

# VESUVIANA

Vesuviana's wines are made exclusively with grapes grown on Italy's 42,000 acres of volcanic soil and pair perfectly with the traditional fare of Campania

## SPUMANTI | Sparkling

Serafini & Vidotto Prosecco NV, Veneto	10 / 35
Fantini, Gran Cuvée Rosé, Aglianico del Vulture NV, Basilicata	12 / 42

## BIANCHI | White

Inama, Soave Classico 2015, Veneto ( <i>Garganega</i> )	11 / 39
Hauner, Salina Bianco 2014, Sicilia ( <i>Inzolia, Catarratto</i> )	14 / 49
Feudi di San Gregorio, Fiano di Avellino 2011, Campania	13 / 46
Benanti, "Pietramarina" Etna Bianco Superiore 2011, Sicilia ( <i>Carricante</i> )	75

## ROSATO | Rosé

Terre dell'Etna, Etna Rosato "Amore e Psiche" 2015, Sicilia ( <i>Nerello Mascalese</i> )	10 / 35
--	---------

## ROSSI | Red

Fontanafredda, "La Lepre" Diano d'Alba 2010, Piemonte	13 / 45
Graci, Etna Rosso 2013, Sicilia ( <i>Nerello Mascalese</i> )	16 / 56
Casale del Giglio, Cesanese 2013, Lazio	13 / 45
Bisceglia, "Terre di Vulcano" Aglianico del Vulture 2013, Basilicata	11 / 39
Montevetrano Colli di Salerno 2010, Campania ( <i>Cabernet Sauvignon, Aglianico, Merlot</i> )	80
Frank Cornelissen, "Contadino" 2014, Sicilia ( <i>Nerello Mascalese, Nerello Capuccio, Minella Nera, Alicante Bouchet, Minella Bianco</i> )	55

## DOLCI | Dessert

Donnafugata, "Ben Ryé" Passito di Pantelleria 2013, Sicilia ( <i>Zibbibo</i> )	13 / 78 (375ML)
--	-----------------

## BIRRA | Beer

Half Acre, Akari Shogun, <i>Pale Wheat Ale</i> - 5.6%	5 (16OZ)
---	----------

## BEVANDE NATURALI | All natural drinks

Lurisia Classic Water ( <i>Sparkling or Still</i> )	4.80
Lurisia Sodas ( <i>Chinotto, Aranciata or Gazzosa</i> )	4.80
Gus Sodas ( <i>Dry Ginger Ale or Cola</i> )	3.80



The presence of volcanic craters — currently active or active in the past — creates a very rich and fertile soil perfect for producing grapes with great character and distinction. #VesuvianaEataly