

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, Vermouth, Rabarbaro, soda)

"BACAN" GIN TONIC DI LAGUNA (Nostrano, London Dry Gin, acqua tonica)

NOSTRANO SOUR (Nostrano, succo di limone, zucchero liquido)

NOSTRAMERICANO (Nostrano, Vermouth di Torino, soda)

NOSTRANONICE (Liscio con ghiaccio)

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...

Chardonnay "Sietvignis" 2019 Ronco del Gelso Friuli Venezia Giulia**	44,00
Chardonnay 2019 Borgo del Tiglio Collio Friuli Venezia Giulia *	62,00
Chardonnay "Ronco Pitotti" 2018 Vignai da Duline Friuli Venezia Giulia **	56,00
Friulano "Toc Bas" 2015 Ronco del Gelso Friuli Venezia Giulia *	36,00
Friulano 2019 Vignai da Duline Friuli Venezia Giulia **	44,00
Malvasia "Italo e Bruno" 2019 Borgo del Tiglio Collio Friuli Venezia Giulia *	88,00
Orto di Venezia 2017 Michel Thoulouze Isola di Sant'Erasmus Venezia	48,00
Pinot Grigio "Graminé" 2020 Longariva Trentino - Ramato *	32,00
Pinot Grigio 2019 Vignai da Duline Friuli Venezia Giulia **	44,00
Prosecco di Valdobbiadene Extra Brut 2020 Az Agr Barichel Veneto **	24,00
Prosecco Sup. di Valdobbiadene "Brut Nature" 2018 S. Follador Veneto ***	36,00
Ribolla Gialla "Pettarin" Miani Colli Orientali Friuli Venezia Giulia *	98,00
Riesling "Kaiton" 2019 Kuenhof Alto Adige **	42,00
Soave "Magenta" 2016 NOUS Veneto ***	28,00
Soave "Vigne della Bra" 2019 Filippi Veneto **	42,00
Sauvignon "Maciete Fumé" 2016 Gini Veneto **	42,00
Sauvignon "Voglar" 2017 Peter di Poli Alto Adige **	52,00
Sauvignon "Zitelle" 2018 Miani Colli Orientali Friuli Venezia Giulia *	98,00
Sylvaner 2018 Kuenhof Alto Adige **	42,00
Trebbiano d'Abruzzo 2017 Valentini Abruzzo **	160,00
Il San Lorenzo Verdicchio Riserva 2008 Fattoria San Lorenzo Marche **	148,00
Veltliner 2019 Kuenhof Alto Adige **	42,00

...estremi, eroici, dal mare, montagne e vulcani...

Biancolella 2020 Cenatiempo Ischia Campania ***	36,00
Carricante "Aurora" 2019 I Vigneri Sicilia ***	62,00
Fiorduva 2019 Furore Bianco Marisa Cuomo Campania **	98,00
Grecanico Dorato "Millesulmare" Santa Maria La Nave Sicilia***	110,00
Greco di Tufo "Il Tornante" 2018 Vadiaperti Irpinia Campania ***	48,00
Malvasia "Abissale" 2019 Vignedimare Salina Sicilia ***	78,00

...macerati, non filtrati, "orange" ...

Bianco "Kaplja" 2015 <small>(Chardonnay, Friulano e Malvasia Istriana)</small> Podversic FVG - non filtrato ***	78,00
Friulano 2018 Ronco Severo Colli Orientali Friuli Venezia Giulia ***	52,00
Malvasia delle Lipari 2019 Az Agr Ancestrale Sicilia - macerato/non filtrato ***	36,00
Malvasia 2017 Zidarich Carso Friuli Venezia Giulia - non filtrato ***	68,00
Pinot Grigio Ramato 2018 Ronco Severo Cof Friuli Venezia Giulia - macerato ***	52,00
Ribolla Gialla 2016 Podversic Friuli Venezia Giulia - non filtrato ***	74,00
Ribolla 2013 Gravner Friuli Venezia Giulia - macerato **	138,00
Vitovska "Origine" 2016 Vodopivec Carso Friuli Venezia Giulia - non filtrato ***	90,00

...al bicchiere/by the glass

Cuvée 85 Brut TrentoDoc 2019 <small>(Chardonnay e Pinot Nero)</small> Monfort Trentino*	8,00
Soave "Castelcerino" 2020 Colli Scaligeri Veneto **	6,00
Vitovska 2018 Skerk Carso Friuli Venezia Giulia - non filtrato ***	8,00
Muscadet Sèvre et Maine "Le Seigneur" 2019 Vincent Caillé France ***	7,00
Recioto di Gambellara 2015 Dal Maso Veneto * (dessert)	9,00

