



CASTELLI IN ARIA

CASTELLI
IN ARIA

Menù
menù

CENA

BRUNCH
solo la domenica

DRINK

VINI

DISTILLATI



CASTELLI
IN ARIA

Cena
cena

APERITIVO

BISTROT

BURGERS

GRIGLIA

DOLCI



Aperitivo

Crocchette patate e bacon, salsa al Taleggio
€6

Chips di patate con salsa Brava
€6

Tempura di verdure homemade
Con maionese all'aneto.
€9

Alici del Cantabrico 'Unione's', stracciatella
e pomodoro servita con focaccia.
€13

Prosciutto crudo di Parma
24 mesi 'Ca Del Faggio'.
€10

Paleta 100% Iberica
'Monte Nevado'.
€15

Pancetta nei legni
Salumificio Grossetti.
€9

Selezione di 3 o 5 formaggi
Valsana con composte fatte da noi.
€ 10/15

Ostriche KYS Marine N2
Dolce e salata al contempo, carnosa,
medaglia d'oro a Parigi.
€5,5/pz

Scampi Irlanda
€3,5/pz



Bistrot

Tartare di Chianina Veneta azienda 'Bianca Terra'

Tartare di Chianina Veneta, tuorlo fritto, puntarelle, robiola, aceto di melograno.

€16

Guancia di Manzo

Spuma di patate affumicate, radicchio marinato.

€17

Insalata di corte

Sfilacci di carne di cortile, crema di carciofi, verdure acidulate, salsa verde, brodo all'anice.

€14

Salmerino Alpino

Salmerino affumicato, pak choi, latticello e cocco, caviale di Trota.

€18

Carpaccio di Ombrina

Marinata al litchi, maionese all'acciuga, shiso, anacardi.

€17





Bistrot

Veggie

Petali di cipolla di Tropea, zucca, funghi, crema di pane, spuma al blue del Moncenisio.

€12

Maccheroni

Maccheroncini pastificio Mancini, sugo di oca arrosta, salsa leggera ai fegatini, prugne al Valpolicella.

€14

Risotto

Anguilla laccata alla soia, cavolfiore affumicato.

€16

Spaghetto

Spaghetti alla chitarra pastificio Mancini, cavolo nero, aglio nero, cremoso al tartufo, tartufo nero.

€13





Burgers

BEEF Burger

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

€14

CAESAR Burger

Bun artigianale, sovracoscia di pollo CBT e grigliato, salsa yogurt, pomodorini confites, cipolla caramellata, lattuga, fonduta al Trentingrana.

€14

Focaccia al Salmone

Focaccia artigianale, sashimi di Salmone marinato e affumicato da noi, maionese al wasabi, misticanza, cipolla caramellata, guacamole.

€16

Griglia

Filetto di manzo

Black Angus, salsa di vin brûlé, radicchio, patate schiacciate.

€24

Controfiletto di manzo

Black Angus Uruguay, servito con champignon alla teriyaki e carote arrosto.

€23

Scamone argentino BBQ style

Servito con patate schiacciate e verza al BBQ.

€21

Reale di maiale iberico

Con salsa di mela arrostita e cipolla rossa al forno.

€16





Dolci

Tiramisù al piatto

La nostra rivisitazione del Tiramisù.

€6,5

Panna cotta al pistacchio

Pan di spagna al cioccolato,
gel al passion fruit, cremoso al mirtillo.

€7

Cheesecake al cucchiaino

Crema al formaggio, terra di biscotto,
composta alle pere, caramello salato.

€6,5

Selezione di 3 o 5 formaggi

Valsana con composte fatte da noi.

€10/15



Acqua microfiltrata 75 cl

€2,5

Pane

€3

Rivolgersi al personale per consultare la lista degli allergeni.
Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati secondo stagione
e reperibilità del mercato.



CASTELLI IN ARIA

solo la domenica

Brunch

brunch

APERITIVO

EGGS

MAIN

DOLCI



solo la domenica

Aperitivo

Crocchette patate e bacon, salsa al Taleggio
€6

Chips di patate con salsa Brava
€6

Tempura di verdure homemade
Con maionese all'aneto.
€9

Alici del Cantabrico 'Unione's', stracciatella
e pomodoro servita con focaccia.
€13

Prosciutto crudo di Parma
24 mesi 'Ca Del Faggio'.
€10

Paleta 100% Iberica
'Monte Nevado'.
€15

Pancetta nei legni
Salumificio Grossetti.
€9

Selezione di 3 o 5 formaggi
Valsana con composte fatte da noi.
€ 10/15

Ostriche KYS Marine N2
Dolce e salata al contempo, carnosa,
medaglia d'oro a Parigi.
€5,5/pz

Scampi Irlanda
€3,5/pz



Eggs

Castelli Breakfast

Uova strapazzate, fonduta di Taleggio, pomodorini confites, patate novelle arrostite, pane tostato.

