CASTELLI IN ARIA

CASTELLI
IN ARIA

Menù

CENA

DRINK

VINI

CASTELLI
IN ARIA

Cena

cena

APERITIVO

ANTIPASTI

PRIMI

SECONDI

CONTORNI

PER FINIRE

Aperitivo

Crocchette zucca e noci con salsa al Morlacco (3 Pz).
€7

Chips di patate con salsa brava.
€6

Chicken wings fatte in casa, salsa ponzu, sesamo (5 Pz).
€8

Prosciutto crudo di Sauris.
€14

Paleta di Patanegra 100% iberico.
€16

Selezione di 3 formaggi.
€10

Scampi Irlanda, prima categoria.
€3,5/Pz

Tutti gli alimenti preparati in questo locale possono contenere allergeni in tracce. Per qualsiasi informazione rivolgiti al nostro staff. Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati.

Antipasti

Crudo di manzo dry aged
Zucca agrodolce, spuma di salsa bernese,
noci di Macadamia.
€16

Sashimi di pesce secondo mercato
Brodo dashi, puntarelle al BBQ.
€16

Cordon Bleu
Petto di pollo ripieno di crudo di Sauris
e formaggio Comté, scarola in saor.
€15

Carciofo cacio e pepe
Carciofo scottato, spuma cacio e pepe,
tuorlo marinato.
€12

Tutti gli alimenti preparati in questo locale possono contenere allergeni in tracce. Per qualsiasi informazione rivolgiti al nostro staff. Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati.

Primi

Risotto
Uva fragola, petto d’anatra, whisky Laphroaig.
€15

Tortelli gorgonzola e pere
Ripieni di gorgonzola dolce, pere al Barolo Chinato, miele di castagno, spuma di zucca.
€15

Pappardelle gamberi e zafferano
Gamberi viola crudi, salsa allo zafferano, caviale di aringa, erba cipollina.
€20

Cannelloni
Ripieni di ragù di Vacca Gallega, spuma di Puzzone di Moena.
€17

Tutti gli alimenti preparati in questo locale possono contenere allergeni in tracce. Per qualsiasi informazione rivolgiti al nostro staff. Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati.

Secondi

Tagliata di flank steak
Servita con purè di patate affumicate.
€23

Costolette di maiale iberico
Servite con chutney di mele e purè di zucca.
€25

Mazzancolle gratinate
Friarielli e beurre blanc al miso.
€24

‘Steak’ tartare di rapa affumicata
Cetriolini, cipolline, tuorlo d’uovo, capperi,
senape, tabasco, Worcestershire, pan brioche.
€15

BEEF burger
Bun artigianale, hamburger di manzo nostra ricetta,
cheddar, bacon croccante, lattuga, pomodoro,
cetrioli, cipolla caramellata, salsa home.
€15

Tutti gli alimenti preparati in questo locale possono contenere allergeni in tracce. Per qualsiasi informazione rivolgiti al nostro staff. Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati.

Contorni

Purè di patate affumicate, demi-glace.
€6

Cime di rapa BBQ, salsa alle acciughe, briciole di pane.
€8

Zucca, cacio e pepe, mandorle.
€8

Tutti gli alimenti preparati in questo locale possono contenere allergeni in tracce. Per qualsiasi informazione rivolgiti al nostro staff. Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati.

Per finire

Tiramisù
Pan di Spagna, crema mascarpone,
cremoso al caffè, terra al cacao.
€7

Foresta nera
Pan di Spagna al cacao, chantilly,
cioccolato fondente, marasche Luxardo.
€7

Crema mascarpone e biscotti fatti in casa
€6

Sorbetti e gelati fatti in casa
Limone - Nocciola - Cioccolato fondente -
Cheesecake e Caramello salato.
€2,5 a pallina

Acqua microfiltrata 75 cl
€3

Coperto
€3

Tutti gli alimenti preparati in questo locale possono contenere allergeni in tracce. Per qualsiasi informazione rivolgiti al nostro staff. Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati.

CASTELLI
IN ARIA

Drink

drink

“Best Of”

COCKTAIL

HIGH CLASS-ICS

ANALCOLICI

FAKE

BIRRE

MESCITA VINI

SPIRITI DI PARTENZA

Cocktail

MELINDA
15% VOL
Gin al Bergamotto, Mela, Spuma di Meringa al Limone.
€10,00

ADAMO
17% VOL
Vodka alla Mela e Timo, Zenzero e Sambuco, Limone.
€9,00

RED RIBBON
25% VOL
Rum alla Menta, Cognac, Ananas e Cioccolato.
(Chiarificato con Latte di Cocco)
€10,00

CALMATI
18% VOL
Pisco alla Camomilla, Liquore alla Fava Tonka, Miele agli Agrumi, Limone.
€10,00

Tutti gli alimenti preparati in questo locale possono contenere allergeni in tracce. Per qualsiasi informazione rivolgiti al nostro staff. Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati.

