

CARTA DEI VINI NATURALI

Abbiamo deciso di proporre vini naturali di piccoli vignaioli, perché nella loro filosofia di vita e lavoro rivediamo la nostra. Non tutti questi produttori sono certificati biologici o biodinamici, in quanto le mode sono facili da cavalcare e le certificazioni da strumentalizzare al semplice fine del lucro. Questi produttori facenti parte di diversi gruppi quali: “Vini Veri” “Renaissance des Appellation” “Trilpe A” e “Vignaioli indipendenti” hanno in comune lo stesso fine, ovvero il rispetto per l’ambiente naturale e quindi un’agricoltura che sia sostenibile e che conservi la biodiversità dell’ecosistema in cui viviamo. Questi produttori si sono auto imposti ferree regole da rispettare nei cicli produttivi sia in campo che in cantina, rifiutando forzature e correzioni tanto care al mercato convenzionale che impone ritmi che nulla hanno a che vedere con quelli della natura.

Così facendo si opera un recupero dell’*expertise* legata alla terra, alle sue particolarità ed esigenze nonché lavorazioni che le frenesie moderne hanno cancellato, come ad esempio l’utilizzo dell’anfora. Preferire un consumo di questi vini vuol dire suggellare un’unione con il territorio e con gli stessi produttori che si fanno custodi di arte, di tecnica e di saperi, che oggi ci paiono tanto lontani.

Le vigne sono condotte seguendo i dettami dell’agricoltura naturale. Basse rese e solo uva matura e sana selezionata. Il mosto non viene sofisticato o corretto con processi meccanici, additivi o ritrovati enologici. Il vino non viene microfiltrato. Tutti questi vini sono prodotti a fermentazione spontanea senza l’aggiunta di lieviti estranei a quelli già presenti sulla buccia dell’uva, in vigna e in cantina.

Per fare Vino serve l’uva, l’uomo e il tempo. Nient’altro.

Marcello Travenzoli

Per interpretare al meglio la carta vini:



Vino prodotto in anfora di terracotta “Kvevri”. Tecnica arcaica di vinificazione. Questo sapere è stato reimportato dalla Georgia dove non si è mai smesso di vinificare così.



Orange wine. Vino di colore aranciato ottenuto dal lungo contatto del mosto con le bucce. La macerazione può essere più o meno lunga.



Vino non aggiunto di solforosa. In etichetta potete trovare la dicitura “contiene solfiti” ma è riferito alla solforosa sviluppata spontaneamente in fermentazione. La legislazione non pone differenze.

* Vino attualmente non disponibile

LAMBRUSCHI

Consigliamo lambrusco naturale perché ha il vero sapore dell'uva impiegata.

MANTOVANO

Lambrusco viadanese sabbionetano Corte Pagliare Verdieri (naturale) rifermentato in bottiglia	10.00
“Giano” Salamino Fondo Bozzole (naturale) rifermentato in autoclave	10.00
Lambrusco Mantovano Lebovitz (convenzionale) rifermentato in autoclave	8.00

REGGIANO

Barbacane Quarticello (naturale) rifermentato in autoclave	15.00
Nero Maestri Quarticello (naturale) rifermentato in bottiglia	15.00
Ferrando (rosato) Quarticello (naturale) rifermentato in bottiglia	15.00
“Cinquecampi rosso” Cinque Campi (naturale) rifermentato in bottiglia	15.00

MODENESE

“Fontana dei boschi” Vittorio Graziano (naturale) rifermentato in bottiglia	15.00
Lambrusco di Sorbara Cantina di Sorbara (convenzionale) rifermentato in autoclave	10.00
“Per Franco” Lambrusco di Sorbara (fuori zona) Metodo classico Bergianti (Naturale)	20.00

CHAMPAGNE

Non troverete i soliti nomi. Questi sono vigneroni, questa è la vera Champagne.

