

ULIVI SUL MARE



ANTIPASTI - DAL MARE

<i>Bocconcini di Baccalà su salsa al vino bianco</i>	€ 15.00
<i>Polpo fritto su crema di patate allo zafferano</i>	€ 13.00
<i>Tartare di Salmone con brunoise di uva e/o pesca - 100g.</i>	€ 18.00
<i>Tartare di Tonno con brunoise di mango - 100g.</i>	€ 18.00
<i>Pepata di Cozze - 500g.</i>	€ 10.00

ANTIPASTI - DALLA TERRA

<i>Tagliere di Salumi e Formaggi pugliesi - per due persone</i>	€ 20.00
<i>Tagliere singolo di Salumi o Formaggi - per due persone</i>	€ 14.00
<i>Tagliere di Verdure - per due persone</i>	€ 10.00
<i>Mozzarella di Bufala 250g. e Prosciutto Crudo</i>	€ 15.00
<i>Tartare di Manzo 100g. su Philadelphia e zucchine</i>	€ 15.00
<i>Crostone con crema di Pecorino e Friggitelli</i>	€ 8.00
<i>Crudo alla Barese</i>	€ 8.00

PRIMI PIATTI - DAL MARE

<i>Spaghettoni ai Ricci di mare</i>	€ 23.00
<i>Spaghettoni alle Vongole</i>	€ 16.00
<i>Spaghettoni alle Cozze</i>	€ 14.00
<i>Riso Patate e Cozze</i>	€ 14.00
<i>Gnocchetti su Tartare di Gambero Rosso e salicornia</i>	€ 16.00
<i>Primo del Giorno</i>	€ 15.00

PRIMI PIATTI - DALLA TERRA

<i>Paccheri alla Frank</i>	€ 13.00
<i>*(pomodoro, stracciatella, polvere di crudo 24 mesi, pomodoro confit, basilico)</i>	
<i>Spaghettoni alla San Giannidde</i>	€ 12.00
<i>*(pomodorini, capperi, acciughe)</i>	

COPERTO € 2.50



CONTORNI

<i>Chips di Patate fritte</i>	€ 5.00
<i>Patate al forno</i>	€ 5.00
<i>Crudità di Ortaggi</i>	€ 5.00
<i>Verdure grigliate</i>	€ 5.00

SECONDI DI PESCE

<i>Tagliata di Tonno 200g.</i>	€ 25.00
<i>Tris di Mare arrosto (gamberoni, tonno e calamaro)</i>	€ 30.00
<i>Gamberoni arrosto</i>	€ 22.00
<i>Calamari arrosto</i>	€ 22.00
<i>Frittura mista 500g. - per due persone</i>	€ 25.00
<i>Pesce del Giorno 500g.</i>	€ 20.00

**tutti i secondi sono serviti con contorno di insalata*

SECONDI DI CARNE

<i>Tagliata di Manzo 250g.</i>	€ 18.00
<i>Tagliata di Pollo giallo ruspante 150g.</i>	€ 12.00
<i>Hamburger di Black Angus 100g.</i>	€ 10.00
<i>Panino con Hamburger di Black Angus</i>	€ 12.00

**tutti i secondi sono serviti con contorno di patatine*

FRUTTA E DESSERT

<i>Mix di Frutta di stagione</i>	€ 5.00
<i>Dessert - Selezione Tommasino Gelati:</i>	

- Cheesecake ai Frutti di Bosco* € 6.00
- Cremoso: Frutti di Bosco | Tre Cioccolati | Tiramisù* € 6.00
- No Glutine e Lattosio: Tiramisù | Frutti di Bosco | Nocciola | Pistacchio* € 7.00
- No Lattosio: Tiramisù* € 7.00

BEVANDE

<i>Acqua Naturale o Frizzante - 1L.</i>	€ 2.00
<i>Bibite in lattina - 33cl.</i>	€ 2.50
<i>Calice di vino (Fedora, Rosè, Rupicolo)</i>	€ 5.00
<i>Birra Artigianale Borghese alla spina Golden Ale 20cl.</i>	€ 3.50
<i>Birra Artigianale Borghese alla spina Golden Ale 40cl.</i>	€ 5.50
<i>Birra Tennent's 33cl.</i>	€ 4.50
<i>Birra Nastro Azzurro 33cl.</i>	€ 4.00

