



# Menù



# CARLO FIAMMA

◀ PIZZA E CANTINA ▶

 **PERRELLA**  
noi per voi





## **IL PAYOFF**

**IL PAYOFF “PIZZA E CANTINA” SINTETIZZA EFFICACEMENTE L’ESPERIENZA OFFERTA DA UN LOCALE CHE UNISCE LA TRADIZIONE DELLA PIZZA ITALIANA CON L’ELEGANZA E LA VARIETÀ DEI VINI. QUESTA SCELTA STRATEGICA DI ABBINARE PIZZA E VINI RIFLETTE UN’ ATTENZIONE PARTICOLARE ALLA QUALITÀ E ALLA DIVERSIFICAZIONE DELL’OFFERTA GASTRONOMICA.**

**IL PAYOFF SCELTO COMUNICA CHIARAMENTE AL CLIENTE CHE IL LOCALE NON SI LIMITA A SERVIRE SOLO PIZZA, MA OFFRE ANCHE UNA SELEZIONE CURATA DI VINI, CREANDO COSÌ UN’ ESPERIENZA CULINARIA COMPLETA E RAFFINATA.**

The “pizza and cellar” payoff effectively summarizes the experience offered by a place that combines the tradition of italian pizza with the elegance and variety of wines. this strategic choice to combine pizza and wines reflects particular attention to the quality and diversification of the gastronomic offer.

The payoff chosen clearly communicates to the customer that the location does not limit to only serving pizz, but also offers a careful selection of wines, thus creating a complete and refined culinary experience.



**SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE A UNA O PIÙ SOSTANZE, INFORMACI E TI INDICHEREMO LE PREPARAZIONI PRIVE DEGLI SPECIALI ALLERGENI.**

*IF YOU ARE ALLERGIC OR INTOLERANT TO ONE OR MORE SUBSTANCES, PLEASE LET US KNOW. WE WILL HELP YOU CHOOSE WHICH COURSE AND BEVERAGES DO NOT CONTAIN THAT SPECIFIC ALLERGENS.*

## ALLERGENI



**1. Cereali contenenti GLUTINE/** Cereals containing Gluten



**2. CROSTACEI e derivati/** Crustaceans and products thereof



**3. UOVA e prodotti derivati/** Eggs and product thereof



**4. PESCE e prodotti derivati/** Fish and product thereof



**5. ARACHIDI e derivati/** Peanuts and derivatives



**6. SOIA e derivati/** Soya and products thereof



**7. LATTE e LATTOSIO/** Milk and Lactose



**8. FRUTTA A GUSCIO/** Nuts and derivatives



**9. SEDANO e derivati /** Celery and products thereof



**10. SENAPE e derivati/** Mustard and derivatives



**11. SEMI DI SESAMO e derivati/** Products made with sesame seeds

**SO<sub>2</sub>**

**12. ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI/** Sulphure and Sulphites



**13. LUPINI e derivati/** Lupine and product thereof



**14. MOLLUSCHI e prodotti derivati/** Molluscs and product thereof

# **MENÙ DEGUSTAZIONE**

## **TASTING MENU**

**Tutto il percorso sarà accompagnato ad ogni portata con calice di vino o bollicine**

The entire journey will be accompanied with each course with a glass of wine or bubbles

### **ANTIPASTO FRITTO**

Fried appetizer

### **PIZZA IN DOPPIA COTTURA**

Double cooking pizza

### **PIZZA TONDA**

Round pizza

### **PADELLINO DI SEMOLA**

Semolina padellino

### **PADELLINO DOPPIO CRANCH**

Double cranch padellino

### **PADELLINO AL CAFFÈ DESSERT**

Dessert coffee padellino

### **FINE PASTO**

End of the meal

### **CAFFÈ**

Coffee

**60,00 €**

**Il percorso sarà tutto a sorpresa, SI PREGA IN CASO DI ALLERGIE DI AVVISARE IL CAMERIERE**

**N.B, per la degustazione devono aderire tutti i membri del tavolo**

The route will be entirely a surprise, PLEASE IN CASE OF ALLERGIES TO NOTIFY THE WAITER

