



il GLICINE
CAPRANICA PRENESTINA

WI NE

BOLLICINE

Pas Dosé • Cantina del Tufao Zagarolo 27
Metodo classico di territorio: essenziale, dritto, laziale.

Confine • Vin Viandante Lanuvio 24
Cesanese rifermentato in bottiglia: rosé fresco, acido e conviviale.

KIUS Brut • Marco Carpineti Cori 30
Bellone in purezza, fresco, sapido e incredibilmente scorrevole.

KIUS Extra Brut Rosé • Marco Carpineti Cori 40
Metodo classico da *Nero Buono*: raro, territoriale, riconoscibile.

KIUS Pas Dosé • Marco Carpineti Cori 50
Metodo classico da *Nero Buono*: lungo affinamento,

Sergio Mottura Brut Nature Bio Civitella d'Agliano 64
Storico Metodo Classico laziale: Chardonnay, lungo affinamento, gesso e grande sapidità.

Saltarello • Alberto Giacobbe Paliano 20
Frizzante artigiano: conviviale, fuori dal solito.

Prima Nicchia • Cantine del Tufao Zagarolo 35
Metodo Ancestrale laziale: bottiglia "da scoprire".

Nynphe • Donato Giangirolami Le Ferriere 34
Metodo Ancestrale di carattere: per chi ama vini vivi.

Veuve Ambal • Crémant de Bourgogne Grande Cuvée Brut 30
Metodo Classico borgognone: elegante, cremoso e dal sorso fine e dinamico.

BOLLICINE

Ruah Extra Brut • Nina Trinca Zagarolo 50

Metodo Classico di Grechetto: vibrante, sapido, dal sorso netto e territoriale.

Ca' del Bosco • Cuvée Prestige 47^a Franciacorta 50

Un riferimento: quando vuoi salire di livello.

Bellavista Satèn 2018 Magnum Franciacorta 150

Magnum scenica: perfetta da condividere.

Ferrari Maximum Blanc de Blancs Trento DOC 45

Trento DOC pulito e preciso: affidabile sempre.

Ferrari Perlé 2019 Trento DOC 50

Millesimato: più profondità, più storia.

Piper-Heidsieck Cuvée Brut Champagne 60

Champagne storico: energia e ritmo.

Veuve Clicquot Yellow Label Champagne 60

Iconico e immediato: la bottiglia che convince.

Laurent-Perrier La Cuvée Champagne 70

Champagne elegante: perfetto per celebrare.

KIUS Brut Magnum • Marco Carpineti Cori 70

Bellone in metodo classico: fine, sapido e di bella energia,

Luigi Coppo • Coppo Canelli 27

Alta Langa fine e fresca, metodo classico piemontese.

VINI BIANCHI

- Colle Bianco • Casale della Ioria** Anagni 18
Passerina del Frusinate: scorrevole, perfetta per iniziare.
- Micagnente • Simone Pulcini** Frascati 26
Frascati Superiore fresco, sapido e territoriale.
- VecchiFilari • Cantine Il Merlo** San Vito Romano 18
Bellone territoriale: beva piena e conviviale.
- Centotrame • Di Marzio** Lanuvio 20
Castelli Romani moderni: diretto, gastronomico
- Capolemole Bianco • Marco Carpineti** Cori 20
Bellone: bianco laziale di razza, affidabile.
- Botte Ventidue • Damiano Ciolli** Olevano Romano 25
Trebiano Verde e Ottonese: bianco sincero, erbaceo e profondamente territoriale.
- Pèntima • Cantine Il Moro** San Vito Romano 20
Ottonese in purezza, fresco e profondamente prenestino.
- Metella • Di Marzio** Lanuvio 23
Trebiano Toscano essenziale e quotidiano, tra agrumi delicati, erbe e sapidità vulcanica.
- Il Sambuco – Il Sambuco** Lanuvio 25
Malvasia di Candia intensa e mediterranea.
- Ancóra • Vin Viandante** Lanuvio 23
Bombino Bianco laziale: fresco, agile e territoriale.