TRADIZIONALI



MARINARA

pomodoro, acciughe, capperi, origano, olio all'aglio

€ 5.00

MARGHERITA

pomodoro, fiordilatte, basilico

€ 6.00

AMERICANA

pomodoro, fiordilatte, würstel, patatine

€ 7.00

CRUDO E FIORDILATTE

pomodoro, fiordilatte, prosciutto crudo

€ 8.50

STRACCIATELLA E SPECK

pomodoro, fiordilatte, stracciatella, speck

€ 8.50

VALTELLINA

fiordilatte, bresaola, pomodorini, rucola, grana

€ 11.00

BUFALINA

pomodoro, mozzarella di bufala, basilico

€ 9.50

CICCIO CRUDO E BUFALA

prosciutto crudo, mozzarella di bufala, pomodorini, olio Evo

€ 11.00

QUATTRO FORMAGGI

pomodoro, fiordilatte, gorgonzola, pecorino, provola

€ 10.00

DIAVOLA

pomodoro, fiordilatte, spianata piccante

€ 8.00

D' AUTORE



CORALLO

base ciccio, stracciatella, tartare di tonno pinna gialla, cipolla caramellata

€ 13.00

ROCCABIANCA

fiordilatte, culatello arrosto, fonduta di parmigiano, granella di nocciole

€ 10.00

POVERELLA

fiordilatte, "zucchine alla poverella", datterino semisecco

€ 8.00

GRAN PISTACCHIO

crema di pistacchio, fiordilatte, mortadella, burratina

€ 12.00

VALLE D'ITRIA

fiordilatte, capocollo, burratina, pomodoro secco

€ 12.00

ZUCCATELLA

fiordilatte, salsiccia fresca, crema di zucca, spianata piccante

€ 10.00

KANTAURI

fiordilatte, acciughe del Cantabrico, basilico, datterino giallo in salsa

€ 12.00

SMERALDINA

datterino giallo, fiordilatte, bufala, basilico, zucchine grigliate, pangrattato

€ 10.00

SPILINGA

fiordilatte, stracciatella, 'nduja, pomodorino, basilico, capocollo croccante in uscita

€ 11.00

CARTA DEI VINI

CANTINE COPPI



COPPI • PELLIROSSO | NEGROAMARO IGP | ROSSO

€20.00

Il vino Coppi, prodotto con cura nel Salento, è fatto al 100% di uve Negroamaro. Ha un grado alcolico del 13% e proviene da terreni argillosi e limosi. Le vigne, piantate nel 1995, producono da 1 a 4 kg di uva per pianta e vengono raccolte manualmente a settembre. Va servito a 18-20°C e contiene solfiti. Può invecchiare oltre 10 anni.

Note di degustazione:

- **Colore:** rosso intenso e brillante
- **Profumo:** aromatico e fruttato con note di piccoli frutti a bacca nera
- **Sapore:** secco, pieno, morbido, sapido ed equilibrato
- **Abbinamenti:** cavolo rosso brasato, zuppa di fagioli neri, carne alla brace, ciceri e tria



COPPI • DON ANTONIO | PRIMITIVO IGP | ROSSO

€30.00

Il vino è dedicato al Senatore Antonio Michele Coppi, fondatore della Casa Vinicola Coppi e esperto conoscitore della Murgia barese. È prodotto al 100% con uve Primitivo e ha un grado alcolico del 13,50%. Proviene da terreni calcarei e argillosi della Puglia, con vigneti piantati nel 1990 e raccolti manualmente a inizio settembre.

Va servito a 18-20°C e contiene solfiti. Può invecchiare oltre 15 anni.

Note di degustazione:

- **Colore:** rosso intenso con tonalità violacee
- **Profumo:** intenso, persistente, fine e lievemente speziato
- **Sapore:** secco, caldo, morbido, abbastanza tannico e sapido
- **Abbinamenti:** mousaka di melanzane e carne, pollo con salsa di soia, zuppa di cipolle, crostini con lardo, Parmigiano Reggiano



COPPI • CORÈ | NEGROAMARO IGP | ROSATO

€20.00

Questo rosato, dedicato alla marchesa Luisa Casati Stampa detta Corè, è prodotto con uve Negroamaro al 100%. Ha un grado alcolico del 12% ed è prodotto nel Salento, Puglia, su terreni argillosi e sabbiosi. Le vigne, piantate nel 1995, producono 1 kg di uva per pianta e vengono raccolte manualmente a fine settembre. Va servito a 12°C e contiene solfiti.

