



---

## ***Nu Mar e Vin - Vineria Flegrea***

**MENÙ**



## CARTA dei VINI

La Nostra selezione dei Vini è sempre in continua evoluzione.

I vini sono accuratamente ricercati per accontentare ogni vostra esigenza e soddisfare anche i palati più sopraffini. Uno sguardo sempre vigile ed attento su nuove proposte, cantine innovative e vini ricercati ed un orecchio in ascolto per le vostre proposte e richieste. Perché i vostri consigli contano!

### **Special Terra d'Otranto - MenhirSalento**

Nu Mar e Vin propone una selezione di vini pregiati dedicati esclusivamente all'amabile terra del Salento.

---



## Pietra - Susumaniello 1

14% vol - 2022

La pietra e il vino racchiude  
nostra terra.

Rosso rubino con riflessi vic  
rossa, ribes, mirtilli e lampo  
Finale duraturo.

**25 €**  
*bottiglia*



## Primitivo di Manduria DOC di Men

15,5% vol - 2022

Il Primitivo di Manduria di Menhir si disti e impenetrabile i profumi di frutti rossi e con tannini caldi e fitti.

**24 €**  
*bottiglia*

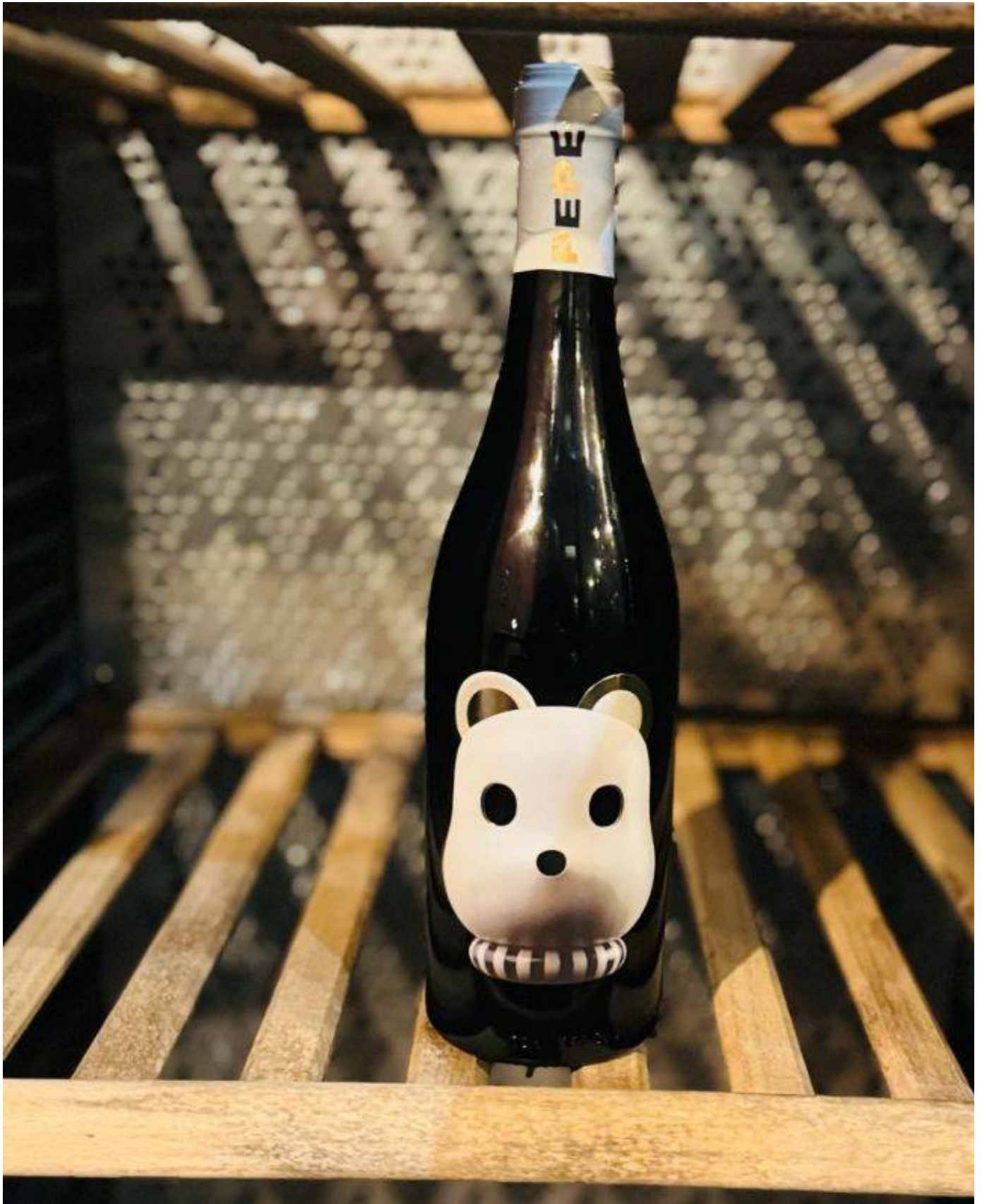


## Primitivo Vola |

14,5% vol - 2020

Vola a riprender fi  
Primitivo dal sors

**26 €**  
*bottiglia*



**26 €**  
*bottiglia*

## Vega Rosso Riserva DOC

15% vol - 2020

Colore rosso rubino intenso e ben equilibrato, un retrogusto echi fruttati e balsamici.



**38 €**  
bottiglia



## Filo Negramaro DOC

14% vol - 2020

Di colore rosso rubino in  
successione di piccoli fru  
e cuoio. Il gusto è equilib

**38 €**  
*bottiglia*

## Vini Rossi

Abbiamo curato una selezione di vini rossi che crediamo possano esaltare le origini di questa terra e non solo. Tutti i vini sono di qualità, dai più economici ai più pregiati vale comunque la pena degustarli tutti!

