



OHI MARÌ

TRADIZIONE PRESENTE E FUTURA

Menù



**Nonna Mari, a te che
con il tuo amore per
la cucina hai acceso
la fiamma nei nostri
cuori, dedichiamo
questo ristorante.**

**Grazie a te,
la tradizione vive.**



UN SOGNO CHE DIVENTA REALTÀ...

*Tra le mura storiche di Marigliano, nasce “Ohi Marì”,
un ristorante che non è solo un luogo,
ma un’esperienza sensoriale.*

*Un viaggio alla riscoperta dei sapori antichi della
tradizione napoletana, reinterpretati con passione e
dedizione dai fratelli Buonocore.*

*Ogni piatto racconta una storia, un ricordo, un legame
profondo con la loro terra e con Nonna Marì, la vera
musa ispiratrice di questo progetto.*

A TAVOLA DI MARÌ

La cucina di una volta, raccontata oggi.

Antipasti, primi, secondi e dolci che portano
con sé i profumi e i ricordi della cucina
napoletana di Nonna Marì, reinterpretati
con creatività e leggerezza contemporanea.



ANTIPASTI

OHI MARI' IN FRITTURA

La nostra interpretazione del fritto napoletano, iconico e indimenticabile.



CROCCHÉ CLASSICO

*L'essenza della tradizione partenopea:
patata cremosa e provola filante, avvolte
in una doratura croccante.*

3,50

FRITTATINA DI PASTA E PATATE

*Scrigno dorato che racchiude pasta
e patate mantecate: comfort food
napoletano in veste raffinata.*

3,50



CHIPS CLASSICHE

*Sfoglie sottili di patata croccante,
semplici e raffinate, ideali per
accompagnare un calice.*

5

CHIPS BREZZA MARINA

*Patate croccanti impreziosite dal
Gambero rosso, profumo agrumato
della Costiera e pepe rosa.*

10

CHIPS SALSICCIA E FONDUTA

*Chips gourmet con salsiccia campana
e fonduta filante: un incontro tra
croccantezza e sapidità.*

7

INSALATE E VERDURE



INSALATONA CAPRESE

*Insalata verde, pomodorini rossi e
Stracciata di Bufala DOP.*

12

INSALATONA FRISCHEZZA

*Insalatona verde con Alici di Cetara,
crostini croccanti, olive nere e
crumble di nocciole*

14

I CONTORNI

Contorni e verdure del giorno

5



vegetariano



vegano



firma dello chef

COPERTO 2,50
MENAGE DI SALSE 0,50

LE MERAVIGLIE DI OHI MARI*

Piccoli capolavori di gusto, dove eccellenze campane e creatività si incontrano in armonia.

SELEZIONE DI POLPETTE

Quattro polpette, ciascuna un incontro di sapori: ragù tradizionale, crema di formaggio vellutata, zucca con noci e gorgonzola, e la classica napoletana.

14

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI

(Consigliato per 2 persone)

Un'eccellenza campana da condividere: selezione di salumi e formaggi del territorio, accompagnati da confetture artigianali che ne esaltano ogni sfumatura.

28

CROSTONI CETARESI

Crostoni fragranti con burro di bufala, alici di Cetara e zeste di limone caramellate al limoncello: un equilibrio tra mare e agrumi della Costiera.

10

ALICI MBUTTUNATE*

Alici farcite con provola filante, servite con una delicata maionese ai limoni di Sorrento, per un incontro armonioso tra mare e profumi della costiera campana.

12

SCRIGNO DI CRAPOLLA

Scrigno croccante con tartare di Gambero Rosso e pistacchio tostato.

12

TRIS DI TACOS*

Tre interpretazioni di tartare raffinate: tonno con mayo al limone e pepe rosa, stracciata di bufala con gambero rosso e crumble di nocciole, salmone con salsa di pomodorini caramellati.

