



CASTELLI IN ARIA

CASTELLI
IN ARIA

Menù
menù

CENA

BRUNCH
solo la domenica

DRINK

VINI



CASTELLI IN ARIA

Cena *cena*

APERITIVO

CRUDITÀ

FORMAGGI

ANTIPASTI

PRIMI

SECONDI

PER FINIRE



Aperitivo

Crocchette di pulled pork, BBQ homemade.

€9

Chips di patate con Salsa Brava.

€6

Gamberi fritti, erba cipollina, sesamo, teriyaki.

€9

Prosciutto crudo di San Daniele 27 mesi.

€12

Carpaccio di bresaola, giardiniera home made.

€13

Paleta di Patanegra 100% Iberico.

€15





Crudità

**Mazzancolle Mediterraneo.
€5/Pz**

**Scampi Irlanda, prima categoria.
€4/Pz**

**Crudo secondo mercato
servito con teriyaki e sesamo.
S.q.**





Formaggi

Francia

Brillat Savarin

Latte vaccino pastorizzato, fresco, pannoso.

Alto Adige

Liliane - Moar in margen

Vaccino a latte crudo, pasta molle e crosta lavata.

Francia

Bleu de Moncenis

Latte vaccino intero pastorizzato, erborinato dolce e delicato.

Lombardia

Blue di Capra

Caseificio Carozzi, latte caprino pastorizzato, erborinato.

Piemonte

Castelrosso

Latte vaccino pastorizzato, gessato.

Alto Adige

Pecorino Genussbunker

Latte di pecora pastorizzato, stagionato 8 mesi in grotta.

Francia

Comté 30 mesi

Latte vaccino crudo, stagionato almeno 30 mesi.

Selezione 3 €9

Selezione 5 €15

Selezione 7 €20





Antipasti

Carpaccio di Manzo Piemontese

Bruscardoli, scalogno agrodolce,
beurre blanc.

€16

Faraona

Hummus di fagioli cannellini,
faraona sfilacciata, cipollotto BBQ.

€14

Seppia del Mediterraneo

Piselli, spuma di acciughe del cantabrico,
spugnole.

€15

Fiori di Zucca in tempura

Ripieno di gamberi, insalata di fagiolini,
maionese al lime.

€12

Uova e asparagi

Uovo mimosa, asparagi grigliati,
spuma di Morlacco.

€13





Primi

Risotto

Asparagi bianchi, carletti,
stracchino delle Valli Orobiche.

€15

Maltagliati

Ragù di fegatini, rosoline, mirtilli,
formaggio Castellosso.

€13

Spaghettone aglio, olio e vongole

Caviale di aringa, prezzemolo.

€19





Secondi

Selezione della settimana

Tagli selezionati secondo mercato e qualità serviti con il nostro purè di patate affumicate.

Prezzo secondo mercato

Tagliata di Black Angus USA Creekstone Farms

Scamone USA PRIME 270 gr. servito con purè di patate affumicate.

€24

Pancia di maiale Iberico

Servita con taccole, salsa di prugne agrodolce e arachidi.

€17

Coscia di Anatra Francese

Servita con scarola brasata, purè di patate affumicate e salsa al porto.

€19

Filetto di salmone

Servito con pak choi e spuma di salsa olandese.

€21

BEEF Burger

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

€15

Contorni

Purè di patate affumicato. **€6**

Asparagi al BBQ, pecorino romano. **€8**

Sbrise, teriyaki, sesamo. **€7**



Per finire

Tiramisù

Pan di spagna, crema mascarpone, cremoso al caffè, terra al cacao.

€7

Crema brûlée

Spuma di crema brûlée, marasche Luxardo, frutti di bosco, meringhe.

€7,5

Pere, ricotta e cioccolato

Pere al sambuco, ricotta di pecora al miele, namelaka Valrhona.

€7,5

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*

BRUNCH EVERGREEN

PRANZO

DRINK



Brunch

Evergreen

Yogurt naturale BIO, granola, sciroppo d'acero
€6

Castelli Breakfast

Uova strapazzate, spuma di morlacco, sbrise alla teriyaki, nocciole.

€12 *

Avocado Toast

Pane ciabatta artigianale tostato, guacamole, uova sode, mirtilli, anacardi, brillat savarin.

