

Carta Dei Vini

Cantina Piero mancini

Capichera

Sella & Mosca

Fazio

Duca di Castelmonte

Casa D'ambra

Livio Felluga

Jermann

Lis Neris

La Tunella

Mionetto

Berlucchi

Vie di Romans

Sanct Valentine

Grafvon Meran

Meran

Ceretto

Gaja

Villa Bucci

D'amico

Paolo Leo

Alphonse Mellot

Ca' del Bosco

Bellavista

Barone Ricasoli

Castelli de Grevepesa

Fattoria dei Barbi

Kristall

Veuve Clicquot

Philipponnat

Don Perignon

Moet & Chandon

Ruinart

Ristorante Il Capitano Achab www.ilcapitanoachab.it info@ilcapitanoachab.it

Si Avvisano i gentili clienti che i cibi serviti in questo locale sono rigorosamente freschi, nel caso di condizioni meteo avverse, alcuni prodotti saranno acquistati congelate, ogni qualvolta dovesse accadere, i gentili clienti saranno avvisati.

Bollicine

Spumanti						
<u>Cuvèè Prestige Franciacorta</u>	<u>Ca' Del Bosco</u>		<u>12.50%</u>	<u>Chardonnay,Pinot Bianco,Pinot Nero</u>	<u>L0.750</u>	€ 45.00
<u>Cuveè Franciacorta</u>	<u>Bellavista</u>	<u>s.2008</u>	<u>12.50%</u>	<u>Chardonnay, Pinot Nero</u>	<u>L0.750</u>	€ 45.00
<u>Franciacorta saten cuveè</u>	<u>Monogram</u>		<u>12.50%</u>	<u>Chardonnay Pinot Nero</u>	<u>L0.750</u>	€ 32.00
<u>Franciacorta cuveè millesimato</u>	<u>Monogram</u>	<u>2003</u>	<u>12.50%</u>	<u>Chardonnay Pinot Nero</u>	<u>L0.750</u>	€ 40.00
<u>Spago</u>	<u>Mionetto</u>	<u>2007</u>	<u>11%</u>	<u>Prosecco</u>	<u>L0.750</u>	€14.00
<u>Cartize</u>	<u>Mionetto</u>	<u>2007</u>	<u>11%</u>	<u>Cartize</u>	<u>L0.750</u>	€ 22.00
<u>Valdobbiadene</u>	<u>Mionetto</u>	<u>2007</u>	<u>11%</u>	<u>Prosecco</u>	<u>L0.750</u>	€ 18.00
<u>Prosecco</u>	<u>Casalgentele</u>	<u>2007</u>	<u>12%</u>	<u>Prosecco</u>	<u>L0.750</u>	€ 16.00
<u>"Il"</u>	<u>Mionetto</u>	<u>2007</u>	<u>10.50%</u>	<u>Prosecco</u>	<u>L0.375</u>	€11.00
<u>"Il" Moscato</u>	<u>Mioneto</u>	<u>2007</u>	<u>7%</u>	<u>Moscato</u>	<u>L0.375</u>	€11.00
<u>"Il" Rosè</u>	<u>Mionetto</u>	<u>2007</u>	<u>10.50%</u>	<u>Prosecco</u>	<u>L0.375</u>	€ 11.00
<u>Asti</u>	<u>Mondoro</u>		<u>7.50%</u>	<u>Moscato</u>	<u>L0.750</u>	€16.00
<u>Cuveè imperiale</u>	<u>Berlucchi</u>	<u>2007</u>	<u>12.50%</u>	<u>Chardonnay,Pinot Nero,Pinot Bianco</u>	<u>L0.750</u>	€ 20.00
<u>Vintage</u>	<u>Berlucchi</u>	<u>2001</u>	<u>12.50%</u>	<u>Chardonnay,Pinot Nero,Pinot Bianco</u>	<u>L0.750</u>	€ 38.00
<u>Valdo 10</u>	<u>Valdo</u>	<u>2006</u>	<u>12.50%</u>	<u>Prosecco</u>	<u>L0.750</u>	€ 25.00
<u>Champagne</u>						
<u>Tete a Tete</u>	<u>Diadema</u>		<u>12%</u>	<u>PinotNero,Chardonnay</u>	<u>L0.375</u>	€ 60.00
<u>Cuveè Special Moon</u>	<u>Philipponnat</u>	<u>2002</u>	<u>12.50%</u>	<u>Pinot nero,Chardonnay</u>	<u>L0.750</u>	€75.00
<u>Royale Reserve</u>	<u>Philipponnat</u>	<u>2004</u>	<u>12.%</u>	<u>Pinot Nero,Chardonnay Pinot Meunier</u>	<u>L0.750</u>	€ 60.00
<u>Sublime Reserve</u>	<u>Philipponnat</u>	<u>1996</u>	<u>12.%</u>	<u>Pinot Nero,Chardonnay</u>	<u>L0.750</u>	€ 100.00
<u>Grand Blanc</u>	<u>Philipponnat</u>	<u>2000</u>	<u>12.50%</u>	<u>Chardonnay</u>	<u>L0.750</u>	€ 110.00
<u>Cristal</u>	<u>Roederer</u>	<u>2002</u>	<u>12%</u>	<u>Pinot Nero,Chardonnay</u>	<u>L0.750</u>	€ 240.00
<u>Brut Premier</u>	<u>Roederer</u>	<u>2004</u>	<u>12%</u>	<u>Pinot Nero,Chardonnay</u>	<u>L0.750</u>	€ 60.00
<u>La Grande Dame</u>	<u>Veuve Clicquot</u>	<u>1996</u>	<u>12.50%</u>	<u>Chardonnay</u>	<u>L0.750</u>	€ 190.00
<u>Cuveè S.P.B.</u>	<u>Veuve Clicquot</u>		<u>12%</u>	<u>Pinot Nero,Chardonnay</u>	<u>L0.750</u>	€ 60.00
<u>Don Perignon</u>	<u>Moet & Chandon</u>	<u>1999</u>	<u>12.50%</u>	<u>Chardonnay</u>	<u>L0.750</u>	€ 180.00

