



# 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 brioche.

**€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

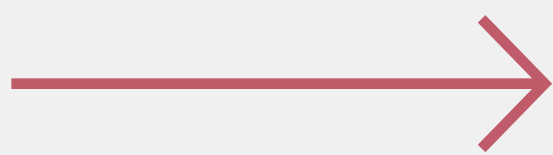
Pane ciabatta artigianale tostato, uova sode, alici di Cetara, spuma di salsa tonnata, capperi soffiati.

**€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 rivolgiti 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**

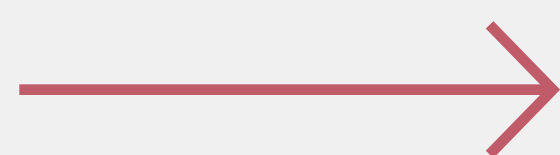
**Mortadella al miele Palmieri, giardiniera,  
gnocco fritto.**  
**€14**

---

## 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

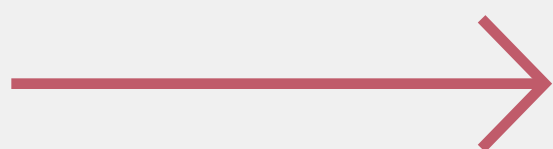
Tequila blanco, lime, agave, spremuta arancia.

€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



## RED FLAG

22% VOL

Whisky, eucalipto, cordiale agrodolce di fragole. **€10**



## GOLDEN

29% VOL

Cachaca al tè rooibos, vermouth dry, profumo all'arancia bruciata. **€10**



## CHIQUITA

18% VOL

Mix di rum al sambuco, banana milk. (Contiene soia) **€10**



## BEDTIME

12% VOL

Cognac, liquore all'albicocca e sesamo, infuso di camomilla. **€10**



## TEA PAREVA

8% VOL

Gin allo zenzero e infuso ai fiori, sciroppo di tè nero, limone e soda. **€10**

LOW ALCOHOL

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



## MELAVERDE

14% VOL

Gin, estratto di cetriolo e sciroppo alla mela. €9



## BIANCHETTO

6% VOL

Vermouth bianco, pesca, pompelmo fresco, miele ed essenza di rosmarino. €9

LOW ALCOHOL



## ROSELIA

11% VOL

Distillato di mele, liquore ai fiori, soda al karkadè, miele salato. €9



## FRUITTELLA

10% VOL

Vodka al basilico e agrumi, succo di lychee ai frutti rossi. €9

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



## **GIMLET but gold**

24% VOL

Gin, cordiale agrumato al kalamansi. €9



## **OLD CUBAN but gold**

20% VOL

Rum scuro alla menta, sciroppo di vino, lime. €9



## **STINGER but gold**

26% VOL

Cognac, liquore all'anice e basilico. €9



## **SINGAPORE SLING BUT GOLD**

14% VOL

Gin, liquore alle erbe, ciliegie, ananas e rosmarino. €9



## **LIGHT G&T**

5% VOL

Gin a bassa gradazione, soda alla pesca e sambuco. €7

LOW ALCOHOL

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...



## FLORA

Gin analcolico, soda ai fiori, sciroppo di fragole. €8



## KISS ME LYCHEE

Succo di lychee ai frutti rossi, limone, sambuco, tonica. €8



## BANANA MILK

Latte di soia, fake rum, banana caramellata, marasche, orzo e liquirizia. (Contiene soia) €8



## PEPERINO

Bitter analcolico, sciroppo al pepe, soda al bergamotto e mandarino. €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

### **GLOCKEN HELL - Weissenhofer**

Hell - 5% **€3,50/€6**

### **TIPOPILS - Birrificio Italiano**

Pilsner - 5,2% **€4,50**

## CAN

### **MODERN BITTER - Birrificio Rurale**

Bitter/Pale Ale - 4,5% **€7**

### **SETA - Birrificio Rurale**

Wit - Blanche - 5% **€7**

### **LITTLE FIFTEEN - Birrificio Rurale**

Session Ipa - 4% **€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

Cittadella - Veneto

**“VESPAIÒ” IL MORALIZZATORE**

(Vespaiola, Tai Bianco) **€5,00**

Pavia - Lombardia

**“BRUT NATURE” CHIARA TORTI**

(Pinot Nero) **€7,00**

Trento - Trentino Alto Adige

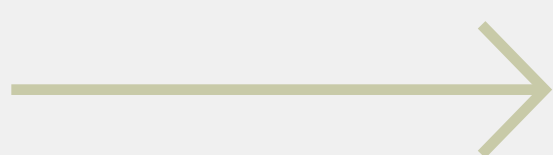
**“DOSAGGIO ZERO” REVÌ**

(Pinot Nero, Chardonnay) **€7,00**

Montagne de Reims - Francia

**“L’ATAVIQUE EXTRA BRUT GRAND CRU”  
MOUZON-LEROUX**

(Pinot Nero, Chardonnay) **€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.