---



**6 €**  
*calice*

**20 €**  
*bottiglia*

**Blu O**  
Vino a  
bluast



**35 €**



**24 €**  
*bottiglia*



**26 €**  
*bottiglia*



**Aglian**

14%vc

Rosso

accorr

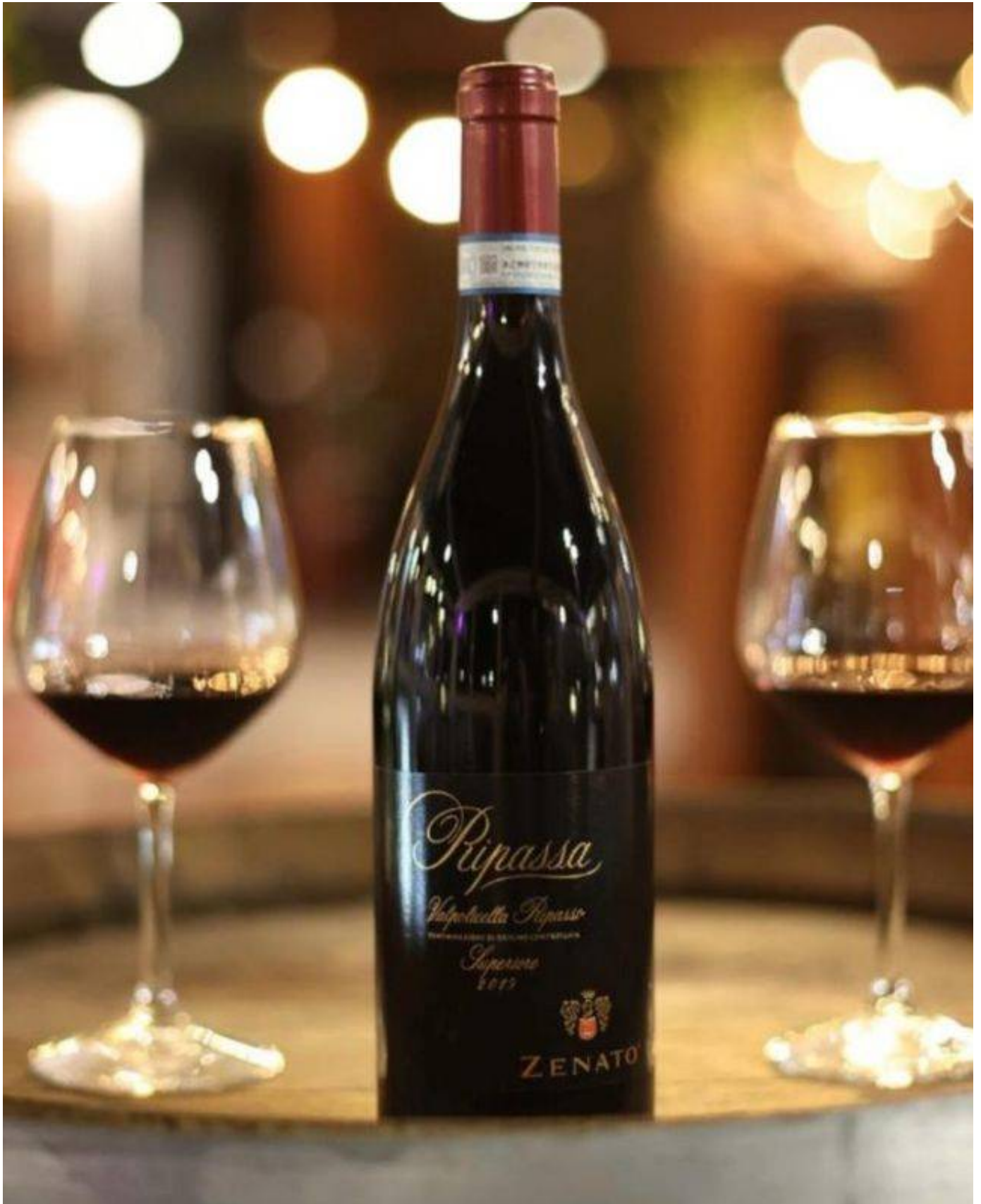
Al palc

bacca

Accorr

stagio

**30 €**  
*bottiglia*



**40 €**  
bottiglia



## Sciap

15,5%

Invecc  
bottig  
piacev  
matur  
grand

**60 €**  
bottiglia



**Eloqu**  
13%vc  
Rosso  
al pala

**26 €**  
*bottiglia*



**MOIO**

14,5%

Il Moic  
Mondi  
subisc  
colore  
gusto

**25 €**  
*bottiglia*



## FANOVA Prim

14,5 %vol - 2020

Vincitore del 3° premio  
che ci ha portato  
adesso chiudete  
di terra, scoprire  
Primitivo Fanov

**28 €**  
Bottiglia



## Langl

13,5%

Il Lang  
colline  
rubinc  
di frutt  
da un  
Langh  
taglier

**36 €**  
*bottiglia*



**Barolo**  
Il Barolo  
struttura  
complessiva  
sorso |

80 €

## Sangue di Giuda - Sabaghina

13%vol - 2022

Il colore è rosso porpora con schiur profumi di frutti rossi; al palato è do  