Ristorante Il Capitano Achab www.ilcapitanoachab.it info@ilcapitanoachab.it

Si Avvisano i gentili clienti che i cibi serviti in questo locale sono rigorosamente freschi, nel caso di condizioni meteo avverse, alcuni prodotti saranno acquistati congelate, ogni qualvolta dovesse accadere, i gentili clienti saranno avvisati.

Brut Rosè	Ruinart		12.50%	Pinot Nero,Chardonnay	L0.750	€ 95.00
Brut Mosaique	Jacquart		12.50%	Chardonnay Pinot Noir	L0750	€55.00
Brut Rosè	Jacquart		12.50%	Pinot meunier	L0.750	€ 70.00
Extra Brut Mosaique	Jacquart		12.50%	Chardonnay Pinot Noir	L0.750	€65.00
Blande de Blande	Jacquart	2002	12.50%	Pinot meunier	L0.750	€70.00
				Chardonnay	L0.750	

Vini Bianchi

-	-	-	-	-	-	-
<u>Sardegna</u>						
<u>Primo</u>	<u>Piero Mancini</u>	<u>2007</u>	<u>13.50%</u>	<u>Vermentino</u>	<u>L0.750</u>	<u>€ 20.00</u>
<u>Cucaione</u>	<u>Piero Mancini</u>	<u>2007</u>	<u>12%</u>	<u>Vermentino</u>	<u>L0.750</u>	<u>€ 12.00</u>
<u>Antiche Cussorgie</u>	<u>Piero Mancini</u>	<u>2004</u>	<u>13.50%</u>	<u>Vermentino</u>	<u>L0.750</u>	<u>€ 24.00</u>
<u>Vigna 'nghena</u>	<u>Capichera</u>	<u>2007</u>	<u>13.50%</u>	<u>Vermentino</u>	<u>L0.750</u>	<u>€ 32.00</u>
<u>Capsula Rossa</u>	<u>Capichera</u>	<u>2006</u>	<u>14%</u>	<u>Vermentino</u>	<u>L0.750</u>	<u>€ 38.00</u>
<u>Vendemmia Tardiva</u>	<u>Capichera</u>	<u>2005</u>	<u>14.50%</u>	<u>Vermentino</u>	<u>L0.750</u>	<u>€ 45.00</u>
<u>Monteoro</u>	<u>Sella & Mosca</u>	<u>2007</u>	<u>13.50%</u>	<u>Vermentino</u>	<u>L0.750</u>	<u>€ 15.00</u>
<u>Terre Bianche</u>	<u>Sella & Mosca</u>	<u>2007</u>	<u>13%</u>	<u>Vermentino cuveè</u>	<u>L0.750</u>	<u>€ 16.00</u>
<u>Aliante</u>	<u>Sella & Mosca</u>	<u>2007</u>	<u>11.50%</u>	<u>Vermentino</u>	<u>L0.750</u>	<u>€ 12.00</u>
<u>La Cala Reale</u>	<u>Sella & Mosca</u>	<u>2007</u>	<u>12.50%</u>	<u>Vermentino</u>	<u>L0.750</u>	<u>€ 16.50</u>
<u>Thilion</u>	<u>Sella & Mosca</u>	<u>2006</u>	<u>13.50%</u>	<u>Sauvignon Torbato</u>	<u>L0.750</u>	<u>€ 18.00</u>
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
<u>Sicilia</u>						