Béreché & Fils Brut reserve	60.00
Egly-Ouriet "Tradition" Brut Grand Cru	85.00
Egly-Ouriet "Vignes de Vrigny"	80.00
Tarlant "Zero" Brut Nature	70.00
Jerome Prevost La Closerie de Beguines Blanc de Noir Extra Brut	100.00
Francoise Bedel "Origin'elle"	80.00
J. Selosse Brut Initiale Blanc de Blanc grand Cru	150.00
J.Sellosse Exquise Sec Blanc de Blanc Grand Cru (finepasta)	150.00
Tarlant "Brut Rosé"	80.00



MAGNUM SPUMANTI

"Petite" Petite Arvin Fausto Ligabue	80.00
--------------------------------------	-------

Consigliamo di provare (al posto dei soliti proseccchi "costruiti") i "prosecchi col fondo" e gli altri spumanti "metodo ancestrale" ottenuti da vitigni autoctoni.

ROSSI FERMI

PIEMONTE

Grignolino Migliavacca	25.00
Dolcetto d'Alba Giuseppe Rinaldi	25.00
“Vigna Pinolo” Dolcetto Cascina degli Ulivi 	35.00
Dolcetto di Dogliani San Fereolo	30.00
Dolcetto di Ovada “La Milla” Borgatta	30.00
Barbera d'Alba Viglione	30.00
Barbera d'Alba Giuseppe Rinaldi	30.00
“Asinoi” Barbera d'Asti Carussin	20.00
“Semplicemente Vino” (Barbera e Dolcetto) Cascina degli Ulivi 	20.00
Nebbiolo Cascina Fontana 2016	30.00
Nebbiolo Giuseppe Rinaldi	40.00
“Sisto” Nebbiolo Carussin	30.00
“Santo Stefanetto” Barbaresco '07 Piero Busso	50.00
“Gallina” Barbaresco '07 Piero Busso	55.00
Barolo '03 '09 '11 Viglione	80.00
Barolo “Rocche” '07 Cavalier Lorenzo Accomasso	100.00
Barolo “Rocchette” '07 Cavalier Lorenzo Accomasso	100.00
Barolo “Brunate, Le Coste” '08 Giuseppe Rinaldi	150.00
Barolo “Cannubi, San Lorenzo, Ravera” '08 Giuseppe Rinaldi	150.00
Barolo “tre tine” '11 Giuseppe Rinaldi	130.00

LOMBARDIA

“Vita Grama” (taglio bordolese) Casa Caterina	35.00
“Rebus” Rebo Casa Caterina	35.00
“Tas” (taglio bordolese) 2007 2009 Fausto Ligabue	45.00
“Badalisc” Merlot Fausto Ligabue	30.00

TRENTINO ALTO ADIGE

Merlot Gino Pedrotti	20.00
Schiava nera Gino Pedrotti	20.00

“Poiema” Marzemino	Eugenio Rosi	30.00
“Esegesi” Cabernet e Merlot	Eugenio Rosi	30.00
“Laurenc” Lagrain 2014	Pranzegg	35.00
FRIULI VENEZIA E GIULIA		
Merlot	Denis Montanar	30.00
Merlot	Bressan Mastri Vinai	35.00
Pinot Nero	Bressan Mastri Vinai	40.00
“Schioppettino” Ribolla nera	Bressan Mastri Vinai	40.00
Pignol	Bressan Mastri Vinai	65.00
“Skala” Merlot 2009	Paraschos	65.00
VENETO		
Valpolicella classico	Terre di Gnirega	15.00
Il Monte Caro Rosso, Valpolicella classico	Monte Caro	15.00
“Saseti” Valpolicella classico	Monte dall’Ora	20.00
Valpolicella superiore “Mithas” ‘07	Corte Sant’Alda	70.00
Valpolicella Ripasso	Terre di Gnirega	25.00
Valpolicella Ripasso “Saustò”	Monte dall’Ora	30.00
Valpolicella Ripasso	Novaia	30.00
Amarone della Valpolicella ‘10	Terre di Gnirega	45.00
Amarone della Valpolicella ‘14	Montecaro	60.00
Amarone della Valpolicella ‘10	Monte dei Ragni	70.00
Amarone della Valpolicella ‘08	Monte dei Ragni	90.00
EMILIA ROMAGNA		
“Poggio tura” Sangiovese di romagna ‘08	Vigne dei boschi	25.00
LIGURIA		
Rossese	Selvadolce	35.00

