noura

Una selezione di piaceri da assaporare.

Cocktail Signature

terramarefuoco

Dalle radici vesuviane alle suggestioni del mondo.

Tra le pendici del Vesuvio e il Mediterraneo, il nostro territorio
incontra ingredienti internazionali, tecniche contemporanee
e nuove interpretazioni del gusto.

TERRA
racconta radici, frutti e materia.

MARE
esplora freschezza e trasformazione.

FUOCO
accende contrasti, spezie e intensità.

Un viaggio tra tradizione campana e contaminazioni contemporanee,
dove i tre elementi diventano dodici racconti da scoprire attraverso il gusto.

DODICI INTERPRETAZIONI / TRE ELEMENTI

PATRÓN®
TEQUILA

noura

Una selezione di piaceri da assaporare.

Terra

LE RADICI / PIETRA, SUOLO E FRUTTI VESUVIANI

Novra 79 — 13 €
Grey Goose / Aperol / Prosecco
Mango / Passion fruit / Spuma al lampone

Solaris — 13 €
Patrón Silver
Cordial al Piennolo / Lime / Soda alle foglie di fico

Besevo — 13 €
Woodford Reserve Bourbon
Limone / Miele / Spuma al mandarino e zenzero

Lapillo — 13 €
Diplomático Planas / Diplomático Reserva Exclusiva
Bitter alla banana / Orzata / Lime

Mare

I RIFLESSI / IL GOLFO, LA LUCE E LA CENERE

Vespero — 15 €
Patrón Silver fat-washed al cocco / Violetta
Oleo saccharum agli agrumi

Metamorfosi — 15 €
Bombay Sapphire Premier Cru
Clitoria / Cordial / Rose / Lime

Acquamarina — 12 €
Patrón Silver / Blue Curaçao
Cordial lime / Soda

Cenere — 13 €
Bombay Sapphire Premier Cru
Pompelmo bianco / Bergamotto / Soda

Fuoco

L'ERUZIONE / MAGMA, CALORE E TRASFORMAZIONE

Rubedo Corallo — 15 €
Mezcal / St-Germain
Shrub di barbabietola / Milk-washed

Cromia — 13 €
Grey Goose / Cointreau
Fiori / Limone / Spuma al melograno

Nube Vulcanica — 13 €
Grey Goose alla vaniglia / Batida de Coco / Kahlúa
Nocciola / Espresso

Magma — 13 €
Gin Mare infuso all'ibisco e pepe rosa / Cactus Piment
Cordial al melograno / Lime fresco

Perfect Service · Gin & Tonic classico: Bombay Sapphire / Fever-Tree Tonic. I cocktail signature seguono i gin indicati nelle rispettive ricette.
Allergeni · Alcune preparazioni contengono o possono contenere latte, frutta a guscio e solfiti. Per le informazioni specifiche consultare il personale prima di ordinare.

PATRÓN®
TEQUILA

noura

Una selezione di piaceri da assaporare.

Zero Proof

La nostra carta analcolica.

Mangarosa — 8 €
TROPICALE / AGRUMATO
Cordial mango e passion fruit · Lime fresco · Soda al pompelmo rosa

Vanilla Bloom — 8 €
MORBIDO / FRUTTATO
Succo concentrato di pera · Purea di cocco · Vaniglia · Lampone

Pink Lady — 8 €
FRUTTATO / FRESCO
Frutti di bosco · Arancia · Limone

Amelia — 8 €
FLOREALE / FRESCO
Gin 0.0 · Fiori di sambuco · Lampone · Soda

Ginger Kiss — 8 €
VIVACE / SPEZIATO
Gin 0.0 · Granatina · Lime fresco · Soda allo zenzero

Blue Note — 8 €
FRUTTATO / FRIZZANTE
Cordial Blue · Frutti di bosco · Sprite

Peach Please — 8 €
DELICATO / FLOREALE
Purea di pesca · Cordial al limone · Tè al gelsomino freddo · Soda

Golden Glow — 8 €
MORBIDO / AROMATICO
Albicocca · Miele · Limone fresco · Tè nero freddo

Sunset Club — 8 €
TROPICALE / AGRUMATO
Ananas · Arancia rossa · Passion fruit · Soda

Ruby Fizz — 8 €
FRUTTATO / SPEZIATO
Melograno · Lampone · Limone · Ginger ale

PATRÓN®
TEQUILA

noura

Una selezione di piaceri da assaporare.

