

FRELLA
CUCINA DE COCCIO



Carta curata da Riccardo Bonanni

GRANDI CLASSICI



	€
<p>SPRITZ <i>Aperol o Campari, Prosecco e Soda.</i></p>	8
<p>ESPRESSO MARTINI <i>Vodka, Kahlua, Zucchero liquido, Caffè espresso.</i></p>	10
<p>NEGRONI <i>Gin, Campari bitter, Vermouth rosso.</i> GARNISH: <i>fetta d'arancia.</i></p>	10
<p>DAIQUIRI <i>Rum cubano bianco, Succo di lime, Zucchero di canna bianco.</i></p>	10
<p>MARTINI COCKTAIL <i>Gin, Vermouth.</i> GARNISH: <i>zest di limone o oliva verde (a scelta).</i></p>	10
<p>WHISKY SOUR <i>Bourbon Whiskey, Zucchero, Limone.</i> GARNISH: <i>zest d'arancia.</i></p>	10
<p>MARGARITA <i>Tequila, Triple Sec, Lime.</i> GARNISH: <i>crusta di sale.</i></p>	10
<p>OLD FASHIONED <i>Bourbon Whiskey, Angostura, Zolletta di zucchero, Soda.</i> GARNISH: <i>scorza d'arancia, ciliegina.</i></p>	10
<p>MOJITO <i>Rum ambrato cubano, Zucchero di canna bianco, Lime, Menta, Soda.</i> GARNISH: <i>rametto di menta.</i></p>	10
<p>GIN TONIC <i>Gin, Acqua Tonica.</i> GARNISH: <i>fetta di limone.</i></p>	GIN PREMIUM + 3€ 10

Le guarnizioni potrebbero subire delle variazioni in funzione alla reperibilità degli ingredienti.

ANALCOLICI



	€
ROSA ROSAE <i>Acqua di Rose, Limonata, Soda.</i> GARNISH: <i>zest di limone.</i>	8
LEMON TONIC <i>Limone, Sciroppo di Lamponi, Acqua Tonica.</i> GARNISH: <i>rondella di lime, lamponi.</i>	8
TROPICAL MANGO <i>Mango, Passion fruit, Lime, Ginger beer.</i> GARNISH: <i>rondella di lime, fiori eduli.</i>	8
FRAGOLE BUONE BUONE <i>Succo di Pesca, Ananas fresco, Fragole fresche.</i> GARNISH: <i>fragola.</i>	8

Le guarnizioni potrebbero subire delle variazioni in funzione alla reperibilità degli ingredienti.



BOLLICINE ITALIANE

€

<p>Prosecco Valdobbiadene DOCG ACERLE - VENETO <i>Brut, metodo charmat, vitigno Glera.</i></p>	23
<p>Prosecco DOC Treviso ROSANATALE - VENETO <i>Extra dry, metodo charmat, vitigno Glera.</i></p>	20
<p>Franciacorta BRUTELL - LOMBARDIA <i>Brut chardonnay, Pinot Nero, 24 mesi sui lieviti.</i></p>	28
<p>Franciacorta BRUTELL - LOMBARDIA <i>Saten metodo classico, vitigno Chardonnay 24 mesi sui lieviti.</i></p>	31
<p>Franciacorta DOCG Ca' del Bosco Annamaria Clementi CA' DEL BOSCO - LOMBARDIA <i>Vitigno Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco, fermentazione di 7 mesi in botte di rovere, 9 anni sui lieviti.</i></p>	150
<p>Oltrepo Pavese "Suspir" LA PIOTTA - LOMBARDIA <i>Brut rosé, metodo classico, biologico, vitigno Pinot Nero, 24 mesi sui lieviti.</i></p>	25
<p>"Sciamante" AZIENDA L'AVVENTURA - LAZIO <i>Brut, metodo classico, millesimato, vitigno Passerina, 24 mesi sui lieviti.</i></p>	33
<p>"Cloe" PALAZZO TRONCONI - LAZIO <i>Brut nature rosato, metodo classico, vitigno Lecinaro, 24 mesi sui lieviti, azienda biodinamica.</i></p>	34
<p>"Kius" MARCO CARPINETI - LAZIO <i>Brut, metodo classico, vitigno Bellone, 24 mesi sui lieviti.</i></p>	26
<p>"Gizziello" PALAZZO TRONCONI - LAZIO <i>Lecinaro Rosato frizzante, metodo ancestrale, azienda biodinamica.</i></p>	24

