

Mi piace il vino buono, innanzitutto.

Indipendentemente dalle 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 dalla mia carta dei vini i produttori di vino industriale che fanno uso sistematico 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, anidride solforosa e additivi vari.

Con due ** i produttori che applicano il disciplinare BIOLOGICO (a volte né dichiarato, né certificato) o aderenti a progetti come 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 from my wine list 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 WINES or WINEMAKERS INDIPENDENT. This guarantees a controlled restriction of synthetic products, the reductions of water resources and the adoption of preventative biological culture techniques.*

*The three *** denotes producers of NATURAL WINES, ARTISAN and/or BIODYNAMIC PRODUCTS. Wines inspired by spiritual/antroposofic vision of the world embraced by the philosopher Rudolf 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

NOSTRANO

L'AMARO DI VENEZIA

Cocktail list

SPRITZ NOSTRANO (Nostrano, Prosecco Sup. di Valdobbiadene, acqua minerale)	7,00
"BACAN" GIN TONIC DI LAGUNA (Nostrano, London Dry Gin, acqua tonica)	8,00
NOSTRANO SOUR (Nostrano, succo di limone, zucchero liquido)	8,00
MEZZOSTRANO (Nostrano, il Mezzoemezzo di Nardini, soda)	8,00
NOSTRAMERICANO (Nostrano, Vermouth di Torino, soda)	9,00
NOSTRANONICE (Liscio con ghiaccio o con soda)	7,00

NOSTRANO è un omaggio a Venezia
Per celebrare una sincera amicizia, una passione comune
Sapori veri, unici, inimitabili
Natura, gusto, estro, audacia

I tipici carciofi, la salicornia e l'acqua del mare Adriatico, sapori unici della laguna di Venezia si fondono con il miglior Gin della tradizione Londinese in un originale liquore artigianale dal sapore piacevolmente amaricante con note balsamiche e speziate ed un elegante retrogusto sapido ed aromatico

Un liquore naturale, senza aromi
Prodotto solo con estratti, olii essenziali e distillati
Da mani esperte
Un fresco aperitivo, un originale long drink, un liquore da meditazione

Luca, Bruno e Russell

*NOSTRANO is a love letter to Venice.
It celebrates a true friendship and a mutual passion:
Authentic, unique and inimitable flavours,
Natural, discerning, confident and audacious*

With artichokes, wild wormwood and Adriatic seawater, the unique flavours of the Venetian lagoon are blended with the finest London gin to produce an artisan spirit of delightful bitterness, balsamic and spiced undertones and an elegant, aromatic aftertaste.

*A natural liquor with no artificial flavours
Produced using only extracts, essential oils and distillates
By expert hands...
A fresh aperitif, an original long drink, a meditative digestif*

