



Benvenuti a El Poble!

*Il nostro angolo di Napoli dove si mangia con il cuore.
Qui ogni piatto racconta una storia: dalle ricette della tradizione ai tagli di carne
scelti con cura e proposti sulla pietra lavica per un'esperienza unica.
Sedetevi, rilassatevi. Pensiamo a tutto noi.*

Antipasti Terra

COPERTO	2.00€
TRIONFO DI CARCIOFI Carciofi fritti sale e pepe, con la sua crema.	8.00€
LA TRADIZIONE Crudo di Parma, Mozzarella di bufala, Ricottina di Bufala, Melanzane alla griglia, Olive verdi siciliane, Bruschetta al pomodoro, Croccchè di patate, Zeppoline di mare	16.00€
MOZZARELLA DI BUFALA SU DATTERINI GIALLI E ROSSI SU CUBETTI DI PANE AL FORMAGGIO Mozzarella di bufala, olio EVO, sale, erbe e datterini gialli e rossi.	11.00€
ARROSTICINI DI AGNELLO 250 gr arrosticini di agnello I.G.P. homemade (solo polpa senza grasso) Deliziosi arrosticini di agnello, cotti alla brace secondo la tradizione abruzzese, serviti con morbide patate cotte sotto la cenere, che ne esaltano il sapore. Completano il piatto crostini di pane rustico, croccanti e profumati, e un fresco pinzimonio, condito con olio extravergine d'oliva, burro, prezzemolo, sale e pepe.	18.00€
BRACIOLA 'LUNTUORN' Braciola di 'luntuorn' con uvetta, pinoli, romano, prezzemolo, sale, pepe, noci e aglio e ragu' napoletano.	18.00€
MILLEFOGLIE DI TARTARE DI GIOVENCA CON MOZZARELLA DI BUFALA E POMODORINI CONFIT Filetto di Giovenca , mozzarella di bufala, sale, pepe, olio EVO, pomodorini confit ed erbe.	16.00€
"SCALDA CUORE" <i>Peperone imbottito, parmigiana di melanzane e scarola imbottita.</i> Scarola imbottita: scarole, uva, pinoli noci, olive nere, acciughe, capperi, pane, pecorino, prezzemolo, provola. Peperoni imbottiti: Peperoni, Carne macinata, Tuorli, grana, acciughe, Olive nere, capperi, provola, salame, prezzemolo. Parmigiana di melanzane: melanzane, provola, grana, pepe, basilico, farina, *ragù (pomodoro, cipolla, carote e sedano, suino, bovino, vino, olio evo e di girasole)	14.00€
" 'A FELLAT " <i>Tagliere di salumi e formaggi</i> Capicollo, Crudo di Parma, Pancetta, Salame napoletano, Ricottina di Bufala, Cacio di Bufala, Foglie di pane fritto cacio e pepe, Servito con noci e confettura, Composizione per 2 persone	16.00€
FIORI DI ZUCCA Fiori di zucca, pastella*, ricotta, salame, provola, prezzemolo, basilico, sale, pepe, uova, grana.	7.00€
MELANZANE A PULLASTIELLO Melanzane, provola, uova, prosciutto cotto. Melanzane, provola, uova, salame napoletano. Servito con ragù di melanzane, grana e basilico	7.00€
STRACCETTI FRITTI Mozzarella di Bufala, Pomodorini, Rucola	8.00€



Antipasti Terra

PECORINI TOSCANI

18.00€

GROTTA, Dopo una lenta maturazione in grotte di tufo, questo pecorino raggiunge una pastosità, morbidezza, un gusto delicato e mai pizzante.

NOCETO, Pecorino stagionato in foglie di noce che gli donano un'aroma e un profumo inconfondibile.

SPAZZARELLO, La particolare stagionatura, dona una maturazione ottimale per garantire al consumatore il gusto e il sapore del formaggio di un tempo.

PAGLIA E FIENO, L'usanza di conservare il formaggio nella paglia e fieno, conferisce a questo pecorino le fragranze delle campagne toscane. Servito con confettura di frutta e focaccine.



El Poble - Il nostro angolo di Napoli dove si mangia con il cuore.

Antipasti Mare

IMPEPATA DI COZZE Un Must per chi ama il mare.	10.00€
--	---------------

INSALATA DI POLPO* *Il prodotto potrebbe essere surgelato, in base alla disponibilità di stagione.	12.00€
--	---------------

ALICI FRITTE Alici Nostrane	8.00€
---------------------------------------	--------------

TIELLA DI MARE Secondo la stagionalità offerta dal mercato Crostacei*, frutti di mare, pomodorini, peperoncino, aglio, prezzemolo, olio extra e olio di girarole, su tocchetti di pane fritto	18.00€
--	---------------



El Poble - Il nostro angolo di Napoli dove si mangia con il cuore.

Contorno

VERDURE GRIGLIATE Contorno gustoso e leggero. Secondo le disponibilità di stagione.	7.00€
FRIARIELLI Friarielli, Olio Evo e di girasole, sale, aglio e peperoncino.	5.00€
PEPERONI IN PADELLA Peperoni, olive nere di Gaeta, Capperi, sale, Olio Evo e di girasole.	5.00€
MELANZANE A FUNGHETTI Melanzane , Sale, Olio EVO e di girasole, Pomodorini, Aglio, Basilico	5.00€
ZUCCHINE ALLA SCAPECE Zucchine, Olio evo e Olio di girasole, Aglio, Peperoncino, Sale, Aceto, Menta, Prezzemolo	5.00€
SCAROLE SALTATE Scarole, Olive nere snocciolate, Olio evo e di girasole, Capperi, Uvetta, Pinoli, Aglio, Peperoncino, Sale	5.00€
MELANZANE GRIGLIATE Melanzane, Olio evo e di girasole, Aglio, Prezzemolo, Peperoncino, Aceto, Sale	5.00€
CRUDO SOTT'OLIO	6.00€
PIOPPINI FRESCHI	7.50€
PARMIGIANA DI MELANZANE Melanzane, Farina tipo "00", Ragu Napoletano, Provola, Pepe, Grana grattugiata, Basilico	7.50€
FUNGHI ARROSTITI	7.00€
PORCINI	8.00€
CARDONCELLI	7.00€