€14 *

Eggs benedict

Pane tostato, uova Bio CBT, salsa olandese in sifone, erba cipollina, asparagi, caviale di aringa.

€13 *

BEEF Burger

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

€15

BRISKET sandwich

Pan ciabatta artigianale tostato, brisket di manzo, cetriolini, maionese alla senape.

€15

* Aggiunta di:

- salmone affumicato da noi **+€3,5**
- bacon **+€3**
- guacamole **+€3**





Pranzo

Antipasti

Crocchette di pulled pork, BBQ homemade.
€9

Chips di patate con Salsa Brava.
€6

Gamberi fritti, erba cipollina, sesamo, teriyaki.
€9

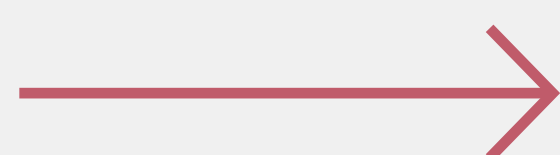
Prosciutto crudo di San Daniele 27 mesi.
€12

Uova e asparagi
Uovo mimosa, asparagi grigliati,
spuma di Morlacco.
€13

Primi

Spaghettone aglio, olio e vongole
Caviale di aringa, prezzemolo.
€19

Lasagna
Tastasal e Asiago.
€11





Pranzo

Secondi

Selezione della settimana

Tagli selezionati secondo mercato e qualità serviti con il nostro purè di patate affumicate.

Prezzo secondo mercato

Pancia di maiale Iberico

Servito con taccole e salsa di prugne agrodolce.

€17

Dolci

Tiramisù

Pan di spagna, crema mascarpone, cremoso al caffè, terra al cacao.

€7

Brownie

Caramello salato, anacardi, panna montata.

€7

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



Drink

solo la domenica

Caffetteria

Caffè Americano

Caffè Corsini 1950.

€3

Mulata

Caffè, succo arancia, basilico, sciroppo ananas.

€6

Morena

Fusetti al cacao, caffè orzo, latte, spuma al caramello, scagliette cioccolato.

€8

Drink

Sunday Soda

Vermut bianco, soda alla pesca e sambuco.

€7

Morning Tommy's

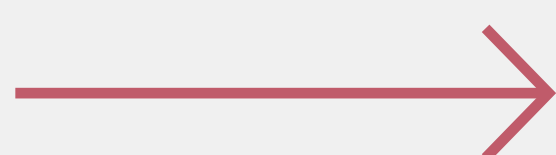
Tequila blanco, lime, agave, spremuta arancia.

€8

Fresh Rum Juice

Rum mix alla frutta, sciroppo al cocco e basilico, lime.

€8





Drink

solo la domenica

Analcolici

Rosemary Tonic

Tanqueray zero, lime, sciroppo al rosmarino, soda all'ananas.

€8

Tropic.Ale

Fake rum, lime, succo di pompelmo, ginger ale.

€8

Horchata

Riso, lamponi, latte di mandorla, cannella.

€8





CASTELLI
IN ARIA

Drink
drink

SPIRITI DI PARTENZA

SIGNATURE

STAGIONALI

LA VIA DELLA SETA

FIZZ

LOW ALCOHOL

ANALCOLICI E FAKE

MESCITA VINI



Spiriti di partenza

I nostri drink come spirito di partenza hanno:

Vodka

★ **GREY GOOSE VODKA**

Gin

★ **BOMBAY SAPPHIRE GIN**

Rum

★ **BACARDI CARTA BLANCA RUM**

★ **SANTA TERESA 1796
SOLERA RUM**

★ **CLAIRIN COMMUNAL RUM
AGRICOLE**

Acquavite

★ **LEBLON CACHACA**

Tequila

★ **CAZADORES TEQUILA**

★ **KOCH MEZCAL ELEMENTAL**

Whisky

★ **MAKER'S MARK WHISKEY**

★ **LAPHROAIG 10 SCOTCH
WHISKY**





Signature



BARBATRUCCO

10% VOL

Liquore homemade alla barbabietola, succo di mela, bollicina metodo classico. **€10**