Bruno, Luca & Russell

Vini bianchi

Bianco "Morus Alba" 2018 (Malvasia, Sauvignon) Vignai da Duline FVG **	58,00
Bianco "Kaplja" 2015 (Chardonnay, Friulano e Malvasia Istriana) Podversic FVG - non filtrato ***	78,00
Carricante "Aurora" 2019 I Vigneri Sicilia ***	62,00
Chardonnay 2019 Borgo del Tiglio Collio Friuli Venezia Giulia *	54,00
Chardonnay 2018 Vignai da Duline Friuli Venezia Giulia **	65,00
Friulano 2019 Vignai da Duline Friuli Venezia Giulia **	42,00
Friulano 2019 Borgo del Tiglio Collio Friuli Venezia Giulia *	58,00
Garganega "Caliverna" 2018 Az Agr Virgilio Vignato Veneto **	24,00
Garganega "Magenta sulle bucce" 2018 NOUS Veneto - macerato ***	36,00
Malvasia 2016 Skerk Carso Friuli Venezia Giulia - non filtrato ***	48,00
Malvasia 2017 Zidarich Carso Friuli Venezia Giulia - non filtrato ***	68,00
Malvasia "Chioma Integrale" 2020 Vignai da Duline Friuli Venezia Giulia **	42,00
Malvasia "Mont de Zuc" 2019 Miani Colli Orientali Friuli Venezia Giulia *	92,00
Pinot Grigio 2019 Vignai da Duline Friuli Venezia Giulia **	42,00
Pinot Grigio 2018 Ronco Severo Friuli Venezia Giulia - orange/non filtrato ***	52,00
Prosecco Sup. di Valdobbiadene "Brut Nature" 2018 S. Follador Veneto ***	36,00
Prosecco "Fondo" Sui Lieviti 2017 Az Agr Barichel Veneto - non filtrato *	26,00
Ribolla 2013 Gravner Friuli Venezia Giulia **	140,00
Ribolla Gialla 2018 Ronco Severo Friuli Venezia Giulia - orange/non filtrato ***	52,00
Ribolla Gialla 2016 Podversic Friuli Venezia Giulia - non filtrato ***	74,00
Ribolla Gialla "Pettarin" Miani Colli Orientali Friuli Venezia Giulia *	98,00
Riesling "Schulz" 2018 Ronco del Gelso Friuli Venezia Giulia	38,00
Riesling "Kaiton" 2019 Kuenhof Alto Adige **	42,00
Soave "Magenta" 2016 NOUS Veneto ***	28,00
Soave Cl. Sup. "Vecchie Vigne Contrada Salvarenza" 2016 Gini Veneto **	44,00
Sauvignon "Maciete Fumé" 2016 Gini Veneto **	42,00
Sauvignon "Saurint" 2019 Miani Cof Friuli Venezia Giulia *	92,00
Sylvaner 2018 Kuenhof Alto Adige **	42,00
Veltliner 2019 Kuenhof Alto Adige **	42,00
Vitovska 2016 Skerk Carso Friuli Venezia Giulia - non filtrato ***	48,00
Vitovska "Kamen" 2017 Zidarich Carso Friuli Venezia Giulia - non filtrato***	58,00
Vitovska "Origine" 2016 Vodopivec Carso Friuli Venezia Giulia - non filtrato ***	90,00

Al bicchiere/by the glass

Prosecco di Valdobbiadene Brut 2018 Az Agr Barichel Veneto *	6,00
Soave "Vulcano" 2018 Zambon Veneto *	6,00
Sauvignon 2018 CastelNoarna Trentino **	7,00
Friulano "Rive Alte" 2015 Ronco del Gelso Friuli Venezia Giulia *	8,00
Recioto di Gambellara 2015 Dal Maso Veneto * (dessert)	9,00

Vini rossi...

Amarone della Valpolicella "Corte Vaona" 2015 Novaia Veneto **	78,00
Amarone della Valpolicella Riserva "Scajari" 2010 Gini Veneto **	170,00
Amarone della Valpolicella 2001 <small>(Corvina, Rondinella, Oseleta, Croatina)</small> Dal Forno Veneto *	660,00
Amarone della Valpolicella 2006 <small>(Corvina, Sangiovese, Cab Sauv, Rondinella)</small> Quintarelli Veneto **	620,00
Barbaresco Riserva "Pora" 2014 Produttori del Barbaresco Piemonte **	88,00
Barbaresco "Morassino" 2016 Cascina Morassino Piemonte *	78,00
Brunello di Montalcino Tenuta Nuova 2016 Casanova di Neri Toscana **	220,00
Brunello di Montalcino "Pian di Conte" Riserva 2015 Talenti Toscana **	148,00
Brunello di Montalcino 2016 Talenti Toscana **	84,00
Barbera "Umberta" 2018 Juli Piemonte **	32,00
Barolo 2015 Bartolo Mascarello Piemonte ***	158,00
Barolo 2013 Ceretto Piemonte *	128,00
Barolo "Bricco delle Viole" 2015 Vajra Piemonte *	148,00
Chianti 2017 Soc Agr La Ginestra Toscana ***	32,00
Chianti Classico 2017 Castello di Ama Toscana ***	42,00
Etna Rosso "Profumo di Vulcano" 2017 FedeGraziani Sicilia ***	92,00
Merlot 2016 Le Due Terre Friuli Venezia Giulia ***	62,00
Merlot 2016 Miani Friuli Venezia Giulia **	168,00
Merlot "L'Apparita" 2014 Castello di Ama Toscana ***	330,00
Merlot "Rosso della Centa" 2015 Borgo del Tiglio Collio Friuli Venezia Giulia*	144,00
Pinot Nero "Campo alle More" 2015 Gini Veneto **	42,00
Pinot Nero 2017 Le Due Terre Friuli Venezia Giulia ***	62,00
Pinot Nero 2016 Vignai da Duline Friuli Venezia Giulia **	98,00
Primofiore 2014 <small>(Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Corvina, Corvinone)</small> Quintarelli Veneto *	74,00
Refosco dal Peduncolo Rosso 2016 Miani Friuli Venezia Giulia **	128,00
Rosso del Bepi 2008 Quintarelli Veneto *	190,00
Rosso 2013 Miani <small>(Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Tazzelenghe)</small> Cof Friuli Venezia Giulia *	160,00
Tai Rosso dei Colli Berici "Montemitorio" 2018 DelMaso Veneto *	32,00
Rosso U.V.A 2016 <small>(Cannonau, vitigni autoctoni)</small> Panevino Sardegna ***	88,00
Valpolicella Ripasso Classico Superiore 2017 Novaia Veneto **	36,00
Valpolicella Classico 2019 <small>(Corvina, Rondinella, Corvinone)</small> Le Ragose Veneto **	24,00
Valpolicella Superiore 2012 <small>(Corvina, Corvinone, Cabernet Franc)</small> Quintarelli Veneto *	98,00