Cocktail

PEANUTS
12% VOL
Whisky al Burro di Arachidi, Liquore alle Nocciole, Soda allo Zenzero, Miele.
€9,00

PINK CHILI PEPPER
28% VOL
Rum al Pepe Rosa, Sherry Fino, Sciroppo Spicy all'Ananas.
€10,00

TE PIACE?
7% VOL - LOW ALCOHOL
Liquore ai Fiori e Passion Fruit, Tè Verde alla Camomilla, Limone.
€9,00

ARANCIA MECCANICA
30% VOL
Whisky Affumicato al Cacao, Liquore agli Agrumi e Peperoncino, Estratto d'Arancia.
€10,00

Tutti gli alimenti preparati in questo locale possono contenere allergeni in tracce. Per qualsiasi informazione rivolgiti al nostro staff. Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati.

High Class-ics



FRENCH 75
13% VOL
Gin del Professore “La Madame”, Limone, Zucchero, Top di Bollicina Metodo Classico.
€10,00



ROB ROY
30% VOL
Scotch Whisky “Macallan 12 Sherry Oak”, Vermouth Cocchi “Dopo Teatro”, Angostura Bitters.
€15,00



CANCHANCHARA
20% VOL
Clairin “Vieux Sajous 5 Y.O.”, Miele, Lime.
€12,00



NAKED’N’FAMOUS
19% VOL
Mezcal dei “Maestros Palanqueros”, Aperol, Chartreuse Gialla, Limone.
€12,00

Tutti gli alimenti preparati in questo locale possono contenere allergeni in tracce. Per qualsiasi informazione rivolgiti al nostro staff. Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati.

Analcolici

DIABLITO
Mezcal Analcolico, Tè Rooibos ai Frutti Rossi, Ciliegia.
€8,00

BURROBIRRA
Soda al Passion Fruit, Mango, Spuma al Limone.
€8,00

HORCHATA
Latte di Riso, Mandorla, Frutti Rossi e Cannella.
€8,00

COCCOLADA
Rum Analcolico, Sciroppo al Cocco e Basilico, Soda all'Ananas.
€8,00

CALAMANSI SODA (NEW LEMON SODA)
Cordiale agrumato al calamansi, soda.
€5,00

Tutti gli alimenti preparati in questo locale possono contenere allergeni in tracce. Per qualsiasi informazione rivolgiti al nostro staff. Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati.

Fake

CLASSICI…
MA ANALCOLICI

FAKE AMERICANO
€6,00

FAKE NEGRONI
€7,00

FAKE GIN TONIC
€7,00

FAKE MULE
€7,00

FAKE MOJITO
€8,00

FAKE BRAMBLE
Gin Analcolico, Limone, Zucchero, Frutti Rossi.
€8,00

Tutti gli alimenti preparati in questo locale possono contenere allergeni in tracce. Per qualsiasi informazione rivolgiti al nostro staff. Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati.

Birre

ON TAP

Vienna - Austria
“OTTAKRINGER PILS” OTTAKRINGER
Pils - 4,8% Vol
33cl **€4,00 /** 47cl **€6,50**

Rossano Veneto - Veneto
“MAGIC SHOW” VERTIGA
Modern Bitter - 4% Vol
33cl **€4,50 /** 47cl **€7,50**

CAN

Rossano Veneto - Veneto
“ALCHEMY” VERTIGA
GLUTEN FREE
Indian Pale Lager - 5% Vol 33cl **€7,00**

Rossano Veneto - Veneto
“BALI” VERTIGA
Session IPA - 4,1% Vol 33cl **€7,00**

BOTTLED

Milano - Lombardia
“ORANGE BOCK” BIRRIFICIO RURALE
Bock - 7% Vol 33cl **€7,00**

Belgio
“LOWA TROLLS” BRASSERIE DUBUISSON
ALCOHOL FREE
Speciale - 0% Vol 33cl **€7,00**

Tutti gli alimenti preparati in questo locale possono contenere allergeni in tracce. Per qualsiasi informazione rivolgiti al nostro staff. Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati.