LOLLIPOP

13% VOL

Vodka alla noce moscata, sciroppo ai fiori, arancia, soda ai lamponi, spuma al caramello. **€10**



RED RIBBON

18% VOL

Rum alla menta, cognac, ananas, cioccolato, chiarificato con latte di cocco. **€10**



ROSIE

25% VOL

Clairin (Rum Haitiano), vermouth bianco profumato, sciroppo di vino, spruzzata di assenzio e gelatina di limone. **€10**





Stagionali



2 DI FIORI

17% VOL

Vodka all'eucalipto, sciroppo al gelsomino, cranberry, bitter alla pesca. €9



BON-SAI

11% VOL

Soju, distillato di frumento e sakè, liquore alle erbe agrumato, soda alla pesca e sambuco. €9



PER8

6% VOL

Bitter, Verjus (succo d'uva acidulo), liquore alla pera, chinotto. €9



SPACE JAM

13,5% VOL

Gin invecchiato, marmellata di arance, tè nero, ghiaccio aromatizzato al karkadè. €9





CASTELLI ROOM:

Via della Seta

#Oriente #spezie #profumi



PINK CHILI PEPPER

26% VOL

Rum al pepe senja, sherry,
sciropo spicy all'ananas. €9



SUNFLOWER

20% VOL

Chartreuse gialla, maraschino, curcuma
e zenzero, arancia. €9



BAZAR

20% VOL

Whisky, miele, mix di 5 spezie, pompelmo
fresco. €9





CASTELLI ROOM:

Fizz

#refreshing #fruity #frizzanti



130

22% VOL

Whisky, Chartreuse verde, lime, ginger ale, angostura bitter. €9



AMICO FIZZ

17% VOL

Rum scuro, sciroppo allo zenzero, limone, bitter al cetriolo, soda all'ananas. €9



FLOWER SHOP

18% VOL

Gin, limone, sciroppo al lychee, soda alla pesca e sambuco. €9





Low Alcohol



STRONG LEMONADE

5% VOL

Liquore alle bucce d'arancia, camomilla e lime, citric blend, soda. **€8**



STRONG GINGERBEER

8% VOL

Mix di liquori spicy, soluzione salina, soda. **€8**



STRONG COLA

7% VOL

Amaro alle erbe, limone, zucchero, bitter Cola, soda. **€8**



CAPITANO AMERICANO

8% VOL

Bitter salato, liquore ai fiori di sambuco, Verjus (succo d'uva acidulo), infuso al pompelmo. **€8**

FRIZZANTE



“TE PIACE?”

6% VOL

Liquore ai fiori e passion fruit, camomilla e tè verde, limone. **€8**

NEW

LIGHT G&T

5% VOL

Hayman's Gin 12,5% e soda Schweppes premium alla pesca e sambuco. **€7**





Analcolici..



EL DIABLITO 2.0

Mezcal analcolico, té rooibos ai frutti rossi, ciliegia. €8



COCCO-LADA

Rum analcolico, sciroppo al cocco, basilico, soda all'ananas. €8



HORCHATA

Riso, latte di mandorla, frutti rossi, cannella. €8



BRUCE LEE-CHEE

Bitter analcolico floreale, sciroppo al lychee, pompelmo fresco, tonica. €8

... Fake

CLASSICI,
MA ANALCOLICI

FAKE AMERICANO €6

FAKE NEGRONI €7

FAKE GIN TONIC €7

FAKE MULE €7

FAKE PALOMA €8

FAKE MOJITO €8

NEW

FAKE BRAMBLE

Gin analcolico, limone, zucchero, frutti rossi. 8€





Mescita Vini

BOLLE

Trentino Alto Adige - Trento Doc

ZANOTELLI "PORFIDO DI CEMBRA"

(Chardonnay) **€7,50**

Lombardia - Oltrepo' Pavese

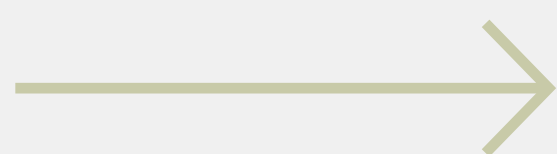
SOLOUVA "OPEN"

(Pinot Nero) **€7,00**

Lombardia - Franciacorta Fuori Consorzio

NICOLA GATTA "OMBRA"

(Chardonnay, Pinot Nero) **€8,00**





Mescita Vini

ROSSI

Veneto

DANIELE PORTINARI “PIETROROSSO”

(Merlot, Tai Rosso) **€5,00**

Toscana

BAKKANALI “SANGIOVESE K IGT”

(Sangiovese) €5,00

Piemonte

PARIDE IARETTI “NEBBIOLO”

(Nebbiolo) **€6,00**

Sicilia

MARABINO “TERRE CALCAREE”

(Nero D’Avola) **€6,00**

Spagna - Galizia

LA SENDA “1.9.8.4.”