Vino rosso dolce tipico dell'Oltrepo'



**20 €**  
*bottiglia*



**Percossi Piediroso - Adelle**  
13%vol - 2022

Di colore rubino intenso dai riflessi  
Il Piediroso è un vino che offre  
matura, piena di profumi con  
amarena, mora selvatica e prugna

**22 €**  
*bottiglia*



**Taura**

14%vc

Vinific  
Taurasi  
di Tau  
rubinc  
amare  
intens

**36 €**  
*bottiglia*

**9 €**  
*calice*



## Nero

13%vc

Si rivela  
naso r  
di liqu  
tannic

**24 €**  
bottiglia



**Piedi**

13%vc

Il Pied  
territo  
ciliegi;  
consis

**35 €**  
*bottiglia*



## Barolo - Cantina P

14,5% vol - 2018

Questo è il "Barolo Pio  
coltivate, sin dal 1881  
in esposizione di part

**100 €**  
*bottiglia*



**Barbera**

14,5%

Vino rosso

successo

**36 €**  
*bottiglia*



**Amar**

15,5%

Vino a  
rosso  
sopra  
spezia

**65 €**  
bottiglia



36 €



30 €

## Vini Bianchi

Un selezione di Bianchi ricercati per accompagnare i nostri prodotti di mare e non solo... Troverai

sicuramente quello giusto per te!