<u>Cataratto</u>	<u>Fazio</u>	<u>2007</u>	<u>12.50%</u>	<u>Cataratto purezza</u>	<u>L0.750</u>	<u>€ 13.00</u>
<u>Insolia</u>	<u>Fazio</u>	<u>2007</u>	<u>12.50%</u>	<u>Insolia purezza</u>	<u>L0.750</u>	<u>€ 12.50</u>
<u>Grillo</u>	<u>Fazio</u>	<u>2007</u>	<u>13.50%</u>	<u>Grillo purezza</u>	<u>L0.750</u>	<u>€ 13.00</u>
<u>Muller Thurgau</u>	<u>Fazio</u>	<u>2007</u>	<u>12.50%</u>	<u>Muller thurgau</u>	<u>L0.750</u>	<u>€ 16.00</u>
<u>Gibilè</u>	<u>Duca di Castelmonte</u>	<u>2007</u>	<u>13%</u>	<u>Zibibbo secco</u>	<u>L 0.750</u>	<u>€ 16.00</u>

Ristorante Il Capitano Achab www.ilcapitanoachab.it info@ilcapitanoachab.it

Si Avvisano i gentili clienti che i cibi serviti in questo locale sono rigorosamente freschi, nel caso di condizioni meteo avverse, alcuni prodotti saranno acquistati congelate, ogni qualvolta dovesse accadere, i gentili clienti saranno avvisati.

Campania

<u>Falanghina</u>	<u>Bisceglia</u>	<u>2007</u>	<u>12.50%</u>	<u>Falanghina</u>	<u>L0.750</u>	<u>€ 14.00</u>
<u>Falanghina</u>	<u>Bisceglia</u>	<u>2007</u>	<u>12.50%</u>	<u>Falanghina</u>	<u>L0.375</u>	<u>€ 8.00</u>
<u>Fiano di Avellino</u>	<u>Bisceglia</u>	<u>2007</u>	<u>12.50%</u>	<u>Fiano</u>	<u>L0.750</u>	<u>€ 18.00</u>
<u>Campanaro</u>	<u>Feudi di S. Gregorio</u>	<u>2005</u>	<u>12.50%</u>	<u>Fiano</u>	<u>L0.750</u>	<u>€ 30.00</u>
<u>Chardonnay Bosco delle Rose</u>	<u>Bisceglia</u>	<u>2007</u>	<u>14.00%</u>	<u>chardonnay</u>	<u>L0.750</u>	<u>€ 18.00</u>
<u>Ischia Bianco</u>	<u>Casa D'Amra</u>	<u>2007</u>	<u>12%</u>	<u>Forastera 60% Biancolella 40%</u>	<u>L0.750</u>	<u>€ 12.00</u>
<u>Biancolella</u>	<u>Casa D'Amra</u>	<u>2007</u>	<u>12.50%</u>	<u>Biancolella</u>	<u>L0.750</u>	<u>€ 12.00</u>
<u>Calitto</u>	<u>Casa D'Amra</u>	<u>2007</u>	<u>12.50%</u>	<u>Biancolella</u>	<u>L0.750</u>	<u>€ 18.00</u>
<u>Euposia</u>	<u>Casa D'Amra</u>	<u>2007</u>	<u>12.50%</u>	<u>Forastera</u>	<u>L0.750</u>	<u>€ 17.00</u>
<u>Frassitelli</u>	<u>Casa D'Amra</u>	<u>2007</u>	<u>12.50%</u>	<u>Biancolella</u>	<u>L0.750</u>	<u>€ 18.00</u>

