



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).
€7**

**Chips di patate con salsa brava.
€6**

**Gamberoni al panko, teriyaki, erba cipollina
(4 pz).
€8**

**Prosciutto crudo di Sauris 'nonno Bepi'.
€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

Tartare di Manzo Dry Age

Asparagi marinati, formaggio Castellosso, tuorlo confit.

€17

Vitello tonnato

Vitello cotto a bassa temperatura, spuma di salsa tonnata, cicorino BBQ, capperi soffiati.

€16

Pane e alici

Alici di Cetara, pan brioche, peperone del piquillo, Camembert di bufala.

€15

Uovo fritto

Spuma di taleggio, spugnole al burro affumicato.

€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 agli asparagi

Erbe primaverili, caprino, polline.

€16

Tortelli alla pescatora

Ripieni di pesce e molluschi, salsa caciucco, panna acida.

€17

Passatelli

Ragù di cortile, pecorino stagionato, bruscandoli.

€14

Spaghetti alle Vongole

Rosoline, crumble al pepe.

€19

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, cicorino.

€23

Moscardini alla busera

Moscardini grigliati, salsa alla busera, peperone friggietello.

€23

Uova e asparagi

Asparagi alla griglia, formaggio BLU' 61, spuma di salsa olandese.

€20

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

Asparagi cacio e pepe.

€9

Friggitelli BBQ, anacardi, oyster sauce.

€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.





Per finire

Tiramisù

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

€7

Apple Pie

Terrina di mele, gelato alla mela verde, streusel alle nocciole.

€7,5

Crostatina

Namelaka al cioccolato fondente, fragole.

€7,5

Crema mascarpone 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 sode, cacio e pepe, friggitelli BBQ, bacon.

€13

Avocado Toast

Pane ciabatta artigianale tostato, guacamole, uova sode, asparagi, arachidi salate, formaggio Castellosso.

€14 *

Toast Veneziano

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

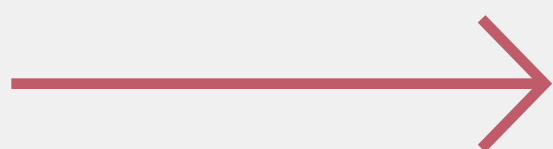
€13 **

* Aggiunta di:

- salmone marinato da noi **+€3,5**
- bacon **+€3**

** Aggiunta di:

- salmone marinato 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, pomodoro cuor di bue.

€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).
€7**

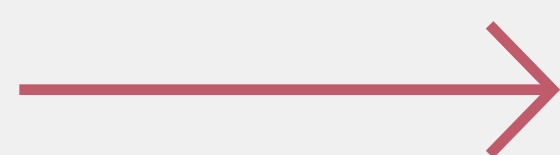
**Chips di patate con salsa brava.
€6**

**Gamberoni al panko, teriyaki, erba cipollina
(4 pz).
€8**

**Paleta di Patanegra 100% Iberico.
€16**

**Prosciutto crudo di Sauris 'nonno Bepi'.
€14**

**Selezione di 3 formaggi.
€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.





Pranzo

Primi

Spaghetti

Burro affumicato, peperone del piquillo, alici di Cetara.

€14

Risotto agli asparagi

Erbe primaverili, caprino, polline.

€16

Secondi

Tagliata di Flank Steak

Servita con purè di patate affumicate.

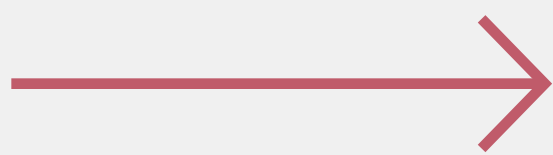
€23

Uova e asparagi

Asparagi alla griglia, formaggio BLU' 61, spuma di salsa olandese.

€20

Aggiunta salmone marinato da noi: **+3,5€**



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





Pranzo

Dolci

Tiramisù

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

€7

Apple Pie

Terrina di mele, gelato alla mela verde, streusel alle nocciole.

€7,5

Crostatina

Namelaka al cioccolato fondente, fragole.

€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

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

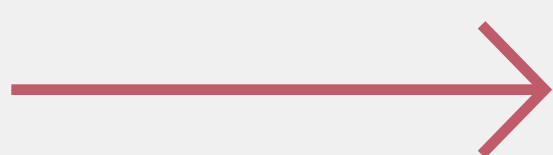
Tequila blanco, lime, agave, spremuta arancia.

€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



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

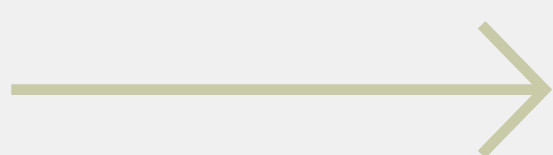
(Pinot Nero, Chardonnay) **€7,00**

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

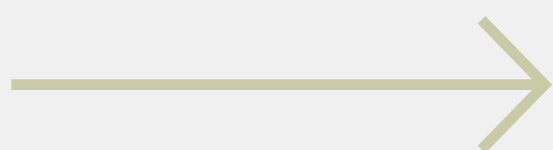
(Grüner Veltliner) **€6,00**

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

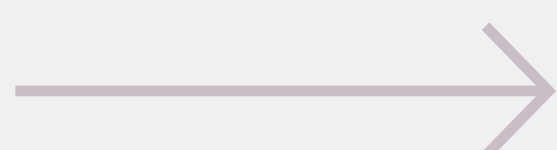
€24

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)

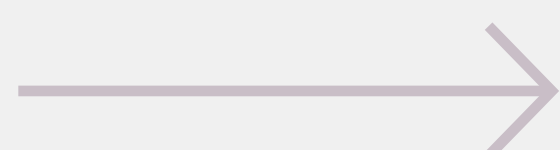
€34

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)

