



CAPO D'ANZIO

RESTAURANT

LA NOSTRA CANTINA

VINI BIANCHI

VINI ROSSI e ROSATI

FRANCIACORTA

BOLLICINE

CHAMPAGNE



Per Info & Prenotazioni 06 9831 553

Corso del Popolo 28-30
Porto di Anzio

Vini Bianchi

VALLE D'AOSTA

Les Cretes	Petite Arvine <i>100% Petite Arvine / 13,0°</i>	35
Les Cretes	Chardonnay <i>100% Chardonnay / 14,0°</i>	35
Les Cretes	Chardonnay cuvee Bois <i>100% Chardonnay / 14,0°</i>	60

PIEMONTE

Bricco dei Guazzi	Gavi <i>100% Gavi di Gavi / 12,5°</i>	23
Ceretto	Blangè Arneis <i>100% Arneis / 13,0°</i>	30
Vigneti Massa	Timorasso Derthona <i>100% Timorasso / 14,0°</i>	35

LOMBARDIA

Cà Dei Frati	Lugana <i>100% Lugana / 13,0°</i>	25
--------------	--------------------------------------	----



CAPO D'ANZIO
RESTAURANT

TRENTINO ALTO ADIGE

Colterenzio	Moscato Giallo Pfefferer <i>100% Moscato Giallo / 13,0°</i>	25
Colterenzio	Müller-Thurgau <i>100% Müller Thurgau / 12,5°</i>	25
Colterenzio	Gewürztraminer <i>100% Gewürztraminer / 14,0°</i>	30
Colterenzio	Pinot Bianco Schulthausen <i>100% Pinot Bianco / 13,5°</i>	28
Colterenzio	Chardonnay Lafòa <i>100% Chardonnay / 14,0°</i>	50
Abbazia di Novacella	Sylvaner <i>100% Sylvaner / 13,0°</i>	30
Abbazia di Novacella	Kerner <i>100% Kerner / 13,0°</i>	30
Abbazia di Novacella	Riesling Praepositus <i>100% Riesling / 12,5°</i>	40
Terlano	Sauvignon Winkl <i>100% Sauvignon / 13,5°</i>	40
Terlano	Chardonnay Kreuth <i>100% Chardonnay / 13,5°</i>	40
Terlano	Terlaner Classico <i>100% Pinot Bianco / 13,0°</i>	40
Cantina Bozen	Riesling <i>100% Riesling / 13,0°</i>	25



CAPO D'ANZIO
RESTAURANT

FRIULI VENEZIA GIULIA

Renzo Sgubin	Pinot Grigio <i>100% Pinot Grigio / 14,0°</i>	25
Renzo Sgubin	Chardonnay <i>100% Chardonnay / 13,5°</i>	25
Jermann	Sauvignon <i>100% Sauvignon / 13,0°</i>	35
Jermann	Chardonnay <i>100% Chardonnay / 12,5°</i>	35
Jermann	Vintage Tunina <i>60% Ribolla Gialla, 20% Chardonnay, 20% Sauvignon / 13,5°</i>	60
Doro Princic	Ribolla Gialla Collio <i>100% Ribolla gialla / 13,0°</i>	50
Doro Princic	Malvasia Collio <i>100% Malvasia / 14,0°</i>	30
Borgo Canedo	Ribolla Gialla <i>100% Ribolla Gialla / 13,0°</i>	20
Borgo Canedo	Gewürztraminer <i>100% Gewürztraminer / 13,5°</i>	20
Le Vigne di Zamò	Friulano <i>100% Tocai Friulano / 13,5°</i>	30
Skerk	Malvasia Istriana (vino naturale) <i>100% Malvasia / 13,0°</i>	40



CAPO D'ANZIO
RESTAURANT

FRIULI VENEZIA GIULIA

Russiz Superiore	Pinot Grigio <i>100% Pinot Grigio / 13,5°</i>	30
Edi Keber	Collio <i>70% Friulano, 15% Malvasia Istriana, 15% Ribolla Gialla / 12,5°</i>	40
Vie di Romans	Chardonnay <i>100% Sauvignon / 14,0°</i>	50

VENETO

Inama	Vulcaia Fumè <i>100% Sauvignon / 15,0°</i>	70
-------	---	----

LIGURIA

Le Russeghine Bruna	Pigato <i>100% Pigato / 13,5°</i>	30
Forlini Cappellini	Cinqueterre <i>60% Bosco 20%, Vermentino, 20% Albarola / 13,5°</i>	40



CAPO D'ANZIO
RESTAURANT

MARCHE

Garofoli	Verdicchio di Matelica <i>100% Verdicchio / 13,5°</i>	20
Garofoli	Verdicchio di Jesi "Podium" <i>100% Verdicchio / 14,0°</i>	40

