

# Carta dei Vini

## VINI BIANCHI

---

### KRATOS DI LUIGI MAFFINI

FIANO CILENTO DOP BIO 2021

35€

### PIAN DI STIO DI SAN SALVATORE

FIANO PAESTUM IGP 2021

45€

### FIANO DI BORDONE

35€

FIANO DI AVELLINO IGP 2021

### GRECO DI CAGGIANO

GRECO DI TUFO DOCG 2023

35€

### GIOCHEREMO CON I FIORI DI TORRE DEI BEATI

ABBRUZZO DOC PECORINO 2021

30€

### DOC COLLIO DI KORSIC

RIBOLLA GIALLA 2021

30€

### GEWURZTRAMINER DI ELENA WALCH

ALTO ADIGE DOC 2021

35€

### PIERE DI VIE DI ROMANS

SAUVIGNON BLANC DOC 2021

60€

### VIERIS DI VIE DI ROMANS

60€

SOUVIGNON BLANC DOC 2020

### CIAMPAGNIS DI VIE DI ROMANS

CHARDONNAY DOC 2020

50€

### CERVARO DELLA SALA DI ANTINORI

UMBRIA IGT 2020

110€

## VINI ROSATI

---

### VETERE DI SAN SALVATORE

AGLIANICO ROSATO 2023

35€

### VETERE MAGNUM DI SAN SALVATORE

AGLIANICO ROSATO 2021

75€

### MIRAVAL ROSE' DI MIRAVAL

COTES DE PROVENCE ROSE' DOC 2021

45€

## VINI ROSSI

---

### PINOT NOIR ELENA WALCH

35€

## FRANCIACORTA

---

### CUVEE PRESTIGE DI CA' DEL BOSCO

80€

## CHAMPAGNE

---

### PREMIERE CUVEE EXTRA BRUT DI BRUNO PAILLARD

130€

### BRUT ROSE' DI RUINART

180€

### BLANC DI DOM PERIGNON

450€

## VINI DA DESSERT

---

### MUFFATO DELLA SALA DI MARCHESE ANTINORI

10€

### PASSITO DOP DI FLORIO

6€

# Drink List

## SOFT DRINK €5

## BEERS €5

Corona  
Ichnusa non filtrat  
Tennent's  
Nastro Azzurro

## NON-ALCOHOLIC COCKTAIL €8

## ALCOHOLIC COCKTAIL €12

## COCKTAIL PREMIUM €15

## WINE (Glass) €7

## PROSECCO (Glass) €8

## SIGNATURE €15

### TORRE CALEO

(Vodka, St Germain, Fichi freschi, Lime)

### SOLEADA

(Basilico, Gin, St Germain, Lime, Agave)

### PUNTA LICOSA

(Mandorla, succo di arancia, Rum Chiaro, Lime, Rametto Rosmarino)

### DEMASIADO PALOMA

(Mezcal, Soda al pompelmo rosa, Agave, Sale Maldon in crosta)

### FRENCH 75

(Gin, Succo di limone, Prosecco, Ramoscello di Menta)

### UNO MAS

(Ancho Reyes verde, Lime, Tequila, Triple sec, Crusta di Togamashi)

### SMOKED NEGRONI

(Campari bitter, Vermouth rosso, Gin, Affumicata corteccia d'ulivo)

### IL CAMPARINO

(Campari bitter, Succo di lime fresco, Soda, Ramoscello di rosmarino)

### MEZCAL SOUR

(Mezcal, Lime, Zucchero, Taglio di Torba)

### MOJITO CILENTO

(Rum chiaro, Lime fresco, Zucchero di canna, Basilico, Rosmarino, Soda)

## PREMIUM GIN €15

Akori  
Bulldog  
Citadelle  
Elephant  
Gin Mare  
Gin Mare Capri  
Hendrick's  
London N°3  
Portofino Monkey 47  
Roku  
Tanqueray Flor de Sevilla  
Tanqueray Ten

## PREMIUM VODKA €15

Belvedere  
Grey Goose  
Beluga  
Stolichnaya Elit

## RON&RHUM

El dorado 15 - €15  
Diplomatico €10  
J. Bally 7 anni €12  
Kragen - €10  
Pampero Anniversario €8  
Oban 14 -14€  
Talisker 10 -12€

## TEQUILA&MEZCAL €15

Patron  
Mezcal Illegal Joven

## WHISKY&WHISKEY

Bulleit Rye 10€  
Bulleit Bourbon 10€  
Johnnie Walker Black 12€  
Lagavulin 16 - 15€  
Laphroaig 10 - 12€  
Zacapa 23 - €12

## VINI BIANCHI

Fiano Bortone €35  
Greco Caggiano €35  
Chardonnay/Pinot  
"Le rime" Banfi €30  
Percorino bio Torre dei beati €35

Ribolla gialla Korsic €35

Gewurztraminer Elena Walch €35

## VINI ROSATI

Primitivo rosato Tramari €30  
San salvatore Vetere €35

## VINI ROSSI

Negroamaro Fichimori €30  
(servito freddo)  
Pinot noir Elena Walch €35

## BOLLICINE

Cuvée Brut Millesimato Beltà di Astoria €60  
Franciacorta Ca' del Bosco €150  
Franciacorta Ca' del Bosco Magnum. €350  
Champagne Moet et Chandon Reserve Brut €250  
Champagne Moet et Chandon Ice Imperial €300  
Champagne Dom Perignon €600

## BOTTLED SPIRITS

### GIN

Bombay Sapphire €200  
Tanqueray €200  
Hendrick's €250  
GinMare €300

### VODKA

Belvedere €250  
Grey Goose €250  
Stolichnaya Elit €300  
Beluga €300

## BITTERS 6€

Amaro del Capo  
Amaro Montenegro  
Averna  
Fernet Branca  
Jägermeister  
Jefferson  
Lucano  
Petrus