Friuli Venezia

Giulia

<u>Terre Alte</u>	<u>Livio Felluga</u>	<u>2006</u>	<u>14%</u>	<u>Tocai, Pinot Bianco, Sauvignon</u>	<u>L0.750</u>	<u>€ 50.00</u>
<u>Rosenplas</u>	<u>Livio Felluga</u>	<u>2003</u>	<u>13%</u>	<u>Chardonnay, Sauvignon</u>	<u>L0.750</u>	<u>€ 22.00</u>
<u>Chardonnay</u>	<u>Jermann</u>	<u>2007</u>	<u>13.50%</u>	<u>Chardonnay</u>	<u>L0.750</u>	<u>€ 22.00</u>
<u>Vintage Tunina</u>	<u>Jermann</u>	<u>2006</u>	<u>13.50%</u>	<u>Sauvignon Blanc, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia Istriana e Picolit</u>	<u>L0.750</u>	<u>€ 50.00</u>
<u>Vinnae</u>	<u>Jermann</u>	<u>2007</u>	<u>12.50%</u>	<u>Ribolla Gialla, friulano, Riesling</u>	-	
<u>Lis</u>	<u>Lis Neris</u>	<u>2005</u>	<u>13.50%</u>	<u>Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon</u>	<u>L0.750</u>	<u>€ 35.00</u>
<u>Jurosa</u>	<u>Lis Neris</u>	<u>2005</u>	<u>14.00%</u>	<u>Chardonnay</u>	<u>L0.750</u>	<u>€ 25.00</u>
<u>Gris</u>	<u>Lis Neris</u>	<u>2006</u>	<u>14%</u>	<u>Pinot Grigio</u>	<u>L0.750</u>	<u>€ 22.00</u>
<u>Confini</u>	<u>Lis Neris</u>	<u>2006</u>	<u>15%</u>	<u>Pinot Grigio, Traminer, Riesling</u>	<u>L0.750</u>	<u>€ 38.00</u>
<u>Fiori Di Campo</u>	<u>Lis Neris</u>	<u>2007</u>	<u>13.50%</u>	<u>Tocai</u>	<u>L0.750</u>	<u>€ 22.00</u>
<u>Rigiolla</u>	<u>La Tunella</u>	<u>2006</u>	<u>13%</u>	<u>Ribolla gialla</u>	<u>L0.750</u>	<u>€ 18.00</u>

Ristorante Il Capitano Achab www.ilcapitanoachab.it info@ilcapitanoachab.it

Si Avvisano i gentili clienti che i cibi serviti in questo locale sono rigorosamente freschi, nel caso di condizioni meteo avverse, alcuni prodotti saranno acquistati congelate, ogni qualvolta dovesse accadere, i gentili clienti saranno avvisati.