20

*si comunica alla spettabile clientela che alcuni prodotti potrebbero essere stati trattati con l'abbattimento rapido della temperatura

PIATTI PRINCIPALI

I PRIMI



MINORI

*Ndunderi della Costiera, delicati
gnocchetti artigianali serviti con
pomodorini gialli e rossi, scaglie di
Parmigiano e basilico fresco.*

In abbinamento la Chef consiglia Beneventano
Falanghina - Sella delle Spine

15



SPAGHETTI AI LIMONI DI SORRENTO

*Spaghetti Oplontini Pastificio
Marulo, zeste e riduzione
di limoni di Sorrento.*

In abbinamento la Chef consiglia Costa D'Amalfi
Furore Bianco DOC - Marisa Cuomo

14



ZITI ALLA GENOVESE

*Ziti Pastificio Marulo, Ragù alla
Genovese con più di 7 ore di cottura.*

In abbinamento la Chef consiglia Taurasi DOCG *Vigna
Piano D'Angelo* 2015 - Sella delle Spine

16

CETARA

*Spaghetti Oplontini Pastificio
Marulo, Colatura di Alici Armatore
Riserva 2018, Aglio, olio evo,
peperoncino, zest di limone.*

In abbinamento la Chef consiglia
Blanc de Blancs Extra Brut - Bellusi

16

CRAPOLLA*

*Linguine pastificio Marulo, pomodori
gialli locali, granella di pistacchio, tartare
di gambero e stracciata di bufala.*

In abbinamento la Chef consiglia Costa D'Amalfi
Per Eva Bianco DOC - Tenuta San Francesco

20

GROTTA DELLO SMERALDO*

*Pasta mista Patificio Marulo al fiore
di pisello blu, con crema vellutata di
alici, tartare di tonno fresco e delicata
decorazione di foglia oro 24kt.*

In abbinamento la Chef consiglia Ca' De Vila Metodo
Classico Trento DOC

25

I SECONDI

PARMIGIANA DI MELANZANE

*Preparata seguendo il ricettario di Nonna
Mari, con crema di Parmigiano e Basilico*

In abbinamento lo Chef consiglia Falerno
del Massico Bianco DOC "Agnese" - Vitis Aurunca

12

TARTARE IN COSTIERA

*Tartare di scottona marezzata, polvere
di capperi, colatura di alici Armatore
Riserva 2018 e sale Maldon*

In abbinamento lo Chef consiglia Irpinia Aglianico
DOC "Rosso Tau" - Sella delle Spine

18



vegetariano



vegano



firma dello chef

COPERTO 2,50
MENAGE DI SALSE 0,50

TAGLIATA DI ENTRECOTE

Origine: Italia – Scottona

*Cottura consigliata: al sangue o media,
per esaltarne il sapore*

*In abbinamento lo Chef consiglia Irpinia
Campi Taurasini "Sella" – Sella delle Spine*

28

BATTUTO DI GAMBERO*

*Battuto di gambero, delicata riduzione
di agrumi e maionese al limone, per una
freschezza mediterranea..*

*In abbinamento lo chef consiglia
Ca' De Vila Metodo Classico Brut Rosato*

20

VIETRI*

*Polpo tenero, crema vellutata di riso
allo zafferano, crema di parmigiano e
pomodorini confit, accenti di mare che
evocano la luce e i colori della Costiera.*

*In abbinamento lo Chef consiglia
Spumante Bianco Angela – Vitis Aurunca*

20

FRITTURA DI PESCE*

Frittura di pescato del giorno..

*In abbinamento lo Chef consiglia Blanc
de Blancs Extra Brut – Bellusi*

22

INOSTRIDOLCI ARTIGIANALI



TARTUFI AL TIRAMISU'

*Tiramisù scomposto: palline di caffè
morbide adagiate su vellutata crema al
mascarpone, e un raffinato accento di
rum scuro, un'elegante reinterpretazione
del classico italiano.*

8



SORBETTO AI LIMONI*

*Un'esplosione di freschezza e profumo,
realizzato con limoni scelti
per un sapore intenso e raffinato.*

6



GELATO SENZA GLUTINE NÉ LATTOSIO*

*Gelato senza glutine e senza
lattosio, a scelta tra cacao e
vaniglia o variegato all'amarena.*

6



CARAMELLE SORRENTINE

*Morbide caramelle agli agrumi, ricoperte
di zucchero, un finale fresco e raffinato
che celebra la dolcezza e
la luce della Costiera.*

6



AMALFITANO

*Fetta di pizza a padellino con lemon
curd di Sorrento, zeste di limone,
aceto balsamico ai limoni e meringa
sbriciolata, in un equilibrio di
freschezza, dolcezza e croccantezza.*

10



L'ORTO DI MARI

*Pan di Spagna al cioccolato, morbido
come un brownie, su mousse al
cioccolato con scorze di limone e
riduzione di zuccina, per un equilibrio
tra intensità e freschezza.*

10

PIZZE & GIN

Dove il forno incontra il bicchiere.

