



Se er **vino**
nu lo reggi,
l'uva magnatela
a **chicchi.**



LA CANTINETTA



I nostri partner



Vini Bianchi del nostro territorio



Sauvignon OMNIA MATER



35

Un vino capace di conquistare il cuore di tutti ed i palati più esigenti. Si fa amare da subito grazie alle sue note spiccatamente eleganti che virano dal passion fruit, alla pesca, rinfrescate da sbuffi erbacei e dalle pirazine tipiche dei grandi sauvignon mondiali.

Vitigno: Sauvignon - Gradazione alcolica: 13%



Castelli Romani bianco DOC



7 20

Erbaceo ed agrumato, questo vino richiama alla mente note di fieno ed erbe aromatiche, decisi sentori di caprifoglio e glicine. Al palato si presenta di medio corpo e media persistenza ma con una piacevole cremosità.

Vitigno: Trebbiano e Malvasia - Gradazione alcolica : 12%



Frascati Amantes



24

Questo Frascati superiore si caratterizza per i suoi profumi delicati e balsamici. I sentori floreali di camomilla e zagara si sposano a note di erbe aromatiche di timo e alloro.

Vitigno: Malvasia puntinata, Bombino, Malvasia di Candia - Gradazione alcolica: 13%

Vini Rossi del nostro territorio



Cesanese AMANTES - Marco Mergè



26

Questo Cesanese offre un profilo olfattivo ampio che spazia da frutti rossi a sentori floreali di viola e di macchia mediterranea che cedono il passo a spezzatura e balsamicità tipiche del pepe nero e della liquirizia. Ampio al palato, corposo e molto persistente, bilanciato tra sapidità e freschezza. Il sorso non stanca. Un vino di gran carattere.

Vitigno: Cesanese - Gradazione alcolica 14 %



Castelli Romani rosso DOC



7 20

Il blend di Cesanese e Merlot regala a questo vino un ventaglio olfattivo molto ricco, con richiami minerali ed erbacei che si alternano a note fruttate e floreali. In bocca è snello, di buona struttura e di ottima persistenza.

Vitigno: Cesanese e Merlot - Gradazione alcolica: 12%



Syrah OMNIA MATER



35

Richiami intensi di frutta matura ed appassita, questo Syrah si caratterizza per le sue note di prugna e confettura di frutti di bosco. Richiami di cioccolato e tabacco chiudono un profilo olfattivo decisamente ampio. In bocca è pieno, corposo e persistente, di grande struttura. Si appoggia su una notevole acidità che dà slancio al sorso.

Vitigno: Syrah - Gradazione alcolica: 14,5%

Dalla nostra cantina

BIANCHI

Pinot Grigio DOC

SASS TERRE

25 euri

Pecorino IGP

GEMINUS MONTESELVA

26 euri

Ribolla Gialla DOC

SASS TERRE

25 euri

Verdicchio DOC

PIERSANTI

25 euri

Grechetto IGT

DI FILIPPO

25 euri

Vermentino di Sardegna DOC

SABBIALUCE MONTESPADÀ

26 euri



BOLLICINE

Prosecco Extra Dry DOC

MACCARI TREVISO

calice 7 - bottiglia 22 euri

Franciacorta

CONTIDUCCO

calice 10 - bottiglia 45 euri

VINO DOLCE

Passito di Pantelleria

PELLEGRINO

calice 8 - bottiglia 35 euri

Dalla nostra cantina

ROSSI

Montepulciano DOP

GEMINUS

26 euri

Barbera D'Alba DOC

PRODUTTORI IN CLAVESANA

25 euri

Chianti DOCG

AGRICOLA SELVI

25 euri

Primitivo Puglia IGP

TORMARESCA NEPRICA

26 euri

Nebbiolo DOC

IN CLAVESANA

26 euri

Rosso di Montefalco DOC

DI FILIPPO

26 euri

Sangiovese IGT

CASTELLO DI COIANO

30€

Amarone della Valpolicella DOCG

MONTESPADÀ

50 euri



ROSATO

Rosato

CLAVESANA LANGHE

calice 7 - bottiglia 25 euri

BIRRE ARTIGIANALI

Free Lions

7 euri

INTO THE WHITE

BLANCHE 5.6% CHIARA (AGRUMI E SPEZIE)

GELATO 41

SESSION IPA 4.6% CHIARA (SPEZIE E FIORI)

MADONNA PILS

PILS 5% CHIARA (LUPPOLATA / AMARA)

MADDEKÈ

IPA 7% RAMATA (AGRUMI E MIELE / AMARA)

ZIA MIMMA

BOCK 6.5% ROSSA (CEREALI / CARAMELLO / DOLCE)

MANDRAKATA

WEISSE 5.5% (BANANA / CHIODI DI GAROFANO)

COCKTAIL 7€

Aperol spritz / Campari spritz/ Vodka lemon / Vodka tonic

Rum & Cola / Whiskey & cola

Gin tonic 7€ / Gin tonic Premium 9€

AMARI E GRAPPE

Amaro del Capo 4 euri

Jagermeister 4 euri

Amaro Montenegro 4 euri

Fernet 4 euri

Averna 4 euri

Unicum 4 euri

Grappa Bianca 4 euri

Grappa Barricata 4 euri

Mirto 4 euri

AMARI PREMIUM

Amaro Jefferson 6 euri

Amaro Formidabile 6 euri

LIQUORI ARTIGIANALI

Amaro Baro** 6 euri

Genziana Cutina**** 6 euri

Liquirizia Cutina* 6 euri

Ratafià Cutina* 6 euri

Limoncello Ruutz* 6 euri

Amaro Amaro Ruutz** 6 euri

Amaro Ruffiano Ruutz** 6 euri

Amaro Naif Ruutz* 6 euri

intensità *

DISTILLATI

Caol Ila 8 euri

Talisker 8 euri

Oban 8 euri

Rum Zacapa 8 euri