TOSCANA

Chianti Colli Arentini Paterna	15.00
Chianti Classico 2015 Buondonno	25.00
“Rosso Saverio” (uvaggio rosso dell’isola) Altura - Isola del Giglio	45.00
Brunello di Montalcino 2003 Paradiso dei Manfredi	65.00
Brunello di Montalcino 2013 Podere Santa Maria	65.00
“Querciola” Sangiovese e Alicante Massa Vecchia	50.00

UMBRIA

“Fiero” Sangiovese Margò 	25.00
--	-------

ABRUZZO

Montepulciano d’Abruzzo ’13 Emidio Pepe 	40.00
--	-------










LAZIO

Vino rosso Le Coste	35.00
---------------------	-------

CALABRIA

“Cirò” classico, Gaglioppo A’ Vita	20.00
------------------------------------	-------

PUGLIA

“Nataly” Primitivo Natalino del Prete 	25.00
“Anne” Negroamaro Natalino del Prete 	25.00
“Il Pioniere” Negroamaro e Malvasia Nera Natalino del Prete 	25.00
“Torre Nova” Malvasia Nera Ntalino del Prete  50 cl.	20.00
Primitivo 2014 Guttarolo  	30.00
“Lamia delle vigne” Primitivo ’09 Guttarolo 	40.00
Negramaro Guttarolo 	30.00
Susumaniello Guttarolo 	30.00
“Don Franco” Negramaro Macchiarola	25.00

