bianchi

BjondoRe Falanghina del Sannio DOP 2023 / *Fontanavecchia*	**€ 19,00**
Munazei Lacryma Christi del Vesuvio DOP Bianco 2023 / *Casa Setaro*	**€ 19,00**
Catalò Catalanesca del Vesuvio 2023 / *Sorrentino*	**€ 21,00**
Cutizzi Greco di Tufo DOCG Riserva 2022 / *Feudi di San Gregorio*	**€ 24,00**
Fiano di Avellino DOCG 2023 / *Colli di Lapio Romano Clelia*	**€ 26,00**
Core bianco Campania IGT 2022 / *Az. Agricola Montevetrano*	**€ 29,00**
Vigna Cicogna Greco di Tufo DOCG 2023 / *Benito Ferrara*	**€ 32,00**
Vigna Astroni Falanghina Campi Flegrei DOP 2019 / *Cantine Astroni*	**€ 36,00**
Libero Falanghina del Sannio Vendemmia Tardiva DOP 2020 / *Fontanavecchia*	**€ 36,00**
Pian di Stio Fiano Paestum IGP Bio 2022 / *San Salvatore 1988*	**€ 39,00**
Pietramara Etichetta Bianca Fiano di Avellino DOCG 2019 Riserva / *I Favati*	**€ 42,00**

spumanti e champagne

Trentapioli Asprinio d'Aversa DOC Spumante Brut Metodo Martinotti da Vigneti ad Alberata / *Salvatore Martusciello* (*100% Asprinio D'Aversa*)	**€ 24,00**
Pietrafumante Caprettone Spumante Brut Metodo Classico / *Casa Setaro* (*100% Caprettone*)	**€ 29,00**
Franciacorta Brut DOCG / *Corteaura* (*Chardonnay 95%, Pinot Nero 5%*)	**€ 29,00**
Champagne Cuillier Brut Originel (*55% Meunier, 35% Chardonnay, 10% Pinot Noir*)	**€ 55,00**
Champagne Diebolt-Vallois Brut Blanc De Blancs Prestige (*100% Chardonnay*)	**€ 60,00**
Champagne Drappier Brut Nature Rosè (*100% Pinot Noir*)	**€ 65,00**
Champagne Louise Roederer Brut Collection (*42% di Chardonnay, 36% di Pinot Noir, 22% Meunier*)	**€ 85,00**

rossi

7 Moggi Piedirosso Bio del Vesuvio 2022 / *Sorrentino*	**€ 19,00**
TabaRosso Aglianico del Taburno DOC 2019 / *Fontanavecchia*	**€ 19,00**
Munazei Lacryma Christi del Vesuvio DOP Rosso 2023 / *Casa Setaro*	**€ 19,00**
A' Primo Paestum Primitivo IGT 2023 / *Cantine Barone*	**€ 21,00**
Ottouve Gragnano Penisola Sorrentina DOC 2023 / *Salvatore Martusciello*	**€ 22,00**
RediMore Aglianico Irpinia DOC 2022 / *Mastroberardino*	**€ 22,00**
Colle Rotondella Piedirosso Campi Flegrei DOC 2023 / *Cantine Astroni*	**€ 24,00**
Conclave Falerno del Massico Primitivo DOP 2022 / *Papa*	**€ 26,00**
Jungano Aglianico Paestum IGP 2020 / *San Salvatore 1988*	**€ 28,00**
Vigna Lapillo Vesuvio Lacryma Christi Rosso Bio DOC 2020 / *Sorrentino*	**€ 29,00**
Core rosso Campania IGT 2021 / *Az. Agricola Montevetrano*	**€ 29,00**
Vigna Cataratte Aglianico del Taburno Riserva DOCG 2018 / *Fontanavecchia*	**€ 39,00**
Vigna Macchia dei Goti Taurasi DOCG 2020 / *Cantine Antonio Caggiano*	**€ 49,00**
Radici Taurasi Riserva DOCG 2017 / *Mastroberardino*	**€ 59,00**
Montevetrano Colli di Salerno IGT 2019 / *Az. Agricola Montevetrano*	**€ 72,00**
Terra d'Eclano Irpinia Aglianico DOC 2021 / *Quintodecimo*	**€ 72,00**

rosati

Lacrimarosa Irpinia Rosato DOC 2023 / *Mastroberardino*	**€ 19,00**
TabaRosa Aglianico del Taburno Rosato DOCG 2023 / *Fontanavecchia*	**€ 19,00**
Vetere Aglianico Rosato Paestum IGP 2023 / *San Salvatore 1988*	**€ 26,00**

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

CARTA DEI VINI ROMA_13_11_24.indd 1 21/11/24 17:20

carta dei vini

50 kalò
di CIRO SALVO
PIZZERIA

CARTA DEI VINI ROMA_13_11_24.indd 2 21/11/24 17:20