



CASTELLI IN ARIA

CASTELLI
IN ARIA

Menù
menù

CENA

BRUNCH
solo la domenica

DRINK

VINI



CASTELLI
IN ARIA

Cena
cena

APERITIVO

ANTIPASTI

PRIMI

SECONDI

CONTORNI

PER FINIRE



Aperitivo

Crocchette di pulled pork, BBQ homemade (3 pz).
€6

Chips di patate con salsa brava.
€6

Gamberi al panko, teriyaki, erba cipollina (2 pz).
€7

Prosciutto crudo di San Daniele 27 mesi.
€12

**Mortadella al miele Palmieri, giardiniera,
gnocco fritto.**
€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

Tataki di cervo

Radicchio marinato, salsa verde, demi glace al pinot nero.

€17

Tartare di Manzo Dry Age

Acciughe di Cetara, maionese alla 'nduja, pan brioches.

€17

Carciofo, cacio, pepe e gamberi

Carciofo ripieno di gamberi rossi crudi, fonduta di pecorino, pepe di sichuan.

€17

Carpaccio di capesante

Lardo in conca, ponzu, puntarelle alla brace.

€19

Tartare di rapa affumicata

Spuma di morlacco, cipolla in tempura, zucca marinata.

€14

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

Cozze, patate di montagna, cavolo nero.

€16

Tortelli

Ripieni di baccalà mantecato, spuma di acciughe del Cantabrico, liquirizia.

€17

Lasagna espressa

Ragù di oca e anatra agli agrumi, besciamella al taleggio.

€15

Spaghetti Verrigni AOP

Aglio nero, jalapenho, fonduta di Trentingrana.

€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.





Secondi

Tagliata di Flank Steak

Servita con purè di patate affumicate.

€23

Coppa di maiale Iberico

Cotta a bassa temperatura, salsa kimchi, cavolo riccio al BBQ.

€23

Filetto di Salmone

Latte di cocco, pak choi, oyster sauce.

€23

Scarola BBQ

Mandorle, saor di cipolla alla brace.

€19

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 affumicato.

€6

Radicchio al cabernet, lardo 'patanegra'.

€8

Zucca alla griglia, 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

Apple Pie

Terrina di mele, gelato alla vaniglia, caramello salato.

€7,5

Meringata

Spuma di crema inglese, meringhe, coulis di mirtilli.

€7,5

Crema pasticcera e biscotti fatti in casa

€6

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

solo la domenica

Brunch *brunch*

BRUNCH EVERGREEN

PRANZO

DRINK



Brunch

Evergreen

Breakfast Toast

Pane ciabatta artigianale tostato, uova all'occhio di bue, cacio e pepe, zucca alla griglia, bacon.

€13

Avocado Toast

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

€14 *

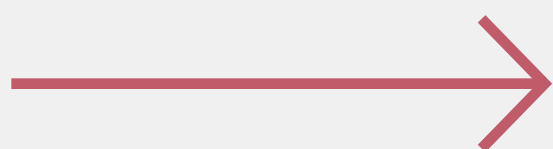
Toast Veneziano

Pane ciabatta artigianale tostato, uova sode, alici di Cetara, spuma di salsa tonnata, capperi soffiati.

€13 *

* Aggiunta di:

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



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





Brunch

Evergreen

BEEF Burger

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

€15

SALMON Burger

Bun artigianale, salmone marinato da noi, formaggio spalmabile, guacamole, lattuga.

€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.





Pranzo

Antipasti

Crocchette di pulled pork, BBQ homemade (3 pz).
€6

Chips di patate con salsa brava.
€6

Gamberi al panko, teriyaki, erba cipollina (2 pz).
€7

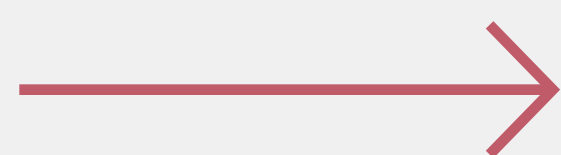
Paleta di Patanegra 100% Iberico.
€16

**Mortadella al miele Palmieri, giardiniera,
gnocco fritto.**
€14

Primi

Spaghetti
Cacio e pepe, tartare di gamberi rossi.
€17

Paccheri
Tastasal e spuma di Morlacco.
€11



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





Pranzo

Secondi

Tagliata di Flank Steak

Servita con purè di patate affumicate.

