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

PIEMONTE

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

LOMBARDIA

Cà Dei Frati	Lugana *100% Lugana / 13,0°*	25

CAPO D'ANZIO
RESTAURANT

TRENTINO ALTO ADIGE

Colterenzio	Moscato Giallo Pfefferer *100% Moscato Giallo / 13,0°*	25
Colterenzio	Müller-Thurgau *100% Müller Thurgau / 12,5°*	25
Colterenzio	Gewürztraminer *100% Gewürztraminer / 14,0°*	30
Colterenzio	Pinot Bianco Schulthauser *100% Pinot Bianco / 13,5°*	28
Colterenzio	Chardonnay Lafòa *100% Chardonnay / 14,0°*	50
Abbazia di Novacella	Sylvaner *100% Sylvaner / 13,0°*	30
Abbazia di Novacella	Kerner *100% Kerner / 13,0°*	30
Abbazia di Novacella	Riesling Praepositus *100% Riesling / 12,5°*	40
Terlano	Sauvignon Winkl *100% Souvignon / 13,5°*	40
Terlano	Chardonnay Kreuth *100% Chardonnay / 13,0°*	40
Terlano	Terlaner Classico *100% Pinot Bianco / 13,0°*	30
Terlano	Gewurztraminer Lunare *100% Gewurztraminer / 15,0°*	60
Cantina Bozen	Riesling *100% Riesling / 13,0°*	25

FRIULI VENEZIA GIULIA

Drius	Pinot Bianco *100% Pinot Bianco / 14,0°*	*28*
Renzo Sgubin	Pinot Grigio *100% Pinot Grigio / 14,0°*	*25*
Renzo Sgubin	Chardonnay *100% Chardonnay / 13,5°*	*25*
Jermann	Sauvignon *100% Souvignon / 13,0°*	*35*
Jermann	Chardonnay *100% Chardonnay / 12,5°*	*35*
Jermann	Vintage Tunina *60% Ribolla Gialla, 20% Chardonnay, 20% Sauvignon / 13,5°*	*100*
Doro Princic	Ribolla Gialla Collio *100% Ribolla gialla / 13,0°*	*40*
Doro Princic	Malvasia Collio *100% Malvasia / 14,0°*	*40*
Borgo Canedo	Ribolla Gialla *100% Ribolla Gialla / 13,0°*	*20*
Borgo Canedo	Traminer *100% Traminer / 13,5°*	*20*
Cantina Drius	Friulano *100% Tocai Friulano / 14,0°*	*40*

FRIULI VENEZIA GIULIA

Skerk	Malvasia Istriana (vino naturale) *100% Malvasia / 13,0°*	*40*
Russiz Superiore	Pinot Grigio *100% Pinot Grigio / 13,5°*	*30*
Edi Keber	Collio *70% Friulano, 15% Malvasia Istriana, 15% Ribolla Gialla / 12,5°*	*40*
Vie di Romans	Chardonnay *100% Souvignon / 14,0°*	*50*

VENETO

Inama	Vulcaia Fumè *100% Sauvignon / 15,0°*	*70*

LIGURIA

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

CAPO D'ANZIO
RESTAURANT

MARCHE

Garofoli	Verdicchio di Matelica *100% Verdicchio / 13,5°*	*25*
Garofoli	Verdicchio di Jesi "Podium" *100% Verdicchio / 13,5°*	*40*

UMBRIA

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

LAZIO

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

ABRUZZO

Zaccagnini	Pecorino *100% Pecorino / 13,5°*	20
Masciarelli	Trebbiano d'Abruzzo Marina Cvetic *100% Bombino Bianco / 14,5°*	60

CAMPANIA

Casa D'Ambra	Biancolella D'Ischia *100% Biancolella / 12,5°*	30
Fattoria La Rivolta	Falanghina *100% Falanghina / 13,5°*	25
Fattoria La Rivolta	Greco del Sannio *100% Greco / 13,0°*	25
Fattoria La Rivolta	Fiano del Sannio *100% Fiano / 13,0°*	25
Marisa Cuomo	Furore *60% Falanghina, 40% Biancolella / 14,0°*	50

