




La nostra cantina a chilometri zero

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

bianchi

passerina terre di chieti 2021	€ 4,9
pecorino terre di chieti 2021	€ 4,9
cococciola terre di chieti "casino murri" 2021	€ 5,9
pecorino terre di chieti "casino murri" 2021	€ 5,9
trebbiano d'abruzzo doc "casino murri 14" 2021	€ 7,9
pecorino terre di chieti "casino murri 14" 2020 Cantina San Giacomo (rocca s.giovanni)	€ 7,9
pecorino i.g.t. terre di chieti 2020 Az. Agr. Marino della Fazia (s.vito chietino)	€ 8,9
pinot grigio terre di chieti 2019	€ 10
chardonnay terre di chieti "rocca valle grande" 2021 Az. Agr. Lucà Dazio (s.vito chietino)	€ 10
pecorino terre di chieti "l'ariosa" 2021	€ 12
passerina terre di chieti "l'ariosa" 2021 Az. Agr. Olivastri (s.vito chietino)	€ 12
pecorino terre di chieti "phanto" 2020 Anecchini (rocca s.giovanni)	€ 12
trebbiano d'abruzzo doc 2021 Baia di Venere (rocca s.giovanni)	€ 3,9

vini spumanti

pecorino spumante brut	€ 7,9
Az. Agr. Marino della Fazia (s.vito chietino)	
pecorino spumante brut	€ 6,9
spumante brut rosè	€ 6,9
moscato spumante dolce	€ 6,9
bianco frizzante	€ 6,5
bianco frizzante bio - rosato frizzante bio 	€ 7,9
(vini naturali biologici a base di passerina e cerasuolo, rifermentati in bottiglia, non filtrati)	
Cantina San Giacomo (rocca s. giovanni)	

metodo classico

metodo classico brut 2018 (chardonnay 100% - 36 mesi)	€ 18
metodo classico brut 2017 magnum (chardonnay 100% - 36 mesi)	€ 40
Cantina San Giacomo (rocca s.giovanni)	

rosati

cerasuolo d'abruzzo 2020	€ 4,9
cerasuolo d'abruzzo "casino murri" 2021	€ 5,9
cerasuolo d'abruzzo "casino murri 14" 2020	€ 7,9
Cantina S. Giacomo (rocca s.giovanni)	
cerasuolo d'abruzzo "phanto" 2020	€ 10
Anecchini (rocca s.giovanni)	
cerasuolo d'abruzzo doc 2021	€ 3,9
Baia di Venere (rocca s.giovanni)	

rossi

montepulciano d'abruzzo 2019	€ 4,9
montepulciano d'abruzzo ris. "casino murri" 2018	€ 5,9
montepulciano d'abruzzo ris. "casino murri 14" 2017	€ 8,5
montepulciano d'abruzzo "casino murri" 14 magnum 2015 Cantina S. Giacomo (rocca s.giovanni)	€ 29
montepulciano d'abruzzo 2017 Az. Agr. Marino della Fazia (san vito chietino)	€ 8,9
montepulciano d'abruzzo doc "sciutico" 2019 Az. Agr. Lucà Dazio (s.vito chietino)	€ 8,5
montepulciano d'abruzzo doc "grondaia" 2016	€ 15
montepulciano d'abruzzo doc "la carrata" 2015 Az. Agr. Olivastri (s.vito chietino)	€ 18
montepulciano d'abruzzo doc 2020 Baia di Venere (rocca s.giovanni)	€ 3,9

gli altri bianchi regionali

pecorino dop 2020 Az. Tiberio (cugnoli)	€ 16
abruzzo pecorino superiore dop “tegeo” 2018 (tre bicchieri Vini d’Italia) Codice Vino (ortona)	€ 15
trebbiano d’abruzzo doc 2018 Az. Agr. Valentini (loreto aprutino)	€ 95





gli altri rosati regionali

rosato colline teatine igt “lapis” 2021 Dora Sarchese (ortona)	€ 10
---	------



gli altri rossi regionali

montepulciano d’abruzzo doc 2015 (tre bicchieri Vini d’Italia) Az. Agr. Valentini (loreto aprutino)	€ 185
montepulciano d’abruzzo doc 2017 Codice Vino (ortona)	€ 12
rosso appassimento “venturone” Codice Citra (ortona)	€ 8