Note di degustazione:

- **Colore:** rosa corallo intenso e brillante
- **Profumo:** elegante con note di frutta di bosco matura e fiore selvatico
- **Sapore:** fresco, armonico, pieno ed equilibrato con conferma di frutta rossa
- **Abbinamenti:** zucchine fritte su salsa al pomodoro, crostini con patè di pomodori secchi, risotto con asparagi e gamberetti, zuppa di lenticchie



COPPI • GUISCARDO | FALANGHINA IGP | BIANCO

€ 25.00

Questo vino, dedicato al condottiero normanno Roberto Guiscardo, è prodotto con uve Falanghina al 100%. Ha un grado alcolico del 13% ed è originario della Puglia, coltivato su terreni pietrosi e calcarei. Le vigne, piantate nel 2000, producono circa 1 kg di uva per pianta, con raccolta a metà settembre. Va servito a 8-10°C e contiene solfiti.

Note di degustazione:

- **Colore:** giallo dorato con riflessi verdolini
- **Profumo:** venature minerali, frutta bianca e agrumi delicati
- **Sapore:** fresco, acidulo, sapido, con un finale prolungato e note di frutta esotica
- **Abbinamenti:** spaghetti con cozze, calamari e pesto di pistacchi, carpaccio di pesce spada al pepe verde e rosa, tataki di tonno con centrifugato di cetrioli, polpette di melanzane



COPPI • ISOTTEO | VERDECA IGP | SPUMANTE

€ 25.00

Questo spumante, ottenuto al 100% da uve Verdeca, è caratterizzato da un inebriante fruttato e bollicine piacevoli, ideale per accompagnare tutto il pasto. Il nome riprende l'opera "Isotteo" di D'Annunzio. Con una gradazione alcolica di 11,50%, viene prodotto in Puglia su terreni calcarei e argillosi, con un sistema di allevamento a spalliera, con vendemmia manuale nella seconda decade di settembre. Va servito a 8°C e contiene solfiti.

Note di degustazione:

- **Colore:** verde cristallino e luminoso scandito da bollicine fini, regolari e persistenti
- **Profumo:** delicato, fruttato con note di drupacee gialle, fiori bianchi, timo e agrumi
- **Sapore:** polposo, sapido, fresco, fruttato, con una nota minerale dai terreni pietrosi
- **Abbinamenti:** frutti di mare, crostacei, tubettini cozze e fagioli e frise al pomodoro



COPPI • BOLLICINECHERÌ | NEGROAMARO IGP | SPUMANTE € 25.00

Spumante Rosè, prodotto con 100% Negroamaro nel Salento (Puglia), su terreno argilloso e limoso, con sistema di allevamento a spalliera. Raccolta manuale a settembre, vinificazione con macerazione sulle bucce e metodo Charmat. Gradazione alcolica 11,50%.

Va servito a 8°C e contiene solfiti.

Note di degustazione:

- **Colore:** Rosa raffinato con tonalità vivaci, perlage fine e persistente.
- **Profumo:** Fruttato, con fragranze di frutti rossi maturi e fiori selvatici.
- **Sapore:** Delicatamente fruttato, sapido, persistente e armonico.
- **Abbinamenti:** ottimo per aperitivo, con paella veloce e pasticcini di pasta di mandorle

CANTINE RIVERA



RIVERA • RUPICOLO | CASTEL DEL MONTE DOC | ROSSO

€15.00

Il Rupicolo è un vino rosso fresco e fruttato, frutto dell'unione tra Nero di Troia e Cabernet Sauvignon. Vendemmiato tra fine settembre e inizio ottobre, viene macerato per 6-7 giorni a 24 °C e affinato per 12 mesi in vasche di cemento vetrificato, è prodotto ad Andria, nella zona DOC Castel del Monte. Va servito a 8°C e contiene solfiti.

Note di degustazione:

- **Colore:** rosso rubino con riflessi violacei
- **Profumo:** fresco e floreale con note di pepe nero
- **Sapore:** piacevole e dinamico, con bella persistenza
- **Abbinamenti:** zuppe rustiche, paste con sughi, arrostiti, pollami, formaggi semipicanti



RIVERA • ROSÈ | CASTEL DEL MONTE DOC | ROSATO

€15.00

Questo rosato, ottenuto al 100% da Bombino Nero, è un simbolo dell'enologia italiana e dell'azienda Rivera. Le uve sono coltivate sulle colline della Murgia, nella zona DOC Castel del Monte, nei comuni di Andria e Corato, a un'altitudine di 250-300 metri. La vendemmia avviene a fine settembre e la vinificazione prevede una macerazione di 18 ore in serbatoi di acciaio, seguita da una fermentazione a 18-20°C per 10 giorni. Va servito a 10°-12°C e contiene solfiti.