€23

Filetto di Salmone

Latte di cocco, pak choi, oyster sauce.

€23

Dolci

Tiramisù

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

€7

Brownie

Spuma calda alla gianduia, frutta secca.

€7

Apple Pie

Terrina di mele, gelato alla vaniglia, caramello salato.

€7,5

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





Drink

solo la domenica

Caffetteria

Caffè Americano

Caffè Corsini 1950.

€3

Mulata

Caffè, succo arancia, basilico, sciroppo ananas.

€6

Chai Torto

Mix di té chai, liquore alle erbe.

€6

Drink

Sunday Soda

Vermut bianco, soda alla pesca e sambuco.

€7

Morning Tommy's

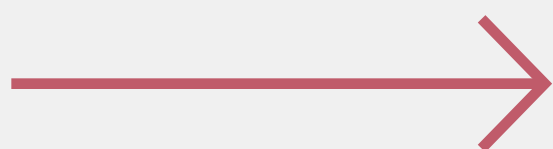
Tequila blanco, lime, agave, spremuta arancia.

€8

Fresh Rum Juice

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

€8



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





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

Bitter Jam

Marmellata di arance e frutti rossi, bitter analcolico, succo di limone.

€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.





CASTELLI
IN ARIA

Drink
drink

SIGNATURE

STAGIONALI

OLD BUT GOLD

ANALCOLICI E FAKE

BIRRE

MESCITA VINI

SPIRITI DI PARTENZA



Signature



PEPPER

6% VOL

Sakè non filtrato, té nero indiano speziato, acqua alle foglie di fico e pepe Penja. **€10**



CACAO MERAVIGLIAIO

20% VOL

Tequila “burro cacao”, ciliegia, vaniglia, miele, soda allo zenzero non piccante. **€10**



GIMME MORE

25% VOL

Cognac, marmellata di arancia e frutti rossi, pompelmo, caffè concentrato. **€10**



ARANCIA MECCANICA

22% VOL

Whisky affumicato al cacao, liquore alle bucce d'arancia e peperoncino, estratto d'arancia. **€10**

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





Stagionali



RUDOPH

20% VOL

Gin, liquore al pan pepato, sciroppo di vaniglia, liquirizia e zenzero. €9



CHAI RAGIONE

18% VOL

Rum, sherry, mix té chai, sciroppo al cocco. €9



BLUMELE

22% VOL

Pisco, liquore alle erbe aromatiche, succo di mela. €9



PTERODATTERO

19% VOL

Mezcal, melograno, sciroppo di datteri e cannella, limone. (chiarificato con latte) €9



HOT TUB

19% VOL

Rum mix, ananas, lime, sciroppo di camomilla. €9

CALDO

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



TWIST ON CLASSICS

Old but Gold



GRASSHOPPER but gold

14% VOL

Vodka, liquore alla menta bianca, panna. (Contiene latte) €9



PENICILLIN but gold

18% VOL

Distillato di pianta del fico d'india, miele affumicato, lime e zenzero. €9



SIDECAR but gold

28% VOL

Cognac alla pesca, pompelmo, triple sec. €9



AVIATION BUT GOLD

28% VOL

Gin, liquore alla viola affumicato, sciroppo di ciliegie marasche, lime. €9

LOW ALCOHOL

LIGHT G&T

5% VOL

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

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...



MAPLE BUZZ

Sciroppo d'acero, arancia, caffè, soda al fico. €8



CANNELLONE

Bitter analcolico, fake rum, cannella, lime, arancia. €8



MANU CHAI

Gin 0.0, té chai, sciroppo di zenzero. €8



B'N'B

Bitter analcolico floreale, lemongrass, tè e biscotti, panna. (Contiene glutine, latte, uova) €8

... Fake

CLASSICI,
MA ANALCOLICI

FAKE AMERICANO €6

FAKE NEGRONI €7

FAKE GIN TONIC €7

FAKE MULE €7

FAKE MOJITO €8

FAKE BRAMBLE

Gin analcolico, limone, zucchero, frutti rossi. 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.