UMBRIA

Marchesi Antinori	Bramito della Sala <i>100% Chardonnay / 13,0°</i>	35
Marchesi Antinori	Conte della Vipera <i>100% Chardonnay / 13,0°</i>	40
Marchesi Antinori	Cervaro della Sala <i>85% Chardonnay, 15% Grechetto / 13,5°</i>	90



CAPO D'ANZIO
RESTAURANT

LAZIO

Divina Provvidenza	Breza Marina Frizzante <i>100% Trebbiano / 12,0°</i>	18
Divina Provvidenza	Neroniano Cacchione DOP <i>100% Bellone / 12,5°</i>	20
Casale del Giglio	Anthium <i>100% Bellone / 14,0°</i>	25
Casale del Giglio	Petit Manseng <i>100% Petit Manseng / 13,0°</i>	25
Casale del Giglio	Antinoo <i>70% Viognier, 30% Chardonnay / 13,5°</i>	30
Casale del Giglio	Faro della Guardia <i>100% Biancolella di Ponza / 13,0°</i>	40
Sant'Andrea	Riflessi Frizzante <i>60% Trebbiano, 40% Malvasia / 12,0°</i>	18
Sant'Andrea	Oppidum <i>100% Moscato di Terracina / 13,0°</i>	20
Marco Carpineti	Capolemole <i>80% Bellone, 20% greco moro / 13,5°</i>	25
Marco Carpineti	Moro <i>100% Greco Moro / 14,5°</i>	30
Poggio le Volpi	Donnaluce <i>60% Malvasia, 30% Greco, 10% Chardonnay / 13,0°</i>	25



CAPO D'ANZIO
RESTAURANT

ABRUZZO

Zaccagnini	Pecorino <i>100% Pecorino / 13,5°</i>	20
Masciarelli	Trebbiano d'Abruzzo Marina Cvetic <i>100% Bombino Bianco / 14,5°</i>	40

CAMPANIA

Casa D'Ambra	Biancolella D'Ischia <i>100% Biancolella / 12,5°</i>	25
Fattoria La Rivolta	Falanghina <i>100% Falanghina / 13,5°</i>	25
Fattoria La Rivolta	Greco del Sannio <i>100% Greco / 13,0°</i>	25
Fattoria La Rivolta	Fiano del Sannio <i>100% Fiano / 13,0°</i>	25
Marisa Cuomo	Furore <i>60% Falanghina, 40% Biancolella / 14,0°</i>	40



CAPO D'ANZIO
RESTAURANT

SICILIA

Palmento Costanzo	Etna Bianco Mofete <i>70% Carricante 30% Catarratto / 12,0°</i>	25
Donnafugata	Anthilia <i>50% Ansonica 50% Catarratto / 12,5°</i>	20
Donnafugata	La Fuga <i>100% Chardonnay / 13,0°</i>	25
Donnafugata	Chiarandà <i>100% Chardonnay / 13,5°</i>	40
Cantine Fina	Taif <i>100% Zibibbo / 13,5°</i>	20
Cantine Fina	Kike <i>90% Traminer Aromatico, 10% Sauvignon Blanc / 13,5°</i>	20

SARDEGNA

Cantina Gallura	Vermentino di Gallura "Gemellae" <i>100% Vermentino di Sardegna / 12,5°</i>	20
Cantina Tondini	Vermentino di Gallura Karagnan <i>100% Vermentino di Gallura / 14,0°</i>	28
Lintori	Capichera <i>100% Vermentino / 14,0°</i>	40
Cantina Monti	Vermentino Balari (frizzante) <i>100% Vermentino / 13,0°</i>	18



CAPO D'ANZIO
RESTAURANT

Dal Mondo

SLOVENIA

Marjan Simcic	Sauvignon Selection BRDA <i>100% Sauvignon / 13,5°</i>	30
---------------	---	----

ALSAZIA - FRANCIA

Pierre Frick	Pinot Blanc <i>100% Pinot Blanc / 12,5°</i>	70
--------------	--	----

Pierre Frick	Gewürztraminer Cuvée Precieuse <i>100% Gewürztraminer / 12,5°</i>	60
--------------	--	----

LORIA - FRANCIA

Alphonse Mellot	Pouilly Fumé <i>100% Sauvignon Blanc / 13,0°</i>	45
-----------------	---	----

Haut Poitou	Sauvignon Blanc <i>100% Sauvignon Blanc / 11,5°</i>	25
-------------	--	----

BORGOGNA - FRANCIA

Domaine Servin	Chablis Sélection Massale Vieilles <i>100% Sauvignon Blanc / 12,5°</i>	50
----------------	---	----

MOSELLA - GERMANIA

St. Urbans	Riesling Trocken Hof <i>100% Riesling / 11,5°</i>	30
------------	--	----