Note di degustazione:

- **Colore:** cerasuolo chiaro con riflessi violacei
- **Profumo:** intenso e fruttato con note di fragola e ciliegia
- **Sapore:** Fresco al palato, fruttato, gradevolmente acidulo, finale lungo e asciutto
- **Abbinamenti:** si accompagna molto bene alla cucina mediterranea



RIVERA • FEDORA | CASTEL DEL MONTE DOC | BIANCO

€15.00

Fedora è un vino bianco fresco e fruttato, ottenuto da Bombino Bianco, Pampanuto e un po' di Chardonnay. Secco e armonico, è perfetto per antipasti, piatti di pesce, paste leggere e come aperitivo. Prodotto ad Andria su terreni calcarei a 180-200 metri è vendemmiato da metà agosto a fine settembre, fermenta in acciaio inox a 18°C per 10 giorni e affina 3-4 mesi in vasche di cemento vetrificato. Va servito a 08°-10°C e contiene solfiti.

Note di degustazione:

- **Colore:** giallo paglierino
- **Profumo:** fresco, floreale e fruttato
- **Sapore:** fruttato delicato, armonico e piacevolmente acidulo
- **Abbinamenti:** antipasti di mare, frittiture di pesce, minestre leggere



LIGHT LUNCH

- **C1 - Club Sandwich Cotto** € 8.00
cotto, insalata, maionese, patè di olive, edamer, funghi
- **C2 - Club Sandwich Salmone** € 10.00
carpaccio di salmone, salsa rosa, insalata, pomodorino confit
- **C3 - Club Sandwich Tonno** € 12.00
carpaccio di tonno, salsa rosa, insalata, pomodorino confit
- **P1 - Pinsa Romana Caprese** € 10.00
stracciatella, pomodorino confit, basilico, pangrattato all'aglio
- **P2 - Pinsa Romana Montanara** € 12.00
gorgonzola, radicchio, noci, speck
- **P3 - Pinsa Romana Salmone** € 14.00
salmone, formaggio alle erbe, stracciatella, zest di limone, menta
- **S1 - Insalatona Lollo** € 15.00
radicchio, mais, ravanello, rucola, pomodori, carote, cetrioli
- **S2 - Insalatona Lollo + 1 ingrediente a scelta tra:** € 18.00
tonno | salmone | calamari | gamberoni | acciughe e capperi |
- **S3 - Insalatona Lollo Tris di Mare** € 20.00
tonno, gamberoni, calamari, radicchio, mais, ravanello, rucola, pomodori, carote, cetrioli





LIGHT LUNCH

- **C1 - Ham Club Sandwich** € 8.00
cooked ham, lettuce, mayonnaise, olive pâté, Edam cheese, mushrooms
- **C2 - Salmon Club Sandwich** € 10.00
salmon carpaccio, cocktail sauce, lettuce, confit cherry tomatoes
- **C3 - Tuna Club Sandwich** € 12.00
tuna carpaccio, cocktail sauce, lettuce, confit cherry tomatoes
- **P1 - Caprese Pinsa Romana** € 10.00
stracciatella cheese, confit cherry tomatoes, basil, garlic breadcrumb
- **P2 - Montanara Pinsa Romana** € 12.00
gorgonzola cheese, radicchio, walnuts, speck
- **P3 - Salmon Pinsa Romana** € 14.00
salmon, herb cheese, stracciatella cheese, lemon zest, mint
- **S1 - Lollo Salad** € 15.00
coconut, radicchio, corn, radish, arugula, tomatoes, carrots, cucumbers
- **S2 - Lollo Salad + 1 ingredient of your choice:** € 18.00
tuna | salmon | squid | prawns | anchovies and capers
- **S3 - Seafood Lollo Salad** € 20.00
tuna, prawns, squid, radicchio, corn, radish, arugula, tomatoes, carrots, cucumbers





