



OHIMARÌ

TRADIZIONE PRESENTE E FUTURA

TRADIZIONE PRESENTE E FUTURA

Un sogno che diventa realtà...

*Tra le mura storiche di Marigliano, nasce “Ohi Mari”,
un ristorante che non è solo un luogo, ma un’esperienza sensoriale.
Un viaggio alla riscoperta dei sapori antichi della tradizione napoletana,
reinterpretati con passione e dedizione dai fratelli Buonocore.*

*Ogni piatto racconta una storia, un ricordo, un legame profondo con la
loro terra e con Nonna Mari, la vera musa ispiratrice di questo progetto.*





I NOSTRI FRITTI

CROCCHÉ CLASSICO	3	FRITTATINA ALLA NERANO*	4
CROCCHÉ MORTADELLA E PISTACCHIO	4	MONTANARA AL RAGÙ	4
CHIPS CLASSICHE	5	MONTANARA MORTADELLA DI BUFALA E PISTACCHIO	5
CHIPS PEPE ROSA E LIMONE	6	FIORI DI ZUCCA RIPIENI	6
CHIPS SALSICCIA E MOZZARELLA	7	<i>Fiori di zucca in pastella ripieni di crema di ricotta e pepe, salame e provola affumicata</i>	
FRITTATINA PASTA E PATATE*	3.50		

ANTIPASTI GOURMET

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI X2	28	TRIS DI MARE*	15
<i>Selezione dei migliori salumi e formaggi campani, serviti con confetture artigianali</i>		<i>Tris composto da: tartare di salmone, gocce di pomodorino giallo e semi di chia, tagliatelle di seppie con kumquat e olive nere, finger di baccalà in pastella con marmellata di mare e crumble di olive nere.</i>	
TAGLIERE DI FORMAGGI X2	22	CROSTONI CETARESÌ	10
<i>Selezione dei migliori formaggi campani, serviti con confetture artigianali</i>		<i>Crostoni con burro di bufala, alici di Cetara e zeste di limone caramellate al Limoncello.</i>	
BRUSCHETTE DI NONNA MARI'	6	BATTUTA DI GAMBERO*	20
<i>Classiche bruschette con pomodoro fresco e basilico</i>		<i>Battuta di gambero rosso, con mayo al pepe rosa e limone, riduzione di agrumi.</i>	
CAPRESE DI MARI	10		
<i>Mozzarella di bufala campana D.O.P. con misto di pomodorini freschi.</i>			
ALICI MBUTTUNATE*	14		
<i>Alici ripiene di provola, su letto di zucchine alla Mela Annurca I.G.P.</i>			

COPERTO 2,50
MÉNAGE 0,50

Si comunica alla spettabile clientela che alcuni prodotti potrebbero essere trattati con l'abbattimento rapido della temperatura.

LE INSALATONE

INSALATONA CAPRESE

Pomodorini rossi, mozzarella di bufala DOP

12 INSALATONA FRISCHEZZA

Tonno affumicato pinna gialla, crostini, olive nere, crumble di nocciole

14

I CONTORNI

CONTORNI DEL GIORNO

4.50

I PRIMI

SCARPARIELLO

Spaghetti Oplontini Pastificio Marulo, pomodoro ciliegino fresco, abbondante Parmigiano.

10 VERACE*

Linguine Pastificio Marulo, nero di seppia, peperoncino, polvere di pomodorino, vongole, oro 23 kt

20

PASTA E PATATE CON PROVOLA E GUANCIALE CROCCANTE

Gran Misto Oplontino Pastificio Marulo, provola affumicata e guanciale croccante.

14 PACCHERI MEDITERRANEI*

Paccheri trafilati a bronzo, pesto di basilico e mandorle, pomodorino giallo del Piennolo, crema di alici di Cetara, tartare di gambero rosso, sferificazione di limone

22

SPAGHETTI AI LIMONI DI SORRENTO

Spaghetti Oplontini Pastificio Marulo, zeste e riduzione di limoni di Sorrento.

14

ZITI ALLA GENOVESE

Ziti Pastificio Marulo, ragù alla Genovese con più di 7 ore di cottura.