Mescita Vini

BOLLE

Pavia - Lombardia
“BRUT NATURE”
CHIARA TORTI
(Pinot Nero)
€7,50

Trento - Trentino Alto Adige
“REVÌ ROSÉ BRUT”
REVÌ
(Pinot Nero, Chardonnay)
€8,00

Montagne de Reims - Francia
“CHAMPAGNE EXTRA BRUT 1ER CRU”
PASCAL PONSON
(Pinot Meunier, Pinot Nero, Chardonnay)
€13,00

Tutti gli alimenti preparati in questo locale possono contenere allergeni in tracce. Per qualsiasi informazione rivolgiti al nostro staff. Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati.

Mescita Vini

BIANCHI

Catania - Sicilia
“BIANCO IGT”
LAMORESCA SIMONE
(Catarratto)
€5,00

Ancona - Marche
“DI GINO BIANCO”
FATTORIA SAN LORENZO
(Verdicchio)
€5,00

Trieste - Friuli Venezia Giulia
“VITOVSKA”
EDI KANTE
(Vitovska)
€7,00

Vézelay - Francia
“BOURGOGNE BLANC”
DOMAINE DE LA CADETTE
(Chardonnay)
€9,00

Tutti gli alimenti preparati in questo locale possono contenere allergeni in tracce. Per qualsiasi informazione rivolgiti al nostro staff. Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati.

Mescita Vini

ROSSI

Cuneo - Piemonte
“VIN DA BEIVE”
VALFACCENDA
(Nebbiolo)
€6,00

Grosseto - Toscana
“SANGIOVESE K IGT”
BAKKANALI
(Sangiovese)
€5,00

Siracusa - Sicilia
“ROSSO DI CONTRADA”
MARABINO
(Nero d’Avola)
€5,00

Rodano - Francia
“LE GRAS C’EST LA VIE”
FAMILLE DE BOEL
(Grenache, Carignan, Caladoc)
€7,50

Tutti gli alimenti preparati in questo locale possono contenere allergeni in tracce. Per qualsiasi informazione rivolgiti al nostro staff. Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati.

Spiriti di Partenza

Vodka
- **GREY GOOSE VODKA**

Gin
- **BOMBAY SAPPHIRE GIN**
- **GIN MARE**

Rum
- **BACARDI CARTA BLANCA RUM**
- **SANTA TERESA 1796 SOLERA RUM**
- **CLAIRIN COMMUNAL RUM AGRICOLE**

Acquavite
- **LEBLON CACHAÇA**

Tequila
- **PATRÓN SILVER TEQUILA**
- **KOCH MEZCAL ELEMENTAL**

Whisky
- **MAKER’S MARK WHISKEY**
- **LAPHROAIG 10 SCOTCH WHISKY**

Gli spiriti di partenza sono le basi con cui creiamo i nostri cocktail. Se preferisci qualcosa di speciale, abbiamo anche una selezione di SPIRITI PREMIUM.

Tutti gli alimenti preparati in questo locale possono contenere allergeni in tracce. Per qualsiasi informazione rivolgiti al nostro staff. Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati.

CASTELLI
IN ARIA

Vini

BOLLICINE

ROSSI

BIANCHI

Bollicine

Metodo Martinotti

Veneto
Prosecco Extra Dry “CAJ”
Col dei Franchi
Valdobbiadene DOC **€24**

Veneto
Prosecco Brut “CAJ”
Col dei Franchi (Uve di Selezione)
Valdobbiadene DOCG **€25**

Veneto
Prosecco Brut De Stefani
Valdobbiadene DOCG **€24**

Veneto
Prosecco Extra Dry Col Vetoraz
Valdobbiadene DOCG **€36**

La nostra cantina ospita altre referenze a disponibilità molto limitata, chiedere al personale per ulteriori informazioni.

Bollicine

Ancestrali e Sur Lie

Cittadella - Veneto
“Vespaiò” Il Moralizzatore
(Vespaiola, Tai Bianco) **€30**

Modena - Emilia Romagna
“Saint Vincent” Bergianti Lambrusco Rosé
(Sorbara) **€39**

Brda - Slovenia
PURO Movia Brut Nature
(Chardonnay, Ribolla)
Sboccatura al Tavolo **€72**

Catalogna - Spagna
“Azimut” Suriol Brut Nature
(Macabeu, Xarel·lo) **€34**

Catalogna - Spagna
“Azimut Rosé” Suriol Brut Nature
(Xarel·lo, Garnatxa, Monastrell) **€34**

La nostra cantina ospita altre referenze a disponibilità molto limitata, chiedere al personale per ulteriori informazioni.

