



CASTELLI IN ARIA

CASTELLI IN ARIA

Menù *menù*

CENA

BRUNCH
solo la domenica

DRINK

VINI



CASTELLI IN ARIA

Cena

cena

APERITIVO

CRUDITÀ

FORMAGGI

ANTIPASTI

PRIMI

GRIGLIA

PER FINIRE



Aperitivo

**Pollo fritto, spicy Alabama BBQ sauce.
€10**

**Chips di patate con Salsa Brava.
€6**

**Fritto di calamari, salsa alioli.
€12**

**Prosciutto crudo di San Daniele 27 mesi.
€12**

**Carne salada, sottaceti, maionese al lime.
€14**

**Paleta di Patanegra 100% Iberico.
€15**





Crudità

Ostriche Special de Bretagne N2.
€4/Pz

Scampi Porcupine.
€3/Pz

Gambero viola del mediterraneo.
€3/Pz





Formaggi

Francia

Brillat Savarin

Latte vaccino pastorizzato, fresco, pannoso.

Veneto

Grillo di Colmajor

Latterie di Tarzo, vaccino a latte crudo, fresco.

Alto Adige

Blu di Grotta Genussbunker

Vaccino, erborinato affinato in bunker di pietra naturale.

Lombardia

Blue di Capra

Caseificio Carozzi, latte caprino erborinato.

Svizzera

Gruyere AOP Alpage

Alpeggio a latte vaccino crudo, stagionato 12 mesi.

Spagna

Humo

Pecorino affumicato, stagionato.

Alto Adige

Genussjager

Vaccino a latte crudo, semistagionato in bunker di pietra naturale.

Selezione 3 €9

Selezione 5 €14

Selezione 7 €19





Antipasti

Tartare di Fassone Piemontese

Peperoni del piquillo, spuma di peperone affumicato, maionese all'acciuga, cipollotto pickled.

€17

Patate e friggitelli

Crema di porri e patate, cipollotti e friggitelli al BBQ, creme fraiche.

€12

Pesce spada

Crudo di pesce spada, olive essiccate, caciucco.

€15

Sgombro

Sgombro alla teriyaki, the matcha, melanzana e albicocca alla brace.

€15

Involtini di bieta

Ripieni di patate e cozze, alioli e caviale di trota.

€14





Primi

Risotto

Basilico, gel di pomodoro marinda, limone salato, burrata affumicata.

€14

Passatelli

Canocchie crude, bieta, dashi, katsuobushi.

€16

Maccheroncini

Burro al dragoncello, spuma di zucchine alla scapece, petto d'oca, Trentingrana.

€14





Griglia

Tutte le carni vengono
servite con il nostro
purè affumicato

Selezione della settimana

Tagli selezionati secondo mercato e qualità.

Filetto di manzo

Scottona polacca.

€26

Denver Steak

Cuore di reale USA Nebraska, Greater Omaha.

€26

Rib - Eye

Entrecote di Manzo argentino Grass Fed.

€27

BEEF Burger

Bun artigianale, hamburger di manzo nostra ricetta, cheddar, bacon croccante, lattuga, pomodoro, cetrioli, cipolla caramellata, salsa home.

€15

Contorni

Purè di patate affumicato. **€6**

Friggitelli, teriyaki, sesamo. **€7**

Melanzane, salsa verde e menta. **€6**





Per finire

Tiramisù

Pan di spagna, crema mascarpone, cremoso al caffè, terra al cacao.

€7

Sfogliatina

Noci pesche caramellate, spuma di crema inglese alla fava tonka, sfoglia.

€7,5

Panna cotta

Namelaka allo yogurt, gel di fragole, meringhe.

€6,5

Acqua microfiltrata 75 cl

€2,5

Pane

€3

Rivolgersi al personale per consultare la lista degli allergeni.

Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati secondo stagione e reperibilità del mercato.





