MARETERRA

EXPERIENCE

MENU

LO CHEF FABRIZIO ZAZZERA

La storia di Fabrizio Zazzera non segue un percorso convenzionale. Inizia da ragazzo, tra la sala e la cucina, guidato più dalla curiosità che da un piano prestabilito. L'incontro con il suo mentore Carlo Sgarbi de "Il Fagiano" segna l'inizio di un viaggio che lo porterà da Londra alle più prestigiose navi e residenze private del mondo, cucinando per una clientela internazionale e vivendo da vicino l'eccellenza dell'ospitalità luxury.



Dopo anni trascorsi tra culture, sapori e luoghi diversi, sceglie di tornare alle proprie radici. A Mareterra Experience porta una cucina che nasce dall'incontro tra il Mediterraneo e il mondo, dove ogni piatto racconta un territorio e ogni ingrediente conserva il legame profondo con questa terra.

Buon viaggio. Buona scoperta. Buona experience da Mareterra.

ALLERGENI / ALLERGENS

Gentile cliente, se ha allergie o intolleranze alimentari, la invitiamo a informare il nostro personale. Saremo lieti di fornirle informazioni sugli ingredienti e sulla presenza di sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze. / Dear guest, if you have food allergies or intolerances, please inform our staff. We will be happy to provide information regarding ingredients and the presence of substances or products that may cause allergies or intolerances.

14 ALLERGENI / 14 ALLERGENS (EU REG. 1169/2011)

1. Glutine / Gluten

2. Crostacei / Crustaceans

3. Uova / Eggs

4. Pesce / Fish

5. Arachidi / Peanuts

6. Soia / Soy

7. Latte / Milk

8. Frutta a guscio / Nuts

9. Sedano / Celery

10. Senape / Mustard

11. Sesamo / Sesame

12. Solfiti / Sulphites

13. Lupini / Lupin

14. Molluschi / Molluscs

ANTIPASTI / APPETIZERS

Pata Negra / Pata Negra & Sea Urchin 32€
Pata Negra, tomatillo, aglio arrosto, polpa di riccio di mare e pan cristal croccante / Pata Negra ham, tomatillo, roasted garlic, sea urchin pulp and crispy pan cristal bread. **1,4**

La Melanzana della Mamma / Mother's Eggplant 15€
Scrigno di melanzana ripieno secondo la ricetta di famiglia con uova, formaggio, pangrattato, capperi, olive, pomodoro e olio EVO / Stuffed eggplant parcel prepared according to our family recipe with eggs, cheese, breadcrumbs, capers, olives, tomato and extra virgin olive oil. **1,3,7**

Fiori di Zucchina / Stuffed Zucchini Flowers 16€
Fiori di zucchina ripieni di ricotta, su zuppetta calda di pomodoro e pesto di basilico / Zucchini flowers stuffed with ricotta cheese, served on warm tomato soup and basil pesto. **7,8**

"Pulpo" alla Gallega / Galician Style Octopus 19€
Piovra tiepida al taglio, patate e paprika affumicata / Warm sliced octopus, potatoes and smoked paprika. **14**

Sgombro Total Green / Total Green Mackerel 16€
Filetti di sgombro con verdure di stagione e insalate di campo / Mackerel fillets with seasonal vegetables and wild field salads. **4**

Nuvole di Podolica / Podolica Local Beef Clouds 16€
Carpaccio di manzo podolica, lardo fuso, granella di pistacchio, rucola e scaglie di Pecorino Sardo DOP / Podolica beef carpaccio, melted lard, crushed pistachios, rocket salad and PDO Pecorino Sardo cheese flakes. **7,8**

Degustazione di Formaggi Artigianali del Territorio e Nazionali / Selection of Artisan Local & Italian Cheeses 15€
Degustazione di formaggi artigianali del nostro territorio locale e nazionale / Selection of artisan cheeses from our local territory and across Italy. **7**