Bollicine

Metodo Classico

Veneto
“Vizeta” Il Moralizzatore Brut
(Vespaiola) **€45**

Veneto
“Cinque” Marco Buvoli Pas Dosé
(Pinot Nero) **€82**

Lombardia
“Brut Nature” Chiara Torti
(Pinot Nero) Oltrepò Pavese **€45**

Lombardia
“Franciacorta Brut” Az. Agricola SoloUva
(Chardonnay) **€49**

Lombardia
“Franciacorta Dosaggio Zero” Arcari e Danesi
(Chardonnay, Pinot Bianco) **€60**

Lombardia
“Franciacorta Satèn” Arcari e Danesi Brut
(Chardonnay, Pinot Bianco) **€76**

La nostra cantina ospita altre referenze a disponibilità molto limitata, chiedere al personale per ulteriori informazioni.

Bollicine

Metodo Classico

Lombardia
“Ombra” Nicola Gatta Brut Nature
(Chardonnay, Pinot Nero) **€60**

Lombardia
“Ombra” Nicola Gatta Brut Nature
(Chardonnay, Pinot Nero) Magnum 1,5L **€120**

Lombardia
“50 Lune” Nicola Gatta Brut Nature
(Chardonnay) **€80**

Lombardia
“60 Lune” Nicola Gatta Brut Nature Rosé
(Pinot Nero) **€80**

Lombardia
“70 Lune” Nicola Gatta Brut Nature
(Pinot Nero) **€80**

Trentino Alto Adige
“Porfido di Cembra” Zanotelli Brut Nature
(Chardonnay) Trento DOC **€52**

La nostra cantina ospita altre referenze a disponibilità molto limitata, chiedere al personale per ulteriori informazioni.

Bollicine

Metodo Classico

Trentino Alto Adige
“Rosé” Revì Brut
(Pinot Nero, Chardonnay) Trento DOC **€48**

Trentino Alto Adige
“Rosé” Revì Brut
(Pinot Nero, Chardonnay) Trento DOC
Magnum 1,5L **€100**

Trentino Alto Adige
“Dosaggio Zero” Revì
(Chardonnay, Pinot Nero) Trento DOC **€48**

Trentino Alto Adige
“Brut” Revì Brut
(Chardonnay, Pinot Nero) Trento DOC
Magnum 1,5L **€90**

Trentino Alto Adige
“Perlé 2019” Ferrari Brut
(Chardonnay) Trento DOC **€65**

La nostra cantina ospita altre referenze a disponibilità molto limitata, chiedere al personale per ulteriori informazioni.

Bollicine

Metodo Classico

Trentino Alto Adige
“Perlé Nero 2017” Ferrari Extra Brut
(Pinot Nero) Trento DOC **€110**

Trentino Alto Adige
“Riserva Lunelli 2017” Ferrari Extra Brut
(Chardonnay) Trento DOC **€95**

Trentino Alto Adige
“Riserva del Fondatore 2016” Ferrari Extra Brut
(Chardonnay) Trento DOC **€220**

La nostra cantina ospita altre referenze a disponibilità molto limitata, chiedere al personale per ulteriori informazioni.

Bollicine

Champagne

Vallée de la Marne
“Pie Danse” Maxence Janisson Extra Brut
(Pinot Nero - RM) **€110**

Vallée de la Marne
“Cumières 1er Cru” Georges Laval Brut Nature
(Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier - RM) **€149**

Vallée de la Marne
“Mellifera” Lointier Extra Brut
(Pinot Nero, Pinot Meunier - RM) **€97**

Vallée de la Marne
“Causica” Lointier Extra Brut
(Pinot Meunier - RM) **€110**

Vallée de la Marne
“Negra” Lointier Extra Brut
(Pinot Nero - RM) Magnum 1,5L **€200**

Vallée de la Marne
“Symposium” Aurore & Florian Laval Extra Brut 2020
(Pinot Nero, Pinot Meunier - RM) **€110**

La nostra cantina ospita altre referenze a disponibilità molto limitata, chiedere al personale per ulteriori informazioni.

