



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/antroposophic 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



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 FALEGNONE (Su gentile concessione di J.Z.) (Nostrano, Bitter, Vodka)
BIRRA ARTIGIANALE 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 Amaro Nostrano 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 Amaro 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 "Basalt Queen" (Garganega e Durella) 2019 Zambon Veneto	49,00
Bianco "Carat" 2018 (Friulano, Malvasia e Ribolla) Bressan FVG - macerato**	90,00
Bianco "Vecchie Vigne" 2016 (Malvasia, Friulano, Ribolla) Roncus Collio Friuli Venezia Giulia**	69,00
Bianco SP 68 2022 (Albanello e Moscato d'Alessandria) Occhipinti Sicilia **	42,00
Bianco "Sacrisassi" 2020 (Ribolla, Friulano e Sauvignon Vert) Le Due Terre COF FVG ***	72,00
Bianco "Turi" (Catarratto) 2022 Salvatore Marino Sicilia - macerato ***	44,00
Catarratto 2022 Barraco Sicilia - macerato/non filtrato ***	48,00
Chardonnay 2021 Vignai da Duline Cof Friuli Venezia Giulia **	88,00
Chardonnay 2021 Borgo del Tiglio Collio Friuli Venezia Giulia **	72,00
Chardonnay "La Bora" 2016 Kante Carso Friuli Venezia Giulia **	94,00
Chardonnay 2022 Miani Friuli Venezia Giulia **	140,00
Etna Bianco "A Puddara" 2019 (Carricante) Tenuta di Fessina Sicilia **	69,00
Falanghina "Gran Tifeo" 2022 Cenatiempo Ischia Campania **	28,00
Fiorduva 2021 Furore Bianco Costa d'Amalfi Marisa Cuomo Campania	160,00
Friulano 2021 Ronco Severo Friuli Venezia Giulia - macerato ***	58,00
Friulano 2021 Borgo del Tiglio Collio Friuli Venezia Giulia **	72,00
Friulano 2022 Miani Friuli Venezia Giulia **	140,00
Greco di Tufo "Il Tornante" 2020 Vadiaperti Campania **	52,00
Malvazija 2022 Az Agr Fon Carso Slovenija ***	48,00
Malvasia 2021 Borgo del Tiglio Collio Friuli Venezia Giulia *	72,00
Malvasia "Chioma Integrale" 2022 Vignai da Duline Friuli Venezia Giulia**	52,00
Malvasia 2019 Damjan Podversic Collio Friuli Venezia Giulia - orange ***	90,00
Nosiola "Fontanasanta" 2022 Foradori Trentino ***	75,00
Pinot Bianco 2019 Roncus Friuli Venezia Giulia **	52,00
Pinot Grigio 2022 Vignai da Duline Cof Friuli Venezia Giulia **	48,00
Pinot Grigio "Fuoripista" 2022 Foradori Trentino - macerato ***	75,00
Pinot Grigio 2021 Ronco Severo Friuli Venezia Giulia - macerato ***	68,00
Pinot Grigio 2020 Damjan Podversic Collio Friuli Venezia Giulia - orange***	90,00
Prosecco "Sui Lieviti" 2021 Barichel ** Veneto - non filtrato	28,00
Prosecco di Valdobbiadene Extra Brut "Ultra Trail" 2022 Barichel Veneto *	28,00
Prosecco di Valdobbiadene Superiore Brut 2022 Mongarda Veneto **	36,00
Ribolla Gialla 2021 Ronco Severo Friuli Venezia Giulia - macerato ***	65,00
Ribolla Gialla 2014 Gravner Friuli Venezia Giulia - orange **	190,00
Ribolla "Pettarin" 2022 Miani Friuli Venezia Giulia **	180,00
Riesling 2019 Aquila del Torre COF Friuli Venezia Giulia **	52,00
Riesling 2022 Köfererhof Alto Adige **	44,00
Sauvignon Blanc 2020 Aquila del Torre COF Friuli Venezia Giulia**	52,00
Sauvignon "Voglar" 2020 Peter DiPoli Alto Adige **	54,00
Sauvignon "Saurint" 2022 Miani Friuli Venezia Giulia **	160,00
Soave "Duello" 2020 Zambon Veneto **	42,00
Soave "Vecchie Vigne - Contrada Salvarenza" 2020 Gini Veneto **	56,00
Sylvaner 2021 KuenHof Alto Adige **	44,00
Timorasso "Derthona" 2020 Az. Agr. Terralba Piemonte ** - macerato	38,00
Traminer Aromatico "Mitterberg" 2021 Dornach Patrick Uccelli Alto Adige ***	46,00
Trebbiano d'Abruzzo 2020 Emidio Pepe Abruzzo ***	98,00
U Giancu 2022 (Bosco, Albarola e Rossese) Possa Liguria *** - macerato	49,00
Verduzzo 2018 Bressan Friuli Venezia Giulia - orange ***	98,00