ULIVI SUL MARE



APPETIZERS - FROM THE SEA

<i>Cod Bites with white wine sauce</i>	€ 15.00
<i>Fried Octopus with saffron potato cream</i>	€ 13.00
<i>Salmon Tartare with grape and/or peach brunoise - 100g.</i>	€ 18.00
<i>Tuna Tartare with mango brunoise - 100g.</i>	€ 18.00
<i>Peppered Mussels - 500g.</i>	€ 10.00
<i>Appetizer of the Day</i>	€ 18.00

APPETIZERS - FROM THE LAND

<i>Platter of Apulian Cured Meats and Cheeses - for two</i>	€ 20.00
<i>Single Platter of Cured Meats or Cheeses - for two</i>	€ 14.00
<i>Vegetable Platter - for two</i>	€ 10.00
<i>Buffalo Mozzarella 250g. and Raw Ham</i>	€ 15.00
<i>Beef Tartare 100g. on Philadelphia cheese and zucchini</i>	€ 15.00
<i>Crouton with Pecorino cheese cream and Green Peppers</i>	€ 8.00
<i>Barese-style Raw Ham</i>	€ 8.00

FIRST COURSES - FROM THE SEA

<i>Spaghetti with Sea Urchins</i>	€ 23.00
<i>Spaghetti with Clams</i>	€ 16.00
<i>Spaghetti with Mussels</i>	€ 14.00
<i>Rice, Potatoes, and Mussels</i>	€ 14.00
<i>Gnocchetti on Red Prawn Tartare and Samphire</i>	€ 16.00
<i>First Course of the Day</i>	€ 15.00

FIRST COURSES - FROM THE LAND

<i>Frank's style Paccheri</i>	€ 13.00
<i>*(tomato, stracciatella, 24-month-aged raw ham powder, confit tomato, basil)</i>	
<i>San Giuannidde's style Spaghettoni</i>	€ 12.00
<i>*(cherry tomatoes, capers, anchovies)</i>	

COVER CHARGE € 2.50



SIDES

<i>French Fries</i>	€ 5.00
<i>Baked Potatoes</i>	€ 5.00
<i>Vegetable Crudités</i>	€ 5.00
<i>Grilled Vegetables</i>	€ 5.00

FISH MAIN COURSES

<i>Tuna Steak 200g.</i>	€ 25.00
<i>Grilled Prawns, Tuna and Squid</i>	€ 30.00
<i>Grilled Prawns</i>	€ 22.00
<i>Grilled Squid</i>	€ 22.00
<i>Mixed Fried Seafood 500g. - for two people</i>	€ 25.00
<i>Fish of the Day 500g.</i>	€ 20.00

**all main courses are served with a side salad*

MEAT MAIN COURSES

<i>Beef Steak 250g.</i>	€ 18.00
<i>Sliced Yellow Chicken 150g.</i>	€ 12.00
<i>Black Angus Hamburger 100g.</i>	€ 10.00
<i>Sandwich with Black Angus Hamburger</i>	€ 12.00

**all main courses are served with french fries*

FRUITS AND DESSERTS

<i>Seasonal Fruits</i>	€ 5.00
<i>Dessert - Tommasino Ice Creams Selection</i>	
• <i>Berry Cheesecake</i>	€ 6.00
• <i>Berry Cream Three Chocolates Tiramisù</i>	€ 6.00
• <i>Gluten and Lactose Free: Tiramisù Berries Hazelnut Pistachio</i>	€ 7.00
• <i>Lactose Free: Tiramisù</i>	€ 7.00

DRINKS

<i>Still or Sparkling Water - 1L.</i>	€ 2.00
<i>Canned Soft Drinks - 33cl.</i>	€ 2.50
<i>Glass of Wine (Fedora, Rosè, Rupicolo)</i>	€ 5.00
<i>Borghese Draft Craft Beer Golden Ale 20cl.</i>	€ 3.50
<i>Borghese Draft Craft Beer Golden Ale 40cl.</i>	€ 5.50
<i>Tennent's Beer 33cl.</i>	€ 4.50
<i>Nastro Azzurro Beer 33cl.</i>	€ 4.00