€10

- aggiunta salmone affumicato da noi **+€3**
- aggiunta bacon **+€2**
- aggiunta avocado **+€3**

Avocado Toast

Pane tostato, guacamole, uova strapazzate, cipolla caramellata, pomodorini confites, fonduta di formaggio erborinato.

€11

- aggiunta salmone affumicato da noi **+€3**
- aggiunta bacon **+€2**

Salmon Toast

Pane tostato, salmone marinato e affumicato da noi, formaggio caprino, uova strapazzate, maionese all'aneto, insalata.

€13

Le Croque Madame

Tipico sandwich francese gratinato con besciamella e formaggio cheddar, servito con un uovo all'occhio di bue.

€12





Main

Tartare di Chianina Veneta azienda 'Bianca Terra'

Tartare di Chianina Veneta, tuorlo fritto, puntarelle, robiola, aceto di melograno.

€16

Guancia di Manzo

Spuma di patate affumicate, radicchio marinato.

€17

Maccheroni

Maccheroncini pastificio Mancini, sugo di oca arrosta, salsa leggera ai fegatini, prugne al Valpolicella.

€14

Risotto

Anguilla laccata alla soia, cavolfiore affumicato.

€16

BEEF Burger

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

€14

Filetto di manzo

Black Angus, salsa di vin brûlé, radicchio, patate schiacciate.

€24

Reale di maiale iberico

Con salsa di mela arrostita e cipolla rossa al forno.

€16

solo la domenica



solo la domenica

Dolci

Tiramisù al piatto

La nostra rivisitazione del Tiramisù.

€6,5

Panna cotta al pistacchio

Pan di spagna al cioccolato,
gel al passion fruit, cremoso al mirtillo.

€7

Cheesecake al cucchiaino

Crema al formaggio, terra di biscotto,
composta alle pere, caramello salato.

€6,5

Pancakes

Nutella e frutti rossi.

€6



Acqua microfiltrata 75 cl

€2,5

Pane

€3

Rivolgersi al personale per consultare la lista degli allergeni.
Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati secondo stagione
e reperibilità del mercato.



CASTELL
IN ARIA

Drink
drink

COCKTAIL

GIN 'N' TONIC

CALDI

MOCKTAIL



Cocktail

Twist on Classic



Marshmallow Daiquiri

Bacardi Carta Blanca al marshmallow, Lagavulin Whisky, lime e zucchero.

9€



Pop Pornstar Martini

Vodka 42 Below, pop corn, passion fruit, limone e shot di prosecco.

9€



My Dry Tai

Rum Hampden Irok The Younger, amaro di angostura, amaro Amara, Disaronno, lime, orange bitter.

10€



Punch Tonic

Mix di zuccheri e agrumi, Gin Bombay Sapphire, the bianco, acqua tonica, bitter.

9€



Negronitano

Mezcal Siete Misterios al rosmarino, Vermouth Cocchi rosa, genziana, bitter, pompelmo e dragonfruit.

9€

...ESSERE GIOVANI DENTRO!



Cocktail

Signature Drink



2 senses

Jeam Beam Whiskey infuso alle noci, Cognac alle pere Francois Peyrot, miele, Peychaud bitter e cheese flavour.

9€



Molino blanco

Pisco Capel, ananas, pane tostato e polline.

9€



Strangers things

Rhum Clairin Communal, aceto caramellato di melograno, alloro.

9€



Breakfast in aria

Calvados La blanche Drouin, banana, liquore alla nocciola, zucchero, limone e nutella.

9€



Bourbonbucks

Bourbon Maker's Mark, cannella, caffè, bitter e panna alla zucca.

