

NOSTRANO



COCKTAIL LIST

SPRITZ NOSTRANO	5,00
“BACAN” LAGOON GIN TONIC	7,00
NOSTRAMERICANO	7,00

Le birre e le bibite

<i>Birra Tipopils Birrifificio Italiano Como 75cl</i>	16,00
<i>Birra Pale Ale Ambrata Birrifificio Zago Pordenone 50 cl</i>	8,00
<i>Birra Hoppy Red Rossa Birrifificio Zago Pordenone 50 cl</i>	8,00
<i>Birra Celebration Lager/Premium a bassa fermentazione Bernard Rep Ceca</i>	8,00
<i>Birra Belgian Ale/Saison ad alta fermentazione Scheldebrouwerij Belgium</i>	8,00
<i>Birra Ipa Jaipur ad alta fermentazione Thornbridge UK</i>	8,00
<i>Birra Oatmeal Stout ad alta fermentazione Samuel Smith UK</i>	8,00
<i>Aranciata con l'estratto dell'arancia del Gargano Lurisia Slow Food</i>	6,00
<i>Gazzosa BIO Galvanina</i>	6,00
<i>Chinotto con il chinotto di Savona Lurisia Slow Food</i>	6,00

Le bollicine

<i>Champagne Tradition Paul Roger</i>	88,00
<i>Champagne Brut Tradition Gran Cru Thill</i>	98,00
<i>Champagne Brut 1ER Cru Aubry</i>	80,00
<i>Champagne Blanc de Blanc 1ER Cru Dhondt-Grellet Les Terres</i>	110,00
<i>Champagne Blanc de Blanc Gran Cru Brut Initial Selosse</i>	280,00
<i>Champagne Blanc de Noirs Egly-Ouriet VV Gran Cru De'g 2018</i>	260,00
<i>Champagne Blanc de Noir Extra Brut Moussé Terre D'illite</i>	106,00
<i>Champagne Blanc de Noir “Les Vignes de Vrigny” 1er Cru Egly-Ouriet</i>	260,00
<i>Champagne Rosé Egly-Ouriet</i>	210,00
<i>Champagne Rosé Philipponnat</i>	140,00
<i>Annamaria Clementi Riserva 2009 Ca' del Bosco Lombardia **</i>	180,00
<i>Franciacorta “Brut” VC 2014 Ca' del Bosco Lombardia **</i>	78,00
<i>Franciacorta “Satèn” VC 2014 Ca' del Bosco Lombardia **</i>	78,00
<i>Franciacorta “Dosage Zéro” VC 2014 Ca' del Bosco Lombardia **</i>	92,00
<i>Metodo Classico Millesimato 2010 Monte Fasolo Colli Eugenie Veneto **</i>	48,00
<i>Trento Doc Maso Martis Brut Ris Millesimato 2015 Trentino **</i>	68,00
<i>Trento Doc Maso Martis Dosaggio Zero Millesimato 2015 Trentino **</i>	68,00

Grandi formati

<i>Amarone della Valpolicella 2011 Roccolo Grassi Veneto *</i>	230,00
<i>Barbaresco “Rabajà” 2013 Produttori del Barbaresco Piemonte **</i>	170,00
<i>Chianti Classico Ama 2016 Castello di Ama Toscana ***</i>	90,00
<i>Chianti Classico Gran Selezione “San Lorenzo” 2011 Castello di Ama Toscana ***</i>	260,00
<i>Il Merlot 2006 Vignai da Duline Friuli Venezia Giulia **</i>	190,00
<i>Pinot Nero “Campo alle More” 2009 Gini Veneto **</i>	160,00
<i>Valpolicella Superiore 2013 Roccolo Grassi Veneto *</i>	140,00
<i>Valpolicella Superiore 2010 Quintarelli Veneto *</i>	220,00