...e rosati

Rosato "Gioiellae" 2018 Ormae Vinae Toscana **	32,00
Rosammare 2019 <small>(Nero d'Avola)</small> Barraco Sicilia ***	36,00
Vinudilice 2019 <small>(Alicante, Grecanico e Minnella)</small> I Vigneri Sicilia ***	72,00

Al bicchiere/by the glass



Brunello di Montalcino 2016 Talenti Toscana **	13,00
Raboso "Gelsaia" 2017 Giorgio Cecchetto Veneto *	10,00
Schioppettino 2019 I Clivi Friuli Venezia Giulia **	7,00
Barbera "Umberta" 2018 Juli Piemonte **	7,00
Roza (Terrano rosato) 2018 Bajta Selez Carso Friuli Venezia Giulia *	7,00

Le birre e le bibite

Tipopils "l'autocoscienza" Birrificio Italiano 33cl	8,00
Weizen "Finisterrae" Birrificio Italiano 33cl	8,00
Birra Ambrata "Bibock" Birrificio Italiano 33cl	8,00
Aranciata con l'estratto dell'arancia del Gargano Lurisia Slow Food	6,00
Limonata Bio Tomarchio Sicilia	6,00
Chinotto con il chinotto di Savona Lurisia Slow Food	6,00

Le bollicine

Champagne Initial Brut Jacques Selosse	280,00
Champagne Brut Nature "Fidèle" Vouette & Sorbée	140,00
Champagne Blanc de Blanc 1er Cru Dhont-Grellet Les Terres	110,00
Champagne Blanc de Noir Egly-Ouriet VV Gran Cru	260,00
Champagne Blanc de Noirs (95% PM) Extra Brut Moussé Terre D'illite	128,00
Champagne Blanc de Noir "Les Vignes de Vrgny" 1er Cru Egly-Ouriet.	230,00
Champagne Rosé Egly-Ouriet	180,00
Champagne Rosé Philipponnat	140,00
Annamaria Clementi Riserva 2009 Ca' del Bosco Lombardia **	160,00
Franciacorta "Brut" VC 2014 Ca' del Bosco Lombardia **	78,00
Franciacorta "Dosage Zero" VC 2014 Ca' del Bosco Lombardia **	98,00
Met. Cl. Pinot Grigio Brut Nature "Maria Vittoria" 2015 TSR Veneto *	52,00
Metodo Classico Pinot Bianco Brut Nature 2014 Terre di San Rocco Veneto*	42,00

I grandi formati "Magnum"

Friulano 2018 Miani Colli Orientali Friuli Venezia Giulia *	140,00
Orto di Venezia 2015 Michel Thoulouze Isola di Sant'Erasmo Venezia*	110,00
Sauvignon Voglar 2016 PeterdiPoli Alto Adige **	116,00
Verdicchio dei C.lli di Jesi "Campo delle Oche" 48 mesi sui lieviti 2015 Fattoria S.Lorenzo Marche	96,00
Barbaresco "Rabajà" 2013 Produttori del Barbaresco Piemonte **	170,00
Chianti Classico Ama 2016 Castello di Ama Toscana ***	90,00
Chianti Classico Gran Selezione "San Lorenzo" 2011 Castello di Ama ***	260,00
Il Merlot 2006 Vignai da Duline Friuli Venezia Giulia **	190,00
Pinot Nero "Campo alle More" 2009 Gini Veneto **	160,00
Valpolicella Superiore 2013 Roccolo Grassi Veneto *	140,00
Valpolicella Superiore 2010 Quintarelli Veneto *	220,00