CHAMPAGNE

€

Champagne Blanc de Noirs ALAIN COUVREUR <i>Brut, vitigno Pinot Noir, Pinot Meunier.</i>	60
Champagne Blanc de Blancs JEAN GIMONNET - CÔTE DES BLANCS <i>Vigneron indépendant, brut, premier Cru, vitigno Chardonnay.</i>	55
Champagne Extra Brut MAURICE VESSELLE - BOUZY, MONTAGNE DE REIMS <i>Grand Cru, vitigno Chardonnay e Pinot Noir, vigneron indépendant.</i>	70
Champagne Brut Rosé MORIZE - CÔTE DES BAR <i>Vitigno Pinot Noir, 54 mesi sui lieviti, certif. alto valore ambientale.</i>	50
Champagne Rosé Brut ALAIN COUVREUR <i>Vitigno Pinot Noir, Chardonnay e Pinot Meunier.</i>	62

Krug Grande Cuvée 170ème Édition

KRUG - REIMS, FRANCIA

Vitigno Chardonnay, Pinot Meunier e Pinot Noir.

250 €

Dom Pérignon 2013

KRUG - ÉPERNAY, FRANCIA

Vitigno Chardonnay e Pinot Noir.

250 €

Cristal Cuvée 2014

LOUIS ROEDERER - FRANCIA

Pinot Noir e Chardonnay.

270 €

VINI BIANCHI

€

<p>Blanc de Morgex et de la Salle ERMES PAVESE - VALLE D'AOSTA <i>Vitigno Prié Blanc, vendemmia manuale , nessun diraspamento, viticoltura montana</i></p>	28
<p>Langhe Chardonnay FIGLI LUIGI ODDERO - PIEMONTE <i>Vitigno Chardonnay.</i></p>	23
<p>Timorasso Derthona DOC Colli Tortonesi A. BRESSAN - PIEMONTE <i>Vitigno timorasso, fermentazione sulle bucce nobili, lieviti indigeni.</i></p>	30
<p>Rossj - Bass Langhe DOC 2021 GAJA - PIEMONTE <i>Vitigno Chardonnay fermentazione in inox, malolattica svolta in barriques e maturazione nei medesimi recipienti per circa 7 mesi.</i></p>	100
<p>Pinot bianco "Weissburgunder" GLASSIER - ALTO ADIGE <i>Vitigno Pinot bianco, affinamento sulle fecce fini in botti di cemento.</i></p>	28
<p>Gewürztraminer MARCO DONATI - TRENTO ALTO ADIGE <i>Vitigno Gewürztraminer, vendemmia manuale.</i></p>	22
<p>Pinot grigio Campo Cré CASA BACCICHETTO - VENETO <i>Vitigno Pinot Grigio, vinificazione e affinamento in acciaio.</i></p>	20
<p>Ribolla Gialla IGT FAET - FRIULI VENEZIA GIULIA <i>Vitigno Ribolla Gialla, viticoltura sostenibile, permanenza sulle fecce nobili per 11 mesi.</i></p>	27
<p>Vintage Tunina JERMANN - FRIULI VENEZIA GIULIA <i>Vitigni Sauvignon Blanc, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia Istriana e Picolit.</i></p>	80

VINI BIANCHI

€

<p>Vernaccia di San Gimignano DOCG "Selvabianca" IL COLOMBAIO DI SANTA CHIARA - TOSCANA <i>Vitigno Vernaccia, coltura biologica, pressatura soffice delle uve intere, fermentazione in cemento e inox sulla feccia nobile.</i></p>	25
<p>Pecorino "Onirocep" Falerio DOC PANTALEONE - MARCHE <i>Vitigno pecorino, coltura biologica, viti di oltre 18 anni.</i></p>	24
<p>Verdicchio Dei Castelli di Jesi Riserva Classico DOCG 2018 VILLA BUCCI - MARCHE <i>Vitigno Verdicchio, fermentazione spontanea in acciaio, 18 mesi in botti di rovere poi 12 mesi in bottiglia.</i></p>	80
<p>Cervaro della Sala Umbria IGT 2021 ANTINORI - UMBRIA <i>Vitigni Chardonnay e Grechetto, affinamento in barriques.</i></p>	90
<p>Vermentino "Serpentara" CANTINE DONNA CHIARA - LAZIO <i>Vitigno Vermentino, raccolta manuale delle uve, pressatura soffice e rapida dei grappoli con controllo della temperatura di fermentazione, affinamento in acciaio.</i></p>	20
<p>Malvasia "White Light" CASALE LUCINO - LAZIO <i>Vitigno Malvasia Puntinata, viti con più di 50 anni.</i></p>	20
<p>Capolemole bianco IGP MARCO CARPINETI - LAZIO <i>Vitigno Bellone, viticoltura biodinamica.</i></p>	20
<p>Fragellae PALAZZO TRONCONI - LAZIO <i>Vitigno Maturano, viticoltura biodinamica, lieviti indigeni, fermentazione spontanea.</i></p>	25
<p>Conte Lollo AZIENDA L'AVVENTURA - LAZIO <i>Passerina del frusinate IGP, metodo dell'agricoltura, organica rigenerativa. prodotta con uve appassite.</i></p>	23

