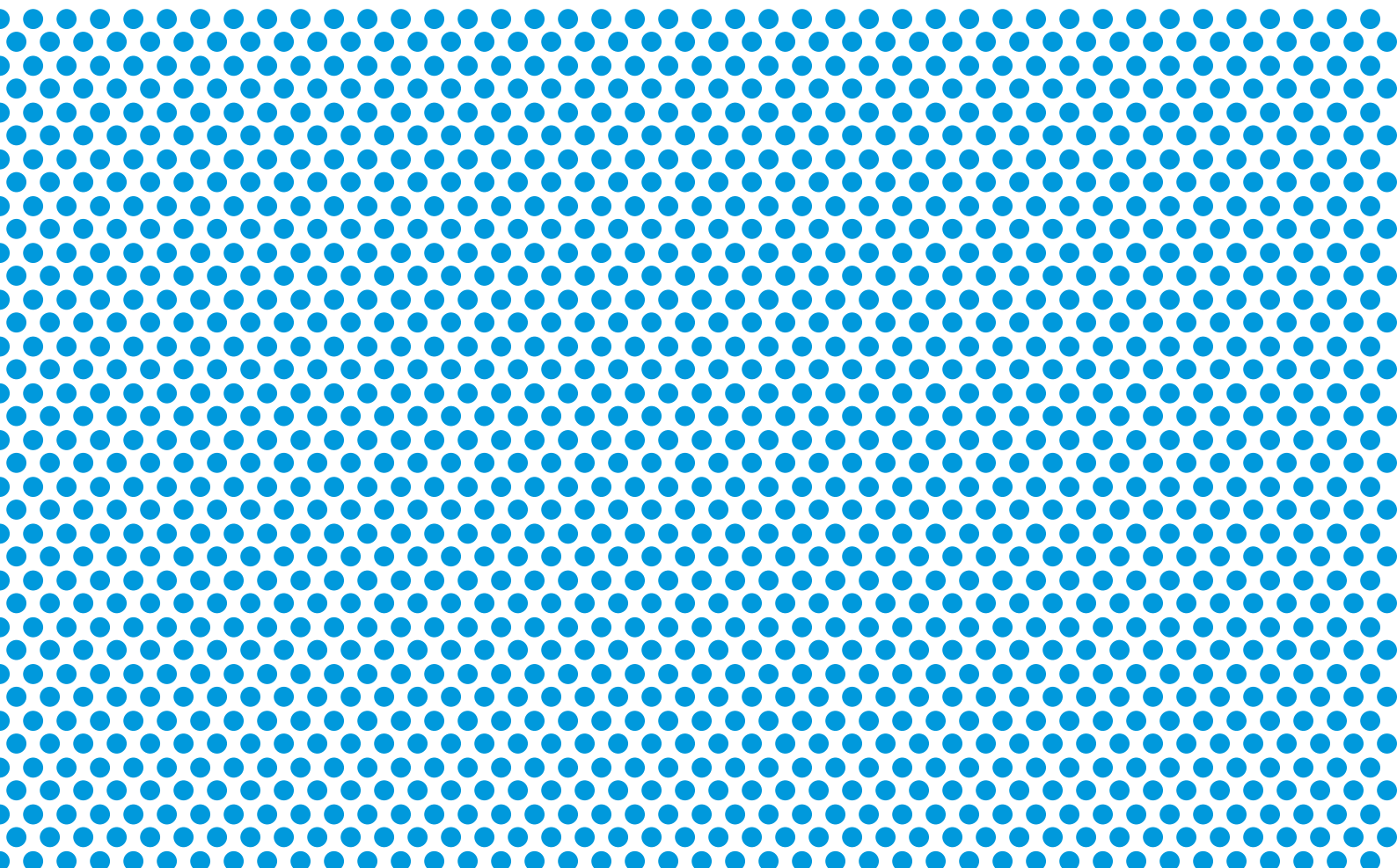