TRADITIONAL



MARINARA

tomato sauce, anchovies, capers, oregano, garlic oil

€ 5.00

MARGHERITA

tomato sauce, mozzarella cheese, basil

€ 6.00

AMERICANA

*tomato sauce, mozzarella cheese,
hot dog sausages, french fries*

€ 7.00

CRUDO E FIORDILATTE

tomato sauce, mozzarella cheese, raw ham

€ 8.50

STRACCIATELLA E SPECK

*tomato sauce, mozzarella cheese,
stracciatella cheese, smoked ham*

€ 8.50

VALTELLINA

*mozzarella cheese, bresaola, cherry tomatoes,
arugula, grana cheese*

€ 11.00

BUFALINA

tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, basil

€ 9.50

CICCIO CRUDO E BUFALA

*white pizza, raw ham, buffalo mozzarella cheese,
cherry tomatoes, olive oil*

€ 11.00

QUATTRO FORMAGGI

*tomato sauce, mozzarella cheese, gorgonzola cheese,
pecorino cheese, provola cheese*

€ 10.00

DIAVOLA

tomato sauce, mozzarella cheese, hot salami

€ 8.00

SPECIAL



CORALLO

*white pizza, stracciatella cheese,
tuna tartare, caramelized onion*

€ 13.00

ROCCABIANCA

*mozzarella cheese, roasted culatello ham,
Parmesan fondue, hazelnut crumbs*

€ 10.00

POVERELLA

mozzarella cheese, fried zucchini, semi-dried cherry tomatoes

€ 8.00

GRAN PISTACCHIO

*pistachio cream, mozzarella cheese,
mortadella, burratina cheese*

€ 12.00

VALLE D'ITRIA

*mozzarella cheese, capocollo,
burratina cheese, dried tomatoes*

€ 12.00

ZUCCATELLA

mozzarella cheese, fresh sausage, pumpkin cream, hot salami

€ 10.00

KANTAURI

cantabrian anchovies, basil, yellow cherry tomato sauce

€ 12.00

SMERALDINA

*yellow cherry tomatoes, mozzarella cheese,
buffalo mozzarella, basil, grilled zucchini, breadcrumbs*

€ 10.00

SPILINGA

*mozzarella cheese, stracciatella cheese, 'nduja,
cherry tomatoes, basil, crispy capocollo ham*

€ 11.00

WINE LIST

COPPI WINERIES



COPPI • PELLIROSSO | NEGROAMARO IGP | RED

€20.00

Coppi wine, carefully made in Salento, is 100% Negroamaro grapes. It has 13% alcohol and comes from clay and silt soils. Vines planted in 1995 yield 1 to 4 kg of grapes per plant and are hand-harvested in September.

Serve at 18-20°C. Contains sulfites. Can age over 10 years.

Tasting notes:

- **Color:** intense, bright red
- **Aroma:** aromatic, fruity with notes of black berries
- **Taste:** dry, full, soft, savory, balanced
- **Pairings:** braised red cabbage, black bean soup, grilled meat, chickpeas and tria



COPPI • DON ANTONIO | PRIMITIVO IGP | RED

€30.00

This wine is dedicated to Senator Antonio Michele Coppi, founder of Coppi Winery and expert of Murgia Barese.

Made 100% from Primitivo grapes, it has 13.50% alcohol.

From calcareous and clay soils in Puglia, with vines planted in 1990 and hand-harvested in early September. Serve at 18-20°C. Contains sulfites. Can age over 15 years.

Tasting notes:

- **Color:** intense red with violet hues
- **Aroma:** intense, persistent, fine, slightly spicy
- **Taste:** dry, warm, soft, fairly tannic, savory
- **Pairings:** eggplant and meat moussaka, chicken with soy sauce, onion soup, lard crostini, Parmigiano Reggiano



COPPI • CORÈ | NEGROAMARO IGP | ROSÈ

€20.00

This rosé, dedicated to Marchesa Luisa Casati Stampa called Corè, is made from 100% Negroamaro grapes. It has 12% alcohol and is made in Salento, Puglia, on clay and sandy soils. Vines planted in 1995 yield 1 kg of grapes per plant, hand-harvested in late September.

Serve at 12°C. Contains sulfites.

Tasting notes:

- **Color:** intense, bright coral pink
- **Aroma:** elegant with notes of ripe berries and wildflowers
- **Taste:** fresh, harmonious, full, balanced with confirmed red fruit
- **Pairings:** fried zucchini with tomato sauce, crostini with sun-dried tomato paté, asparagus and shrimp risotto, lentil soup



COPPI • GUISCARDO | FALANGHINA IGP | WHITE

€ 25.00

This wine, dedicated to Norman leader Robert Guiscard, is made from 100% Falanghina grapes. It has 13% alcohol and originates from Puglia, grown on stony and calcareous soils. Vines planted in 2000 yield about 1 kg of grapes per plant, harvested mid-September.

