



CASTELLI IN ARIA

CASTELLI IN ARIA

Menù *menù*

CENA

DRINK

VINI



CASTELLI IN ARIA

Cena

cena

APERITIVO

ANTIPASTI

PRIMI

SECONDI

CONTORNI

PER FINIRE



Aperitivo

**Crocchette veggie homemade con salsa tartara
(3 pz).**

€7

Chips di patate con salsa brava.

€6

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

€8

Prosciutto crudo di Sauris.

€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

Funghi shiitake marinati, maionese al wasabi, riso fritto.

€16

Cocktail di gamberi

Pan brioche, salsa cocktail, sour cream, lattuga.

€14

Crudo di pesce secondo mercato

Fichi, uva, salsa ponzu.

€16

Fiori di zucca al forno

Ripieni di ricotta di bufala, zucchine in agrodolce e anacardi.

€13

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 gamberi e burrata

Crudo di gamberi rossi, stracciatella di burrata, gel di pomodori, limone salato.

€17

Tortelli alla parmigiana

Ripieni con melanzane alla parmigiana, spuma di Trentingrana, emulsione al basilico.

€15

Paccheri al cinghiale

Mirtilli conservati, senape marinata alla birra 'Tipopils'.

€15

Pappardelle XL fatte in casa

Finferli, porcini, burro affumicato, Asiago vecchio.

€16

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

Cotoletta di maiale iberico

Insalata riccia, ponzu.

€25

Tataki di Tonno alla brace

Cetrioli, gazpacho di anguria, noce pesca al BBQ.

€27

Caesar Salad BBQ

Lattuga romana al BBQ, cacio e pepe, vinaigrette alla senape, briciole di pane, capperi soffiati.

€15

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

Insalata di pomodori, cetrioli, feta greca.

€7

Zucchine confites, gelato al caprino, anacardi.

€6

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

Cioccolato e lamponi

Ganache cioccolato bianco e cocco, lampone, spuma di cocco, angostura.

€7

Crema mascarpone e biscotti fatti in casa

€6

Sorbetti e gelati fatti in casa

Fragola - agrumi - pesca bianca - cioccolato fondente.

€2,5 a pallina

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

Drink
drink

SIGNATURE

STAGIONALI

OLD BUT GOLD

ANALCOLICI E FAKE

BIRRE

MESCITA VINI

SPIRITI DI PARTENZA



Signature



B. RABBIT

19% VOL

Vodka, estratto di carota e arancia, limone.

€10



RABARBABRO

12% VOL

Tequila, marmellata di zenzero e rabarbaro. €10



MON CHERI

18% VOL

Sloe gin alla lavanda, liquore alla ciliegia, bitter ai mirtilli. €10



COLD ONE

18% VOL

Vodka, liquore al caffè e passion fruit, cold brew ai frutti rossi. €10



MINT FLAYER

6% VOL

Bitter bianco, Martini Ambrato, ananas, infuso alla menta e lime. €9

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



SUNNY BITCH

12% VOL

Vodka, sciroppo salato all'anguria, soda al lime. €9



PUSSYCAT

14% VOL

Cachaca, purea al fico e spezie. €9



PISCOLONE

16% VOL

Pisco, estratto di melone e sciroppo al Falernum. €9



PEAR TO PEAR

12% VOL

Distillato di mele, shrub alle pere, tè bianco acidificato. €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



JUNGLE BIRD

16% VOL

Rum scuro, campari, lime, soda all'ananas.

€9



DARK 'N' STORMY

14% VOL

Rum scuro, cordiale agrumato al calamansi, soda. €9



MAI TAI

23% VOL

Mix di rum alla fava tonka, lime, miele e arancia. €9



MISSIONARY DOWNFALL

15% VOL

Rum mix alla pesca, sciroppo all'anguria, lime e menta. €9

FROZEN



DAIQUIRI AL CALAMANSI

18% VOL

Rum, cordiale agrumato al calamansi, basilico. €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.



Analcolici...



SPLASH

Rum analcolico, shrub alle pere, soda. €8



KATY BERRY

Caffè estratto a freddo, frutti rossi, miele e tè alla menta. €8



BITTER SWEET

Bitter analcolico, sciroppo al falernum, soda all'ananas. €8



COCCOLINO

Estratto di melone, sciroppo al cocco e latte di riso. €8

NEW LEMON SODA



CALAMANSI SODA

Cordiale agrumato al calamansi, soda. €4

...