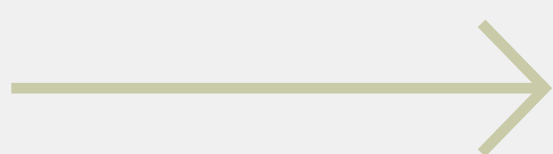
(Mencia) **€6,50**

Francia - Rodano

FAMILLE DE BOEL FRANCE

“LE GRAS C’EST LA VIE”

(Grenache, Carignan, Caladoc) **€6,00**





Mescita Vini

BIANCHI

Veneto

ANGIOLINO MAULE LA BIANCARA "SASSAIA"
(Garganega) **€5,00**

Veneto

DANIELE PORTINARI "PIETROBIANCO"
(Pinot Bianco, Tai Bianco) **€5,00**

Sicilia

MARABINO "MUSCATEDDA"
(Moscato Bianco) **€5,50**

Germania - Mosella

HEILIGENBLUT "RIESLING"
(Riesling) **€6,00**

Francia - Borgogna

PIERRE MOREY "BOURGOGNE ALIGOTÉ"
(Aligoté) **€7,00**

Spagna - Galizia

CUME DO AVIA "T-REIX"
(Treixadura, Albarino) **€6,50**





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

€24

Veneto

Prosecco Brut “CAJ”

Col dei Franchi (Uve di Selezione)

Valdobbiadene DOCG

€25

Veneto

Prosecco Brut De Stefani

Valdobbiadene DOCG

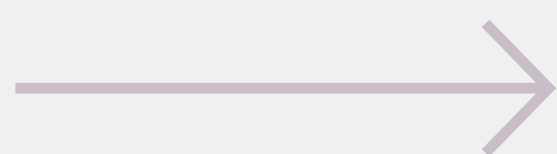
€24

Veneto

Prosecco Extra Dry Col Vetoraz

Valdobbiadene DOCG

€30





Bollicine

Ancestrali e Sur Lie

Repubblica Ceca

“Vibeznojmo” Martin Vajcner

Metodo Ancestrale

(Pinot Grigio, Veltliner)

€35

Brda - Slovenia

PURO Movia Brut Nature

(Chardonnay, Ribolla)

Sboccatura al Tavolo

€60

Catalogna - Spagna

“Hungry Heart” Alvaro Gonzales

Metodo Ancestrale

(Xare.lo)

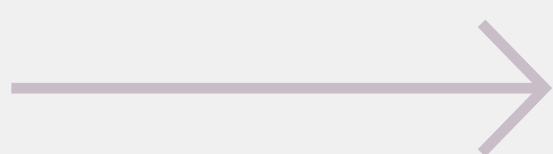
€30

Veneto

“Val di Spin” Vignale di Cecilia

(Glera, Garganega)

€27





Bollicine

Metodo Classico

Veneto

“Tre Classico” Marco Buvoli Extra Brut
(Pinot Nero)

€60

Veneto

“Cinque” Marco Buvoli Pas Dosé
(Pinot Nero)

€82

Veneto

“Torque” Dalle Ore Pas Dosé
(Durella)

€48

Lombardia

“Open” Azienda Agricola SoloUva
Dosaggio Zero
(Pinot Nero) Oltrepò Pavese VSQ

€40

Lombardia

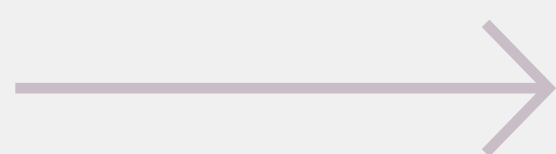
“Sui Generis” Azienda Agricola Cherubini
Dosaggio Zero
(Chardonnay)