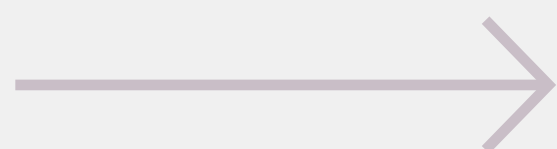
€70

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

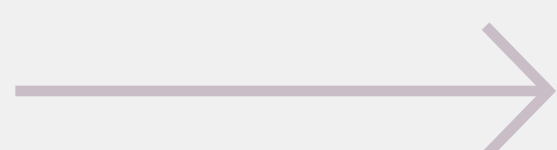
€80

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

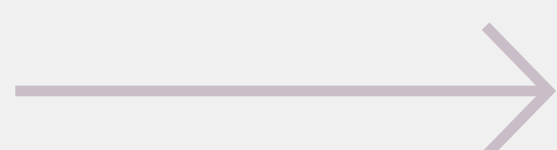
“Negra” Lointier Extra Brut
(Pinot Nero - RM) Magnum 1,5l

€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)

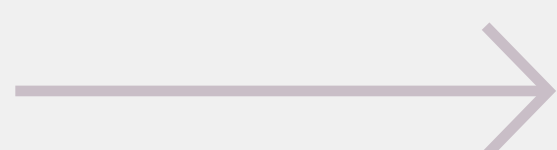
€140

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

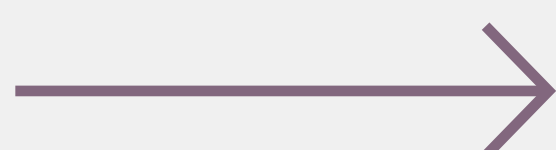
Veneto

“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

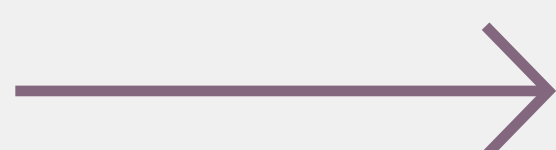
€65

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

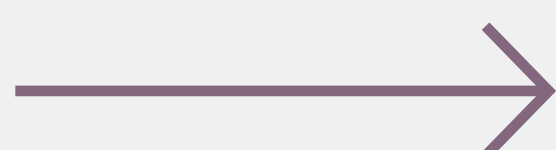
€42

Lombardia

“Barbacarlo 2020” Barbacarlo 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

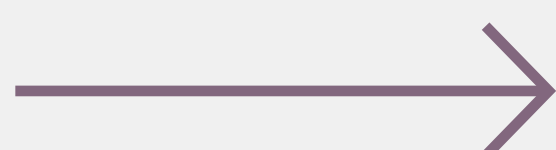
“She Rock 2024” Matteo Vaccari
(Syrah) Magnum 1,5L

€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

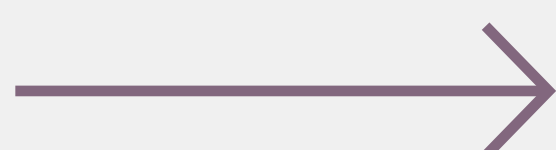
€100

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

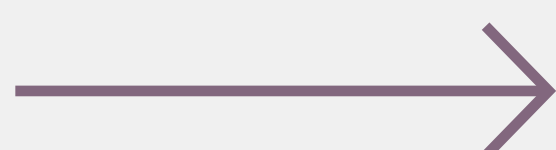
Sicilia

“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)

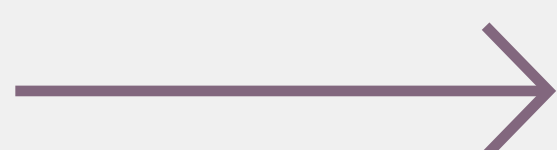
€36

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

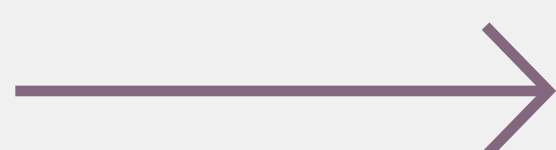
“Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune 2023”
Germain Père & Fils
(Pinot Nero)

€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

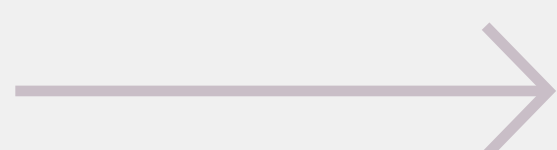
€29

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

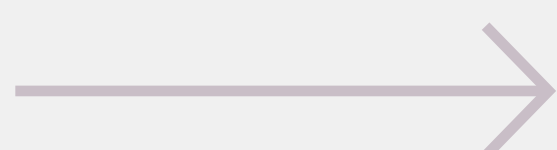
St. Aubin - Borgogna

“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)

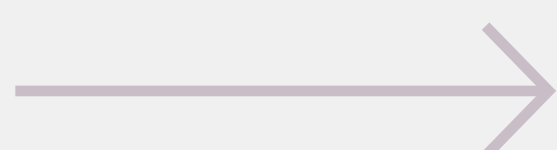
€135

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

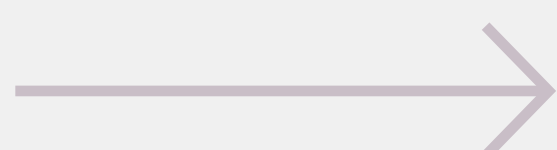
“Akmèniné 2019” Sancerre Blanc
Sebastien Riffault
(Sauvignon)

€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