N.B., all members of the table must join for the tasting

# **ANTIPASTI**

## **APPETIZERS**

### **SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI ARTIGIANALI CAMPANI:**

- CACIORICOTTA CAPRINA DEL CILENTO A PASTA FRIABILE**
- PECORINO AVELLINESE SEMISTAGIONATO A LATTE CRUDO**
- CACIOCAVALLO SFOGLIATO DEI MONTI LATTARI**
- RICOTTA SALATA DI BUFALA AFFUMICATA**
- CAPOCOLLO STAGIONATO DI SUINO DI RAZZA CASERTANA**
- SALSICCIA STAGIONATA PICCANTE DEL CILENTO**
- PROSCIUTTO CRUDO IRPINO**

### **SERVITI CON FOCACCIA AL FORNO, CONFETTURA DI FIANO E AGLIANICO DELL'AZIENDA I FAVATI**

Selection of artisan cured meats and cheeses from campania: cacioricotta caprina del cilento with friable pasta, semi-matured pecorino avellinese made with raw milk, cacio-cavallo scaffleato dei monti lattari, smoked salted buffalo ricotta, seasoned casertana pork capocollo, spicy seasoned sausage from cilento, irpino raw ham served with baked focaccia, fiano jam and aglianico from the i favati company

**20,00 €**

**1-7-12**

### **SELEZIONE DI SALUMI DI MARE ARTIGIANALI CAMPANI:**

- SALAMELLA DOLCEMARE**
- MORTADELLA**
- PROSCIUTTO DI RICCIOLA**
- GIRELLO DI PESCE SPADA**
- GIRELLO DI TONNO**

### **SERVITI CON FOCACCIA E OLIO EVO DOP**

Selection of artisan seafood cured meats from campania: salamella sweetmare, mortadella, ambershield ham, swordfish side, tuna side served with focaccia and dop evo oil

**20,00 €**

**1-4-12-14**

**INSALATA, FILETTI DI TONNO DI CETARA E POMODORO**

Salad, cetara tuna fillets and tomato

**15,00 €**                      **4**

**CAPONATA CON PANE BISCOTTATO, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, POMODORINI  
CORBARINI E PATE' DI TONNO E ACCIUGHE DI CETARA**

Caponata with biscuited bread, buffalo mozzarella from campana, corbarini tomatoes and  
tuna pate' and cetara anchovies

**15,00 €**                      **1-4-7**

**CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA E POMODORO DI SORRENTO**

Caprese with buffalo mozzarella from Campania and Sorrento tomato

**15,00 €**                      **7**

**PROSCIUTTO CRUDO IRPINO E MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA**

Irpino raw ham and buffalo mozzarella from campana

**15,00 €**                      **7**

# FRIGGITORIA

## FRIED

### CROCCHÈ DI PATATE

Potato croquettes

**3,00 €** 1-3-7

### ARANCINO CLASSICO

Classic rise ball

**3,00 €** 1-3-7-6-9

### MONTANARA (1 PZ)

#### POMODORO E FORMAGGIO

Fried pizza with tomato and cheese

**3,00 €** 1-7

### MONTANARE (6 PZ)

#### A PIACERE DELLO CHEF

Fried pizza to the chef's pleasure

**10,00 €** 1-7

### ANGELI & DIAVOLI

#### PASTA FRITTA CON PESTO DI POMODORINI CONFIT E SCAGLIE DI PARMIGIANO

Fried pasta with confit tomato pesto and parmesan flakes

**10,00 €** 1-7

### PATATINE FRITTE

French fries

**4,00 €**

### FRITTATINA DI PASTA

Pasta omelette

**4,00 €** 1-7-9

# I CLASSICI

## CLASSIC PIZZAS

### “MARINARA DEL VESUVIO”

**POMODORINO DEL PIENNOLO DEL VESUVIO DOP IN SALSA, PESTO ALL' AGLIO ORSINO, CUCUNCI DI PANTELLERIA, OLIO EVO DOP E ORIGANO DEL MONTE SARO**

Piennolo deL Vesuvio DOP tomatoes in sauce, orsino pesto, cucunci di pantelleria, DOP EVO oil and oregano from Monte Saro

**7,00 €** **1**

### “MARINARA”

**POMODORO CORBARINO, PESTO ALL' AGLIO ORSINO, OLIO EVO DOP E ORIGANO DEL MONTE SARO**

Corbarino tomato, pesto with barry garlic, DOP EVO oil and oregano from Monte Saro