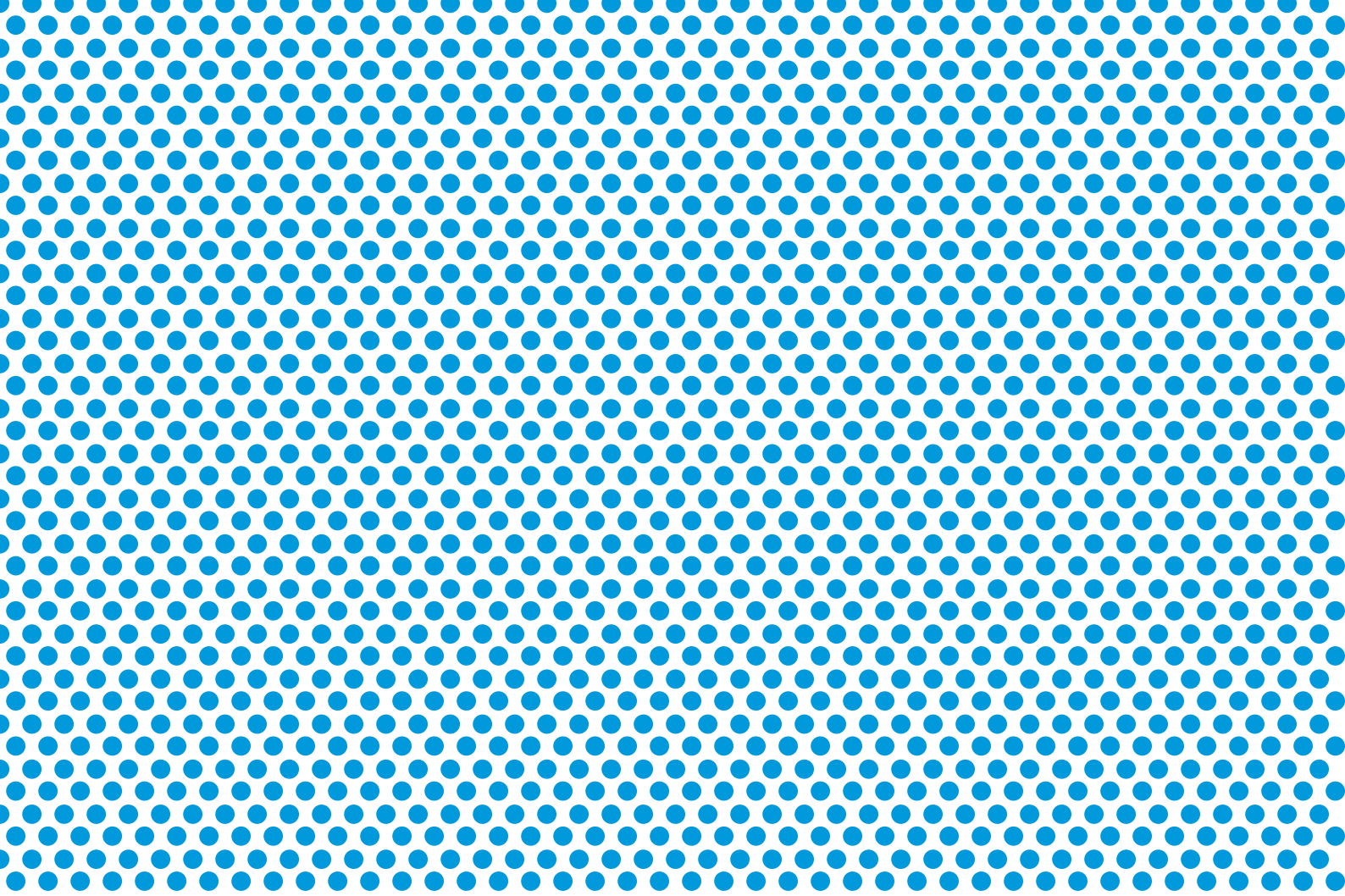