€50

Lombardia

“Levis” Azienda Agricola Cherubini
Dosaggio Zero Rosé
(Pinot Nero)

€65





Bollicine

Metodo Classico

Lombardia

“Ombra” Nicola Gatta Brut Nature

(Chardonnay, Pinot Nero)

Franciacorta fuori consorzio

€50

Lombardia

“50 Lune” Nicola Gatta Brut Nature

(Chardonnay) Franciacorta fuori consorzio

€70

Lombardia

“60 Lune” Nicola Gatta Brut Nature Rosé

(Pinot Nero) Franciacorta fuori consorzio

€70

Lombardia

“70 Lune” Nicola Gatta Brut Nature

(Pinot Nero) Franciacorta fuori consorzio

€70

Trentino Alto Adige

“Porfido di Cembra” Zanotelli

(Chardonnay) Trentodoc

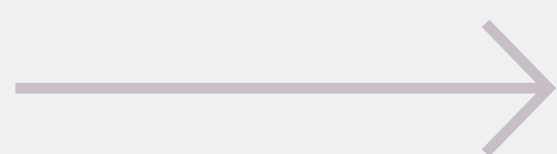
€45

Trentino Alto Adige

“Rosé” Revì Brut

(Pinot Nero, Chardonnay) Trentodoc

€45





Bollicine

Metodo Classico

Trentino Alto Adige

“Brut” Revì Brut

(Chardonnay, Pinot Nero) Trentodoc

€40

Trentino Alto Adige

“Maximum Rosé” Ferrari Brut

(Pinot Nero, Chardonnay) Trentodoc

€53

Trentino Alto Adige

“Perlé 2018” Ferrari Brut

(Chardonnay) Trentodoc

€65

Trentino Alto Adige

“Perlé Nero 2016” Ferrari Extra Brut

(Pinot Nero) Trentodoc

€95

Trentino Alto Adige

“Riserva Lunelli 2015” Ferrari Extra Brut

(Chardonnay) Trentodoc

€95

Trentino Alto Adige

“Riserve del Fondatore 2010”

Ferrari Extra Brut

(Chardonnay) Trentodoc

€220





Bollicine

Champagne

Vallée de la Marne

“Brut Rosé” Billecart Salmon

(Pinot Meunier, Pinot Nero, Chardonnay - NM)

€100

Vallée de la Marne

“Fluence” Franck Pascal Brut Nature

(Pinot Meunier, Pinot Nero, Chardonnay - RM)

€89

Vallée de la Marne

“Harmonie 2014” Franck Pascal Extra Brut

(Pinot Meunier, Pinot Nero - RM)

€120

Vallée de la Marne

“Cumières 1er Cru” Georges Laval Brut Nature

(Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier - RM)

€145

Vallée de la Marne

“Mellifera” Lointier Extra Brut

(Pinot Nero, Pinot Meunier - RM)

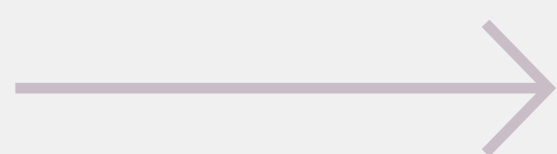
€90

Vallée de la Marne

“Causica” Lointier Extra Brut

(Pinot Meunier - RM)

€110





Bollicine

Champagne

Vallée de la Marne

“Symposium” Aurore & Florian Laval Extra Brut 2020

(Pinot Nero, Pinot Meunier - RM)

€100

Vallée de la Marne

“Olim” Aurore & Florian Laval Extra Brut Rosè 2020

(Pinot Nero, Pinot Meunier - RM)

€120

Côte des Bar

“La Loge” Pierre Gerbais

(Pinot Bianco - RM)

€140

Montagne de Reims

“Collection 244” Louis Roederer Brut

(Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier - NM)

€95

Montagne de Reims

“La Sereine” J.M. Goulard Brut

(Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier - RM)

€87

Côte des Blancs

“Blanc de Blancs” Crété Chamberlin

Extra Brut Grand Cru 2018

(Chardonnay - 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

€24

Veneto

“Balt” Ripasso Superiore Adalia

(Corvina, Rondinella, Molinara)