SICILIA

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

SARDEGNA

Cantina Santadi	Vermentino di Villa Solais *100% Vermentino di Gallura / 12,5°*	20
Cantina Tondini	Vermentino di Gallura Karagnanj *100% Vermentino di Gallura / 14,5°*	30
Lintori	Capichera *100% Vermentino / 14,0°*	40
Cantina Monti	Vermentino Balari (frizzante) *100% Vermentino / 13,0°*	18

CAPO D'ANZIO
RESTAURANT

Dal Mondo

SLOVENIA

Marjan Simcic	Sauvignon Selection BRDA *100% Sauvignon / 13,5°*	*30*

ALSAZIA - FRANCIA

Pierre Frick	Gewürztraminer Cuvèe Precieuse *100% Gewürztraminer / 12,5°*	*60*
Pierre Frick	Pinot Blanc *100% Pinot Blanc / 12,5°*	*70*

LOIRA - FRANCIA

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

BORGOGNA - FRANCIA

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

MOSELLA - GERMANIA

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

MARLBOROUGH - NUOVA ZELANDA

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

CAPO D'ANZIO
RESTAURANT

Vini Rossi

VALLE D'AOSTA

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

Vini Rosati

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

CAPO D'ANZIO
RESTAURANT

Franciacorta

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

Bollicine Metodo Classico

Sant'Orsola	Prosecco DOC Berto Brut - V8+ *100% Prosecco / 11°*	18
Marco Carpineti	Kius Brut *100% Bellone / 12,5°*	35
Marco Carpineti	Kius Rosè Brut *100% Nero Buono / 13,0°*	40
Tenuta Stella	Ribolla Gialla Brut *100% Ribolla Gialla / 12,0°*	40
San Leonardo	Trento Doc *100% Chardonnay / 12,5°*	40
Le Masciare	Fiano Doc Brut *100% Fiano d'Avellino / 12,0°*	25
Cà Dei Frati	Cuvèe Dei Frati *100% Lugana / 12,0°*	30
Cantina Tondini	Karagnanj Brut *100% Vermentino di Gallura / 12,5°*	30
Garofoli	Verdicchio Brut *100% Verdicchio / 12,5°*	30

CAPO D'ANZIO
RESTAURANT

Champagne

Bollinger	Champagne Brut "Special Cuvée" *60% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 15% Pinot Meunier / 12,0°*	90
Laurent-Perrier	Champagne Brut "La Cuvée" *40% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier, 20% Chardonnay / 12,0°*	75
Aubry	Champagne Brut Premiere Cru *60% Pinot Meunier, 20% Pinot Noir, 20% Chardonnay / 12,5°*	70
Perrier-Jouet	Champagne Grand Brut *50% Pinot Nero, 30% Pinot Meunier, 15% Chardonnay / 12,5°*	90
Pol Roger	Champagne Brut Reserve *33% Chardonnay, 33% Pinot Meunier, 33% Pinot Noir / 12,5°*	75
Ruinart	Champagne Brut Blanc de Blancs *100% Chardonnay / 12,5°*	120
Lanson	Champagne Black Label Brut *50% Pinot Nero, 35% Pinot Meunier, 15% Chardonnay / 12,5°*	60
Lanson	Champagne Brut AOC Le Rosé *53% Pinot Nero, 32% Chardonnay, 15% Pinot Meunier/ 12,5°*	120
Lagras & Haas	Champagne Brut Blanc de Blancs Grand Cru *100% Chardonnay / 12,5°*	60
Dom Perignon	Champagne Brut AOC Vintage *Pinot Nero, Chardonnay / 12,5°*	350
Perrier-Jouët	Champagne Brut "Belle Epoque" *50% Chardonnay, 45% Pinot Noir, 5% Pinot Meunier / 12,5°*	250

CAPO D'ANZIO
RESTAURANT