---



**Fiano**

13%vc

Il Fiano  
aroma  
nespo  
sapidi

**22 €**  
*bottiglia*



**Fiano**

13,5%

Vino d  
agrum  
persist

**32 €**  
*bottiglia*



**Verm**

14%vc

Dal 19  
suoi vi  
Giallo  
fini e c  
asciut  
una ch

**26 €**  
bottiglia



**Falan**

13%vc

La Fal:  
appre:  
soprat  
riflessi  
intens  
appre:

**25 €**  
*bottiglia*



**Charo**

12%vc

Si com  
mante  
paglie  
Un vin

**7 €**  
calice

**20 €**  
bottiglia



**Charo**  
13%vc  
Affinat  
convir

**30 €**  
*bottiglia*



**Gewi**

14%vc

Spicca

Al pala

persist

**35 €**  
*bottiglia*



**Bianco**

12,5%

Il Bianco

dorato.

Gusto

**30 €**  
bottiglia



## Pecorino

13%vol

Il Terre di Chieti raccolto Caratt verdog frutta piacev

**26 €**  
*bottiglia*



**Blang**  
13%vc  
Cerett  
al dina  
Color |  
ed erb  
corrisp  
Ottim

**35 €**  
*bottiglia*



## Grillo

12,5%

Nel ca  
riflessi  
note d  
bianca  
piacev

**24 €**  
bottiglia



**Vince**

13,5%

Vino b  
donar  
caratt

**24 €**  
*bottiglia*

**7 €**  
*calice*



## Falanghina

12%vc

La Falanghina è un vitigno autoctono della Campania, il suo occhio è vulcanico e lieve.

**6 €**  
calice

**20 €**  
bottiglia



**Fiano**

12,5%

Il vino  
floreale  
erba a  
e piaci

**6 €**  
calice

**20 €**  
bottiglia

Lacry  
al nasc  
minera



21 €



## BOLLICINE

Qui troverai una serie di Proseccchi, Champagne e Spumanti.  
Trova quello giusto per la giusta occasione o semplicemente per accompagnare pietanze  
con pizzico di brio.

### Prosecco



**Falan**

12% v

Vinific  
Monte  
nostra

**25 €**  
*Bottiglia*



**075 C**

11%vc

Piera1  
è da se  
vini ca  
grandi  
E' una  
brillan  
profur  
un sap  
spuma  
Un cal

**4 €**  
calice

**20 €**  
bottiglia



## Derbi

12%vc

Prodo  
questo  
(la fasi  
affinar  
e fragr  
matur  
dal fin  
di per:  
morbi

**45 €**  
*bottiglia*



**Valdo**

11%vc

Cantir

Trevis

social

assolu

Si pres

nespo

mand

agrum

**25 €**  
*bottiglia*



**Santerro**

11,5%

L'eleganza  
dettaglio  
speciale  
grandi  
persistente

**24 €**  
*bottiglia*



**Botte**

11,5%

Botteg  
delle u  
Brillan  
floreale  
particc  
Fresco  
l'acidit

**30 €**  
*bottiglia*



**Botte**

11%vc

Prosec

Un vin

tutto i

persist

Al gust

**30 €**  
*bottiglia*



40 €



**36 €**



28 €

## Champagne e Spumante



**Louis**

12%vc

La coll  
compo  
botti c  
botti c  
princip  
Fresch  
assolu  
degus

**90 €**  
*bottiglia*

## Bruno Paillard

12%vol - 2022

La Première Cuvée è un'int  
regione, attraverso una sel  
è un portabandiera della M  
restando fedele ad essa ste  
La finezza del perlage è do  
temperatura di cantina per  
un invecchiamento in botti



**110 €**  
*bottiglia*



**Laure**

12%vc

Colloc  
spalle  
con l'a  
morte  
Dopo l  
dando  
prestig

**75 €**  
*bottiglia*



48 €



**ALCOLICI**

## Cocktail Alcolici



**Aperol Spritz**  
Lo Spritz o Spritz  
prosecco, un bitt  
Dal 2011 è un cor  
L'Aperol Spritz si  
dolce amaro che

**7 €**  
*cadauno*



**7 €**  
*cadauno*



**Gin T**  
Il Gin a  
Il Gin T  
quand  
si usa  
gradev  
dell'es  
chinin

**10 €**  
cadauno

**12 €**  
con Gin Monkey



**10 €**  
*cadauno*



**10 €**  
*cadauno*



## Hugo Spritz

St. Germain, Prosecco, seltz, mer

**9 €**  
*cadauno*



**Limoni**  
È una  
limonata

**7 €**  
*cadauno*

## Venturo spritz



7 €

## Amari



**2 €**  
Cicchetto



## Jägermeister

35%vol

Jägermeister è u  
La formula comb  
alcol, la sua ricet

**4,50 €**  
cicchetto



## Petrus

45%vol

Sono nume  
svolge un r  
dell'India e  
Sull'etichet  
ai baristi di  
Colore mog  
e floreali, c  
spirito e all  
morbido, ir  
piacevolme  
Chiude su r