Stuzzicherie

FRITTATINA GENOVESE	4.50€
Bucatini Mancini Pastificio Agricolo, besciamella, provola, pepe, grana e la nostra genovese	
FRITTATINA SALSICCE E CREMA DI FRIARIELLI	4.50€
Bucatini Mancini Pastificio Agricolo , besciamella, provola, pepe, grana, salsicce, friarielli e crema di friarielli	
FRITTATINA NERANO	4.50€
<i>"Chi dice che l'amore non si mangia, non ha mai provato la frittatina alla Nerano."</i> Bucatini Monograno Felicetti, besciamella, provola ,pepe ,grana, crema zucchine, chips di zucchine, provolone del monaco	
FRITTATINA AL PROSCIUTTO COTTO	2.00€
Bucatini Mancini Pastificio Agricolo, besciamella, provola ,pepe ,grana, prosciutto cotto	
FRITTATINA ALLA CARBONARA	4.50€
Bucatini Mancini Pastificio Agricolo , besciamella, provola, pepe, grana, romano, guanciale	
'O PANZAROTTO	2.00€
1 pezzo I nostri croccchè vengono fatti di sole patate di Avezzano e con ripieno di salame napoletano, provola a mano e pepe.	
ZEPPOLINE DI MARE	5.00€
12 pezzi Pasta lievitata con Alge Marine commestibili	
POLPETTE AL RAGU'	8.00€
Classica ricetta della Nonna. macinato di manzo, pane casareccio, ragù napoletano(pomodoro,cipolla, carote e sedano, suino, bovino, vino, olio evo e di girasole) , pepe, grana, uova , prezzemolo, sale	
BRUSCHETTA	2.00€
Fetta di pane abbrustolita con pomodorini, aglio, origano, basilico e olio EVO.	
I FAGIOLI DI BUD	7.00€
Classico fagiolo del Western Napoletano piccante al punto giusto con "salsiccia a punta di coltello"	
ALETTE DI POLLO SPEZIATE	5.00€
Alette di pollo marinate alle spezie e cotte al forno.	
MONTANARA CLASSICA	2.00€
Sughetto di pomodoro con basilico e Grana Padano.	
BASTONCINI DI PATATE D'AVEZZANO	5.00€
Bastoncini di patate d'Avezzano selezionate, pelate e tagliate da noi.	
BASTONCINI DI PATATE CON WURSTEL E SOTTILETTA	6.50€
Bastoncini di patate d'Avezzano selezionate, pelate e tagliate da noi.	
BASTONCINI DI PATATE CON SALSICCIA E PROVOLA	6.50€



Stuzzicherie

Bastoncini di patate d'Avezzano selezionate, pelate e tagliate da noi.

BASTONCINI DI PATATE CON PORCHETTA D'ARICCIA E PROVOLA	6.50€
---	--------------

Bastoncini di patate d'Avezzano selezionate, pelate e tagliate da noi.

PATATA FRITTA FRESCA TAGLIO CLASSICO	5.00€
---	--------------

Taglio classico

CACIO E PEPE	5.00€
---------------------	--------------

Taglio Classico

PAESANA	5.00€
----------------	--------------

Spesse fette di patata con la buccia.



El Poble - Il nostro angolo di Napoli dove si mangia con il cuore.

Primi

LINGUINE CON GAMBERO ROSSO DI MAZARA, CREMA DELICATA E MANDORLE TOSTATE 18.00€

Un primo piatto che profuma di mare e racconta la Sicilia con ogni forchettata.

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE A PUNTA DI COLTELLO 10.00€

Tagliatelle di pasta all'uovo con un ragù alla bolognese con carne non macinata ma tagliata a coltello. Spezzatino di manzo, "tracchie" e pancetta di suino, sedano, cipolla, carota, vino rosso, concentrato di pomodoro, rosmarino, sale alle erbe, peperoncino, pepe, grana grattugiato, olio EVO e girasole.

'A GENOVES E NANNINA 12.00€

"Mia suocera la faceva così, ed io l'ho copiata spudoratamente"

Da competizione, cipolla ramata di Montoro tagliata finemente e fatta cuocere con pezzi di carne per almeno 8 ore, fino ad ammorbidirsi e creare uno squisito condimento del sapore dolce e deciso. Carne di Manzo, cipolla, sedano, carote, olio evo e di girasole, peperoncino, sale, pepe e grana grattugiato.

BUCATINI CON CONIGLIO "ALL'ISCHITANA" 10.00€

Coniglio, pomodorini, peperoncino, timo, grana grattugiato, basilico, alloro, salvia, rosmarino, sale e pepe.

RISOTTO ZUCCA PORCINI CON FONDUTA DI PROVOLA 14.00€

Riso, porcini, zucca, provola, peperoncino, sale e pepe.

LARDIATA CON LARDO IGP DI COLONNATA 10.00€

Ziti con battuto di lardo I.G.P. DI COLONNATA, pomodorini, pecorino e profumato con peperoncino, pepe e basilico.

ZITI AL RAGU' NAPOLETANO CON LA SUA CARNE 14.00€

Ziti rigati con ragù napoletano* con la sua carne (salsiccia, polpetta e carne) ragù napoletano(pomodoro,cipolla, carote e sedano, carne di suino, carne di bovino, vino, olio evo e di girasole) peperoncino, grana grattugiato, sale e pepe.

PASTA PATATE E PROVOLA 9.00€

Pasta mista avvolta da cremosi cubetti di patate, pancetta rosolata, mantecati con formaggi e tanta provola. Pasta mista avvolta da cremosi cubetti di patate, pancetta rosolata, pepe, peperoncino, grana grattugiato, mantecati con formaggi e tanta provola.

RISOTTO ALLA PESCATORA 18.00€

Preferisci il riso alla pasta? Non rinunciare ai sapori del mare.

Vialone nano , Frutti di mare, Crostacei, Seppia*, Gambero*, (secondo disponibilità di mercato), I prodotti contrassegnati con l'asterisco potrebbero essere surgelati.

LINGUINE ALLO SCOGLIO 17.00€

Se ami il mare, questo è il primo perfetto. I prodotti contrassegnati con l'asterisco* potrebbero essere surgelati. Il piatto dipende dalla disponibilità del mercato.

Lupini, Cozze, Seppie*, Fasolari, Gambero*, Pomodorino, Peperoncino, pepe, olio evo e di girasole.