A C Q U A Z Z U R R A
E N O T E C A





**UTILIZZIAMO IL SISTEMA DI MESCITA *CORAVIN*
PER FARVI PROVARE VINI MERAVIGLIOSI
AL CALICE, CHIEDI AL PERSONALE DI SALA
LA SELEZIONE DELLA SETTIMANA**

CALICI DA 7€ A 14€

Bollicine

“Erpacrife” 2020 M.C. Rosé Dosaggio Zero Nebbiolo 100% Piemonte (AT) – Erpacrife	€48
“Alta Langa C. Fonda” 2021 Extra Brut Blanc de Blancs Chardonnay 100% Piemonte (CN) – Cascina Fonda Winery	€40
“Cenci” 2018 Trento DOC Brut M.C. Chardonnay 100% Trentino Alto Adige (TN) - Cenci	€42
“Cossignani Extra Brut” s.a. M.C. Extra Brut Blanc de Blancs Pecorino 100% Marche (AP) – Cossignani L.E. Tempo	€46
“D’Araprì RN” 2019 M.C. Bombino Bianco Brut Bombino Bianco 100% Puglia (FG) – D’Araprì	€42
“Franciacorta DOCG Rizzini” 2016 M.C. Dosaggio Zero Millesimato 72 Mesi Chardonnay 100% Lombardia (BS) - Rizzini	€55

Bollicine

“Gusbourne” 2019	€115
M.C. Blanc de Blancs Chardonnay 100% Regno Unito (Kent) – Gusbourne Wines	
“Aruga Branca Brillhante” 2017	€125
M.C. Koshu 100% Giappone (Yamanashi) – Katsunuma Jyozo Winery	
“Raventos Rossell” s.a.	€36
Cava Brut Nature Macabeo Xarel-lo Chardonnay Parellada Pinot Noir Spagna (Barcellona) – Raventos Rossell	

BOLLICINE
NEL MONDO

Bianchi

“Biancolella Macerato” 2024 Biancolella IGT Lazio Biancolella 100% Lazio (Isola di Ponza) – Antiche Cantine Migliaccio	€45
“Fieno di Ponza Bianco” 2024 Fieno IGT Lazio Biancolella Forastera Altre Varietà Lazio (Isola di Ponza) – Antiche Cantine Migliaccio	€42
“Le Nuvole” 2024 Lazio IGP Malvasia Trebbiano Ottonese Lazio (Olevano Romano) – Marco Antonelli	€32
“Pandataria” 2024 Lazio IGT Greco Fiano Falanghina Lazio (Isola di Ventotene) – Candidaterra	€38
“Maddalena” 2023 Passerina del Frusinate IGT Passerina 100% Lazio (Frosinone) – Alberto Giacobbe	€36
“Poggio della Costa” 2024 Lazio IGT Grechetto 100% Lazio (Viterbo) – Sergio Mottura	€36
“Semele” 2024 Lazio IGT Malvasia del Lazio 100% Lazio (Frascati) – Tenute di Pietra Porzia	€30

Bianchi

“Cardito” 2025

Lazio IGP
Malvasia Puntinata 100%
Lazio (Doganella di Ninfa) – Donato Giangirolami