CRUDI DI MARE & ECCELLENZE / RAW SEAFOOD & EXCELLENCES

Calvisius Experience / Calvisius Experience Alici del Cantabrico Calvisius / Calvisius Cantabrian Anchovies **4**	35€
Caviale Oscietra Classic Calvisius ***/ Oscietra Classic Caviar Calvisius* 4**	40€
Caviale Siberian Classic Calvisius ***/ Siberian Classic Caviar Calvisius* 4**	35€
Caviale Tradition Prestige Calvisius ***/ Tradition Prestige Caviar Calvisius* 4**	30€
***Salmone non Plus Ultra Affumicato Calvisius Lingotto di salmone Artico Affumicato / Non Plus Ultra Smoked Salmon Calvisius–Baltic Smoked Salmon Ingot* 4**	36€

Serviti con blinis, baby patate cotte sotto sale, crostini e condimenti classici / Served with blinis, salt-baked baby potatoes, crostini and classic condiments.
1,4,7

LE NOSTRE OSTRICHE / OUR OYSTERS

Boudeuse by David Hervé France N4	5€ p.p.
Regal Irlanda N3	6€ p.p.
Royale by David Hervé France N3	7€ p.p.
Tarbouriech Italia N3	8€ p.p.

CRUDI DI MARE & ECCELLENZE / RAW SEAFOOD & EXCELLENCES

Degustazione di Frutti di Mare & Crostacei / Seafood & Shellfish Tasting Selezione del mercato servita secondo disponibilità giornaliera / Market selection served according to daily availability. **2,14**	38€ p.p.
Tartare & Carpacci del Nostro Mare / Tartares & Carpaccios from Our Sea Combinazione di pescato locale, servita con misticanza croccante, verdure ghiacciate / Combination of local catch served with crispy mixed greens, chilled crunchy vegetables Sono serviti con una selezione di oli extravergini oppure sapori orientali con salse fermentate, zenzero marinato e wasabi / Served with a selection of extra virgin olive oils or oriental flavours with fermented sauces, pickled ginger and wasabi. **1,4,6**	28€ p.p.

CRUDITÀ DI MARE / RAW SEAFOOD

Tagliatella di mare / Squid Tagliatella **14**	10€
Seppioline / Baby Cuttlefish **14**	12€
Polpi veraci / Baby Octopus **14**	12€
Tartufi di mare / Sea Truffles **14**	60€ al kg
Gambero rosso / Red Prawn **2**	7€ p.p.
Gambero viola / Purple Prawn **2**	7€ p.p.
Scampo / Langoustine **2**	8€ p.p.
Cozze nere / Black Mussels **14**	12€ p.p
Ricci di mare / Sea Urchins **14**	4€ p.p.

N.B.: La selezione può variare in base alla disponibilità del mercato.

PRIMI \ FIRST COURSES

Tonnarello Mediterraneo Selvaggio 25€
/ Wild Mediterranean Tonnarello
Tonnarello di semola di grano duro con polpa di riccio di mare e salicornia, su battuto tiepido di pomodoro / Durum wheat semolina tonnarello with sea urchin pulp and samphire on warm crushed tomato. *1,4*

Chicche di Patate ai Profumi di Mare 24€
/ Potato Dumplings with Sea Aromas
Morbide chicche di patate avvolte da una delicata salsa ai frutti di mare / Soft potato dumplings coated in a delicate seafood sauce. *1,2,14*

Scrigno d'Oriente – Gyoza di Wagyu 28€
/ Eastern Treasure – Wagyu Gyoza
Gyoza croccanti alla base, ripieni di tartare di Wagyu, serviti con fondo d'arrosto ai profumi d'Oriente e garum di manzo / Crispy-bottomed gyoza filled with Wagyu tartare, served with oriental-style roast jus and beef garum. *1,6*

Risotto Mera 5 / Mera 5 Risotto 26€
Riso Carnaroli al pesto di fiori di zucchina, capesante scottate, agrumi e alghe marine / Carnaroli rice with zucchini flower pesto, seared scallops, citrus fruits and seaweed. *7,14*