**8,00 €** **1**

### “DIAVOLA”

**FIOR DI LATTE DEI MONTI LATTARI, POMODORO SAN MARZANO DOP, SALAME PICCANTE DEL CILENTO, OLIO EVO DOP E BASLICO**

Fior di latte from the Lattari Mountains, San Marzano DOP tomato, spicy cilento salami, DOP EVO oil and baslico

**9,00 €** **1-7**

### “CALZONE FINTO FRITTO”

**FIOR DI LATTE DEI MONTI LATTARI, SCAROLA SALATA CON ACCIUGHE E OLIVE TAGGIASCHE, OLIO EVO DOP**

Fior di latte dei Monti Lattari, salted escarole with anchovies and taggiasche olives, DOP EVO oil

**12,00 €** **1-4-7**

### “FINTO CALZONE”

**MOZZARELLA DI BUFALA, PROSCIUTTO COTTO ARROSTO IRPINO, POMODORINI DEL PIENNOLO, MELANZANE SOTT' OLIO E OLIO EVO DOP**

Buffalo mozzarella, irpino roasted ham, piennolo tomatoes, aubergines in oil and DOP EVO oil

**12,00 €** **1-7**



**“CRUDAIOLA”**

**MOZZARELLA DI BUFALA, PROSCIUTTO CRUDO IRPINO, RUCOLA, POMODORINI, SCAGLIE DI PARMIGIANO E OLIO EVO DOP**

Buffalo mozzarella, irpino raw ham, rocket, tomatoes, parmesan flakes and dop evo oil

**12,00 €**

**1-7**

**“MEZZA LUNA”**

**RIPIENO: RICOTTA E SALAME**

**PIZZA: CREMA DI DATTERINO GIALLO PROVOLA E PEPE**

filling: ricotta and salami

pizza: yellow datterini cream, provola and pepper

**12,00 €**

**1-7**

**“DOPPIA COTTURA”**

**CREMA DI POMODORO, ACCIUGHE DI CETARA, PESTO ALL'AGLIO ORSINO, ORIGANO, FOGLIE DI CAPPERO E BASILICO**

tomato cream, cetara anchovies, bary garlic pesto, oregano, caper leaves and basil

**14,00 €**

**1-4**

**PER I PIÙ PICCOLI**

**“SALSICCIA E PATATINE”**

**FIOR DI LATTE DEI MONTI LATTARI, SALSICCIA E PATATINE FRITTE**

Mozzarella, sausages and fries

**9,00 €**

**1-7**

**“BIANCA CON IL COTTO”**

**FIOR DI LATTE DEI MONTI LATTARI, PROSCIUTTO COTTO**

Mozzarella, ham

**9,00 €**

**1-7**

# LE 6 MARGHERITE DI CARLO

## CARLO'S 6 MARGHERITE

### “MARGHERITA”

**POMODORO SAN MARZANO DOP, FIOR DI LATTE DEI MONTI LATTARI, OLIO EVO DOP E  
BASILICO**

San Marzano DOP tomato, fior di latte dei Monti Lattari, DOP EVO oil and basil

**8,00 €**

**1-7**

### “LA GIALLA”

**FIOR DI LATTE DI TRAMONTI, POMODORINO GIALLO PASSATO, BASILICO E OLIO EVO DOP**

Fior di latte from Tramonti, pure yellow tomato, basil and dop evo oli

**8,00 €**

**1-7**

### “SAPORE DI CORBARA”

**FIOR DI LATTE DEI MONTI LATTARI, POMODORINO CORBARINO E OLIO EVO DOP**

Fior di latte from Lattari Mountains, corbarino tomato and dop evo oil

**8,00 €**

**1-7**

### “SUA MAESTÀ DOP”

**FETTE DI MOZZARELLA DI BUFALA DOP, POMODORINO DEL PIENNOLO,  
BASILICO FRESCO E OLIO EVO DOP**

Slices of bufala mozzarella dop, piennolo tomato, fresh basil and dop evo oil

**10,00 €**

**1-7**

### “LA SBAGLIATA”

**FIOR DI LATTE DEI MONTI LATTARI, CREMA DI POMODORO DATTERINO,  
CAVIALE DI BASILICO E OLIO EVO DOP**

Fior di latte from the Lattari Mountains, datterino tomato cream, basil caviar and dop evo oil