CASTELLI IN ARIA

solo la domenica

Brunch *brunch*

DA CONDIVIDERE

MAIN

PER FINIRE



solo la domenica

Da condividere

Pollo fritto, spicy Alabama BBQ sauce.
€10

Chips di patate con salsa Brava.
€6

Fritto di calamari, salsa alioli.
€12

Prosciutto crudo di San Daniele 27 mesi.
€12

Carne salada, sottaceti, maionese al lime.
€14

Paleta di Patanegra 100% Iberico.
€15

Selezione di formaggi
con composte fatte da noi:

- 3 formaggi **€9**
- 5 formaggi **€14**
- 7 formaggi **€19**





Main

Castelli Breakfast

Uova strapazzate, carote alla soia, friggitelli al BBQ, formaggio Brillat Savarin.

€14

Aggiunta di:

- salmone affumicato da noi **+€3,5**
- bacon **+€3**
- guacamole **+€3**

Avocado Toast

Pane tostato, guacamole, uova strapazzate, cipolla caramellata, pomodorini confites, brie.

€14

Aggiunta di:

- salmone affumicato da noi **+€3,5**
- bacon **+€3**

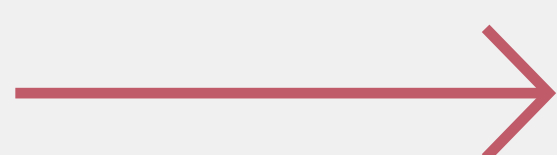
Eggs Benedict

Pane tostato, uova Bio CBT, salsa olandese in sifone, erba cipollina, cipolla caramellata .

€11

Aggiunta di:

- salmone affumicato da noi **+€3,5**
- bacon **+€3**
- guacamole **+€3**





solo la domenica

Main

Steak Tartare

Tartare di Fassone Piemontese condito con trito di cipolline cetriolini e capperi, senape, uovo CBT.

€16

BEEF Burger

Bun artigianale, Hamburger di manzo nostra ricetta, cheddar, bacon croccante, lattuga, pomodoro, cetrioli, cipolla caramellata, salsa home.

€15

Chicken Sandwich

Bun artigianale, pollo fritto, lattuga, cetriolini, Alabama BBQ sauce.

€15

Salmon Sandwich

Bun artigianale, formaggio spalmabile, spinacini, maionese al lime.

€16



solo la domenica

Per finire

Tiramisù

Pan di spagna, crema mascarpone, cremoso al caffè, terra al cacao.

€7

Sfogliatina

Noci pesche caramellate, spuma di crema inglese alla fava tonka, sfoglia.

€7,5

Brownie

Burro di arachidi, gel di fragole, panna montata.

€7

Acqua microfiltrata 75 cl

€2,5

Pane

€3

Rivolgersi al personale per consultare la lista degli allergeni.

Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati secondo stagione e reperibilità del mercato.





CASTELLI
IN ARIA

Drink
drink

STAGIONALI

SIGNATURE

LOW ALCOL

ANALCOLICI

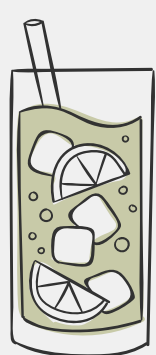
DAIQUIRI BARMAN
RUM BLEND

GIN TONIC



Cocktail

STAGIONALI



MALA VIDA

Tequila sciropata alle pesche, sambuco e passion, succo di lychee e pompelmo.

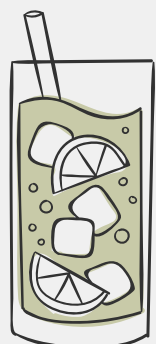
€9



ROSE E FIORI

Vodka alla lavanda e fiori, gelsomino, cedrata.

€9



FRUTTOLO

Rum bianco, erbe aromatiche, acqua di cocco al rooibos e lamponi.

€9



ALL YOU CAN MARY

Vodka al wasabi, sake non filtrato, succo di pomodoro, salsa teriyaki.

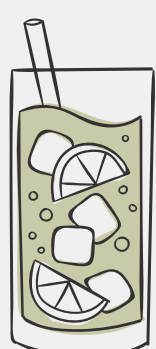
€9





Cocktail

SIGNATURE



COLPISCO!

Pisco, liquore alle spezie, soluzione citrica, soda al fico, liquirizia.

€10



CHERRY BOMB

Whiskey alla ciliegia e camomilla, vegan sour, cognac alle pere.