Le nostre pizze sono divise in tre categorie pensate per soddisfare tutti i gusti: le Classiche, che celebrano la tradizione e i sapori autentici; la Collezione Ohi Mari, con creazioni originali e sorprendenti firmate dal nostro locale; e le Cartoline dalla Costiera, un viaggio nei profumi e nei colori della Costiera Amalfitana.



LE NOSTRE PIZZE

LE PIZZE CLASSICHE

Le intramontabili: semplicità e gusto autentico per chi ama la tradizione.



MARINARA

Pomodoro San Marzano nolano, aglio orsino, origano, basilico di Paestum, Olio EVO.

Richiedila a ruota di carro +2

6



MARGHERITA

Pomodoro San Marzano nolano schiacciato a mano, fior di latte, basilico di Paestum, Olio EVO.

Richiedila a ruota di carro +2

7



PROVOLA E PEPE

Pomodoro San Marzano nolano schiacciato a mano, Provola affumicata dei monti, Pepe nero, basilico di Paestum, Olio EVO.

Richiedila a ruota di carro +2

8



L'ORTO DI MARI

Fior di latte di Napoli, verdure di stagione, basilico di Paestum, Olio EVO.

10

COLLEZIONE OHI MARI

Creazioni uniche firmate Ohi Mari, gusti originali e sorprendenti in ogni morso.

OHI MARI-NARA

Pomodoro San Marzano D.O.P. nolanoschiacciato a mano, Piennolo giallo del Vesuvio D.O.P., Alici di Cetara, terra di olive nere, foglie di aglio orsino, mozzarella di bugala in uscita, basilico di Paestum, Olio EVO.

In abbinamento consigliamo GIN PLYMOUTH

12

ORIGINE

Crema di Patate al forno, provola affumicata dei monti, salsiccia a punta di coltello sfumata al vino bianco, crema di parmigiano e Olio EVO..

In abbinamento consigliamo GIN BALLOR

12

PICCANTE... MA NON TROPPO

Salsa di nduja piccante, Fior di latte di Napoli, spianata dolce, piennolo giallo del Vesuvio D.O.P., profumo di origano, basilico di Paestum e Olio EVO.

In abbinamento consigliamo GIN MANTOVANI LONDON DRY

12

SINFONIA DI FORMAGGI

Fior di latte, provola affumicata dei monti, crema di blu di bufala, ciuffetti di ricotta, frammenti di nocciola e Olio EVO.

In abbinamento consigliamo GIN BROCKMANS

12

SAPORE DI CASA

Pomodoro San Marzano D.O.P. Solania schiacciato a mano, parmigiana di melanzane, provola affumicata dei monti, polpettine di manzo, gocce di crema di basilico e Olio EVO.

In abbinamento consigliamo ACQUE VERDI GIN

12

SELEZIONE

Fior di latte di Napoli, piennolo giallo del Vesuvio D.O.P., Prosciutto crudo Irpino, rucola della Piana del Sele, scaglie di provolone del Monaco D.O.P., polvere di datterino e Olio EVO

In abbinamento consigliamo
GIN UKIYO JAPANESE BLOSSOM

12

SAN GENNARO

Fior di latte di Napoli, piennolo rosso e giallo del Vesuvio D.O.P., mortadella di Bufala Campana, stracciata di bufala, zeste di limone, riduzione di aglianico e Olio EVO.

In abbinamento consigliamo GIN ETSU

15

CARTOLINE DELLA COSTIERA

Un viaggio di sapori ispirato ai profumi e colori della Costiera Amalfitana.



SORRENTO*

Fior di latte, limone di Sorrento candito, tartare di gambero rosso, menta, zest di limoni di Sorrento, olio E.v.o.

In abbinamento consigliamo GIN ROKU

16

RAVELLO*

Crema di zucchini, fior di latte di Napoli, baccalà pastellato, chips di zucchini, zest di limone, Colatura di Alici Armatore Riserva 2018, olio e.v.o. e basilico.

In abbinamento consigliamo GIN MARE

15

CONCA DEI MARINI*

Pizza a padellino con polpo ai ferri, stracciata di bufala, polvere di caffè arabica, zeste di arancia caramellata, olio e.v.o. basilico.