VINI BIANCHI

- Il Tufaio • Cantina del Tufaio** Zagarolo 19
Malvasia laziale e Trebbiano giallo: profumato, sapido, figlio del tufo di Zagarolo.
- Duchessa • Alberto Giacobbe** Paliano 25
Passerina del Frusinate in purezza: fresca, diretta e minerale
- Quipè • Cantina Ferracci** Castel San Pietro Romano 26
Passerina fresca e minerale, dal sorso territoriale.
- Marcello '27 • Il Merlo** San Vito Romano 20
Moscato bianco in surmaturazione: avvolgente, aromatico e sapido
- Oncia Bianca • Carlo Noro** Labico 28
Passerina del Frusinate biodinamica, dal finale fresco e sapido
- Ostine • Vin Viandante** Lanuvio 25
Malvasia laziale fresca e aromatica, dal sorso agile e territoriale.
- Qūmi • Nina Trinca** Zagarolo 27
Grechetto sincero, tra erbe mediterranee e frutti gialli
- Trebbiano d'Abruzzo • Vigneti Radica** Tollo 20
Schietto e scorrevole, agrumi, fiori bianchi e finale sapido.
- Propizio • Donato Giangiolami** Le Ferriere 20
Grechetto mediterraneo: pulito, versatile.
- Amore a Prima Vista • Maria Vittori** Paliano 25
Passerina del Frusinate in anfora: fresca, sapida e materica.

VINI BIANCHI

- Cardito • Donato Giangirolami** Le Ferriere 18
Malvasia immediata: riconoscibile e conviviale.
- Eughen • Cantine Il Moro** San Vito Romano 25
Bellone: identità di zona, stile deciso.
- Calanchi di Vaiano • Paolo e Noemia d'Amico** Tuscia 25
Chardonnay laziale: preciso e autorevole.
- Sei Gemme Bianco • Cantine del Tufao** Zagarolo 27
Malvasia puntinata e Trebbiano giallo macerazione sulle bucce
- Aggì • Cantine del Tufao** Zagarolo 32
Bianco di ricerca: più struttura, più ambizione.
- 8nè • Cantina Ferracci** Castel San Pietro Romano 28
Ottonese e Moscato macerati, fresco, sapido e minerale.
- Giairo • Nina Trinca** Zagarolo 28
Malvasia Puntinata in purezza: floreale, sapido e ben equilibrato.
- Quinario • Ciprari & De Rossi** Frascati 17
Frascati moderno: quotidiano fatto bene.
- Bellon* • Donato Giangirolami** Le Ferriere 20
Bellone solare e sapido, nato tra brezze marine, tufo e luce mediterranea.
- NZÙ • Marco Carpineti** Cori 55
Bellone in anfora: antico, materico, tra fiori di campo, agrumi e mandorla.

VINI BIANCHI

- La Torre a Civitella • Sergio Mottura** Civitella d'Agliano 40
Grechetto di bella struttura: ampio, sapido e molto gastronomico.
- Agylla • Paolo e Noemia d'Amico** Castiglione in Teverina 28
Grechetto in anfora: fresco, sapido e di bella personalità.
- Falesia • Paolo e Noemia d'Amico** (Castiglione in Teverina) 32
Chardonnay affinato in legno: ampio, morbido e di bella struttura.
- Trebbiano d'Abruzzo 2022 • Emidio Pepe** Torano Nuovo 85
Bianco profondo e sapido, di grande eleganza e lunga personalità.

VINI ROSATI

- Thalita • Nina Trinca** Zagarolo 30
Rosato vivo e gastronomico, tra piccoli frutti, erbe e tensione mediterranea.
- Roazzo • Le Cerquette** Olevano Romano 23
Rosato da Cesanese: fresco, sapido e territoriale, con sorso elegante.
- Forcinella • Carlo Noro** Labico 28
Rosato biodinamico da Cesanese: argilla, calcare, freschezza e salinità.
- Il Ciclista • Michael Formiconi** Affile 25
Rosato da Cesanese: fresco, deciso, floreale, con bella spinta territoriale.
- Le Vagnere • Di Marzio** Lanuvio 24
Rosato biologico sapido, fresco e gastronomico, vulcanico.