€10



MR. BERRY

Spiced rum mix, agave, tè affumicato al lampone e vaniglia, bitter ai frutti rossi.

€10



MELINDA

Gin, bergamotto e ginepro, succo di mela, spuma all'ananas, yuzu e cardamomo.

€10





Cocktail

LOW ALCOL



CHERRY COLA **(Opzione Zero)**

Sherry dry, liquore alla ciliegia,
Coca Cola.

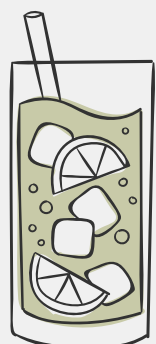
€8



PASSION KISS

Birra Salty Kiss, frutto
della passione, pompelmo.

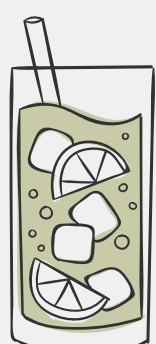
€8



CAMPANELLA

Bitter alle more e soda.

€8



NON ABBIAMO “MALFY”

Gin, succo di limone,
sciroppo al pompelmo,
soda al pompelmo.

€8





Cocktail

ANALCOLICI



TROPIC THUNDER

Fake rum, ananas menta e lime, soda al pompelmo.

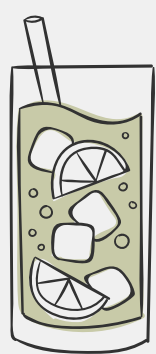
€7



NEAR MINT

Tè verde, menta, frutto della passione.

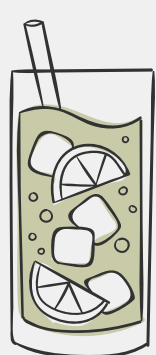
€7



PRATO FIORITO

Martini floreale, succo d'arancia e di limone, spuma all'ananas, yuzu e cardamomo.

€7



FAKE - Classici Analcolici

Fake Americano, Fake Negroni, Fake Gin Tonic, Fake Mojito, Fake Moscow Mule.

€6



- Basil Gin Fizz €6
- Birra Zero Five Ipa Thornbridge €6



Cocktail

DAIQUIRI BARMAN RUM BLEND



ESOTICO

€8



SPEZIATO

€8



OVER PROOF

€10



SPIRITI DI PARTENZA

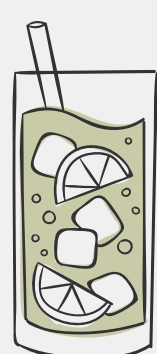
I nostri drink come spirito di partenza hanno:

- **GREY GOOSE**
- **BOMBAY SAPPHIRE**
- **BACARDI CARTA BIANCA**
- **MAKERS MARKS**



Consigli di primavera

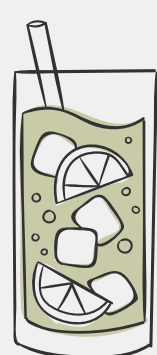
GIN TONIC



CASTELLI BLEND DI PRIMAVERA

*#Hendrick's Flora Adora #Martin Miller
#Druin Frutti Rossi #Bitter alla Pesca*

€10

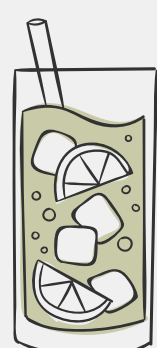


PORCELAIN DRY

Cina / 43%

#Secco #Speziato #Note Esotiche

€12

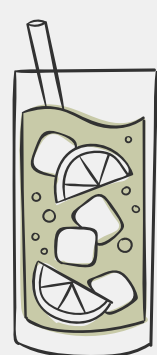


AMUERTE GREEN

Belgio / 43%

#Banana #Frutto della Passione

€15



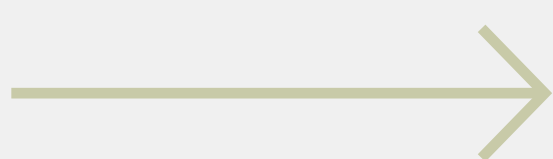
ZEALOT'S HEART

Scozia / 44%

#Agrumato #Lime & Pompelmo

€10

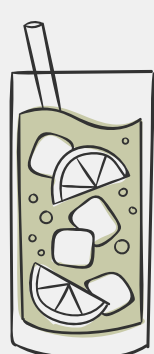
* Tutti i nostri Gin Tonic vengono serviti con la
tonica **Indian Fever Tree**, si può richiedere
tonica **Fever Tree Zero**.





