

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 trent'anni, mi ha portato quindi ad escludere dalla mia carta 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, BIODINAMICO, DELLA LUCE E DEL CARBONIO e BIODISPONIBILE 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 30 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, ARTISAN, BIODYNAMIC, BIOAVAILABLE WINES, LIGHT AND CARBON FARMING. 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
Vinality International "5 StarWines" Judge



COCKTAIL LIST

SPRITZ NOSTRANO (Nostrano, Vermouth, Rabarbaro, soda)
"BACAN" GIN TONIC DI LAGUNA (Nostrano, London Dry Gin, acqua tonica)
BRUTTO NEGRONI 'Russell Norman' (Nostrano, Select, Vermouth di Torino)
NOSTRAMERICANO (Nostrano, Vermouth di Torino, soda)
IL DRINK DEL FALEGNAME (Su gentile concessione di J.Z.) (Nostrano, Bitter, Vodka)
BIRRA ARTIGIANALE **all'amaro** NOSTRANO

Una vita nella bellezza e nella storia, in armonia con la natura.

Una dimensione umana senza tempo

Fondali sabbiosi emersi e sommersi, lembi di terra depositari di mondi misteriosi e sapori segreti: tutto questo è Venezia e la sua laguna

*Tutto questo è **Amaro Nostrano***

I tipici carciofi, la salicornia e il santonico, custodi della tradizione lagunare veneziana, fragranze agrumate dolci e amare, note saline del mare Adriatico e, dalle vicine Dolomiti, il ginepro e il rabarbaro, rendono Amaro Nostrano unico, inconfondibile e ricco di proprietà antiossidanti, antinfiammatorie e depurative

Da gustare liscio, come digestivo, o con ghiaccio e scorza d'arancia, come aperitivo

Venice and its lagoon represent a life of beauty, history and harmony with nature. A timeless human dimension encompassing land, sea, sand and emerald waters, mysterious worlds and secret flavours

This is **Amaro Nostrano**

Purple artichokes, samphire, wild wormwood from the Venetian lagoon, sweet and bitter citrus fragrances, brackish notes from the Adriatic and, from the nearby Dolomites, juniper and rhubarb. Amaro Nostrano is unique: Unmistakable, rich in antioxidants, anti-inflammatory and purifying

To be enjoyed straight, as a digestive, or with ice and orange peel as an aperitif

Le note sapide e amarognole di salicornia, assenzio marino e carciofo violetto che caratterizzano il Nostrano, l'amaro della laguna di Venezia, riaffiorano in questa

***birra artigianale** di puro malto d'orzo Eraclea Pilsner, né filtrata, né pastorizzata*

The savory and bitter notes of glasswort, marine wormwood and purple artichoke that characterize Nostrano, the Amaro of the Venice lagoon, resurface in this Eraclea Pilsner **craft beer** of pure barley malt, neither filtered nor pasteurized

Vini bianchi/white wines...

