



# RISTORANTE IL CORMORANO

## Vini

#MareInCucina

Aperto a Pranzo e Cena  
ore 12:00 - 15:00  
ore 20:00 - 24:00

Porto di Agropoli  
Costa Blu del Cilento  
tel. 0974 823900  
cell. 349 6406703 - 349 5350088

[www.ristoranteilcormorano.it](http://www.ristoranteilcormorano.it)  
[info@ristoranteilcormorano.it](mailto:info@ristoranteilcormorano.it)





# mappa vini cormorano

- bianchi
- rossi
- birre

## Campania

- Tramonti Costa d'Amalfi, Tenuta San Francesco
- Fiano di Avellino docg Vadiaperti
- Greco di Tufo docg Benito Ferrara
- Campanaro e Falanghina Feudi di San Gregorio
- Fiano biologico IGT Don Chisciotte Zampaglione
- Lacryma Christi Vigna del Vulcano, Villa Dora
- Falanghina dei Campi Flegrei, La sibilla
- Ros'Aura Feudi di San Gregorio
- Taurasi e Aglianico Dal Re Feudi di San Gregorio
- Lacryma Christi del Vesuvio DOC Mastroberardino
- Gragnano Penisola Sorrentina DOC Grotta del Sole
- Piediroso Campi Flegrei DOC La Sibilla

## Cilento

- Paestum IGT Fiano San Giovanni
- Tresinus Paestum IGT Fiano San Giovanni
- Kratos Paestum IGT Fiano Maffini
- Pietraincantenata Paestum IGT Fiano Maffini
- Donnaluna Paestum IGT Fiano De Conciliis
- Perrella Paestum IGT Fiano De Conciliis
- Kleos Paestum IGT Aglianico Maffini
- Cenito Cilento DOC Aglianico Maffini
- Donnaluna Paestum Aglianico IGP De Conciliis
- Naima Paestum Aglianico IGP De Conciliis

## Piemonte

- Arneis Roero Marchesi di Barolo
- Nebbiolo Sarmassa Marchesi di Barolo

## Lombardia

- Bellavista Brut Franciacorta

## Trentino Alto Adige

- Gewürztraminer, Franz Hass
- Müller Thurgau, Elena Walch

## Friuli Venezia Giulia

- Ribolla Gialla Blazic
- Pinot Grigio Radikon
- Cormorano brut Bianco
- Cormorano brut Rosé

## Toscana

- Chardonnay, Castello del Terriccio, Rondinaia
- Toscana igt, Villa Antinori bianco
- Chianti Classico DOCG Pèppoli Antinori
- Bolgheri DOC Il Bruciato Antinori

## Liguria

- Vermentino, Lunae, Colli di Luni DOC

## Marche

- Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC, Andrea Felici

## Abbruzzo

- Tullum Trebbiano biologico Feudo Antico
- Montepulciano Marina Cvetic Masciarelli
- Rosato Colline Teatine IGT Masciarelli

## Puglia

- Verdeca IGT Salento, Messapia, Leone Dei Castris

## Sicilia

- Jalé Tenuta Ficuzza Chardonnay Cusumano
- Saganà Sicilia IGT Nero d'Avola Cusumano

## Sardegna

- Cànaly Vermentino Cantina Gallura

## Birre

- Dafne Rotolo Cilento
- Ego Collesi Marche
- Poretti Estiva 7 luppoli Lombardia
- Moretti Ricetta originale Friuli

Non abbiamo voluto sottrarvi al piacere di un piccolo viaggio enologico nella nostra penisola perciò abbiamo ricercato per ciascuna delle dieci regioni a forte vocazione vitivinicola il vitigno simbolo e scelto per il nostro territorio Cilento e regione Campania le dieci cantine di artigiani di "succo d'uva" che riteniamo più rappresentative.

\*nota: l'elenco sulla mappa è indicativo e subisce variazioni in base alle disponibilità sfogliare la carta per conoscere i vini attualmente disponibili.

## LE BOLLICINE ITALIANE

### Cilento

**DE CONCILIIS** Prignano, Cilento

Selim

*Vino spumante*

€ 21,00

### Campania

**FEUDI SAN GREGORIO** Sorbo Serpico, Avellino

Dubl Rosé

*Vino Spumante Metodo Classico*

€ 32,00

### Veneto

**MIONETTO** Valdobbiadene, Treviso il territorio del Prosecco

Mionetto Prestige

*Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore*

€ 24,00

### Friuli Venezia Giulia

**CORMÒNS** Vino della Pace, Cormòns, Gorizia

Cormorano Bianco Brut

*Chardonnay, Malvasia Istriana, Tocai Friulano, Sauvignon 12% vol.*

€ 16,00

Cormorano Rosé Brut

*Merlot e Pinot Nero*

€ 16,00

Ribolla Gialla Brut

*Ribolla gialla*

€ 18,00

### Lombardia

**BELLAVISTA** Franciacorta, Erbusco

Bellavista Alma Cuveè Franciacorta Brut

*Bianco Spumante Secco*

€ 43,00

**CONTADI CASTALDI** Adro, Brescia

Franciacorta Soul Satèn MILLESIMATO "Anima"