Secondi Carne

GRIGLIATA MISTA Non farti mancare nulla. Agnello, Costata di maiale, Salsiccia, "Tracchiulella" di Maiale , Metà bistecca, Peso: Circa 650gr	20.00€
PICANHA Tipica della Argentina o Australia. La carne che corrisponde al nostro "codone di manzo", La Picanha ha una caratteristica forma triangolare ed è ricoperta da uno strato di grasso di almeno 1cm.	65.00€
TAGLIATA DI FILETTO Per gli amanti del classico, Peso: Circa 300gr	25.00€
TAGLIATA DI MANZO Tagliata di Reale Premium, Peso: circa 800/850gr	26.00€
TAGLIATA CON PROVOLA Tagliata di Reale Premium , Peso: circa 800/850gr, con provola a mano	28.00€
TAGLIATA DI MANZO AI PORCINI Tagliata di Reale Premium , Peso: circa 800/850gr Rucola, scaglie di grana e funghi porcini	30.00€
TAGLIATA DI MANZO CAPRESE Tagliata di Reale Premium, Peso: circa 800/850 g, Con Rucola, mozzarella di Bufala e pomodorini	30.00€
TAGLIATA DI MANZO "BISMARCK" Tagliata di Reale Premium Con, Bacon, Formaggio, Uova, Il tutto 1,200 Kg di puro godimento	32.00€
TAGLIATA DI MANZO AL PEPE Tagliata di Reale Premium, Peso: circa 800/850 gr. Sale grosso, pepe nero a grani, Olio Aromatizzato, Scaglie di Pecorino di Grotta, Rucola.	28.00€
TAGLIATA DI POLLO Rucola, Scaglie di Grana, Circa 700 gr	16.00€
COSTINE DI AGNELLO IN COMPAGNIA Costine d'agnello accompagnate da scarole saltate	16.00€
FILETTO DI MANZO Circa 300gr	25.00€
FILETTO AL PEPE VERDE Cognac, Fondo Bruno, Pepe verde in salamoia, Panna acida	22.00€
FILETTO AL TAURASI Deglassato con, Taurasi, Fondo Bruno	22.00€
HAMBURGER EL POBLE Hamburger di Carne Bovina Selezionata Ripieno di Provola a mano. Servita con: Formaggio fuso, Pancetta, Rucola, Patate fritte fresche, circa 700 gr	19.00€



El Poble - Il nostro angolo di Napoli dove si mangia con il cuore.

Secondi Carne

HAMBURGER EL POBLE BISMARCK

19.00€

Carne Bovina selezionata

Ripieno di provola a mano. Servita con: Formaggio fuso, Pancetta, Uova, Patate fritte fresche, Circa 700 gr



El Poble - Il nostro angolo di Napoli dove si mangia con il cuore.

Secondi Pesce

FRITTURA DI CALAMARI* E GAMBERI*	15.50€
---	---------------

I prodotti contrassegnati con l'asterisco* potrebbero essere surgelati.

FRITTURA DI PESCE	20.00€
--------------------------	---------------

Secondo la stagionalità del mercato.

Pesce, calamari* e gamberi*, I prodotti contrassegnati con l'asterisco* potrebbero essere surgelati.

BACCALA'* ALL'INSALATA	15.00€
-------------------------------	---------------

Olive verdi e ortaggi di stagione, I prodotti con l'asterisco* potrebbero essere surgelati.

CALAMARO* GRIGLIATO	15.00€
----------------------------	---------------

I prodotti con l'asterisco* potrebbero essere surgelati.

BACCALA'* FRITTO	15.00€
-------------------------	---------------

I prodotti con l'asterisco* potrebbero essere surgelati.

ZUPPA DI COZZE	18.00€
-----------------------	---------------

Il sapore piccante del mare. Secondo la stagionalità del mercato.

Freselline, Olio piccante, Cozze, Vongole, Tartufi di Mare, Polpo*, Fasolare, Gambero*. I prodotti contrassegnati con l'asterisco* potrebbero essere surgelati.

BACCALA'* IN CASSUOLA	15.00€
------------------------------	---------------

I prodotti con l'asterisco* potrebbero essere surgelati.

Olive Gaetanine, Capperi, Pomodorino di Corbara



El Poble - Il nostro angolo di Napoli dove si mangia con il cuore.

Carne al Taglio

RUBIA GALLEGA AL TAGLIO DISCARLUX	100.00€
--	----------------

La Rubia (che significa "bionda", per il colore del suo manto) è una bestia massiccia, che pesa mediamente tra i 450 e i 500 kg. È una carne per palati esigenti, che cercano sensazioni uniche e speciali in una carne bovina

ANGUS AMERICA AL TAGLIO	100.00€
--------------------------------	----------------

L'Angus è conosciuto per la sua marezzatura, ovvero per la diffusione uniforme del grasso nel taglio di carne. Questa particolare caratteristica rende la carne più tenera, succosa e gustosa.

IL MILIONE	80.00€
-------------------	---------------

T-BON O COSTATA GIOVENCA SANNITA	70.00€
---	---------------

La "Giovenca Sannita" è un particolare tipo di manzetta, cioè un bovino femmina giovane, che viene selezionata e allevata in modo specifico, in particolare nel Sannio (zona in Campania, Italia).

LOMO VACA FRISONA DISCARLUX	70.00€
------------------------------------	---------------

BOSS TAURUS DISCARLUX	80.00€
------------------------------	---------------

CHIANINA TAGLIO FIORENTINA	80.00€
-----------------------------------	---------------

BISTECCA

Taglio Fiorentina al Kg

Bovino di razza italiana pura, Considerata una delle più grandi e pregiate del mondo, Non deve superare i 22/24 mesi, ed ha una frollatura di almeno 20/30 giorni, taglia minimo consigliato 1/1,2 kg



El Poble - Il nostro angolo di Napoli dove si mangia con il cuore.

Insalate

MISTA PICCOLA

6.00€

Classica freschezza

Ingredienti:, Lattuga, Pomodorini, Olive, Radicchio, Rucola, Mais, Carote, Ravanelli, Finocchio

MISTA GRANDE

8.00€

Ingredienti:, Lattuga, Pomodorini, Olive, Radicchio, Rucola, Mais, Carote, Ravanelli, Finocchio

RICCIA

7.00€

Scarola riccia, Melanzane a filetto sott'olio, Olive nere, Olive verdi, Pomodorini, Acciughe, Papaccelle

ESTIVA

10.00€

Lattuga, Pomodorini all'insalata, Tonno, Mozzarella di Bufala, Olive Verdi, Basilico

CAPRICCIOSA

10.00€

Lattuga, Rucola, Petto di Pollo alla griglia, Mais, Pomodorini, Olive verdi, Scaglie di Grana, Carciofini

NA COSA FRAGRANTE

10.00€

Carciofi al vapore, finocchi croccanti, olive di Gaeta, pecorino e speck a cubetti, noci tostate e crostini aromatici al prezzemolo, olio evo, aglio e timo.