Vini bianchi

Bianco "Breg" 2011 (Pinot Grigio, Sauvignon, Chardonnay, Riesling) Gravner Friuli Venezia Giulia **	140,00
Bianco Secco 2018 (Garganega, Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano) Quintarelli Giuseppe Veneto	42,00
Bianco "Sacrisassi" (Friulano, Ribolla) 2017 Le Due Terre Friuli Venezia Giulia ***	54,00
Chardonnay 2018 Borgo del Tiglio Collio Friuli Venezia Giulia **	54,00
Chardonnay "La Bora di Kante" 2009 Kante Carso Friuli Venezia Giulia **	78,00
Chardonnay "Baracca" 2018 Miani Cof Friuli Venezia Giulia *	110,00
Furore Bianco "Fiorduva" 2017 (Fenile, Ginestra, Ripoli) Marisa Cuomo Campania **	128,00
Friulano 2017 Borgo del Tiglio Collio Friuli Venezia Giulia **	52,00
Friulano 2018 Miani Cof Friuli Venezia Giulia *	78,00
Friulano "Ronco della Chiesa" 2018 Borgo del Tiglio Collio Friuli Venezia Giulia **	98,00
Gavi "Marne Oro" 2009 Az. Agr. Le Marne Piemonte **	36,00
Malvasia "Chioma Integrale" 2018 Vignai da Duline Friuli Venezia Giulia **	42,00
Malvasia 2016 Kante Carso Friuli Venezia Giulia **	44,00
Malvasia "Italo & Bruno" 2018 Borgo del Tiglio Collio Friuli Venezia Giulia **	96,00
Manzoni Bianco 2018 Le Volpi Veneto **	24,00
Prosecco Sup. di Valdobbiadene "Brut Nature" 2018 Silvano Follador Veneto ***	39,00
Prosecco di Valdobbiadene Brut 2018 Az. Agr. Barichel Veneto *	26,00
Pinot Grigio "Ronco Calaj" 2018 Russolo Friuli Venezia Giulia **	24,00
Pinot Grigio 2018 Vignai da Duline Friuli Venezia Giulia **	42,00
Ribolla Gialla 2017 Ronco Severo Friuli Venezia Giulia - macerato ***	52,00
Ribolla 2010 Gravner Friuli Venezia Giulia - macerato ***	110,00
Riesling 2018 Vajra Langhe Piemonte **	58,00
Riesling "Kaiton" 2018 KuenHof Alto Adige **	42,00
Soave Classico "Viticoltura Eroica" 2018 Le Battistelle Veneto **	24,00
Soave Classico "Il Casale" 2018 Vicentini Veneto *	36,00
Soave Classico Vecchie Vigne "Contrada Salvarenza" 2016 Gini Veneto **	44,00
Sauvignon Selezione 2018 Borgo del Tiglio Collio Friuli Venezia Giulia **	88,00
Sauvignon "I Salici" 2018 Ronco del Gnemiz Friuli Venezia Giulia **	52,00
Sauvignon "Zitelle" 2018 Miani Cof Friuli Venezia Giulia *	110,00
Sylvaner 2018 KuenHof Alto Adige **	42,00
Trebbiano d'Abruzzo 2015 Edoardo Valentini Abruzzo ***	160,00
Vitovska "2017" Skerk Carso Friuli Venezia Giulia **	48,00

Al bicchiere/by the glass

Prosecco "Fondo" Sui Lieviti 2017 Az. Agr. Barichel Veneto *	6,00
Chardonnay 2014 Terre di San Rocco Veneto *	6,00
Gavi "La Fornace" 2018 Az. Agr. Cinzia Bergaglio Piemonte *	6,00
Lugana 2016 (annata storica) Patrizia Cadore Lombardia *	7,00
Recioto di Gambellara 2015 Dal Maso Veneto * (dessert)	9,00

