

Denominazione e tipo

Az. Agricola

Prezzo

## Vini Rossi

Pinot Nero Meczan "Pinot Nero"	Hofstatter	€ 25.00
Valpolicella Ripasso 'I Lasi' "Oseleta-Corvina Rondinella"	Villa Canestrari	€ 22.00
Morellino Heba "Sangiovese"	Fattoria di Magliano	€ 18.00
Chianti Ducali "Sangiovese"	Tenute Ducali	€ 15.00
Chianti Peppoli "Sangiovese"	Antinori	€ 28.00
Montepulciano Marina Cvetic "Montepulciano"	Masciarelli	€ 35.00
Montepulciano Valori Biologico "Montepulciano"	Masciarelli	€ 15.00
Tellus Syrah "Syrah"	Falesco	€ 18.00
Cesanese Ninfao "Cesanese"	Martino V	€ 12.00
Tufaliccio "Montepulciano-Cesanese"	Marco Carpineti	€ 14.00
Primitivo "Primitivo"	Bruno Vespa	€ 14.00
Negroamaro "Negroamaro"	Bruno Vespa	€ 14.00
Fichimori (da bere freddo) "Negroamaro"	Tormaresca	€ 18.00
Nero D'Avola Sherazade "Nero D'Avola"	Donnafugata	€ 20.00

## Vini Rosati

Calafuria "Negroamaro"	Tormaresca	€ 20.00
Cerasuolo Gianni "Montepulciano"	Masciarelli	€ 16.00



Denominazione e tipo

Az. Agricola

Prezzo

## Vini Esteri

Chablis "Chardonnay"	Bichot	€ 40.00
Pouilly Fumé "Sauvignon"	Patrice Moreux	€ 40.00
Riesling Trocken "Riesling"	Dr. Fischer	€ 25.00

## Bollicine

Bolle Spumante Extra Dry "Glera"	Andreola	€ 15.00
Prosecco Dirupo Brut "Glera"	Andreola	€ 18.00
Prosecco di Valdobbiadene dei Casel E. Dry D.o.c.g "Glera"	Adami	€ 20.00
Franciacorta Cuvée Royale "Chardonnay-Pinot Nero"	Marchese Antinori	€ 35.00
Kjus Brut Bio Metodo Classico "Bellone"	Carpinetti Marco	€ 25.00
Franciacorta P.R. Brut Blanc de Blanc "Chardonnay"	Monte Rossa	€ 40.00
La Cuvée "Pinot Nero-Chardonnay- Pinot Meunier"	Laurent Perrier	€ 70.00
Blanc de Blanc Premier Cru "Chardonnay"	Jacquart	€ 65.00

  
 il Follaro  
 ristorante

Gaeta (LT) • Lungomare Caboto, 624 a/d  
 Info e prenotazioni:  
 tel. 0771 189420 • cell. 320 8287004



Lo Chef:

Davide Orlando

La Carta dei

# Vini.



il Follaro  
 ristorante