VINI BIANCHI

€

<p>"Chiomè" Cesanese Vinificato in Bianco LE CERQUETTE - LAZIO <i>Vitigno Cesanese, grappoli torchiati interi per separare il mosto dalle bucce velocemente.</i></p>	23
<p>Frascati Superiore DOCG GABRIELE MAGNO - LAZIO <i>Vitigno Malvasia e Trebbiano, grappoli sottoposti a piggiatura soffice e lasciati ad affinare con le proprie fecce per 3 mesi.</i></p>	24
<p>Trebbiano d'Abruzzo DOC 2018 VALENTINI - ABRUZZO <i>Vitigno Trebbiano, fermentazione spontanea senza controllo delle temperature e senza filtrazione, affinamento in grandi botti di rovere per 12 mesi.</i></p>	140
<p>"Tramè" Traminer Aromatico CASTELSIMONI - ABRUZZO <i>Criomacerazione 48 h. prima della fermentazione spontanea, macerazione di 120 ore sulle bucce.</i></p>	28
<p>"Flora" Falanghina Beneventana I PENTRI - CAMPANIA <i>Vitigno Falanghina, viticoltura a basso impatto ambientale.</i></p>	25
<p>Greco di Tufo riserva DOCG "Miniere" DELL'ANGELO - CAMPANIA <i>Vitigno greco, viticoltura a basso impatto ambientale.</i></p>	26
<p>"Rocce di Pietra Longa" Grillo di Sicilia DOC CENTOPASSI - SICILIA <i>Vitigno grillo, viticoltura biologica.</i></p>	23
<p>Etna bianco superiore "Contrada Volpare" MAUGERI - SICILIA <i>Vitigno Carricante, pressatura dei grappoli interi, fermentazione del mosto parte in legno parte in acciaio, 8 mesi sulle fecce fini.</i></p>	44
<p>"Miradas" Vermentino di Gallura DOCG MURALES - SARDEGNA <i>Vitigno Vermentino, sui lieviti.</i></p>	26

VINI ROSATI

€

<p>"Frà Diaure" PALAZZO TRONCONI - LAZIO <i>Lecinaro rosato, fermentazione alcolica e malolattica spontanee con lieviti indigeni.</i></p>	25
<p>"Rosé" rosato del frusinate IGP AZIENDA L'AVVENTURA - LAZIO <i>Vitigno cesanese di Affile, macerazione delle uve.</i></p>	23
<p>La Via delle Rose RISERVA DELLA CASCINA - LAZIO <i>Vitigno Sangiovese, affinamento in acciaio, agricoltura biologica.</i></p>	20
<p>Cesanese Rosato CANTINE DONNA CHIARA - LAZIO <i>Cesanese vinificato in rosa, tecnica del salasso con breve macerazione a freddo del mosto con le bucce.</i></p>	20
<p>Etna Rosato DOC DONNAFUGATA - SICILIA <i>Vitigno Nerello mascalese, affinamento in vasca 3 mesi.</i></p>	35