Vini Bianchi

Greco Foja — 20 €
CANTINA DI SOLOPACA · DOP
Uve: Greco 100%. Strutturato con sentori di mela e pera, buona acidità.
Abbinamento: Primi piatti di pesce, carni bianche.

Pinot Grigio Torresella — 21 €
2025
Uve: Pinot Grigio 100%. Leggero e rinfrescante con delicati aromi di mela Golden.
Abbinamento: Insalate estive, antipasti leggeri.

Ribolla Gialla Casali Roncali — 22 €
2025 · DOC
Uve: Ribolla Gialla 100%. Vino vivace con note floreali e finale sapido.
Abbinamento: Fritture di pesce, verdure in pastella.

Falanghina Mastroberardino — 23 €
2024 · DOC
Uve: Falanghina 100%. Elegante, note di ananas e ginestra, persistente.
Abbinamento: Mozzarella di bufala, grigliate di mare.

Vermentino di Sardegna Mesa — 24 €
DOC
Uve: Vermentino 100%. Sapido e solare, con richiami alla macchia mediterranea.
Abbinamento: Spaghetti alle vongole, pesce alla griglia.

Fiano Mastroberardino — 26 €
2025 · DOCG
Uve: Fiano 100%. Nobile e complesso, sentori di nocciola e frutta esotica.
Abbinamento: Pesce nobile al forno, risotti ai funghi.

Signifer — 28 €
FIANO DI AVELLINO DOCG
Bianco elegante e sapido, con note di agrumi, frutta gialla e fiori bianchi, finale fresco e minerale.
Abbinamento: Carpaccio di gamberi rossi e gel di limone, oppure calamaro grigliato.

Chardonnay — 26 €
CANTINA VIVALLIS · TRENTINO ALTO ADIGE · 2024
Chardonnay fresco ed elegante, con note di mela gialla, fiori bianchi e una chiusura morbida e pulita.

Gewurztraminer Elena Walch — 30 €
2025 · DOC
Uve: Gewürztraminer 100%. Aromatico, note di rosa, litchi e spezie dolci.
Abbinamento: Cucina asiatica speziata, formaggi erborinati.

Malvasia Collio — 30 €
2024 · DOC
Uve: Malvasia Istriana 100%. Intenso e vellutato con note di pepe bianco.
Abbinamento: Zuppe di legumi, asparagi, pesce azzurro.

Falanghina Macchie Santa Maria — 30 €
2024 · DOC
Uve: Falanghina 100%. Espressione minerale e fruttata del territorio campano.
Abbinamento: Pizza margherita, insalata di polpo.

Greco Di Meo — 35 €
2024 · DOCG
Uve: Greco 100%. Grintoso e profondo, con nota di frutta gialla.
Abbinamento: Pesce spada, formaggi media stagionatura.

Chardonnay Jermann — 38 €
2024 · IGT
Uve: Chardonnay 100%. Elegante e vellutato, equilibrio perfetto.
Abbinamento: Crudi di pesce, carni bianche delicate.

Ribolla Gialla Jermann — 38 €
2024 · IGT
Uve: Ribolla Gialla 100%. Asciutto e fragrante con finale agrumato.
Abbinamento: Antipasti di pesce, sushi.

Arneis Blange Ceretto — 38 €
LANGHE 2024 · DOC
Uve: Arneis 100%. Fragrante e moderno, icona del Roero.
Abbinamento: Vitello tonnato, aperitivi.

Vini Rosati

Roseto — 22 €
VITICOLTORI SAN MARTINO · DOCG
Uve: Aglianico e altre varietà locali. Fresco e immediato, sentori di piccoli frutti rossi.
Abbinamento: Salumi dolci, pizza.

Lumera — 27 €
DONNAFUGATA · 2024 · DOC
Uve: Syrah, Nero d'Avola, Pinot Nero, Tannat. Bouquet floreale e fruttato, grande piacevolezza.
Abbinamento: Zuppa di pesce, couscous di mare.

Vetere — 32 €
AZIENDA AGRICOLA SAN SALVATORE · IGP · 2025
Uve: Aglianico 100%. Rosato elegante, fine, con note di rosa canina.
Abbinamento: Tartare di tonno, formaggi caprini.

noura

Una selezione di piaceri da assaporare.

Vini Rossi

Piedirosso Cantine Federiciane — 22 €
Uve: Piedirosso 100%. Minerale, con note di ciliegia e geranio.
Abbinamento: Zuppa di pesce, polpo alla luciana.