Fusillone Pastificio Massi alla Portofino 18€
/ Portofino Style Fusillone by Pastificio Massi
Fusillone con pomodoro San Marzano fresco, pesto alla genovese, fagiolini e cacioricotta delle nostre campagne / Fusillone pasta with fresh San Marzano tomato, Genovese pesto, green beans and local cacioricotta cheese. *1,7,8*

Le Nostre Paste del Mare Pastificio Massi
/ Our Seafood Pasta Selection
Una selezione di paste secche di alta qualità servite con i grandi sapori del mare, per primi piatti semplici, genuini e ricchi di gusto / A selection of premium dried pasta served with the great flavours of the sea, for simple, authentic and flavourful first courses.

Cozze / Mussels 1,14 18€
Vongole / Clams 1,14 22€
Frutti di mare / Seafood 1,2,14 24€

PESCE / FISH

MARE TERRA

Calamaro Grigliato “In Giro per l’India” / Grilled Squid “Around India” 26€

Calamaro grigliato, servito con delicata salsa al cocco e garam masala, cocco e anacardi tostati / Grilled squid served with delicate coconut and garam masala sauce, coconut and toasted cashews. 7,8,14

Pagello all’Acqua Pazza / Sea Bream in Acqua Pazza Style 28€

Pagello cotto all’acqua pazza, secondo la tradizione dei pescatori del Golfo di Napoli / Sea bream cooked “acqua pazza” style, according to the fishermen’s tradition of the Gulf of Naples. 4

Frittura Mista del Nostro Mare / Mixed Fried Seafood from Our Sea 24€

Frittura di pescato locale proveniente dalle nostre barche / Fried local catch sourced from our fishing boats. 1,2,4,14

CROSTACEI DAL NOSTRO ACQUARIO / CRUSTACEANS FROM OUR AQUARIUM

Aragosta, Astice e Cicala Greca / Lobster, Blue Lobster & Greek Slipper Lobster 170€ kg

Disponibili crudi al ghiaccio, al sale, al vapore, grigliati, alla catalana oppure accompagnati da paste e risotti d’autore / Available raw on ice, salt baked, steamed, grilled, Catalan style or paired with our signature pasta and risotto dishes. 2

PESCE / FISH

LE NOSTRE ECCELLENZE PREMIUM / OUR PREMIUM SPECIALTIES

Gambero Rosso di Gallipoli, Gambero Viola e Scampi selezionati / Gallipoli Red Prawns, Purple Prawns & Selected Langoustine 8€ cad.

Serviti crudi, al ghiaccio, alla brace, al sale oppure valorizzati nelle nostre preparazioni d'autore / Served raw, on ice, grilled, salt baked or enhanced in our signature preparations. 2

Pescato del Giorno... Come a Voi Piace! / Catch of the Day... Just the Way You Like It! 80€ kg

MARE TERRA

CARNE / MEAT

Entrecôte Élégance / Entrecôte Élégance 30€
Pregiato controfiletto di manzo, cotto alla perfezione e nappato con salsa alle erbe, accompagnato da sottili patatine fritte croccanti, in omaggio alla tradizione parigina / Premium beef sirloin, perfectly cooked and glazed with herb sauce, served with thin crispy French fries in homage to Parisian tradition. 7

Caesar Salad con Polletto Grigliato / Caesar Salad with Grilled Baby Chicken 22€
Lattuga romana croccante, crostini, Parmigiano e pancetta croccante, arricchita da mezzo polletto grigliato, dorato all'esterno e succoso all'interno, servito con classica salsa Caesar / Crispy romaine lettuce, croutons, Parmesan cheese and crispy bacon, enriched with half grilled baby chicken, golden outside and juicy inside, served with classic Caesar dressing. 1,3,4,7

Contorni / Side Dishes 8€
Lo chef seleziona quotidianamente contorni stagionali
/ The chef selects seasonal side dishes daily.
Contorni del giorno / Side Dish of the Day

BABY MENU – PICCOLI GOURMET
/ BABY MENU – LITTLE GOURMETS

Primo del Giorno / First Course of the Day 10€

Secondo del Giorno / Main Course of the Day 12€

Dessert del Giorno / Dessert of the Day 6€

Le proposte cambiano quotidianamente secondo l'ispirazione dello Chef / The selections change daily according to the Chef's inspiration.