9€





Gin 'N' Tonic

1. Secchi

Inghilterra - 47% Abv

Oxley Dry Gin

#anice #bacchediginepro

€10

Giappone - 43% Abv

Roku Gin

#ciliegio #tèverde #pepesichuan

€9

Inghilterra - 40% Abv

Gin Bombay Sapphire Premier Cru

#ginepro #limonidimurcia

€10

2. Fruttati

Paesi Bassi - 42% Abv

Bobby's Dry Gin Spiced

#speziato #lemongrass

€12

Spagna - 42,7% Abv

Gin Mare Capri

#limonidicapri #bergamotto

€12

Scozia - 43,4% Abv

Hendricks Amazonia

#noteesotiche

€13





Gin 'N' Tonic

3. Speziati e Floreali

Francia - 40% Abv

Gin Tropez

#lavanda #cumino #coriandolo

€10

Messico - 45% Abv

Xibal Dry Gin

#pepenero #agrumi

€12

Italia - 23,5% Abv

Clandestino Gin

#misticospeziale #balsamico

€10

4. Limited Edition

Giappone - 47% Abv

Gin Kyoya Yuzugin

#pompelmo #mandarino #proprietacalmanti

€15

Stati Uniti - 47% Abv

Koval Dry Gin

#fioriselvatici #bio

€14

Australia - 42% Abv

Gin Wild Wombat

#purezza #ricettasegreta

€13





Caldi

Bombardino

Advocaat, Saylor Jerry rum, liquore alle castagne, sherry dry e panna alla zucca.

€ 10

Caldo colada

Rum al cacao, fava tonka, latte di cocco e burro all'ananas.

€ 10

Irish coffee

Irish whiskey, caffè, zucchero e panna.

€ 10

The Caldi

The Bianco Zenzero e Pera

€ 4,5

The Verde Mango e Pesca

€ 4,5

The al Nettare di Lampone

(caffeine free)

€ 4,5

The Verde ai Fiori di Ciliegio

€ 4,5



Mocktail

Analcolici



Fake Americano

Bitter Monin, Martini
Vibrante, soda.

5€



Fake Negroni

Tanqueray 0.0, Martini
Vibrante, bitter Monin.

6€



Fake Gin Tonic

Tanqueray 0.0 & tonic.

6€



Fake Mule

Sciroppo di rum,
lime e ginger beer.

6€



Ginger Berry

Frutti rossi, lime
e ginger beer.

6€



Cannella Colada

Ananas, latte di
cocco e cannella.

6€

UN AMORE A
PRIMO... SORSO!



CASTELLI
IN ARIA

Vini
vini

BOLLICINE

ROSSI

BIANCHI

Per le bottiglie acquistate da asporto è previsto
uno sconto del 20% sul prezzo di listino.



Bollicine

Metodo Martinotti

Veneto

Prosecco Extra Dry “CAJ” Col dei Franchi

Valdobbiadene DOC

€20

Veneto

Prosecco Extra Dry Progetti Divini

Valdobbiadene DOCG

€20

Veneto

Prosecco Brut De Stefani

Valdobbiadene DOCG

€20

Veneto

Prosecco Dry Millesimato Col Vetoraz

Valdobbiadene DOCG

€24



ALLA RICERCA DI SAPORI UNICI



Bollicine

Metodo Classico

Friuli Venezia Giulia

“KK” Edi Kante Dosaggio Zero

(Chardonnay, Malvasia)

€40

Veneto

“Tre Classico” Marco Buvoli Extra Brut

(Pinot Nero)

€60

Repubblica Ceca

“Danger! 380V” Milan Nestarec Metodo Ancestrale

(Müller Thurgau, Neuburger, Muscat)

€45

Lombardia

“Capinera” Vigneti Cenci Brut

(Chardonnay, Pinot Bianco) Franciacorta DOCG

€40

Lombardia

“La via della seta” Vigneti Cenci Brut Saten

(Chardonnay, Pinot Bianco) Franciacorta DOCG

€46

Lombardia

“Sui Generis” Az. Agr. Cherubini Dosaggio Zero

(Chardonnay)

€50

Lombardia

“Quattrocento” Nicola Gatta Brut Nature

(Chardonnay, Pinot Nero)