Consigli di primavera

GIN TONIC



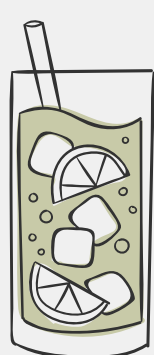
ELEPHANT DRY

Germania / 45%

#Fresco #Mele & Ribes Nero

#Salviamo gli Elefanti

€13

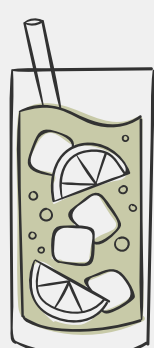


SANEHA

Thailandia / 40%

#Ananas #Zenzero

€12

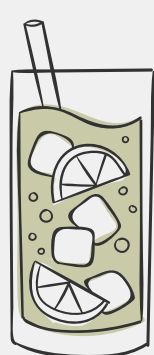


TANQUERAY MALACCA

Inghilterra / 41%

#Lime & Gelsomino #Pepe & Lavanda

€10



TONKA

Italia / 47%

#Fava Tonka #Vaniglia e Mandorla

€18

* Tutti i nostri Gin Tonic vengono serviti con la tonica **Indian Fever Tree**, si può richiedere tonica **Fever Tree Zero**.





CASTELLI IN ARIA

Vini
vini

BOLLICINE

ROSSI

BIANCHI

Per le bottiglie acquistate da asporto è previsto
uno sconto del 20% sul prezzo di listino.



Bollicine

Metodo Martinotti

Veneto

Prosecco Extra Dry “CAJ”

Col dei Franchi

Valdobbiadene DOC

€20

Veneto

Prosecco Brut “CAJ”

Col dei Franchi

(Uve di Selezione)

Valdobbiadene DOCG

€25

Veneto

Prosecco Brut De Stefani

Valdobbiadene DOCG

€20

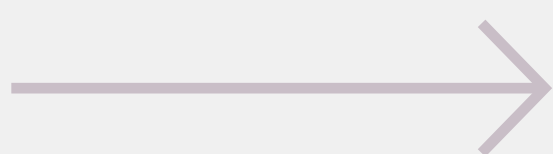
Veneto

Prosecco Extra Dry

Col Vetoraz

Valdobbiadene DOCG

€30





Bollicine

Ancestrali e Sur Lie

Repubblica Ceca

“Vibeznojmo” Martin Vajcner

Metodo Ancestrale

(Pinot Grigio, Veltliner)

€35

Brda - Slovenia

PURO Movia Brut Nature

(Chardonnay, Ribolla)

Sboccatura al Tavolo

€60

Catalogna - Spagna

“Hungry Heart” Alvaro Gonzales

Metodo Ancestrale

(Xare.lo)

€30

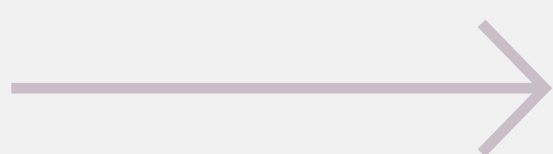
Abruzzo

“Wines of Anarchy”

Francesco Cirelli

(Trebiano d’Abruzzo)

€25





Bollicine

Metodo Classico

Veneto

“Tre Classico” Marco Buvoli Extra Brut
(Pinot Nero)
€60

Veneto

“Cinque” Marco Buvoli Pas Dosé
(Pinot Nero)
€82

Veneto

“Nove” Marco Buvoli Extra Brut
€98

Lombardia

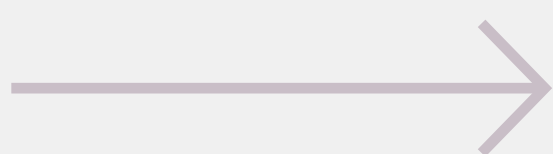
“Solouva” Azienda Agricola SoloUva Brut
(Chardonnay) Franciacorta DOCG
€43