Bianco "Carat" 2018 (Friulano, Malvasia e Ribolla) Bressan FVG - macerato**	88,00
Bianco "Vecchie Vigne" 2016 (Malvasia, Friulano, Ribolla) Roncus Collio Friuli Venezia Giulia**	68,00
Bianco d'Ischia "Lefkos" 2021 Cenatiempo Campania ***	52,00
Bianco "Fiorduva" 2021 Marisa Cuomo Costa d'Amalfi Campania **	130,00
Bianco "Il Cibino" (Canaiole bianco, Trebbiano e Malvasia) 2019 A. Rossi Toscana - macerato ***	52,00
Chardonnay 2021 Vignai da Duline Cof Friuli Venezia Giulia **	78,00
Chardonnay 2021 Borgo del Tiglio Collio Friuli Venezia Giulia *	72,00
Dorona "Criterio" 2021 La Caneva Ca' Savio Laguna di Venezia - macerato ***	42,00
Orto di Venezia 2020 Michel Thoulouze Isola di Sant'Erasmo Venezia *	70,00
Etna Bianco "A Puddara" 2019 Tenuta di Fessina Sicilia **	69,00
Etna Bianco "Ante" 2019 (Carricante, Grecanico e Minnella) I Custodi dell'Etna ***	88,00
Friulano 2019 Ronco Severo Friuli Venezia Giulia - macerato ***	58,00
Friulano 2021 Borgo del Tiglio Collio Friuli Venezia Giulia *	72,00
Greco di Tufo 2020 "Il Tornante" Vadiaperti **	52,00
Manzoni Bianco 2021 Quota 101 Colli Euganei Veneto **	32,00
Malvasia 2021 Borgo del Tiglio Collio Friuli Venezia Giulia *	72,00
Malvasia "Chioma Integrale" 2022 Vignai da Duline Friuli Venezia Giulia **	48,00
Malvasia 2019 Damjan Podversic Collio Friuli Venezia Giulia - orange ***	90,00
Pinot Bianco 2020 Drius Isonzo Friuli Venezia Giulia **	36,00
Pinot Bianco 2019 Roncus Friuli Venezia Giulia **	44,00
Pinot Grigio "Ronco Pitotti" 2022 Vignai da Duline Friuli Venezia Giulia **	48,00
Pinot Grigio "Fuoripista" 2021 Foradori Trentino ***	72,00
Pinot Grigio 2020 Damjan Podversic Collio Friuli Venezia Giulia - orange***	90,00
Prosecco di Valdobbiadene Extra Brut "Ultra Trail" 2022 Barichel**	28,00
Ribolla Gialla 2021 I Clivi Friuli Venezia Giulia **	36,00
Ribolla Gialla 2013 Gravner Friuli Venezia Giulia - orange **	168,00
Riesling 2021 Köfererhof Alto Adige **	48,00
Sauvignon 2019 Drius Collio Friuli Venezia Giulia **	36,00
Sauvignon "Voglar" 2020 PeterdiPoli Alto Adige **	58,00
Soave Classico da Viticoltura Eroica 2021 Le Battistelle Veneto ***	32,00
Soave Classico Superiore "Vecchie Vigne" 2020 Gini Veneto **	48,00
Sylvaner 2021 Kuen Hof Alto Adige **	44,00
Traminer Aromatico "Mitterberg" 2021 Dornach Patrick Uccelli Alto Adige ***	46,00
Trebbiano d'Abruzzo 2020 Emidio Pepe Abruzzo ***	88,00
Veltliner 2021 Kuen Hof Alto Adige **	44,00
Verduzzo 2018 Bressan Friuli Venezia Giulia - orange ***	98,00

Al bicchiere/by the glass

Prosecco di Valdobbiadene Extra Brut "Ultra Trail" 2022 Barichel (28,00)	7,00
Arneis Blangé 2022 Ceretto Langhe Piemonte ** (42,00)	8,00
Malvasia "Ottantanni" 2022 I Clivi Friuli Venezia Giulia ** (44,00)	9,00
Sauvignon "Les Chandelières" Menetou-Salon Philippe Gilbert Loire *** (58,00)	10,00
Dieci Vendemmie di Riesling Flli Pelz Trentino - dessert * (44,00)	9,00
Moscato d'Asti I Vignaioli di Santo Stefano Piemonte 37,5 cl - dessert *	21,00