Valpolicella Ripasso DOC Superiore

€32

Veneto

“Ca’ Fiui 2022” Valpolicella Corte Sant’Alda

(Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara)

Valpolicella DOC

€34

Veneto

“Campi Magri 2020” 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

€69





Rossi

Italia

Veneto

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



Veneto

“Valpolicella Classico Superiore 2017”
Quintarelli Giuseppe (Corvina,
Rondinella, Cabernet) Valpolicella DOC
€140



Veneto

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



Veneto

“Pietrorosso” Daniele Portinari
(Merlot, Tai Rosso)
€30

Veneto

“Tai Rosso” Daniele Portinari
(Tai Rosso)
€36

Friuli Venezia Giulia

“Pinot Nero 2019” Bressan
(Pinot Nero)
€74





Rossi

Italia

Friuli Venezia Giulia

“Schioppettino 2019” Bressan

(Schioppettino)

€74

Piemonte

“Nebbiolo” Paride Iaretti

(Nebbiolo) Colline Novaresi Nebbiolo DOC

€36

Piemonte

“Barolo Berri 2019” Trediberri

(Nebbiolo) Barolo DOCG

€60

Piemonte

“Nebbiolo” Roccheviberti

(Nebbiolo) Langhe DOC

€44

Piemonte

“Barolo Vecchie Vigne 2019” Roccheviberti

(Nebbiolo) Barolo DOCG

€64

Piemonte

Barolo “Bussia” Giacomo Fenocchio

(Nebbiolo) Barolo DOCG

€85





Rossi

Italia

Piemonte

“Nebbiolo 2022” Mascarello

(Nebbiolo) Langhe DOC

€90



Piemonte

“Barolo Villero 2020” Mascarello

(Nebbiolo) Barolo DOCG

€195



Piemonte

“Barbera d’Alba Vigna Francia 2021”

Giacomo Conterno

(Barbera) Barbera d’Alba DOC

€92

Piemonte

“Pietro 2019” Gattinara Paride Iaretti

(Nebbiolo) Gattinara DOCG

€50

Piemonte

“Barbaresco 2020” Cascina Roccalini

(Nebbiolo) Barbaresco DOCG

€70

Piemonte

“Nuova Regina 2016” Ar.Pe.Pe

(Nebbiolo) Valtellina Superiore DOCG

€110





Rossi

Italia

Toscana

“Palistorti di Vagliano Rosso”

Tenuta di Vagliano

(Sangiovese, Merlot, Syrah)

€45

Toscana

“Chianti Classico” Fattoria La Masse

(Sangiovese) Chianti Classico DOCG

€38

Toscana

“Sangiovese K Igt” Bakkanali

(Sangiovese)

€32

Toscana

“Sogni e Follia Rosso di Montalcino 2020”

Podere le Ripi

(Sangiovese) Rosso di Montalcino DOC

€44

Toscana

“Brunello di Montalcino 2018” Roberto Cipresso

(Sangiovese) Brunello di Montalcino DOCG

€110

Toscana

“Flaccianello della Pieve 2020” Fontodi

(Sangiovese)

Colli della Toscana Centrale rosso IGT

€190





Rossi

Italia

Toscana

“Toscana IGP 2019” Soldera Case Basse
(Sangiovese) Toscana IGP

€720



Abruzzo

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

€72

Puglia

“Critèra” Schola Sarmenti
(Primitivo)

€24

Puglia

“Nerìo” Schola Sarmenti
(Negroamaro, Malvasia) Nardò DOC Rosso Riserva

€30

Basilicata

“Russe” Arteteke
(Aglianico) Aglianico delle Vulture Doc

€35

Sicilia

“Terre Calcareae” Marabino
(Nero D’Avola)

€36

Sicilia

“Etna Rosso” SRC Crasà
(Nerello Mascalese, uve autoctone)

€44





Rossi

Estero

Castilla - La Mancha - Spagna

“Villanueva Village, Navatalgordo Village, Rozas Village” Comando G

(Garnacha)

€75



Castilla - La Mancha - Spagna

“Rozas 1er Cru” Comando G

(Garnacha)

