti vini del collio) Az. Agr. Matijaz Tercic (friuli)	<b>€ 22</b>
<b>verdicchio cast. jesi class. “costa verde” 2017</b>	<b>€ 14</b>
<b>verdicchio cast. jesi class. sup. “misco” 2018</b> (tre bicchieri Vini d’Italia) Tenuta di Tavignano (marche - cingoli)	<b>€ 20</b>
<b>fiano di avellino 2015</b> Pietracupa (pietracupa - campania)	<b>€ 22</b>
<b>coda di volpe irpinia doc “ottant’anni” 2016</b>	<b>€ 16 *</b>
<b>greco di tufo docg “oltre” 2016</b> Soc. Agr. Bellaria (roccabascerana - campania) scegliendo una bottiglia Bellaria richiedete il salvagoccia in omaggio	<b>€ 19 *</b>
<b>fiano salento bianco igt 2018</b> I Buongiorno (puglia) (cantina della omonima famiglia, titolare della stellata Osteria Già Sotto l’Arco in Carovigno)	<b>€ 16</b>
<b>fiano puglia igt 2016</b> Masseria Li Veli (puglia)	<b>€ 13 *</b>

## champagne

<b>brut (45% chard., 12% pinot n., 43% pinot meunier - 24 m.)</b>	<b>€ 39</b>
<b>grande cuvee 2010 (60% ch. 16% pinot n., 24% p. m. - 60 m.)</b>	<b>€ 45</b>
<b>Collin Guillaume - Sillery - #</b>	
<b>blanc de noirs (pinot noir)</b>	<b>€ 38</b>
<b>blanc de noirs demie (0,375cl)</b>	<b>€ 19</b>
<b>brut nature (pinot noir)</b>	<b>€ 40</b>
<b>brut rosè demie (0,375cl - pinot noir)</b>	<b>€ 21</b>
<b>cuveè blanche mill. 2015 (100% chardonnay)</b>	<b>€ 48</b>
<b>Henri Chauvet – Rilly la Montagne - #</b>	
<b>cuvee reserve extra brut (50% pinot n., 25% p.m, 25% ch.)</b>	<b>€ 48</b>
<b>“L’Audace” brut nature (100% pinot noir- 30 m.)</b>	<b>€ 60</b>
<b>(tappo “99 Maisons”: “nobile arte”)</b>	
<b>Pierre Gerbais – Celles sur Ource - 99</b>	
<b>goustan brut nature (100% pinot noir - 24 m.)</b>	<b>€ 65</b>
<b>(tappo e coupe de coer “99 Maisons”: “la quarta dimensione”)</b>	
<b>Val Frison (prod. totale 8000 bottiglie) – Ville sur Arce - 99</b>	

( # = maison selezionata ed importata direttamente, ottimo rapporto q/p)  
( 99 = maison recensita da “Le migliori 99 maison di champagne” - )

## vini spumanti italiani

<b>pecorino spumante brut</b>	<b>€ 14</b>
<b>Az. Agr. Marino della Fazia (s.vito chietino)</b>	
<b>spumante brut rosè</b>	<b>€ 14</b>
<b>bianco frizzante bio</b>	<b>€ 16</b>
<b>rosato frizzante bio</b>	<b>€ 16</b>
<b>(vini naturali biologici a base di passerina e cerasuolo, rifermentati in bottiglia, non filtrati, tappo corona e sughero, progetto grafico del visual artist internazionale Kampah)</b>	
<b>Cantina San Giacomo (rocca s. giovanni)</b>	

## metodo classico

<b>metodo classico brut 2015 (chardonnay 100% - 36 mesi)</b>	<b>€ 22</b>
<b>Cantina San Giacomo (rocca s.giovanni)</b>	
<b>trento doc brut millesimato 2016 (chardonnay - 36 mesi)</b>	<b>€ 22</b>
<b>trento doc extra brut mill. 2016 (chardonnay - 36 mesi)</b>	<b>€ 22</b>
<b>trento doc pas dosé mill. 2013 (chardonnay - 48 mesi)</b>	<b>€ 26</b>
<b>(raffinatissima etichetta da vigne di montagna)</b>	
<b>Levii (trentino – dolomiti di brenta)</b>	
<b>gran cuvèe 2009 (bombino b., pinot n., montepulciano - 60 mesi)</b>	<b>€ 34</b>
<b>D'Araprì (puglia - san severo) (Chiocciola Slow Wine 2019)</b>	
<b>franciacorta “alma cuvèe brut”</b>	<b>€ 38</b>
<b>(chard. 80%, pinot bianco e nero 20% - 48 mesi)</b>	
<b>Bellavista (franciacorta)</b>	



## rossi fuori regione

<b>merlot collio doc 2015</b> Az. Agr. Matijaz Tercic (friuli)	<b>€ 22</b>
<b>chianti classico ris. “il poggiale” 2001</b> <i>(“vino elegantissimo, con profumi molto tipici e varietali”)</i> (tre bicchieri Vini d’Italia) Castellare di Castellina (toscana)	<b>€ 48 *</b>
<b>aglianico campania igp 2015</b> Soc. Agr. Bellaria (roccabascerana - campania) scegliendo una bottiglia Bellaria richiedete il salvagoccia in omaggio	<b>€ 16</b>
<b>negroamaro salento rosso igt 2015</b> I Buongiorno (puglia) (cantina della omonima famiglia, titolare della stellata Osteria Già Sotto l’Arco in Carovigno)	<b>€ 18</b>
<b>isola dei nuraghi igt “turriga” 2000</b> <i>(“... note di cioccolato ed erbe mediterranee”)</i> (tre bicchieri Vini d’Italia) Argiolas (sardegna)	<b>€ 65</b>

## birre artigianali regionali

*Novi Luna* – 4° (lt 0,75)

(chiara, prodotta con acqua delle sorgenti del Verde, malto d'orzo, luppolo e con grano duro Senatore Cappelli, aromatizzata con fiori della Maiella)

€ 14

*Magia d'estate* – 5,2° (lt 0,75)

(chiara, prodotta con acqua delle sorgenti del Verde, malto d'orzo, luppolo e con grano duro Senatore Cappelli, aromatizzata con bucce di arancia)

€ 14

*Magia rossa* – 5,2° (lt 0,75)

(ambrata, prodotta con acqua delle sorgenti del Verde, malto d'orzo, luppolo e con grano duro Senatore Cappelli, aromatizzata con bucce di arancia)

€ 14

**Birrificio Artigianale Maiella (pretoro)**

## birra artigianale tedesca

*Weihenstephaner Hefe Weissbier* – 5,4° (lt 0,50)

(bionda hefe weizen di color giallo opaco ad alta fermentazione con aggiunta di lieviti; aroma intenso di frutta matura, banane e chiodi di garofano, con sentori di crosta di pane e malto; risalente al 1040, Weihenstephan può essere considerata la più antica birreria Bavarese)

€ 5,9

**Weihenstephan (freising - germania)**