

vini



“Alla pizza mi piace abbinare alcuni dei migliori vini campani: una mia personalissima selezione tra bianchi, rossi e rosati da uve tipiche delle nostre terre.

Ho poi dato spazio alle bollicine, sia italiane che francesi: Spumanti e Champagne, perché accompagnare una pizza con lo Champagne è sempre un piacere.

Alcuni vini in carta sono disponibili anche al calice.”

Ciro Salvo

vini al calice

Falanghina del Sannio Sant'Agata dei Goti DOC 2017 <i>Mustilli</i>	€ 4,50
Greco di Tufo DOCG 2017 <i>Donnachiara</i>	€ 5,00
Aglianico del Taburno DOC 2013 <i>Fontanavecchia</i>	€ 4,50
Lacrimanero Lacryma Christi del Vesuvio DOP rosso 2017 <i>Cantine Olivella</i>	€ 4,50
Piedirosso Campi Flegrei DOC 2017 <i>La Sibilla</i>	€ 5,00
Ottouve Gragnano Penisola Sorrentina DOC 2017 <i>Salvatore Martusciello</i>	€ 5,00
Champagne Carte Blanche Brut Premier Cru Sadi Malot (Chardonnay 50%, Pinot nero 50%)	€ 6,50

bianchi

Falanghina del Sannio Sant'Agata dei Goti DOC 2017 <i>Mustilli</i>	€ 14,00
Lacrimabianco Lacryma Christi del Vesuvio DOP bianco 2017 <i>Cantine Olivella</i>	€ 15,00
Greco di Tufo DOCG 2017 <i>Donnachiara</i>	€ 16,00
Caiatì Pallagrello bianco IGP Terre del Volturno 2016 <i>Alois</i>	€ 16,00
Falerno del Massico bianco DOP 2017 <i>Villa Matilde</i>	€ 16,50
Pietracalda Fiano di Avellino DOCG 2017 <i>Feudi di San Gregorio</i>	€ 17,50
Cutizzi Greco di Tufo DOCG 2017 <i>Feudi di San Gregorio</i>	€ 17,50
Falanghina Campi Flegrei DOP 2015 <i>Contrada Salandra</i>	€ 17,50
Fiano di Avellino DOCG 2017 <i>Ciro Picariello</i>	€ 19,00
Fiano di Avellino DOCG 2017 <i>Colli di Lapio Romano Clelia</i>	€ 19,00
Trentenare Fiano Paestum IGP 2017 <i>Az.Agricola San Salvatore</i>	€ 19,00
Aliseo Tramonti Costa d'Amalfi Bianco DOC 2017 <i>Az.Agricola Reale</i>	€ 22,00
Cruna de Lago Falanghina Campi Flegrei DOC 2015 <i>La Sibilla</i>	€ 22,00
Vigna Cicogna Greco di Tufo DOCG 2017 <i>Benito Ferrara</i>	€ 22,00
Fiano di Avellino DOCG 2016 <i>Guido Marsella</i>	€ 25,00
Pietraincatenata Fiano Cilento DOP 2016 <i>Luigi Maffini</i>	€ 26,00
Libero Falanghina del Taburno DOC 2007 <i>Fontanavecchia</i>	€ 29,00
Per Eva Costa d'Amalfi Tramonti Bianco DOC 2017 <i>Tenuta San Francesco</i>	€ 29,00
Via del Campo Falanghina Irpinia DOC 2016 <i>Quintodecimo</i>	€ 36,00
Fiorduva Furore Bianco Costa d'Amalfi DOC 2015 <i>Marisa Cuomo</i>	€ 58,00