Un mix di sapori decisi e profumi mediterranei che raccontano la terra.

CAPONATA CLASSICA

10.00€

"Fresella", Lattuga, Pomodori all'insalata, Tonno, Mozzarella di Bufala, Olive verdi, Basilico



El Poble - Il nostro angolo di Napoli dove si mangia con il cuore.

Pizze

ZUCCA 'NDUJA E PROVOLA	10.00€
PIZZA NERANO Crema di zucchine, pepe, olio extra, grana, provola di Agerola, chips di zucchine, provolone del monaco	10.00€
SCIURILL SAPURITO Fiori di zucca, ricotta, salame, provola, prezzemolo, basilico, sale, pepe, grana.	10.00€
CORBARINA Pomodorino Corbarino, Fior di Latte Napoli, Olio Evo, Basilico	7.00€
PUMMAROLA FRESCA Pomodorini datterini/Piennolo, Mozzarella di Bufala, Olio Evo	8.00€
SUA MAESTA' Pomodoro San Marzano D.O.P, Mozzarella di Bufala, Olio EVO, Basilico	8.00€
FIOR DI BOSCO Pioppini Freschi, Salsiccia a punto di coltello, Provola a Mano	10.00€
FILETTO COMPLETA Pomodorini datterini/Piennolo, Fior di Latte Napoli, Rucola, Scaglie di Grana, Crudo di Parma	10.00€
PIZZA EL POBLE Bianca provola, Porcini, Rucola, Speck, Scaglie di Grana	10.00€
VOMERO Salsiccia a punto di coltello, Friarielli, Provola a mano	8.50€
'A NONN Cremosi cubetti di patate, Pancetta rosolata, Pomodoro collina, Formaggi, Tanta Provola	9.00€
NOCI E SALSICCE Fior di Latte Napoli, Salsiccia a punto di coltello, Noci, Pesto di noci, Rucola, Formaggio	10.00€
CLASSICA San Marzano , Fior di latte Napoli	5.50€
PROFUMI DI UNA VOLTA San Marzano , Olio EVO, Origano, Aglio, Basilico	4.50€
RIPIENO CON SCAROLE Scarole, Provola, Olive nere	8.50€
RIPIENO NAPOLETANO Salsicce, Friarielli, Provola	8.50€
RIPIENO AL FORNO CLASSICO Ricotta, Prosciutto Cotto, Fior di latte, Pomodoro, Salame, Pepe, Basilico	8.50€



El Poble - Il nostro angolo di Napoli dove si mangia con il cuore.

Pizze

PIZZA FRITTA

8.50€

Ricotta, Prosciutto cotto, Fior di latte, Pomodoro, Salame, Pepe, Basilico

FOCACCIA CLASSICA

2.50€

Olio EVO, Sale grosso, Origano

FOCACCIA CACIO E PEPE

3.00€

Olio EVO, Cacio e pepe



El Poble - Il nostro angolo di Napoli dove si mangia con il cuore.

Saltimbocca

PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA	7.00€
PORCHETTA DI ARICCIA, PROVOLA E PATATINE	8.00€



El Poble - Il nostro angolo di Napoli dove si mangia con il cuore.

Panini Gourmet

CASA MIELE

10.00€

Panino rosetta, Hamburger di Scottona, Pomodoro all'insalata, Lattuga, Bacon, Crema al formaggio

FUOCO VIVO

14.00€

Panino rosetta, picanha, scaglie di pecorino, funghi porcini, salsa BBQ affumicata

“ 'O MAST “

10.00€

Panino rosetta, porchetta di Ariccia, provola di Agerola, crema di patate arrostitute, funghi cardoncelli

PARTENOPEO

10.00€

Cuzzetiello, salsiccia a punta di coltello, crema di friarielli, cacio di bufala, friarielli, peperoncino piccante

CARBONARO

10.00€

Panino rosetta, Hamburger di Scottona 200gr, carbo crema, guanciale croccante, chips di melanzane



El Poble - Il nostro angolo di Napoli dove si mangia con il cuore.

Bibite

FERRARELLE 0,75	2.80€
SAN BENEDETTO 0,75	2.80€
COCA COLA (VETRO) 0,33 LT	3.00€
COCA COLA ZERO (VETRO) 0,33 LT	3.00€
COCA COLA (VETRO) 1 LT	5.50€
FANTA (VETRO) 0,33 LT	3.00€
SPRITE 0,33 LT	3.00€



Birre

TENNENT'S 0,33 LT	4.00€
HEINEKEN 0,33 LT	2.50€
HEINEKEN 0,66 LT	4.50€



El Poble - Il nostro angolo di Napoli dove si mangia con il cuore.

Birre alla Spina

N'ARTIGIANA ORO 0.25	3.00€
N'ARTIGIANA ORO 0.5	6.00€
N'ARTIGIANA ROSSA 0,25	3.50€
N'ARTIGIANA ROSSA 0,5	6.00€



El Poble - Il nostro angolo di Napoli dove si mangia con il cuore.

Dessert

TORTINO DI MELA ANNUNRCA Tortino di mela annurca I.G.P. con crema pasticceria	7.00€
CROCCANTE ALL'AMARENA Pasta di mandorle, Crema latte e panna, Mandorle caramellate e Amarene	7.00€
TORTINO ALBICOCCA PELLECCHIELLA Pasta frolla, crema pasticciera e albicocca pellecchiella	7.00€
TORTINO AL LIMONE	7.00€
PANNA COTTA Frutti di bosco - Caramello - Nutella	6.00€
SOUFFLE'	6.00€
CHEESECAKE Torta fredda con base di biscotto sbriciolato e burro, su cui poggia un alto strato di crema di formaggio	6.00€
TIRAMISU' Classico con arabesco di caffè e crema di nocciola	6.00€
TOCCHETTI ALLA NUTELLA Graffette alla nutella	6.00€



Distillati

SHERRY PEDRO XIMÉNEZ "DON ZOILO" 12 ANNI - WILLIAMS &
HUMBERT

€

LIQUEUR AU COGNAC POIRE

€



El Poble - Il nostro angolo di Napoli dove si mangia con il cuore.