In abbinamento consigliamo GIN MANTOVANI
POMPELMO ROSA DI SICILIA

15

TRAMONTI

Fior di latte di Napoli, crema di melanzane, tartare di scottona, maionese alla zaïfferano di Tramonti, sale Maldon e nocciola.

In abbinamento consigliamo GIN FIFTY POUNDS

16

POSITANO

Fior di latte di Napoli, Peperoni in doppia consistenza, filetti di tonno Zarotti, crumble di olive nere, polvere di capperi.

In abbinamento consigliamo GIN FURORE

15

PIMONTE

Provola dei monti, Genovese con oltre 7 ore di cottura, cipolla croccante, scaglie di Provolone del Monaco

In abbinamento consigliamo GIN HENDRICK'S

15



vegetariano



vegano



firma dello chef

COPERTO 2,50

MOZZARELLA SENZA LATTOSIO +1

ABBINAMENTI

Per esaltare al meglio l'esperienza delle nostre pizze, lasciati guidare dai profumi della Costiera: abbina un esclusivo Gin Tonic selezionato dalla nostra carta. Il nostro staff sarà felice di consigliarti l'abbinamento perfetto.

BEEFEATER 10
*Classico londinese, secco e bilanciato
con ginepro e scorza d'arancia.*

BOMBAY SAPPHIRE 10
*Elegante e fresco, con note
di mandorla, limone e ginepro.*

TANQUERAY 10
Secco e deciso, con ginepro e agrumi.

HENDRICK'S 10
Floreale e fresco, con rosa e cetriolo.

ACQUE VERDI 10
*Agrumato e aromatico, ispirato
alle tradizioni italiane.*

FIFTY POUNDS 10
*Rotondo ed equilibrato, con
ginepro, angelica e coriandolo.*

MARE 10
*Mediterraneo e aromatico,
con rosmarino e basilico.*

DOLCE VITA CAPRI 10
Agrumato e fresco, con limone e menta.

PLYMOUTH 11
*Morbido ed equilibrato,
con ginepro e limone.*

BROCKMANS 11
Fruttato e intenso, con mirtillo e more.

BALLOR 11
*Ricco e speziato, con
botaniche aromatiche.*

GIL 11
*Elegante e fresco,
con ginepro e timo.*

ETSU 13
*Giapponese, floreale e
fruttato con ciliegio.*

ROKU 13
*Raffinato, con tè verde
Sencha e fiori di ciliegio.*

AQVA FLOREALE / SPEZIATA 13
*Aromatico e complesso, con note
floreali e spezie leggere.*

