

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  
Vinality International "5 StarWines" Judge



Amaro  
**NOSTRANO**

## 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)

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

NOSTRAMERICANO (Nostrano, Vermouth di Torino, soda)

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.

Vini bianchi/white wines...

Abissale 2019 Malvasia di Salina Vignedimare Sicilia ***	72,00
Bianco "Agnobianco" 2020 (Riesling, Durella, Garganega) Masari Veneto ***	28,00
Bianco "Millesulmare" 2017 (Grecanico Dorato) Santa Maria la Nave Sicilia ***	90,00
Bianco "Morus Alba" 2018 (Malvasia Istriana e Sauvignon Storico Friulano) Vignai da Duline FVG **	68,00
Bianco "Carat" 2018 (Friulano, Malvasia e Ribolla) Bressan FVG **	90,00
Bianco 2020 Miani (Friulano, Malvasia e Ribolla Gialla) COF Friuli Venezia Giulia *	110,00
Bianco "Vecchie Vigne" 2016 (Malvasia, Friulano, Ribolla) Roncus Friuli Venezia Giulia ***	68,00
Bianco "Terralba" 2018 Castello di Lispida Veneto ***	62,00
Chardonnay 2018 Doblino Trentino *	44,00
Chardonnay 2019 Vignai da Duline Friuli Venezia Giulia **	68,00
Furore Bianco "Fiorduva" 2019 Marisa Cuomo Campania **	110,00
Friulano 2020 Vignai da Duline Friuli Venezia Giulia **	44,00
Friulano 2019 Roncus Collio Frul Venezia Giulia **	38,00
Friulano "Filip" Miani COF Friuli Venezia Giulia *	98,00
Garganega "Sassaia" 2020 La Biancara Veneto ***	26,00
Grillo "Vino di Contrada" 2020 Occhipinti Sicilia ***	88,00
Manzoni Bianco 2018 Toblino Trentino *	42,00
Malvasia 2020 Doro Princic Collio Friuli Venezia Giulia **	46,00
Malvasia 2019 Kante Carso Friuli Venezia Giulia **	42,00
Nosiola "Fontanasanta" 2020 Foradori Trentino ***	65,00
Pinot Bianco 2020 Doro Princic Collio Friuli Venezia Giulia **	45,00
Pinot Bianco 2018 Roncus Friuli Venezia Giulia ***	38,00
Pinot Grigio 2020 Vignai da Duline Friuli Venezia Giulia **	44,00
Pinot Grigio 2019 Podversic Friuli Venezia Giulia - macerato/non filtrato ***	78,00
Pinot Grigio "Fuoripista" 2020 Foradori Trentino***	65,00
Ribolla Gialla 2013 Gravner Friuli Venezia Giulia - macerato/non filtrato **	140,00
Ribolla Gialla 2018 Ronco Severo Cof Friuli Venezia Giulia - macerato ***	52,00
Ribolla Gialla 2016 Podversic Friuli Venezia Giulia - non filtrato ***	78,00
Ribolla Gialla "Pettarin" 2020 Miani COF Friuli Venezia Giulia *	148,00
Soave Classico "Contrada Salvarenza" Vecchie Vigne 2019 Gini Veneto **	44,00
Sauvignon 2020 Martini & Sohn Alto Adige *	29,00
Sauvignon "Saurint" 2020 Miani COF Friuli Venezia Giulia *	98,00
Trebbiano d'Abruzzo 2015 Valentini Abruzzo ***	170,00
Riesling "Kaiton" 2019 Kuenhof Alto Adige **	44,00
Veltliner 2019 Kuenhof Alto Adige **	44,00
Verdicchio Riserva Il San Lorenzo 2008 Fattoria San Lorenzo Marche **	180,00
Verduzzo 2018 Bressan Friuli Venezia Giulia **	88,00
Vitovska 2019 Skerlj Carso Friuli Venezia Giulia ***	54,00
Vitovska "Origine" 2016 Vodopivec Carso Friuli Venezia Giulia - non filtrato ***	90,00

Al bicchiere/by the glass

Prosecco di Valdobbiadene Extra Brut 2020 Az Agr Barichel Veneto **	7,00
Bianco "Agnobianco" 2020 (Riesling, Durella, Garganega) Masari Veneto ***	7,00
Malvasia 2020 Doro Princic Collio Friuli Venezia Giulia **	8,00
Grüner Veltliner "Silos Maissau" Ried SteinWandl Austria ***	9,00
Dieci vendemmie Riesling Pelz Trentino (vino da dessert) *	9,00