I vini da dessert e da formaggi

Bianco Vigneti delle Dolomiti 2014 (Gewürztraminer) Cesconi Trentino ** 37,5 cl	48,00
Orvieto Classico "Muffa Nobile" 2016 (Sauvignon) Palazzone Umbria ** 37,5 cl	60,00
Sciaccetrà delle Cinque Terre 2012 Azienda Agr Possa Liguria *** 37,5 cl	88,00
Traminer Aromatico "AUR" 2016 Ronco del Gelso Friuli Venezia Giulia 37,5 cl	44,00
Recioto di Gambellara 2015 Dal Maso Veneto * 50 cl	36,00

I distillati e i liquori

Nostrano Venezia	6,00
Amaro Averna Don Salvatore 18 mesi Sicilia	8,00
Amaro Braulio Riserva Millesimata Lombardia	8,00
Amaro Nepèta Sicilia	7,00
Amaro Jefferson Calabria	7,00
Antiche Ricette di Amerigo Emilia Romagna Fernet artigianale	7,00
Antiche Ricette di Amerigo Emilia Romagna China artigianale	7,00
Antiche Ricette di Amerigo Emilia Romagna Zabajone al caffè	7,00
Borgo Scuro Grappa Bianca Veneto	6,00
Borgo Scuro Grappa Invecchiata Veneto	7,00
Borgo Scuro Grappa Barrique Veneto	9,00
Calvados Pays d'Auges Christian Drouin France	10,00
Capovilla Grappa di Amarone Veneto	12,00
Capovilla Grappa Ribolla Gravner Veneto	12,00
Capovilla Distillato di prugne Veneto	12,00
Cappellano Barolo Chinato Piemonte	9,00
Distilleria artigiana Carlo Gobetti Acquavite di Lugana Veneto	10,00
Distilleria artigiana Carlo Gobetti Acquavite di Brunello Veneto	10,00
Pojer e Sandri Acquavite di pere Trentino	7,00
Pojer e Sandri Acquavite di mele cotogne Trentino	7,00
Lazzaroni Amaretto Saronno Lombardia	7,00
Lazzaroni Nocino del Chioistro Lombardia	7,00
Lazzaroni Sambuca Lombardia	7,00
Léopold Gourmel Cognac "Age de Fleurs" 15 carats France	12,00
Limoncello di Sorrento Il Convento IGP Campania	6,00
Arancello Il Convento Campania	6,00
Mandarinetto Il Convento Campania	6,00
Liquore al Chinotto di Savona Liguria	7,00
Liquore al mirto Il Convento Campania	7,00
Marco de Bartoli Marsala Superiore Oro Vigna Miccia Sicilia	8,00
Marco de Bartoli Marsala Vecchio Samperi Sicilia	10,00
Chartreuse Jeune France	8,00
Chartreuse Verte France	8,00
Gin artigianale italiano Kapriol	8,00
Bobby's Schiedam Dry Gin The Netherlands	8,00
GinMare Mediterraneo Spain	8,00
Gin Number 3 London Dry Gin England	8,00
Gin Hendrick's Scotland	8,00
White Port Extra Dry Quinta de la Rosa Portugal	7,00
Late Bottled Vintage Port Quinta de la Rosa Portugal	7,00
Vintage Port 2014 Quinta de la Rosa Portugal	10,00
Rum 2012 Lluidas Vale Jamaica	9,00
Rum Santero 7 anos Cuba	9,00
Rum Anejo Botran Reserve Blanc Guatemala	9,00
Vermouth di Torino Casa Martelletti Piemonte	7,00
Vermouth agricolo bianco "Santon" Borgo San Daniele FVG	7,00
Vodka Grey Goose France	9,00
Vodka Russian Standard Platinum Russia	9,00
Single Malt Scotch Whisky Speyside 12 The GlenAllachie	10,00
Single Malt Scotch Whisky West Highland 14 Oban	10,00
Single Malt Scotch Whisky Highland 8 Loch Lomond	10,00
Single Grain Irish Whiskey Hyde	10,00
Single Malt Whisky Amrut Fusion India	10,00
Bourbon Whiskey Noah's Mill Kentucky	10,00