bianchi fuori regione

gewürztraminer trentino doc 2020	€ 14
vigneti delle dolomiti manzoni bianco igt “ <i>theodor</i> ” 2019 Mas dei Chini (trentino)	€ 14
pinot bianco collio doc 2018	€ 16
pinot grigio collio doc 2017 (piccolissima produzione di eleganti vini del collio) Az. Agr. Matijaz Tercic (friuli)	€ 16
“ <i>poltre bianco</i> ” 2019 (cortese, riescling italico, trebbiano, sauvignon) Stefano Milanese “eno artigiano” (oltrepo pavese)	€ 12
“ <i>i germogli bianchi</i> ” pavia igr 2020 (pinot nero vinificato in bianco frizzante) Monsupello (oltrepo pavese)	€ 12
verdicchio cast. jesi doc classico sup. “ <i>villa torre</i> ” 2020 	€ 12
verdicchio cast. jesi doc classico sup. “ <i>misco</i> ” 2020	€ 16
verdicchio cast. jesi doc class. sup. ris. “ <i>misco</i> ” 2016	€ 18
marche igt bianco frizzante “ <i>il pestifero</i> ” 2020 	€ 12
Tenuta di Tavignano (marche)	
trebbiano spoletino doc 2020	€ 13
trebbiano spoletino doc “ <i>del posto</i> ” 2019 Perticaia (umbria)	€ 18
fanghina igt 2019	€ 14
greco di tufo igt 2019 (tre bicchieri Vini d'Italia)	€ 16
fiano di avellino docg 2019 Ag. Agr. Di Meo (campania)	€ 16
“ <i>addai</i> ” malvasia bianco igt 2021 	€ 12
fiano salento bianco igt 2021 	€ 12
I Buongiorno (puglia) (cantina della omonima famiglia, titolare della stellata Osteria Già Sotto l'Arco in Carovigno)	

rosati fuori regione

marche rosato igt 2021 	€ 12
Tenuta di Tavignano (marche)	
rosato salento igt “ <i>rosalento</i> ” 2021 	€ 12
I Buongiorno (puglia) (cantina della omonima famiglia, titolare della stellata Osteria Già Sotto l’Arco in Carovigno)	

rossi fuori regione




“ <i>poltre rosso</i> ” 2019 (croatina, barbera, uva rara) 	€ 12
“ <i>neroir</i> ” pavia igt 2019 (pinot nero) 	€ 16
Stefano Milanese “eno artigiano” (oltrepo pavese)	
lambrusco di santa croce frizzante secco doc “ <i>alfredo molinari</i> ”	€ 10
lambrusco di sorbara frizzante secco doc “ <i>gino friedmann</i> ” 2021 (fermentato in bottiglia, non filtrato)	€ 12
Cantina di Carpi e Sorbara (emilia romagna)	
montefalco rosso doc 2016	€ 18
Perticaia (umbria)	
rosso piceno doc “ <i>cervidoni</i> ” 2019 	€ 12
Tenuta di Tavignano (marche)	
campania aglianico igt 2017	€ 15
Ag. Agr. Di Meo (campania)	
irpinia aglianico doc “ <i>Sir V</i> ” 2015	€ 20
Bellaria (campania)	
susumaniello salento rosso igt 2021 	€ 13
negroamaro salento rosso igt 2017	€ 13
primitivo salento rosso igt 2017	€ 13
salento rosso igt “ <i>nerisco</i> ” 2017	€ 16
puglia rosso igt “ <i>nikolaus</i> ” magnum 2016	€ 38
I Buongiorno (puglia) (cantina della omonima famiglia, titolare della stellata Osteria Già Sotto l’Arco in Carovigno)	