Vini

VINO MOIO (ALLA SPINA) ROSSO 1/4	3.00€
VINO MOIO (ALLA SPINA) ROSSO 1/2	5.00€
VINO MOIO (ALLA SPINA) ROSSO 1 LT	10.00€
VINO MOIO (ALLA SPINA) BIANCO 1/4	3.00€
VINO MOIO (ALLA SPINA) BIANCO 1/2	5.00€
VINO MOIO (ALLA SPINA) BIANCO 1 LT	10.00€



Vini in bottiglia Rossi

LACRIMAROSA IRPINIA ROSATO DOC 2024 MASTROBERARDINO	22.00€
Aglianico 100% affinamento acciaio + 24 ore s contatto con le bucce VOL 12,5%	
CERETTO NEBBIOLO D'ALBA DOC BERNARDINA 2022	35.00€
MARIANNA VENUTI IRPINIA CAMPI TAURASINI DOC	45.00€
MARIANNA VENUTI TAURASI DOCG	80.00€
VILLA ANTINORI CHIANTI CLASSICO RISERVA 375 ML	22.00€
VILLA ANTINORI IL BRUCIATO BOLGHERI D.O.C.	42.00€
VILLA ANTINORI IL BRUCIATO BOLGHERI D.O.C. 375 ML	25.00€
CERETTO BAROLO D.O.C.G. BIO	80.00€
CERETTO BARBARESCO D.O.C.G. BIO	65.00€
SANGUE DI GIUDA 750ML	18.00€
FEUDI DAL RE	24.00€
BOURGOGNE PINOT NOIR 2022 750ML	45.00€
SASSICAIA 2021	370.00€
ANTINORI TIGNANELLO 2021 750ML	160.00€
DAMILANO BARBERA D'ASTI 750ML	30.00€
DAMILANO BAROLO 375 ML	30.00€
DAMILANO BARBERA D'ASTI 375 ML	15.00€
DAMILANO BAROLO 750 ML	55.00€
DAMILANO DOLCETTO D'ALBA 750ML	22.00€
DAMILANO NEBBIOLO LANGHE 375 ML	18.00€
DAMILANO NEBBIOLO LANGHE 750 ML	30.00€
VALLEPICCIOLA CHIANTI CLASSICO 750ML DOCG	24.00€
DA VINCI - SANGIOVESE PASSITO 2022 750ML	22.00€
CESARI AMARONE IL BOSCO 750ML	35.00€



Vini in bottiglia Rossi

BENITO FERRARA IRPINIA AGLIANICO "VIGNA QUATTRO CONFINI" DOC 2021 750 ML	24.00€
---	---------------

Aglanico 100%, Grado alcolico: 13.00%, colore rosso rubino profumo di frutta rossa di bosco in particolare marasca e viola e dal sapore fresco, avvolgente e vellutato

BENITO FERRARA TAURASI "VIGNA QUATTRO CONFINI" DOCG 2020 750ML	50.00€
---	---------------

aglianico 100%, Grado alcolico: 13.50%, E' un vino raffinato con profumi complessi di frutti di bosco, marasca, fiori rossi in particolare la violetta. Al gusto presenta una struttura avvolgente con tannini morbidi e un finale di freschezza minerale su note speziate

DONNAFUGATA LUMERA SICILIA DOC ROSATO 2024 750 ML	27.00€
--	---------------

Dal colore rosa brillante, Lumera 2024 offre un bouquet ampio e fragrante con note di pompelmo rosa e fragoline di bosco, unite a delicati sentori floreali. In bocca è fresco e sapido con una buona struttura e una piacevole persistenza delle note fruttate, Nero d'Avola, Syrah e Nocera, alc 12% vol

DONNAFUGATA CONTESA DEI VENTI VITTORIA DOC 2022 750ML	32.00€
--	---------------

Dal colore rosso rubino, Contesa dei Venti 2022 si distingue per i sentori floreali di viola, frutti rossi (ciliegia e ribes rosso), speziati (pepe nero) e di erbe aromatiche (salvia). In bocca è fresco ed armonico, con un piacevole ritorno delle note fruttate ed un tannino morbido ed avvolgente; il finale è persistente ed elegante, Vittoria Doc Nero D'Avola Sicilia, alc 13% vol

VILLA DORA LACRYMA CHRISTI VESUVIO DOC ROSSO 2023	23.00€
--	---------------

Piediroso e Aglanico, 13% vol., Questo vino è una vera esplosione di sapori grazie all'unione delle uve Piediroso e Aglanico. Il terreno vulcanico conferisce al vino una nota minerale distintiva. Di colore rosso rubino, si apre con profumi di more e visciole, con accenni di lavanda. In bocca, presenta un'eccellente massa tannica, freschezza e un finale sapido che lo rende un vino straordinario.

AMARONE DOCG 750 ML ALLEGRINI "CORTE GIARA"	55.00€
--	---------------

70% Corvina Veronese 30% Rondinella 5% Oseleta affinamento 15 mesi in legno + 14 in bottiglia VOL 15,5%

AMARONE CLASSICO 750 ML ALLEGRINI 2009	120.00€
---	----------------

70% Corvina Veronese 30% Rondinella affinamento 15 mesi in legno + 6 in bottiglia VOL 15,5%

AMARONE CLASSICO 750 ML ALLEGRINI 2018	100.00€
---	----------------

70% Corvina Veronese 30% Rondinella affinamento 15 mesi in legno + 6 in bottiglia VOL 15,5%

AMARONE VALPOLICELLA CLASSICO 2020 375 ML ALLEGRINI	70.00€
--	---------------

80% Corvina 15% Rondinella 5% Oseleta affinamento 18 mesi in legno + 14 in bottiglia, VOL 16,0%

VILLA GIONA 750 ML ALLEGRINI	40.00€
-------------------------------------	---------------

Cabernet Sauvignon 50% Merlot 40% Syrah 10% ed affina in barriques VOL 14%

PALAZZO DELLA TORRE IGT 750 ML ALLEGRINI	31.00€
---	---------------

70% Corvina Veronese 25% Rondinella + 5 Sangiovanese affinamento 15 mesi in legno + 2 in bottiglia VOL 13,5%