COPERTO PER PERSONA 3€

MARE TERRA

BEVANDE \ DRINKS

SOFT DRINK

Acqua minerale naturale Orsini cl 75	3€
Acqua minerale frizzante Orsini cl 75	3€
S.Pellegrino cl 75	5€
Coca Cola cl 33	5€
Coca Cola Zero cl 33	5€
Galvanina Chinotto Bio	5€
Galvanina Cedrata Bio	5€
Galvanina Limonata Bio	5€
Fever-Tree Tonic	5€
Fever-Tree Mediterranean Tonic	5€

BIRRE \ BEERS

Birra Raffo Grezza cl 33	5€
Noam Lager cl 34	10€
Menabrea Pils cl 33	5€
Birranova Linfa cl 33	10€

DIGESTIVI \ DIGESTIVES

AMARI \ BITTER *Bicchiere

Amaro Formidabile	10€
Montenegro	10€
Jefferson	10€
Fernet Branca	10€
Amaro del Capo	10€
Amaro Muma	10€

GIN

*Bicchiere o Cocktail

Gin Mare	12€
Hendrick's Gin	12€
Gin JR03 J.Rose London	20€
Gin Muma Valle d'Itria Edition	12€

VODKA

Vodka Altamura	12€
Vodka Beluga Nobile	12€
Grey Goose Vodka	12€

WHISKY

Oban Whisky 14 anni	20€
Maker's Mark Bourbon	20€

GRAPPE \ GRAPPAS *Bicchiere

Nardini Grappa Riserva	10€
Nardini Grappa Bianca	10€
Castagner Grappa di Ciliegio	10€

TEQUILA *Bicchiere o Cocktail

Don Julio Reserve Reposado	20€
Corralejo Tequila Blanco	10€
Clase Azul Tequila Reposado	40€
Mezcal Picaflor Espadin Joven	20€

COGNAC *Bicchiere

Calvados Michel Biron	10€
Courvoisier Cognac VS	10€

RUM

Rum Zacapa Solera Gran Reserva 23A	20€
Don Papa Rum	20€
Diplomático Reserva Exclusiva	20€

MARETERRA

EXPERIENCE

i Nostri

DESSERT

Via Baracca | Savelletri di Fasano

MARETERRAEXPERIENCE.IT

DESSERT
/ DESSERTS

Frutta Fresca di Stagione 10€
/ Fresh Seasonal Fruit
Frutta fresca servita al naturale
/ Fresh fruit served naturally.

Spumone Artigianale Affogato al Liquore San 12€
Marzano
/ Artisan Spumone with
San Marzano Liqueur
Traditional ice cream dessert with sponge cake, candied fruit soaked with Alchermes liqueur, served with San Marzano liqueur. 1,3,7

Crostata di Ricotta Fresca 13€
/ Fresh Ricotta Tart
Crostata di ricotta fresca, pere cotte al Primitivo e gelato al cioccolato / Fresh ricotta tart with pears cooked in Primitivo wine and chocolate ice cream. 1,3,7

Pavlova Imperial 15€
/ Imperial Pavlova
Croccante meringa, cremoso
al mascarpone e fragole
/ Crispy meringue, mascarpone cream and strawberries. 3,7

Crema Catalana agli Agrumi 12€
/ Citrus Crème Catalane
Morbida crema profumata agli agrumi e cannella, rifinita con zucchero caramellato
/ Smooth citrus and cinnamon scented cream finished with caramelized sugar. 3,7

Sticky Toffee Pudding 13€
Soffice torta al dattero e caramello, servita con semifreddo alle noci / Soft date and caramel cake served with walnut semifreddo. 1,3,7,8

