

BELUGA

bar

CASERTA

MEN
UN

BB

Wine
Cocktails
Food
and more

Corso Trieste, 181 - CASERTA



FERRARI

TRENTO 1902



BOTTIGLIA

Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Astucciato 2015	160
Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2007	390
Giulio Ferrari Rosè 2015	225
Maximum Blanc de Blancs	24
Maximum Blanc de Blancs - 1,5 lt	44
Maximum Rosè	49
Perlè 2019	56
Perlè Bianco 17	49
Perlè Nero 2018	77
Perlè Rosè 2017 - 1,5 lt	120
Perlè Zero Cuvee 18	90
Riserva Lunelli 2016	70

Champagne

Francia



BOTTIGLIA

2011 - Krug	550
2016 Vintage Brut Millèsime - Louis Roederer	115
Ay Grand Cru Rosè - Henri Giaraud	375
Blanc De Blancs - Charles Hedsieck	77
Blanc De Blancs 2016 - Louis Roederer	125
Brut Gold - Armand De Brignac	410
Brut Prestige Taittinger	65
Brut Reserve - Charles Heidsieck	80
Brut Rosè - Ruinart	110
Collection 244 - Louis Roederer	80
Collection 245 - Louis Roederer	85
Cristal 2016 Brut - Louis Roederer	360
Ice Imperial - Moët & Chandon	75
Le Biographie - Lacroix	39
New Esprit Nature Brut - Henri Giraud	75
R Millèsime 2016 - Ruinart	99
Rare Champagne 2013 - Piper-Heidsieck	220
Reserve Imperiale - Moët & Chandon	70
Rosè Reserve - Charles Heidsieck	75
Vintage 2015 - Dom Perignon	250
NEW Marilyn 100 th birthday - Piper-Heidsieck	50

Cremant

Francia



BOTTIGLIA

An 825 - Gerard Bertrand	22
An 825 Rosè - Gerard Bertrand	22
Revelation 2023 Cremant de Limoux - Salasar	19

Bollicine

Italia



CALICE



BOTTIGLIA

Annamaria Clementi 2016 Dosage Zero - Cà del bosco, <i>Lombardia</i>		155
Brut Nature 2020 Metodo Classico - Oltrenero, <i>Lombardia</i>		35
Brut Oltrepò Pavese Metodo Classico - Oltrenero, <i>Lombardia</i>	7	25
Lucimare Spumante Brut Terre Siciliane Igt - Pellegrino, <i>Sicilia</i>	5	25
Cuvée Emme Oltrepò Pavese Metodo Classico - Oltrenero, <i>Lombardia</i>		50
Cuvée Prestige 48° - Cà del bosco, <i>Lombardia</i>		42
Cuvée Prestige R.S. - Cà del bosco, <i>Lombardia</i>		77
Cuvée Prestige Rosè 47° - Cà del bosco, <i>Lombardia</i>		55
Oltrenero 96 mesi Metodo Classico - Oltrenero, <i>Lombardia</i>		49
Rosè Oltrepò Pavese Metodo Classico - Oltrenero, <i>Lombardia</i>		25
Vintage Collection 2020 Dosage Zero - Cà del bosco, <i>Lombardia</i>		65
Vintage Collection Satèn - Cà del bosco, <i>Lombardia</i>		65
Alta Langa 2018 167 Anniversario - Fontanafredda, <i>Piemonte</i>		30
Alta Langa Limited Edition - Fontanafredda, <i>Piemonte</i>		19
Salice Salentino Metodo Classico, Leone de Castris, <i>Puglia</i>	7	25

ALCOHOL FREE

Spumante Rosè Analcolico Premium - French Bloom – <i>Alcohol Free, Francia</i>	35
Blanc de Blancs - Chavin Zero - <i>Alcohol Free, Francia</i>	20