Birre

ON TAP

GLOCKENHELL - Weissenhofer

Hell - 5% **€3,50/€6**

MODERN BITTER - Birrificio Rurale

Bitter/Pale Ale - 4,5% **€4,50/€7**

CAN

JUST X CAN - Birrificio Rurale

American Pale Ale - 5,3% **€7**

TERMINATOR - Birrificio Rurale

Doppelbock - 8% **€7**

ALCOHOL FREE

PASSION ZÉRO - Bertinchamps

Esotic Pale Ale - 0.0% **€7**

GAME (HANG) OVER - Vertiga

Hoppy Lager - <0.5% **€7**

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

Lombardia - Oltrepo' Pavese

AZ. AGRICOLA SOLOUVA

"OPEN" DOSAGGIO ZERO

(Pinot Nero) **€7,00**

Trentino Alto Adige - Trento

ZANOTELLI "PORFIDO DI CEMBRA"

BRUT NATURE

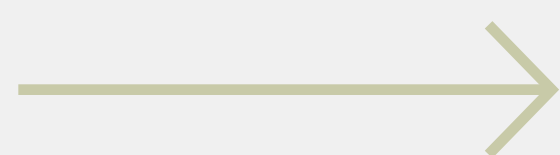
(Chardonnay) **€7,50**

Francia - Valle della Marna

AURORE & FLORIAN LAVAL

"PALINDROME" BRUT NATURE

(Pinot Meunier) **€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

Puglia - Taranto

L'ARCHETIPO "FIANO"

(Fiano) **€5,00**

Marche - Ancona

FATTORIA SAN LORENZO "DI GINO BIANCO"

(Verdicchio) **€5,00**

Sicilia - Siracusa

MARABINO "EUREKA"

(Chardonnay) **€5,50**

Francia - Loira

**DOMAINE MÉNARD-GABORIT "MUSCADET
SÈVRE ET MAINE POUR L'HISTOIRE"**

(Melon de Bourgogne) **€6,00**

Francia - Loira

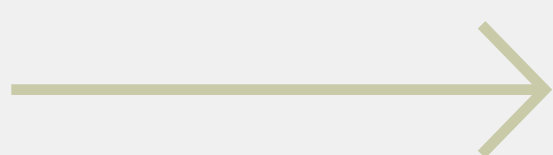
LES PIERRES D'AURÈLE "CHENIN"

(Chenin Blanc) **€6,00**

Francia - Loira

MATHIEU COSME "LES PROMENARDS"

(Chenin Blanc) **€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.





Mescita Vini

ROSSI

Veneto - Padova

VIGNALE DI CECILIA “COVOLO”
(Merlot, Cabernet Sauvignon) **€5,00**

Abruzzo - Pescara

PODERE DELLA TORRE
“MONTEPULCIANO D’ABRUZZO”
(Montepulciano) **€5,00**

Francia - Loira

LES PIERRES D’AURÈLE “PINEAU D’AUNIS”
(Pineau d’Aunis) **€6,00**

Francia - Beaujolais

DOMAINE JOUBERT “CUVÉE À L’ANCIENNE”
(Gamay) **€6,50**

Sicilia - Etna

EDUARDO TORRES ACOSTA
“VERSANTE NORD ROSSO”
(Nerello Mescalese, Nerello Cappuccio) **€8,00**

Francia - Borgogna

DOMAINE GERMAIN PÈRE & FILS
“BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE”
(Pinot Nero) **€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.





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**

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.





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

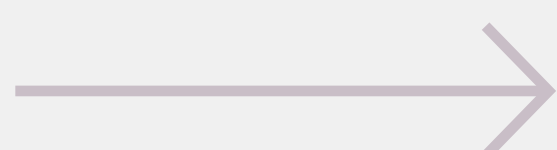
€24

Veneto

Prosecco Extra Dry Col Vetoraz

Valdobbiadene DOCG

€34





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

€64

Catalogna - Spagna

“Azimut” Brut Nature Suriol

(Macabeu, Xarello)

€34

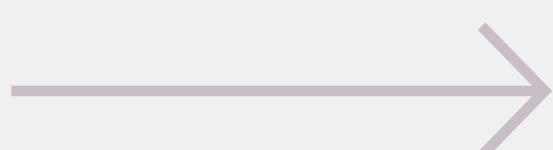
Teramo - Abruzzo

“Frizzante Rosato” Collina Biologica

Az. Agricola Cirelli

(Montepulciano)