<u>Tocai Friulano</u>	<u>La Tunella</u>	<u>2006</u>	<u>13%</u>	<u>Tocai</u>	<u>10,750</u>	<u>€ 18,00</u>
<u>Sauvignon</u>	<u>La Tunella</u>	<u>2007</u>	<u>13%</u>	<u>Sauvignon</u>	<u>10,750</u>	<u>€ 18,00</u>
<u>Bianco Sesto</u>	<u>La Tunella</u>	<u>2006</u>		<u>Tocai Ribolla Gialla</u>	<u>10,750</u>	
			<u>13%</u>			<u>€ 22,00</u>
<u>Chardonnay</u>	<u>La Tunella</u>	<u>2007</u>	<u>13%</u>	<u>Chardonnay</u>	<u>10,750</u>	<u>€ 18,00</u>
<u>Rigialla</u>	<u>La Tunella</u>	<u>2007</u>	<u>13%</u>	<u>Ribolla Gialla</u>	<u>11,500</u>	<u>€ 40,00</u>
<u>Bianco Sesto</u>	<u>La Tunella</u>	<u>2007</u>	<u>13%</u>	<u>Tocai Ribolla Gialla</u>	<u>11,500</u>	<u>€ 45,00</u>
<u>Friulano</u>	<u>La Tunella</u>	<u>2007</u>	<u>13%</u>	<u>Friulano</u>	<u>11,500</u>	<u>€ 40,00</u>
<u>Rigialla</u>	<u>La Tunella</u>	<u>2007</u>	<u>13%</u>	<u>Ribolla Gialla</u>	<u>10,375</u>	<u>€ 10,00</u>
<u>Friulano</u>	<u>La Tunella</u>	<u>2007</u>	<u>13%</u>	<u>Friulano</u>	<u>10,375</u>	<u>€ 10,00</u>
<u>Vie Di Romans</u>	<u>Vie di Romans</u>	<u>2006</u>	<u>14%</u>	<u>Chardonnay</u>	<u>10,750</u>	<u>€ 24,00</u>
<u>Dessimis</u>	<u>Vie di Romans</u>	<u>2006</u>	<u>14%</u>	<u>Pinot Grigio</u>	<u>10,750</u>	<u>€ 24,00</u>
<u>Flors di Uis</u>	<u>Vie di Romans</u>		<u>14%</u>	<u>cuveè malvasia istriana tocai</u>	<u>10,750</u>	<u>€ 24,00</u>
		<u>2006</u>		<u>riesling</u>		

Trentino Alto

Aldige

<u>Chardonnay</u>	<u>Sanct Valentine</u>	<u>2006</u>	<u>14%</u>	<u>Chardonnay</u>	<u>10,750</u>	<u>€ 35,00</u>
<u>Pinot Grigio</u>	<u>Sanct Valentine</u>	<u>2006</u>	<u>14%</u>	<u>Pinot Grigio</u>	<u>10,750</u>	<u>€ 35,00</u>
<u>Sauvignon</u>	<u>Sanct Valentine</u>	<u>2007</u>	<u>14%</u>	<u>Sauvignon</u>	<u>10,750</u>	<u>€ 35,00</u>
<u>Gewurztraminer</u>	<u>Sanct Valentine</u>	<u>2007</u>	<u>15%</u>	<u>Gewurztraminer</u>	<u>10,750</u>	<u>€ 35,00</u>
<u>Schulthausen</u>	<u>Sanct Valentine</u>	<u>2007</u>	<u>13,50%</u>	<u>Pinot Bianco</u>	<u>10,750</u>	<u>€ 20,00</u>
<u>Sauvignon</u>	<u>Grafvon Meran</u>	<u>2007</u>	<u>13,50%</u>	<u>Sauvignon</u>	<u>10,750</u>	<u>€ 20,00</u>
<u>Gewurztraminer</u>	<u>Grafvon Meran</u>	<u>2007</u>	<u>15%</u>	<u>Gewurztraminer</u>	<u>10,750</u>	<u>€ 20,00</u>
<u>Riesling</u>	<u>Grafvon Meran</u>	<u>2007</u>	<u>14%</u>	<u>Riesling</u>	<u>10,750</u>	<u>€ 20,00</u>
<u>Gewurztraminer</u>	<u>Meran</u>	<u>2007</u>	<u>13,50%</u>	<u>Gewurztraminer</u>	<u>10,750</u>	<u>€ 16,00</u>
<u>Sauvignon Blanc</u>	<u>Meran</u>	<u>2006</u>	<u>13,50%</u>	<u>Sauvignon</u>	<u>10,750</u>	<u>€ 16,00</u>
<u>Gewurztraminer</u>	<u>Le Meridiane</u>	<u>2007</u>	<u>14%</u>	<u>Gewurztraminer</u>	<u>10,750</u>	<u>€ 17,50</u>
<u>Gewurztraminer</u>	<u>Le Meridiane</u>	<u>2007</u>	<u>14%</u>	<u>Gewurztraminer</u>	<u>10,375</u>	<u>€ 10,00</u>
<u>Muller Thurgau</u>	<u>Cantina Toblino</u>	<u>2007</u>	<u>13%</u>	<u>Muller Thurgau</u>	<u>10,750</u>	<u>€ 13,00</u>
<u>Pinot Grigio</u>	<u>Cantina Toblino</u>	<u>2007</u>	<u>13%</u>	<u>Pinot Grigio</u>	<u>10,750</u>	<u>€ 13,00</u>
<u>Sauvignon</u>	<u>Cantina Toblino</u>	<u>2006</u>	<u>13%</u>	<u>Sauvignon</u>	<u>10,750</u>	<u>€ 13,00</u>
<u>Chardonnay</u>	<u>Cantina Toblino</u>	<u>2007</u>	<u>13%</u>	<u>Chardonnay</u>	<u>10,750</u>	<u>€ 13,00</u>