rossi

Terra del Gragnano Penisola Sorrentina DOC 2017 <i>Iovine</i>	€ 14,00
Aglianico del Taburno DOC 2013 <i>Fontanavecchia</i>	€ 14,00
Piedirosso Sannio DOC 2016 <i>Mustilli</i>	€ 14,00
Lacrimanero Lacryma Christi del Vesuvio DOP rosso 2017 <i>Cantine Olivella</i>	€ 15,00
Ottouve Gragnano Penisola Sorrentina DOC 2017 <i>Salvatore Martusciello</i>	€ 16,00
Piedirosso Campi Flegrei DOC 2017 <i>La Sibilla</i>	€ 16,00
Aglianico Irpinia DOC 2015 <i>Donnachiara</i>	€ 16,50
RediMore Aglianico Irpinia DOC 2016 <i>Mastroberardino</i>	€ 16,50
Settevulcani Piedirosso Campi Flegrei DOC 2016 <i>Salvatore Martusciello</i>	€ 16,50
Donnaluna Aglianico Paestum IGP 2016 <i>Viticoltori De Conciliis</i>	€ 17,50
Falerno del Massico rosso DOP 2013 <i>Villa Matilde</i>	€ 17,50
Piedirosso Campi Flegrei DOP 2014 <i>Contrada Salandra</i>	€ 18,00
Core Campania IGT 2015 <i>Az.Agricola Montevetrano</i>	€ 21,00
Cardamone Tramonti Costa d'Amalfi DOC 2016 <i>Az.Agricola Reale</i>	€ 22,00
Jungano Aglianico Paestum IGP 2016 <i>Az.Agricola San Salvatore</i>	€ 22,00
Ambrusco Pallagrello nero Terre del Volturno IGT 2015 <i>Terre del Principe</i>	€ 26,00
Satyricon Irpinia Campi Taurasini DOC 2015 <i>Luigi Tecce</i>	€ 31,00
Cenito Cilento Aglianico DOP 2014 <i>Luigi Maffini</i>	€ 34,00
Campantuono Falerno del Massico Primitivo DOP 2015 <i>Papa</i>	€ 34,00
Ficonera Paestum IGT 2015 <i>Az.Agricola San Giovanni</i>	€ 34,00
Sabbie di Sopra il Bosco Terre del Volturno rosso IGT 2015 <i>Nanni Copè</i>	€ 36,00
Vigna Macchia dei Goti Taurasi DOCG 2013 <i>Cantine Antonio Caggiano</i>	€ 36,00
Vigna Cinque Querce Taurasi DOCG 2011 <i>Salvatore Molettieri</i>	€ 36,00
Terra d'Eclano Aglianico Irpinia DOC 2015 <i>Quintodecimo</i>	€ 39,00
Terra di Lavoro Campania IGP 2014 <i>Galardi</i>	€ 49,00
Poliphemo Taurasi DOCG 2013 <i>Luigi Tecce</i>	€ 49,00
Montevetrano Colli di Salerno IGT 2014 <i>Az.Agricola Montevetrano</i>	€ 54,00

rosati

Aglianico del Taburno Rosato DOCG 2017 <i>Fontanavecchia</i>	€ 14,00
Vetere Aglianico rosato Paestum IGP 2017 <i>Az.Agricola San Salvatore</i>	€ 19,00
Getis Tramonti Costa d'Amalfi DOC 2017 <i>Az.Agricola Reale</i>	€ 22,00

vini dolci

Ben Ryé Passito di Pantelleria DOC 2016 *Donnafugata* calice € **4,50**

spumanti

Spumante dosaggio zero La Matta 2017 *Casebianche* € **18,50**
(*Fiano 100%*)

Franciacorta Brut DOCG *Corteaura* € **18,50**
(*Chardonnay 95%, Pinot Nero 5%*)

Franciacorta Brut Rosé DOCG *Corteaura* € **18,50**
(*Pinot Nero 75%, Chardonnay 25%*)

Franciacorta Cuvée Prestige DOCG *Ca' del Bosco* € **36,00**
(*Chardonnay 75%, Pinot Bianco 10%, Pinot Nero 15%*)

Trento DOC Perlè Bianco Riserva 2006 *Ferrari* € **36,00**
(*Chardonnay 100%*)

Trento DOC Perlè Rosé Riserva 2010 *Ferrari* € **39,00**
(*Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%*)

champagne

Champagne Carte Blanche Brut Premier cru Sadi Malot € **32,00**
(*Chardonnay 50%, Pinot Noir 50%*)

Champagne Brut Blanc de Blancs Hugues Godmé € **39,00**
(*Chardonnay 100%*)

Champagne Brut Cuvée Rosé Laurent Perrier € **74,00**
(*Pinot Noir 100%*)

Champagne Brut Ruinart € **62,00**
(*Pinot Noir 57%, Chardonnay 40%, Pinot Meunier 3%*)

Champagne Brut Rosé Ruinart € **79,00**
(*Pinot Noir 55%, Chardonnay 45%*)

Champagne Brut Blanc de Blancs Ruinart € **79,00**
(*Chardonnay 100%*)

Champagne Brut Réserve Billecart Salmon € **56,00**
(*Pinot Meunier 40%, Pinot Noir 30%, Chardonnay 30%*)

Champagne Brut Le Mesnil Sur Oger Delamotte € **56,00**
(*Chardonnay 55%, Pinot Noir 35%, Pinot Meunier 10%*)

Champagne Extra Brut Cuvée n. 740 Jacquesson € **65,00**
(*Chardonnay 61%, Pinot Meunier 21%, Pinot Noir 18%*)

Champagne Brut Special Cuvée Bollinger € **68,00**
(*Pinot Noir 60%, Chardonnay 25%, Pinot Meunier 15%*)

seguici su



50 Kalò di Ciro Salvo

#50kalò