UKIYO JAPANESE BLOSSOM 15
*Delicato e floreale,
con tocco di ciliegio.*

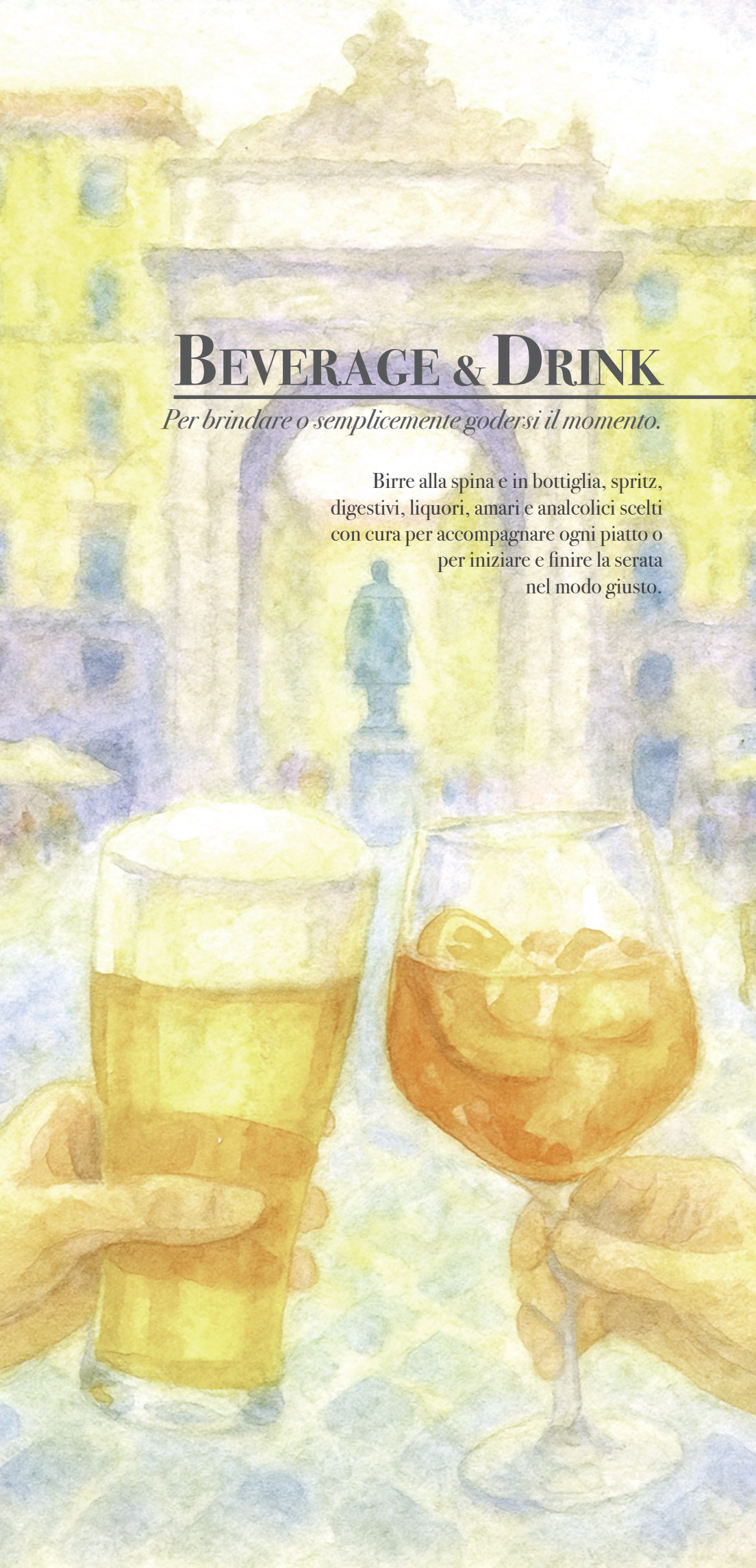
UKIYO TOKYO DRY 15
Secco e deciso, con tè verde e agrumi.

COSTIERA GIN SORRENTO 15
*Agrumato e fresco,
con limoni di Sorrento.*

MANTOVANI LONDON 15
*Secco e aromatico,
con ginepro e agrumi.*

MANTOVANI POMPELMO ROSA 15
*Fruttato e fresco, con
pompelmo rosa siciliano.*

GIN FURORE 15
*Mediterraneo ed elegante,
con agrumi e ginepro.*



BEVERAGE & DRINK

Per brindare o semplicemente godersi il momento.

Birre alla spina e in bottiglia, spritz,
digestivi, liquori, amari e analcolici scelti
con cura per accompagnare ogni piatto o
per iniziare e finire la serata
nel modo giusto.

BIRRE

BIRRE ALLA SPINA

cl. 20 cl. 40
3,00 5,50

FORST KRONEN

Aroma: Gradevole, di elegante intensità.

Gusto: Rotondo, corposa e dissetante.

Stile: Lager | Gradi alcolici: 5,2%

Colore: Giallo dorato.

cl. 30 cl. 40
5,00 6,50

FORST SIXUS

Aroma: Profumo di malto tostato, ingentilito da note di luppolo e caramello.

Gusto: Vellutato, con marcato sentore di malto.

Stile: Doppelbock | Gradi alcolici: 6,5%

Colore: Ambrato.

cl. 30 cl. 50
4,50 6,50

WEIHENSTEPHAN HEFE WEISS

Aroma: Frutta matura, banane e chiodi di garofano, con sentori di crosta di pane e malto.

Gusto: rotondo, gustoso e rinfrescante, con un retrogusto moderatamente secco ed acidulo

Stile: Weiss | Gradi alcolici: 5,4%

Colore: Ambrato

BIRRE IN BOTTIGLIA

cl. 33
4,00

FORST 0,0%

Aroma: Delicato, con piacevoli note di luppolo.

Gusto: Pieno e bilanciato. Corposa, nonostante i 0,0% gradi alcolici.

Stile: No e Low Alcohol Lager | Gradi alcolici: 0,0%

Colore: Biondo Chiaro.

cl. 33
4,50

FORST FELSENKELLER BIER

Aroma: Morbido e piacevole.

Gusto: Pieno e corposo.