SARDEGNA

“Sa Scala” Cannonau Pusole 35.00

SICILIA

“Cerasuolo di Vittoria” Nero d’Avola e Frappato ‘09 C.O.S. 40.00

“Phitos Rosso” Nero d’Avola e Frappato ‘12 C.O.S. 🍷 30.00

Frappato C.O.S. 25.00

“Nero di Lupo” Nero d’Avola C.O.S. 25.00

“Maldafrica” Cabernet Sauvignon, Nero d’Avola 25.00

Pignatello o Perricone Nino Barraco 25.00

Nero d’Avola Nino Barraco 25.00

Perricone Guccione 30.00

Nerello Mescalense Guccione 30.00

“Guarini” Shiraz Aldo Viola 25.00

“Guarini plus” Shiraz (coccinella) Aldo Viola 30.00

ROSSI FRIZZANTI

LOMBARDIA

Lambrusco viadanese sabbionetano Corte Pagliare Verdieri 10.00

Giano, Salamino Fondo Bozzole 10.00

EMILIA ROMAGNA

Barbacane (Uvaggio base Maestri) Quarticello 15.00

Nero Maestri (Uvaggio base Maestri) Quarticello 15.00

“Cinquecampi rosso” Cinque Campi 15.00

“Fontana dei boschi” Vittorio Graziano 15.00

Gutturnio sui lieviti Colli Piacentini Croci 20.00

ROSATI FERMI

PIEMONTE

Grignolino Migliavacca 25.00

TRENTINO ALTO ADIGE

“Riflesso Rosi” Cabernet Sauvignon Eugenio Rosi 20.00

FRIULI VENEZIA E GIULIA

“Rosantico” Moscato rosa '11 Bressan 45.00

VENETO

Chiaretto classico Villa Calicantus 20.00

CALABRIA

“Cirò” rosato, Gaglioppo A' Vita 25.00

SICILIA

“Rosammare” Nero d'Avola Nino Barraco 25.00

ROSATI FRIZZANTI

EMILIA ROMAGNA

“Ferrando” (Lambrusco uve Salamino) Quarticello 15.00

“Per Franco” (Lambrusco di Sorbara Fuori zona) Metodo classico Bergianti 20.00






“Tasca” Tosca Claudio Plessi 20.00

PUGLIA

“Tippi” primitivo rosato “sui lieviti” Tenuta Macchiarola 20.00

BIANCHI FERMI







PIEMONTE

Carica l'Asino Carussin	20.00
"San Vito" Timorasso Valli Unite	25.00
"Semplicemente Vino" Cortese Cascina degli Ulivi 	20.00
"Filagnotti" Gavi, Cortese Cascina degli Ulivi 	25.00
"A Demua" (uvaggio vitigni autoctoni dimenticati) Cascina degli Ulivi 	25.00
"Montemarino" Gavi di Tassarolo, Cortese Cascina degli Ulivi 	30.00
"Merla Bianca" Sauvignon e Traminer Cascina degli Ulivi 	30.00

LOMBARDIA

"Non c'è" Gewurztraminer Casa Caterina	40.00
"Estro" Viognier, Marsanne, Sauvignon blanc, Casa Caterina	40.00
"Ble" Petite Arvine Fausto Ligabue	30.00

EMILIA ROMAGNA

"Ageno" 2012 Malvasia di Candia La Stoppa 	30.00
"Le Mole" Malvasia di Candia Quarticello 	25.00
"La Bora Lunga" Spergola e Moscato Cinque Campi	25.00
"Monterè" Albana '06 '11 Vigne dei boschi	25.00
"Fricandò" Albana Al di là del fiume  	20.00
"Valtolla" Malvasia di Candia Croci 	25.00
"Vej" Malvasia di Candia 2016 Podere Pradarolo 	30.00
"Eligio" Sauvignon Maria Bortolotti	20.00

TRENTINO ALTO ADIGE

"XY" Pinot Bianco '10 '11 Dornach	30.00
Nosiola Gino Pedrotti	20.00
Chardonnay Gino Pedrotti	20.00
"Anisos" Pinot Bianco, Nosiola e Chardonnay Eugenio Rosi	30.00

FRIULI VENEZIA E GIULIA

Friulano Bore Dodòn		30.00
Ribolla Gialla - Franco Terpin	⊗ ●	35.00
Sauvignon Franco Terpin	⊗ ●	35.00
“Sialis” Pinot Grigio Franco Terpin	⊗ ●	35.00
“Jacot” Tocaj Franco Terpin	⊗ ●	30.00
Vitovska '03 '04 Vodopivec	⊗ ●	80.00
Vitovska '07 Vodopivec	⊗ ● 🏆	70.00
Ribolla Gialla '06 Radikon 1Lt.	⊗ ●	60.00
“Jacot” Tocaj '06 Radikon 1Lt.	⊗ ●	60.00
“Oslavie” (uvaggio viti bianche autoctone) '05 Radikon 1Lt.	⊗ ●	60.00
Pinot Grigio '06 '12 Bressan		30.00
Verduzzo secco '07 Bressan		35.00
“Carat” (Tocai, Malvasia e Ribolla gialla) Bressan		30.00
“Amphoreus” Malvasia 2011 Paraschos	⊗ ●	45.00
“Amphoreus” Ribolla Gialla 2011 Paraschos	⊗ ●	45.00

VENETO

“Riva Asriglia” Garganega 2014 Menti		20.00
“Monte del Cuca” Garganega Menti	●	25.00
“Amphora” Tocai '11 Castello di Lispida	⊗ 🏆	35.00
“Garganuda” Soave Aesthesis		20.00
Custoza Monte dei Roari		15.00

LIGURIA

“Altrove” uvaggio di Vermentino, Bosco, Marsanne Roussanne Walter de Batte'		55.00
“Carlaz” Vermentino Walter de Batte'		45.00

ABRUZZO

Trebbiano d'Abruzzo Emidio Pepe	⊗	35.00
---------------------------------	---	-------




UMBRIA

“Regio bianco” Trebbiano Margot	⊗	20.00
---------------------------------	---	-------