€30

“Propizio” 2025

Lazio IGP
Grechetto 100%
Lazio (Doganella di Ninfa) – Donato Giangirolami

€32

“Servana” 2024

Lazio IGP
Bellone 100%
Lazio (Latina) – Le Donne del Vico

€30

“Lunaprima” 2022

Lazio IGP
Chardonnay 100%
Lazio (Latina) – Le Donne del Vico

€36

“Dahlia Bianca” 2025

Lazio IGT
Bellone 100%
Lazio – Selezione Anna Fendi

€32

Bianchi

"Maixei" 2025

Riviera Ligure di Ponente DOC
Pigato 100%
Liguria (Imperia) – Maixei

€36

"Venticinqueci" 2024

Trentino IGT
Solaris 100%
Trentino (Trento) – Maria Rita Calliari

€40

"Collio Draga" 2024

Collio DOC
Ribolla Gialla 100%
Friuli Venezia Giulia (Gorizia) – Draga

€36

"Vigna Cicogna" 2024

Greco di Tufo DOCG
Greco di Tufo 100%
Campania (Avellino) – Benito Ferrara

€34

Bianchi

"Domus Giulii" 2023

Campania IGT
Falanghina del Sannio 100%
Campania (Napoli) – La Sibilla

€40

"Lu Bancu" 2024

Terre Siciliane DOC
Catarratto 100%
Sicilia (Monreale) – Feudo Disisa

€38

"Sablé" 2025

Vermentino di Gallura DOCG
Vermentino di Gallura 100%
Sardegna – Selezione Anna Fendi

€36

"Flanella" 2024

Pinot Grigio IGP
Pinot Grigio 100%
Friuli Venezia Giulia – Selezione Anna Fendi

€34

"Madreperla" 2024

Sannio DOC
Falanghina del Sannio 100%
Campania – Selezione Anna Fendi

€35

Bianchi

"Meskhuri White Dry" 2021 Assemblaggio Autoctoni Selvatici Georgia (Meskheti) – Natenadze	€65
"Epicuria" 2020 Chardonnay 100% Marocco (Guerrouane) – Domaine De La Zouina	€42
"Luddite Chenin" 2021 Chenin Blanc 100% Sud Africa (Cape South Coast) – Luddite Wine	€88
"Saboteur White" 2021 Sauvignon Blanc Fumé Blanc Viognier Chenin Sud Africa (Cape South Coast) – Luddite Wine	€46
"Smuggler's Boot" 2021 Chardonnay 100% Sud Africa (Elgin Valley) – Richard Kershaw Wines	€42
"Mantra Rebel" 2025 Chardonnay 100% Argentina (Patagonia) – Bodega Secreto Patagonico	€34
"Vino Naranja" 2022 Moscatel De Alejandria 100% Cile (Yumbel) – Cacique Maravilla	€38

Bianchi

"De Otro Planeta" 2021 Sauvignon Gris 100% Cile (Curico Valley) – Vina Casalibre	€42
"Black Birch" 2022 Pinot Gris 100% Nuova Zelanda (Marlborough) – Clark Estate	€36
"Upper Awatere" 2023 Sauvignon Blanc 100% Nuova Zelanda (Marlborough) – Clark Estate	€38
"Aruga Branca Pipa" 2017 Koshu 100% Giappone (Yamanashi) – Katsunuma Jyozo Winery	€85
"Metamorphika" 2020 Viognier 100% Spagna (Catalogna) – Costador	€46
"Vibria" 2018 Macabeo 100% Spagna (Aragona) – Sifer Wines	€34
"Autocarro 38" 2024 Fiano Greco Falanghina Portogallo (Lisbona) – Herdade Do Portocarro	€34

Bianchi

"MHT" 2023 Müller Thurgau 100% Germania (Franconia) – Andi Weigand	€44
"Tramín Cervený" 2017 Gewürtztraminer 100% Repubblica Ceca (Moravia) – Jaroslav Osicka Wines	€36
"Orange T" 2023 Orange Traube 100% Austria (Vienna) – Zahel	€38
"Prince" 2020 Chardonnay 100% Grecia (Peloponneso) – Giannikos	€40
"Malvazijica" 2017 Malvasia Istriana 100% Croazia (Valle Mirna) – Roxanich	€42
"Amber" 2016 Moscato Giallo 100% Slovenia (Istria Slovena) – Polic Estate	€80
"Rebula Goriška BRDA" 2024 Ribolla Gialla 100% Slovenia (Dobrovo) – Princic	€36
"Bardha & Beratit" 2023 Puls 100% Albania (Berat) – Cobo	€42