# Mescita Vini

## BIANCHI

Verona - Veneto

**“SOAVE MAGENTA” DI VINI E DI LUCE**  
(Garganega) **€5,00**

Cittadella - Veneto

**“BIBBY” IL MORALIZZATORE**  
(Vespaiola) **€5,00**

Ravenna - Emilia-Romagna

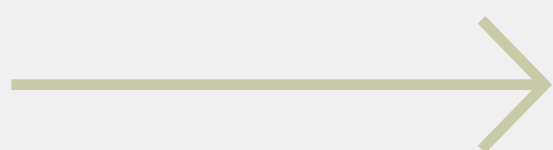
**“FUORI STRADA” ANCARANI**  
(Trebbiano) **€5,00**

Austria

**“GRÜNER VELTLINER HANDCRAFTED”**  
**MARTIN ARNDORFER**  
(Grüner Veltliner) **€6,00**

Vezelay - Borgogna

**“BOURGOGNE BLANC”**  
**DOMAINE DE LA CADETTE**  
(Chardonnay) **€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

Mezzolombardo - Trentino Alto Adige

**“LEZER” FORADORI**

(Teroldego) **€5,00**

Siracusa - Sicilia

**“ROSSO DI CONTRADA” MARABINO**

(Nero D’Avola) **€5,00**

Siena - Toscana

**“DONESCO” PACINA**

(Sangiovese) **€5,00**

Rodano - Francia

**“LE GRAS C’EST LA VIE”**

**FAMILLE DE BOEL FRANCE**

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

Rheinhessen - Germania

**“SPATBURGUNDER” EPELMANN**

(Pinot Nero) **€6,50**

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

I nostri drink come spiriti di partenza hanno:

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 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

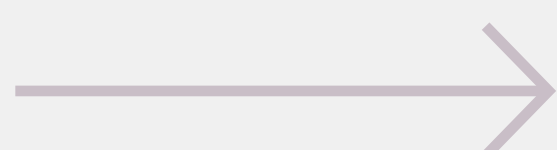
**€24**

Veneto

**Prosecco Extra Dry Col Vetoraz**

Valdobbiadene DOCG

**€36**





# Bollicine

## Ancestrali e Sur Lie

Cittadella - Veneto

**“Vespaiò” Il Moralizzatore**

(Vespaiola, Tai Bianco)

**€30**

Modena - Emilia Romagna

**“Saint Vincent” Bergianti Lambrusco Rosè**

(Sorbara)

**€35**

Brda - Slovenia

**PURO Movia Brut Nature**

(Chardonnay, Ribolla)

Sboccatura al Tavolo

**€64**

Catalogna - Spagna

**“Azimut” Suriol Brut Nature**

(Macabeu, Xarello)

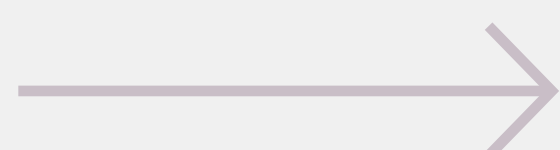
**€34**

Catalogna - Spagna

**“Azimut Rosè” Suriol Brut Nature**

(Xarello, Garnatxa, Monastrell)

**€34**





# Bollicine

## Metodo Classico

Veneto

**“Vizeta” Il Moralizzatore Brut**

(Vespaiola)

**€39**

Veneto

**“Cinque” Marco Buvoli Pas Dosé**

(Pinot Nero)

**€82**

Lombardia

**“Brut Nature” Chiara Torti**

(Pinot Nero) Oltrepo' Pavese

**€40**

Lombardia

**“Franciacorta Brut” Az. Agricola SoloUva**

(Chardonnay)