VINI ROSSI

€

<p>Barbera d'Asti DOCG "Ciapin" ANDREA SCOVERO - PIEMONTE <i>Barbera, viticoltura naturale, fermentazione spontanea in acciaio per 25 giorni.</i></p>	27
<p>Langhe Nebbiolo FIGLI LUIGI ODDERO - PIEMONTE <i>Vitigno Nebbiolo, affinamento e maturazione in acciaio e/o botti di rovere 16 mesi, affina in bottiglia 6-12 mesi.</i></p>	30
<p>Barolo FIGLI LUIGI ODDERO - PIEMONTE <i>Vitigno Nebbiolo, viti di 35 anni di età, fermentazione con macerazione per 25/30 giorni, affinamento in botti di rovere francese.</i></p>	55
<p>Barbaresco DOCG 2020 GAJA - PIEMONTE <i>Vitigno Nebbiolo, affinamento in barrique per 6 mesi e botte grande per 18.</i></p>	270
<p>Rosso di Valtellina DOC ARPEPE - LOMBARDIA <i>Vitigno Chiavennasca, viti di 50 anni.</i></p>	30
<p>Valpolicella Classico DOC LE BIGNELE - VENETO <i>Vitigno Corvina, Corvinone e Rondinella.</i></p>	20
<p>Amarone della Valpolicella Classico DOCG LE BIGNELE - VENETO <i>Vitigno Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara, appassimento delle uve per 4 mesi e affinamento per 2 anni in botti di rovere.</i></p>	55
<p>Amarone della Valpolicella 2015 DAL FORNO - VENETO <i>Appassimento di 3 mesi delle uve e affinamento in barrique nuove di 4 anni, ulteriore riposo in bottiglia di 36 mesi.</i></p>	370

VINI ROSSI

€

<p>Rosso di Montalcino DOC CASTELLO TRICERCHI - TOSCANA <i>Vitigno Sangiovese grosso, invecchiamento botti di rovere di Slavonia per 9 mesi.</i></p>	25
<p>Brunello di Montalcino DOCG CASTELLO TRICERCHI - TOSCANA <i>Vitigno Sangiovese grosso, viti di 25 anni, invecchiamento in botti di rovere di Slavonia per 30 mesi.</i></p>	55
<p>Brunello di Montalcino DOCG BIONDISANTI - TOSCANA <i>Vitigno Sangiovese Grosso, affinamento di 36 mesi in botte di rovere di Slavonia.</i></p>	200
<p>Sassicaia Bolgheri DOC 2020 TENUTA SAN GUIDO - TOSCANA <i>Vitigno Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc.</i></p>	290
<p>Rosso di Montepulciano DOC SAN SALVAGIO - TOSCANA <i>Vitigno Prugnolo gentile e canaiolo, affinamento in botti di rovere.</i></p>	20
<p>Tignanello Toscana IGT 2020 ANTINORI - TOSCANA <i>Vitigni Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc.</i></p>	140
<p>Bolgheri Rosso DOC LE MACCHIOLE - TOSCANA <i>Vitigni Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah in percentuali variabili, 9 mesi in barrique.</i></p>	37
<p>"Paia" Rosso piceno superiore DOC CAMELI IRENE - MARCHE <i>Vitigno Montepulciano, Sangiovese, affinamento in tonneaux e botte grande per 1 anno, vino biologico.</i></p>	20

VINI ROSSI

€

<p>Rosso di Montefalco DOC LUCA DI TOMASO - UMBRIA <i>Vitigni Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Sagrantino, fermentazione di 20 giorni in vasche di cemento, 18 mesi in riposo parte in cemento parte in barrique di rovere di secondo passaggio.</i></p>	22
<p>"Tufaliccio" Lazio rosso IGT MARCO CARPINETI - LAZIO <i>Vitigni autoctoni laziali.</i></p>	20
<p>Merlot "Blue Light" CASALE LUCINO - LAZIO <i>Vitigno Merlot, vigneto con più 50 anni.</i></p>	20
<p>"Picchiatello" Cesanese del Piglio DOCG superiore AZIENDA L'AVVENTURA - LAZIO <i>Vitigno Cesanese di Affile, affinamento per 12 mesi, 75% in botti grandi di rovere, restante 25% in acciaio.</i></p>	25
<p>"Zitore" PALAZZO TRONCONI - LAZIO <i>Vitigno Lecinaro, la vinificazione segue i dettami della biodinamica: fermentazione alcolica e malolattica spontanee con lieviti indigeni, nessuna stabilizzazione, nessuna chiarificazione o filtrazione.</i></p>	30
<p>"Amor" Cesanese del Piglio DOCG superiore AZIENDA L'AVVENTURA - LAZIO <i>Vitigno Cesanese di Affile, affinamento in barriques per 6 mesi, in bottiglia per almeno 4.</i></p>	30
<p>"Diamante Nero" Pinot Nero CASTELSIMONI - ABRUZZO <i>Vitigno Pinot Nero, affinamento 12 mesi in botti di rovere, 12 mesi in bottiglia, viticoltura montana.</i></p>	31
<p>Negroamaro ANGIULI DONATO - PUGLIA <i>Vitigno Negroamaro, affinamento in acciaio, viticoltura biologica.</i></p>	20