metodo classico

spumante brut “ <i>fenaroli</i> ” mill. 2019 (pecorino 100% - 12 mesi)	€ 13
spumante brut “ <i>fenaroli</i> ” mill. 2019 (montonico 100% - 12 mesi)	€ 13
spumante rosè brut “ <i>fenaroli</i> ” mill. 2019 (mont. d’ab. 100% - 12 mesi)	€ 13
Codice Citra (ortona)	
metodo classico brut 2018 (chardonnay 100% - 36 mesi)	€ 18
metodo classico brut 2017 magnum (chardonnay 100% - 36 mesi)	€ 38
Cantina San Giacomo (rocca s.giovanni)	
trento doc brut millesimato 2018 (chardonnay - 36 mesi)	€ 20
trento doc extra brut mill. 2018 (chardonnay - 36 mesi)	€ 20
trento doc brut riserva mill. 2014 (chardonnay - 60 mesi)	€ 32
Levii (trentino - dolomiti di brenta)	
trentodoc dosaggio zero (chardonnay, pinot noir - 24 mesi)	€ 24
trentodoc brut “ <i>domini</i> ” mill. 2016 (chardonnay - 70 mesi)	€ 32
trentodoc brut “ <i>cuvee dell’abate</i> ” ris. 2010 (chardonnay - 120 mesi)	€ 45
(tre bicchieri Vini d’Italia)	
Abate Nero (trentino)	
trentodoc brut 51.151 (100% chardonnay)	€ 25
trentodoc brut nature magnum (100% chardonnay - 24 mesi)	€ 72
(tre bicchieri Vini d’Italia)	
Moser (trentino)	
trento doc “ <i>inkino</i> ” brut 2017 (chardonnay)	€ 20
trento doc “ <i>inkino</i> ” rosé extrabrut 2018 (pinot noir 30mm)	€ 23
trento doc “ <i>inkino</i> ” nature 2012 (chardonnay - 80 mesi)	€ 25
trento doc “ <i>inkino Carlo V</i> ” brut ris. 2011 (ch. 60%, pinot n. 40% - 100mm)	€ 40
Mas dei Chini (trentino)	
franciacorta doc “ <i>audens</i> ” dosaggio zero (chard., pinot n., pinot b. - 24mm)	€ 22
Le Marchesine (franciacorta)	
brut metodo classico vsq bianco (pinot noir 90%, chard. 10% - 30 mesi)	€ 24
extrabrut metodo classico vsq blanc de blancs (chard. 100% - 50 mesi)	€ 48
(chard. 60% d’annata affinato in acciaio, 40% chard. varie annate in legno)	
Monsupello (oltrepo pavese)	

-CONTINUA-

metodo cl. vsq “ <i>pinot 64</i> ” brut (pinot noir - 30 mesi)	€ 22
metodo cl. docg “ <i>poggio dei duca</i> ” pas dosé 2016 (pinot n. - 48 mm)	€ 26
metodo cl. docg “ <i>cuvée rosé</i> ” pas dosé 2015 (pinot n. - 70 mm)	€ 34
(tre bicchieri Vini d'Italia)	
Calatroni (oltrepo pavese)	

“ <i>vesna</i> ” nature 2016 (pinot nero - 36 mesi) 	€ 27
“ <i>vesna</i> ” nature rosé 2018 (pinot nero - 42 mesi) 	€ 27
“ <i>smila</i> ” 2017 (pinot nero, cortese, riesling italico) 	€ 25
Stefano Milanese “eno artigiano” (oltrepo pavese)	

champagne

brut blanc de noirs (pinot noir, pinot meunier)	€ 26
brut blanc de noirs demie (0,375cl)	€ 15
brut blanc de noirs reserve (100% pinot noir - 36mm)	€ 27
brut blanc de noirs reserve magnum	€ 65
brut rose “ <i>cuvée aphrodite</i> ” (0,375cl)	€ 15
brut nature (blanc de noir non dosée)	€ 28
brut millésime “ <i>cuvée blanche</i> ” 2017 (premier cru, 100% chard. - 48mm)	€ 36
brut millésime “ <i>cuvée noir</i> ” 2017 (premier cru, 100% chard. - 48mm)	€ 36
Henri Chauvet - Rilly la Montagne -	

vini da dessert

salento igt “ <i>celestiaco</i> ” 2015	€ 16
I Buongiorno (puglia)	
sauternes ac “ <i>l'ouest</i> ” 2010	€ 30
Lamothe Guignard (sauternes - francia)	