Bollicine

Champagne

Vallée de la Marne
“Olim” Aurore & Florian Laval
Extra Brut Rosé 2020
(Pinot Meunier - RM) **€129**

Vallée de la Marne
“Les Bas Russelets” Maurice Choppin Extra Brut
(Pinot Nero - RM) **€117**

Côte des Bar
“La Loge” Pierre Gerbais
(Pinot Bianco - RM) **€150**

Côte des Bar
“Racines de Trois” Waris-Larmandier Extra Brut
(Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero - RM) **€100**

Côte des Bar
“Blanc de Noirs Particules Noires Grand Cru”
Waris-Larmandier Extra Brut
(Pinot Nero, Pinot Meunier - RM) **€130**

Montagne de Reims
“L’Ouverture Extra Brut 1er Cru”
Frédéric Savart
(Pinot Nero - RM)
€110

La nostra cantina ospita altre referenze a disponibilità molto limitata, chiedere al personale per ulteriori informazioni.

Bollicine

Champagne

Montagne de Reims
“Collection 246” Louis Roederer Brut
(Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier - NM) **€100**

Montagne de Reims
“La Sereine” J.M. Goulard Brut
(Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier - RM) **€87**

Montagne de Reims
“L’Atavique Extra Brut Grand Cru” Mouzon-Leroux
(Pinot Nero, Chardonnay - RM) **€90**

Montagne de Reims
“Rosé de Saignée L’Incandescent Extra Brut Grand Cru” Mouzon-Leroux
(Pinot Nero - RM) **€100**

Montagne de Reims
“Le Mont Benoit 1er Cru” Emmanuel Brochet
(Pinot Meunier, Pinot Nero, Chardonnay - RM) **€145**

Montagne de Reims
“Cuvée Extra Brut 1er Cru” Pascal Ponson
(Pinot Meunier, Pinot Nero, Chardonnay - RM) **€78**

La nostra cantina ospita altre referenze a disponibilità molto limitata, chiedere al personale per ulteriori informazioni.

Bollicine

Champagne

Côte de Sézanne
“Nus” Domaine Collet Brut Nature
(Chardonnay - RM) **€130**

Ambonnay
“Shaman 22 Grand Cru”
Marguet Dosaggio Zero
(Pinot Nero, Chardonnay - RM) **€120**

Ambonnay
“Shaman Rosé 22 Grand Cru”
Marguet Dosaggio Zero
(Pinot Nero, Chardonnay - RM) **€120**

Epernay
“Blanc de Blancs Nature” Laherte Frères
(Chardonnay - RM) **€90**

Epernay
“Blanc de Noirs Nature” Laherte Frères
(Pinot Nero, Pinot Meunier - RM) **€110**

La nostra cantina ospita altre referenze a disponibilità molto limitata, chiedere al personale per ulteriori informazioni.

Rossi

Italia

Veneto
“Laute” Valpolicella Adalia
(Corvina, Rondinella, Molinara) Valpolicella DOC
€25

Veneto
“Balt” Ripasso Superiore Adalia
(Corvina, Rondinella, Molinara)
Valpolicella Ripasso DOC Superiore **€34**

Veneto
“Ca’ Fiui” Valpolicella Corte Sant’Alda
(Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara)
Valpolicella DOC **€36**

Veneto
“Campi Magri” Ripasso Superiore
Corte Sant’Alda
(Corvina Grossa, Corvina, Rondinella)
Valpolicella Ripasso DOC Superiore **€44**

Veneto
“Ruvaln 2018” Amarone Adalia
(Corvina, Corvina Grossa, Rondinella)
Amarone della Valpolicella DOCG **€80**

La nostra cantina ospita altre referenze a disponibilità molto limitata, chiedere al personale per ulteriori informazioni.

Rossi

Italia

Veneto
“Amarone della Valpolicella 2015”
Monte dei Ragni
(Corvina, Rondinella, Corvinone, Molinara)
Amarone della Valpolicella DOCG **€230**

Veneto
“Rosso del Bepi 2016” Quintarelli Giuseppe
(Corvina, Rondinella, Cabernet Sauvignon)
Veneto IGT **€210**

Veneto
“Covolo” Vignale di Cecilia
(Merlot, Cabernet Sauvignon) **€30**

Friuli Venezia Giulia
“Pinot Nero 2020” Bressan
(Pinot Nero) **€87**

Friuli Venezia Giulia
“Schioppettino 2020” Bressan
(Schioppettino) **€84**

Trentino Alto Adige
“Lezer” Foradori
(Teroldego) **€30**

La nostra cantina ospita altre referenze a disponibilità molto limitata, chiedere al personale per ulteriori informazioni.