Al bicchiere/by the glass

Prosecco di Valdobbiadene Extra Brut "Ultra Trail" 2022 Barichel**	7,00
Catarratto 2022 Barraco Sicilia - macerato/non filtrato ***	8,00
Malvazija 2022 Az Agr Fon Carso Slovenija ***	8,00
Sauvignon Blanc 2020 Aquila del Torre COF Friuli Venezia Giulia**	9,00
Dieci Vendemmie di Riesling Flli Pelz Trentino - dessert *	9,00

Vini rossi/red wines

Amarone della Valpolicella "Cavolo" 2018 Brigaldara Veneto **	90,00
Amarone della Valpolicella "Monte Serea" 2015 Gini Veneto**	148,00
Amarone della Valpolicella 2015 Monte dei Ragni Veneto ***	250,00
Amarone della Valpolicella 2006 (Corvina, Sangiovese, Cab Sauv, Rondinella) Quintarelli Veneto *	860,00
Brunello di Montalcino 2015 Il Paradiso di Manfredi Toscana ***	190,00
Brunello di Montalcino "Il Cielo d'Ulisse" 2018 Le Ripi Toscana ***	92,00
Brunello di Montacino 2015 Biondi Santi Toscana **	360,00
Barbaresco 2019 Produttori del Barbaresco Piemonte **	68,00
Barbaresco 2020 Ceretto Piemonte **	96,00
Barbera d'Alba "ValBianchera" 2021 Giovanni Almondo Piemonte **	44,00
Barolo 2019 Ceretto Piemonte **	110,00
Barolo 2017 Bartolo Mascarello Piemonte ***	280,00
Barolo "Rocche dell'Annunziata" 2018 Ratti Piemonte **	210,00
Barolo "Pajana" 2017 Domanico Clerico Piemonte **	180,00
Barolo "Bussia" 2017 Viglione Piemonte **	330,00
Barolo "Perno" Vigna Santo Stefano 2015 G. Mascarello Piemonte ***	240,00
Case Basse 2017 Soldera Toscana ***	880,00
Frappato "Vino di Contrada Bombolieri" 2019 Arianna Occhipinti Sicilia ***	88,00
Merlot 2018 Le Due Terre Friuli Venezia Giulia ***	82,00
Merlot 2015 "25° Anniversario" Dal Maso Colli Berici Veneto **	110,00
Merlot "Buri" 2020 Miani Friuli Venezia Giulia **	210,00
Montebuono 2016 (Coratina, uva rara, vespolina e barbera) Lino Maga Lombardia ***	90,00
Montepulciano d'Abruzzo 2020 Emidio Pepe Abruzzo ***	126,00
Nebbiolo 2019 Bartolo Mascarello Langhe Piemonte ***	78,00
Pinot Nero 2020 Le Due Terre Friuli Venezia Giulia ***	78,00
Pinot Nero 2018 Weingut Abraham Alto Adige ***	88,00
Pinot Nero 2015 Giorgio Grai Trentino **	110,00
Refosco dal Peduncolo Rosso 2021 Terlao Veneto *	32,00
Refosco "Cossut" 2019 Miani Friuli Venezia Giulia **	290,00
Rosso SP68 (Frappato e Nero d'Avola) 2022 Occhipinti Sicilia **	42,00
Rosso Miani 2015 (Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Tazzelenghe) Cof Friuli Venezia Giulia *	190,00
Sacrisassi Rosso 2019 (Refosco e Schioppettino) Le Due Terre Friuli Venezia Giulia ***	72,00
Schioppettino 2019 Ronco Severo COF Friuli Venezia Giulia ***	58,00
Schioppettino 2019 Le Due Terre Friuli Venezia Giulia ***	90,00
Tai Rosso dei Colli Berici 2022 Vignato Veneto *	26,00
Valpolicella 2022 Brigaldara Veneto **	28,00
Valpolicella Ripasso 2018 Monte dei Ragni Veneto ***	140,00
Valpolicella Superiore 2015 (Corvina, Corvinone, Cabernet Franc) Quintarelli Veneto *	168,00