16

M'ARRICORDO 'E NERANO

Spaghetti Oplontini Pastificio Marulo, crema di Provolone del Monaco D.O.P., crema di zucchine.

16

RITORNO IN COSTIERA*

Linguine pastificio Marulo, zeste e riduzione di limoni di Sorrento e tartare di gambero rosso

18





I SECONDI

POLPETTE AL RAGU'

Preparate seguendo il ricettario di Nonna Mari, con crema di Parmigiano

10

BACCALÀ PASTELLATO*

Pomodorini secchi, capperi, crema di zucchini e zeste di limone

18

PARMIGIANA DI MELANZANE

Preparata seguendo il ricettario di Nonna Mari, con crema di Parmigiano e basilico

12

CARPACCIO DI TONNO

Con riduzione di arancia, zeste di limone, rucola e cucunci

18

CARPACCIO DI BLACK ANGUS

Carpaccio di Black Angus con mayo al pepe rosa e limone, capperi e cucunci

18

O PURP CHE PATAN*

Crema di patate arrosto, polpo grigliato, patate arrosto e rosmarino

20

TAGLIATA DI ENTRECOTE

*Origine: Austria - Jungstier
Cottura Consigliata: Sangue/Media*

28

FRITTURA DI PESCE*

Frittura di pescato del giorno

20

LE PIZZE CLASSICHE

MARINARA

Pomodoro San Marzano Solania, aglio orsino, origano, basilico

6

PIZZA FRITTA

Crema di ricotta, cicoli, provola dei monti, pomodoro Solania schiacciato a mano, pepe nero, basilico

10

MARGHERITA

Pomodoro San Marzano Solania schiacciato a mano, fior di latte, basilico

7

Mozzarella Senza Lattosio +1

PROVOLA E PEPPE

Pomodoro San Marzano Solania schiacciato a mano, provola affumicata dei monti, pepe nero

8

RIPIENO AL FORNO

Ricotta, spianata dolce, fior di latte di Napoli, pomodoro Solania schiacciato a mano, pepe nero, basilico

11

L' ORTO DI MARI

Fior di latte di Napoli, verdure di stagione

10

Si comunica alla spettabile clientela che alcuni prodotti potrebbero essere trattati con l'abbattimento rapido della temperatura.

PIZZE SENSORIALI



LE PIZZE SENSORIALI

MARGHERITA DA' NFRASCAT

Pomodoro San Marzano D.O.P. Solania schiacciato a mano, piennolo rosso del Vesuvio D.O.P., mozzarella di bufala, basilico e Olio EVO

CALZONE D'ELITE

Culatello, rucola della Piana del Sele, pomodori confit, stracciata di bufala campana e Olio EVO

ZEST DI PRIMAVERA*

Crema di piselli, fior di latte di Napoli, pancetta artigianale affumicata, cipolla croccante, zest di limone e Olio EVO

OHI MARI-NARA

Pomodoro San Marzano D.O.P. Solania schiacciato a mano, piennolo giallo del Vesuvio D.O.P. alici di Cetara, terra di olive nere, foglie di aglio orsino, Olio EVO e mozzarella di bufala DOP in uscita

SOGNO CAMELLATO

Crema di gorgonzola, fior di latte di Napoli, pera caramellata, culatello, ciuffetti di ricotta, frammenti di nocciola e Olio EVO

LA BLACK ANGUS

Fior di latte, piennolo giallo del vesuvio D.O.P., rucola della Piana del Sele, carpaccio di Black Angus affumicato al legno di faggio, lamelle di provolone del monaco D.O.P. e Olio EVO

BELLA D'ESTATE

Melanzane a funghetto, piennolo rosso e giallo del vesuvio D.O.P., stracciata di bufala campana, gocce di crema di basilico e Olio EVO

LA MAIOLICA MEDITERRANEA

Peperoni rosolati, fior di latte di Napoli, piennolo giallo del Vesuvio D.O.P. scottati in padella, Marmellata di tonno con capperi e pomodori secchi, terra di olive nere, zeste di limone e Olio EVO

11 L' AMALFITANA 14
Crema di zucchine con aroma al basilico, fior di latte di Napoli, piennolo giallo del Vesuvio D.O.P., filetti di alici di Cetara, stracciata di bufala, zeste di limone e Olio EVO