Rossi

Italia

Piemonte
“Pietro 2019” Gattinara Paride Iaretti
(Nebbiolo) Gattinara DOCG **€67**

Piemonte
“Nebbiolo 2022” Rocchevibertì
(Nebbiolo) Langhe DOC **€52**

Piemonte
“Barolo Vecchie Vigne 2021” Rocchevibertì
(Nebbiolo) Barolo DOCG **€83**

Piemonte
“Nebbiolo 2025” Trediberri
(Nebbiolo) Langhe DOC **€34**

Piemonte
“Barolo del Comune Di La Morra 2022” Trediberri
(Nebbiolo) Barolo DOCG **€80**

Piemonte
“Nebbiolo 2024” Piero Benevelli
(Nebbiolo) Langhe DOC **€49**

La nostra cantina ospita altre referenze a disponibilità molto limitata, chiedere al personale per ulteriori informazioni.

Rossi

Italia

Piemonte
“Barolo Ravera di Monteforte 2021”
Piero Benevelli
(Nebbiolo) Barolo DOCG **€120**

Piemonte
“Nebbiolo 2022” Mascarello
(Nebbiolo) Langhe DOC **€90**

Piemonte
“Barolo Villero 2020” Mascarello
(Nebbiolo) Barolo DOCG **€195**

Piemonte
“Barbaresco 2021” Cascina Roccalini
(Nebbiolo) Barbaresco DOCG **€84**

Piemonte
“Vin da Beive” Valfaccenda
(Nebbiolo) **€36**

Lombardia
“Rosso Alpi Retiche 2023” Barbacan
(Chiavennasca) Alpi Retiche IGT **€45**

La nostra cantina ospita altre referenze a disponibilità molto limitata, chiedere al personale per ulteriori informazioni.

Rossi

Italia

Lombardia
“Montebuono 2005” Barbacarlo Lino Maga
(Croatina, Uva Rara, Vespolina) **€94**

Lombardia
“Barbacarlo 2020” Barbacarlo Lino Maga
(Croatina, Uva Rara, Vespolina) **€130**

Toscana
“Sangiovese K Igt” Bakkanali
(Sangiovese) **€30**

Toscana
“She Rock 2024” Matteo Vaccari
(Syrah) **€60**

Toscana
“She Rock 2024” Matteo Vaccari
(Syrah) Magnum 1,5L **€120**

Toscana
“Donesco” Pacina
(Sangiovese) **€35**

La nostra cantina ospita altre referenze a disponibilità molto limitata, chiedere al personale per ulteriori informazioni.

Rossi

Italia

Toscana
“Chianti Classico 2019” Fattoria La Masse
(Sangiovese) Chianti Classico DOCG **€45**

Toscana
“Fihaia” Le Vigne di Mimo
(Sangiovese) **€48**

Toscana
“Sogni e Follia Rosso di Montalcino 2021” Podere le Ripi
(Sangiovese) Rosso di Montalcino DOC **€50**

Toscana
“Cielo d’Ulisse Brunello di Montalcino 2020” Podere le Ripi
(Sangiovese) Brunello di Montalcino DOCG **€85**

Toscana
“Brunello di Montalcino 2018” Roberto Cipresso
(Sangiovese) Brunello di Montalcino DOCG **€100**

La nostra cantina ospita altre referenze a disponibilità molto limitata, chiedere al personale per ulteriori informazioni.

Rossi

Italia

Marche
“...di Gino Rosso” Fattoria San Lorenzo
(Montepulciano, Sangiovese) Marche IGT
Magnum 1,5L **€60**

Abruzzo
“Montepulciano d’Abruzzo 2022” Emidio Pepe
(Montepulciano) Montepulciano d’Abruzzo DOC **€94**

Puglia
“Critèra” Schola Sarmenti
(Primitivo) **€27**

Sicilia
“Rosso di Contrada” Marabino
(Nero d’Avola) **€30**

Sicilia
“Rosso di Contrada” Marabino
(Nero d’Avola) Magnum 1,5L **€60**

Sicilia
“Versante Nord Rosso 2024”
Eduardo Torres Acosta
(Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio) **€48**

La nostra cantina ospita altre referenze a disponibilità molto limitata, chiedere al personale per ulteriori informazioni.

Rossi

Estero

Castilla - La Mancha - Spagna
“Villanueva Village, Navatalgordo Village, Rozas Village” Comando G
(Garnacha) **€80** - SECONDO DISPONIBILITÀ

Valle della Bekaa - Libano
“Jeune Rosso” Château Musar
(Syrah, Cabernet Sauvignon, Cinsault) **€42**

Adelaide - Australia
“A Forest Pinot Noir” Ochota Barrels
(Pinot Nero) **€70**

La nostra cantina ospita altre referenze a disponibilità molto limitata, chiedere al personale per ulteriori informazioni.

