

PORTO ROSSO
WINE LIST





“

I veri intenditori
non bevono vino:
degustano segreti.

Salvador Dalí

LA NOSTRA CANTINA

Un viaggio che, partendo dalla nostra Puglia, esplora anche produzioni italiane ed estere di eccellenza, raccontando storie di vini e territori autentici e mai banali.

OUR WINE CELLAR

A journey that, starting from our Puglia, also explores Italian and foreign productions of excellence, telling stories of authentic and never banal wines and territories.

I BIANCHI DI PUGLIA *APULIAN WHITE*

Monte dei Cocci - Fiano - Tenute Girolamo	€ 20
Eclipse - Chardonnay - Maredivino	€ 30
Truddu - Verdeca - Simone Santoro	€ 40
Noscia - Francavilla - Simone Santoro	€ 60
Noscia - Francavilla orange - Simone Santoro	€ 60
Scariazzo - Fiano barrique - Rivera	€ 25
Lama dei Corvi - Chardonnay barrique - Rivera	€ 30
Malvasia - Paololeo	€ 20
Minutolo - Altire - Paololeo	€ 25
Altire - Bianco D'Alessano - Paololeo	€ 25
Altire - Verdeca - Paololeo	€ 25

I ROSATI DI PUGLIA *APULIAN ROSÈ*

Grecìa - Negroamaro - Paololeo	€ 25
Rosamora - Malvasia - Paololeo	€ 25
Eclipse - Primitivo - Maredivino	€ 30
Pungirosa - Bombino nero - Rivera	€ 20
Fabri - Nero di Troia - Rivera	€ 25
Truddu - Susumaniello - Simone Santoro	€ 40
Contessa Filomarino - Primitivo Syrah - Tenute Girolamo	€ 30
Miranto - Ottavianello - Azienda agricola Montemarcuccio	€ 25

BOLLICINE PUGLIESI *APULIAN SPARKLING*

Selvè Brut Fiano - Tauro	€ 25
Selvarosè extra dry rosè - Negroamaro/Primitivo - Tauro	€ 25
Mormora Affinato fondali marini - Paololeo	€ 180

ROSSI DI PUGLIA *APULIAN RED*

Marerosso - Primitivo appassimento - Maredivino	€ 30
Truddu - Negroamaro - Simone Santoro	€ 60
Truddu - Susumaniello - Simone Santoro	€ 60
Truddu - Primitivo - Simone Santoro	€ 50
Elpìs - Ottavianello rosso - Azienda agricola Montemarcuccio	€ 30

BASILICATA

AGRICOLA STRAPELLUM

Valle Francesca Bianco

€ 20

Valle Francesca Rosato

€ 20

Nibbio Bianco Aglianico Vinif.In b. Barrique 1 anno

€ 30

Nibbio Bianco Limited Edition Barrique 3 anni

€ 40

BOLLICINE / SPARKLING

Pas Dosè

€ 30

White Dry

€ 20

Pink Roses

€ 30

Cuvee Brut Millesimato Rosè

€ 25

Cuvee Brut Millesimato Bianco

€ 25

TRENTINO

ELENA WALCH

Gewurztraminer

€ 30

Muller Thurgau

€ 30

Pinot Bianco

€ 30

Pinot Grigio

€ 30

Bronner

€ 30

Riesling

€ 45

Rosel Lagrein Pinot Nero

€ 30

SICILIA

DUCA DI SALAPARUTA

Suolo Cinque/ Zibibbo Secco

€ 30

Lavico / Carricante

€ 30

Grillo

€ 30

ABRUZZO

Rosato Cerasuolo di Montepulciano - Barone di Valforte € 30
Centovie Pecorino - Umani Ronchi € 30

MARCHE

Verdicchio Casal di Serra - Umani Ronchi € 30
Vigor Passerina - Umani Ronchi € 35

FRANCIACORTA

Majolini Brut D.O.C.G. € 60
Majolini Brut Saten D.O.C.G. € 60
Majolini Brut Rosè D.O.C.G. € 60

PIEMONTE

Viberti - Timorasso Derthona Colli Tortonesi doc € 50

FRIULI VENEZIA GIULIA

Roncus - Ribolla Gialla Venezia Giulia IGT € 45

GERMANIA

50° Riesling - Trocken - Riesling € 40

FRANCIA

Richard - Blanquette de Limoux	€ 45
Richard - Cremant D IAlsace Blanc	€ 40
Richard - Cremant D IAlsace Rosè	€ 45
Kressmann - Monopole Bordeaux Blanc	€ 40
Drouhin - Bourgogne Pouilly Fuisse	€ 45
Drouhin Vaudon - Bourgogne - Chablis	€ 70
Chateau De L'Escarelle - Rosato Coteaux de Provence	€ 45

CHAMPAGNERIE

Agapane Brut Faniel & Fils	€ 60
Thienot Blanc	€ 70
Thienot Rose	€ 80
Thienot Vintage	€ 80
Laurent Perrier La Cuvee	€ 90
Laurent Perrier Rosel	€ 130
Dom Perignon Vintage	*
Cristal Louis Roderer	*
Philipponnat Royale Réserve non Dosè	

* Prezzo in base all'annata disponibile.
Price depending on available vintage.





Via Tommaso Moro, 2
70043 Monopoli (Ba)
Tel. 080 742970
www.ristoranteportorosso.it