Vini rossi

<i>Amarone della Valpolicella 2013</i> (Corvina, Rondinella) <i>Roccolo Grassi Veneto</i> **	125,00
<i>Amarone della Valpolicella Riserva "Scajari" 2010 Gini Veneto</i> **	178,00
<i>Amarone della Valpolicella 2001</i> (Corvina, Rondinella, Croatina, Oseleta) <i>Dal Forno Veneto</i> *	590,00
<i>Amarone della Valpolicella 2004</i> (Corvinone, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Rondinella) <i>Quintarelli Veneto</i> ***	580,00
<i>Vigna Montebuono 2004 Lino Maga Oltrepò Pavese Lombardia</i> ***	98,00
<i>Barbaresco Riserva "Pora" 2013 Produttori del Barbaresco Piemonte</i> **	88,00
<i>Barbaresco "Morassino" 2016 Cascina Morassino Piemonte</i> *	78,00
<i>Barbera "Umberta" 2018 Juli Piemonte</i> **	32,00
<i>Barolo "Rupestris" 2014 Cappellano Piemonte</i> ***	180,00
<i>Barolo 2013 Ceretto Piemonte</i> *	162,00
<i>Barolo "Tre Tine" 2015 Rinaldi Piemonte</i> **	148,00
<i>Barolo "Bricco delle Viole" 2015 Vajra Piemonte</i> *	158,00
<i>Brunello di Montalcino "Cerrino" 2014 Tiezzi Toscana</i> ***	78,00
<i>Brunello di Montalcino "Cielo d'Ulisse" 2013 Podere le Ripi Toscana</i> ***	94,00
<i>Cabernet "18 mesi" 2015 Le Volpi Colli Euganei Veneto</i> ***	42,00
<i>Chianti Classico Ama 2016 Castello di Ama</i> **	36,00
<i>Chianti Classico Gran Selezione "San Lorenzo" 2015 Castello di Ama Toscana</i> ***	88,00
<i>Etna Rosso "Vinupetra" 2016 I Vigneri Sicilia</i> ***	78,00
<i>Merlot 2016 Le Due Terre Friuli Venezia Giulia</i> ***	58,00
<i>Merlot "L'Apparita" 2014 Castello di Ama Toscana</i> ***	270,00
<i>Montepulciano d'Abruzzo "Senzaniente" 2018 Marina Palusci Abruzzo</i> ***	34,00
<i>Montepulciano d'Abruzzo 2012 Valentini Abruzzo</i> *	390,00
<i>Nobile di Montepulciano "I Quadri" (Sangiovese) 2015 Tenuta Vallocaia Toscana</i> **	52,00
<i>Pinot Nero "Campo alle More" 2015 Gini Veneto</i> **	44,00
<i>Pinot Nero 2017 Le Due Terre Friuli Venezia Giulia</i> ***	58,00
<i>Pinot Nero 2016 Dal Zocchio Trentino</i> ***	64,00
<i>Primofiore 2014</i> (Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Corvina, Corvinone) <i>Quintarelli Veneto</i> *	76,00
<i>Refosco dal Peduncolo Rosso 2017 Ronco Severo Friuli Venezia Giulia</i> ***	52,00
<i>Refosco dal Peduncolo Rosso 2016 Miani Friuli Venezia Giulia</i> *	98,00
<i>Rosso del Bepi 2008 Quintarelli Veneto</i> *	190,00
<i>Rosso 2013 Miani</i> (Merlot, Cab Franc, Cab Sauvignon, Tazzelenghe) <i>Cof Friuli Venezia Giulia</i> *	148,00
<i>Syrah "Il San Lorenzo" 2004 Natalino Crognalletti Marche</i> **	160,00
<i>Tai Rosso dei Colli Berici 2016 Daniele Portinari Veneto</i> ***	36,00
<i>Rosso U.V.A 2016</i> (Cannonau, vitigni autoctoni) <i>Panevino Sardegna</i> ***	88,00
<i>Valpolicella Superiore 2017 Musella Veneto</i> ***	32,00
<i>Valpolicella 2014</i> (Corvina, Molinari, Rondinella) <i>Roccolo Grassi Veneto</i> **	52,00
<i>Valpolicella Superiore 2011</i> (Corvina, Corvinone, Cabernet Franc) <i>Quintarelli Veneto</i> *	98,00
<i>"Vinudilice" rosato 2017 I Vigneri di Salvo Foti Sicilia</i> ***	78,00
<i>Cerasuolo d'Abruzzo 2016 Edoardo Valentini Abruzzo</i> ***	180,00