€27





Bollicine

Metodo Classico

Veneto

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

€62

Veneto

“Cinque” Marco Buvoli Pas Dosé
(Pinot Nero)

€82

Veneto

“Torque” Dalle Ore Pas Dosé
(Durella)

€48

Lombardia

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

€40

Lombardia

“Franciacorta Brut” Az. Agricola SoloUva
(Chardonnay)

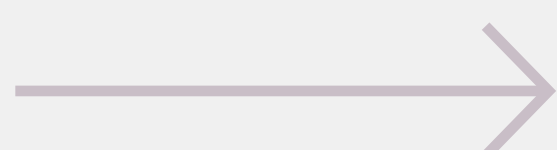
€45

Lombardia

“Ombra” Nicola Gatta Brut Nature
(Chardonnay, Pinot Nero)

Franciacorta fuori consorzio

€50





Bollicine

Metodo Classico

Lombardia

“Ombra” Nicola Gatta Brut Nature

(Chardonnay, Pinot Nero)

Franciacorta fuori consorzio

Magnum 1,5l

€120

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

“Rosé” Revì Brut Magnum 1,5l

(Pinot Nero, Chardonnay) Trentodoc

€90

Trentino Alto Adige

“Brut” Revì Brut

(Chardonnay, Pinot Nero) Trentodoc

€40

Trentino Alto Adige

“Brut” Revì Brut Magnum 1,5l

(Chardonnay, Pinot Nero) Trentodoc

€80

Trentino Alto Adige

“Maximum Rosé” Ferrari Brut

(Pinot Nero, Chardonnay) Trentodoc

€55

Trentino Alto Adige

“Perlé 2018” Ferrari Brut

(Chardonnay) Trentodoc

€65

Trentino Alto Adige

“Perlé Nero 2017” Ferrari Extra Brut

(Pinot Nero) Trentodoc

€95





Bollicine

Metodo Classico

Trentino Alto Adige

“Riserva Lunelli 2017” Ferrari Extra Brut

(Chardonnay) Trentodoc

€95

Trentino Alto Adige

“Riserve del Fondatore 2010”

Ferrari Extra Brut

(Chardonnay) Trentodoc

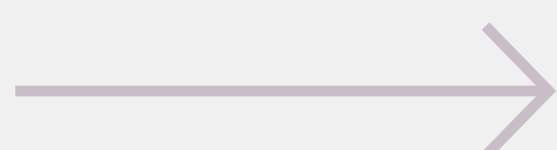
€220

Valle della Vipava - Slovenia

“Viktorija” Brut Nature Slavček

(Ribolla Gialla, Riesling Italico)

€44





Bollicine

Champagne

Vallée de la Marne

“Fluence” Franck Pascal Brut Nature
(Pinot Meunier, Pinot Nero, Chardonnay - RM)
€93

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

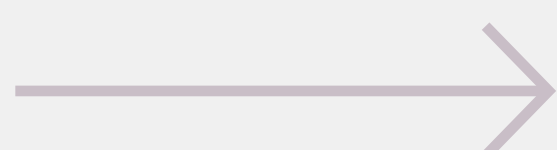
“Mellifera” Lointier Extra Brut
(Pinot Nero, Pinot Meunier - RM)
€90

Vallée de la Marne

“Causica” Lointier Extra Brut
(Pinot Meunier - RM)
€110

Vallée de la Marne

“Negra” Lointier Extra Brut Magnum 1,5l
(Pinot Nero - RM)
€200





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 Meunier - RM)

€120

Vallée de la Marne

“Palindrome” Aurore & Florian Laval Extra Brut

(Pinot Meunier - RM)

€78

Vallée de la Marne

“La Guinguette” Aurélien Lemaire Brut Nature

(Pinot Nero, Pinot Meunier, Pinot Gris,

Petit Meslier - RM)

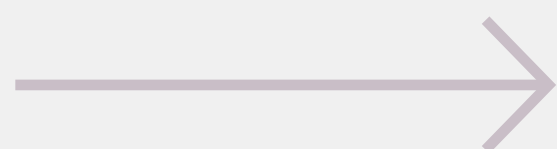
€84

Vallée de la Marne

“Les Bas Russelets” Maurice Choppin Extra Brut

(Pinot Nero - RM)

