

**Vini Bianchi**  
White Wines

<b>Hotel Mary</b>	<b>vino della casa</b> house wine	Campania	<b>€ 15,00</b>
<b>Greco di Tufo NovaSerra d.o.c.g.</b>	<b>Mastroberardino</b>	Campania	<b>€ 28,00</b>
<b>Falanghina d.o.p.</b>	<b>La Guardiense</b>	Campania	<b>€ 17,00</b>
<b>Falanghina Falerno del Massico d.o.p.</b>	<b>Moio</b>	Campania	<b>€ 18,00</b>
<b>Lachryma Christi d.o.c.</b>	<b>Sorrentino</b>	Campania	<b>€ 17,00</b>
<b>Fiano di Avellino d.o.c.g.</b>	<b>Colli di Castelfranci</b>	Campania	<b>€ 20,00</b>
<b>Fiano di Avellino Exultet d.o.c.g.</b>	<b>Quintodecimo</b>	Campania	<b>€ 65,00</b>
<b>Fiano di Avellino d.o.c.g.</b>	<b>Ciro Picariello</b>	Campania	<b>€ 30,00</b>
<b>Fiano Cecerale i.g.p. (senza solfiti)</b>	<b>San Salvatore</b>	Campania	<b>€ 27,00</b>
<b>Costa d'Amalfi Tramonti d.o.c.</b>	<b>San Francesco</b>	Campania	<b>€ 26,00</b>
<b>Costa d'Amalfi Furore d.o.c.</b>	<b>Marisa Cuomo</b>	Campania	<b>€ 39,00</b>
<b>Frassitelli Biancollella d.o.c.</b>	<b>Casa d'Ambra</b>	Campania	<b>€ 34,00</b>
<b>Galluccio d.o.c.</b>	<b>Telaro</b>	Campania	<b>€ 16,00</b>
<b>Pallagrello Caiati i.g.t.</b>	<b>Alois</b>	Campania	<b>€ 20,00</b>
<b>Poizzo d.o.p.</b>	<b>Abbazia di Crapolla</b>	Campania	<b>€ 28,00</b>
<b>Asprinio di Aversa vite Maritata (piede franco) d.o.p.</b>	<b>I Borboni</b>	Campania	<b>€ 22,00</b>
<b>Caprettone Aryete (in anfora) d.o.c.</b>	<b>Setaro</b>	Campania	<b>€ 26,00</b>
<b>Il Preliminare Aglianico vinificante in bianco i.g.t.</b>	<b>Cantine del Notaio</b>	Basilicata	<b>€ 21,00</b>
<b>Pinot Grigio</b>	<b>Jermann</b>	Friuli- Venezia Giulia	<b>€ 37,00</b>
<b>Gewustraminer d.o.c.</b>	<b>Elena Walch</b>	Alto Adige	<b>€ 31,00</b>
<b>Muller Thurgau i.g.t.</b>	<b>Elena Walch</b>	Alto Adige	<b>€ 23,00</b>
<b>Chardonnay d.o.c.</b>	<b>Elena Walch</b>	Alto Adige	<b>€ 24,00</b>
<b>Moscato d'Asti d.o.c.g.</b>	<b>La Caudrina</b>	Piemonte	<b>€ 21,00</b>