MARETERRA

EXPERIENCE

Selezione VINI

Via Baracca | Savelletri di Fasano

MARETERRAEXPERIENCE.IT

PUGLIA

BIANCHI

Askos Masseria Li Veli — 17€
Mezza Bottiglia | 2025 Igt Salento 100% Verdeca - 13,5%vol

Askos Masseria Li Veli — 30€
2025 Igt Salento 100% Verdeca - 13,5%vol

Chakra verde Giovanni Aiello — 30€
2025 Igt Valle d'Itria 100% Verdeca - 12,5%vol

Rampone I Pastini — 25€
2025 Igt Valle d'Itria 100% Minutolo - 12%vol

Pietrabianca Bio Tormaresca — 45€
2024 Doc Castel del Monte 100% Chardonnay - 12,5%vol

Le Fossette Bio Alberto Longo — 25€
2024 Igp Puglia 100% Falanghina - 13%vol

Sybar Masseria Li Veli — 30€
2025 Igt Salento 100% Vermentino - 12%vol

Edda San Marzano — 35€
2024 Igt Salento e altri vitigni autoctoni 100% Chardonnay - 14%vol

Cava Bianca Terre Carsiche 1939 — 42€
2023 Igt Valle d'Itria Bianco d'Alessano, Chardonnay, Fiano - 13,5%vol

ROSSI

Ottavianello Vallone — 25€
2025 Dop Ostuni 100% Ottavianello - 12,5%vol

La Fusa Bio I Pastini — 28€
2025 Igp Valle d'Itria 100% Susumaniello - 13%vol

Sessantanni San Marzano — 25€
2020 Dop Primitivo di Manduria 100% Primitivo - 14,5%vol

PUGLIA

ROSATI

Donnadele Alberto Longo — 25€
2025 Igp Puglia 100% Negroamaro - 12,5%vol

Calafuria Tormaresca — 28€
2025 Igt Salento 100% Negroamaro - 12%vol

Susumaniello Varvaglione 1921 — 25€
2025 Igp Salento 100% Susumaniello - 12%vol

Askos Masseria Li Veli — 30€
2025 Igt Salento 100% Susumaniello - 12,5%vol

Tramari San Marzano — 25€
2025 Igp Salento 100% Primitivo - 12,5%vol

Sybar Masseria Li Veli — 30€
2025 Igt Salento 100% Primitivo - 12,5%vol

Chakra Rosato Giovanni Aiello — 30€
2025 Igp Puglia 100% Primitivo - 12,5%vol

Furia Tormaresca — 50€
2024 Igt Salento Negroamaro, Cabernet, Franc, Syrah - 14,5%vol

BOLLICINE

Brut I Pastini — 25€
Igt Valle d'Itria 100% Verdeca - 12%vol

Brut D'Araprì — 45€
Metodo Classico, Bombino, Pinot Nero - 12,5%vol

Brut Rosé D'Araprì — 50€
Metodo Classico, Montepulciano, Pinot Nero - 13%vol

Nature Alberto Longo — 40€
2015 Metodo Classico 100% Falanghina - 13%vol

Nature Rosé Alberto Longo — 45€
2015 Metodo Classico 100% Nero di Troia - 13%vol

Mavù Pas Dosè V.L.E. Weno — 45€
Igp Valle d'Itria 100% Verdeca - 12%vol

NAZIONALI

BIANCHI

Idda Gaja-Graci — 70€
2024 Dop Sicilia 100% Carricante - 13%vol

Fiorduva Marisa Cuomo — 130€
2022 Doc Costa d'Amalfi
40% Ripoli, 30% Ginestra, 30% Fenile - 14,5%vol

Testarossa Pasetto — 40€
2022 Igt Dop Trebbiano D'Abruzzo Superiore
100% Trebbiano - 14%vol

Conte della Vipera Castello della Sala Antinori — 55€
2024 Igt Umbria Sauvignon Blanc, Semillon - 12%vol