Lombardia

“Sui Generis” Azienda Agricola
Cherubini Dosaggio Zero
(Chardonnay)
€50

Lombardia

“Levis” Azienda Agricola
Cherubini Dosaggio Zero Rosé
(Pinot Nero)
€65





Bollicine

Metodo Classico

Lombardia

“Ombra” Nicola Gatta Brut Nature

(Chardonnay, Pinot Nero)

Franciacorta fuori consorzio

€50

Lombardia

“50 Lune” Nicola Gatta Brut Nature

(Chardonnay) Franciacorta fuori consorzio

€65

Lombardia

“60 Lune” Nicola Gatta Brut Nature Rosé

(Pinot Nero) Franciacorta fuori consorzio

€65

Lombardia

“70 Lune” Nicola Gatta Brut Nature

(Pinot Nero)

Franciacorta fuori consorzio

€65

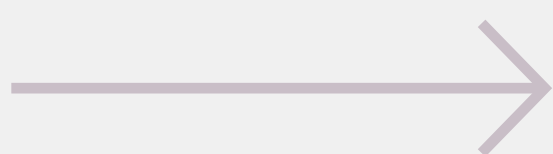
Trentino Alto Adige

“Rosé” Revì Brut

(Pinot Nero, Chardonnay)

Trentodoc

€45





Bollicine

Metodo Classico

Trentino Alto Adige

“Dosaggio Zero” Revì Dosaggio Zero

(Chardonnay, Pinot Nero) Trentodoc

€45

Trentino Alto Adige

“Maximum Rosé” Ferrari Brut

(Pinot Nero, Chardonnay) Trentodoc

€53

Trentino Alto Adige

“Perlé 2018” Ferrari Brut

(Chardonnay) Trentodoc

€65

Trentino Alto Adige

“Perlé Nero 2016” Ferrari Extra Brut

(Pinot Nero) Trentodoc

€95

Trentino Alto Adige

“Riserva Lunelli 2015” Ferrari Extra Brut

(Chardonnay) Trentodoc

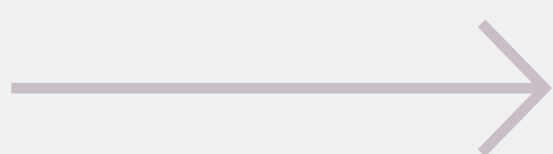
€95

Trentino Alto Adige

“Riserve del Fondatore 2010” Ferrari Extra Brut

(Chardonnay) Trentodoc

€220





Bollicine

Champagne

Vallée de la Marne

“Brut Réserve”

Billecart Salmon Brut

(Pinot Meunier, Pinot Nero,
Chardonnay - NM)

€83

Vallée de la Marne

“Brut Rosé”

Billecart Salmon

(Pinot Meunier, Pinot Nero,
Chardonnay - NM)

€110

Vallée de la Marne

“Brut Tradition”

Jacques Copin Brut

(Pinot Meunier, Pinot Nero - RM)

€70

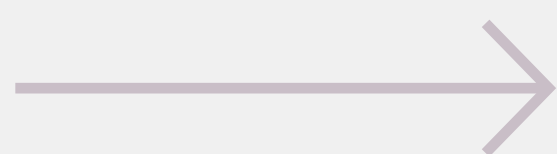
Vallée de la Marne

“Fluence”

Franck Pascal Brut Nature

(Pinot Meunier, Pinot Nero,
Chardonnay - RM)

€89





Bollicine

Champagne

Vallée de la Marne

“Harmonie 2012” Franck Pascal

Extra Brut

(Pinot Meunier, Pinot Nero - RM)

€120

Vallée de la Marne

“Mellifera” Lointier Extra Brut

(Pinot Nero, Pinot Meunier - RM)

€85

Vallée de la Marne

“Symposium” Aurore & Florian Laval

Extra Brut 2020

(Pinot Nero, Pinot Meunier - RM)

€100

Vallée de la Marne

“Olim” Aurore & Florian Laval

Extra Brut Rosè 2020

(Pinot Nero, Pinot Meunier - RM)