**Vini Rossi**  
Red Wines

<b>Hotel Mary</b>	<b>vino della casa</b> house wine	Campania	<b>€ 15,00</b>
<b>Aglianico d.o.p.</b>	<b>La Guardiense</b>	Campania	<b>€ 17,00</b>
<b>Aglianico Taburno d.o.c.g.</b>	<b>Fattoria La Rivolta</b>	Campania	<b>€ 24,00</b>
<b>Aglianico Terra Declano</b>	<b>Quintodecimo</b>	Campania	<b>€ 70,00</b>
<b>Aglianico Ara Mundi Galluccio d.o.c.</b>	<b>Telaro</b>	Campania	<b>€ 32,00</b>
<b>Aglianico Serpico d.o.c. (vigna secolare a piede franco)</b>	<b>Feudi di San Gregorio</b>	Campania	<b>€ 72,00</b>
<b>Lachryma Christi d.o.c.</b>	<b>Sorrentino</b>	Campania	<b>€ 17,00</b>
<b>Taurasi d.o.c.g.</b>	<b>Colli di Castelfranci</b>	Campania	<b>€ 28,00</b>
<b>Taurasi Radici d.o.c.g.</b>	<b>Mastroberardino</b>	Campania	<b>€ 57,00</b>
<b>Moio 57 Primitivo</b>	<b>Moio</b>	Campania	<b>€ 24,00</b>
<b>Falerno del Massico Primitivo</b>	<b>Moio</b>	Campania	<b>€ 24,00</b>
<b>Per' e Palummo ischia d.o.c.</b>	<b>Casa d'Ambra</b>	Campania	<b>€ 23,00</b>
<b>Costa d'Amalfi Tramonti d.o.c.</b>	<b>San Francesco</b>	Campania	<b>€ 26,00</b>
<b>Costa d'Amalfi Furore d.o.c.</b>	<b>Marisa Cuomo</b>	Campania	<b>€ 39,00</b>
<b>Pallagrello Cunto i.g.t.</b>	<b>Alios</b>	Campania	<b>€ 31,00</b>
<b>Sabato i.g.p.</b>	<b>Abbazia di Crapolla</b>	Campania	<b>€ 28,00</b>
<b>Gragnano Penisola Sorrentina d.o.c.</b>	<b>Sorrentino</b>	Campania	<b>€ 17,00</b>
<b>Cappello di Prete Negroamaro i.g.t.</b>	<b>Candido</b>	Puglia	<b>€ 26,00</b>
<b>Ripasso della Valpolicella Campofiorin i.g.t.</b>	<b>Masi</b>	Veneto	<b>€ 28,00</b>
<b>Amarone della Valpolicella Calssico Costasera d.o.c.g.</b>	<b>Masi</b>	Veneto	<b>€ 65,00</b>
<b>Lambrusco Terre Verdiane i.g.t.</b>	<b>Ceci</b>	Emilia Romagna	<b>€ 17,00</b>

<b>Tignanello i.g.t.</b>	<b>Antinori</b>	Toscana	<b>€ 145,00</b>
<b>Chianti d.o.c.g.</b>	<b>Banfi</b>	Toscana	<b>€ 20,00</b>
<b>Brunello di Montalcino d.o.c.g.</b>	<b>Banfi</b>	Toscana	<b>€ 85,00</b>
<b>Brunello di Montalcino d.o.c.g. 1999</b>	<b>Biondi Santi</b>	Toscana	<b>€ 150,00</b>
<b>Brunello di Montalcino d.o.c.g. 1995</b>	<b>Banfi</b>	Toscana	<b>€ 180,00</b>
<b>Brunello di Montalcino Banfi d.o.c.g. Riserva "Poggio alle Mura" 2004</b>	<b>Banfi</b>	Toscana	<b>€ 180,00</b>
<b>Brunello di Montalcino Banfi d.o.c.g. Riserva "Poggio alle Mura" 1997</b>	<b>Banfi</b>	Toscana	<b>€ 220,00</b>
<b>Barolo d.o.c.g.</b>	<b>Michele Chiarlo</b>	Piemonte	<b>€ 75,00</b>
<b>Barolo Riserva d.o.c.g. 1996</b>	<b>Michele Chiarlo</b>	Piemonte	<b>€ 100,00</b>
<b>Barolo Riserva "Cerequio" d.o.c.g. 2001</b>	<b>Michele Chiarlo</b>	Piemonte	<b>€ 160,00</b>

**Vini Rosé**  
Rosé Wines

<b>Lachryma Christi d.o.c.</b>	<b>Sorrentino</b>	Campania	<b>€ 17,00</b>
<b>Costa d'Amalfi Tramonti d.o.c.</b>	<b>San Francesco</b>	Campania	<b>€ 26,00</b>
<b>Costa d'Amalfi Furore d.o.c.</b>	<b>Marisa Cuomo</b>	Campania	<b>€ 39,00</b>

**Vini Frizzanti**  
Sparkling Wines

<b>Falanghina Quid metodo charmat</b>	<b>La Guardiense</b>	Campania	<b>€ 18,00</b>
<b>Falanghina Cinquantenario metodo classico</b>	<b>La Guardiense</b>	Campania	<b>€ 27,00</b>
<b>Blanc de Noir Il Poggio</b>	<b>Zonin</b>	Veneto	<b>€ 18,00</b>
<b>Prosecco Valdobbiadene triangolo d'oro d.o.c.g.</b>	<b>Ruggeri</b>	Veneto	<b>€ 25,00</b>
<b>Spumante Trento brut metodo classico d.o.c.</b>	<b>Ferrari</b>	Trentino	<b>€ 42,00</b>
<b>Franciacorta brut cuvée Imperiale d.o.c.g.</b>	<b>Berlucchi</b>	Lombardia	<b>€ 34,00</b>
<b>Franciacorta brut cuvée Prestige d.o.c.g.</b>	<b>Ca' del Bosco</b>	Lombardia	<b>€ 69,00</b>
<b>Franciacorta brut Alma gran cuvée d.o.c.g.</b>	<b>Bellavista</b>	Lombardia	<b>€ 68,00</b>

