



# 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 Schulthauer <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 / 13,0°</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

Drius	Pinot Bianco <i>100% Pinot Bianco / 14,0°</i>	28
Renzo Sgubin	Pinot Grigio <i>100% Pinot Grigio / 14,0°</i>	25
Renzo Sgubin	Chardonnay <i>100% Chardonnay / 13,5°</i>	35
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>	100
Doro Princic	Ribolla Gialla Collio <i>100% Ribolla gialla / 13,0°</i>	40
Doro Princic	Malvasia Collio <i>100% Malvasia / 14,0°</i>	40
Borgo Canedo	Ribolla Gialla <i>100% Ribolla Gialla / 13,0°</i>	20
Borgo Canedo	Traminer <i>100% Traminer / 13,5°</i>	20
Cantina Drius	Friulano <i>100% Tocai Friulano / 14,0°</i>	40



CAPO D'ANZIO  
RESTAURANT

## FRIULI VENEZIA GIULIA

Skerk	Malvasia Istriana (vino naturale) <i>100% Malvasia / 13,0°</i>	40
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>	25
Garofoli	Verdicchio di Jesi "Podium" <i>100% Verdicchio / 13,5°</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>	20
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>	20
Sant'Andrea	Oppidum <i>100% Moscato di Terracina / 13,0°</i>	25
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>	60

---

## CAMPANIA

Casa D'Ambra	Biancolella D'Ischia <i>100% Biancolella / 12,5°</i>	30
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>	50



CAPO D'ANZIO  
RESTAURANT

## SICILIA

Palmento Costanzo	Etna Bianco Mofete <i>70% Carricante, 30% Catarratto / 12,0°</i>	30
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>	25
Cantine Fina	Kike <i>90% Traminer Aromatico, 10% Sauvignon Blanc / 13,5°</i>	25

---

## SARDEGNA

Cantina Tondini	Vermentino di Gallura "Gemellae" <i>100% Vermentino di Gallura / 12,5°</i>	20
Cantina Tondini	Vermentino di Gallura Karagnanj <i>100% Vermentino di Gallura / 14,5°</i>	30
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      30  
*100% Sauvignon / 13,5°*

## ALSAZIA - FRANCIA

Pierre Frick      Gewürztraminer Cuvèe Precieuse      60  
*100% Gewürztraminer / 12,5°*

Pierre Frick      Pinot Blanc      70  
*100% Pinot Blanc / 12,5°*

## LOIRA - FRANCIA

Haut Poitou      Sauvignon Blanc      25  
*100% Sauvignon Blanc / 11,5°*

Alphonse Mellot      Pouilly Fumè      45  
*100% Sauvignon Blanc / 13,0°*

## BORGOGNA - FRANCIA

Domaine Servin      Chablis Sélection Massale Vieilles      50  
*100% Sauvignon Blanc / 12,5*

## MOSELLA - GERMANIA

St. Urbans      Riesling Trocken Hof      30  
*100% Riesling / 11,5°*

## MARLBOROUGH - NUOVA ZELANDA

Cloudy Bay      Sauvignon Blanc      60  
*100% Sauvignon Blanc / 13,5°*



CAPO D'ANZIO  
RESTAURANT

# Vini Rossi

## VALLE D'AOSTA

Alois Lageder	Chianti Bernardino <i>90% Sauvignon, 10% Merlot / 13,0°</i>	25
Zenato	Valpolicella Classico <i>80% Corvina, 10% Rondinella, 10% Oseleta / 13,5°</i>	25
Casale Del Giglio	Shiraz <i>100% Sirah / 13,0°</i>	25
Masciarelli	Montepulciano <i>100% Montepulciano / 13,0°</i>	25

# Vini Rosati

Torrerose	Negramaro Rosato <i>100% Negramaro di Puglia / 13,0°</i>	20
Alois Lagoder	Lagrein Rosè <i>100% Lagrein / 13,5°</i>	30



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	Cuvèe Prestige <i>100% Chardonnay/12,5°</i>	45
Cà Del Bosco	Cuvèe 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

# Ballicine 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>	35
Marco Carpineti	Kius Rosè Brut <i>100% Nero Buono / 13,0°</i>	40
Tenuta Stella	Ribolla Gialla Brut <i>100% Ribolla Gialla / 12,0°</i>	40
San Leonardo	Trento Doc <i>100% Chardonnay / 12,5°</i>	40
Le Masciare	Fiano Doc Brut <i>100% Fiano d'Avellino / 12,0°</i>	25
Cà Dei Frati	Cuvèe 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>	75
Aubry	Champagne Brut Premiere Cru <i>60% Pinot Meunier, 20% Pinot Noir, 20% Chardonnay / 12,5°</i>	70
Perrier-Jouet	Champagne Grand Brut <i>50% Pinot Nero, 30% Pinot Meunier, 15% Chardonnay / 12,5°</i>	90
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>	120
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