13 LA RUSTICA 13
Patate aromatizzate al forno, provola affumicata dei monti, salsiccia a punta di coltello sfumata al vino bianco, fonduta di pecorino buccia nera e pepe nero e Olio EVO

12 LA NERANO 2.0 13
Crema di zucchine con aroma di basilico, provola dei monti, pancetta artigianale affumicata, chips di zucchine essiccate, lamelle di Provolone del Monaco D.O.P. e Olio EVO

14 PICCANTE...MA NON TROPPO 13
Salsa di Nduja piccante, fior di latte di Napoli, spianata dolce, piennolo giallo del Vesuvio D.O.P., profumo di origano e Olio EVO

13 M'AGGIO ALLATTAT 12
Fior di latte, provola affumicata dei monti, crema di blu di bufala, spianata dolce, ciuffetti di ricotta, frammenti di nocciola e Olio EVO

16 LA VESUVIANA IBERICA 12
Fior di latte di Napoli, piennolo giallo e rosso del Vesuvio D.O.P. scottati in padella, Lardo di Pata Negra stagionato e Olio EVO

12 OHI MARI! CHE CAPRICCIOSA 13
Pomodoro San Marzano D.O.P. Solania schiacciato a mano, fior di latte di Napoli, prosciutto cotto, spianata dolce, carciofi, terra di olive nere, lamelle di provolone del Monaco e Olio EVO

PARMILUIGIANA DI MELANZANE

Pomodoro San Marzano D.O.P. Solania schiacciato a mano, parmigiana di melanzane, provola affumicata dei monti, polpettine di manzo, gocce di crema di basilico e Olio EVO

13**MORTADELLA DI BUFALA E PISTACCHIO**

Fior di latte di Napoli, mortadella di Bufala Campana, pesto di pistacchio Home Made, ciuffetti di ricotta, zeste di limone e Olio EVO

14**CULATELLO**

Fior di latte di Napoli, piennolo rosso del Vesuvio D.O.P., culatello, rucola della Piana del Sele, lamelle provolone del Monaco D.O.P. e Olio EVO

13

PIZZE A PADELLINO

PIZZA AL PADELLINO (260)

Più alta rispetto alla tradizionale, doppia consistenza, croccante fuori e soffice dentro, frutto di una lenta cottura artigianale in padellino.

BACIO DI PARTENOPE*

Tartare di gambero rosso, stracciata di bufala campana D.O.P., profumo e sferificazione di limoni

16

I NOSTRI GIN TONIC

BEEFEATER**8****ROKU****13****BOMBAY SAPPHIRE****8****AQVA FLOREALE / SPEZIATA****13****TANQUERAY****8****GIN UKIYO JAPANESE BLOSSOM****15****HENDRICK'S****10****GIN UKIYO TOKYO DRY****15****ACQUE VERDI****10****COSTIERA GIN SORRENTO****15****FIFTY POUNDS****10****MANTOVANI LONDON GIN****15****MARE****10****MANTOVANI POMPELMO ROSA DI SICILIA****15****DOLCE VITA CAPRI****10****PLYMOUTH****11****BROCKMANS****11****BALLOR****11****GIL****11****ETSU****13**

Per rendere ancora piu' speciale la degustazione delle nostre pizze, ti consigliamo di abbinare uno dei nostri fantastici gin tonic. chiedi al nostro staff !





I NOSTRI DOLCI ARTIGIANALI

IL TIRAMISU' DELLA NONNA	6
SORBETTO AI LIMONI*	6
GELATO SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO	7
MOUSSE AL CACAO E FRUTTI DI BOSCO*	10
L'ORTO DI MARI'	10
A FRONNA 'E LIMONE	10



BEVANDE

ACQUA NATURALE & FRIZZANTE <i>Acqua potabile microfiltrata ai sensi del d.m. n. 181 del 23/06/2003</i>	2.50
COCA-COLA & ZERO <i>330ml</i>	3
ARANCIATA <i>275ml</i>	3
GAZZOSA LAURISIA <i>275ml</i>	3
LIMONATA LAURISIA <i>275 ml</i>	3.50
ACQUA TONICA <i>200ml</i>	3.50
TASSONI	3.50
CAFFE' ORIGINI	1.50

CAFFE' DECAFFEINATO	2
CAFFE' CORRETTO	2.50



Si comunica alla spettabile clientela che alcuni prodotti potrebbero essere trattati con l'abbattimento rapido della temperatura.