Rosè



CALICE



BOTTIGLIA

Calafuria 2025 - Tormaresca, <i>Puglia</i>	5	19
Five Roses 2025 Anniversario - Leone de Castris, <i>Puglia</i>	5	25
Furia di Calafuria 2023 - Tormaresca, <i>Puglia</i>		28
Alie 2025 - Marchesi Dè Frescobaldi, <i>Toscana</i>		15
By Ott 2024 Cotes de Provence AOC - Domaines Ott, <i>Francia</i>		29
Coeur de Grain 2024 Château Romassan - Domaines Ott, <i>Francia</i>		47
Hampton Waters Rosè 2024 - Gerard Bertrand, <i>Francia</i>		19
Rosè 2024 - Domaine De La Rouviere, <i>Francia</i>		17

Vini Bianchi - White Wines



CALICE BOTTIGLIA

Abruzzo Bianco 2024 - Villa Gemma, <i>Abruzzo</i>		20
Trebbiano d'Abruzzo Ris. - Marina Cvetic, <i>Abruzzo</i>		45
Biancolella 2024 - Casa d'Ambra, <i>Campania</i>		15
Core Bianco 2024 - Montevetrano, <i>Campania</i>		20
Exultet 2025 - Quintodecimo, <i>Campania</i>		42
Falanghina 2024 - Casa d'Ambra, <i>Campania</i>	5	19
Fiorduva 2024 Costa d'Amalfi DOC - Marisa Cuomo, <i>Campania</i>		80
Furore Bianco 2025 - Marisa Cuomo, <i>Campania</i>	8	30
Giallo D'Arles 2025 - Quintodecimo, <i>Campania</i>		42
Via del Campo 2025 - Quintodecimo, <i>Campania</i>		42
Sauvignon 2024 - Jermann, <i>Friuli Venezia Giulia</i>		24
Vinnæ 2024 IGT - Jermann, <i>Friuli Venezia Giulia</i>		23
Vintage Tunina 2022 - Jermann, <i>Friuli Venezia Giulia</i>		59
Primavista 2018 Toscana - IGT Paolo Conterno, <i>Toscana</i>		26
Gewürztraminer 2025 - Elena Walch, <i>Trentino-Alto Adige</i>		20
Müller Thurgau 2025 - Elena Walch, <i>Trentino-Alto Adige</i>		15
Sauvignon 2025 - Elena Walch, <i>Trentino-Alto Adige</i>		17
Belisarius 2022 - Villa Sobrano, <i>Umbria</i>		19
Donna Sabina 2020 - Villa Sobrano, <i>Umbria</i>		32
Martinus 2023 - Villa Sobrano, <i>Umbria</i>		22
Chardonnay 2023 - Anselmet, <i>Valle d'Aosta</i>		42
Chablis Grand Regnard 2024 - Regnard, <i>Francia</i>		52
Chardonnay 2024 Pays D'oc - Pierre Ferraud, <i>Francia</i>		19
Petit Chablis 2024 - Albert Pic, <i>Francia</i>		28
Pic Premier 2022 - Albert Pic, <i>Francia</i>		110
S. Esprit Blanc 2023 Cotes du Rhone - Delas Freres, <i>Francia</i>		16
S. Pierre Chablis 2023 Albert Pic, <i>Francia</i>		33
Chardonnay 2024 Te Muna Road - Craggy Range Winery, <i>Nuova Zelanda</i>		29
Sauvignon Blanc 2024 Te Muna Road - Craggy Range Winery, <i>Nuova Zelanda</i>		26
ALCOHOL FREE		
Sauvignon Blanc 2024 - Chavin Zero - <i>Alcohol Free, Francia</i>		20