Bucci Bucci — 42€
2024 Docg Verdicchio di Jesi Classico 100% Verdicchio
- 13%vol

Vistamare Ca' Marcanda Gaja — 85€
2023 Igt Toscana 100% Vermentino - 13,5%vol

Derthona Borgogno — 70€
2020 Doc Colli Tortinesi 100% Timorasso - 13,5%vol

Blangè Ceretto — 45€
2025 Doc Langhe 100% Arneis - 13%vol

Rossj Bass Gaja — 170€
2024 Dop Langhe 100% Chardonnay - 14%vol

Alteni di Brassica Gaja — 290€
2022 Dop Langhe 100% Sauvignon Blanc - 14%vol

Gaia & Rey Gaja — 480€
2023 Dop Langhe 100% Chardonnay - 14%vol

Pinot Grigio Jermann — 45€
2024 Doc Friuli 100% Pinot Grigio - 13%vol

NAZIONALI

BIANCHI

Vintage Tunina Jermann — 100€
2024 Igt Venezia Giulia
Chardonnay, Malvasia, R.Gialla, Picolit Sauvignon
Blanc - 13%vol

Sharis Livio Felluga — 35€
2024 Igt Delle Venezie Chardonnay, Ribolla Gialla - 13%vol

Roncalto Livon — 35€
2025 Doc Collio 100% Ribolla Gialla - 13%vol

Ribolla Gialla It1 Radikon — 150€
2020 Igt Venezia Giulia 100% Ribolla Gialla - 12,5%vol

Castel Ringberg Elena Walch — 60€
2024 Doc Sudtirol-Alto Adige 100% Riesling - 14%vol

Gewurztraminer Elena Walch — 35€
2025 Doc Sudtirol-Alto Adige 100% Gewurztraminer - 14%vol

Lepus Franz Haas — 35€
2024 Doc Sudtirol-Alto Adige 100% Pinot Bianco - 13,5%vol

Vette Tenuta San Leonardo — 30€
2025 Igt Vigneti delle Dolomiti 100% Sauvignon Blanc - 12,5%vol

NAZIONALI

ROSSI

Le Volte Tenuta dell'Ornellaia — 45€
2021 Igt Toscana Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon - 14%vol

Pinot Nero Franz Haas — 60€
2024 Doc Alto Adige 100% Pinot Nero - 13,5%vol

Ludwig Elena Walch — 90€
2023 Doc Alto Adige 100% Pinot Nero - 13,5%vol

Brunello di Montalcino Pieve di Santa Restituta — 120€
2020 DOCG San Giovese Grosso 100% - 14,5%vol

Barbaresco Gaja — 360€
2022 Dop 100% Nebbiolo - 14%vol

Conteisa Gaja — 550€
2021 DOP Barolo 100% Nebbiolo - 14%vol

ROSATI

Aliè Ammiraglia Frescobaldi — 30€
2025 Igt Toscana Syrah, Vermentino - 12%vol

Aliè Ammiraglia Magnum Frescobaldi — 60€
2025 Igt Toscana Syrah, Vermentino - 12%vol

Gemma Tenuta San Leonardo — 30€
2025 Doc Trentino 100% Lagrein - 12%vol

Pinot Nero Franz Haas — 48€
2025 Doc Alto Adige 100% Nero - 13,5%vol

BOLLICINE

Alma Assemblage 2 Bellavista — 70€
Docg Franciacorta Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco - 12,5%vol

Alma Rosè Assemblage 2 Bellavista — 85€
Docg Franciacorta 44% Chardonnay, 56% Pinot Nero - 12,5%vol

NAZIONALI

BOLLICINE

Cuvee Prestige Ca' del Bosco 38€
Mezza Bottiglia | Docg Franciacorta
Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco -
12,5%vol

Cuvee Prestige Ca' del Bosco 70€
Docg Franciacorta Chardonnay, Pinot Nero, Pinot
Bianco - 12,5%vol

Cuvee Prestige Rosè Ca' del Bosco 100€
Docg Franciacorta 80% Pinot Nero, 20%
Chardonnay - 12,5%vol

Doppio Erre Di Derbusco Cives 50€
Docg Rranciacorta 15% Pinot Nero, 85%
Chardonnay - 12%vol