Aglianico del Taburno Armunia — 22 €
2021 · DOCG · BIO
Uve: Aglianico 100%. Biologico strutturato, tannico e persistente.
Abbinamento: Arrosti di carne rossa, cacciagione.

Primitivo Talo — 24 €
2023 · DOC
Uve: Primitivo 100%. Morbido con note di prugna e cacao.
Abbinamento: Carni alla brace, primi piatti robusti.

Sedara Donnafugata — 26 €
2022 · DOC
Uve: Nero d'Avola prevalentemente. Fresco con bouquet di frutti rossi e pepe nero.
Abbinamento: Tonno alla griglia, lasagne.

Gragnano Ottouve Martusciello — 26 €
Uve: Piedirosso, Aglianico, Sciascinoso. Frizzante, sapido e brioso.
Abbinamento: Pizza margherita, panuozzo.

Schioppettino Casali Roncali — 30 €
2023
Uve: Schioppettino 100%. Speziato con evidenti note di pepe nero.
Abbinamento: Selvaggina da piuma, carni speziate.

Kettmeir Pinot Nero Alto Adige — 30 €
DOC
Uve: Pinot Nero 100%. Elegante e raffinato, frutti di sottobosco.
Abbinamento: Funghi porcini, salmone alla piastra.

Chianti Riserva Frescobaldi — 33 €
2022 · DOCG
Uve: Sangiovese e varietà complementari. Note di viola, ciliegia e lievi spezie.
Abbinamento: Bistecca alla fiorentina, pecorino.

Albatrello — 33 €
SASSOREGALE · MAREMMA TOSCANA · 2023 · DOC
Frutti rossi, spezie dolci e leggere note balsamiche. Succoso, equilibrato e con tannini armoniosi.

Corte del Lupo Ca' del Bosco — 48 €
2022 · DOC
Uve: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carménère. Taglio bordolese di grande equilibrio.
Abbinamento: Carni rosse in umido, risotto con salsiccia.

Château Croix-Mouton — 49 €
BORDEAUX SUPÉRIEUR 2020
Frutti rossi maturi, prugna e ciliegia. Morbido, strutturato e con tannini fini.

Primitivo di Manduria DOP 60 Anni — 52 €
2022
Rosso intenso e avvolgente, con sentori di confettura di prugna, cacao, vaniglia e spezie dolci.

Taurasi Radici Mastroberardino — 55 €
2019 · DOCG
Uve: Aglianico 100%. Complesso, austero e di grande longevità.
Abbinamento: Agnello al forno, brasati.

Amarone Conte Gastone — 60 €
2020 · DOC
Uve: Corvina, Rondinella, Molinara. Maestoso, note di frutta appassita e tabacco.
Abbinamento: Brasato all'Amarone, formaggi erborinati.

Brunello di Montalcino Frescobaldi — 70 €
2018 · DOCG
Uve: Sangiovese 100%. Nobile e profondo, tannini setosi.
Abbinamento: Carni rosse pregiate, tartufo.

Brunello di Montalcino Banfi — 75 €
2020 · DOCG
Uve: Sangiovese 100%. Elegante e strutturato, simbolo della tradizione.
Abbinamento: Arrosti importanti, selvaggina.

Tignanello Antinori — 250 €
2022 · IGT
Uve: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc. Super Tuscan leggendario: potenza ed eleganza.
Abbinamento: Grandi piatti di carne, meditazione.

Calice 8 € — rivolgersi al personale di sala.

noura

Una selezione di piaceri da assaporare.

Bollicine

Donoré — 35 €
FALANGHINA SPUMANTE EXTRA BRUT
Bollicina fresca e fine, con note agrumate, mela verde e fiori bianchi, dal sorso pulito e scorrevole.
Abbinamento: Fritto di calamaretti, burratina con pomodorini e olio al basilico, oppure aperitivo.

Pietrafumante Casa Setaro — 35 €
2022
Uve: Caprettone 100%. Metodo Classico minerale e vulcanico.
Abbinamento: Fritto napoletano, crostacei.

Cremant de Limoux Brut Gerard Bertrand — 45 €
2022 · DOP
Uve: Chardonnay, Chenin Blanc, Mauzac. Bollicina francese fresca, note di mela verde.
Abbinamento: Aperitivi, ostriche.

Nebbiolo d'Alba Cuvee San Rocco Rose Extra Brut — 45 €
2024 · DOC
Uve: Nebbiolo 100%. Rosato di carattere, note di lampone e pane.
Abbinamento: Salumi piemontesi, crostacei alla griglia.