**4 €**

*cicchetto*



**4,50 €**  
*cicchetto*

## Distillati





**Grappa di**  
42%vol

La Grappa di  
dalla Sicilia,  
Ecco l'origin  
il gusto avvo  
origine a que  
Marolo. L'arc  
seconda dell  
all'estreman

**4,50 €**

## Johnnie Walker RED LABEL

40%vol

Scotch Whisky più famoso e venduto  
dai profumi pungenti e ricchi e dal gu:



4,50 €



## Rum Agricolo J.M - Martinique

50%vol

4,50 €

SENTORI DI VANIGLIA E NOCCIOLA  
AMMORBIDISCONO IL GUSTO PIENO DI CANNA DA  
ZUCCHERO E PAN DI ZENZERO CALDO. DALLA  
BUONA VISCOSITÀ AL PALATO, L'ALCHIMIA TRA  
TERROIR E LEGNO SI RILVELA VINCENTE NEI  
COCKTAIL.

**Liquori della casa**



3 €



## Licirizia

É un liquore origi  
decisa dal profur  
speziato e vellut:

**2 €**  
*cicchetto*



**Limoncello**  
Il limoncello è un  
base di limoni

**2 €**  
*cicchetto*



Una selezione di portate da condividere pensate per accompagnare un buon calice di vino.

### O' Taglier é Terra

Tagliere composto da salumi e formaggi selezionati!

I salumi sono rigorosamente di Norcia selezionati da piccole aziende locali che non producono per la grande distribuzione, mentre i formaggi accuratamente selezionati sono Pecorini di Pienza (di varie stagionature), Caciocavallo Silano e Formaggi di fossa anch'essi acquistati da piccoli produttori locali.

Il risultato è un tagliere che esprime l'autenticità e genuinità dei prodotti stessi.

---



## Tagliere di Terra

Salumi di Norcia, carni se antiche norcerie.

Pecorini di Pienza, a base legno di rovere.

**26 €**  
Medio

**40 €**  
Grande

## O' Taglier Sfizzius

Una Pinsa calda e fumante per accogliere i nostri prodotti tipici.



**30 €**  
1 Pinsa

## Tagliere Vegano



**28 €**  
medio

**40 €**  
grande

## O' Taglier è Bruschett

Pensato per accompagnare con gusto il vostro Calice di vino preferito. Un esplosione di colori, sapori e contrasti unici!

A scelta dello chef il tagliere é composto da bruschette (medie) farcite spesso da salse di vario tipo e/o verdure.

---



**6 €**  
4 pezzi



**8 €**  
4 pezzi

### **Bruschettone friarielli**

Friarielli sott'olio, schiacciata piccante e pecorino di Pienza

**7 €**

### **Bruschettone carciofi**

Carciofi alla romana, pecorino di Pienza con granelli di pepe e Culaccia

**7,50 €**

### **Bruschettone Impiccato**

Pane cafone tostato e caciocavallo

**7 €**



**Sfizi**



## Special food Halloween

### Speciale Halloween

#### Pinsa zucca

Ricotta di bufala, crema di zucca e pancetta stagionata di Norcia

10 €

#### Bun zucca

Provola di Vico equense, zucca e porchetta

12 €

#### Zingara zucca

Provola di Vico equense, zucca e salame piccante

10 €



## FOOD

Panini gourmet dai sapori ed accostamenti unici e ricercato l'idea nasce dal voler esaltare l'ingrediente principale che di base è sempre un pesce, ma farlo con semplicità.

## Toast

<b>Classico</b> Formaggio e prosciutto cotto	5 €
<b>Boscaiolo</b> Provola, prosciutto cotto e funghi	6 €
<b>Milano</b> Provola, insalata, salame milanese e maionese	6 €
<b>Roast beef</b> Roast-beef, carciofi, pecorino di Pienza e senape	7 €
<b>Americano</b> Wüstel, provola e cheddar	6 €
<b>Peperone</b> Provola, crema di olive nere, peperoni e prosciutto cotto	6 €
<b>Pastrami</b> Pastrami, cheddar, formaggio	6 €

## Zingare

Si tratta di una doppia fetta di pane abbrustolito al centro farcita con tanti ingredienti buoni e semplici.