Stile: Lager non Filtrata | Gradi alcolici: 5,2%

Colore: Giallo dorato.

cl. 33
4,50

FORST FELSENKELLER BIER

Aroma: Estremamente puro, con leggeri sentori di luppolo..

Gusto: Fresco di malto chiaro, unito ad una leggera nota di luppolo.

Stile: Lager | Gradi alcolici: 4,8%

Colore: Giallo Dorato

cl. 50
7,50

WEIHENSTEPHAN VITUS

Aroma: Prevalgono le note speziate di chiodi di garofano, e note fruttate di mela verde e limone.

Gusto: Gusto della birra abbastanza corposa con finale leggermente alcolico

Stile: Weizenbock | Gradi alcolici 7,7%

Colore: Giallo Dorato

SPRITZ E DIGESTIVI

INOSTRI SPRITZ

Un omaggio alla tradizione dell'aperitivo italiano: freschi, armonici e delicatamente frizzanti, pensati per aprire il pasto con leggerezza e raffinatezza. Ogni creazione è un piccolo viaggio sensoriale, dai classici intramontabili alle interpretazioni più sofisticate e sorprendenti

APEROL SPRITZ <i>Aromatico e complesso, con note floreali e spezie leggere.</i>	8
CAMPARI SPRITZ <i>Deciso e aromatico, con un carattere più intenso per chi ama i sapori audaci.</i>	8
LIMONCELLO SPRIT <i>Profumo di Costiera Amalfitana: agrumi e sole in un sorso brillante.</i>	9
OCEAN SPRITZ <i>Aromatico e complesso, con note floreali e spezie leggere.</i>	9
MELA ANNURCA SPRITZ <i>Delicato e fruttato, con la dolcezza della regina delle mele campane.</i>	9
PASSION SPRITZ <i>Tropicale e vivace, il gusto passion fruit che accende ogni momento.</i>	9
MIDORI SPRITZ <i>Esotico e sorprendente, con l'inconfondibile dolcezza del melone verde.</i>	9

AMARI

AMARO DEL CAPO	4	JEFFERSON AMARO IMPORTANTE	6
MONTENEGRO	4	CHARTREUSE VERDE	6
RUCOLINO	4	AMARO DEL CAPO Riserva Del Centenario	8
PIPERNIA	4	NOCILLO DI CURTI GRAN CRU	7
DIESUS AMARO DEL FRATE	4	MENO VENTUNO MANTOVANI	7
SAMBUCA	4	AMARO AL CARAMELLO SALATO MANTOVANI	7
LIQUIRIZIA	4		
AMARO MANTOVANI ALLE ERBE	6		

LIQUORI / DIGESTIVI DOLCI

Limoncello	4	Liquore Mantovani caramello salato	7
Meloncello	4	Brancamenta / Fernet Branca	4
Agrumi di Sicilia	7	Caffè Borghetti	4
Ratafià Limone	5	Unicum	4
Amaretto di Capri	5		

WHISKEY

Jack Daniel's Tennessee Whiskey Old N.7	6	Talisker Skye Single Malt Scotch Whisky	8
Bushmills Original Irish	6	Blended Japanese Whisky The Tottori Matsui	8
Bushmills Black Bush Irish Whiskey Triple Distilled	7	Caolila Islay Single Malt Scotch Whisky Aged 12 yo	9
Southern Comfort	7	Bruichladdich The Classic Laddie Scottish Barley 12	12
Canadian Club 1858	7		

RUM

Havana Club 7 yo	6	Doblemente Añejado	7
Santa Teresa Ron de Venezuela DOC Solera 1796	7	Don Papa	8
Brugal 1888 Gran Reserva		XO Solera Gran Reserva Especial Ron Zacapa	18

ACQUAVITE & GRAPPA

Vecchia Romagna Etichetta Nera	4	Berta Grappa Villa Prato	6
Barricata Grappa Mazzetti	4	Mantovani Grappa Camomilla	6
Grappa Gentile Segnana	4	Mazzetti Oro 24kt Grappa Bianca	8
Martell Cognac V.S.	6	Marc De Champagne Moet & Chandon	8

VODKA

Absolut Pesca / Vaniglia	4	Belvedere	6
--------------------------	---	-----------	---

TEQUILA

Tequila Jose Cuervo Silver	4	Tequila Don Julio Anejo	7
Tequila Don Julio Blanco	7		

BEVANDE

ACQUA NATURALE & FRIZZANTE	2,50	ACQUA TONICA <i>200ml</i>	3.50
<i>Acqua potabile 750ml microfiltrata ai sensi del d.M. N. 181 del 23/06/2003</i>		TASSONI	3.50
MOLE COLA & ZERO <i>330ml</i>	3,50	CAFFE' TORALDO ORIGINI	1.50
ARANCIATA <i>275ml</i>	3	CAFFE' DECAFFEINATO	2
COCA-COLA & ZERO <i>330ml</i>	3	CAFFE' CORRETTO	2.50
ARANCIATA <i>275ml</i>	3		

LA CANTINA DI MARÌ

Un sorso di eleganza, dalla tradizione al brindisi.