Franciacorta fuori consorzio

€60



Lombardia

“70 Lune” Nicola Gatta Brut Nature

(Pinot Nero) Franciacorta fuori consorzio

€60





Metodo Classico

Lombardia

“60 Lune Rosé” Brut

(Pinot Nero) Franciacorta fuori consorzio

€60

Trentino Alto Adige

“Brut 2015 40° anniversario” Revì Brut

(Chardonnay, Pinot Nero) Trentodoc

€48

Trentino Alto Adige

“Rosé” Revì Brut

(Pinot Nero, Chardonnay) Trentodoc

€43

Trentino Alto Adige

“Dosaggio Zero” Revì Dosaggio Zero

(Chardonnay, Pinot Nero) Trentodoc

€40

Trentino Alto Adige

“Cavaliere Nero” Revì Extra Brut Rosé

(Pinot Nero) Trentodoc

€59

Trentino Alto Adige

“Maximum Rosé” Ferrari Brut

(Pinot Nero, Chardonnay) Trentodoc

€53

Trentino Alto Adige

“Perlé 2017” Ferrari Brut

(Charonnay) Trentodoc

€58

Trentino Alto Adige

“Perlé Nero 2015” Ferrari Extra Brut

(Pinot Nero) Trentodoc

€95

Piemonte

“For England 2015” Pas Dosé

(Pinot Nero) Alta Langa DOCG

€58





Bollicine

Vins Näif

Veneto

“Questo neanche” Monban Metodo Ancestrale
(Glera)

€25

Cataluña

BB Rosé El Jardì dels Sentits Metodo Ancestrale
€40

Brda - Slovenia

PURO Movia Brut Nature
(Chardonnay, Ribolla) Sboccatura al Tavolo
€60

Lombardia

“Cuvée 60” Casa Caterina Brut Nature
(Chardonnay) Franciacorta fuori consorzio
€62

Lombardia

“Exceptis” Az. Agr. Cherubini Dosaggio Zero
(Pinot Nero)
€65

Lombardia

“Levis” Az. Agr. Cherubini Dosaggio Zero
(Pinot Nero)
€62





Bollicine

Champagne

Montagne De Reims

“Brut Réserve”

Bérêche et Fils Brut

(Pinot Nero, Pinot Meunier,
Chardonnay - RM)

€86



Montagne De Reims

“L’Atavique” Mouzon Leroux Extra Brut

(Pinot nero, Chardonnay - RM) Grand Cru

€82

Côte des Blancs

“Blanc de Blancs” Vazart-Coquart Extra Brut

(Chardonnay - RM) Grand Cru

€72

Vallée de la Marne

“Ultradition Blanc de Blancs” Laherte Freres Brut

(Chardonnay - NM)

€85

Vallée de la Marne

“Brut Tradition” Jacques Copin Brut

(Pinot Meunier - Pinot Nero RM)

€70





Bollicine

Champagne

Vallée de la Marne

Le Beauchet” Jacques copin

Extra Brut parcellare

(Pinot Nero)

€106

Vallée de la Marne

“Naturellement” Cazé-Thibaut Extra Brut

(Pinot Meunier - RM)

€80

Vallée de la Marne

“Les Vignes de Trelou”

Tristan-Hyest Extra Brut

(Pinot Nero, Pinot Meunier - RM)

€80

Vallée de la Marne

“Joyeuse” Pinot-Chevauchet Brut

(Pinot Meunier, Chardonnay - RM)

€83

Vallée de la Marne

“Tolerance” Franck Pascal Extra Brut Rosé

(Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay)

€110

Vallée de la Marne

“Fluence” Franck Pascal Brut Nature

(Pinot Meunier, Pinot Nero, Chardonnay - RM)

€86

Montagne de Reims

“Collection 242” Louis Roederer Brut

(Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier - NM)

€92





Rossi

Italia

Veneto

“Laute” Valpolicella Adalia

(Corvina, Rondinella, Molinara) Valpolicella DOC

€20

Veneto

“Balt” Ripasso Superiore Adalia

(Corvina, Rondinella, Molinara)

Valpolicella Ripasso DOC Superiore

€30

Veneto

“Ca’ Fiui” Valpolicella Corte Sant’Alda

(Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara)

Valpolicella DOC

€29

Veneto

“Campi Magri” Ripasso Superiore Corte Sant’Alda

(Corvina Grossa, Corvina, Rondinella)

Valpolicella Ripasso DOC Superiore

€40

Veneto

“Ruvaln” Amarone Adalia

(Corvina, Corvina Grossa, Rondinella)

Amarone della Valpolicella DOCG

€61

Trentino Alto Adige

“Pinot Nero 2.7” Patrick Uccelli

(Pinot Nero)