€85



Rioja - Spagna

“Rioja Allende 2014” Finca Allende

(Tempranillo)

€62

Galizia - Spagna

“1.9.8.4.” La Senda

(Mencia)

€36

Baden - Germania

“Liaison 2021” Enderle & Moll

(Pinot Nero)

€65





Rossi

Estero

Valle della Beeka - Libano

“Jeune Rosso” Chateau Musar

(Syrah, Cabernet Sauvignon, Cinsault)

€36

Adelaide - Australia

“Skin n Bone” BK Wines

(Pinot Nero)

€48

Adelaide - Australia

“A Forest Pinot Noir” Ochota Barrels

(Pinot Nero)

€74

Adelaide - Australia

“The Mark of Cain” Ochota Barrels

(Pinot Meunier)

€67





Rossi

Francia

Borgogna - Francia

“Mercurey Rouge la Plante Chassey 2021”

Domaine Derain

(Pinot Nero, Pinot Grigio)

€95

Borgogna - Francia

“Les Gollardes 2021”

Guy&Yvan Dufouleur Savigny Les Beaune

(Pinot Nero)

€75

Borgogna - Francia

“Savigny-Les-Beaune” Le Grappin

(Pinot Nero)

€110

Borgogna - Francia

“Gevrey-Chambertin 2017” Sarnin Berrux

(Pinot Nero)

€135

Rodano - Francia

“La Volcanique Gamay” Caves Verdier Logel

(Gamay)

€39





Rossi

Francia

Beaujolais - Francia

“Fleurie Spaciale 2022”

Chateau de Grand Pre, Romain Zordan

(Gamay)

€64

Jura - Francia

“Arbois Trousseau 2022” Domaine Ratte

(Trousseau) Côtes du Jura AOC

€70

Jura - Francia

“Arbois Ploussard” Frederic Lornet

(Ploussard) Côtes du Jura AOC

€42

Languedoc - Francia

“Grenache des Gres” Domaine de la Grange

(Grenache)

€36

Rodano - Francia

“Le Gras C’Est la Vie” Famille de Boel France

(Grenache, Carignan, Caladoc)

€34

Loira - Francia

“Mephisto” Domaine de l’Ecu

(Cabernet Franc)

€58





Bianchi

Italia

Friuli Venezia Giulia

Ribolla Gialla Marco Sara

(Ribolla Gialla) Colli del Friuli DOC

€30

Friuli Venezia Giulia

“San Zuan” Ronco del Gnemiz

(Friulano)

Colli Orientali del Friuli DOC

€53

Friuli Venezia Giulia

“Vitovska 2022” Edi Kante

(Vitovska)

€40

Friuli Venezia Giulia

“Malvasia 2022” Edi Kante

(Malvasia)

€40

Veneto

“Lugana” Ottella

(Turbiana) Lugana DOC

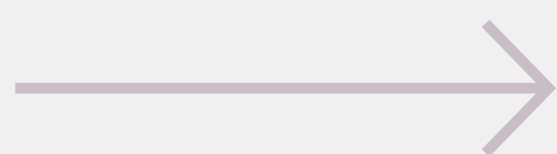
€27

Veneto

“Magenta Soave” Alessandro Filippi

(Garganega) Soave DOC

€27





Bianchi

Italia

Veneto

“Sassaia 2023” Angiolino Maule - La Bianca
(Garganega)

€30

Veneto

“Pietrobianco” Daniele Portinari
(Pinot Bianco, Tai Bianco)

€30

Abruzzo

Trebbiano d’Abruzzo 2002” Emidio Pepe
(Trebbiano)

Trebbiano d’Abruzzo DOC

€63

Calabria

“Pimi Bianco” Le Quattro Volte
(Malvasia)

€42

Sicilia

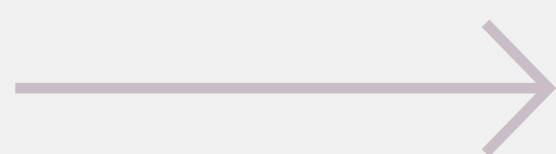
“Muscatedda” Marabino
(Moscato Bianco)

€32

Sicilia

“Etna Bianco” SRC
(Carricante, Uve bianche autoctone)