I NOSTRI SPRITZ

APEROL SPRITZ

CAMPARI SPRITZ

LIMONCELLO SPRITZ

OCEAN SPRITZ

DIGESTIVI

AMARO DEL CAPO

AMARO DEL CAPO RISERVA
DEL CENTENARIO

AMARO MANTOVANI ALLE ERBE

MONTENEGRO

AMARETTO DI CAPRI

RUCOLINO

PIPERNIA

MELA ANNURCA

LIMONCELLO

RATAFIÀ LIMONE

MELONCELLO

DIESUS AMARO DEL FRATE

SAMBUCA

LIQUIRIZIA

7 LIQUIRIZIA SPRITZ

7 MELA ANNURCA SPRITZ

7 PASSION SPRITZ

8 MIDORI SPRITZ

4 UNICUM

8 CAFFÈ BORGHETTI

6 BRANCAMENTA / FERNET BRANCA

4 JÄGERMEISTER

5 JEFFERSON AMARO IMPORTANTE

4 CHARTREUSE VERDE

4 LIQUORE MANTOVANI
CARMELLO SALATO

4 DOPPIO SPIRITO MANTOVANI
GRAPPA E RUM

5 AGRUMI DI SICILIA

8

8

8

8

4

4

4

4

6

6

7

8

8

7





HAVANA CLUB 7 YO

SANTA TERESA RON DE
VENEZUELA DOC SOLERA 1796

BRUGAL 1888 GRAN RESERVA
DOBLEMENTE AÑEJADO

6 DON PAPA

7 XO SOLERA GRAN RESERVA
ESPECIAL RON ZACAPA

7

8

18

WHISKEY

JACK DANIEL'S TENNESSEE
WHISKEY OLD N.7

BUSHMILLS ORIGINAL IRISH

BUSHMILLS BLACK BUSH
IRISH WHISKEY TRIPLE DISTILLED

SOUTHERN COMFORT

CANADIAN CLUB 1858

TALISKER SKYE SINGLE
MALT SCOTCH WHISKY

6 BLENDED JAPANESE WHISKY
THE TOTTORI MATSUI

6 CAOLILA ISLAY SINGLE MALT
SCOTCH WHISKY AGED 12 YO

7 BRUICHLADDICH THE
CLASSIC LADDIE SCOTTISH BARLEY

7

7

8

8

9

12



ACQUAVITE

VECCHIA ROMAGNA ETICHETTA NERA
BARRICATA GRAPPA MAZZETTI
GRAPPA GENTILE SEGNANA
MARTELL COGNAC V.S.

4 BERTA GRAPPA VILLA PRATO 6
4 MANTOVANI GRAPPA CAMOMILLA 6
4 MAZZETTI ORO 24KT GRAPPA BIANCA 8
6 MARC DE CHAMPAGNE MOET&CHANDON 8

TEQUILA

TEQUILA JOSE CUERVO SILVER
TEQUILA DON JULIO BLANCO
TEQUILA DON JULIO ANEJO

4
7
7

VODKA

ABSOLUT
PESCA / VANIGLIA
BELVEDERE

4
6





BIRRE ARTIGIANALI ALLA SPINA

OKOREI MICROBIRRIFICIO | ELEFANTE BIANCO 35CL 5,50

*Aroma: Frumento e avena.
Gusto: Intensa con note erbacee e di frutta esotica, fresca e leggera al gusto
Stile: White Ipa | Gradi alcolici: 6,5% | Colore: Giallo dorato.*

OKOREI MICROBIRRIFICIO | NUNENAPILS 35CL 5,50

*Aroma: Delicati sentori di frutta gialla.
Gusto: Morbida e fine carbonatazione, dolci note maltate accompagnate da fresche sensazioni luppolate.
Stile: Golden Ale | Gradi alcolici: 5% | Colore: Giallo dorato.*