Vini in bottiglia Rossi

LA GROLA IGT 750 ML ALLEGRINI	36.00€
90% Corvina Veronese 10% Oseleta affinamento 16 mesi in barriques + 10 mesi in bottiglia VOL 13,5%	
RIPASSO VALPOLICELLA DOC 750 ML ALLEGRINI	28.00€
Corvina Veronese, Rondinella, Permanenza per circa 4 mesi in acciaio, 11 mesi in botti di rovere di Slavonia, affinamento di 2 mesi in bottiglia. Vol 14,2 %	
VALPOLICELLA DOC 750 ML ALLEGRINI "CORTE GIARA"	22.00€
75% Corvina Veronese + 25% Rondinella + 5 Sangiovese affinamento 15 mesi in legno + 2 in bottiglia VOL 13,5%	
MERLOT CORVINA IGT VENETO 2023 "CORTE GIARA" 750ML ALLEGRINI	18.00€
60% Merlot e 40% Corvina Veronese, Vol.12,50%	
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 750 ML SAN POLO	80.00€
100% Sangiovese affinamento 24 mesi in Tonneaux + 18 in bottiglia VOL 14%	
RUBIO IGT 750 ML SAN POLO	21.00€
100% Sangiovese Grosso affinamento 10 mesi in Barriques + 6 in bottiglia VOL 13%	
ROSSO DI MONTALCINO DOC 750 ML SAN POLO	28.00€
100% Sangiovese Grosso affinamento 12 mesi in Barriques Allier + 8 in bottiglia VOL 13,5%	
AMARONE COSTASERA DOCG 750 ML MASI	58.00€
Corvina 70% Rondinella 25% Molinara 5% VOL 15%	
AMARONE COSTASERA DOCG 375 ML MASI	35.00€
Corvina 70% Rondinella 25% Molinara 5% VOL 15%	
CAMPOFIORIN ROSSO DEL VERONESE IGT 750 ML MASI	24.00€
Corvina 70% Molinara 5% Rondinella 25% VOL 13%	
MASI CAMPOFIORIN 1,5 LT	48.00€
MASI CAMPOFIORIN 3 LT	100.00€
MASI RECIOTO DOCG	35.00€
VALPOLICELLA CLASSICO "BONACOSTA" DOC 750 ML MASI	20.00€
Corvina 70% Rondinella 25% Molinara 5% VOL 12,5%	
BAROLO PAESI TUOI DOCG 750 ML VITE COLTE	45.00€
100% Nebbiolo affinamento 30 mesi in botti di rovere + 12 mesi in bottiglia VOL 14%	
BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG "LA LUNA E I FALO" 750 ML VITE COLTE	25.00€



Vini in bottiglia Rossi

100% Barbera Superiore affinamento 12 mesi in botti di rovere + 6 mesi in bottiglia VOL 13,5%

BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG "LA LUNA E I FALO" 375 ML **15.00€**
VITE COLTE

100% Barbera Superiore affinamento 12 mesi in botti di rovere + 6 mesi in bottiglia VOL 13,5%

VILLA ANTINORI CHIANTI CLASSICO RISERVA 2020 DOCG 750ML **38.00€**

MARCHESE ANTINORI TIGNANELLO 2020 750 ML **180.00€**

TERRA DI LAVORO 2016 750 ML **60.00€**

Aglianico 80% Piediroso 20% VOL 14%

TOSCANA IGT "GUIDA ALBERTO" 2017 750 ML TENUTA SAN GUIDO **60.00€**

Cabernet Sauvignon 60% Merlot 40% VOL 14%

TOSCANA IGT "LE DIFESE" 2017 750 ML TENUTA SAN GUIDO **45.00€**

Cabernet sauvignon 70% Sangiovese 30% VOL 13,5%

TOSCANA IGT "LE DIFESE" 2017 375 ML TENUTA SAN GUIDO **22.00€**

Cabernet sauvignon 70% Sangiovese 30% VOL 13,5%

SASSICAIA 2016 DOC 750 ML BOLGHERI SASSICAIA **450.00€**

85% Cabernet Sauvignon 15% Cabernet Francese affinamento 24 mesi in barriques di rovere francese

SASSICAIA 2019 - TENUTA SAN GUIDO **390.00€**

Annata: 2019, Capacità: 0,75 l, Nazione: Italia, Gradazione: 13,5 °, Regione: Toscana, Classificazione D.O.C., Vitigno Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

FURORE ROSSO DOC 750 ML MARISA CUOMO **36.00€**

50% Piediroso, Aglianico Costa D'Amalfi VOL 13%

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC 750 M,L MASCIARELLI **18.00€**

Montepulciano 100% affinamento di 20 mesi in acciaio inox vol 13%

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC 375 M,L MASCIARELLI **11.00€**

Montepulciano 100% affinamento di 20 mesi in acciaio inox vol 13%

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC 750 ML **42.00€**

Invecchia in barriques di rovere da 225 per 12 mesi. Affina in bottiglia 12 mesi Marina Cvetic VOL 14%

CABERNET SAUVIGNON 750 ML MARINA CVETIC **50.00€**

Acciaio inox a temperatura controllata invecchia in barriques di bottiglia di almeno 3 anni Marina Cvetic VOL 14%

MERLOT IGT 750 ML MARINA CVETIC **45.00€**

Invecchio in barriques di rovere per 12 mesi e affinato in bottiglia almeno 24 mesi. Marina Cvetic VOL 14%



El Poble - Il nostro angolo di Napoli dove si mangia con il cuore.