Rossi

Francia

Marsannay - Borgogna
“Bourgogne Rouge 2023” Sylvain Pataille
(Pinot Nero) **€79**

Marsannay - Borgogna
“Marsannay Rouge Clos du Roy 2023” Sylvain Pataille
(Pinot Nero) **€134**

Meursault - Borgogna
“Bourgogne Côte d’Or 2023” Pierre Morey
(Pinot Nero) **€75**

St. Aubin - Borgogna
“Mercurey Rouge la Plante Chassey 2021” Domaine Derain
(Pinot Nero, Pinot Grigio) **€110**

St. Aubin - Borgogna
“Maranges 2023” Sextant
(Pinot Nero) **€78**

Savigny-Les-Beaune - Borgogna
“Savigny-Les-Beaune 2022” Le Grappin
(Pinot Nero) **€124**

La nostra cantina ospita altre referenze a disponibilità molto limitata, chiedere al personale per ulteriori informazioni.

Rossi

Francia

Montrachet - Borgogna
“Chassagne Montrachet 2018” Sarnin Berrux
(Pinot Nero) **€130**

Gevrey Chambertin - Borgogna
“Cuvée Alexis 2023” Domaine Guillon & Fils
(Pinot Nero) **€180**

Auvergne
“Les Chirouzes 2023” Les Terres Bariolées
(Pinot Nero) **€80**

Yonne - Borgogna
“Mas a Tierra 2023” Domaine de la Petite Empreinte
(Pinot Nero) **€85**

Beaujolais
“Beaujolais Rouge Vieilles Vignes” Domaine Chermette
(Gamay) **€35**

Beaujolais
“Chénas Les Carrières 2023” Domaine Thillardon
(Gamay) **€69**

La nostra cantina ospita altre referenze a disponibilità molto limitata, chiedere al personale per ulteriori informazioni.

Rossi

Francia

Ambonnay
“Coteaux Champenois Ambonnay Rouge 2022” Marguet
(Pinot Nero) **€140**

Isere
“Douce Noire” Jérémy Bricka
(Douce Noire) **€74**

Isere
“Bivouac Rouge” Jérémy Bricka
(Gamay, Muscat, Varietà Autoctone) **€60**

Jura
“Arbois Trousseau” Domaine Ratte
(Trousseau) Côtes du Jura AOC **€80**

Rodano
“Le Gras C’Est la Vie” Famille de Boel France
(Grenache, Carignan, Caladoc) **€42**

Rodano
“Ars Magirica - Cornas 2024” Famille de Boel France
(Syrah) **€95**

Rodano
“Trilogie Rouge 2023” Domaine Lefebvre d’Anselme
(Grenache, Syrah) **€60**

La nostra cantina ospita altre referenze a disponibilità molto limitata, chiedere al personale per ulteriori informazioni.

Bianchi

Italia

Friuli Venezia Giulia
“Ribolla Gialla Marco Sara”
(Ribolla Gialla) Colli del Friuli DOC **€30**

Friuli Venezia Giulia
“Vitovska” Edi Kante
(Vitovska) **€40**

Friuli Venezia Giulia
“Malvasia” Edi Kante
(Malvasia) **€40**

Veneto
“Lugana” Ottella
(Turbiana) Lugana DOC **€27**

Veneto
“Magenta Soave” Alessandro Filippi
(Garganega) Soave DOC **€29**

Veneto
“Tramìetì Traminer Aromatico” Dos dei Caporai
(Traminer) Bianco IGT Verona **€36**

La nostra cantina ospita altre referenze a disponibilità molto limitata, chiedere al personale per ulteriori informazioni.

Bianchi

Italia

Veneto
“Bibby” Il Moralizzatore
(Vespaiola) **€30**

Trentino Alto Adige
“Louis Bianco” Patrick Uccelli
(Pinot Bianco) **€42**

Trentino Alto Adige
“Louis Gewurztraminer” Patrick Uccelli
(Gewurztraminer) **€52**

Emilia Romagna
“Fuori Strada” Ancarani
(Trebbiano) **€30**

Marche
“...di Gino Bianco” Fattoria San Lorenzo
(Verdicchio) Marche IGT **€29**

Abruzzo
“Trebbiano d’Abruzzo 2023” Emidio Pepe
(Trebbiano) Trebbiano d’Abruzzo DOC **€80**

La nostra cantina ospita altre referenze a disponibilità molto limitata, chiedere al personale per ulteriori informazioni.