Bianchi

"Blanc Fumé De Pouilly" 2023 Sauvignon Blanc 100% Francia (Valle della Loira) – Domaine La Perriere	€40
"Sancerre Cuvée" 2024 Sauvignon 100% Francia (Valle della Loira) – Reverdy Pascal & Nicolas	€38
"Rock N' Roll" 2024 Chenin Blanc 100% Francia (Valle della Loira) - Chateau De La Mulonniere	€35
"Bouzeron" 2018 Aligoté 100% Francia (Borgogna) – Domaine Gouffier	€42
"Riesling B.P." 2024 Riesling 100% Francia (Alsazia) – Blanck Paul	€38
"Chablis S.D." 2023 Chardonnay 100% Francia (Borgogna) – Domaine Seguinot Daniel	€46
"Viognier Camplazens" 2024 Viognier 100% Francia (Languedoc) – Chateau Camplazens	€32

Rosati

"Les Breteches" 2020 Cinsault 100% Libano (Bekaa Valley) – Chateau Kefraya	€36
"Camissa Blanc de Noirs" 2019 Moscato Mourvedre Grenache Sud Africa (Paarl) – Avondale	€42
"Mesta Rosado" 2023 Tempranillo 100% Spagna (Madrid) – Peninsula Vinicultores	€35
"Rosé" 2021 Domina 100% Germania (Franconia) – Weingut Seufert	€38
"Rožica" 2018 Borgonja 100% Croazia (Valle Mirna) – Roxanich	€39
"Rosé Zahel" 2020 Pinot Noir 100% Austria (Vienna) – Zahel	€36
"Rosi" 2025 Montepulciano 100% Italia (Lazio) – Donato Giangirolami	€32
"Lestre" 2024 Nero Buono 100% Italia (Lazio) – Le Donne del Vico	€34
"Fard" 2024 Cerasuolo D'Abruzzo DOP 100% Italia (Abruzzo) – Selezione Anna Fendi	€30

Rossi

“Fieno di Ponza Rosso” 2023

€44

Lazio IGT

Piedigrosso Aglianico

Lazio (Isola di Ponza) – Antiche Cantine Migliaccio

“Riserva Kosmos” 2017

€38

Olevano Romano DOP

Cesanese 100%

Lazio (Olevano Romano) – Marco Antonelli

“Riserva Lepanto” 2021

€42

Cesanese del Piglio Superiore DOCG

Cesanese del Piglio 100%

Lazio (Frosinone) – Alberto Giacobbe

“Civitella Rosso” 2024

€35

Lazio IGT

Merlot 100%

Lazio (Viterbo) – Sergio Mottura

Rossi

“Prodigo” 2021

Lazio IGP
Syrah 100%
Lazio (Le Ferriere) – Donato Giangirolami

€34

“Lepino” 2021

Lazio IGP
Nero Buono 100%
Lazio (Doganella di Linfa) – Donato Giangirolami

€36

“Jonara” 2021

Lazio IGT
Merlot 100%
Lazio (Latina) – Le Donne Del Vico

€32

“Dahlia Rossa” 2024

Lazio IGT
Cesanese 100%
Lazio – Selezione Anna Fendi

€30

“Magone” 2019

Lazio IGT
Pinot Nero 100%
Lazio (Viterbo) – Sergio Mottura

€46

Rossi

“Cirò Rosso” 2021	€40
Cirò Classico Superiore Riserva DOC Gaglioppo 100% Calabria (Cirò Marina) – Scala	
“Barbera D’Alba Ferrione” 2024	€38
Barbera D’Alba DOC Barbera 100% Piemonte (Monforte D’Alba) - Diego Conterno	
“Bolero” 2019	€68
Barolo DOCG Nebbiolo 100% Piemonte – Selezione Anna Fendi	
“Stiffelius” 2021	€35
Chianti Classico DOCG Sangiovese 100% Toscana – Selezione Anna Fendi	
“Twill” 2021	€34
Valpolicella Superiore DOC Molinara Corvina Rondinella Veneto – Selezione Anna Fendi	