Vini rosati/rosé wines

Etna Rosato 2022 Tenuta di Fessina Sicilia **	36,00
Rosato "Gioiellae" 2021 (Sangiovese) Sant'Anastasio Toscana	36,00
Cerasuolo d'Abruzzo 2021 Emidio Pepe Abruzzo ***	88,00
Rosato "Gemmarosa" 2022 (Sangiovese) Arnaldo Rossi Toscana ***	34,00
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

Trento Doc Brut Rosé Millesimato 2019 V Revì Trentino **	10,00
Amarone della Valpolicella "Cavolo" 2018 Brigaldara Veneto **	12,00
Barbaresco 2019 Produttori del Barbaresco Piemonte **	10,00
Refosco dal Peduncolo Rosso 2021 Terlao Veneto *	7,00
Rosato "Gioiellae" 2021 (Sangiovese) Sant'Anastasio Toscana *	8,00
Raboso "Rebecca" 2022 Tessere Veneto - dessert *	9,00

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 Satin Corte Fusia Lombardia **	72,00
Franciacorta A. Clementi Ris. Dosage Zéro 2014 Ca' del Bosco **	220,00
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 ***	70,00
Trento Doc Nature (Chardonnay) Balter Trentino **	75,00
Trento Doc Blanc de Blancs Brut (Chardonnay) 2020 Maso Martis Trentino **	67,00
Trento Doc Dos. Zero Riserva (Pinot Nero e Chardonnay) 2019 Maso Martis Trentino **	95,00
Trento Doc Brut Rosé Millesimato 2019 V Revì Trentino **	70,00

Vini da dessert

Moscato d'Asti I Vignaioli di Santo Stefano Piemonte 37,5cl - dessert *	21,00
Dieci Vendemmie di Riesling Flli Pelz Trentino 50,0 cl - dessert *	48,00
Raboso "Rebecca" 2022 Tessere Veneto - dessert *	52,00

Grandi formati

Bianco "Morus Alba" 2015 (Malvasia, Sauvignon) Vignai da Duline FVG ** 1500ml	240,00
Etna Bianco "A' Puddara " 2018 Tenuta di Fessina Sicilia ** 1500ml	190,00
Manzoni Bianco "Fontanafredda" 2017 Foradori Trentino *** 1500ml	160,00
Verdicchio dei C.Ili di Jesi "Campo delle Oche" 2015 S. Lorenzo Marche 1500ml	180,00
Pinot Grigio "Fuoripista" 2016 Foradori Trentino *** 1500ml	160,00
Chianti Classico 2019 Fattoria di Rodàno Toscana ** 1500ml	90,00
Pinot Nero 2016 Kante Trevenezie Friuli Venezia Giulia ** 1500ml	148,00
Valpolicella Superiore "Le Mattoline" 2013 Gini Veneto ** 1500ml	170,00
Valpolicella Superiore 2013 Roccolo Grassi Veneto ** 1500ml	180,00

Birra e bibite

Birra Artigianale al NOSTRANO Birrificio Corti Veneziane 500 cl	9,00
Cortese Ginger Beer Lombardia	6,00
Italian Tonic Galvanina Emilia Romagna	6,00
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 River Mentana Venetian Dry Craft Distillers Veneto	9,00
Gin Marconi 46 London Dry Poli Veneto	8,00
Gin Marconi 42 Mediterraneo Poli Veneto	8,00
Gin Kapriol Pink Grapefruit % Hibiscus flowers Veneto	9,00
Gin The Sister's Compound Unfiltered Lombardia	9,00
Roku Gin 6 The Japanese Craft Gin Japan	10,00
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
Grappa di Barbaresco Produttori del Barbaresco Piemonte	8,00
Grappa di Barbaresco Invecchiata Produttori del Barbaresco Piemonte	9,00
Grappa di Barbera Marolo Piemonte	8,00
Grappa Bianca Borgo Scuro Veneto	7,00
Grappa ,Grappa ! Barrique, artigianale, tostatura spinta Borgo Scuro Veneto	9,00
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
Grappa Barricata Ceschia Friuli Venezia Giulia	9,00
Vecchia Grappa Caffo Friuli Venezia Giulia	8,00
Grappa Sarpa Due Barili Poli Veneto	10,00
Grappa K24 Liquid Gold Bertagnolli Trentino	10,00
Distillato di prugne Capovilla Veneto	12,00
Distillato di albicocche Capovilla Veneto	12,00
Distillato di sorbo dell'ucellatore 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 bianco "Avola" Sicilia	10,00
Rum R74 cinque 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
Vodka al dragoncello Mac Guffin Veneto	9,00
Vodka 4312 "SanPeter" Anonima Distillazione Umbria	9,00