Vini Rossi - Red Wines



Kapnios 2020 - Masseria Frattasi, <i>Campania</i>		89
Per' e Palummo 2024 - Casa d'Ambra, <i>Campania</i>		15
Barolo DOCG Tradizione 2021 - Marchesi di Barolo, <i>Piemonte</i>		44
Monfortino Riserva 2019 - Giacomo Conterno, <i>Piemonte</i>		990
Apricaia 2019 - Tenuta Moraia, <i>Toscana</i>	25	115
Brunello di Montalcino 2019 - Biondi Santi, <i>Toscana</i>		235
Chianti Classico 2022 - Isole e Olena, <i>Toscana</i>		31
La Pevera Rosso 2021 - Tenuta Piccini, <i>Toscana</i>		32
Le Difese 2024 - Tenuta San Guido, <i>Toscana</i>		34
Le Volte 2023 - Tenuta dell'Ornellaia, <i>Toscana</i>		22
Massetino 2022 Toscana Tenuta dell'Ornellaia, <i>Toscana</i>		460
Masseto 2022 Tenuta dell'Ornellaia, <i>Toscana</i>		1200
Ornellaia 2022 - 0,375 lt. - Tenuta dell'Ornellaia, <i>Toscana</i>		140
Pecchero 2021 Fattoria Valiano, <i>Toscana, Italia</i>		385
Peppoli 2024 - Marchesi Antinori, <i>Toscana</i>	5	19
Perpiero 2019 - Tenuta Moraia, <i>Toscana</i>	15	70
Ripe al Convento 2015 Brunello - Marchesi de' Frescobaldi, <i>Toscana</i>		105
Sassicaia 2023 - Tenuta San Guido, <i>Toscana</i>		350
Solaia 2021 Toscana - Antinori Tenuta Tignanello, <i>Toscana</i>		365
Tignanello 2023 - Antinori Tenuta Tignanello, <i>Toscana</i>	35	155
Bapta 2025 - Villa Sobrano, <i>Umbria</i>		19
Bartolomeo 2019 - Villa Sobrano, <i>Umbria</i>		32
Cascina San Vincenzo Amarone 2018 - Famiglia Pasqua, <i>Veneto</i>		72
Cascina San Vincenzo Valpolicella Ripasso 2019 - Famiglia Pasqua, <i>Veneto</i>		29
Valpolicella Superiore 2018 - Dal Forno Romano, <i>Veneto</i>		125
Margaux 2022 - Chateau Giscours, <i>Francia</i>		110
Pinot Noir 2024 Vin de France - Pierre Ferraud, <i>Francia</i>		15
Pomerol AOC 2017 - Chateau La Fleur Petrus, <i>Francia</i>		320
Saint Esprit Rouge 2024 Cotes du Rhone - Delas Freres, <i>Francia</i>		18
Pinot Nero 2023 Te Muna Road - Craggy Range Winery, <i>Nuova Zelanda</i>		44

ALCOHOL FREE

Cabernet e Merlot 2024 - Chavin Zero, <i>Alcohol Free, Francia</i>	19
Pinot Nero 2023 - Chavin Zero, <i>Alcohol Free, Francia</i>	20

Vini Dolci - Sweet Wine



Picolit 2018 - 0.375 - Friuli-Venezia Giulia, <i>Jermann</i>	15
Mediceo 2015 - Toscana, <i>Paolo Conterno</i>	5
Soleras - Marsala, - Sicilia, <i>Pellegrino</i>	5

Crea il tuo Gin Tonic

Gin



Artigianale London J.R. Rose 80 Limited Edition	8
Capri Gin Special	7
Cubical Premium Acquavite di Ginepro	8
Cubical Ultra Premium Acquavite di Ginepro	8
Gardener Gin	7
Hapusa Gin	7
Marconi 42 Gin Poli Stile Mediterraneo	6
Marconi 46 Dry Gin Poli	6
Scapegrace Black Gin Acquavite di Ginepro	7
Scapegrace Blood Moon Gin Acquavite di Ginepro	7
Scapegrace Classic Gin Acquavite di Ginepro	7
Scapegrace Gold Gin Acquavite di Ginepro	7
Tenjaku Gin	7

Toniche - Tonic Water

Connoisseurs Tonic Water Fentimans	3,5
Light Tonic Water Fentimans	3,5
Pink Grapefruit Tonic Water	3,5
Premium Indian Tonic Water Fentimans	3,5

