

RHC
RAITO HOTEL
AMALFI COAST

CARTA DEI VINI
WINE LIST

CHAMPAGNE

Dom Perignon Pinot Noir, Chardonnay	420€
Laurent Perrier Rose Pinot Noir, Chardonnay	230€
Perrier Jouët Belle Epoque Chardonnay-Pinot Noir-Pinot Meunier	400€
Billecart-Salmon Brut Reserve Pinot Meunier-Pinot Noir-Chardonnay	220€
Bollinger Pinot Noir, Chardonnay, Pinot meunier	230€
Vranken Diamant Brut Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	150€
Moet C Chandon Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Meunier	110€
Veuve Clicquot Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	100€
Veuve Pelletier Brut Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	90€
Vueve Pelletier Rose Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	90€

ITALIANI METODO CLASSICO
ITALIAN CLASSIC METHOD

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

VINI BIANCHI LOCALI
LOCAL WHITE WINES

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

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

“Atlantis Vermentino”

50€

Vermentino

VINI ROSÈ - ROSÈ WINES

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

Rosè Cote de Provence Domaine de La Rouviere 55€
Grenache Noir, Syrah - Provence

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

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

“La Collina dei ciliegi” Amarone della Valpolicella 130 €
Corvina, Corvinone, Rondinella

“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

50€

Primitivo

SICILIA

“La Contea” Etna Rosso

85€

Nerello Mascarese

SARDEGNA

“Isola dei Nuraghi” Turriga

220€

Cannonau, Carignano, Bovale Sardo

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)*