Cremant de Limoux Brut Rose Gerard Bertrand — 55 €
2021 · DOP
Uve: Chardonnay, Chenin Blanc, Pinot Noir. Elegante rosato francese con perlage fine.
Abbinamento: Dolci alla frutta, finger food.

Crémant de Bordeaux Brut — 55 €
CHATEAU HAUT-MOLAYERE · BORDEAUX · FRANCIA
Bollicina fresca e scorrevole, con note di mela verde, agrumi e fiori bianchi.
Abbinamento: Fritto di calamaretti, mozzarella di bufala con prosciutto crudo, fresella napoletana.

Ribolla Gialla Metodo Classico Tenuta Stella — 60 €
Uve: Ribolla Gialla 100%. Verticale, con spiccata acidità e pulizia.
Abbinamento: Baccalà mantecato, tempura.

Crémant de Loire Brut Rosé — 60 €
LE CHATEAU · VALLE DELLA LOIRA · FRANCIA
Bollicina delicata e fresca, con sentori di piccoli frutti rossi, melograno e finale pulito.
Abbinamento: Burratina con pomodorini e olio al basilico, caprese, prosciutto crudo e bufala.

Franciacorta Ca' del Bosco — 90 €
Uve: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco. Icona della Franciacorta, fine e persistente.
Abbinamento: A tutto pasto, risotti.

Henriot Blanc de Blancs — 100 €
Champagne fine e minerale, con note di agrumi, fiori bianchi e crosta di pane.
Abbinamento: Carpaccio di gamberi rossi, insalata di polpo, fritto di calamaretti.

Bollinger — 110 €
Uve: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier. Champagne di struttura, vinoso e tostato.
Abbinamento: Carni bianche arrosto, porcini.

Mumm — 100 €
Uve: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier. Classico fresco e brioso, ottima beva.
Abbinamento: Crostacei, aperitivi festosi.

Mumm Ice — 120 €
Champagne morbido e aromatico, con note di frutta tropicale, pesca e miele, pensato per una beva più fresca e immediata.

Moet Ice — 120 €
Champagne morbido e fruttato, con sentori di frutta tropicale, pesca e leggere note mielate.
Abbinamento: Burratina con pomodorini e olio al basilico, club sandwich, dessert o chiusura pasto.

Ca' del Bosco Franciacorta Dosage Zéro 2020 — 120 €
Franciacorta molto secco e raffinato, con note di agrumi, crosta di pane, mandorla e finale minerale.
Abbinamento: Carpaccio di gamberi rossi, fritto di calamaretti, tonno tataki, calamaro grigliato.

Franciacorta Ca' del Bosco Magnum — 150 €
Uve: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco. Formato Magnum dell'iconico Cuvée Prestige.
Abbinamento: Grandi celebrazioni.

Ruinart Rose — 220 €
Uve: Chardonnay, Pinot Noir. Celebre per freschezza e intensità di frutti rossi.
Abbinamento: Salmone affumicato, anatra.

Ruinart Blanc de Blancs — 250 €
Champagne elegante e teso, con profumi di agrumi, frutta bianca e una bella spinta minerale.
Abbinamento: Carpaccio di gamberi rossi, insalata di polpo, raviolo ripieno di stracciata di burrata.

Dom Perignon — 450 €
Uve: Pinot Noir, Chardonnay. L'eccellenza dello Champagne, complesso e minerale.
Abbinamento: Ostriche, tartufo bianco.

noura

Una selezione di piaceri da assaporare.

Spirits

Italia

Portofino Dry Gin	13 €
Sabatini Gin	12 €
Engine Gin	12 €
Vesuvius Gin	13 €
Malfy Gin Originale	12 €
Malfy Gin Rosa	12 €
Malfy Gin con Arancia	12 €
Malfy Gin con Limone	12 €
Gin del Professore Monsieur	12 €
Gin del Professore à La Madame	12 €
Gin del Professore Old Tom Crocodile	12 €

Spagna e Portogallo

Gin Mare	13 €
Gin Mare Capri	14 €
Nordés Gin	12 €
Alkkemist Gin	14 €
Adamus Dry Gin	15 €

Regno Unito

Bombay Sapphire	10 €
Bombay Sapphire Premier Cru	12 €
Tanqueray No. Ten	12 €
No.3 London Dry Gin	12 €
Martin Miller's Gin	12 €
Hendrick's Gin	12 €