Doppio Erre Di Magnum Derbusco Cives 100€
Docg Rranciacorta 15% Pinot Nero, 85%
Chardonnay - 12%vol

Cuvee Pietra Extra Brut 50€
Marchesi Guerrieri Gonzaga
2021 Doc Trento 100% Chardonnay - 12,5%vol

Luigi Coppo Pas Dosè Derbusco Cives 55€
2022 Docg Alta Langa, 100% Pinot Nero - 12%vol

ESTERI

BIANCHI

Royal Oyster Marc Bredif 42€
2023 A.C. Muscadet Sevre et Maine 100& Melon de
Bourgogne - 12,5%vol

Chablis Per Aspera Charly Nicolle 60€
2023 Appellation Chablis Controlee 100%
Chardonnay - 13%vol

Chablis Saint Pierre Alber Pic 65€
2023 Appellation Chablis Controlee 100%
Chardonnay - 12,5%vol

ESTERI

BIANCHI

Grand Regnard Regnard — 50€
Mezza Bottiglia | 2024 Appellation Chablis
Controlee 100% 13%vol

Grand Regnard Regnard — 95€
2024 Appellation Chablis Controlee
Chardonnay 100% 13%vol

Pouilly Fumè De Ladoucette — 75€
2023 Appellation Pouilly Fumè Controlee
100% Sauvignon Blanc - 13,5%vol

Baron de L De Ladoucette — 200€
2022 Appellation Pouilly Fumè Controlee
100% Sauvignon Blanc - 13,5%vol

Pouilly Fuissè Regnard — 95€
2023 Appellation Pouilly Fuissè Controlee
100% Chardonnay - 13,5%vol

ROSATI

Rosè Triennes — 30€
2025 Igp Mediterranee Cinsault, Grenache,
Syrah, Merlot - 12,5%vol

Rosè Maison Galoupet — 35€
2025 AOP Cotes de Provence
Cinsault, Grenache, Rolle, Tibouren - 13%vol

Roseline Whispering Angel — 40€
2025 AOP Cotes de Provence Cinsault, Syrah,
Grenache - 13%vol

M di Minuty Chateau Minuty — 35€
2025 AOP Cotes de Provence Cinsault,
Syrah, Grenache - 12,5%vol

Rosè Rumor — 70€
2025 AOC Cotes de Provence
Cinsault, Syrah, Grenache, Mourvedre - 12,5%vol

Chateau Romassan Domaines Ott — 80€
2025 AOC Cotes de Provence
Cinsault, Grenache, Mourvedre - 13%vol

ESTERI

CHAMPAGNE

Brut Selection Pol Guyot Damery France 60€
34% Pinot Noir, 33% Chardonnay,
33% Pinot Meunier - 12,5%vol

Le Cuvée Laurent Perrier Tours sur Marne France 90€
55% Chardonnay, 35% Pinot Noir,
10% Pinot Meunier- 12%vol

Collection246 Luis Roederer Reims France 110€
42% Chardonnay, 36% Pinot Nero,
22% Pinot Meunier- 12,5%vol

Premiere Cuvée Extra Brut Bruno Paillard 130€
Reims France 33% Chardonnay, 45% Pinot Nero,
22% Pinot Meunier - 12%vol

Special Cuvée Bollinger Ay France 150€
25% Chardonnay, 60% Pinot Nero,
15% Pinot Meunier - 12%vol

Blanc de Blanc Ruinart 200€
Reims France - 100% Chardonnay - 12,5%vol

Cuvée Rosè Laurent Perrier 170€
Tours sur Marne France 100% Pinot Nero - 12%vol

Dom Perignon Moet & Chandon 450€
Epernay France Pinot Nero, Chardonnay -
12,55%vol

Grande Cuvée Krug 490€
Reims France Chardonnay, Pinot Nero, Pinot
Meunier - 12,5%vol

Cristal Louis Roederer 500€
Reims France 58% Pinot Nero, 42% Pinot
Meunier - 12,5%vol

Via Baracca | Savelletri di Fasano

MARETERRAEXPERIENCE.IT