€48





Bianchi

Estero

Languedoc - Francia

“Chardonnay” Moulin de Gassac

(Chardonnay) Pays D'Oc IGP

€30

Borgogna - Francia

“Bourgogne Chitry 2023”

Domaine de Moor

(Chardonnay - RM)

€80



Borgogna - Francia

“Chablis le Vendangeur Masque 2023”

Domaine de Moor

(Chardonnay - NM) Chablis AOC

€80



Borgogna - Francia

“Chablis L'Humeur du Temps 2023”

Domaine de Moor

(Chardonnay - RM) Chablis AOC

€80



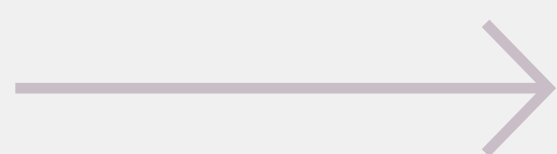
Borgogna - Francia

“Demoiselle Huguette 2022”

Guy&Yvan Dufouleur

(Chardonnay)

€58





Bianchi

Estero

Borgogna - Francia

“Aligotè 2022” Pierre Morey

(Aligotè)

€42

Jura - Francia

“Arbois-Pupillin Nature Foudre a Canon 2021”

Domaine de la Borde

(Savagnin)

€90

Jura - Francia

“La Pèlerine 2018”

Jean François Ganevat

(Chardonnay)

€145



Jura - Francia

“Montferrand 2015”

Jean François Ganevat

(Chardonnay)

€155

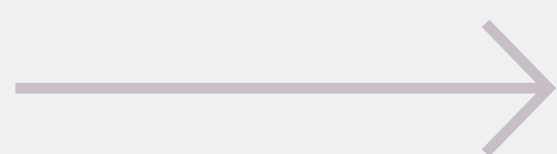


Alsazia - Francia

“Chrysalide” Achillee

(Pinot Nero, Riesling, Pinot Bianco, Gewurztraminer)

€56





Bianchi

Estero

Alsazia - Francia

“Pepin Blanc” Pepin
(Chardonnay, Pinot Grigio)

€48

Loira - Francia

“Attention Chenin Mechant”
Clos de Treilles, Nicolas Reau
(Chenin Blanc)

€47

Loira - Francia

“Savennières Les Vieux Clos 2022” Nicolas Joly
(Chenin Blanc)

€64

Loira - Francia

“Les Nourissons 2020”
Stéphane Bernaudeau
(Chenin Blanc)

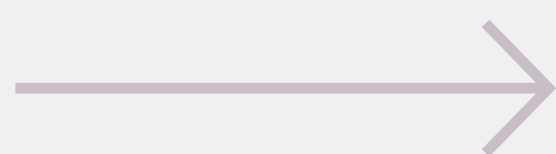
€200



Loira - Francia

“Les Ongles 2022”
Stéphane Bernaudeau
(Chenin Blanc)

€200





Bianchi

Estero

Loira - Francia

“Sauvignon Blanc Bio” Les Athlètes du Vin

(Sauvignon)

€30

Loira - Francia

“Akmèniné 2019” Sancerre Blanc

Sebastien Riffault

(Sauvignon)

€55

Mosella - Germania

“Riesling” Heiligenblut

(Riesling)

€35

Galizia - Spagna

“T-Reix” Cume do Avia

(Treixadura, Albarino)

€36

Valle della Beeka - Libano

“Jeune Bianco” Chateau Musar

(Chardonnay, Vermentino, Viognier)

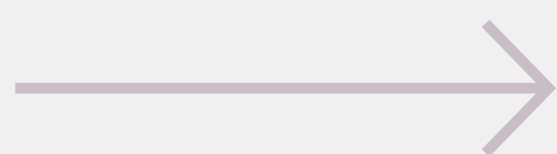
€36

Moravia - Rep. Ceca

“TRBLMKR 2019” Milan Nestarec

(Neuburger, Riesling)

€60





Bianchi

Orange Wines

Kakheti - Georgia

“Tsarapi 2021”

Gran Cru Our Wine

(Rkatsiteli)

€58

Friuli Venezia Giulia

“Carat 2020” Bressan

(Friulano, Malvasia, Ribolla Gialla)

€69