Rossi

"Sevúk Red Dry" 2023 Areni – Kaketi Armenia (Sasunik) – Armenia Wines Company	€36
"Epicuria C.S." 2016 Cabernet Sauvignon 100% Marocco (Guerrouane) – Domaine De La Zouina	€42
"Mantra Malbec" 2020 Malbec 100% Argentina (Patagonia) – Bodega Secreto Patagonico	€38
"Pipeño" 2022 Pais 100% Cile (Yumbel) – Caciue Maravilla	€38
"Maximus" 2019 Pinot Noir 100% Australia (Victoria) – Hochkirch Wines	€80
"Mendocino County" 2019 Nero D'Avola 100% Stati Uniti (California) – Martha Stoumen Wines	€88

Rossi

"Merlot Barrel Selection" 2018 Merlot 100% Repubblica Ceca (Moravia) – Krasna Hora Winery	€42
"16 Generation" 2023 Pinot Noir 100% Francia (Borgogna) – Domaine Dufouleur	€50
"Moulin A Vent" 2022 Gamay 100% Francia (Beaujolais) – Domaine De Briante	€42
"Châteauneuf Du Pape" 2023 Grenache Syrah Mourvedre Francia (Rodano) – Domaine Des Peres De L'Eglise	€56
"Cinghiale" 2019 Sangiovese 100% Stati Uniti (Washington) – House Of Smith	€68

SELEZIONE DAL GIAPPONE
NIHONSHU TRADIZIONALI

Sake al calice

“Dewazakura Dewa” Junmai Yamagata – Dewazakura Shuzo	€12
“Konishi Kokuagari” Junmai Hyogo – Konishi Shuzo	€10
“Uroko Yamahai” Junmai Invecchiato Tochigi – Shimazaki Shuzo	€12
“Kamikokoro Kissui” Junmai Okayama – Kamikokoro	€10
“Iwai 80%” Junmai Kyoto – Masuda Tokubeenshoten	€12
“Dewazakura Tsuyahime” Junmai Ginjo Yamagata – Dewazakura Shuzo	€12
“Ninki Black” Junmai Ginjo Tohoku – Ninki Ichi	€10
“Heavensake” Junmai Ginjo Yamagata - Dewazakura	€14
“Hatsumago Dewasansan 45” Junmai Daiginjo Yamagata – Tohoku Meijio	€14

SELEZIONE DAL GIAPPONE
NIHONSHU TRADIZIONALI

Sake al calice

“Tatenokawa Malolac” Junmai Daiginjo Yamagata – Tatenokawa	€14
“Ninki Fresh Aging” Junmai Daiginjo Tohoku – Ninki Shuzo	€10
“Kuromatsu Kenbishi” Futsushu Hyogo – Kenbishi Shuzo	€12
“Yonetsuru Dry Kappa” Honjozo Yamagata – Yonetsuru Shuzo	€12
“Otokoyama Raijin” Honjozo Yamagata – Otokoyama Shuzo	€12
“Hakushika Sparkling” Sparkling Hyogo – Tatsuuma Honke Brewing Co.ltd.	€12
“Shirayuki Edo Genshu” Fine pasto Hyogo – Konishi	€12
“Kodakara Yuzu” Fine pasto Yamagata – Tatenokawa	€12
“Chiyokotobuki Umeshu” Fine pasto Yamagata - Tatenokawa	€12

“

I VERI INTENDITORI
NON BEVONO VINO;
DEGUSTANO SEGRETI

”

Salvador Dali



A C Q U A Z Z U R R A
E N O T E C A



RESTAURANT
Acquazzurra
BORN IN SABAUDIA



VIA LUNGOMARE, 9700 / 04016 SABAUDIA (LT)
TEL. 0773 51 29 207 / INFO@ACQUAZZURRARESTAURANT.COM