Bianchi

Italia

Campania
“Ognostro Bianco” Marco Tinessa
(Fiano d’Avellino) **€64**

Sicilia
“Eureka” Marabino
(Chardonnay) **€30**

Sicilia
“Primavera” I Vigneri
(Pinot Bianco, Savagnin, Chenin, Gewurztraminer, Riesling, Carricante) **€67**

Sicilia
“Versante Nord Bianco 2025”
Eduardo Torres Acosta
(Minella, Catarratto, Carricante) **€50**

Sicilia
“Bianco Igt” Lamoresca Simone
(Catarratto) **€30**

La nostra cantina ospita altre referenze a disponibilità molto limitata, chiedere al personale per ulteriori informazioni.

Bianchi

Estero

Marsannay - Francia
“Aligoté Classique 2023” Sylvain Pataille
(Aligoté) **€48**

Meursault - Francia
“Aligoté 2023” Pierre Morey
(Aligoté) **€50**

Macon - Francia
“Macon Villages 2023” Grappin
(Chardonnay) **€70**

Vezelay - Francia
“Bourgogne Blanc” Domaine de la Cadette
(Chardonnay) **€54**

St. Aubin - Francia
“St. Aubin 1er Cru Les Combes Au Sud 2015” Domaine Derain
(Chardonnay) **€120**

Isere - Francia
“Verdesse” Domaine des Ruitissons
(Verdesse) **€65**

La nostra cantina ospita altre referenze a disponibilità molto limitata, chiedere al personale per ulteriori informazioni.

Bianchi

Estero

Jura - Francia
“Arbois-Pupillin Nature Foudre a Canon 2021” Domaine de la Borde (Savagnin) **€90**

Loira - Francia
“Attention Chenin Mechant” Nicolas Reau (Chenin Blanc) **€48**

Loira - Francia
“Savennières Les Vieux Clos 2023” Nicolas Joly (Chenin Blanc) **€90**

Loira - Francia
“Saumur Clos Romans 2017” Domaine des Roches Neuves (Chenin Blanc) **€135**

Loira - Francia
“Les Nourissons 2020” Stéphane Bernaudeau (Chenin Blanc) **€220**

Loira - Francia
“Les Ongles 2022” Stéphane Bernaudeau (Chenin Blanc) **€200**

La nostra cantina ospita altre referenze a disponibilità molto limitata, chiedere al personale per ulteriori informazioni.

Bianchi

Estero

Loira - Francia
“Sauvignon Blanc Bio” Les Athlètes du Vin
(Sauvignon) **€30**

Loira - Francia
“Sèvre et Maine Pour l’Histoire” Ménard Gaborit
(Melon de Bourgogne) **€39**

Loira - Francia
“Akmèniné 2019” Sancerre Blanc
Sebastien Riffault
(Sauvignon) **€60**

Loira - Francia
“Rock’n’Folle” Fermentere
(Folle Blanche) **€45**

Alsazia - Francia
“Esch Hab di Garn” Andre Rohrer
(Sylvaner, Auxerrois, Gewurztraminer, Riesling)
€48

Provenza - Francia
“La Couleur du Vent” La Chai Perchè
(Muscat a Petits Grains) **€49**

La nostra cantina ospita altre referenze a disponibilità molto limitata, chiedere al personale per ulteriori informazioni.

Bianchi

Estero

Mosella - Germania
“Riesling CAI” Weingut Immich-Batterieberg
(Riesling) **€40**

Mosella - Germania
“Ellergrub 2019” Weingut Immich-Batterieberg
(Riesling) **€85**

Galizia - Spagna
“Conasbrancas” Fedellos do Couto
(Treixadura, Albariño, Uve Autoctone) **€60**

Moravia - Rep. Ceca
“TRBLMKR” Milan Nestarec
(Neuburger, Riesling) **€65**

La nostra cantina ospita altre referenze a disponibilità molto limitata, chiedere al personale per ulteriori informazioni.

Bianchi

Orange Wines

Kakheti - Georgia
“Tsarapi 2021” Gran Cru Our Wine
(Rkatsiteli) **€65**

Friuli Venezia Giulia
“Carat 2020” Bressan
(Friulano, Malvasia, Ribolla Gialla) **€79**

Veneto
“Brespa” Il Moralizzatore
(Vespaiola) **€48**

La nostra cantina ospita altre referenze a disponibilità molto limitata, chiedere al personale per ulteriori informazioni.