Whiskey



1770 Glasgow Single Malt Triple Distilled	9
Akashi Single Malt Whisky	15
Box 1 Octomore 16.1	20
Port Charlotte 10 Years Old	10
Speymalt Macallan 2003	50
The Gospel Straight Rye Whiskey	6

Grappe



Barili di Sassicaia Poli	10
Grappa di Amarone Cleopatra Oro Poli	8
Sarpa Bianca di Poli / Sarpa Oro di Poli	5
Tignanello Marchesi Antinori	8
Tre Soli Tre Berta	12
Vendemmia Nonino	5
Vendemmia Riserva 18 mesi Nonino	5

Cognac



Bas Armagnac Reserve Imperiale X.O.	12
Caraffe Yogi Bas Armagnac XO	10
Cognac Pale & Dry XO Delamain	17
Cognac So Elegantissime XO	10
Liqueur Poire & Cognac	6
Remy Martin 1738	9
Remy Martin VSOP	6

Rum



Anejo Carùpano Reserve 1996, <i>Venezuela</i>	25
Carùpano Exclusiva 12, <i>Venezuela</i>	5
Carùpano Privada 21, <i>Venezuela</i>	9
Kawama 19 Extra Anejo, <i>Cuba</i>	12
Ryoma Rhum Japonais, <i>Giappone</i>	7
Vieux Agricole XO Clément, <i>Martinica</i>	10
Vieux Rhum 10 Ans D'Age Clément, <i>Martinica</i>	10
Vieux Rhum Vsop Edizione Limitata Clément, <i>Martinica</i>	6

Tequila



El Mayor Reposado	7
Reposado Don Adriano 1950	35

Amari



Caramello salato Mantovani	5
Jagermeister Manifest	5
Limoncello di Carlo Cracco	5

Birre - Beer



33 cl



75 cl

Nazionale - Baladin Birrificio Agricolo, <i>Piemonte</i>	4	10
Nazionale Gluten free - Baladin Birrificio Agricolo, <i>Piemonte</i> 	5	
Super - Baladin Birrificio Agricolo, <i>Piemonte</i>	4	11
Metodo Classico Super - Baladin Birrificio Agricolo, <i>Piemonte</i>		28
Gold&Hops - Avino Birrificio Artigianale, <i>Campania</i>	5	
Lune Blanche - Avino Birrificio Artigianale, <i>Campania</i>	5	
Munich - Avino Birrificio Artigianale, <i>Campania</i>	5	

ALCOHOL FREE

Botanic Blonde Baladin 33 cl. analcolica	5
--	---

Bibite - Soft Drinks



Aranciata <i>retrò</i>	3,5
Chinotto <i>retrò</i>	3,5
Gazzosa <i>retrò</i>	3,5
Limonata <i>retrò</i>	3,5
Tè alla pesca	3,5
Tè alla menta	3,5
Tè al limone	3,5

Acque - Water



Panna <i>in vetro</i> 25 cl.	2
Perrier <i>in vetro</i> 33 cl.	2,5
San Pellegrino <i>in vetro</i> 25 cl.	2

Special food



Acciughe (filetti) del Cantabrico - <i>Casa Santona</i>	35
Caviale Beluga Royal Calvisius - 10 gr. OFFERTA	30
Caviale Sevruga Royal Calvisius - 10 gr.	39
Crackers artigianali ai Cereali- <i>Malafronte di Gragnano</i>	6
Crackers artigianali gusto Mediterraneo- <i>Malafronte di Gragnano</i>	6
Foie Gras, Patè - 100 gr. - <i>Jolanda de colò</i>	16
Grissini striati a mano, gusto Acqua di mare - <i>Malafronte di Gragnano</i>	6
Grissini striati a mano, gusto Cipolla - <i>Malafronte di Gragnano</i>	6
Grissini striati a mano, gusto Mediterraneo - <i>Malafronte di Gragnano</i>	6
Grissini striati a mano, gusto Napoletano (tarallo) - <i>Malafronte di Gragnano</i>	6
Jamon Ibérico DOP - 50 gr. - <i>Spagna</i>	19
Patatas Nana gusto <i>Capperi</i>	3
Patatas Nana gusto <i>Rapa</i>	3
Patatas Nana gusto <i>Tartufo</i>	4
Sashimi di Salmone Artico Affumicato con sesamo - 100 gr. <i>Calvisius</i>	15
Tonno Affumicato con sesamo, <i>Lingotto da 150 gr. Calvisius</i>	19