*100% Chardonnay Bianco Spumante Secco, selezione manuale delle uve*

€ 54,00

**BERLUCCHI** Franciacorta, Brescia

Berlucchi Brut Cuveè Imperiale DOCG

*Spumante Secco*

€ 32,00

### Trentino Alto Adige

**FERRARI** Trento

Ferrari Maximum Brut DOC

*100% Chardonnay*

€ 34,00

## BIANCHI

### Cilento

<b>DE CONCILIIS</b> Prignano Cilento	
Donnaluna	€ 24,00
<i>Fiano Paestum IGP</i>	
Perella	€ 38,00
<i>Fiano Paestum IGP</i>	
<b>LUIGI MAFFINI</b> Cenito, Castellabate	
Pietraincatenata	€ 35,00
<i>Paestum IGT Fiano 100%</i>	
<b>ALFONSO ROTOLO</b> Rutino	
Valentina	€ 22,00
<i>Fiano Paestum IGT</i>	
San Matteo	€ 19,00
<i>Fiano IGT</i>	
San Matteo	375ml € 9,00
<i>Fiano IGT</i>	

### Campania

<b>TENUTA SAN FRANCESCO</b> Tramonti Salerno	
Costa d'Amalfi Tramonti Bianco	€ 20,00
<i>Tramonti bianco</i>	
Per Eva Costa d'Amalfi Tramonti Bianco	€ 29,00
<i>Paestum Fiano</i>	
<b>ZAMPAGLIONE</b> Calitri, Alta Irpinia	
Don Chisciotte biodinamico	€ 30,00
<i>Campania Fiano biologico IGT 100%</i>	
<b>FEUDI DI SAN GREGORIO</b> Sorbo Serpico, Avellino	
Campanaro	€ 39,00
<i>Irpinia Bianco DOC Fiano e Greco</i>	
Pietracalda	€ 24,00
<i>Fiano di Avellino DOCG</i>	
Cutizzi	€ 24,00
<i>Greco di Tufo DOCG</i>	
Serrocielo	€ 22,00
<i>Falanghina del Sannio DOC</i>	
Serrocielo	375ml € 10,00
<i>Falanghina del Sannio DOC</i>	
<b>CANTINE ANTONIO CAGGIANO</b> Taurasi, Avellino	
Béchar	€ 26,00
<i>Fiano di Avellino DOCG</i>	
Devon	€ 28,00
<i>Greco di Tufo DOCG</i>	
Falanghina	€ 19,00
<i>Falanghina Campania IGT</i>	

## BIANCHI

### Abruzzo

<b>MASCIARELLI</b> San Martino sulla Marrucina, Chieti Trebiano d'Abruzzo DOC <i>Tramonti bianco</i>	€ 16,00
Trebiano d'Abruzzo Riserva Marina Cvetic DOC <i>Trebiano d'Abruzzo 100% affinamento 22 mesi in barrique</i>	€ 43,00
Cerasuolo Rosato <i>Rosato DOC, Montepulciano d'Abruzzo 12% vol.</i>	€ 15,00

### ROSATI

<b>LUIGI MAFFINI</b> Cenito, Castellabate Denazzano <i>Paestum Rosato Bio 12,5% vol.</i>	€ 18,00
<b>FEUDI DI SAN GREGORIO</b> Sorbo Serpico, Avellino Ros'Aura <i>Irpinia Rosato DOC Aglianico 13,5% vol.</i>	€ 16,00

### ROSSI Cilento

<b>LUIGI MAFFINI</b> Cenito, Castellabate Klèos <i>Paestum IGT Aglianico</i>	€ 24,00
<b>SAN GIOVANNI</b> Punta Tresino, Castellabate Castellabate <i>Paestum IGT Aglianico 80%, Piediroso 20%</i>	€ 19,00
<b>CASA VINICOLA CUOMO "I Vini del Cavaliere"</b> Feudo La Pila, Capaccio Paestum Poseidon Primitivo <i>Paestum IGP</i>	€ 18,00
<b>DE CONCILIIS</b> Prignano Cilento Donnaluna Aglianico <i>Paestum IGT</i>	€ 25,00
<b>ALFONSO ROTOLO</b> Rutino Le Ghiandaie <i>Cilento Aglianico DOC</i>	€ 19,00

## ROSSI

### Campania

<b>TENUTA SAN FRANCESCO</b> Tramonti Salerno Costa d'Amalfi Tramonti Rosso <i>Tramonti rosso</i>	€ 19,00
<b>E' Iss</b> <i>Campania Rosso IGP</i>	€ 39,00
<b>CANTINE ANTONIO CAGGIANO</b> Taurasi, Avellino Tauri Aglianico Irpinia DOC <i>Aglianico DOC</i>	€ 19,00
<b>FEUDI DI SAN GREGORIO</b> Sorbo Serpico, Avellino Taurasi <i>Taurasi DOCG</i>	€ 39,00
Aglianico del Re <i>Irpinia DOC Aglianico 100%</i>	€ 22,00
<b>CANTINE MARTUSCIELLO</b> Pozzuoli Ottouve <i>Gragnano vino rosso frizzante 11,5% vol.</i>	€ 25,00
<b>GRAGNANO VIGNOLÈ</b> Gragnano Gragnano Vignolè <i>Gragnano vino rosso frizzante, Penisola sorrentina DOP 12% vol.</i>	€ 16,00

### Abruzzo

<b>MASCIARELLI</b> San Martino sulla Marrucina, Chieti Montepulciano d'Abruzzo DOC Gianni Masciarelli <i>Montepulciano d'Abruzzo</i>	€ 18,00
--	---------

### BIRRE

Poretta 3 luppoli, Lombardia
Moretti Ricetta originale, Friuli
€ 4,00

### ACQUE

Effervescente naturale Ferrarelle
Naturale Natia Ferrarelle
€ 2,00

Vino al calice € 6,00 - Distillati € 6,00 - Amari e Liquori € 4,00



*Le immagini sono rappresentative solo di alcune selezioni della nostra lista vini e possono subire delle variazioni in base alla disponibilità. Sfolgiare la carta vini per la lista disponibile.*