**10,00 €**

**1-7**

### “CAPRESE 2.0”

**DADOLATA DI POMODORO DI SORRENTO, SPUMA DI BUFALA,  
FOGLIE DI BASILICO GENOVESE, ORIGANO DEL MONTE SARO,  
CAVIALE DI BASILICO E OLIO EVO DOP**

Diced Sorrento tomato, bufala foam, genovese basil, Monte Saro oregano and dop evo oil

**10,00 €**

**1-7**

# LA MIA IDENTITÀ

## GOURMET PIZZAS

### “VIETRI SUL MARE”

**FIOR DI LATTE DEI MONTI LATTARI, CREMA DI DATTERINO GIALLO, FILETTI DI TONNO DI CETARA, RIDUZIONE DI POMODORINI CONFIT, POLVERE DI OLIVE NERE, BASILICO CRISTALLIZZATO, OLIO EVO DOP**

Fior di latte dei Monti Lattari, yellow datterino cream, Cetara tuna fillets, reduction of confit tomatoes, black olive powder, crystallized basil, DOP EVO oil

**14,00 €**

**1-4-7**

### “CETARA”

**FIOR DI LATTE DEI MONTI LATTARI, SCAROLA RICCIA, CAPPERI E CUCUNCI, OLIVE NERE TAGGIASCHE, OLIO EVO DOP**

Fior di latte from the Lattari Mountains, escarola riccia and cucunci, black taggiasche olives, DOP EVO oil

**14,00 €**

**1-7**

### “ERCHIE”

**FIOR DI LATTE DEI MONTI LATTARI, SALSICCIA, SBRICCIOLATA DI TARALLO, PESTO DI BASILICO, POLVERE DI POMODORI E OLIO EVO DOP**

Fior di latte dei Monti Lattari, sausage, crumbled tarallo, basil pesto, tomato powder and DOP EVO oil

**14,00 €**

**1-3-7-8**

### “MINORI”

**FIOR DI LATTE DEI MONTI LATTARI, MORTADELLA, PESTO DI PISTACCHIO DEL BRONTE, SCAGLIE DI PARMIGIANO E OLIO EVO DOP**

Fior di latte from the Lattari Mountains, mortadella, Bronte pistachio pesto, parmesan flakes and dop evo oil

**14,00 €**

**1-5-6-7-8-11**

### “TRAMONTI”

**FIOR DI LATTE DEI MONTI LATTARI, CREMA DI DATTERINO GIALLO, PROSCIUTTO CRUDO IRPINO, FICO BIANCO SCIROPATO DEL CILENTO, STRACCIATA E OLIO EVO DOP**

fior di latte from the lattari mountains, yellow datterino cream, irpino raw ham, cilento white fig, stracciata and pdo evo oil

**14,00 €**

**1-7**

## **“RAVELLO”**

### **PROVOLA DEI MONTI LATTARI, JULIENNE DI MELANZANE, PAPRIKA, SALSICCIA, POMODORINI CONFIT E OLIO EVO DOP**

Provola dei Monti Lattari, aubergine cream, paprika, sausage, confit tomatoes and DOP

EVO oil

**14,00 €**

**1**

## **“AMALFI”**

### **FIOR DI LATTE DEI MONTI LATTARI, CREMA DI POMODORINI VERDI, GIRELLO DI PESCE SPADA, PESTO DI RUCOLA, ZESTE DI SFUSATO AMALFITANO E OLIO EVO DOP**

Fior di latte from the Lattari Mountains, cream of green tomatoes, swordfish girello, rocket,

Amalfi sfusato heads and DOP EVO oil

**16,00 €**

**1-4-7**

## **“ATRANI”**

### **FIOR DI LATTE DEI MONTI LATTARI, CARPACCIO DI POLPO, CREMA DI PATATE AL BURRO, POLVERE DI PREZZEMOLO E OLIO EVO DOP**

Fior di latte dei Monti Lattari, octopus carpaccio, potato cream, parsley powder and DOP