Pâtisserie



Annurchini - <i>Evoluzioni di Grano, 6 pz.</i>	5
Biscotti al Caramello salato - <i>Evoluzioni di Grano, 6 pz.</i>	nd
Biscottini Nobili - <i>Evoluzioni di Grano, 6 pz.</i>	5
Crestine di Frutta - <i>Evoluzioni di Grano, 6 pz.</i>	5
Morettini - <i>Evoluzioni di Grano, 6 pz.</i>	5
Morzetti al caffè - <i>Evoluzioni di Grano, 6 pz.</i>	5

Tagliere degustazione formaggi

19

Grigio - Primosale stracchinato

Sotto la sua elegante crosta nera edibile custodisce un cuore bianco latte, morbido, cremoso e fondente. Il gusto inizialmente dolce e delicato si arricchisce con l'affinamento di piacevoli note burrose, di fungo e sottobosco, dando vita a un formaggio ricercato, avvolgente e dal carattere inconfondibile.

Tifata - stagionatura 120 giorni

Tifata, prodotto esclusivamente con il nostro latte vaccino, con cagli di capretto, fermenti e sale, è un formaggio stagionato erborinato, prodotto da una lavorazione complessa che coinvolge separatamente due cagliate. Le cagliate vengono manualmente inoculate e assemblate con *Penicillium Roqueforti*, che aggiunge un sapore deciso e caratteristico a un prodotto dal profumo pungente che rilascia al palato decise note amare e lievi note piccanti.

Regis d'Uva - stagionatura 240 giorni

Regis d'Uva prodotto esclusivamente con il nostro latte vaccino, con cagli di capretto, fermenti e sale, viene immerso nel Taurasi che gli conferisce note alcoliche 'Di vino' in equilibrio con l'aroma del formaggio. La crosta dal colore viola scuro è dura e ruvida. La consistenza della pasta stratificata è semidura, compatta e friabile. Il Regis Divino presenta aromi di frutti rossi, banana ed ananas. È caratterizzato da una media sapidità, con leggere note astringenti e acide. Nel formaggio più stagionato le note conferite dal vino variano intensificando l'aroma. Affinato con uva, unisce la dolcezza della pasta alle note fruttate e aromatiche dell'affinamento.

Vernae - stagionatura oltre 360 giorni

Vernae, prodotto esclusivamente con il nostro latte vaccino, con cagli di capretto, fermenti e sale, è un formaggio erborinato, prodotto da cagliata mista assemblata con l'aggiunta del *Penicillium Roqueforti*. Viene stagionato per 4/8 mesi e ogni forma è processata con le tecniche tradizionali degli erborinati.

Si presenta compatto e con muffa sviluppata nella parte centrale del formaggio soggetta a inoculo e con la superficie esterna che appare fiorita. Questo formaggio ha un aroma molto intenso con forti note persistenti e sapide.

Comole - stagionatura 600 giorni.

Comole prodotto esclusivamente con il nostro latte vaccino, con caglio di capretto, fermenti e sale preserva l'aroma naturale del latte e la piacevole acidità dello yogurt. La sua crosta, non edibile, è ricoperta da una leggera muffa bianca dovuta al *Penicillium Candidum*. Il Comole sviluppa un caratteristico aroma di latte, selvatico e speziato e la leggera piccantezza che si intensifica a stagionature maggiori. La pasta di colore giallo paglierino è compatta e granulosa.



ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati

Non è possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti serviti anche quando non previsti in ricetta. Il personale è a disposizione per informazioni.