MARLBOROUGH - NUOVA ZELANDA

Cloudy Bay	Sauvignon Blanc <i>100% Sauvignon Blanc / 13,5°</i>	45
------------	--	----



CAPO D'ANZIO
RESTAURANT

Vini Rossi

Alois Lageder	Chianti Bernardino <i>90% Sauvignon, 10% Merlot / 13,0°</i>	20
Zenato	Valpolicella Classico <i>80% Corvina, 10% Rondinella, 10% Oseleta / 13,5°</i>	20
Casale Del Giglio	Shiraz <i>100% Sirah / 13,0°</i>	20
Masciarelli	Montepulciano <i>100% Montepulciano / 13,0°</i>	20

Vini Rosati

Torrerose	Negramaro Rosato <i>100% Negramaro di Puglia / 13,0°</i>	20
Alois Lagoder	Lagrein Rosè <i>100% Lagrein / 13,5°</i>	25



CAPO D'ANZIO
RESTAURANT

Franciacorta

Contadi Castaldi	Franciacorta Rosè <i>100% Pinot Nero / 12,5°</i>	45
Contadi Castaldi	Franciacorta Saten <i>80% Chardonnay, 10% Pinot Nero 10% Pinot Bianco / 12,5°</i>	40
Contadi Castaldi	Cuvée Prestige <i>100% Chardonnay / 12,5°</i>	45
Cà Del Bosco	Cuvée Prestige <i>75% Chardonnay, 10% Pinot Bianco 15% Pinot Nero / 12,5°</i>	50
Monte Rossa	Cabochon Brut 2012 <i>70% Chardonnay, 30% Pinot Noir / 12,5°</i>	80



CAPO D'ANZIO
RESTAURANT

Bollicine Metodo Classico

Sant'Orsola	Prosecco DOC Berto Brut - V8+ <i>100% Prosecco / 11°</i>	18
Marco Carpineti	Kius Brut <i>100% Bellone / 12,5°</i>	30
Marco Carpineti	Kius Rosè Brut <i>100% Nero Buono / 13,0°</i>	35
Tenuta Stella	Ribolla Gialla Brut <i>100% Ribolla Gialla / 12,0°</i>	40
San Leonardo	Trento Doc <i>100% Chardonnay / 12,5°</i>	30
Le Masciare	Fiano Doc Brut <i>100% Fiano d'Avellino / 12,0°</i>	25
Cà Dei Frati	Cuvée Dei Frati <i>100% Lugana / 12,0°</i>	30
Chartron et Trebuchet	Cremant De Bourgogne <i>100% Chardonnay / 12,5°</i>	25
Cantina Tondini	Karagnanj Brut <i>100% Vermentino di Gallura / 12,5°</i>	30
Kettmeir	Athesis Brut <i>40% Pinot nero, 30 % pinot bianco 30% pinot bianco / 12,5°</i>	38
Kettmeir	Athesis Brut "Rosè" <i>70% pinot nero, 30% Chardonnay / 12,5°</i>	40
Garofoli	Verdicchio Brut <i>100% Verdicchio / 12,5°</i>	30



CAPO D'ANZIO
RESTAURANT

Champagne

Bollinger	Champagne Brut "Special Cuvée" <i>60% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 15% Pinot Meunier / 12,0°</i>	90
Laurent-Perrier	Champagne Brut "La Cuvée" <i>40% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier, 20% Chardonnay / 12,0°</i>	65
Aubry	Champagne Brut Premiere Cru <i>60% Pinot Meunier, 20% Pinot Noir, 20% Chardonnay / 12,5°</i>	60
Perrier-Jouet	Champagne Grand Brut <i>50% Pinot Nero, 30% Pinot Meunier, 15% Chardonnay / 12,5°</i>	70
Pol Roger	Champagne Brut Reserve <i>33% Chardonnay, 33% Pinot Meunier, 33% Pinot Noir / 12,5°</i>	75
Ruinart	Champagne Brut Blanc de Blancs <i>100% Chardonnay / 12,5°</i>	120
Lanson	Champagne Black Label Brut <i>50% Pinot Nero, 35% Pinot Meunier, 15% Chardonnay / 12,5°</i>	60
Lanson	Champagne Brut AOC Le Rosé <i>53% Pinot Nero, 32% Chardonnay, 15% Pinot Meunier / 12,5°</i>	80



CAPO D'ANZIO
RESTAURANT

Champagne

Lagras & Haas	Champagne Brut Blanc de Blancs Grand Cru <i>100% Chardonnay / 12,5°</i>	60
Dom Perignon	Champagne Brut AOC Vintage <i>Pinot Nero, Chardonnay / 12,5°</i>	350
Perrier-Jouët	Champagne Brut "Belle Epoque" <i>50% Chardonnay, 45% Pinot Noir, 5% Pinot Meunier / 12,5°</i>	250



CAPO D'ANZIO
RESTAURANT