**Vini Frizzanti Rosé**  
Rosé Sparkling Wines

<b>Spumante brut millesimato Gioi</b>	<b>San Salvatore</b>	Campania	<b>€ 48,00</b>
<b>Spumante dosaggio zero Portofino Abissi d.o.c.</b>	<b>Bisson</b>	Liguria	<b>€ 80,00</b>
<small>(affinato per 14 mesi nei fondali marini di Sestri Levante a 60 metri di profondità) (aged for 14 months in the seabed of Sestri Levante at a depth of 60 meters)</small>			

**Champagne**  
Champagne

<b>Champagne brut Moët Impérial</b>	<b>Moët &amp; Chandon</b>	Francia	<b>€ 80,00</b>
<b>Champagne brut Yellow Label</b>	<b>Veuve Clicquot</b>	Francia	<b>€ 85,00</b>
<b>Champagne brut Special Cuvée</b>	<b>Bollinger</b>	Francia	<b>€ 120,00</b>
<b>Champagne brut Vintage</b>	<b>Dom Perignon</b>	Francia	<b>€ 330,00</b>

**Vini al Bicchiere**  
Wines by the Glass

**Bianchi**

Whites

<b>Hotel Mary</b>	<b>vino della casa</b> house wine	Campania	<b>€ 6,00</b>
-------------------	--------------------------------------	----------	---------------

<b>Falanghina d.o.p.</b>	<b>La Guardiense</b>	Campania	<b>€ 7,00</b>
--------------------------	----------------------	----------	---------------

**Rossi**

Reds

<b>Hotel Mary</b>	<b>vino della casa</b> house wine	Campania	<b>€ 6,00</b>
-------------------	--------------------------------------	----------	---------------

<b>Aglianico d.o.p.</b>	<b>La Guardiense</b>	Campania	<b>€ 7,00</b>
-------------------------	----------------------	----------	---------------

**Rosé**

Rose

<b>Lachryma Christi d.o.c.</b>	<b>Sorrentino</b>	Campania	<b>€ 7,00</b>
--------------------------------	-------------------	----------	---------------

**Frizzanti**

Sparkling

<b>Prosecco Valdobbiadene triangolo d'oro d.o.c.g.</b>	<b>Ruggeri</b>	Veneto	<b>€ 8,00</b>
--	----------------	--------	---------------

## Birre Beers

<b>Menabrea</b>	<b>33cl</b>	<b>4,8 %</b>	Biella, Piemonte	<b>€ 6,00</b>
<b>Messina cristalli di sale</b>	<b>33cl</b>	<b>5,0%</b>	Messina, Sicilia	<b>€ 6,00</b>
<b>Ichnusa non filtrata</b>	<b>33cl</b>	<b>5,0 %</b>	Assemini, Sardegna	<b>€ 6,00</b>
<b>Nastro azzurro</b>	<b>33cl</b>	<b>5,1 %</b>	Italia	<b>€ 5,00</b>
<b>Nastro azzurro 0</b>	<b>33cl</b>	<b>0,0 %</b>	Italia	<b>€ 5,00</b>
<b>Corona</b>	<b>33cl</b>	<b>4,5 %</b>	Messico	<b>€ 6,00</b>
<b>Heinekein</b>	<b>33cl</b>	<b>5,0 %</b>	Paesi Bassi	<b>€ 6,00</b>
<b>Birrificio Sorrentino Syrentum chiara</b>	<b>75cl</b>	<b>5,5 %</b>	Sorrento, Camprania	<b>€ 18,50</b>
<b>Birrificio Sorrentino Minerva ambrata</b>	<b>75cl</b>	<b>6,0 %</b>	Sorrento, Camprania	<b>€ 18,50</b>
<b>Birrificio Sorrentino Parthenope scura</b>	<b>75cl</b>	<b>4,7 %</b>	Sorrento, Camprania	<b>€ 18,50</b>

## Bibite Analcoliche Soft Drinks

<b>Coca Cola, Coca Cola 0, Fanta, Sprite, Lemonsoda</b>	<b>€ 2,50</b>
<b>Succo di frutta</b> Fruit juice	<b>€ 2,50</b>
<b>Té freddo</b> Iced Tea	<b>€ 2,50</b>
<b>Acqua</b> Water	<b>€ 2,50</b>
<b>Caffè Espresso</b> Espresso Coffee	<b>€ 1,50</b>
<b>Amari</b> Bitters	<b>€ 4,00</b>

**Menù cocktails, liquori e distillati, su richiesta.**  
Munu cocktails, liqueurs and spirits, on request.