“Fiero” Grechetto Margò 	20.00
TOSCANA	
Ansonaco Altura (Isola del Giglio) 	40.00
“Bianco” Vermentino e Trementino e Malvasia Massa Vecchia 	35.00
Vernaccia di San Gimignano Alessandro Tofanari Ciprea	20.00
LAZIO	
Vino Bianco Le Coste	30.00
CAMPANIA	
“Don Chisciotte” Fiano Zampaglione 	35.00
SARDEGNA	
“Renosu” Vermentino Dettori	20.00
SICILIA	
“Ramì” Inzolia, Grecanico C.O.S.	25.00
Zibibbo 10 Nino Barraco	25.00
Catarratto '10 Nino Barraco	25.00
Grillo '10 Nino Barraco	25.00
“Vignammare” Grillo '13 Nino Barraco	25.00
PANTELLERIA	
Zibibbo 2016 Abbazia San Giorgio	35.00

BIANCHI FRIZZANTI

VENETO

“Sortie” (Cortese, Trebbiano, Friulano, Malvasia) “sui lieviti” Monte dei Roari 	20.00
“Col Tamarie” (prosecco col fondo) Vigna San Lorenzo	20.00
Vino frizzante (prosecco col fondo) Mongarda	15.00
“Roncaie sui lieviti” Garganega Menti 	20.00
“Omomorto sui lieviti” Durella Menti 	25.00
“Frizzi Pop” (Durella, Pinot Bianco) “sui lieviti” Tenuta l’Armonia	20.00

EMILIA ROMAGNA

“Despina” Malvasia di Candia reggiana Quarticello	20.00
“Tarbianein” Trebbiano di Spagna Claudio Plessi	25.00
“Ruzninteina” Ruggine Claudio Plessi	20.00
“Lubigo” Ortrugo Sur Lie Croci	20.00

TOSCANA

“Marcello” Sangiovese rosato sui lieviti 2014 Voltumna	20.00
--	-------

VINI SPUMANTI

PIEMONTE

“Filari Corti” Moscato d’Asti o M.P.F. Carussin	20.00
Moscato d’Asti Bera	20.00

LOMBARDIA

Pas operé Blanc de Blanc “Changeman” Cà del Vent	65.00
Pas operé “Sospiri 2008” Cà del Vent	60.00
Cuvée 36 blanc de blanc Casa Caterina	35.00
Cuvée 60 blanc de blanc Casa Caterina	40.00
Cuvée 36 Rosé Casa Caterina	35.00
Cuvée 60 Rosé Casa Caterina	40.00
Brut cremant 2004 Casa Caterina	45.00
Brut reserve 2001 Casa Caterina	45.00
Brut nature Pinot Meunier 1994 Casa Caterina	130.00
Brut nature Pinot Noir 1990 Casa Caterina	130.00

EMILIA ROMAGNA

Alionza Gradizzolo	20.00
“Cascina Ronchi” Malvasia di Candia, Spergola e Trebbiano Quarticello	25.00
“Particella 128” Spergola Cinque Campi	25.00
“Artiglio” Spergola e Moscato Cinque Campi	30.00
“Alfiere” Ortrugo Croci	25.00

VINI PASSITI

PIEMONTE

“Respiro di Vigna” Barbera Cà Russin 50cl	30.00
“Sol” Passito di Moscato Ezio Cerruti 37,5cl	35.00

TRENTINO A.A.

“Dòron” Marzemino Eugenio Rosi 37,5cl	35.00
“Vino Santo”Nosiola Gino Pedrotti 37,5cl	40.00

VENETO

Recioto rosso Terre di Gnirega 75cl	30.00
Recioto bianco Terre di Gnirega 75cl	30.00
“Albina” Garganega Menti 75cl	35.00
“Sant’Ulderico” Recioto	45.00

EMILIA ROMAGNA

“Tribulè” Malvasia di Candia Cinque Campi 50cl	30.00
“Stradora” Malvasia di Candia Quarticello 50cl	30.00