## Vini rossi/red wines...

Amarone della Valpolicella Riserva "Scajari" 2010 Gini Veneto **	170,00
Amarone della Valpolicella Riserva "Hatteso" 2011 Garbole Veneto **	190,00
Amarone della Valpolicella 2001 (Corvina, Rondinella, Oseleta, Croatina) Dal Forno Veneto *	690,00
Amarone della Valpolicella 2006 (Corvina, Sangiovese, Cab Sauv, Rondinella) Quintarelli Veneto **	644,00
Brunello di Montalcino Tenuta Nuova 2016 Casanova di Neri Toscana **	230,00
Brunello di Montalcino Vigneti del Versante 2015 Pian Dell'Orino Toscana **	180,00
Brunello di Montacino 2015 Biondi Santi Toscana **	330,00
Barbacarlo (Croatina, Uva rara, Vespolina) 2014 Lino Maga Lombardia	105,00
Barolo 2015 Bartolo Mascarello Piemonte ***	260,00
Barolo "Grinzane" 2016 Canonica Piemonte ***	148,00
Barolo "Perno" Vigna Santo Stefano 2015 G. Mascarello Piemonte ***	240,00
Barolo "Brunate" 2016 Rinaldi Piemonte ***	190,00
Barolo "Bricco delle Viole" 2015 Vajra Piemonte *	148,00
Cabernet Sauvignon "Eros" 2019 Marco Sambin Veneto **	36,00
Carmenere 2019 Inama Veneto **	36,00
Chianti Classico "Casa di Colombo" 2017 Tenuta La Novella Toscana **	38,00
Dolcetto "S. Stefano" 2018 G. Mascarello Piemonte ***	58,00
Frappato di Vittoria "Contrada Pettineo" 2019 Occhipinti Sicilia ***	88,00
Granato 2019 (Teroldego) Foradori Trentino	88,00
Merlot 2016 Miani Friuli Venezia Giulia **	180,00
Merlot "L'Apparita" 2014 Castello di Ama Toscana ***	220,00
Merlot "Rosso della Centa" 2015 Borgo del Tiglio Collio Friuli Venezia Giulia*	160,00
Montebueno 2016 (Coratina, uva rara, vespolina e barbera) Lino Maga Lombardia ***	90,00
Nebbiolo Langhe 2018 Canonica Piemonte ***	68,00
Nebbiolo Langhe 2017 G. Mascarello Piemonte ***	58,00
Pinot Nero "17" 2020 Patrick Uccelli Alto Adige *** non filtrato	42,00
Pinot Nero 2018 Le Due Terre Friuli Venezia Giulia ***	68,00
Pinot Nero 2017 Serafini & Vidotto Veneto **	68,00
Pinot Nero 2015 Bressan Friuli Venezia Giulia ***	80,00
Pinot Nero "Costa del Nero" 2020 Conte Vistarino Oltrepò Pavese **	42,00
Primofiore 2017 (Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Corvina, Corvinone) Quintarelli Veneto *	78,00
Refosco dal Peduncolo Rosso 2018 Antico Broilo Friuli Venezia Giulia **	44,00
Rosso dell'Abbazia 2017 Serafini & Vidotto Veneto **	68,00
Rosso "La Femminelle" 2020 (Cab Franc, Cab Sauv, Merlot Syrah) Marco Sambin Veneto **	28,00
Rosso Riserva 2016 (Merlot, Cabernet Sauvignon) Vignalta Colli Euganei Veneto **	32,00
Rosso del Bepi 2008 Quintarelli Veneto *	190,00
Rosso 2015 Miani (Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Tazzelenghe) Cof Friuli Venezia Giulia *	160,00
Sacrisassi 2018 (Refosco e Schioppettino) Le Due Terre Friuli Venezia Giulia ***	68,00
Schioppettino 2020 I Clivi Friuli Venezia Giulia **	38,00
Schioppettino 2015 Bressan Friuli Venezia Giulia ***	80,00
Tai Rosso "Montemitorio" 2020 Dal Maso Veneto ** (28,00)	28,00
Valpolicella Sup. Ripasso "La Casetta" Domini Veneti Veneto **	38,00
Valpolicella Superiore 2012 (Corvina, Corvinone, Cabernet Franc) Quintarelli Veneto *	98,00
Vintage n° 3 2015 (Pinot Nero, Cabernet Sauvignon e Schioppettino) Bressan Friuli Venezia Giulia ***	82,00
Rosato "Gioiellae" 2020 Ormae Vinae Toscana ** (28,00)	28,00
Rosammare 2019 (Nero d'Avola) Barraco Sicilia *** rosato	36,00
Rosantico 2016 (Moscato Rosa secco) Bressan ** Friuli Venezia Giulia	88,00
Vinudilice 2019 (Alicante, Grecanico e Minnella) I Vigneri Sicilia *** rosato	72,00

## Al bicchiere/by the glass

Tai Rosso "Montemitorio" 2020 Dal Maso Veneto ** (28,00)	7,00
Pinot Nero "Costa del Nero" 2020 Conte Vistarino Oltrepò Pavese ** (42,00)	8,00
Refosco dal Peduncolo Rosso 2018 Antico Broilo Friuli Venezia Giulia ** (44,00)	9,00
Rosato "Gioiellae" 2020 Ormae Vinae Toscana ** (28,00)	7,00
Recioto della Valpolicella 2016 Domini Veneti Veneto (vino da dessert) * (48,00)	9,00