BIRRE ARTIGIANALE IN BOTTIGLIA

OHI MARI' | A' NAPULITAN 50CL 7

*Aroma: Grano e malto d'orzo, con note di cereali.
Gusto: Morbida e fine carbonatazione, dolci note maltate accompagnate da fresche sensazioni luppolate.
Stile: Golden Ale | Gradi alcolici: 5,5% | Colore: Giallo dorato.*

OKOREI MICROBIRRIFICIO | SANTA SUBITO 33CL 6,50

*Aroma: Frutta fresca e fiori delicati tipici delle birre ispirate alla cultura brassicola belga.
Gusto: Avvolgente, calda, con un ingannevole dolcezza iniziale che prepara il palato alla secchezza della nota alcolica e che induce la piacevole sensazione di calore «effetto warming».
Stile: Tripel | Gradi alcolici: 9,5% | Colore: Giallo dorato.*

OKOREI MICROBIRRIFICIO | TRAMALTI 35CL 5,50

*Aroma: Intenso e complesso con profumi di frutta secca, datteri e miele.
Gusto: Corpo robusto e decisa dolcezza bilanciata dal caratteristico amaro conferito dai malti tostati.
Stile: Scotch Ale | Gradi alcolici: 7% | Colore: Ambrato scuro dai riflessi rubino.*



OKOREI MICROBIRRIFICIO | ULTRA 33CL 6,50

*Aroma: Note di creme caramel, panna cotta, frutta secca, buccia d'arancia, cannella e vaniglia.
Gusto: Carattere alcolico intenso con note dolci di frutta rossa.
Stile: Belgian Dark Strong | Gradi alcolici: 9,5% | Colore: Ambrato carico.*

OKOREI MICROBIRRIFICIO | BOMBONERA EDIZIONE LIMITATA 33CL 7

*Aroma: Vaniglia e cacao
Gusto: Gusto deciso che va dai datteri secchi alla liquirizia, al caffè tostato.
Stile: Imperial Russian Stout | Gradi alcolici 10% | Colore: Marrone scuro*

LA CARTA DEI VINI



VINI ROSSI

TAURASI DOCG "VIGNA PIANO D'ANGELO" 2015 SELLA DELLE SPINE <i>Rosso rubino intenso e dal profumo ampio e fruttato. 13,5/14,5 % vol.</i> <i>Uvaggio: 100% Aglianico</i>	50
FALERNO DEL MASSICO ROSSO DOC "MARGHERITA" 2019 VITIS AURUNCA <i>Vino dal colore rosso rubino con note di frutta rossa. 14,5% vol.</i> <i>Uvaggio: Uve della cv. Aglianico</i>	40
COSTA D'AMALFI FURORE ROSSO DOC 2022 MARISA CUOMO <i>Colore rosso con riflessi rubino, profumo di ciliegia e liquirizia. 13,5% vol.</i> <i>Uvaggio: Piedirosso, Aglianico</i>	35
COSTA D'AMALFI TRAMONTI ROSSO DOC 2017 TENUTA SAN FRANCESCO <i>Vino colore rosso rubino carico, con note di frutti di bosco, viole. 13,5% vol.</i> <i>Uvaggio: Aglianico, Tintore e Piedirosso</i>	35
IRPINIA CAMPI TAURASINI "SELLA" 2017 SELLA DELLE SPINE <i>Vino rosso rubino dal sapore secco ed elegante. 13,5% vol</i> <i>Uvaggio: Aglianico 100%</i>	30 / CALICE 8
FALERNO DEL MASSICO PRIMITIVO DOC "SERENA" 2019 VITIS AURUNCA <i>Vino dal colore rosso rubino con note violacee. 14,5% vol.</i> <i>Uvaggio: Uve della cv. Primitivo</i>	27 / CALICE 8
FALERNO DEL MASSICO PRIMITIVO DOC "MARIELLA" 2020 VITIS AURUNCA <i>Rosso rubino intenso. 14% vol.</i> <i>Uvaggio: Uve delle cv. Primitivo e Barbera</i>	25 / CALICE 7
IRPINIA AGLIANICO DOC "ROSSO TAU" 2020 SELLA DELLE SPINE <i>Colore rosso rubino e dal profumo di prugna e frutti di bosco. 12,5/13,5 % vol.</i> <i>Uvaggio: Aglianico 100%</i>	20 / CALICE 6