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

SETA - Birrificio Rurale
Wit - Blanche - 5% ~~€7~~

LITTLE FIFTEEN - Birrificio Rurale
Session Ipa - 4% ~~€7~~



ALCOHOL FREE

GAME (HANG) OVER - Vertiga
Hoppy Lager - <0.5% ~~€7~~

BOTTLED

45 DÍAS
To Øl
Mexican Lager - 4,5% ~~€6~~

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**

Alsazia - Francia

“CREMANT DE RAPHAEL”

LES VINS PIROUETTES

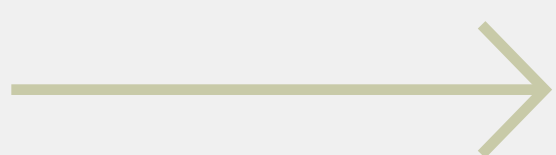
(Riesling, Auxerrois, Pinot Gris) **€8,00**

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

Alcamo - Sicilia

“C24 CATARRATTO” CRIANTE
(Catarratto) **€5,00**

Montesarchio - Campania

“CAMPANIA FALANGHINA” MARCO TINESSA
(Falanghina) **€5,00**

Mosella - Germania

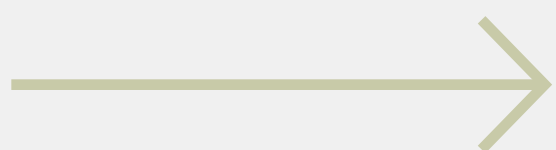
“RIESLING CAI”
WEINGUT IMMICH-BATTERIEBERG
(Riesling) **€6,00**

Loira - Francia

“TOURAINÉ SAUVIGNON”
LES ATHLÈTES DU VIN
(Sauvignon Blanc) **€5,00**

Marsannay - Francia

“ALIGOTÉ CLASSIQUE” SYLVAIN PATAILLE
(Aligoté) **€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**

Monferrato - Piemonte

“NEBBIO” CASCINA IULI

(Nebbiolo) **€6,00**

Firenze - Toscana

“SPRUTZ ROSATO” FATTORIA LE MASSE

(Sangiovese) **€5,00**

Ragusa - Sicilia

“CERASUOLO DI VITTORIA” COS

(Nero d'Avola, Frappato) **€6,00**

Cornas - Francia

“PETIT OURS” DOMAINE DU COULET

(Syrah) **€7,00**

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 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



PATRON SILVER 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

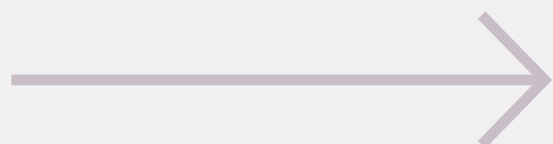
€24

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)

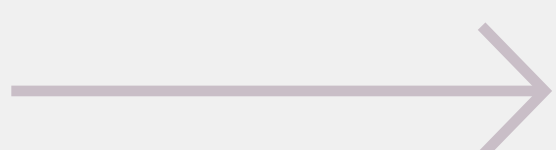
€34

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)

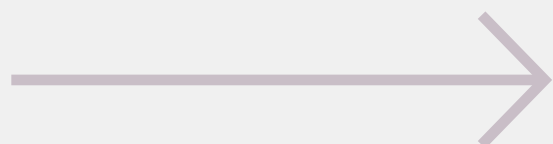
€55

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)

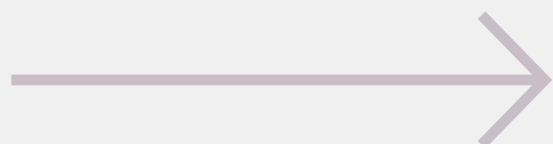
€70

Trentino Alto Adige

“Porfido di Cembra” Zanutelli 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

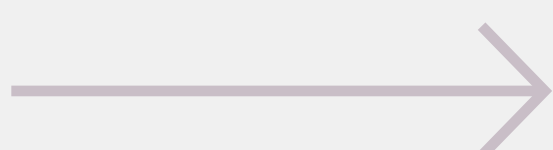
€80

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

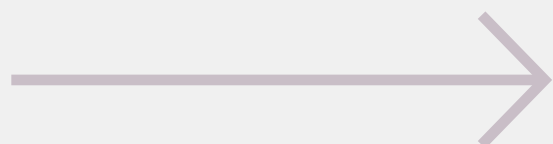
€95

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

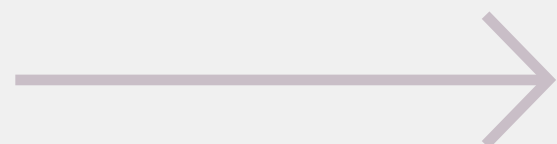
“Negra” Lointier Extra Brut
(Pinot Nero - RM) Magnum 1,5l

€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)

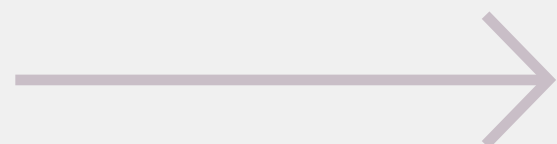
€140

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

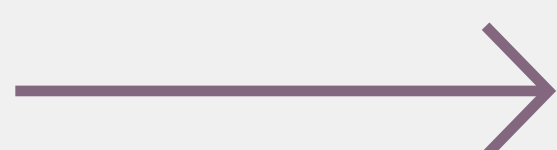
Veneto

“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)

