

Carta vini

Dal Nostro continuo Viaggio nel Mondo delle Fermentazioni, Volevamo completare la vostra esperienza culinaria Creando un legame Tra Piatto e Calice, Cucina e Cantina.

Abbiamo quindi deciso di creare una selezione di vini naturali, creati da Artigiani che rispettano la materia prima e la terra che essi stessi coltivano.

Buon Viaggio

“Passione, Creatività, Fermento”

Le bollicine

Prosecco brut docg €20
"Poderi del Todero"
Levada - Treviso (Veneto)

Prosecco extra dry €20
"Col Sandago"
Susegana - Treviso (Veneto)

Glera col fondo €20
"Guardian"
San Giovanni - Treviso (Veneto)

Naturalmente frizzante sui lieviti 🍃 €22
"Casa Belfi"
San Polo di Piave – Treviso (Veneto)

Roncaie Garganega sui lieviti 2023 🍃 €26
"Giovanni Menti" €26
Gambellara – Vicenza (Veneto)

Leviatano sur lie Soave 2024 🍃 €26
"Cantina Martinelli"
Soave – Verona (Veneto)

Cattabrega uva tosca Rosato frizzante 2023 🍃 €26
"Podere sotto il noce"
Castelvetro di Modena – Modena (Emilia Romagna)

Trento Doc brut €38
"Ascendum"
Trento – Trentino Alto Adige

Crémant d'Alsace extra brut 2022 🍃 €46
"Rieffel"
Mittelbergheim – Alsazia (Francia)

Champagne Brut reserve 🍃 €100
"Billecart Salmon"
Ay Champagne – Champagne (Francia)

Bianchi

Tai €20
"Terre Maddalena"
Annone Veneto – Venezia (Veneto)

Chardonnay €20
"Terre Maddalena"
Annone Veneto – Venezia (Veneto)

Paiele Garganega 2023 🍷 €25
"Giovanni Menti"
Gambellara – Vicenza (Veneto)

Vernaccia di San Gimignano 2024 🍷 €25
"Clara Stella"
San Gimignano – Siena (Toscana)

Greco Bianco 2024 🍷 €28
"Cantina Marilina"
Noto – Siracusa (Sicilia)

Garganega Soave Doc 2023 🍷 €30
"Cantina Martinelli"
Soave – Verona (Veneto)

Malvasia Carso 2023 🍷 €32
"Kojancic Rado"
San Dorligo della Valle – Trieste (Friuli Venezia Giulia)

Muscadet Sevre Et Maine 2023 🍷 €34
"Domaine De La Louvetrie Jo Landron"
Nantes – Valle della Loira (Francia)

Les Chemins bio Blanc 2023 🍷 €44
"Domaine Saint Nicolas"
Vandea – Loira (Francia)

Bourgogne Blanc 2024 🍷 €46
"Domaine de La Cadette"
Saint Père – Borgogna (Francia)

Orange

Falanghina "Alice" Roccamonfina Igp 2022 🍷 €38
"Enoz"
Sessa Aurunca – Caserta (Campania)

Monte del cuca 2021 🍷 €46
"Giovanni Menti"
Gambellara – Vicenza (Veneto)

Rossi

Cabernet Franc €20
"Terre Maddalena"
Annone Veneto – Venezia (Veneto)

Valpolicella classico €25
"Pagus Bisano"
Valpolicella – Verona (Veneto)

Montepulciano vino nobile €25
"Tenute del Cerro"
Montepulciano – Siena (Toscana)

Chianti Colli Fiorentini Montebetti 2024 🍷 €25
"Podere Gualandi Guido"
Montespertoli – Firenze (Toscana)

Nero d'Avola Ruversa 2021 🍷 €28
"Cantina Marilina"
Noto – Siracusa (Sicilia)

Flavino Rosso Toscano Igt 2023 🍷 €28
"La Palazzetta"
Castelnuovo dell'Abate – Siena (Toscana)

Rosso Pazzi, Chianti 2023 🍷 €28
"Azienda agricola Pazzi"
Castellina in Chianti – Siena (Toscana)

Frappato 2024 🍷 €28
"Azienda agricola Cos"
Vittoria – Ragusa (Sicilia)

Trojan Horse rosso Veneto (Un rosso che si beve come un bianco) 2023 🍃 €30
Cantina Martinelli
Soave- Verona (Veneto)

Chinon Rouge Les Terrases Bio 2023 🍃 €32
"Lambert" Cabernet Franc
Les Chesnaies – Poitier (Francia)

Gamay Poursuite 2024 🍃 €40
"Antoine Saunier"
Beaujolais – Borgogna (Francia)

Langhe Pinot Nero 2024 🍃 €45
"Gian Luca Colombo"
Roddi – Cuneo (Piemonte)

Amarone della valpolicella €50
"Pagus Bisano"
Valpolicella – Verona (Veneto)

Schioppettino Prepotto colli Orientali 2021 🍃 €55
"Ronco Severo"
Prepotto – Udine (Friuli Venezia Giulia)

Barolo Serralunga 2021 🍃 €70
"Ferdinando Principiano"
Alba – Cuneo (Piemonte)



Vino Naturale

I vini naturali sono prodotti artigianali ottenuti da uve coltivate senza l'uso di sostanze chimiche di sintesi, seguendo i dettami dell'agricoltura biologica o biodinamica, vinificati con interventi minimi, lieviti indigeni, e solfiti aggiunti nulli o bassissimi.

Il loro obiettivo è la massima espressione del territorio senza manipolazioni, risultando spesso non chiarificati né filtrati.