VINI ROSSI

Clea • Donna Vittori Paliano 25
Sangiovese: classico con mano artigiana.

Vicinale • La Visciola Piglio 26
Cesanese del Piglio diretto e territoriale: frutto, spezia e anima contadina.

Priore Ju Lattaro • La Visciola Piglio 40
Cesanese del Piglio profondo, artigianale ed elegante

Priore Mozzatta • La Visciola Piglio 50
Cru intenso e materico: il Cesanese nella sua versione più profonda.

Sei Gemme Rosso • Cantine del Tufao Zagarolo 33
Rosso laziale fuori dagli schemi: anfora, struttura e identità vulcanica.

Ammaria • Cantine del Tufao Zagarolo 32
Cabernet Sauvignon laziale: corpo, spezia, balsamico e profondità.

Lepino • Donato Giangirolami Le Ferriere 25
Nero Buono laziale: frutto scuro, carattere rustico e sorso avvolgente.

Lepanto • Alberto Giacobbe Paliano 40
Cesanese del Piglio importante: frutto maturo, struttura e lunga persistenza.

Giacobbe • Alberto Giacobbe Paliano 23
Cesanese di Olevano schietto e sapido, tra frutto rosso, spezia e territorio.

VINI ROSSI

- Pordo • Alberto Giacobbe** Paliano 16
Cesanese di Olevano Romano DOC: agile, diretto, super bevibile.
- Pancarpo • Donato Giangirolami** Le Ferriere 18
Rosso quotidiano con carattere.
- Casale Tiberio • Cantine del Tufaio** Zagarolo 20
Merlot locale: morbido e facile da scegliere.
- Lettera • Donna Vittori** Paliano 27
Cesanese del Piglio autentico e profondo, tra spezie fini e tannino importante
- Silene • Damiano Ciolli** Olevano Romano 23
Cesanese di precisione: riferimento di zona
- Cisinianum • Michael Formiconi** Affile 23
Cesanese di Affile DOC: identità pura, artigianale.
- René • Cantine Il Moro** San Vito Romano 26
Cesanese di collina: identità e coerenza.
- Lettera in Anfora • Donna Vittori** Paliano 35
Cesanese del Piglio DOCG con affinamento in anfora di terracotta.
- Eloì • Nina Trinca** Zagarolo 32
Merlot e Sangiovese Grosso in acciaio: rosso vivo, speziato e profondamente gastronomico
- Habemus Etichetta Bianca 2022 • San Giovenale** Blera 120
Rosso mediterraneo potente e vellutato, tra frutto scuro, spezie, grafite e profondità.

VINI ROSSI

- Capozzano • Michael Formiconi** Affile 50
Cesanese di Affile DOC: selezione di cantina, da intenditori.
- Cascaglione • Cantine Il Merlo** San Vito Romano 18
Cesanese: territoriale, schietto, immediato.
- Franc[O] • Damiano Ciolli** Olevano Romano 35
Cabernet Franc “incontro” col Cesanese: bottiglia curiosa e distinta.
- Riserva 2021 • Damiano Ciolli** Olevano Romano 50
Cesanese raffinato e profondo, dal profilo quasi borgognone.
- Notturmo dei Calanchi 2019 • Paolo e Noemia d’Amico** 35
Pinot Noir: fine, fresco e scorrevole, con bella eleganza.
- Oncia Rossa • Carlo Noro** Labico 26
Cesanese d’Affile autentico e vibrante, terra calcarea e frutto scuro.
- Foretano 2021 • Carlo Noro** Labico 40
Cesanese d’Affile da terre argillose rosse vulcaniche
- Montepulciano d’Abruzzo • Emidio Pepe** Torano Nuovo 95
Rosso profondo e vibrante, di grande energia e straordinaria eleganza.
- Waco • Le Cerquette** Olevano Romano 25
Cesanese schietto e territoriale, tra frutto rosso, terra prenestina e sorso vivo.



il GLICINE
CAPRANICA PRENESTINA

**PIAZZA PIETRO BACCELLI, 11
CAPRANICA PRENESTINA - RM**

SEGUICI SU INSTAGRAM 