Vini rossi/red wines

Amarone della Valpolicella "Monte Serea" 2015 Gini Veneto**	148,00
Amarone della Valpolicella 2015 Monte dei Ragni Veneto ***	240,00
Amarone della Valpolicella 2006 (Corvina, Sangiovese, Cab Sauv, Rondinella) Quintarelli Veneto *	710,00
Brunello di Montalcino 2018 Casanova di Neri Toscana **	130,00
Brunello di Montalcino 2015 Il Paradiso di Manfredi Toscana ***	190,00
Brunello di Montacino 2015 Biondi Santi Toscana **	330,00
Barbaresco 2020 Ceretto Piemonte **	96,00
Barbaresco "Pora " 2017 Produttori del Barbaresco Piemonte**	90,00
Barolo 2019 Ceretto Piemonte **	110,00
Barolo "Rocche dell'Annunziata" 2018 Ratti Piemonte **	210,00
Barolo "Pajana" 2017 Domanico Clerico Piemonte **	170,00
Barolo "Perno" Vigna Santo Stefano 2015 G. Mascarello Piemonte ***	240,00
Case Basse 2017 Soldera Toscana ***	780,00
Frappato "Vino di Contrada Bombolieri" 2019 Arianna Occhipinti Sicilia ***	88,00
Merlot 2018 Le Due Terre Friuli Venezia Giulia ***	82,00
Merlot "Rosso della Centa" 2015 Borgo del Tiglio Collio Friuli Venezia Giulia*	180,00
Montebuono 2016 (Coratina, uva rara, vespolina e barbera) Lino Maga Lombardia ***	90,00
Montepulciano d'Abruzzo 2020 Emidio Pepe Abruzzo ***	120,00
Pinot Nero "Campo alle More" 2018 Gini Veneto **	54,00
Refosco dal Peduncolo Rosso 2020 Ronco Severo Friuli Venezia Giulia ***	58,00
Refosco dal Peduncolo Rosso "Morus Nigra" 2019 Vignai da Duline FVG**	72,00
Refosco dal Peduncolo Rosso 2016 Miani Friuli Venezia Giulia **	198,00
Rosso "Erse Contrada Moscamento 1911" (Nerello Mascalese) Tenuta di Fessina Sicilia*	44,00
Rosso 2015 Miani (Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Tazzelenghe) Cof Friuli Venezia Giulia *	160,00
Rosso "Ego" 2016 (Schioppettino, Cabernet Franc) 2016 Bressan Friuli Venezia Giulia **	110,00
Schioppettino 2019 Ronco Severo COF Friuli Venezia Giulia ***	58,00
Syrah "Il San Lorenzo" 2004 Natalino Crognaletti Marche ***	110,00
Valpolicella Superiore "Le Mattoline" 2018 Gini Veneto **	78,00
Valpolicella Superiore 2015 (Corvina, Corvinone, Cabernet Franc) Quintarelli Veneto *	165,00
Valpolicella Ripasso 2018 Monte dei Ragni Veneto ***	120,00

Vini rosati/rosé wines

Etna Rosato 2021 Tenuta di Fessina Sicilia **	36,00
Cerasuolo d'Abruzzo 2021 Emidio Pepe Abruzzo ***	88,00
Rosantico 2016 (Moscato Rosa secco) Bressan Friuli Venezia Giulia **	72,00
Vinudilice 2021 (Alicante, Grecanico, Minnella) I Vigneri Sicilia ***	88,00

Al bicchiere/by the glass

Chianti Classico 2019 Fattoria Rodàno Toscana ** (38,00)	8,00
Rosso "Erse Contrada Moscamento 1911" (Nerello Mascalese) Tenuta di Fessina Sicilia* (44,00)	9,00
Nebbiolo 2021 Langhe Produttori del Barbaresco Piemonte ** (48,00)	9,00
"Rabatière" Pineau d'Aunis 2021 Bertin Delatte Loire *** (58,00)	10,00
Rosato "Gioiellae" 2021 (Sangiovese) Sant'Anastasio Toscana (36,00)	8,00

Le bollicine

Champagne Premier Cru Blanc de Blanc ZD Doyard-Mahé	98,00
Champagne Premier Cru Blanc de Blanc ZD Vieille Vignes Doyard-Mahé	120,00
Champagne Blanc de Blanc Brut Zero Dosage B. Pertois	110,00
Champagne "Les Vignes de Vigny" NV Premier Cru Egly Ouriet	230,00
Champagne "Anecdote" Extra Brut Premier Cru 2016 Georgetown Raffin	125,00
Champagne Blanc de Noirs Brut Goulin-Roualet	110,00
Champagne Réserve Paul Roger	90,00
Champagne Rosé Paul Roger	160,00
Franciacorta A. Clementi Ris. Dosage Zéro 2014 Ca' del Bosco **	210,00
Franciacorta Vintage Collection 2018 Extra Brut Cà del Bosco Lombardia	92,00
Franciacorta Vintage Collection Dosage Zéro 2017 Cà del Bosco Lombardia	88,00
Franciacorta "Quattrocento" Extra Brut Nicola Gatta Lombardia ***	60,00