€110





Bollicine

Champagne

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

Cote de 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” Valpolicella Corte Sant’Alda

(Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara)

Valpolicella DOC

€34

Veneto

“Campi Magri” Ripasso Superiore

Corte Sant’Alda

(Corvina Grossa, Corvina, Rondinella)

Valpolicella Ripasso DOC Superiore

€44

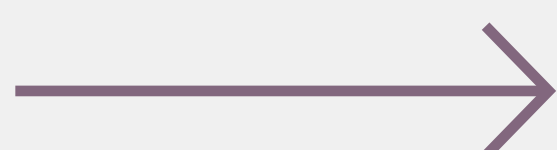
Veneto

“Ruvaln 2018” Amarone Adalia

(Corvina, Corvina Grossa, Rondinella)

Amarone della Valpolicella DOCG

€75





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

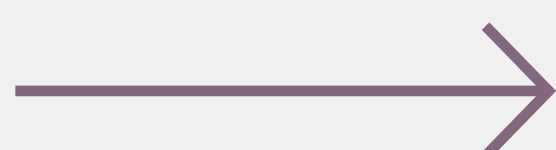


Veneto

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

Veneto

“Covolo” Vignale di Cecilia Magnum 1,5l
(Merlot, Cabernet Sauvignon)
€70





Rossi

Italia

Friuli Venezia Giulia

“Pinot Nero 2019” Bressan

(Pinot Nero)

€74

Friuli Venezia Giulia

“Schioppettino 2019” Bressan

(Schioppettino)

€74

Trentino Alto Adige

“Lezer” Foradori

(Teroldego)

€30

Piemonte

“Nebbiolo” Paride Iaretti

(Nebbiolo) Colline Novaresi Nebbiolo DOC

€36

Piemonte

“Pietro” Gattinara Paride Iaretti

(Nebbiolo) Gattinara DOCG

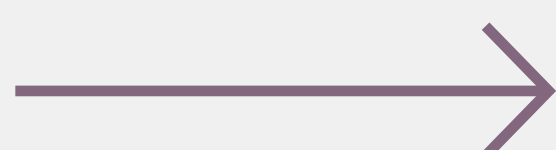
€67

Piemonte

“Langhe Nebbiolo” Trediberri

(Nebbiolo) Langhe DOC

€34





Rossi

Italia

Piemonte

“Barolo Berri” Trediberri

(Nebbiolo) Barolo DOCG

€64

Piemonte

“Nebbiolo” Roccheviberti

(Nebbiolo) Langhe DOC

€44

Piemonte

“Barolo Vecchie Vigne” Roccheviberti

(Nebbiolo) Barolo DOCG

€69

Piemonte

“Dolcetto d’Alba” Cascina Fontana

(Dolcetto) Langhe DOC

€35

Piemonte

Barolo “Bussia” Giacomo Fenocchio

(Nebbiolo) Barolo DOCG

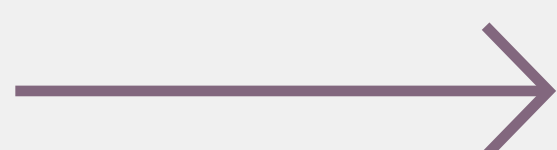
€93

Piemonte

“Nebbiolo 2022” Mascarello

(Nebbiolo) Langhe DOC

€90





Rossi

Italia

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

“Barbaresco” Cascina Roccalini
(Nebbiolo) Barbaresco DOCG

€70

Lombardia

“Nuova Regina 2016” Ar.Pe.Pe
(Nebbiolo) Valtellina Superiore DOCG

€110

Lombardia

“Rosso Alpi Retiche” Barbacan
(Chiavennasca) Alpi Retiche IGT

€42

Lombardia

“Rosato Alpi Retiche” Barbacan
(Chiavennasca, Rossola) Alpi Retiche IGT

€39





Rossi

Italia

Lombardia

“Barbacarlo 2020” Barbacarlo Lino Maga

(Croatina, Uva Rara, Vespolina)

€120

Lombardia

“Montebuono 2005” Barbacarlo Lino Maga

(Croatina, Uva Rara, Vespolina)