EVO oil

**16,00 €**

**1-7-14**

## **“FURORE”**

### **FIOR DI LATTE DEI MONTI LATTARI, CREMA DI CACIO E PEPE, TARTAR DI GAMBERI ROSA, PEPE VIOLA, TESTE DI LIME E OLIO EVO DOP**

Fior di latte dei Monti Lattari, cheese and pepper cream, pink prawn tartar, purple pepper,

lime heads and dop evo oil

**16,00 €**

**1-2-7**

## **“PRAIANO”**

### **FIOR DI LATTE DEI MONTI LATTARI, CREMA DI FRIARIELLI, SALAMINO DEL CILENTO DOLCE, CACIOCAVALLO DEI MONTI LATTARI, POMODORINO DI CORBARA E OLIO EVO DOP**

Fior di latte from the Lattari Mountains, friarielli pesto, sweet salamino from the Cilento,

caciocavallo from the Lattari Mountains, corbara tomato and DOP EVO oil

**14,00 €**

**1-7**

## “POSITANO”

**PROVOLA DEI MONTI LATTARI, CREMA DI POMODORO GIALLO, CREMA DI RADICCHIO, SFOGLIE DI FINOCCHIO, SALAMELLA DOLCEMARE, SCAGLIE DI PARMIGIANO E OLIO EVO DOP**

Provola dei Monti Lattari, yellow tomato cream, radicchio cream, fennel sheets, salamella dolcemare, parmesan flakes and dop evo oil

**16,00 €**

**1-7-12**

## “CONCA DEI MARINI”

**FIOR DI LATTE DEI MONTI LATTARI, CREMA DI DATTERINO GIALLO, TARTAR DI FASSONA, PETALI DI FIORI DI ZUCCHINE, POLVERE DI LIQUIRIZIA E OLIO EVO DOP**

Flor di latte dei Monti Lattari, yellow datterino cream, fassona tartar, courgette flower petals, liquorice powder and DOP EVO oil

**16,00 €**

**1-7**

## “MAIORI”

**CREMA DI ZUCCHINE, ZUCCHINE ALLA SCAPECE, MENTA, CACIOCAVALLO SFOGLIATO DEI MONTI LATTARI E RICOTTINA**

Zucchini cream, scapece zucchini, mint, brished caciocavallo from the lattari mountains and ricottina