## Ischitana

Pane cafone pias  
Mayonese artigia  
parma doppia cc

**10 €**  
*cadauno*



**12 €**

---

### **Mortazza**

Mortadella con Pistacchio, pesto di Pistacchio,  
Stracciata di bufala.

**10 €**  
*cadauno*

### **Tricolore**

Pesto alla Genovese, stracciata di bufala, Pomodori semi-dry, prosciutto crudo

**10 €**  
*cadauno*

### **Napoli**

Porchetta, provola di Vico Equense e Friarielli

**10 €**  
*cadauno*

### **Vegana**

Provola vegetale, insalata iceberg, pomodori di Sorrento, Mayo vegetale e prosciutto vegan.

**10 €**

## **Pinsa Romana**

Simile ad una pizza ma differisce da essa grazie ad un mix di varie farine, questo mix di farine rende la Pinsa un prodotto delizioso, di qualità e risulta anche più digeribile rispetto alla classica pizza



**10 €**  
*cadauno*

### **Ò Rusticone**

Ricotta di Bufala, Provola di Vico Equense, Pancetta di Norcia e pepe.

**10 €**  
*Cadauno*

### **Ò Vegetarian**

Provola di Vico Equense, Scarola in umido sott'olio e paté di olive

**10 €**  
*cadauno*

### **Gorgonzola**

Provola, gorgonzola, noci, miele e lardo di colonnata

**10 €**

### **A porchett**

Provola, porchetta e crema di patate arrosto

**10 €**

### Gamberetti

Provola, rucola, gamberetti e maionese

10 €

### Roast-beef

Roast-beef, provola e funghi

10 €

### Americana

Provola, würstel e patatine

10 €

## Bun

Panini prodotti con farine ricercate farciti con estrema fantasia e contrasti di sapori insoliti.



### 'O Scugn



Polpo cotto  
Friarielli in  
agrodolce.