Vini in bottiglia Rossi

NEGROAMARO SALENTO TALO' IGP 750 ML SAN MARZANO 100% NEGROAMARO VOL 13,5%	22.00€
PRIMITIVO DI MANDURIA TALO' DOP 750 ML SAN MARZANO 100% Primitivo VOL 14%	22.00€
PRIMITIVO DI MANDURIA "60 ANNI" DOC 750 ML SAN MARZANO Primitivo 100%	41.00€
PRIMITIVO DI MANDURIA "62 ANNI" DOC 750 ML SAN MARZANO Primitivo 100%	46.00€
FALERNO DEL MASSICO DOC 750 ML MOIO Uve primitivo del Volturno affinamento botti di rovere SLOVENIA VOL. 14,5%	20.00€
"57" " DALLA STORICA VIGNA 1957" MOIO 750 ML Uve Primitivo del Volturno affinamento 18 mesi in botti di rovere Slovenia VOL 14,5%	20.00€
MAIATICO FALERNO DEL MASSICO 750 ML MOIO Uve Primitivo Selezionato dal Volturno affinamento in botti di rovere Slovenia VOL 14,5%	35.00€
MORELLINO DI SCANSANO DOCG 750 ML "414" 85% Sangiovese 5% Ciliegiolo 10% Colorino affinamento 12 mesi in piccole botti rovere Francese VOL 13,5%	25.00€
"VESPA ROSSO 2015" BASTIANICH - VENEZIA GIULIA IGT Annata: 2015, Capacità: 0,75 l, Nazione: Italia, Gradazione: 13 °, Regione: Friuli, Classificazione: I.G.T., Vitigno: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Refosco, Refosco, Schioppettino	42.00€
"CALABRONE 2016" BASTIANICH - VENEZIA GIULIA IGT Annata: 2016, Capacità: 0,75 l, Nazione: Italia, Gradazione: 14 °, Regione: Friuli, Classificazione: I.G.T., Vitigno: Merlot, Pignol	70.00€
RUBRATO IRPINIA AGLIANICO DOC 750 ML FEUDI DI SAN GREGORIO 100% Aglianico affinamento acciaio + 6 mesi VOL 12%	20.00€
TAURASI FEUDI DI SAN GREGORIO 2018 DOCG 750ML	35.00€
'LA FIRMA' CANTINE DEL NOTAIO 2016 DOC AGLIANICO DEL VULTURE 750 ML	50.00€
'IL REPERTORIO' CANTINE DEL NOTAIO 2021 DOC AGLIANICO DEL VULTURE	30.00€
DEL NOTAIO SIGILLO 2016	50.00€



Vini in bottiglia Rossi

LACRYMA CHRISTI ROSSO DEL VESUVIO 2024 DOC 750 ML MASTROBERARDINO <i>Piedirosso 100% affinamento acciaio VOL 12,5 %</i>	22.00€
LACRYMA C. ROSSO DOC 375 ML MASTROBERARDINO <i>Piedirosso 100% affinamento acciaio VOL 12,5 %</i>	12.00€
REDIMORE IRPINIA AGLIANICO DOC 2023 MASTROBERARDINO 750 ML <i>Aglanico 100% affinamento 12 mesi in barriques VOL 13%</i>	27.00€
IRPINIA AGLIANICO DOC 2023 375 ML MASTROBERARDINO <i>Aglanico 100% affinamento 10 mesi in legno VOL 13%</i>	12.00€
TAURASI RADICI DOCG 750ML <i>Aglanico 100% affinamento 24 mesi barriques + 24 mesi bottiglia</i>	48.00€
RADICI TAURASI DOCG MASTROBERARDINO 375 ML <i>Aglanico 100%, Affinamento in barriques di rovere francese e botti di rovere di Slavonia per circa 24 mesi e almeno 24 mesi in bottiglia.</i>	30.00€
TAURASI RADICI RISERVA DOCG 1998 750ML MASTROBERARDINO <i>Aglanico 100% affinamento 30 mesi barriques + 36 mesi bottiglia vol 14%</i>	100.00€
TAURASI STILEMA DOCG 2015 <i>Aglanico 100% Aglanico 100%</i>	100.00€
VILLA DEI MISTERI IGT POMPEIANO <i>Piedirosso 90% + Sciascinoso 10% affinamento 12 mesi barriques + 24 mesi bottiglia VOL 13,5%</i>	120.00€
GRAGNANO DOC 750 ML SALVATORE MARTUSCIELLO 8UVE <i>Uve: Aglianico, Piedirosso, uva sabato, suppella e altre VOL 12%</i>	23.00€
LETTERE DOC 750 ML SALVATORE MARTUSCIELLO 8UVE <i>60% Piedirosso, Aglianico e Sciascinoso, 40% Supp,Castagn, Subegna, Olivella e SaucaVOL 12,5%</i>	24.00€
CAMARATO VILLA MATILDE 750 ML <i>Aglanico 80%, piedirosso 20% Falerno del Massico DOP(Vigna Camarato) , Barriques di rovere di Allier per 12/18 mesi VOL 14%</i>	65.00€
LA RIVOLTA AGLIANICO DEL TABURNO	22.00€
MARIUS ROUGE - PAYS D'OC IGP <i>Tipologia: Vino Rosso, , Annata: 2020, , Capacità: 0,75 l, , Nazione: Francia, , Gradazione: 14 °, , Regione: Languedoc - Roussillon, , Classificazione: I.G.P., , Vitigno: Grenache, Syrah</i>	20.00€



El Poble - Il nostro angolo di Napoli dove si mangia con il cuore.

Vini in bottiglia Rossi

BEAUNE-BASTION 2018 - DOMAINE CHANSON

60.00€

VITIGNO Pinot Noir, Tipologia: Vino Rosso, Annata: 2018, Capacità: 0,75 l, Nazione: Francia, , Gradazione: 12,9 °, , Regione: Bourgogne, , Classificazione: A.O.C.

CHATEAU BONNET ROUGE 2019 - BORDEAUX AOC

24.00€

vitigni: Merlot 60% ; Cabernet Sauvignon 40%, , Tipologia: Vino Rosso, , Annata: 2019, , Capacità: 0,75 l, , Nazione: Francia, , Gradazione:13,5 °, , Regione: Bordeaux, , Classificazione A.O.C., , Vitigno: Cabernet Sauvignon, Merlot

CHATEAU CLARKE ROTHSCHILD - LISTRAC-MÉDOC AOC

50.00€

Annata:2012, , Capacità:0,75 l, , Nazione:Francia, , Gradazione:13,5 °, , Regione: Bordeaux, , Classificazione: A.O.C., , Vitigno: , 70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon



Vini in bottiglia Bianchi

LACRYMA C. BIANCO DOC 750 ML MASTROBERARDINO Coda di volpe 100% affinamento acciaio VOL 12,5%	19.00€
NOVASERRA GRECO DI TUFO DOCG 750 ML MASTROBERARDINO Greco di Tufo 100% affinamento acciaio VOL 12,5 %	23.00€
GRECO DI TUFO DOCG 375 ML MASTROBERARDINO Greco di Tufo 100% affinamento acciaio VOL 12,5%	13.00€
RADICI FIANO DI AVELLINO DOCG 750 ML MASTROBERARDINO Fiano di Avellino 100% affinamento acciaio VOL 12,5%	22.00€
MORABIANCA IRPINIA FALANGHINA DOC 2024 750 ML MASTROBERARDINO Falanghina doc 100% affinamento acciaio + 3 mesi Bottiglia VOL 13,5%	23.00€
ISCHIA FRASSITELLI 100% Biancolella ISCHIA Bianco VOL 13%	30.00€
CAMPANARO IRPINIA DOC 750 ML FEUDI DI SAN GREGORIO Assemblaggio di Fiano e Greco affinamento 6 mesi in Tonneaux VOL 13,5%	32.00€
FALANGHINA DEL SANNIO SERROCIELO DOC 750 ML FEUDI DI SAN GREGORIO 2022 100% Falanghina VOL. 13%	24.00€
FATTORIA LA RIVOLTA 750 ML "CODA DI VOLPE" 100% coda di volpe affinamento in fermentini di acciaio inox + 2 mesi bottiglia VOL 12,5 %	18.00€
I BORBONI "ASPRINIO D'AVERSA" 750 ML 100% Asprinio affinamento acciaio 6 mesi + 30 giorni di bottiglia VOL 12,5%	20.00€
ARNEIS DOC BLANGE' 750 ML CERETTO 100% Arneis doc affinamento acciaio VOL 13%	35.00€
MOET & CHANDON CHAMPAGNE Pinot Noir 35% Pinot Meunier 35% Chardonnay 30% dosaggio zuccherino Brut da 6 a 12 g/l VOL 12,5%	65.00€
FERRARI TRENTO DOC 750 ML Trento Doc 100% Chardonnay 36 mesi sui lieviti VOL 12,5% , Maximum Brut	35.00€
FURORE BIANCO DOC 60% Falanghina, 40% Biancolella Costa d'Amalfi VOL 13%	36.00€
FIANO DI AVELLINO DOCG 2024 375ML MASTROBERARDINO Fiano di Avellino 100% affinamento acciaio VOL 12,5% Fiano di Avellino 100% affinamento acciaio VOL 12,5%	13.00€



Vini in bottiglia Bianchi

CANEVEL VALDOBBIANTE DRY SUPERIORE DI CARTIZZE DOCG 750ML Vitigni: 100% Glera VOL: 11%	30.00€
CANEVEL VALDOBBIADENE DOCG BRUT SETAGE 750ML Vitigni: Glera, Chardonnay. VOL 11%	20.00€
CANEVEL VALDOBBIADENE DOCG BRUT SETAGE 375ML Vitigni: Glera, Chardonnay. VOL 11%	10.00€
CANEVEL VALDOBBIADENE DOCG SETAGE EXTRA DRY 750ML Allergeni: Contiene solfiti	20.00€
CANEVEL EXTRA DRY SET 1,5LT	45.00€
MARIANNA VENUTI FIANO DI AVELLINO DOCG	45.00€
FIORDUVA MARISA CUOMO	85.00€
VILLA ANTINORI PINOT BIANCO TENUTA MONTELORO	25.00€
PERRAZZO BIANCOLELLA DOC	35.00€
ABB. NOVACELLA SAUVIGNON 2022	35.00€
ABB. NOVACELLA GEWURZTRAMINER 2022	38.00€
ABB. NOVACELLA RIESLING 2021	45.00€
ABB. NOVACELLA PINOT GRIGIO	24.00€
MOREAU CHABLIS 2023	48.00€
POUILLY FUME' 2023	50.00€
FEUDI PIETRA CALDA FEUDI DI SAN GREGORIO	24.00€
FEUDI CUTIZZI	24.00€
BENITO FERRARA GRECO DI TUFO "VIGNA CICOGNA" DOCG 2024 750 ML Greco di tufo 100%, Di colore giallo paglierino più o meno intenso, netto, potente e raffinato. E' un vino bianco strutturato come un vino rosso, caratterizzato da una profonda mineralità dovuta dal terreno, al finale note dell'inconfondibile sentore di mandorla amara.	35.00€
BENITO FERRARA FIANO DI AVELLINO "SEQUENZHA" DOCG 2024 750 ML	30.00€



Vini in bottiglia Bianchi

Fiano 100%, Grado alcolico: 13.00%, Di colore giallo paglierino, con profumi ampi ed eleganti dai sentori di nocciola tostata, ha sapore asciutto, armonico, vellutato e fresco

DONNAFUGATA ANTHILIA SICILIA DOC 2024 750 ML **24.00€**

Anthilia 2024 si presenta di un colore giallo paglierino. Al naso offre un bouquet fragrante con note di frutta a polpa bianca e zeste di agrumi unite a delicati sentori di fiori di campo. In bocca le note fruttate sono accompagnate da una spiccata freschezza e sapidità , alc 12,5% vol.

DONNAFUGATA LA FUGA C.E. DOC CHARDONNAY 2024 750 ML **30.00€**

Chardonnay, Dal colore giallo paglierino brillante, La Fuga 2024 offre un bouquet fragrante con note di frutta tropicale e agrumi insieme a delicati sentori di fiori bianchi. In bocca è sapido e fresco, con un finale minerale, alc 13% vol

DONNAFUGATA PASSIPERDUTI SICILIA DOC GR.LO 2024 750 ML **30.00€**

Passiperduti 2024 è di colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli, Al naso è ampio e profondo con note agrumate e di litchi, floreali di sambuco. Al palato ha volume, sapidità e persistenza, alc 13.5% vol

VILLA DORA CATALANESCA IGP GELSO BIANCO 2024 **25.00€**

Catalanesca, Snello, intenso nei profumi floreali di ginestra e camomilla. Al palato, fresco con note fruttate di albicocca, chiusura fine con toni salini e minerali, 13 vol

VILLA DORA LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO DOC BIANCO 2024 **23.00€**

Coda di Volpe e Falanghina, 13 vol, Questo vino è un'armoniosa combinazione delle uve Coda di Volpe e Falanghina. Il terreno vulcanico dona al vino un carattere unico, evidenziato dal suo colore giallo con riflessi dorati. Al naso, si apre con fresche note di frutta gialla matura, mentre in bocca si distingue per un acido persistente e tipico del nostro territorio vulcanico, Riposa in acciaio prima di essere affinato ulteriormente in bottiglia per 12 mesi.