## Le bollicine/sparkling

Champagne Brut Premier Cru "L'Authentique" Pierre Trichet France **	80,00
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 V V Gran Cru	230,00
Champagne Oeil de Perdrix Pinot Noir Nathalie Falmet Cote des Bar	105,00
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.	210,00
Champagne Legrand-Latour "Éocène" Pinot Meunier et Chardonnay Verneuil	190,00
Champagne "Blanc 2 Noirs" Pinot Noir et Pinot Meunier Le Guépard Cumières	105,00
Champagne Brut Tradition Pinot Meunier J. Charpentier Villers sous Chatillon	78,00
Champagne G.C. Bonnet- Guilmet Blanc de Blanc Oger	90,00
Champagne G.C. "Chromatique" Blanc de Blanc S. Regnault Le Mesnil s/Oger	130,00
Champagne Rosé Philipponnat	140,00
Franciacorta Brut Satin Biondelli Lombardia **	55,00
Franciacorta Brut Nature EnricoGatti Lombardia **	65,00
Pinot Bianco Brut Nature Metodo Classico Terre di San Rocco Veneto *	52,00
"Maria Vittoria" Metodo Cl. Brut Nature Pinot Grigio Terre di Rocco Veneto *	88,00
TrentoDoc Brut Monfort Cuvée 85 Casata Monfort Trentino *	36,00
TrentoDoc Extra Brut Millesimato 2018 Doblino Trentino *	48,00
Prosecco di Valdobbiadene Extra Brut 2020 Az Agr Barichel Veneto **	26,00
Prosecco di Valdobbiadene Superiore 2019 Follador Veneto ***	36,00
Prosecco di Valdobbiadene "Fondo" sui lieviti 2019 AzAgr Barichel Veneto **	26,00

## I grandi formati "Magnum"

Garganega "I Masieri" 2020 La Biancara Veneto ***	44,00
Sauvignon Voglar 2016 PeterdiPoli Alto Adige **	116,00
Verdicchio dei C.lli di Jesi "Campo delle Oche" 48 mesi sui lieviti 2015 F. S.Lorenzo Marche	96,00
La Vigna di Ada dalle nostre vigne di Valdobbiadene 2019	50,00
Chianti Classico Ama 2016 Castello di Ama Toscana ***	90,00
Il Merlot 2016 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

## I vini da dessert e da formaggi

Traminer Aromatico "AUR" 2016 Ronco del Gelso Friuli Venezia Giulia 37,5 cl	44,00
Orvieto Classico Superiore Muffa Nobile 2016 Palazzone Umbria ** 37,5 cl	58,00
Sciaccetrà 2017 Possa Liguria *** 37,3 cl	88,00

## Le birre e le bibite

Pils Corti Veneziane Veneto 33cl	6,00
Menabrea Lager Piemonte	6,00
Ambrata "Bibock" Birrificio Italiano 33cl	9,00
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 Jefferson Calabria	8,00
Antiche Ricette di Amerigo Emilia Romagna Fernet artigianale	8,00
Antiche Ricette di Amerigo Emilia Romagna China artigianale	8,00
Chartreuse Jeune France	9,00
Chartreuse Verte France	9,00
Chartreuse MOF France	12,00
Lazzaroni Amaretto Lombardia	8,00
Lazzaroni Nocino del Chiostro Lombardia	8,00
Lazzaroni Sambuca Lombardia	8,00
Liquore al mirto Il Convento Campania	8,00
Bitter Bianco "Terra!" Villa Papiano Emilia Romagna	8,00
Gin Onde Botaniche delle 5 Terre CG Spirits Emilia Romagna	8,00
Gin River Mentana Rime Veneto	8,00
Gin Mare Mediterraneo Spain	8,00
Gin Number 3 London Dry Gin England	8,00
Gin Hendrick's Scotland	8,00
Vermouth Tregenda Bianco Villa Papiano Emilia Romagna	8,00
Vermouth Agricolo Bianco "Santon" Borgo San Daniele FVG	9,00
Marco de Bartoli Marsala Superiore Oro Vigna Miccia Sicilia	9,00
Marco de Bartoli Marsala Vecchio Samperi Sicilia	12,00
Borgo Scuro Grappa Bianca Veneto	7,00
Borgo Scuro Grappa Barrique Veneto	10,00
Capovilla Grappa di Bassano Veneto	8,00
Capovilla Grappa di Breg di Gravner	12,00
Capovilla Grappa di Ribolla di Gravner	12,00
Capovilla Distillato di prugne Veneto	12,00
Capovilla Distillato di albicocche Veneto	10,00
Capovilla Distillato di pere del miele Veneto	12,00
Capovilla Distillato di sorbo dell'uccellatore Veneto	12,00
Capovilla Distillato di ciliegie duroni Veneto	10,00
Capovilla Distillato di Moscato Fior d'Arancio	10,00
Marolo Grappa di Barolo Piemonte	10,00
Marolo Grappa di Moscato Piemonte	9,00
Cappellano Barolo Chinato Piemonte	9,00
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
Vodka Organic VKA Toscana	9,00
Vodka Grey Goose Francia	9,00