Una selezione curata di vini rossi, bianchi, rosati, frizzanti e champagne. Etichette che raccontano storie di territori e di passione, per chi ama accompagnare ogni boccone con la giusta armonia..



VINI ROSSI

85

COSTA D'AMALFI
E' ISS - PREPHILLOXERA 2019
Tenuta San Francesco

Tintore in purezza, realizzato con uve selezionate a mano provenienti esclusivamente da ceppi ultrasecolari e pre-fillossera. 13,5% | 100% tintore di Tramonti pre-fillossera

60

COSTA D'AMALFI
RAVELLO RISERVA 2020
Marisa Cuomo

Rosso rubino intenso tendente al granato. 14% | Piedirosso 70%, Aglianico 30%

60

TAURASI DOCG
"VIGNA PIANO D'ANGELO" 2015
Sella delle Spine

Rosso rubino intenso, profumo ampio e fruttato. 13,5-14,5% | 100% Aglianico

40

FALERNO DEL MASSICO ROSSO DOC
"MARGHERITA" 2019
Vitis Aurunca

Rubino brillante, note di frutta rossa. 14,5% | 100% Aglianico

40

COSTA D'AMALFI
FURORE ROSSO DOC 2022
Marisa Cuomo

Rubino con riflessi violacei, profumi di ciliegia e liquirizia. 13,5% | Piedirosso, Aglianico

35

COSTA D'AMALFI
TRAMONTI ROSSO DOC 2017
Tenuta San Francesco

Rosso carico, note di frutti di bosco e viole. 13,5% | Aglianico, Tintore, Piedirosso

30
calice/8

IRPINIA CAMPI TAURASINI
"SELLA" 2017
Sella delle Spine

Rubino elegante, sapore secco e armonico. 13,5% | 100% Aglianico

27
calice/8

FALERNO DEL MASSICO PRIMITIVO DOC
"SERENA" 2019
Vitis Aurunca

Rubino intenso, aromi violacei. 14,5% | Primitivo

22
calice/6

IRPINIA AGLIANICO DOC
"ROSSO TAU" 2020
Sella delle Spine

Rosso rubino, profumo di prugna e frutti di bosco. 12,5-13,5% | 100% Aglianico

VINI BIANCHI

150

COSTA D'AMALFI
"FIORDUVA" 2023

Marisa Cuomo

Vino dal colore giallo carico con riflessi oro.
14% | Fenile 30%, Ginestra 30%, Ripoli 40%

60

COSTA D'AMALFI
PER EVA BIANCO DOC 2020

Tenuta San Francesco

Giallo paglierino, profumi floreali e fruttati.
13,5% | Falanghina, Ginestra, Pepella

45

COSTA D'AMALFI
RAVELLO 2024

Marisa Cuomo

Giallo paglierino con riflessi dorati. 13,5% |
Falanghina 60%, Biancolella 40%

40

COSTA D'AMALFI
FURORE BIANCO DOC 2022

Marisa Cuomo

Giallo chiaro, note delicate di frutta. 13,5% |
Falanghina, Biancolella

35

COSTA D'AMALFI
TRAMONTI BIANCO DOC 2021

Tenuta San Francesco

Fresco, persistenza aromatica lunga. 12,5% |
Falanghina, Biancolella, Pepella

30

FIANO DI AVELLINO DOCG
"EUGENIA" 2020

Sella delle Spine

Giallo paglierino con sfumature verdine,
minerale e fragrante. 12,5-13,5% | 100% Fiano