VINI BIANCHI

- COSTA D'AMALFI PER EVA BIANCO DOC 2020 TENUTA SAN FRANCESCO** 60
Colore giallo paglierino con toni floreali e fruttati. 13,5% vol.
Uvaggio: Falanghina, Ginestra, Pepella
- COSTA D'AMALFI FURORE BIANCO DOC 2022 MARISA CUOMO** 35
Colore giallo paglierino scarico e delicato profumo di frutta. 13,5 % vol.
Uvaggio: Falanghina, Biancolella
- COSTA D'AMALFI TRAMONTI BIANCO DOC 2021 TENUTA SAN FRANCESCO.** 35
Al palato è fresco, con una lunga persistenza aromatica. 12,5 % vol.
Uvaggio: Falanghina, Biancolella, Pepella
- FIANO DI AVELLINO DOCG "EUGENIA" 2020 SELLA DELLE SPINE** 27
Colore giallo paglierino acceso con sfumature verdine. 12,5/13,5 % vol.
Uvaggio: Fiano 100%
- GRECO DI TUFO DOCG "DON RAFFAELE" 2020 SELLA DELLE SPINE** 25
Colore giallo paglierino carico, con note di frutta matura. 12,5/13,5 % vol.
Uvaggio: Greco 100%
- FALERNO DEL MASSICO BIANCO DOC "AGNESE" 2021 VITIS AURUNCA** 25 / CALICE 7
Vino Sapido e con note floreali e agrumate. 13,5% vol.
Uvaggio: Uve della cv. Falanghina
- BENEVENTO FALANGHINA IGP 2020 SELLA DELLE SPINE** 20 / CALICE 6
Colore giallo paglierino e dal profumo estremamente fruttato e floreale. 12,5 % vol.
Uvaggio: Falanghina 100%



VINI ROSATI

COSTA D'AMALFI ROSATO 2022 MARISA CUOMO

*Vivace colore rosa e un profumo intenso di ciliegia. 13% vol.
Uvaggio: Piedirosso 50% Aglianico 50%*

35

PAESTUM ROSATO IGP "VETERE" 2021 SAN SALVATORE 1988

*Colore rosa tenue e delicato alla vista, fresco e mediterraneo. 12% vol.
Uvaggio: Aglianico 100%*

27

LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO DOC "MUNAZEI ROSATO" 2019 CASA SETARO

*Cerasuolo brillante, con sentori floreali di gerani, lievemente fruttato. 12,5 % vol.
Uvaggio: 100% Piedirosso*

22

CAMPANIA ROSATO IGT FEDERICA 2023 VITIS AURUNCA

*Note di frutti rossi, petali di rosa. In bocca fresco e di corpo sapido. 13% vol.
Uvaggio: Aglianico*

22 / CALICE 6

BOZZOVICH ROSÈ IGT BENEVENTANO VINI OCONE 1910

*Colore rosa tenue carico, evoca sentori floreali di rosa e viola. 13 % vol.
Uvaggio: Aglianico, Piedirosso*

20 / CALICE 6

BOLLICINE

BLANC DE BLANCS EXTRA DRY - MILLESIMATO CONTECOR

*Presenta un colore paglierino. Il profumo è gradevole e ricco di sfumature floreali. 11% Vol.
Vitigno: 100% Chardonnay*

20 / CALICE 6

SPUMANTE ROSÈ SARA - MILLESIMATO VITIS AURUNCA

*Il colore è rosa pallido. Presenta note odorose di piccoli frutti rossi e agrumi. 12% Vol.
Vitigno: Uve della cv. Primitivo*