**14 €**  
*panino*

— ALLERGENI —

- **Pesce**

---

### **Gambero 2.0**

Gamberi alla piastra, lardo di colonnata, germogli di soia e burrata

**14 €**



12 €

**Burgher**  
Friarie



13 €

## Peperone vegan

Paté di olive nere, provola affumicata, burger di verdure e peperoni arrostiti

13 €

---



**12 €**

## **New York Pastrami**

Pastrami, provola, crema di patate al forno e salsa cheddar

---

**12 €**

Tosca  
Humb



13 €



**12 €**

## A piatto

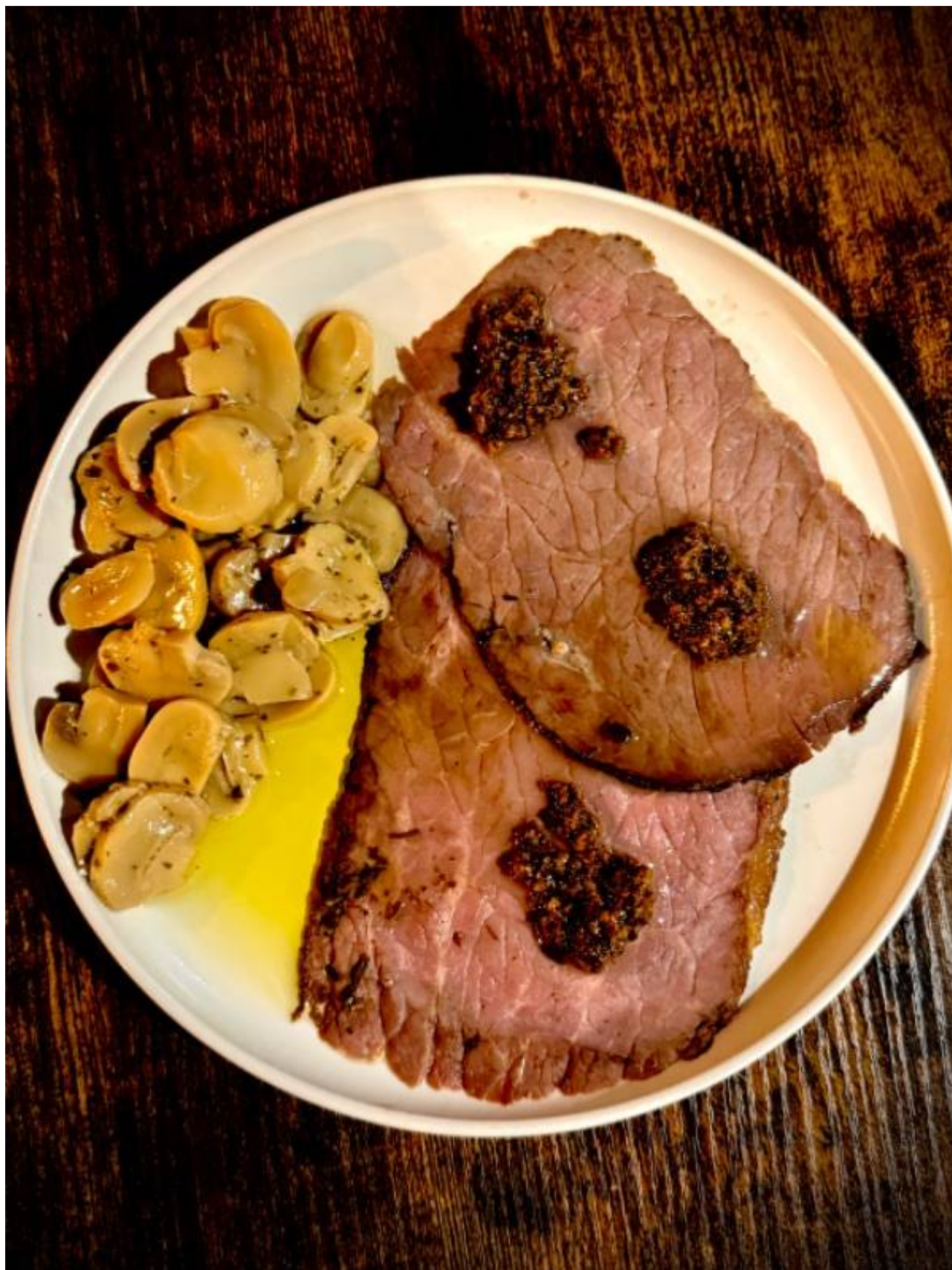
### Pastrami

Pastrami con contorno a scelta

12 €

---

Roast  
Roast-



13 €

 **Fuori menu.**

Solo venerdì-sabato e domenica

 **BIBITE**

**Bottiglia di vetro**



2 €



### **Acqua Naturale Natia 75cl**

**2 €**

Un'acqua minerale oligominerale caratterizzata dalla prevalenza di bicarbonato e di calcio, Natia deve la sua sapidità agli antichi depositi rocciosi che la filtrano nelle profondità della zona di Riardo. La compagna ideale di Ferrarelle nei migliori ristoranti in Italia e all'estero.

---



3 €



BIRRE

### N 'ARTIGIANA Birrificio Napoletano

LA PRIMA BIRRA PRODOTTA CON IL SOLE DI NAPOLI!

Il Birrificio Artigianale Napoletano, è il primo birrificio della città di Napoli con un impianto di produzione proprio ed un laboratorio interno.

Può contare su di una produzione all'avanguardia in grado di garantire un costante controllo

della qualità lungo l'intero ciclo di lavorazione e la persistenza del gusto delle birre nel tempo,  
preservandone le proprietà organolettiche.

---

# BIANCA BLANCHE, 4,5%



**BIANCA**  
Prodotto  
particolarmente  
gradato  
leggero  
espresso  
spicco  
e di frutta

**6 €**  
33cl

# ORO LAGER 4,8%



**ORO**  
Dal co  
questa  
dei lup  
rotonc  
essenz

**6 €**  
33cl

# AMBRATA

## ALE 5,8%



**A M B**  
Il suo :  
profur  
N'artig  
finale

**6 €**  
33cl

# ROSSA LAGER 5,0%



**ROS**  
Per il s  
fruttat  
gusto.

**6 €**  
33cl

# DOPPIO MALTO STRONG ALE 7,0



**DOP**

La sua  
loro de  
caratte  
al nasc  
officin

**6 €**  
33cl