€89

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)

€34

Toscana

“Sogni e Follia Rosso di Montalcino”

Podere le Ripi

(Sangiovese) Rosso di Montalcino DOC

€44





Rossi

Italia

Toscana

“Brunello di Montalcino 2018”

Roberto Cipresso

(Sangiovese) Brunello di Montalcino DOCG

€100

Toscana

“Flaccianello della Pieve 2020” Fontodi

(Sangiovese) Colli della

Toscana Centrale rosso IGT

€190



Toscana

“Toscana IGT 2019” Soldera Case Basse

(Sangiovese) Toscana IGP

Prezzo su Richiesta



Marche

“...di Gino Rosso” Fattoria San Lorenzo

Magnum 1,5l

(Montepulciano, Sangiovese) Marche IGT

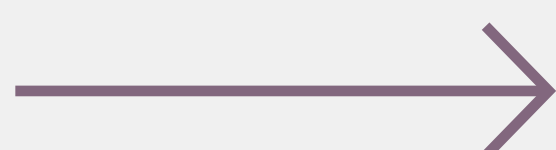
€57

Abruzzo

“Montepulciano” Emidio Pepe

(Montepulciano) Montepulciano d'Abruzzo DOC

€83





Rossi

Italia

Abruzzo

“Montepulciano d’Abruzzo” Podere della Torre
(Montepulciano) Montepulciano d’Abruzzo DOC
€30

Puglia

“Critèra” Schola Sarmenti
(Primitivo)
€24

Puglia

“Nerìo” Schola Sarmenti
(Negroamaro, Malvasia) Nardò DOC Rosso Riserva
€32

Sicilia

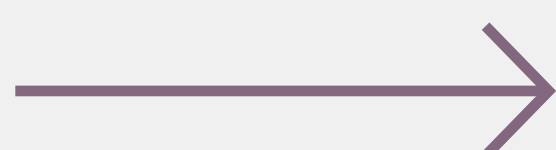
“Terre Calcaree” Marabino
(Nero D’Avola)
€36

Sicilia

“Rosso di Contrada” Marabino Magnum 1,5l
(Nero D’Avola)
€64

Sicilia

“Versante Nord Rosso” Eduardo Torres Acosta
(Nerello Mescalese, Nerello Cappuccio)
€48





Rossi

Estero

Castilla - La Mancha - Spagna

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

(Garnacha)

€75



Galizia - Spagna

“1.9.8.4.” La Senda

(Mencia)

€36

Galizia - Spagna

“Peixe de Estrada” Peixes

(Mencia, Garnacha, Bastardo, Uve Autoctone)

€42

Baden - Germania

“Liaison 2021” Enderle & Moll

(Pinot Nero)

€70

Valle della Beeka - Libano

“Jeune Rosso” Chateau Musar

(Syrah, Cabernet Sauvignon, Cinsault)

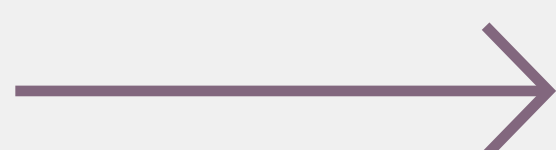
€36

Adelaide - Australia

“Skin n Bone” BK Wines

(Pinot Nero)

€60





Rossi

Estero

Adelaide - Australia

“A Forest Pinot Noir” Ochota Barrels
(Pinot Nero)

€74

Adelaide - Australia

“The Mark of Cain” Ochota Barrels
(Pinot Meunier)

€67

Meursault - Borgogna

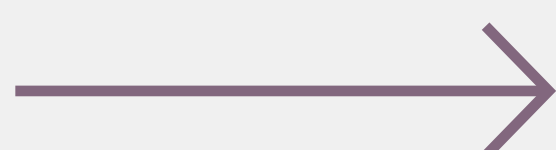
“Bourgogne Côte d’Or” Pierre Morey
(Pinot Nero)

€64

St. Aubin - Borgogna

**“Mercurey Rouge la Plante Chassey
2021” Domaine Derain**
(Pinot Nero, Pinot Grigio)

€95





Rossi

Francia

Saint Romain - Borgogna

“Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune”

