

RHC  
RAITO HOTEL  
AMALFI COAST

CARTA DEI VINI  
*WINE LIST*

## CHAMPAGNE

<b>Dom Perignon</b> Pinot Noir, Chardonnay	420€
<b>Laurent Perrier Rose</b> Pinot Noir, Chardonnay	230€
<b>Perrier Jouët Belle Epoque</b> Chardonnay-Pinot Noir-Pinot Meunier	400€
<b>Tattinger Comtes de Champagne Blanc de Blanc</b> 100% Chardonnay	380€
<b>Tattinger Brut Prestige</b> Pinot Noir-Chardonnay	160€
<b>Bollinger</b> Pinot Noir, Chardonnay, Pinot meunier	230€
<b>Vranken Diamant Brut</b> Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	150€
<b>Moet C Chandon</b> Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Meunier	110€
<b>Veuve Clicquot</b> Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	100€
<b>Veuve ellettier Brut</b> Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	90€
<b>Vueve Pellettier Rose</b> Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	90€

ITALIANI METODO CLASSICO  
*ITALIAN CLASSIC METHOD*

<b>Giulio Ferrari- Trento Doc</b> Chardonnay	330€
<b>Bellavista - Franciacorta</b> Chardonnay, Pinot Noir	115€
<b>Ca del bosco Cuvee Prestige -Franciacorta</b> Chardonnay, Pinot Noir	110€
<b>La Contea Etna Est Rosato- Sicilia</b> Nerello Mascalese	90€
<b>Franciacorta Brut Nitens Le Marchesine</b>	90€
<b>Dubl Brut- Campania</b> Greco di Tufo	65€
<b>Berlucchi 61-Franciacorta</b> Chardonnay , Pinot Noir	60€
<b>La Contea 12 mesi bianco-Sicilia</b> Nerello Mascalese	50€
<b>Valdo Prosecco docg DOCG Brut</b> Glera	40€

VINI BIANCHI LOCALI  
LOCAL WHITE WINES

<b>“Marisa Cuomo” Fiorduva</b> Ripoli, Fenile, Ginestra	90€
<b>“Feudi Di San Gregorio” Campanaro</b> Fiano, Falanghina	70€
<b>“Cutizzi” Greco di Tufo</b> Greco	65€
<b>“Feudi di San Gregorio Fiano”</b> Fiano	60€
<b>“Marisa Cuomo” Furore Bianco</b> Falanghina, Biancolella	60€
<b>“Feudi di San Gregorio” Greco di Tufo</b> Greco	60€
<b>“Villa Matilde” Falerno del Massico</b> Falanghina	55€
<b>“Casa D’Ambra” Ischia Biancolella</b> Biancolella , Forastera, San Lunardo	55€
<b>“Ettore Sammarco” Selva delle Monache</b> Falanghina, Biancolella	50€
<b>“Feudi di San Gregorio” Lacryma Christi</b> Codadi Volpe, Falanghina	50€
<b>“Ettore Sammarco” Terre Saracene</b> Falanghina, Biancolella	40€
<b>L.Maffini Pietraincatenata</b> Fiano	115€

*ALTRE REGIONI - SELEZIONE BIANCHI*  
*OTHER REGIONS WHITE SELECTION*

**“Sommitale La Contea” Etna bianco** 80€  
Carricante

**FRIULI VENEZIA GIULIA**

**“Livio Felluga” Sauvignon doc** 80€  
Sauvignon Blanc

**“Collio Pighin” Sauvignon Blanc** 50€  
Sauvignon Blanc

**“Collio Pighin” Pinot Grigio** 50€  
Pinot Grigio

**TRENTINO ALTO ADIGE**

**“ElenaWalch” Gewurztraminer** 65€  
Gewurztraminer

**“Vigna Rielerhof” Riesling** 65€  
Riesling Renano

**“Elena Walch” Muller Thurgau** 55€  
Muller Thurgau

**SUD-TIROL**

**“Kettmeir” Chardonnay** 65€  
Chardonnay

## **PIEMONTE**

**"La Meirana" Gavi di Gavi**

60€

Cortese

## **SICILIA**

**"Donnafugata" Passi Perduti**

65€

Grillo

**Barone Villagrande Etna Bianco**

45€

Carricante

## **SARDEGNA**

**Vermentino Costamolino**

50€

Vermentino

## VINI ROSÈ - ROSÈ WINES

**Tramonti " Costa d'Amalfi Rosato** 55€  
Piedirosso, Aglianico - Amalfi Coast

**Whispering Angel Cote De Provence** 55€  
Grenache, Cinsault, Rolle

## VINI ROSSI LOCALI - LOCAL RED WINE

**Quintodecimo Taurasi 201G** 390€  
Aglianico

**Feudi di San Gregorio Patrimo 2014** 250€  
Merlot

**"Feudi di San Gregorio" Taurasi Studio Candriano 2017** 155€  
Aglianico

**"Feudi Di San Gregorio" Serpico 2014** 155€  
Aglianico

**"Fiorentino" Taurasi dcg** 95€  
Aglianico

**"Luigi Maffini" Kleos** 75€  
Aglianico

**"Marisa Cuomo" Furore** 75€  
Piedirosso, Aglianico

**"Mastroberardino" Lacryma Christi del Vesuvio** 70€  
Aglianico, Piedirosso

**"Cantine Apicella" Tramonti Rosso** 40€  
Tintore, Aglianico, Piedirosso

**Taurasi Macchia Santa Maria** 110€  
Aglianico

ALTRE REGIONI - SELEZIONE ROSSI  
OTHER REGIONS RED WINE SELECTION

**“Cascina Baricchi” Barbaresco 2012** 260€  
Nebbiolo

**FRIULI VENEZIA GIULIA**

**“Colutta Giampaolo” - Refosco Dal Peduncolo Rosso** 70€  
Refosco d.p.r

**VENETO**

**“Allegrini Corte Giara” Ripasso della Valpolicella** 70€  
Corvina, Corvinone, Rondinella

**PIEMONTE**

**“Prunotto” Barolo Bussia** 210€  
Nebbiolo

**“Paesi tuoi” Barolo** 95€  
Nebbiolo

**TOSCANA**

**“Poggiolo” Brunello di Montalcino 2015** 160€  
Sangiovese

**“Brancaia” Chianti Classico** 70€  
Sangiovese

## **PUGLIA**

**“Cantine Rivera” Triusco Primitivo di Manduria**  
Primitivo

50€

## **SICILIA**

**“La Contea” Etna Rosso**  
Nerello Mascarese

85€

## **SARDEGNA**

**“Isola dei Nuraghi” Turriga**  
Cannonau, Carignano, Bovale Sardo

220€

VINI DA DESSERT AL BICCHIERE  
*DESSERT WINES BY THE GLASS*

**“Pellegrino” Passito di Pantelleria** 15€

**“Santa Cristina” Vin Santo** 15€

**“BipBenjamin” Marsala sup.** 15€

AL BICCHIERE  
*BY THE GLASS*

**House** 9€

**Premium (Price)** 13€

**Prosecco** 10€

Vi invitiamo a consultare il nostro personale per conoscere  
le offerte giornaliere e settimanali

*Please check with our staff daily and weekly offers*

Felici di servirla. Se ha piacere può lasciare una mancia.  
(contanti o carta)

*Proud to serve you. Feel free to leave a tip.  
(cash or card)*