€120

Vallée de la Marne

“Brut Signature”

Bruno Christiane Olivier

(Pinot Nero, Pinot Meunier - RM)

€80





Bollicine

Champagne

Vallée de la Marne

“Extra Brut Appel Foret”

Romain Henin 2015

(Chardonnay - RM)

€136

Montagne de Reims

“Collection 244” Louis Roederer Brut

(Chardonnay, Pinot Nero,

Pinot Meunier - NM)

€95

Montagne de Reims

“Chemin des Rois”

Vincent Cuiller Brut Nature

(Pinot Nero, Chardonnay - RM)

€100



Montagne de Reims

“La Sereine” J.M. Goulard Brut

(Chardonnay, Pinot Nero,

Pinot Meunier - RM)

€87

Montagne de Reims

“Brut Blanc de Blanc” R.H. Coutier

(Chardonnay - RM)

Vigne più vecchie di Ambonnay

€93





Bollicine

Champagne

Montagne de Reims

“Shaman”

Gran cru Marguet 2020

(Pinot Nero, Chardonnay - RM)

€130



Cote de Blancs

“Blanc de Blancs”

Crété Chamberlin

Extra Brut Grand Cru 2017

(Chardonnay - RM)

€110

Cote de Blancs

“Brut Mont Aigu”

Roland Champion 2017

(Chardonnay - RM)

Parcella leggendaria

€133



Cote de Blancs

“INITIAL”

Jacques Selosse

(Chardonnay-RM)

€350



La nostra cantina ospita altre referenze a disponibilità molto limitata, chiedere al personale per ulteriori informazioni.





Rossi

Italia

Veneto

“Laute” Valpolicella Adalia

(Corvina, Rondinella, Molinara)

Valpolicella DOC

€22

Veneto

“Balt” Ripasso Superiore Adalia

(Corvina, Rondinella, Molinara)

Valpolicella Ripasso DOC Superiore

€32

Veneto

“Ca’ Fiui” Valpolicella Corte Sant’Alda

(Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara)

Valpolicella DOC

€34

Veneto

“Campi Magri” Ripasso Superiore Corte Sant’Alda

(Corvina Grossa, Corvina, Rondinella)

Valpolicella Ripasso DOC Superiore

€44

Veneto

“Ruvaln” Amarone Adalia

(Corvina, Corvina Grossa, Rondinella)

Amarone della Valpolicella DOCG

€69





Rossi

Italia

Veneto

“Amarone della Valpolicella 2015”

(Corvina, Rondinella)

Amarone della Valpolicella DOCG

Monte dei Ragni

€200

Veneto

“Còvolo 2019” Vignale di Cecilia

(Merlot, Cabernet)

Colli Euganei DOC

€31

Friuli Venezia Giulia

“Pinot Nero” Bressan

(Pinot Nero)

€74

Friuli Venezia Giulia

“Schioppettino” Bressan

(Schioppettino)

€74

Piemonte

Nebbiolo Trediberri

(Nebbiolo) Langhe DOC

€30





Rossi

Italia

Piemonte

“Barolo Berri 2019” Trediberri

(Nebbiolo) Barolo DOCG

€60

Piemonte

“Nebbiolo” Roccheviberti

(Nebbiolo) Langhe DOC

€44

Piemonte

“Barolo Vecchie Vigne 2019”

Roccheviberti

(Nebbiolo) Barolo DOCG

€64

Piemonte

Barolo “Villero” 2019

Giacomo Fenocchio

(Nebbiolo) Barolo DOCG

€90

Piemonte

Barolo “Bussia” 2019

Giacomo Fenocchio

(Nebbiolo) Barolo DOCG

€85





Rossi

Italia

Piemonte

Barolo “Castellero” 2019

Giacomo Fenocchio

(Nebbiolo) Barolo DOCG

€84

Piemonte

“Pietro”

Gattinara Paride Iaretti

(Nebbiolo)

Gattinara DOCG

€50

Toscana

“Chianti Classico 2019”

Fattoria La Masse

(Sangiovese)

Chianti Classico DOCG

€38

Toscana

“Rosso di Montalcino 2020”