LIGURIA

Sciacchetrà’ Possa 50cl	60.00
-------------------------	-------

TOSCANA

Vin Santo Paterna 50cl	30.00
Passito, Aeatice Massa Vecchia	45.00

PUGLIA

“Sorso Antico” Aleatico Natalino del Prete 50cl 	20.00
--	-------

SICILIA

Vigna la Miccia, Marsala superiore oro 5 anni Marco de Bartoli 50cl	35.00
Decennale, Marsala superiore 10 anni Marco de Bartoli 50cl	40.00
Vecchio Samperi Ventennale, Marsala Vergine 20 anni Marco de Bartoli 50cl	45.00
Buccuram, Passito di Pantelleria Marco de Bartoli 50cl	50.00
Vintage, Marsala Superiore Riserva Marco de Bartoli 50cl	65.00
Malvasia delle Lipari Paola Lantieri, Punta dell’Ufala (Vulcano) 50cl	45.00

DALMAZIA

“Tasel” moscato istriano 37,5 cl Clai	50.00
---------------------------------------	-------

VINI STRANIERI

ISTRIA E DALMAZIA

“Puro” Chardonnay e Ribolla, spumante sboccatura subacquea Movia	45.00
“Puro rosé” Pinot nero, Pinot Grigio, Ribolla. spumante sbocc. subacquea Movia	45.00
Sauvignon Movia	30.00
Pinot Grigio Movia	30.00
“Rebula” Ribolla gialla Movia	30.00
Lunar, Ribolla Movia ●	35.00
Malvasia Cotar ●	35.00
Vitovska Cotar ●	35.00
Malvasia Clai	40.00
“Tasel” Moscato istriano passito 375 cl Clai	50.00

GEORGIA

Rkatsiteli (bianco) vineyard Tsarapi Our Wine ● 🍷	30.00
Rkatsiteli (bianco) vineyard Uroebi Our Wine ● 🍷	30.00
Rkatsiteli (bianco) vineyard Akhoebi Our Wine ● 🍷	30.00
Gruli Mtsvane (bianco) vineyard Tshortauli Our Wine ● 🍷 <i>Proveniente dall'area del Kakheti.</i>	30.00
Chinuri (bianco) Jago's wine 🍷 <i>Proveniente dall'area del Chardakhy</i>	30.00
Rosé dry Chkhaveri Iberieli 🍷	30.00
Amber dry Chkhaveri Iberieli 🍷 <i>Proveniente dall'area della Guria</i>	30.00

AUSTRIA

Pinot Bianco Bretz Jorg	30.00
“Theodora Weiss” G. Veltliner Welschriesling 2015 Gut Oggau 🚫	45.00
“Winifred” Rosè Blaufrankish Zweigelt 2015 Gut Oggau 🚫	45.00

GERMANIA MOSELLA

Wintrhicher riesling spatlese trocken 2001	Weingut Molitor Rosenkreuz	30.00
Pinot Noir Rotwein trocken 2012	Weingut Molitor Rosenkreuz	35.00

LIBANO (*Bekaa Valley*)

Jeune Red (Cinisault, Syrah, Cabernet Sauvignon)	Chateau Musar	30.00
Jeune White (Viogner, Vermentino, Chardonnay)	Chateau Musar	30.00

SPAGNA

“Da sol a Sol	Essentia Rural ●	30.00
“Ellitico” 2016	Vinyer de la Ruca (Pirenei)	60.00

Continua...

FRANCIA

VINI BIANCHI LOIRA

“Surin” Sauvignon 2013 - Bruno Allion	40.00
“Sonnemot” vendage tardive, Sauvignon 2011 Bruno Allion	40.00
“Plénitude” Cour-Cheverny Romorantin 2014 Terra Laura Domaine de Monticy	40.00
“Dilettante” Vouvray, Chenin Blanc Chaterine & Pierre Breton	30.00
“Akmenine” Sancerre Riffault	35.00
“Desireè” Chenin 2008 La Grapperie	60.00
“Singulier cols aux Renards” Chenin Blanc 2014 Lise et Bertrand Jousset	40.00
“Charme du Loire” Chenin 2015 Jean Pierre Robinot	40.00
Echalier Chenin vdt 2013 Bertin & Delatte	30.00
“Vingt Neuf” Chenin 2013 Bertin & Delatte	40.00
Chenin 2014 Clos Cristal	40.00
“Le Rouchesfer” Chenin, 2014 Mosse	45.00
“Arena” Savannieres 2014 Mosse	50.00
Sauvignon Un Saumon dans la Loire	30.00
“L’Oiseau Blanc” Clairet e Vermentino 2014 Mas Foulaquier	30.00