Germain Père & Fils

(Pinot Nero)

€60

Savigny lès Beaune - Borgogna

“Savigny-Les-Beaune” Le Grappin

(Pinot Nero)

€110

Montrachet - Borgogna

“Chassagne Montrachet” Sarnin Berrux

(Pinot Nero)

€130

Beaujolais

“Cuvée à l’Ancienne” Domaine Joubert

(Gamay)

€39

Beaujolais

“Fleurie Spaciale 2022”

Chateau de Grand Pre, Romain Zordan

(Gamay)

€64

Beaujolais

“Chénas Les Carrières” Domaine Thillardon

(Gamay)

€67





Rossi

Francia

Jura

“Arbois Trousseau” Domaine Ratte

(Trousseau) Côtes du Jura AOC

€70

Jura

“Arbois Ploussard” Frederic Lornet

(Ploussard) Côtes du Jura AOC

€42

Languedoc

“Grenache des Gres” Domaine de la Grange

(Grenache)

€36

Rodano

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

(Grenache, Carignan, Caladoc)

€36

Rodano

“Ars Magirica - Cornas” Famille de Boel France

(Syrah)

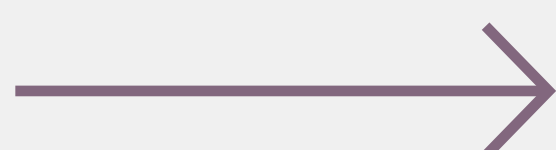
€89

Loira

“Pineau d’Aunis” Les Pierres d’Aurele

(Pineau d’Aunis)

€36





Rossi

Francia

Loira

“Mephisto” Domaine de l’Ecu

(Cabernet Franc)

€58

Loira

“Les Bournais” Claire et Florent Bejon

(Cabernet Franc)

€65

Auvergne

“Les Chirouzes” Les Terres Bariolées

(Pinot Nero)

€78





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

“Soave” Adalia

(Garganega) Soave DOC

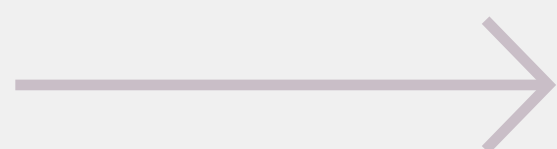
€24

Veneto

“Magenta Soave” Alessandro Filippi

(Garganega) Soave DOC

€29





Bianchi

Italia

Veneto

“Rosato Pinot Grigio” Mongarda

(Pinot Grigio) Colli Trevigiani IGT

€32

Trentino Alto Adige

“Manzoni Bianco” Foradori

(Manzoni)

€30

Marche

“...di Gino Bianco” Fattoria San Lorenzo

(Verdicchio) Marche IGT

€27

Abruzzo

“Pecorino” Podere della Torre

(Pecorino)

€30

Abruzzo

“Trebiano d’Abruzzo” Emidio Pepe

(Trebiano) Trebbiano d’Abruzzo DOC

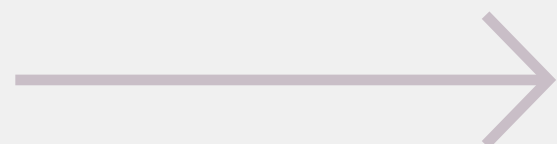
€78

Puglia

“Fiano” L’Archetipo

(Fiano Minutolo)

€29





Bianchi

Italia

Campania

“Ognostro Bianco” Marco Tinessa
(Fiano d’Avellino)

€54

Calabria

“Pimi Bianco” Le Quattro Volte
(Malvasia)

€42

Sicilia

“Muscatedda” Marabino
(Moscato Bianco)

€32

Sicilia

“Eureka” Marabino
(Chardonnay)

€30

Sicilia

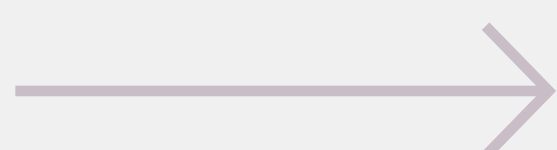
“Etna Bianco” SRC
(Carricante, Uve bianche autoctone)

€48

Sicilia

“Primavera” I Vigneri
(Pinot Bianco, Savagnin, Chenin,
Gewurztraminer, Riesling, Carricante)