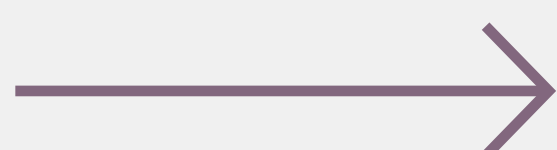
€74

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

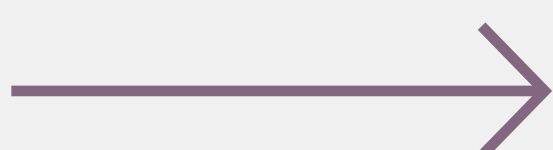
“Nebbiolo 2024” Trediberri
(Nebbiolo) Langhe DOC
€30

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

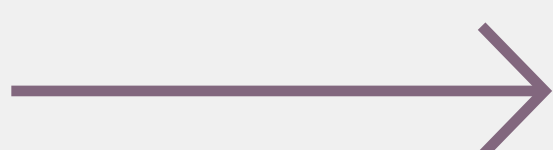
“She Rock 2024” Matteo Vaccari
(Syrah)
€50

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

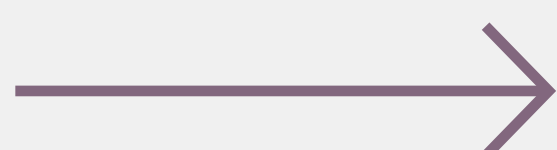
“Cielo d’Ulisse Brunello di Montalcino 2020”
Podere le Ripi
(Sangiovese) Brunello di Montalcino DOCG
€78

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

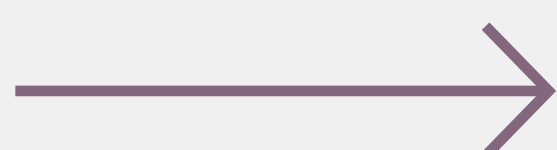
Sicilia

“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

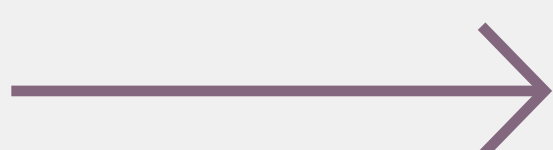
“Coteaux Champenois Ambonnay Rouge 2022”
Marguet
(Pinot Nero)

€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

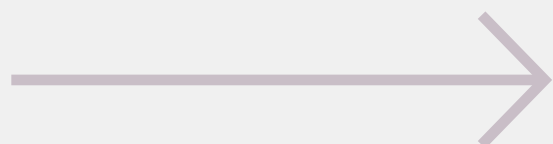
€29

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 Uccelli

(Pinot Bianco)

€40

Trentino Alto Adige

“Louis Gewurztraminer” Patrick Uccelli

(Gewurztraminer)

€48

Emilia-Romagna

“Fuori Strada” Ancarani

(Trebbiano)

€30

Marche

“...di Gino Bianco” Fattoria San Lorenzo

(Verdicchio) Marche IGT

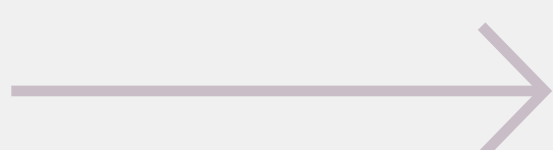
€27

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

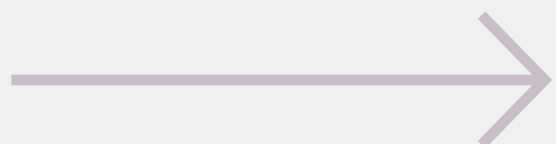
Sicilia

“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

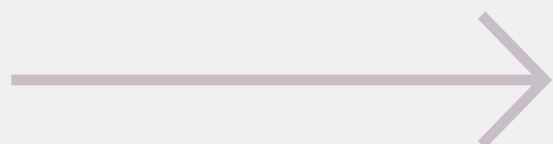
St. Aubin - Borgogna

“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

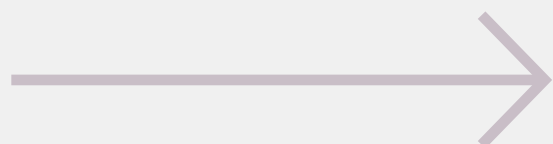
“Savennières Les Vieux Clos” Nicolas Joly
(Chenin Blanc)
€80

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

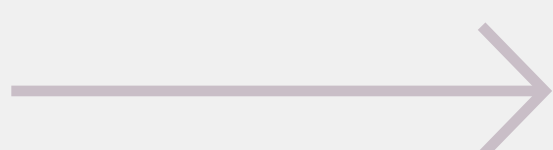
“Akmèniné 2019” Sancerre Blanc
Sebastien Riffault
(Sauvignon)

€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

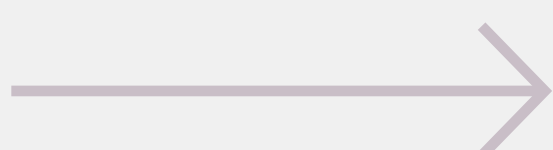
“Conasbrancas” Fedellos do Couto
(Treixadura, Albarino, Uve Autoctone)

€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