Roberto Cipresso

(Sangiovese)

Rosso di Montalcino DOC

€40





Rossi

Italia

Toscana

“Brunello di Montalcino 2018”

Roberto Cipresso

(Sangiovese)

Brunello di Montalcino DOCG

€100

Abruzzo

“Montepulciano 2020”

Emidio Pepe

(Montepulciano)

Montepulciano d’Abruzzo DOC

€72

Puglia

“Critèra” Schola Sarmenti

(Primitivo)

€24

Puglia

“Nerìo” Schola Sarmenti

(Negroamaro, Malvasia)

Nardò DOC Rosso Riserva

€30

Sicilia

“SP68 Rosso” Arianna Occhipinti

(Frappato, Nero d’Avola)

€39





Rossi

Estero

Castilla - La Mancha - Spagna

“Villanueva Village, Navatalgordo Village, Rozas Village” Comando G
(Garnacha)

€75



Castilla - La Mancha - Spagna

“Rozas 1er Cru” Comando G
(Garnacha)

€85



Mendoza-Argentina

“Estate” Caelum
(Malbech)

€36

Mendoza-Argentina

“Gran Riserva” 2016 Caelum
(Malbech)

€60

Baden - Germania

“Liaison” Enderle & Moll
(Pinot Nero)

€65

Valle della Beeka - Libano

“Jeune Rosso” Chateau Musar
(Syrah, Cabernet Sauvignon, Cinsault)

€36





Rossi

Francia

Borgogna - Francia

“Bourgogna Rouge 2022”

Luis Chenu Pere e Filles

(Pinot Nero)

€62

Borgogna - Francia

“Les Gollardes 2019”

Guy&Yvan Dufouleur

Savigny Les Beaune

(Pinot Nero)

€75

Borgogna - Francia

“Vieilles Vignes”

Jean Marc Vincent Santenay

(Pinot Nero)

€91

Borgogna - Francia

“Gevrey-Chambertin”

Sarnin Berrux

(Pinot Nero)

€135





Rossi

Francia

Beaujolais - Francia

“La Cuvée du Chat”

Marcel Lapierre

(Gamay)

€39

Jura - Francia

“Arbois Trousseau”

Domaine Ratte

(Trousseau) Côtes du Jura AOC

€70

Languedoc - Francia

“Grenache des Gres”

Domaine de la Grange

(Grenache)

€36

Languedoc - Francia

“L” Ugo Lestelle

(Grenache)

€58

Rodano - Francia

“Les Petits Duc”

Vignobles Levet Côte-Rôtie

(Syrah, Grenache, Mourvedre)

€36





Bianchi

Italia

Trentino Alto Adige

Gewürztraminer Kurtatsch

(Gewürztraminer)

Alto Adige DOC

€24

Friuli Venezia Giulia

Ribolla Gialla

Marco Sara

(Ribolla Gialla)

Colli del Friuli DOC

€30

Friuli Venezia Giulia

“Serena”

Ronco del Gnemiz

(Sauvignon)

Colli Orientali del Friuli DOC

€32

Friuli Venezia Giulia

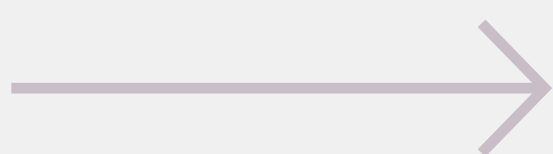
“San Zuan”

Ronco del Gnemiz

(Friulano)

Colli Orientali del Friuli DOC

€53





Bianchi

Italia

Friuli Venezia Giulia

“Vitovska” Edi Kante

(Vitovska)

€40

Friuli Venezia Giulia

“Malvasia” Edi Kante

(Malvasia)

€40

Veneto

“Lugana” Ottella

(Turbiana) Lugana DOC

€26

Veneto

“Magenta Soave”

Alessandro Filippi

(Garganega) Soave DOC

€27

Marche

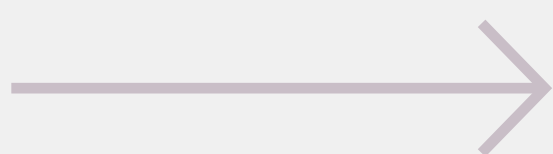
“Coroncino”