## Vini rossi...

Amarone della Valpolicella "Corte Vaona" 2015 Novaia Veneto **	98,00
Amarone della Valpolicella Riserva "Scajari" 2010 Gini Veneto **	170,00
Amarone della Valpolicella 2001 (Corvina, Rondinella, Oseleta, Croatina) Dal Forno Veneto *	660,00
Amarone della Valpolicella 2006 (Corvina, Sangiovese, Cab Sauv, Rondinella) 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 **	248,00
Brunello di Montalcino Vigneti del Versante 2015 Pian Dell'Orino Toscana **	180,00
Brunello di Montalcino "Pian di Conte" Riserva 2015 Talenti Toscana **	162,00
Brunello di Montalcino 2016 Talenti Toscana **	90,00
Barolo 2015 Bartolo Mascarello Piemonte ***	260,00
Barolo 2013 Ceretto Piemonte *	98,00
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
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*	160,00
Pinot Nero 2016 Vignai da Duline Friuli Venezia Giulia **	90,00
Primofiore 2014 (Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Corvina, Corvinone) Quintarelli Veneto *	78,00
Refosco dal Peduncolo Rosso 2016 Miani Friuli Venezia Giulia **	128,00
Rosso di Montalcino 2016 Pian dell'Orino Toscana **	96,00
Rosso del Bepi 2008 Quintarelli Veneto *	190,00
Rosso 2013 Miani (Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Tazzelenghe) Cof Friuli Venezia Giulia *	160,00
Schioppettino 2020 I Clivi Friuli Venezia Giulia **	36,00
Schioppettino 2018 Antico Broilo Friuli Venezia Giulia ***	48,00
Valpolicella Classico 2019 (Corvina, Rondinella, Corvinone) Le Ragose Veneto **	24,00
Valpolicella Superiore 2012 (Corvina, Corvinone, Cabernet Franc) Quintarelli Veneto *	98,00

... non filtrati, dal mare, montagne e vulcani...

Etna Rosso "Profumo di Vulcano" 2017 FedeGraziani Sicilia ***	88,00
Corinto Nero/N. Mascalese 2019 AzAgr Ancestrale Sicilia macerato/nn filtrato ***	36,00
Rosso U.V.A 2016 (Cannonau, vitigni autoctoni) Panevino Sardegna ***	88,00
Rosammare 2019 (Nero d'Avola) Barraco Sicilia *** rosato	36,00
Vinudilice 2019 (Alicante, Grecanico e Minnella) I Vigneri Sicilia *** rosato	72,00

al bicchiere/by the glass

Brunello di Montalcino 2016 Talenti Toscana **	13,00
Barbaresco "Montestefano" 2014 Produttori del Barbaresco Piemonte **	10,00
Sangiovese "Modigliana" 2019 Villa Papiano Emilia Romagna **	7,00
Valpolicella Classico 2019 (Corvina, Rondinella, Corvinone) Le Ragose Veneto **	6,00
Rosato "Gioiellae" 2018 Ormae Vinae Toscana **	7,00

## I forestieri/outsidere

Bourgogne Blanc La Combe 2019 Domaine Derain Bourgogne**	82,00
Chablis 2019 Chaude Ecuelle France **	42,00
Saumur Clos de l'Echelier Blanc 2015 Domaiune des Roches Neuves Loire **. 148,00	148,00
Malvasija Goče 2018 Hedele Slovenja **	56,00
Xarel-lo "018 Aloers Credo Spagna **	49,00
Riesling "Kleiner Revoluzzer" 2018 Bibo Runge Austria **	46,00
Gamay 100% 2018 Jean Courtois Loire ***	90,00
Cuvée Romanissa (Grenache, Carignan) 2019 Matassa Côtes Catalanes**	72,00

## Le bollicine

Champagne BD'3CC Collection Brut Nature 2013 Burgeois - Diaz	144,00
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	230,00
Champagne Blanc de Noirs (95% PM) Extra Brut Moussé Terre D'illite	128,00
Champagne Blanc de Noir "Les Vignes de Vigny" 1er Cru Egly-Ouriet.	210,00
Champagne Rosé Egly-Ouriet	180,00
Champagne Rosé Philipponnat	140,00
Franciacorta "Brut" VC 2014 Ca' del Bosco Lombardia **	78,00
Franciacorta "Dosage Zero" VC 2014 Ca' del Bosco Lombardia **	98,00

## 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.Ili 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
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

## 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 con l'estratto delle tre fioriture del limone Lurisia Slow Food	6,00
Chinotto con il chinotto di Savona Lurisia Slow Food	6,00

## I distillati e i liquori

Amaro Nostrano Venezia	6,00
Amaro Averna Don Salvatore 18 mesi Sicilia	8,00
Amaro Braulio Riserva Millesimata Lombardia	8,00
Amaro Herbarum Toscana	7,00
Amaro Nepèta Sicilia	7,00
Amaro Jefferson Calabria	7,00
Amaro Amacardo Sicilia	7,00
Antiche Ricette di Amerigo Emilia Romagna Fernet artigianale	7,00
Antiche Ricette di Amerigo Emilia Romagna China artigianale	7,00
Bitter Bianco "Terra!" Villa Papiano Emilia Romagna	7,00
Borgo Scuro Grappa Bianca Veneto	6,00
Borgo Scuro Grappa Barrique Veneto	9,00
Capovilla Grappa di Amarone Veneto	12,00
Capovilla Distillato di prugne Veneto	12,00
Cappellano Barolo Chinato Piemonte	9,00
Pojer e Sandri Acquavite di mele cotogne Trentino	7,00
Lazzaroni Amaretto Saronno Lombardia	7,00
Lazzaroni Nocino del Chiostro Lombardia	7,00
Lazzaroni Sambuca Lombardia	7,00
Limoncello di Sorrento Il Convento IGP Campania	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
Distilleria Santa Massenza Grappa di Nosiola Trentino	8,00
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
Vermouth Tregenda Bianco Villa Papiano Emilia Romagna	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