25

SPUMANTE BIANCO ANGELA - MILLESIMATO VITIS AURUNCA

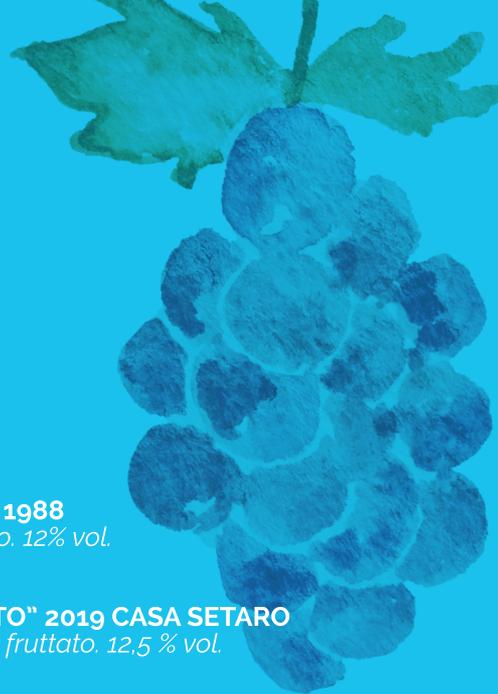
*Spumante dal colore giallo paglierino brillante. Al naso frutta esotica, fiori bianchi. 12% Vol.
Uve della cv. Falanghina*

25

PROSECCO EXTRA DRY D.O.C. FREIXENERT

*Colore giallo paglierino. Note di agrumi maturi e mela verde. 11% Vol.
Uvaggio: Glera*

25



FRANCIACORTA BRUT D.O.C.G. FERGHETTINA 40
Colore giallo paglierino. Note di nocciola, fragranze di frutti dolci e fiori bianchi. 12,5% Vol.
Uvaggio: Chardonnay, Pinot nero

CA' DE VILA METODO CLASSICO TRENTO DOC 50
Spumante lavorato secondo il metodo classico della rifermentazione. 12,5% Vol.
Uvaggio: 100% Chardonnay

CA' DE VILA METODO CLASSICO BRUT - VINO SPUMANTE DI QUALITÀ ROSATO 50
Spumante lavorato secondo il metodo classico della rifermentazione. 12,5% Vol.
Uvaggio: 100% Chardonnay, Pinot Meunier

CHAMPAGNE

B&B BOUCHÉ BLANQUETTE DE LIMOUX BRUT DOMAINE BOUCHÉ 40
Colore giallo e riflessi verdognoli, con profumi fruttati, aromatici, floreali e tostati. 12,5% Vol.
Uvaggio: Chardonnay, Mauzac

B&B BOUCHÉ CRÉMANT DE LIMOUX ROSÉ DOMAINE BOUCHÉ 40
Colore di frutti rossi te petalo di rosa, presenta profumi fruttati di lampone e fragola. 12,5% Vol.
Uvaggio: Chardonnay, Chenin, Pinot Noir

MOËT IMPÉRIAL BRUT MOËT & CHANDON 90
Giallo paglierino con riflessi dorati. 12% Vol.
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

MOËT IMPÉRIAL ROSÉ BRUT MOËT & CHANDON 110
Colore rosa con una tonalità rossa dominante e sottili riflessi viola. 12,5% Vol.
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

MOËT RÉSERVE IMPÉRIALE BRUT MOËT & CHANDON 110
Giallo dorato intenso con perlage fine. 12% Vol.
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

MOËT N.I.R. NECTAR IMPÉRIAL ROSÉ DRY MOËT & CHANDON 150
Colore oro rosa antico. Al naso aromi fruttati di fragolina di bosco. 12% Vol.
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

LOUIS ROEDERER BLANC DE BLANCS 2014 VINTAGE 250
Note floreali leggermente mielate, frutti bianchi, frutti secchi. 12% Vol.
Uvaggio: Chardonnay





Nonna Marià, a te che con il tuo amore per la
cucina hai acceso la fiamma nei nostri cuori,
dedichiamo questo ristorante.
Grazie a te, la tradizione vive.

I FRATELLI BUONOCORE



ALLERGENI



ARACHIDI



GLUTINE



CROSTACEI

SO₂

SOLFITI



LATTE



LUPINI



MOLLUSCHI



FRUTTI A GUSCIO



PESCE



SEDANO



SEMI DI SESAMO



SENAPE



SOIA



UOVA

Fare presente eventuali allergie e/o intolleranze al momento dell'ordinazione



TRADIZIONE PRESENTE E FUTURA

373 751 7262

**Via Francesco Paolo Tosti, 8,
80034 Marigliano NA**