**14,00 €**

**1-7**

## **DOLCI** **SWEET**

**PADELLINO DESSERT**

**15,00 €**

**PADELLINO DESSERT (1 PZ)**

**6,00 €**

**DOLCE DELLA CASA**

Sweet of home

**6,00 €**

# **BEVANDE**

## **BEVERAGE**

**COCACOLA, COCACOLA ZERO**

**3,00 €**

**FANTA**

**3,00 €**

**ACQUA NATURALE/MINERALE**

Still/Sparkling water

**3,00 €**

**CAFFÈ**

Coffee

**1,50 €**

**CAPPUCCINO**

**4,00 €**

**BIRRA ARTIGIANALE 0,33 cl**

Craft Beer 0,33 cl

**7,00 €**

**BIRRA ALLA SPINA ROSSA 0,20/cl 0,40 cl**

Red Draft Beer 0,20 cl/0,40 cl

**5,00 €**

**7,00 €**

**BIRRA ALLA SPINA BIONDA 0,20/cl 0,40 cl**

Blonde Draft Beer 0,20 cl/0,40 cl

**4,00 €**

**6,00 €**

**\*COPERTO\***

\*Clothed\*

**3,00 €**



# CARLO FIAMMA

◀ PIZZA E CANTINA ▶







# CARTA DEI VINI



CARLO FIAMMA

PIZZA E CANTINA



# **SPUMANTE**

## **CAMPANIA**

### **PIETRAFUMANTE CAPRETTONE**

**SPUMANTE METODO CLASSICO - CASA SETARO**

**28,00 €**

### **CORTE DEI ROBERTO**

**BRUT - DIVINO ROBERTO**

**28,00 €**

### **GRECO IRPINIA DOC**

**BRUT VS - MONTESOLE**

**20,00 €**

### **STIZZE RE' LUNA**

**SPUMANTE BIANCO FALANGHINA IGT - CANTINE BARONE**

**25,00 €**

### **VIGNOLELLA**

**FIANO DOC - CANTINE BARONE**

**25,00 €**

### **CORRIDORE ROSÉ**

**METODO CHARMAT AGLIANICO 100% - I FAVATI**

**35,00 €**

## **LOMBARDIA**

**ROYAL CUVÉE FRANCIACORTA DOCG**

**BRUT - ANTICA FRATTA**

**38,00 €**

**BLANC DE NOIR FRANCIACORTA DOCG**

**BRUT - SULLALI**

**38,00 €**

**FRANCIACORTA DOCG CONTE DI PROVAGLIO**

**BRUT - CANTINA CHIARA ZILIANI**

**40,00 €**

**CALICE 6,00€**

## **VENETO**

**PROSECCO ROSÈ DOC  
EXTRA DRY - BELLENDÀ**

**24,00 €**

**PROSECCO DI TREVISO DOC  
EXTRA DRY - PRIMA CUVÉE**

**20,00 €**

**VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG  
BRUT - BOSCO DI GICA ADAMI**

**35,00 €**

## **TRENTINO**

**VENT TRENTINO DOC  
BRUT - CANTINA TOBLINO**

**35,00 €**

**CALICE 6,00€**

# **BIANCHI**

## **CAMPANIA**

### **IL COLLE**

**TRAMONTI COSTA D'AMALFI DOC - AZ. AGR. IDA GIORDANO**

**30,00 €**

### **NOTARO**

**TRAMONTI COSTA D'AMALFI DOC CRÙ - AZ. AGR. IDA GIORDANO**

**50,00 €**

### **BIANCOLELLA D'ISCHIA DOC**

#### **CENATIEMPO**

**25,00 €**

### **ILIOS**

**FIANO FRIZZANTE CAMPANIA IGT - MONTESOLE**

**20,00 €**

### **PENDINO**

**FIANO DI AVELLINO DOCG - COLLI DI CASTELFRANCI**

**22,00 €**

### **GROTTE**

**GRECO DI TUFO DOCG - COLLI DI CASTELFRANCI**

**22,00 €**

### **CRIANZA**

**TREBBIANO ROMAGNOLO MACERATO '17 - AZ. AGRICOLA BRAMA**

**35,00 €**

### **CAPODANIELLO**

**FIANO CAMPANIA IGT '20 - FIORENTINO BALDASSARRE**

**65,00 €**

### **PRIMULA ROSA**

**ROSATO IGT - CANTINE BARONE**

**25,00 €**

**CALICE 6,00€**

**TRENTINO**

**PINOT GRIGIO FRIULI DOC**

**ATTEMS**

**22,00 €**

**SAUVIGNON VIGNA TRATTA**

**TRENTINO DOC '22 - MASO GRENER**

**35,00 €**

**PUGLIA**

**BUCARI**

**FIANO PUGLIA IGP BIO '22 - AZ. AGRICOLA RECCHIA**

**25,00 €**

**TOSCANA**

**FALANGHINA DOC**

**AIA DEI COLOMBI**

**22,00 €**

**CALICE 6,00€**

# **ROSATI**

## **CAMPANIA**

### **CAPITIROSE**

**TRAMONTI COSTA D'AMALFI DOC - AZ. AGR. IDA GIORDANO**

**30,00 €**

### **PIEDIROSE**