**€45**

Lombardia

**“Franciacorta Dosaggio Zero” Arcari e Danesi**

(Chardonnay, Pinot Bianco)

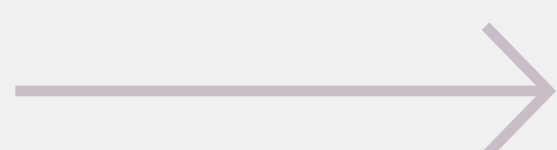
**€55**

Lombardia

**“Franciacorta Saten” Arcari e Danesi Brut**

(Chardonnay, Pinot Bianco)

**€75**





# Bollicine

## Metodo Classico

Lombardia

**“Ombra” Nicola Gatta Brut Nature**

(Chardonnay, Pinot Nero)

**€50**

Lombardia

**“Ombra” Nicola Gatta Brut Nature**

(Chardonnay, Pinot Nero) Magnum 1,5l

**€120**

Lombardia

**“50 Lune” Nicola Gatta Brut Nature**

(Chardonnay)

**€70**

Lombardia

**“60 Lune” Nicola Gatta Brut Nature Rosé**

(Pinot Nero)

**€70**

Lombardia

**“70 Lune” Nicola Gatta Brut Nature**

(Pinot Nero)

**€70**

Trentino Alto Adige

**“Porfido di Cembra” Zanotelli Brut Nature**

(Chardonnay) Trento DOC

**€45**





# Bollicine

## Metodo Classico

Trentino Alto Adige

### **“Rosé” Revì Brut**

(Pinot Nero, Chardonnay) Trento DOC

**€45**

Trentino Alto Adige

### **“Rosé” Revì Brut**

(Pinot Nero, Chardonnay) Trento DOC

Magnum 1,5l

**€90**

Trentino Alto Adige

### **“Dosaggio Zero” Revì**

(Chardonnay, Pinot Nero) Trento DOC

**€45**

Trentino Alto Adige

### **“Brut” Revì Brut**

(Chardonnay, Pinot Nero) Trento DOC

Magnum 1,5l

**€80**

Trentino Alto Adige

### **“Perlé 2018” Ferrari Brut**

(Chardonnay) Trento DOC

**€65**





# Bollicine

## Metodo Classico

Trentino Alto Adige

**“Perlé Nero 2017” Ferrari Extra Brut**

(Pinot Nero) Trento DOC

**€95**

Trentino Alto Adige

**“Riserva Lunelli 2017” Ferrari Extra Brut**

(Chardonnay) Trento DOC

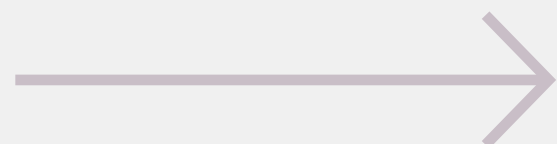
**€95**

Trentino Alto Adige

**“Riserve del Fondatore 2010” Ferrari Extra Brut**

(Chardonnay) Trento DOC

**€220**





# Bollicine

## Champagne

Vallée de la Marne

**“Pie Danse” Maxence Janisson Extra Brut**  
(Pinot Nero - RM)

**€95**

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

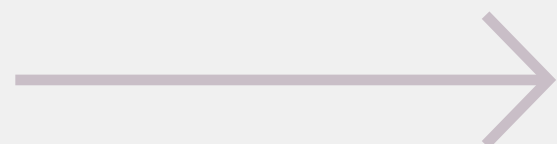
**“Negra” Lointier Extra Brut**  
(Pinot Nero - RM) Magnum 1,5l

**€200**

Vallée de la Marne

**“Symposium” Aurore & Florian Laval  
Extra Brut 2020**  
(Pinot Nero, Pinot Meunier - RM)

**€100**





# Bollicine

## Champagne

Vallée de la Marne

**“Olim” Aurore & Florian Laval**

**Extra Brut Rosè 2020**

(Pinot Meunier - RM)

**€120**

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 Terres Jaunes” Aurélien Lemaire Brut Nature**

(Chardonnay - RM)

**€110**

Vallée de la Marne

**“Les Bas Russelets” Maurice Choppin Extra Brut**

(Pinot Nero - RM)

**€110**

Côte des Bar

**“La Loge” Pierre Gerbais**

(Pinot Bianco - RM)