Piemonte

<u>Blangè</u>	<u>Ceretto</u>	<u>2007</u>	<u>13%</u>	<u>Arneis</u>	<u>10,750</u>	<u>€ 22,00</u>
<u>Gavi Di Gavi</u>	<u>Massone</u>	<u>2006</u>	<u>12%</u>	<u>Gavi</u>	<u>10,750</u>	<u>€ 14,00</u>

Ristorante Il Capitano Achab www.ilcapitanoachab.it info@ilcapitanoachab.it

Si Avvisano i gentili clienti che i cibi serviti in questo locale sono rigorosamente freschi, nel caso di condizioni meteo avverse, alcuni prodotti saranno acquistati congelate, ogni qualvolta dovesse accadere, i gentili clienti saranno avvisati.

<u>Rossi Bass</u>	<u>Gaja</u>	<u>2007</u>	<u>14%</u>	<u>Chardonnay</u>	<u>10,750</u>	<u>€ 40,00</u>
<u>Alteni di Brassica</u>	<u>Gaja</u>	<u>2004</u>	<u>14%</u>	<u>Sauvignon Blanc</u>	<u>10,750</u>	<u>€ 70,00</u>

Marche

<u>Villa Bucci</u>	<u>Villa Bucci</u>	<u>2004</u>	<u>13,50%</u>	<u>Verdicchio</u>	<u>10,750</u>	<u>€ 42,00</u>
<u>Bucci</u>	<u>Villa Bucci</u>	<u>2006</u>	<u>13,50%</u>	<u>Verdicchio</u>	<u>10,750</u>	<u>€ 20,00</u>

Abruzzo

<u>Pecorino</u>	<u>Umani Ronchi</u>	<u>2007</u>	<u>12,50%</u>	<u>Pecorino</u>	<u>10,750</u>	<u>€ 18,00</u>
-----------------	---------------------	-------------	---------------	-----------------	---------------	-----------------------

Lazio

<u>Falesia</u>	<u>D'Amico</u>	<u>2007</u>	<u>14%</u>	<u>Chardonnay</u>	<u>10,750</u>	<u>€ 20,00</u>
<u>Calanchi di Vaiano</u>	<u>D'Amico</u>	<u>2007</u>	<u>13,50%</u>	<u>Chardonnay</u>	<u>10,750</u>	<u>€ 15,00</u>
<u>Frascati</u>	<u>Le Colline Tuscolane</u>	<u>2007</u>	<u>13,50%</u>	<u>Malvasia Trebbiano</u>	<u>10,750</u>	<u>€ 12,00</u>