**PIEDIROSSO DEI CAMPI FLEGREI DOC - CANTINE FARRO**

**20,00 €**

### **ROSIE**

**AGLIANICO IRPINIA DOC - COLLI DI CASTELFRANCI**

**22,00 €**

## **PUGLIA**

### **BUCARI**

**ROSATO PUGLIA IGP BIO '22 - AZ. AGR. RECCHIA**

**25,00 €**

## **TRENTINO ALTO ADIGE**

### **PINOT GRIGIO FATENI**

**ALTO ADIGE DOC '21 - SALURNIS**

**30,00 €**

**CALICE 6,00€**

# **ROSSI**

## **CAMPANIA**

### **IL MONTE**

**TRAMONTI COSTA D'AMALFI DOC '22 - AZ. AGR. IDA GIORDANO**

**30,00 €**

### **TINTORÈ**

**TRAMONTI COSTA D'AMALFI DOC RISERVA - AZ. AGR. IDA GIORDANO**

**60,00 €**

### **GRAGNANO**

**PENISOLA SORRENTINA DOC '22 - MARIANO SABATINO**

**20,00 €**

### **PER' E' PALUMMO**

**ISCHIA DOC '22 - CENATIEMPO**

**24,00 €**

### **VADANTICO**

**AGLIANICO IRPINIA DOC '20 - COLLI DI CASTELFRANCI**

**20,00 €**

### **ALTA VALLE**

**TAURASI DOCG '17 - COLLI DI CASTELFRANCI**

**22,00 €**

### **SPARAPOSA**

**BARBERA '17 - AZ. AGR. BRAMA**

**35,00 €**

### **FORASTERO**

**SANGIOVESE '17 - AZ. AGR. BRAMA**

**35,00 €**

## **TRENTINO ALTO ADIGE**

**PINOT NERO VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT**

**'22 - MASO GRENER**

**35,00 €**

**CALICE 6,00€**



**PIEMONTE**

**BAROLO DOCG LA MORRA**

**'16 - DOSIO**

**40,00 €**

**BARBARESCO**

**DOCG '20 - BAVA**

**38,00 €**

**BARBERA D'ALBA DOC**

**'21 - AZ. AGR. CRISTIAN BOFFA**

**30,00 €**

**VENETO**

**PASSIMENTO PASSIONE E SENTIMENTO**

**VENETO IGT '20 - PASQUA**

**20,00 €**

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC**

**'18 - CECILIA BERETTA**

**65,00 €**

**TOSCANA**

**TENUTA PERANO**

**CHIANTI CLASSICO DOCG '18 - FRESCOBALDI**

**24,00 €**

**NIPOZZANO VECCHIE VITI**

**CHIANTI RUFINA RISERVA DOCG '18 - FRESCOBALDI**

**28,00 €**

**BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG**

**'18 - CASTELGIOCONDO**

**55,00 €**

**LE VOLTE**

**TOSCANA IGT '19 - ORNELLAIA**

**30,00 €**

**CALICE 6,00€**

**PUGLIA**

**ORION**

**PRIMITIVO DEL SALENTO IGT '19 - MASSERIA LÌ VELI**

**22,00 €**

**CALICE 6,00€**

# **DOLCI E PASSITI**

## **CAMPANIA**

### **PASSION**

**PASSITO COLLI DI SALERNO IGT '19 - APICELLA**

**32,00 €**

**CALICE 6,00€**

## **PIEMONTE**

**MALVASIA DI CASTELNUOVO DON BOSCO SPUMANTE DOCG**

**BAVA**

**22,00 €**

**ASTI SPUMANTE DOCG**

**COCCHI**

**22,00 €**

## **SICILIA**

### **TURBE**

**PASSITO DI PANTELLERIA DOC '10 - SALVATORE MURANA**

**50,00 €**

**CALICE 6,00€**



CARLO FIAMMA

◀ PIZZA E CANTINA ▶



COCKTAILS E  
LIQUORI

  
CARLO FIAMMA

◀ PIZZA E CANTINA ▶

# **COCKTAILS**

**APEROL SPRITZ**

**10,00 €**

**LEMON SPRITZ (CON LIMONI COSTA D'AMALFI)**

**10,00 €**

**CAMPARI SPRITZ**

**10,00 €**

**GIN TONIC**

**10,00 €**

**NEGRONI**

**10,00 €**

# **LIQUORI/DISTILLATI**

**RUM DON PAPA 8,00 €**

**RUM DIPLOMATICO 8,00 €**

**RUM MATUSALEMME 8,00 €**

**VODKA LAGUNA NORD 8,00 €**

**GIN RIVER MENTANA 8,00 €**

**BAS ARMAGNAC VSOP CHATEAU DE LACQUY 8,00 €**

**COGNAC VSOP ART NOUVEAU J. DUPONT 8,00 €**

**WHISKY WILD TURKEY BURBON 8,00**

**WHISKY LAGAVULIN 8,00**

**AMARO AL LIMONE SCACCIAVENTI 5,00**

**DISTILLATO DI LIMONCELLO SCACCIAVENTI 5,00**