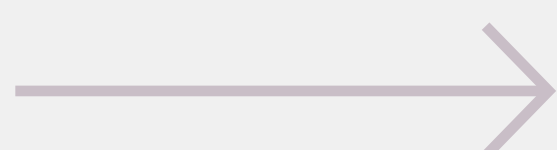
**€140**

Côte des Bar

**“Racines de Trois” Waris-Larmandier Extra Brut**

(Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero - RM)

**€100**





# Bollicine

## Champagne

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**

Montagne de Reims

### **“L’Atavique Extra Brut Grand Cru”**

#### **Mouzon-Leroux**

(Pinot Nero, Chardonnay - RM)

**€80**

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**

Ambonnay

### **“Shaman 22 Grand Cru” Marguet Dosaggio Zero**

(Pinot Nero, Chardonnay - RM)

**€120**

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

**€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**

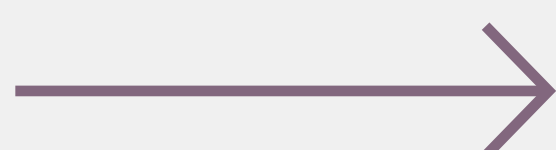
Veneto

### **“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

### **“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 2019” Bressan**

(Pinot Nero)

**€74**

Friuli Venezia Giulia

### **“Schioppettino 2020” Bressan**

(Schioppettino)

**€74**

Trentino Alto Adige

### **“Lezer” Foradori**

(Teroldego)

**€30**





# Rossi

## Italia

Piemonte

**“Pietro 2019” Gattinara Paride Iaretti**

(Nebbiolo) Gattinara DOCG

**€67**

Piemonte

**“Nebbiolo 2022” Roccheviberti**

(Nebbiolo) Langhe DOC

**€44**

Piemonte

**“Barolo Vecchie Vigne 2021” Roccheviberti**

(Nebbiolo) Barolo DOCG

**€69**

Piemonte

**“Nebbiolo 2024” Trediberri**

(Nebbiolo) Langhe DOC

**€30**

Piemonte

**“Barolo del Comune Di La Morra 2022”**

**Trediberri**

(Nebbiolo) Barolo DOCG

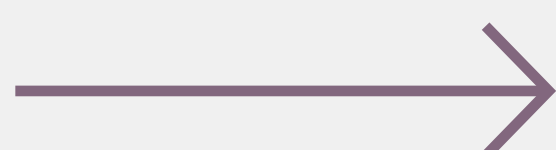
**€65**

Piemonte

**“Nebbiolo 2024” Piero Benevelli**

(Nebbiolo) Langhe DOC

**€45**





# Rossi

## Italia

Piemonte

**“Barolo Ravera di Monteforte 2021”**

**Piero Benevelli**

(Nebbiolo) Barolo DOCG

**€110**

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

**€70**

Lombardia

**“Rosso Alpi Retiche 2023” Barbacan**

(Chiavennasca) Alpi Retiche IGT

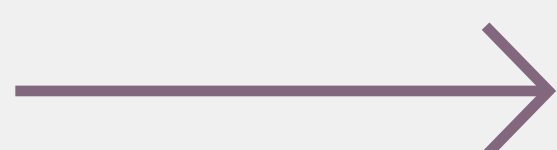
**€42**

Lombardia

**“Barbaccarlo 2020” Barbaccarlo Lino Maga**

(Croatina, Uva Rara, Vespolina)

**€120**





# Rossi

## Italia

Lombardia

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

**€89**

Toscana

**“Sangiovese K Igt” Bakkanali**  
(Sangiovese)

**€34**

Toscana

**“She Rock 2024” Matteo Vaccari**  
(Syrah)

**€50**

Toscana

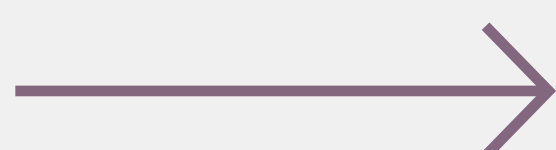
**“She Rock 2024” Matteo Vaccari**  
(Syrah) Magnum 1,5L