27

GRECO DI TUFO DOCG
"DON RAFFAELE" 2020

Sella delle Spine

Giallo carico, note di frutta matura.
12,5-13,5% | 100% Greco

25
calice/7

FALERNO DEL MASSICO BIANCO DOC
"AGNESE" 2021

Vitis Aurunca

Sapido, con accenti floreali e agrumati.
13,5% | Falanghina

20
calice/6

BENEVENTO
FALANGHINA IGP 2020

Sella delle Spine

Giallo paglierino, profumi fruttati e floreali.
12,5% | 100% Falanghina

VINI ROSATI

40

COSTA D'AMALFI
ROSATO DOC 2022
Marisa Cuomo

Rosa vivace, profumo intenso di ciliegia. 13%
| Piediroso 50%, Aglianico 50%

35

COSTA D'AMALFI
ROSATO ED 2023
Tenuta San Francesco

Color petalo di rosa. Al naso si presenta fruttato e floreale. 14% | Aglianico e Piediroso

27

PAESTUM ROSATO IGP
"VETERE" 2021
San Salvatore 1988

Rosa tenue, fresco e mediterraneo.
12% | 100% Aglianico

25

LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO DOC
ROSATO "MUNAZEI"
Casa Setaro

Cerasuolo brillante, note floreali e fruttate.
12,5% | 100% Piediroso

20
calice/6

BOZZOVICH
ROSÉ IGT BENEVENTANO
Vini Ocone 1910

Rosa tenue, sentori di rosa e viola. 13% |
Aglianico, Piediroso

BOLLICINE

25

SPUMANTE ROSÉ
SARA
Millesimato Vitis Aurunca

Rosa pallido, frutti rossi e agrumi.
12% | Primitivo

25

SPUMANTE BIANCO
"ANGELA"
Millesimato Vitis Aurunca

Giallo paglierino, note di frutta esotica e fiori bianchi. 12% | Falanghina

35

BLANC DE NOIR
MILLESIMATO BRUT
Bellusi

Giallo scarico con riflessi ramati. 12-12,5% |
100% Pinot Nero

35

PROSECCO DOC
ROSÉ MILLESIMATO BRUT
Bellusi

Rosa tenue, riflessi rubino. 11-11,5% | 90%
Glera, 10% Pinot Nero

35

BLANC DE BLANCS
EXTRA BRUT
Bellusi

Paglierino, profumo floreale complesso. 12%
| 100% Chardonnay

40

FRANCIACORTA
BRUT DOCG*Ferghettina*

Giallo paglierino, note di nocciola e fiori bianchi. 12,5% | Chardonnay, Pinot Nero

50

CA' DE VILA
METODO CLASSICO*Trento DOC*

Metodo classico, elegante e fine. 12,5% | 100% Chardonnay

50

CA' DE VILA
METODO CLASSICO*Brut Rosato*

Metodo classico, riflessi rosati e perlage fine. 12,5% | Chardonnay, Pinot Meunier

CHAMPAGNE

40

B&B
**BOUCHÉ BLANQUETTE
DE LIMOUX BRUT***Domaine Bouché*

Giallo tenue, aromi fruttati, floreali e tostati. 12,5% | Chardonnay, Mauzac

40

B&B
**BOUCHÉ CRÉMANT
DE LIMOUX ROSÉ***Domaine Bouché*

Rosa delicato, profumi di lampone e fragola. 12,5% | Chardonnay, Chenin, Pinot Noir

90

MOËT
IMPÉRIAL BRUT*Moët & Chandon*

Giallo dorato, perlage fine, elegante. 12% | Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

110

MOËT
IMPÉRIAL ROSÉ BRUT*Moët & Chandon*

Rosa con riflessi rossi e viola, aromatico e morbido. 12,5% | Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

110

MOËT
RÉSERVE IMPÉRIALE BRUT*Moët & Chandon*

Giallo dorato intenso, perlage fine. 12% | Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

350

LOUIS ROEDERER
BLANC DE BLANCS 2014*Vintage*

Elegante, note floreali e frutti bianchi e secchi. 12% | 100% Chardonnay

250

LOUIS ROEDERER
BLANC DE BLANCS 2014*Vintage*

Elegante, note floreali e frutti bianchi e secchi. 12% | 100% Chardonnay

ALLERGENI



ARACHIDI



FRUTTI A
GUSCIO



GLUTINE



PESCE



CROSTACEI



SEDANO

SO₂

SOLFITI



SEMI DI SESAMO



LATTE



SENAPE



LUPINI



SOIA



MOLLUSCHI



UOVA



OHI MARÌ

TRADIZIONE PRESENTE E FUTURA