€38

Friuli Venezia Giulia

“Terrano” Edi Kante

(Terrano)

€38





Rossi

Italia

Friuli Venezia Giulia

“Pinot Nero 2016” Bressan

(Pinot Nero)

€74



Lombardia

“Vita Grama 2009” Casa Caterina

(Merlot, Cab. Sauvignon, Petit Verdot)

€49

Piemonte

Nebbiolo Trediberri

(Nebbiolo) Langhe DOC

€27

Piemonte

“Barolo ‘18” Trediberri

(Nebbiolo) Langhe DOC

€57

Piemonte

“Velut Luna” Paride Iaretti

(Nebbiolo) Coste della Sesia DOC

€29

Piemonte

“Pietro” Gattinara Paride Iaretti

(Nebbiolo) Gattinara DOCG

€42

Toscana

“Chianti” Ottomani

(Sangiovese, Canaiolo) Chianti Classico DOCG

€24

Toscana

“Varietà Antiche” Ottomani

(Canaiolo, Colorino, Ciliegiolo) Toscana I.G.T.

€43





Rossi

Italia

Toscana

“Cielo d’Ulisse” Brunello Podere le Ripi
(Sangiovese) Brunello di Montalcino DOCG
€75

Puglia

“Critèra” Schola Sarmenti
(Primitivo)
€24

Puglia

“Nerìo” Schola Sarmenti
(Negramaro, Malvasia) Nardò DOC Rosso Riserva
€30

Sicilia

“SP68 Rosso” Arianna Occhipinti
(Frappato, Nero d’Avola)
€39

Sicilia

“Frappato” Arianna Occhipinti
(Frappato)
€50





Rossi

Estero

Baden - Germania

“Liason 2017” Enderle & Moll

(Pinot Nero)

€60



Languedoc - Francia

“Pinot Noir” Moulin de Gassac

(Pinot Nero)

€28

Bordeaux - Francia

“Le Bordeaux du Paysan” Daniel & Nicolas Roux

(Merlot)

€35

Borgogna - Francia

“Clos de la Coque” Domain St. Denis

(Pinot Nero) Macon Bourgogne

€48

Borgogna - Francia

“La Framboisière” Domaine Faiveley

(Pinot Nero) Mercurey Monopole

€70

Borgogna - Francia

“Orchis Mascula” Naudin Ferrand

Hautes-Côtes de Beaune

(Pinot Nero)

€78

Borgogna - Francia

“Myosotis Arvensis” Naudin Ferrand

Hautes-Côtes de Nuits

(Pinot Nero)

€93





Rossi

Estero

Borgogna - Francia

“Vielles Vignes” Jean Marc Vincent

(Pinot Nero) Santenay

€91

Borgogna - Francia

“Le Passetemps 1er Cru ” Jean Marc Vincent

(Pinot Nero) Santenay 1er Cru

€95

Jura - Francia

“Arbois Trousseau” Domaine Ratte

(Trousseau) Côtes du Jura AOC

€70



Loira - Francia

“Colline en Flamme” Domaine des Pothiers

(Gamay Saint Roman)

€35

Loira - Francia

“Les Deuzelles” Patrick Lambert

(Cabernet Franc)

€33

Rodano - Francia

“Bout d’Zan” Mas de Libian

(Grenache e Syrah)

€34





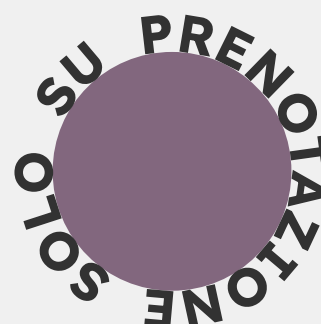
Rossi

Vins Näif

Campania - Italia

Ognostro Rosso Marco Tinessa
(Aglianico)

€64



Sierra de Gredos - Spagna

“Mataborricos” Comando G
(Garnacha)

€43

Sierra de Gredos - Spagna

“Las Uvas de la Ira” Daniel Landi
(Garnacha)

€50



Loira - Francia

“C’est moi qui l’ai fait” Stephane Delettre
(Cabernet Franc)

€34

Beaujolais - Francia

“La Cuvée du Chat” Marcel Lapierre
(Gamay)

€37

Languedoc - Francia

“L” Ugo Lestelle
(Grenache)

€58

Languedoc - Francia

“Rêves indigènes” Les chemins de Bassac
(Grenache, Mourvedre)