Al bicchiere/by the glass

<i>Raboso "Gelsaia" 2016 Az Agr Cecchetto Veneto</i> *	12,00
<i>Barolo "Serralunga" Principiano 2015 Piemonte</i> **	12,00
<i>Cabernet "L'Ombra del Gatto" Castelnuovo Veneto</i> ***	7,00
<i>Chianti Riserva 2016 Società Agricola La Ginestra Toscana</i> ***	8,00
<i>Rosato "Gioiellae" 2018 Ormae Vinae Toscana</i> **	7,00

I distillati e i liquori

<i>“Nostrano” Il Liquore di Venezia Osteria alle Testiere/Polpo Restaurant</i>	6,00
<i>Amaro Braulio Riserva Millesimata Lombardia</i>	8,00
<i>Amaro Nepèta Sicilia</i>	6,00
<i>Amaro Jefferson Calabria</i>	6,00
<i>Frangelico con distillato di Nocciola Piemonte</i>	6,00
<i>Borgo Scuro Grappa Classica Veneto</i>	7,00
<i>Borgo Scuro Grappa Invecchiata Veneto</i>	9,00
<i>Borgo Scuro Grappa Barrique Veneto</i>	11,00
<i>Calvados Pays d’Auges Christian Drouin</i>	10,00
<i>Capovilla Grappa Ribolla Gravner Veneto</i>	12,00
<i>Capovilla Distillato di Ciliegie Duroni Veneto</i>	12,00
<i>Capovilla Distillato di Albicocche Veneto</i>	12,00
<i>Capovilla Distillato di Prugne Veneto</i>	12,00
<i>Capovilla Distillato di Uva Moscato</i>	12,00
<i>Cappellano Barolo Chinato Piemonte</i>	9,00
<i>Distilleria artigianale Carlo Gobetti Acquavite di Amarone</i>	10,00
<i>Distilleria artigianale Carlo Gobetti Acquavite di Lugana</i>	10,00
<i>Distilleria artigianale Carlo Gobetti Acquavite di Brunello</i>	10,00
<i>Pojer e Sandri Acquavite di Pere Trentino</i>	7,00
<i>Pojer e Sandri Grappa di Trainer Trentino</i>	7,00
<i>Irish Cream Liqueur Single Batch Five Farms Ireland</i>	7,00
<i>Lazzaroni Amaretto Saronno Lombardia</i>	7,00
<i>Lazzaroni Nocino del Chiostro Lombardia</i>	7,00
<i>Lazzaroni Sambuca Lombardia</i>	7,00
<i>Léopold Gourmel Cognac “Age des Fleurs” 15 carats France</i>	12,00
<i>Limoncello di Sorrento Il Convento IGP Campania</i>	7,00
<i>Liquore al chinotto di Savona Liguria</i>	7,00
<i>Liquore di mirto Il Convento Campania</i>	7,00
<i>Marco de Bartoli Marsala Superiore Oro Vigna Miccia Sicilia</i>	8,00
<i>Marco de Bartoli Marsala Vecchio Samperi Sicilia</i>	10,00
<i>Chartreuse Jaune France</i>	8,00
<i>Chartreuse Verte France</i>	8,00
<i>Gin Artigianale Italiano Kapriol Italia</i>	8,00
<i>Bobby’s Schiedam Dry Gin The Netherlands</i>	8,00
<i>GinMare Mediterranean Gin Spain</i>	8,00
<i>Gin Sipsmith London Dry Gin</i>	8,00
<i>Gin Hendrick’s Scotland</i>	8,00
<i>White Port Extra Dry Quinta de la Rosa Portugal</i>	7,00
<i>Late Bottled Vintage Port 2014 Quinta de la Rosa Portugal</i>	7,00
<i>Vintage Port 2014 Quinta de la Rosa Portugal</i>	10,00
<i>Rum Jamaica 2012 Lluidas Vale</i>	9,00
<i>Ron Santero 7 anos Cuba</i>	9,00
<i>Ron Anejo Botran Reserve Blanc Guatemala</i>	9,00
<i>Vermouth Santon Borgo San Daniele Friuli VG</i>	7,00
<i>Vodka VKA Italia</i>	9,00
<i>Vodka Grey Goose France</i>	9,00
<i>Single Malt Scotch Whisky Islay Scarabus</i>	10,00
<i>Single Malt Scotch Whisky Speyside 12 The GlenAllachie</i>	10,00
<i>Single Malt Scotch Whisky West Highland 14 Oban</i>	10,00
<i>Single Malt Scotch Whisky Highland 8 Loch Lomond</i>	10,00
<i>Single Grain Irish Whiskey Hyde</i>	10,00
<i>Bourbon Whiskey Noah’s Mill Kentucky</i>	10,00

Mi piace il vino buono, innanzitutto .