Puglia

<u>Numen</u>	<u>Paolo Leo</u>	<u>2007</u>	<u>14,50%</u>	<u>Chardonnay</u>	<u>10,750</u>	<u>€ 22,00</u>
--------------	------------------	-------------	---------------	-------------------	---------------	-----------------------

Francia

<u>Sancerre Edmond</u>	<u>Alphonse Mellot</u>	<u>2002</u>	<u>13%</u>		<u>10,750</u>	<u>€ 66,00</u>
<u>La Moussiere</u>	<u>Alphonse Mellot</u>	<u>2006</u>	<u>13%</u>		<u>10,750</u>	<u>€ 36,00</u>

Sud Africa

<u>Gewuerztraminer</u>	<u>Bergsig</u>	<u>2008</u>	<u>12%</u>	<u>Gewurztraminer</u>	<u>10,750</u>	<u>€ 18,00</u>
------------------------	----------------	-------------	------------	-----------------------	---------------	-----------------------

Ristorante Il Capitano Achab www.ilcapitanoachab.it info@ilcapitanoachab.it

Si Avvisano i gentili clienti che i cibi serviti in questo locale sono rigorosamente freschi, nel caso di condizioni meteo avverse, alcuni prodotti saranno acquistati congelate, ogni qualvolta dovesse accadere, i gentili clienti saranno avvisati.

Vini Rossi

Sardegna

<u>Tanca Farrà</u>	<u>Sella& Mosca</u>	<u>2003</u>	<u>12.50%</u>	<u>Cannonau Cabernet Sauvignon</u>	<u>L0.750</u>	<u>€ 16.50</u>
<u>Villa Marina</u>	<u>Sella & Mosca</u>	<u>1999</u>	<u>12.50%</u>	<u>Cabernet Sauvignon</u>	<u>L0.750</u>	<u>€ 40.00</u>

Sicilia

<u>Nero d'avola</u>	<u>Castelluccimiano</u>	<u>2006</u>	<u>14%</u>	<u>Nero D' Avola</u>	<u>L 0.750</u>	<u>€ 18.00</u>
<u>Rosso Del Conte</u>	<u>Tasca D'almerita</u>	<u>2002</u>	<u>13.50%</u>	<u>Nero D'Avola</u>	<u>l0,750</u>	<u>€ 40.00</u>
					<u>l0,750</u>	

Piemonte

<u>Barbaresco</u>	<u>Gigi Rosso</u>	<u>1999</u>	<u>13.50%</u>	<u>Barbaresco</u>	<u>L0.750</u>	<u>€ 25.00</u>
<u>Barbera D'Alba</u>	<u>Gigi Rosso</u>	<u>2001</u>	<u>13.50%</u>	<u>Barbera</u>	<u>l0,750</u>	<u>€ 15.00</u>
<u>Barolo Castelletto</u>	<u>Gigi Rosso</u>	<u>1999</u>	<u>13.50%</u>	<u>Barolo</u>	<u>L0.750</u>	<u>€ 48.00</u>
<u>Barolo Arione</u>	<u>Gigi Rosso</u>	<u>1999</u>	<u>13.50%</u>	<u>Barolo</u>	<u>l0,750</u>	<u>€ 48.00</u>
<u>Dolcetto D'alba</u>	<u>Enrico Serafino</u>	<u>2007</u>	<u>13%</u>	<u>Dolcetto</u>	<u>l0,750</u>	<u>€ 15.00</u>
<u>Grignolino D'Asti</u>	<u>Enrico Serafino</u>	<u>2007</u>	<u>12%</u>	<u>Grignolino</u>	<u>l0,750</u>	<u>€ 15.00</u>