Germania

Monkey 47	15 €
Elephant Gin	14 €

Giappone

Etsu Gin	13 €
Nikka Coffey Gin	14 €
Roku Gin	12 €

Francia

Citadelle Gin	12 €

Rum - Whisky

Rum

J. Bally 7	15 €
Flor de Caña 4	8 €
Bumbu Original	9 €
Bumbu XO	10 €
Don Papa Baroko	10 €
Kraken	8 €
Santa Teresa 1796	10 €
Matusalem 15	10 €
Zacapa 23	12 €
Diplomático Planas	8 €
Diplomático Reserva Exclusiva	8 €
Havana Club 3 años	6 €
Havana Club 7 años	8 €

Scotch Whisky

Oban 14	13 €
Laphroaig 10	10 €
Lagavulin 16	13 €
Talisker Skye	8 €
Talisker 10	10 €
Johnnie Walker Red Label	8 €
Johnnie Walker Black Label	10 €

Irish & Japanese

Jameson	8 €
Nikka From the Barrel	14 €

American Whiskey & Bourbon

Woodford Reserve	10 €
Jack Daniel's Old No. 7	8 €
Jack Daniel's Tennessee Apple	8 €
Maker's Mark	9 €
Bulleit Bourbon	8 €
Jim Beam Rye	8 €

noura

Una selezione di piaceri da assaporare.

Agave - Vodka

Tequila

Patrón Silver	12 €
Patrón Reposado	12 €
Patrón Añejo	12 €
El Jimador	12 €
Espolòn	12 €
Clase Azul Plata	25 €
Clase Azul Reposado	35 €
Casamigos Blanco	13 €
Casamigos Reposado	15 €

Mezcal

Del Maguey Vida	12 €
Ilegal Mezcal	13 €

Vodka

42 Below	10 €
Absolut	10 €
Tito's	11 €
Cîroc	12 €
Grey Goose	12 €
Belvedere	12 €
Beluga	12 €

Aperitivi

Vermouth

Martini Rubino	8 €
Martini Riserva Ambrato	8 €
Martini Extra Dry	8 €
Vermouth del Professore Rosso	8 €
Noilly Prat	8 €

Aperitivi & Bitter

Lillet Blanc	6 €
Martini Bitter Riserva	6 €
Select	6 €
Bitter Rouge Bianco	6 €
Campari	6 €

Amari - Liquori

Amari

Vecchio Amaro del Capo	6 €
Jägermeister	6 €
Averna	6 €
Unicum	7 €
Jefferson	7 €
Cynar	6 €
Amaro Montenegro	6 €
Amaro Amara	6 €
Fernet Branca	6 €
Brancamenta	6 €
China Martini	6 €

Liquori aromatici

St-Germain	8 €
Italicus Rosolio di Bergamotto	8 €
Galliano Vanilla	8 €
Chartreuse Gialla	8 €
Chartreuse Verde	8 €
Disaronno	8 €
Kahlúa	7 €
Sambuca	6 €

Liquori fruttati & cremosi

Baileys	6 €
Malibu	6 €
Passoã	6 €
Peachtree	6 €
Maraschino	6 €
Orange Curaçao	6 €
Blue Curaçao	6 €
Liquore alla liquirizia	6 €
Limoncello	6 €
Meloncello	6 €
Midori	8 €

Liquori da degustazione

François Peyrot · Poire Williams & Cognac	7 €

Cognac, Grappe & Vini dolci

Hennessy VS	7 €
Grappa Bianca	7 €
Grappa Barricata	7 €
Passito	8 €

Le referenze e i prezzi aggiornati sono disponibili nel listino dedicato.

noura

Una selezione di piaceri da assaporare.

Soft Drink

Una selezione di bevande analcoliche dal gusto fresco e delicato.

Acqua 1L	2 €
Succo di frutta Ace, Mirtillo, Pesca, Ananas, Pera	5 €
Spremuta di arancia	5 €
Coca Cola / Zero	5 €
Fanta	5 €
Sprite	5 €
Estathè Pesca / Limone	5 €
Schweppes Limone / Tonica / Arancia	5 €
Fever Tree Indian / Mediterranea / Pompelmo Rosa / Ginger Beer	5 €
Cedrata Tassoni	5 €
Tassoni Zero	5 €
Chinotto	5 €
Redbull / Zero	5 €
Campari Soda	5 €
Crodino	5 €
Bitter Bianco / Rosso	5 €
Cocktail Sanpellegrino Bianco / Rosso	5 €
Soda alla ciliegia Three Cents	5 €

Premium Italia

Aranciata · Chinotto · Limonata	6 €