Indipendentemente delle tecniche di produzione cerco nel vino gradevolezza, piacere, emozione.

Ma il rispetto per la natura, la tipicità e l'artigianalità sono altrettanto importanti.

La selezione, che dura da oltre vent'anni, mi ha portato quindi ad escludere i produttori di vino industriale che fanno uso sistemico di prodotti di sintesi chimica e che customizzano i loro prodotti alle richieste del mercato.

*Troverete segnalati con un * (asterisco) i produttori CONSAPEVOLI, che conducono i loro vigneti con etica professionale, limitando al massimo l'uso dei prodotti di sintesi, lieviti selezionati, solforosa e additivi vari.*

*Con due ** i produttori che applicano il disciplinare BIOLOGICO (a volte né dichiarato, né certificato) o aderiscono a VINO LIBERO o VIGNAIOLI INDIPENDENTI che garantiscono una controllata limitazione dei prodotti di sintesi, nonché la riduzione delle risorse idriche e l'adozione di tecniche di coltura biologiche preventive.*

*Con tre *** i produttori di VINO NATURALE, ARTIGIANALE e/o BIODINAMICO che, ispirandosi alla visione spirituale antroposofica del mondo elaborata dal filosofo Rudolf Steiner e alla conseguente applicazione di questi principi in agricoltura escludono l'utilizzo di additivi chimici e metodologie di vinificazione forzata.*

First of all, I like good wine regardless of the production technique employed by the producer, I look for harmony, pleasure and emotion.

Respect for nature, character and craftsmanship are also important.

My extensive experience spanning over 20 years led me to exclude the producers of industrial wines. Wine makers who extensively use synthetic chemical products and customise their wines to market demands.

*You will find wines marked with an * (asterisk) to be the product of AWARE PRODUCERS who run their vineyards with professional ethics. This entails limiting the use of chemistry, selected yeasts, sulphur and various additives.*

*With two ** the wines listed are made by producers who apply the disciplinary organic (sometimes neither stated or certified) or adhere to free wine, or WINEMAKERS INDEPENDENT. This guarantees a controlled restriction of synthetic products, the reduction of water resources and the adoption of preventative biological culture techniques.*

*The three *** denotes producers of WINE NATURAL, ARTISAN, and/or BIODYNAMIC PRODUCTS. Wines inspired by the spiritual/anthroposophic vision of the world embraced by the philosopher Rudolph Steiner. The consequent application of these principles in agriculture excludes the use of chemical additives and forced vinification methods.*

Luca Di Vita

*Associazione Italiana Sommelier
Vinitaly International "5 StarWines" Judge*



www.veneziaristoranti.it
e-mail: info@veneziaristoranti.it

I TIPICI CARCIOFI, LA SALICORNIA E L'ACQUA DEL MARE ADRIATICO, SAPORI UNICI DELLA LAGUNA DI VENEZIA, SI COMBINANO CON IL MIGLIOR GIN DELLA TRADIZIONE LONDINESE, **NOSTRANO NASCE DALLA COLLABORAZIONE TRA L'OSTERIA ALLE TESTIERE DI VENEZIA E IL RISTORANTE POLPO DI LONDRA, ACCOMUNATI DALLA STESSA PASSIONE PER I SAPORI VERI.**



THE UNIQUE FLAVOURS OF THE VENETIAN LAGOON, ARTICHOKE, WORMWOOD SAMPHIRE & SEA WATER FROM THE ADRIATIC, COMBINED WITH THE FINEST GIN IN THE LONDON TRADITION, **NOSTRANO IS A COLLABORATION BETWEEN POLPO RESTAURANT IN LONDON AND OSTERIA**

**ALLE TESTIERE IN VENICE, UNITED BY THE SAME
PASSION FOR TRUE FLAVOURS.**