€60





Bianchi

Estero

Marsannay - Borgogna

“Aligotè Classique” Sylvain Pataille

(Aligotè)

€50

Marsannay - Borgogna

“Marsannay Blanc” Sylvain Pataille

(Chardonnay)

€84

Meursault - Borgogna

“Aligotè” Pierre Morey

(Aligotè)

€42

Mâcon - Borgogna

“Mâcon-Villages” Du Grappin

(Chardonnay)

€62

Jura - Francia

“Arbois-Pupillin Nature Foudre

a Canon 2021” Domaine de la Borde

(Savagnin)

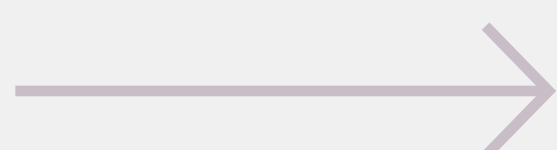
€90

Alsazia - Francia

“Chrysalide” Achillee Rosè

(Pinot Nero, Riesling, Pinot Bianco,
Gewurztraminer)

€56





Bianchi

Estero

Alsazia - Francia

“Pepin Blanc” Pepin
(Chardonnay, Pinot Grigio)

€48

Loira - Francia

“Chenin” Les Pierres d’Aurele
(Chenin Blanc)

€39

Loira - Francia

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

€77

Loira - Francia

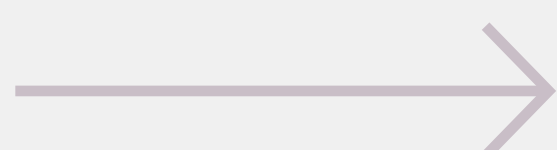
“Saumur Clos Romans 2017”
Domaine des Roches Neuves
(Chenin Blanc)

€135

Loira - Francia

“Sèvre et Maine Pour l’Histoire” Ménard Gaborit
(Melon de Bourgogne)

€36





Bianchi

Estero

Loira - Francia

“Les Promenards” Mathieu Cosme

(Chenin Blanc)

€48

Loira - Francia

“Les Nourissons 2020”

Stéphane Bernaudeau

(Chenin Blanc)

Prezzo su Richiesta



Loira - Francia

“Les Ongles 2022”

Stéphane Bernaudeau

(Chenin Blanc)

Prezzo su Richiesta



Loira - Francia

“Sauvignon Blanc Bio” Les Athlètes du Vin

(Sauvignon)

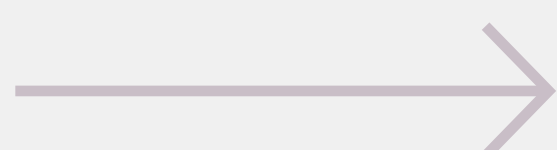
€30

Jura

“Arbois Grand Curoulet” Domaine Ratte

(Chardonnay) Côtes du Jura AOC

€64





Bianchi

Estero

Mosella - Germania

“Riesling” Heiligenblut

(Riesling)

€35

Mosella - Germania

“Heimersheimer Silvaner” Heiligenblut

(Silvaner)

€46

Galizia - Spagna

“Conasbrancas” Fedellos do Couto

(Treixadura, Albarino, Uve Autoctone)

€50

Valle della Beeka - Libano

“Jeune Bianco” Chateau Musar

(Chardonnay, Vermentino, Viognier)

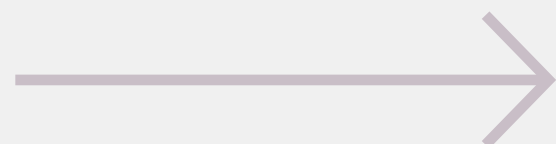
€36

Moravia - Rep. Ceca

“TRBLMKR” Milan Nestarec

(Neuburger, Riesling)

€65





Bianchi

Orange Wines

Kakheti - Georgia

“Tsarapi 2021” Gran Cru Our Wine

(Rkatsiteli)

€59

Friuli Venezia Giulia

“Carat 2020” Bressan

(Friulano, Malvasia, Ribolla Gialla)

€69

Loira - Francia

“Akmèniné 2019” Sancerre Blanc

Sebastien Riffault

(Sauvignon)

€55