€52

Loira - Francia

“Mephisto” Domaine de l’ecu
(Cabernet Franc)

€74



Rossi



Nobiltà Rossa

(i vini di questa categoria sono a disponibilità limitata)

Veneto

“Ripasso 2018” Monte dei Ragni

(Corvina, Rondinella, Molinara)

Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore

€100

Veneto

“Amarone della Valpolicella 2015”

(Corvina, Rondinella)

Amarone della Valpolicella DOCG Monte dei Ragni

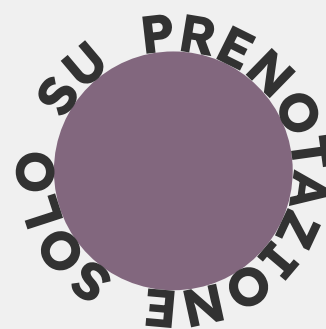
€240

Veneto

Primofiore Quintarelli

(Cab. Franc, Cab. Sauvignon,
Corvina, Corvinone)

€75



Veneto

Ca’ del Merlo Quintarelli

(Corvina, Corvinone, Rondinella,
Cab. Franc, Nebbiolo, Croatina)

€135

Veneto

“Alzero 2012” Quintarelli

(Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot)

€400

Gattinara - Piemonte

“Gattinara Nervi 2018” Conterno

(Nebbiolo) Gattinara DOCG

€100

Bussia - Piemonte

Barolo “Cannubi” 2018 Giacomo Fenocchio

(Nebbiolo) Barolo DOCG

€84





Rossi



Nobiltà Rossa

(i vini di questa categoria sono a disponibilità limitata)

Bussia - Piemonte

“Barolo 2015” Carlo Viglione

(Nebbiolo) Barolo DOCG

€85

Bolgheri - Toscana

“Bolgheri Rosso Superiore” Grattamacco

(Cab.Sauvignon, Merlot, Sangiovese)

€85

Abruzzo

“Montepulciano 2017” Emidio Pepe

(Montepulciano) Montepulciano d'Abruzzo DOC

€69

...UN VISIBILIO DI VINI



Bianchi

Trentino Alto Adige

Gewürztraminer Kurtatsch

(Gewürztraminer) Alto Adige DOC

€24

Friuli Venezia Giulia

Ribolla Gialla Marco Sara

(Ribolla Gialla) Colli del Friuli DOC

€30

Friuli Venezia Giulia

“Serena” Ronco del Gnemiz

(Sauvignon) Colli Orientali del Friuli DOC

€30

Friuli Venezia Giulia

“San Zuan” Ronco del Gnemiz

(Friulano) Colli Orientali
del Friuli DOC

€48



Friuli Venezia Giulia

“Vitovska” Edi Kante

(Vitovska)

€38

Friuli Venezia Giulia

“Malvasia” Edi Kante

(Malvasia)

€38

Veneto

“Lugana” Ottella

(Turbiana) Lugana DOC

€26

Veneto

“Magenta Soave” Alessandro Filippi

(Garganega) Soave DOC

€25



Bianchi

Marche

“Coroncino” Fattoria Coroncino

(Verdicchio) Verdicchio Castelli di Jesi DOC

€27

Marche

“Gaioospino” Fattoria Coroncino

(Verdicchio) Verdicchio Castelli di Jesi DOC

€43

Abruzzo

Trebbiano d’Abruzzo Emidio Pepe

(Trebbiano) Trebbiano d’Abruzzo DOC

€63



Puglia

Fiano L’Archetipo

(Fiano Minutolo)

€26

Sicilia

“SP68 Bianco” Arianna Occhipinti

(Albanello, Zibibbo)

€39

Languedoc - Francia

“Chardonnay” Moulin de Gassac

(Chardonnay) Pays D’Oc IGP

€30

Borgogna - Francia

“Chablis” Domaine Michelet

(Chardonnay) Chablis AOC

€45

LASCIATI TRAVOLGERE DAI SAPORI



Bianchi

Borgogna - Francia
“Cuve 19” Domaine Saint Denis
(Chardonnay)
€47

Borgogna - Francia
“Bellis Perennis” Naudin Ferrand
Hautes-Côtes de Beaune
(Chardonnay)
€84