VINI ROSSI LOIRA

Ak 400 Gamay 2014 Bruno Allion	30.00
“Bruno N’Cot” Cot 2015 Bruno Allion	30.00
“Carnyx” Cabernet Franc 2015 Bruno Allion	30.00
“Lumiere des senses” 2014-15 Pineau d’Aunis Jean Pierre Robinot	45.00
“Adonis” Pineau d’Aunis 2014 La Grapperie	45.00
“Dilettante” Bourgeuil, Cabernet Franc 2013 Caterine & Pierre Breton	30.00
“Boutifolle” Cabernet Franc 2013 Clos Cristal	40.00
“Les murs” Saumur Champigny, Cabernet Franc 2013 Clos Cristal	50.00

VINI SPUMANTI LOIRA

Cabernet Franc ancestrale 2016 Bruno Allion (rosato)	30.00
“Fetembulles” Chenin ancestrale Jean Pierre Robinot (rosato)	40.00
“L’As de les Annes Folles” Chenin e Pineau d’Aunis 2014 Jean Pierre Robinot	45.00
Brut Nature 2009 Garnier	35.00
“Bubulle” Chenin ancestrale 2014 Lise et Bertrand Jousset	40.00
“Mosquito” uvaggio 2016 Lise et Bertrand Jousset	35.00

BORGOGNA

Maranges 1er Cru Clos Roussots 2016	Rouges Queues	60.00
Maranges 1er Cru La Fussièrè 2016	Rouges Queues	60.00
“Chante de la tour” Pinot Noir	Tripoz 	30.00

LANGUEDOC ROUSILLON

“Violetta” 2014, Grenache	Mas Foulaquier	30.00
---------------------------	----------------	-------

RODANO

“Brezeme” Syrah	Eric Texier	35.00
Chateau neuf du Pape Rouge	Eric Texier	65.00
Chateau Neuf Du Pape Blanc	Eric Texier	65.00

COTES CATALANES


Cuvée Marguerite, Muscat e Viognier	Domaine de Matassa	40.00
-------------------------------------	--------------------	-------

ALSAZIA

Pinot Bianco 2014	Gerard Schueller	30.00
-------------------	------------------	-------

JURA

VINI BIANCHI JURA

Chardonnay 2012	Pierre Overnoy	80.00
Savagnin 2012	Tissot	50.00
“Bruyers” Chardonnay 2014	Tissot 	50.00
“Les Chasseignes” Savagnin 2015	Philippe Bornard	50.00
“Les Marnes” second tirage, Savagnin pas ouillé 2012	Philippe Bornard	50.00
“Les Gaurdettes” Chardonnay 2015	Philippe Bornard	50.00

VINI ROSSI JURA

Poulsard 2014-15	Pierre Overnoy	80.00
“Point Barre” Ploussard 2015	Philippe Bornard	50.00

VINI SPUMANTI JURA

“Clash” Savagnin e Chardonnay 2014	Didier Grappe	35.00
Cremant Extra Brut 2014	Overnoy Jean Louis	35.00



Cosa l'etichetta non riporta? La burocrazia del gusto non è a favore del consumatore.

Scegliete di bere vini di vignaioli, che siano naturali. Bevete sano, bevete autentico!

Questa carta **NON** è stata redatta da un rappresentante o dopo la consultazione di guide.

Questa carta dei vini è frutto di **RICERCA PERSONALE** e di un'**EVOLUZIONE** gustativa di

Marcello Travenzoli.