VINI ROSSI

€

<p>Cirò Rosso Classico Superiore DOC CATALDO CALABRETTA - CALABRIA <i>Vitigno gaglioppo, affinamento in cemento per 24 mesi e 4 mesi in bottiglia, coltura biologica.</i></p>	24
<p>"Pietre a Purtedda da Ginestra" rosso Sicilia DOC CENTOPASSI - SICILIA <i>Vitigno Nerello Mascalese e Nocera, maturazione in tonneaux da 500 litri per 18 mesi, affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi, coltura biologica.</i></p>	35
<p>"Argille di Tagghia Via" Nero d'Avola Sicilia DOC CENTOPASSI - SICILIA <i>Vitigno Nero d'Avola, maturazione 50% acciaio, 50% in botte grande per 6 mesi, affinamento in bottiglia per almeno 2 mesi, coltura biologica.</i></p>	23
<p>"Sul Vulcano" Etna Rosso DOC DONNAFUGATA - SICILIA <i>Vitigno Nerello Mascalese, 14 mesi parte in vasca e parte in rovere francese, 7 mesi in bottiglia.</i></p>	35

VINI DOLCI

AL BICCH. €

Moscato Rosa IGT MARCO DONATI - TRENINO ALTO ADIGE <i>Vitigno Moscato Rosa.</i>	5
"Visner" Vino e Visciole TONELLI CORRADO - MARCHE <i>Vino aromatizzato rosso dolce.</i>	5
"Ben Rye" DONNAFUGATA - SICILIA <i>Passito di Pantelleria.</i>	10
Gewürztraminer Vendage Tardif Grand Cru Fingsberg BERNARD HAEGELIN - FRANCIA, ALSAZIA <i>Vitigno Gewürztraminer, vendemmia tardiva, viticoltura biodinamica..</i>	8
Cannellino di Frascati DOCG AZIENDA MERUMALIA - LAZIO <i>Vitigno Malvasia del Lazio, Bombino, 6 mesi in barrique.</i>	6



bevi responsabilmente!

AMMAZZACAFFÈ

GRAPPE E ACQUAVITI		AMARI	
Grappa Paisi	8 €	JÄGERMEISTER	5 €
BERTA - PIEMONTE <i>Grappa di vinacce di brachetto.</i>		UNICUM	5 €
Grappa Bio Bianca	6 €	AVERNA	5 €
MARCO CARPINETI - LAZIO <i>Grappa di vinacce di nero buono.</i>		MONTENEGRO	5 €
Grappa Bio Barricata	7 €	AMARO DEL CAPO	5 €
MARCO CARPINETI - LAZIO <i>Grappa di vinacce di nero buono, affinamento in botti di barrique.</i>		BRAULIO RISERVA	5 €
Grappa di Chianti Classico	5 €	RAMAZZOTTI	5 €
SAN DONATINO - TOSCANA		LIMONCELLO	5 €
Grappa di Chianti Class. Ris.	6 €	AMARO DI BERTA	6 €
SAN DONATINO - TOSCANA		JEFFERSON	6 €
		FORMIDABILE	6 €
WHISKEY		RUM	
OBAN 14 YO	10 €	ZACAPA 23	10
BALLANTINE'S	7 €	DIPLOMATICO	9
BULLEIT BOURBON	7 €	WRAY & NEPHEW	8
CRAGGANMORE 12 YO	10 €	PLANTATION JAMAICA SPECIAL	9
JACK DANIEL'S	7 €	PLANTATION PANAMA 2006	10
TALISKER SKYE	9 €	MATUSALEM GRAN RISERVA	9
NIKKA FROM THE BARREL	9 €		
BUSHMILLS ORIGINAL	7 €	DISTILLATI	
WOODFORD RES. BOURBON	8 €	VIEUX MARC DE CHAMP.	10
		COGNAC VSOP	10
		BAS ARMAGNAC X 10 ANS	10

Frezza
CUCINA DE COCCIO

VIA DELLA FREZZA, 64/66
CAMPO MARZIO
ROMA