Serve at 8-10°C. Contains sulfites.

Tasting notes:

- **Color:** golden yellow with greenish reflections
- **Aroma:** mineral veins, white fruit, delicate citrus
- **Taste:** fresh, acidic, savory, with a prolonged finish and notes of exotic fruit
- **Pairings:** spaghetti with mussels, calamari and pistachio pesto, swordfish carpaccio with green and pink pepper, tuna tataki with cucumber juice, eggplant meatballs



COPPI • ISOTTEO | VERDECA IGP | SPARKLING

€ 25.00

This sparkling wine, made 100% from Verdeca grapes, features an intoxicating fruitiness and pleasant bubbles, ideal for accompanying an entire meal. Named after D'Annunzio's "Isotteeo." With 11.50% alcohol, it is produced in Puglia on calcareous and clay soils, with a spalliera training system, hand-harvested in mid-September. Serve at 8°C. Contains sulfites.

Tasting notes:

- **Color:** crystal clear green with fine, regular, persistent bubbles
- **Aroma:** delicate, fruity with notes of yellow drupes, white flowers, thyme, and citrus
- **Taste:** fleshy, savory, fresh, fruity, with a mineral note from stony soils
- **Pairings:** seafood, crustaceans, pasta with mussels and beans, tomato friselle



COPPI • BOLLICINECHERÌ | NEGROAMARO IGP | SPARKLING € 25.00

Sparkling Rosè made with 100% Negroamaro in Salento (Puglia), on clay and silt soils, with a spalliera training system. Hand-harvested in September, vinified with skin maceration and Charmat method. Alcohol content 11.50%.

Serve at 8°C. Contains sulfites.

Tasting notes:

- **Color:** refined pink with lively hues, fine and persistent perlage
- **Aroma:** fruity, with fragrances of ripe red fruits and wildflowers
- **Taste:** delicately fruity, savory, persistent, harmonious
- **Pairings:** excellent as an aperitif, with quick paella and almond pastries

RIVERA WINERIES



RIVERA • RUPICOLO | CASTEL DEL MONTE DOC | RED

€15.00

Rupìcolo is a fresh, fruity red wine from a blend of Nero di Troia and Cabernet Sauvignon. Harvested late September to early October, macerated for 6-7 days at 24°C and aged for 12 months in glass-lined cement tanks, produced in Andria, Castel del Monte DOC area. Serve at 8°C. Contains sulfites.

Tasting notes:

- **Color:** ruby red with violet reflections
- **Aroma:** fresh and floral with notes of black pepper
- **Taste:** pleasant and dynamic, with good persistence
- **Pairings:** rustic soups, pasta with sauces, roasts, poultry, semi-spicy cheeses



RIVERA • ROSÈ | CASTEL DEL MONTE DOC

€15.00

This rosé, made 100% from Bombino Nero, is a symbol of Italian winemaking and Rivera. The grapes are grown on the hills of Murgia, Castel del Monte DOC area, in Andria and Corato, at 250-300 meters altitude. Harvested late September, vinified with 18 hours maceration in steel tanks, followed by fermentation at 18-20°C for 10 days.

Serve at 10°-12°C. Contains sulfites.

Tasting notes:

- **Color:** Light cherry with violet reflections
- **Aroma:** Intense and fruity with notes of strawberry and cherry
- **Taste:** Fresh, fruity, pleasantly acidic, long dry finish
- **Pairings:** Pairs well with Mediterranean cuisine



RIVERA • FEDORA | CASTEL DEL MONTE DOC | WHITE

€15.00

Fedora is a fresh, fruity white wine made from Bombino Bianco, Pampanuto, and some Chardonnay. Dry and harmonious, perfect for appetizers, fish dishes, light pasta, and as an aperitif. Produced in Andria on calcareous soils at 180-200 meters, harvested from mid-August to late September, fermented in stainless steel at 18°C for 10 days, and aged 3-4 months in glass-lined cement tanks. Serve at 08°-10°C. Contains sulfites.

Tasting notes:

- **Color:** straw yellow
- **Aroma:** fresh, floral, and fruity
- **Taste:** delicate, fruity, harmonious, pleasantly acidic
- **Pairings:** seafood appetizers, fried fish, light soups