Toscana

<u>Sassicaia</u>	<u>Tenuta S.Guido</u>	<u>2005</u>	<u>13.50%</u>	<u>Cabernet Sauvignon Cabernet franc</u>	<u>l0.750</u>	<u>€ 210.00</u>
<u>Le Difese (Sassicaia)</u>	<u>Tenuta S.Guido</u>	<u>2006</u>	<u>13.50%</u>	<u>Cabernet Sauvignon Sangiovese</u>	<u>l0,750</u>	<u>€ 45.00</u>
<u>Guidalberto</u>	<u>Tenuta S.Guido</u>	<u>2006</u>	<u>13.50%</u>	<u>Cabernet Sauvignon Merlot</u>	<u>l0,750</u>	<u>€ 80.00</u>
<u>Castello Brolio</u>	<u>Ricasoli</u>	<u>2000</u>	<u>13.50%</u>	<u>Sangiovese Cabernet</u>	<u>l0,375</u>	<u>€ 58.00</u>

Ristorante Il Capitano Achab www.ilcapitanoachab.it info@ilcapitanoachab.it

Si Avvisano i gentili clienti che i cibi serviti in questo locale sono rigorosamente freschi, nel caso di condizioni meteo avverse, alcuni prodotti saranno acquistati congelate, ogni qualvolta dovesse accadere, i gentili clienti saranno avvisati.

<u>CasalFerro</u>	<u>Ricasoli</u>	<u>2000</u>		<u>Sauvignon Merlot</u>	<u>10,750</u>	<u>€ 40.00</u>
<u>Clemente VII</u>	<u>Castelli del Grevepesa</u>	<u>2004</u>		<u>Sangiovese</u>	<u>10,750</u>	<u>€ 17.00</u>

Puglia

<u>Salice Riserva</u>	<u>Paolo Leo</u>	<u>2002</u>	<u>13.50%</u>	<u>Negroamaro Malvasia</u>	<u>10.750</u>	<u>€ 18.00</u>
<u>Primitivo igt</u>	<u>Paolo Leo</u>	<u>2005</u>	<u>14%</u>	<u>Primitivo</u>	<u>10,750</u>	<u>€ 15.00</u>
<u>Salice</u>	<u>Paolo Leo</u>	<u>2004</u>	<u>14%</u>	<u>Negroamaro Malvasia</u>	<u>10,750</u>	<u>€ 16.00</u>
<u>Aglianico</u>	<u>Paolo Leo</u>	<u>2006</u>	<u>14%</u>	<u>Aglianico</u>	<u>10.750</u>	<u>€ 16.00</u>
<u>Orfeo Negroamaro</u>	<u>Paolo Leo</u>	<u>2005</u>	<u>14.50%</u>	<u>Negroamaro</u>	<u>10,750</u>	<u>€ 25.00</u>
<u>Primitivo doc</u>	<u>Paolo Leo</u>	<u>2005</u>	<u>14.50%</u>	<u>Primitivo</u>	<u>10.750</u>	<u>€ 18.00</u>
<u>Primitivo di vigna</u>	<u>Paolo Leo</u>	<u>2005</u>	<u>14.50%</u>	<u>Primitivo</u>	<u>10.750</u>	<u>€ 26.00</u>

Trentino

<u>Ritratti Rosso</u>	<u>La-vis</u>	<u>2006</u>	<u>13.00%</u>	<u>Lagrein Toreldego</u>	<u>L 0.750</u>	<u>€ 25.00</u>
<u>Cabernet-Sauvignon</u>	<u>La-vis</u>	<u>2006</u>	<u>13.00%</u>	<u>Cabernet Sauvignon</u>	<u>L0.750</u>	<u>€20.00</u>
<u>Pinot Nero</u>	<u>La-vis</u>	<u>2006</u>	<u>12.50%</u>	<u>Pinot Nero</u>	<u>L0.750</u>	<u>€ 20.00</u>

Ristorante Il Capitano Achab www.ilcapitanoachab.it info@ilcapitanoachab.it

Si Avvisano i gentili clienti che i cibi serviti in questo locale sono rigorosamente freschi, nel caso di condizioni meteo avverse, alcuni prodotti saranno acquistati congelate, ogni qualvolta dovesse accadere, i gentili clienti saranno avvisati.