**€110**

Toscana

**“Donesco” Pacina**  
(Sangiovese)

**€30**





# Rossi

## Italia

Toscana

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

**€38**

Toscana

**“Sogni e Follia Rosso di Montalcino 2021”**  
**Podere le Ripi**

(Sangiovese) Rosso di Montalcino DOC

**€44**

Toscana

**“Cielo d’Ulisse Brunello di Montalcino 2020”**  
**Podere le Ripi**

(Sangiovese) Brunello di Montalcino DOCG

**€78**

Toscana

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

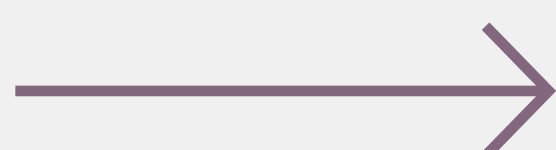
**€100**

Toscana

**“Flaccianello della Pieve 2020” Fontodi**  
(Sangiovese)

Colli della Toscana Centrale rosso IGT

**€190**





# 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

**€83**

Puglia

**“Critèra” Schola Sarmenti**

(Primitivo)

**€24**

Puglia

**“Rosso di Contrada” Marabino**

(Nero D’Avola)

**€320**

Sicilia

**“Rosso di Contrada” Marabino**

(Nero D’Avola) Magnum 1,5l

**€60**

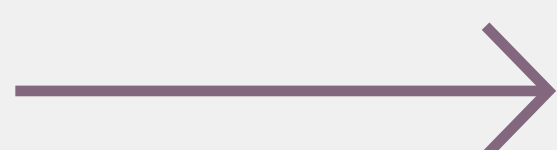
Sicilia

**“Versante Nord Rosso 2023”**

**Eduardo Torres Acosta**

(Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio)

**€48**





# Rossi

## Estero

Castilla - La Mancha - Spagna

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

(Garnacha)

**€75**



Rheinhessen - Germania

**“Spatburgunder” Eppelmann**

(Pinot Nero)

**€37**

Valle della Beeka - Libano

**“Jeune Rosso” Chateau Musar**

(Syrah, Cabernet Sauvignon, Cinsault)

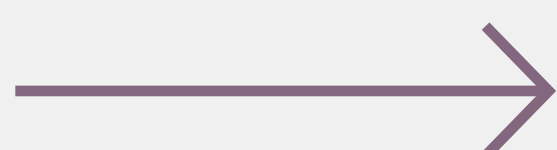
**€36**

Adelaide - Australia

**“A Forest Pinot Noir” Ochota Barrels**

(Pinot Nero)

**€74**





# Rossi

## Francia

Marsannay - Borgogna

**“Bourgogne Rouge 2023” Sylvain Pataille**  
(Pinot Nero)

**€75**

Marsannay - Borgogna

**“Marsannay Rouge Clos du Roy 2023”**  
**Sylvain Pataille**  
(Pinot Nero)

**€150**

Meursault - Borgogna

**“Bourgogne Côte d’Or 2023” Pierre Morey**  
(Pinot Nero)

**€64**

St. Aubin - Borgogna

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

**€95**

Saint Romain - Borgogna

**“Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune 2023”**  
**Germain Père & Fils**  
(Pinot Nero)

**€60**

Savigny lès Beaune - Borgogna

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

**€110**





# Rossi

## Francia

Montrachet - Borgogna

**“Chassagne Montrachet 2018” Sarnin Berrux**  
(Pinot Nero)

**€130**

Beaujolais

**“Beaujolais Rouge Vieilles Vignes”**

**Domaine Chermette**

(Gamay)

**€35**

Beaujolais

**“Chénas Les carrières” Domaine Thillardon**

(Gamay)

**€67**

Ambonnay

**“Coteaux Champenois Ambonnay Rouge 2022”**

**Marguet**

(Pinot Nero)

**€140**

Jura

**“Arbois Trousseau” Domaine Ratte**

(Trousseau) Côtes du Jura AOC

**€70**





# Rossi

## Francia

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**

Auvergne

**“Les Chirouzes 2023” 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

### **“Magenta Soave” Alessandro Filippi**

(Garganega) Soave DOC

**€29**

Veneto

### **“Tramietì Traminer Aromatico” Dos dei Capirai**

(Traminer) Bianco IGT Verona

**€30**





# Bianchi

## Italia

Veneto

**“Bibby” Il Moralizzatore**

(Vespaiola)

**€30**

Trentino Alto Adige

**“Louis Bianco” Patrick Ucelli**

(Pinot Bianco)

**€40**

Trentino Alto Adige

**“Louis Gewurztraminer” Patrick Ucelli**

(Gewurztraminer)