Borgogna - Francia
“Bourgogne Blanc” JM Vincent
(Chardonnay)
€65

Borgogna - Francia
“Bourgogne Blanc” JM Vincent
(Chardonnay) 1er Cru AOC
€120



Mosella - Germania
“Kabinett C.A.I.” Immich-Batterieberg
(Riesling)
€30

Orange Wines

Friuli Venezia Giulia
“Oslavje” 0,5L Radikon
(Chardonnay, Sauvignon, Pinot Grigio)
€51

Kakheti - Georgia
“Tsarapi” Gran Cru Our Wine
(Rkatsiteli)
€51



Bianchi

Vins Näif

Galizia - Spagna

“Conasbrancas” Fedellos do Cuto
(Doña blanca, Godello, Golgadeira)
€42

Marlborough - Nuova Zelanda

“The Diving Line” Fincher & Co.
(Sauvignon Bianco)
€44

Loira - Francia

Akmèniné Sébastien Riffault
(Sauvignon Blanc) Sancerre AOC
€48

Moravia - Rep. Ceca

“TRBLMKR” Milan Nestarec
(Neuburger, Riesling)
€53





CASTELLI
IN ARIA

Distillati
distillati

WHISKY

RUM

CHAMPAGNE



Whisky

Scozia Maltati

43% Abv

Glendronach 12 Sherry Cask

Aromi ricchi di sherry, cremoso e vellutato, imperdibile.

€9

46% Abv

Clynelish 14

Sottile, in grado di unire note saline e marine a un gusto dolce amaro.

€9

43% Abv

Balvenie 14 Caribbean Cask

Un classico Balvenie finito in botti di Rum, risultato tutto da scoprire, per palati curiosi.

€9

43% Abv

Mortlach 15 Gordon&Macphail

Morbido e persistente, Speyside all'ennesima potenza per questa pietra miliare delle selezioni Gordon&Macphail. Ambisce al podio!

€12



INEBRIALE TUE PAPILLE



Whisky

Scozia Torbati

50% Abv

Port Charlotte Islay B. 2011 Heavily Peated

Torba all'ennesima potenza per questa release a Km 0 delle Islay.

Bruichladdich sa sempre come stupire.

€10

48% Abv

Laphroaig Lore

Nato per il 200esimo anniversario della distilleria. L'idea era creare il gusto laphroaig più ricco di sempre.

€12

57% Abv

Ardbeg Corryvreckan

Ovvero il nome del famoso vortice di Islay dove solo le anime più coraggiose osano avventurarsi. Impetuoso e intenso.

€13

53,7% Abv

Big Peat Limited Edition

La torba che ci si aspetta.

Schietto, fresco, pulito e leggermente fruttato.

Ottimo assaggio per gli appassionati!

€10



Whisky

Mondo

Giappone - 43% Abv

Hakushu

Delicato, floreale e mentovato.
La perfetta espressione della
maestria giapponese. Unico!

€15

America - 43% Abv

Angels Envy

La finitura in botti Ex Porto
dona a questo Bourbon di nuova
generazione delle note uniche di
frutti rossi. Curioso, pittoresco!

€8

America - 45% Abv

Bullet 10

Per chi cerca vaniglia, cuoio
e caramello all'ennesima potenza.
Un Bourbon "a tutto tondo".

€8

Taiwan - 46% Abv

Kavalan Sherry

Sherry, Sherry e ancora Sherry
per questo gioiello "no age" di
Kavalan, il clima di provenienza
vuole raccontare una storia
completamente nuova...

Rock 'n' Roll!

€14



Rum

Venezuela - 40% Abv

Santa Teresa

Rum equilibrato, adatto a tutti i tipi di palato, un ottimo “primo bicchiere”.

€8

Fiji - 48% Abv

Fiji Transcontinental Rum Line

Metà invecchiamento in clima tropicale e metà in clima scozzese, per questa speziata e pittoresca espressione della melassa. Esplosivo!

€9

Martinique - 42% Abv

St. James Cuve D'excellence

Una grandissima espressione degli agricole della Martinique, fruttato ed equilibrato, didattico!

€10

Guadalupa - 45% Abv

Karukera Black Alligator

Invecchiamento in botti affumicate che donano uniche note di spezie tostate e tabacco a questo rum decisamente fuori dal coro.

€10

Guyana - 45% Abv

Demerara 2011

Invecchiamento in botti Ex Sherry per questo rum di selezione.

Inebriante, avvolgente e profondo, imperdibile per gli appassionati.

€10