Grandi formati

Franciacorta A. Clementi Ris. Dosage Zéro 2014 Ca' del Bosco ** 1500ml	440,00
Bianco "Morus Alba" 2015 (Malvasia, Sauvignon) Vignai da Duline FVG ** 1500ml	235,00
Manzoni Bianco "Fontanafredda" 2018 Foradori Trentino *** 1500ml	110,00
Orto di Venezia 2018 Michel Thoulouze Isola di Sant'Erasmus Venezia * 1500ml	130,00
Chianti Classico "Il San Lorenzo" 2011 Castello di Ama Toscana *** 1500ml	220,00
Pinot Nero 2016 Kante Trevenezie Friuli Venezia Giulia ** 1500ml	130,00
Valpolicella Superiore "Le Mattoline" 2013 Gini Veneto ** 1500 ml	170,00
Valpolicella Superiore 2013 Roccolo Grassi Veneto ** 1500 ml	162,00

Birra e bibite

Birra Artigianale al NOSTRANO Birrificio Corti Veneziane 500 cl	9,00
Limestone Organic Ginger Beer Alto Adige	7,00
Limestone Organic Passion Fruit Alto Adige	7,00
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 Liquorificio Italia Ts	6,00
Amaro Braulio Riserva Speciale 2014 Piemonte	7,00
Acquavite di Mele Cotogne Pojer & Sandri Trentino	8,00
Fernet artigianale Antiche Ricette di Amerigo Emilia Romagna	7,00
China artigianale Antiche Ricette di Amerigo Emilia Romagna	7,00
Bitter Bianco "Terra" Villa Papiano Emilia Romagna	7,00
Brandy Italiano Poli Veneto	8,00
Chartreuse Jeune France	9,00
Chartreuse Verte France	9,00
Chartreuse MOF France	12,00
Limoncello Gambardella Costa d'Amalfi	7,00
Liquore alla liquirizia "Goccia Nera del Chiostro" Lazzaroni Lombardia	8,00
Gin Kapriol Artigianale Italiano Veneto	9,00
Gin Kapriol Pink Grapefruit % Hibiscus flowers Veneto	9,00
Gin The Sister's London Dry Lombardia	9,00
Gin Campi G.C. Spirits Emilia Romagna	9,00
Port LBV 2014 Quinta de la Rosa Portugal	9,00
Port Vintage 2014 Quinta de la Rosa Portugal	12,00
Vermouth Agricolo Bianco "Santon" Borgo San Daniele FVG	9,00
Vermouth Rosso Berto Piemonte	7,00
Grappa di Barbera Marolo Piemonte	8,00
Grappa di Moscato Marolo Piemonte	8,00
Grappa Barolo "San Bastian" Marolo Piemonte	10,00
Grappa Bianca Borgo Scuro Veneto	7,00
Grappa Barrique Borgo Scuro Veneto	10,00
Grappa di Amarone legno Capovilla Veneto	12,00
Grappa di Bassano Capovilla Veneto	8,00
Grappa di Breg di Gravner Capovilla Veneto	12,00
Grappa di Ribolla di Gravner Capovilla Veneto	12,00
Distillato di prugne Capovilla Veneto	12,00
Distillato di albicocche Capovilla Veneto	12,00
Distillato di sorbo dell'uccellatore Capovilla Veneto	12,00
Distillato di Moscato Fior d'Arancio Capovilla Veneto	10,00
Barolo Chinato Cappellano Piemonte	9,00
Sambuca Luxardo Veneto	8,00
Rum "Avola" Sicilia	10,00
Rum R74 5 anni Roner Alto Adige	10,00
"Gold" the Italian Malt Whisky ex-Bourbon barrels Puni Alto Adige	10,00
"Vina" the Italian Malt Whisky Marsala edition Puni Alto Adige	10,00
"Blu Lie" Vodka Italiana Trieste Friuli Venezia Giulia	9,00
Vodka 4312 "SanPeter" Anonima Distillazione Umbria	9,00