**€48**

Emilia-Romagna

**“Fuori Strada” Ancarani**

(Trebbiano)

**€30**

Marche

**“...di Gino Bianco” Fattoria San Lorenzo**

(Verdicchio) Marche IGT

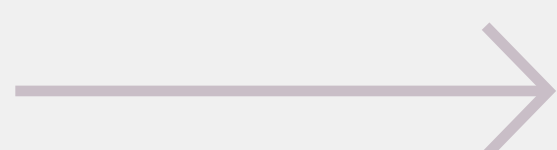
**€27**

Abruzzo

**“Trebbiano d’Abruzzo” Emidio Pepe**

(Trebbiano) Trebbiano d’Abruzzo DOC

**€78**





# Bianchi

## **Italia**

Campania

**“Ognostro Bianco” Marco Tinessa**

(Fiano d’Avellino)

**€55**

Sicilia

**“Eureka” Marabino**

(Chardonnay)

**€30**

Sicilia

**“Primavera” I Vigneri**

(Pinot Bianco, Savagnin, Chenin, Gewurztraminer,  
Riesling, Carricante)

**€60**

Sicilia

**“Versante Nord Bianco 2023”**

**Eduardo Torres Acosta**

(Minella, Catarratto, Carricante)

**€50**





# 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**

Vezelay - Borgogna

**“Bourgogne Blanc” Domaine de la Cadette**

(Chardonnay)

**€48**

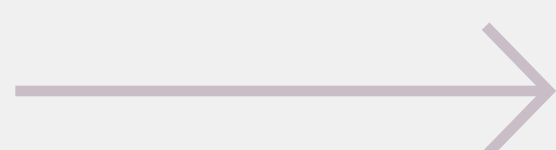
St. Aubin - Borgogna

**“St. Aubin 1er Cru Les Combes Au Sud 2015”**

**Domaine Derain**

(Chardonnay)

**€115**





# 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)

**€45**

Loira - Francia

**“Savennières Les Vieux Clos” Nicolas Joly**

(Chenin Blanc)

**€80**

Loira - Francia

**“Saumur Clos Romans 2017”**

**Domaine des Roches Neuves**

(Chenin Blanc)

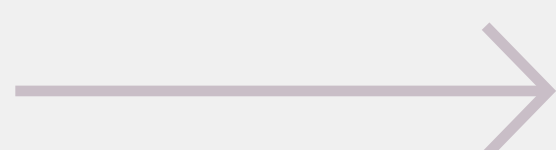
**€135**

Loira - Francia

**“Les Nourissons 2020” Stéphane Bernaudeau**

(Chenin Blanc)

**€270**





# Bianchi

## **Estero**

Loira - Francia

**“Les Ongles 2022” Stéphane Bernaudeau**  
(Chenin Blanc)

**€220**

Loira - Francia

**“Sauvignon Blanc Bio” Les Athlètes du Vin**  
(Sauvignon)

**€30**

Loira - Francia

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

**€36**

Loira - Francia

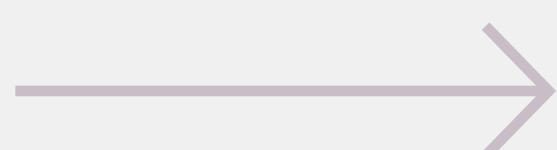
**“Akmèniné 2019” Sancerre Blanc**  
**Sebastien Riffault**  
(Sauvignon)

**€55**

Austria

**“Gruner Veltliner Handcrafted”**  
**Martin Arndorfer**  
(Gruner Veltliner)

**€35**





# Bianchi

## Estero

Mosella - Germania

**“Riesling CAI” Weingut Immich-Batterieberg**  
(Riesling)

**€37**

Mosella - Germania

**“Ellergrub 2018” Weingut Immich-Batterieberg**  
(Riesling)

**€78**

Galizia - Spagna

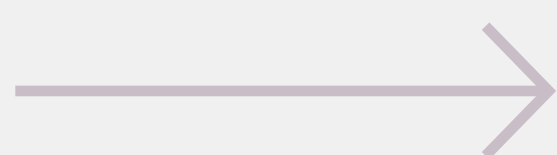
**“Conasbrancas” Fedellos do Couto**  
(Treixadura, Albarino, Uve Autoctone)

**€50**

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**

Veneto

**“Brespa” Il Moralizzatore**

(Vespaiola)

**€48**