Fattoria Coroncino

(Verdicchio)

Verdicchio Castelli di Jesi DOC

€30





Bianchi

Italia

Abruzzo

Trebbiano d'Abruzzo

Azienda Agricola Cirelli

(Trebbiano)

Trebbiano d'Abruzzo DOC

€30

Abruzzo

Trebbiano d'Abruzzo

Emidio Pepe

(Trebbiano)

Trebbiano d'Abruzzo DOC

€63

Puglia

Fiano L'Archetipo

(Fiano Minutolo)

€26

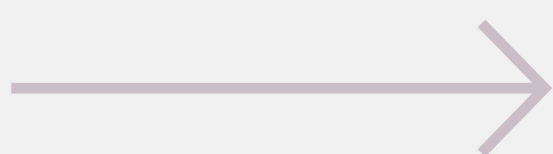
Sicilia

“Etna Bianco” SRC

(Carricante,

Uve bianche autoctone)

€48





Bianchi

Estero

Languedoc - Francia

“Chardonnay” Moulin de Gassac

(Chardonnay) Pays D’Oc IGP

€30

Borgogna - Francia

“Chablis” Domaine Servin

(Chardonnay) Chablis AOC

€48

Borgogna - Francia

“Demoiselle Huguette” Guy&Yvan Dufouleur

(Chardonnay)

€58

Borgogna - Francia

“Les Clos Alfred 2022” Lorenzon

(Chardonnay)

€85

Borgogna - Francia

“Aligotè” Domaine Guy Bocard

(Aligotè)

€50

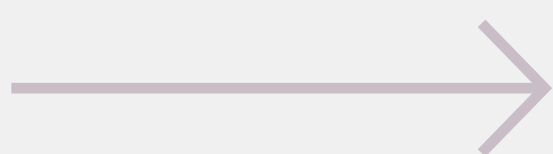
Borgogna - Francia

“Mersault Vieilles Vignes”

Domaine Guy Bocard

(Chardonnay)

€130





Bianchi

Estero

Loira - Francia

“L’Anjou Blanc” Château de Plaisance
(Chenin Blanc)

€43

Loira - Francia

“Savennières Les Vieux Clos”
Nicolas Joly
(Chenin Blanc)

€76

Loira - Francia

“Les Nourissons”
Stéphane Bernaudeau
(Chenin Blanc)

€250



Loira - Francia

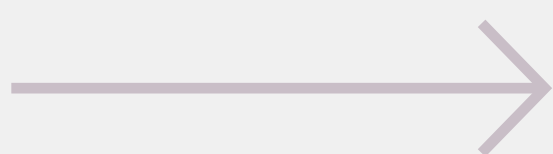
Sauvignon Blanc Bio
Les Athlètes du Vin
(Sauvignon)

€30

Loira - Francia

“Akmèniné”
Sancerre Blanc Sebastien Riffault
(Sauvignon)

€55





Bianchi

Estero

Loira - Francia

“Classic” Domaine de l’Ecu

(Melon de Bourgogne) Muscadet AOC

€36

Mosella - Germania

“Riesling Alte Reben” Kirchenberg

(Riesling)

€30

Mendoza - Argentina

Fiano Gran Riserva 2019 Caelum

(Fiano)

€60

Valle della Beeka - Libano

“Jeune Bianco” Chateau Musar

(Chardonnay, Vermentino, Viognier)

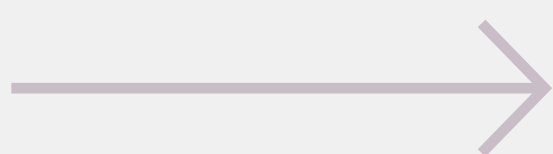
€36

Moravia - Rep. Ceca

“TRBLMKR” Milan Nestarec

(Neuburger, Riesling)

€60





Bianchi

Orange Wines

Kakheti - Georgia

“Tsarapi” Gran Cru Our Wine
(Rkatsiteli)

€58

Friuli Venezia Giulia

“Carat” Bressan
(Friulano, Malvasia, Ribolla Gialla)

€69

