

Spesso sentiamo dire:
“**non capisco niente di vino**”.

Noi, invece, crediamo che il vino,
prima di capirlo, vada bevuto.
Non ci soffermiamo troppo sull'estetica
e sui tecnicismi, ma sul fatto di passare
dei momenti piacevoli a tavola.

Quindi, **buon divertimento**.
E, se ne avrete bisogno, ci farà piacere
darvi un consiglio sulla scelta del vino.

Ma se state cercando
il vino piu buono di tutti,
vi sveliamo un segreto: **non esiste**.

Esistono solo: la curiosità
ed il piacere personale.

Di seguito, troverete una selezione
dei vini che abbiamo in cantina.
Metterli tutti su carta è un'opera complessa:

lavoriamo con **piccole realtà**,
piccole produzioni, che non hanno sempre
tutto disponibile,
(spesso, di molte referenze,
ne abbiamo solo qualche bottiglia).

Se siete curiosi di scoprire
vini rari ed unici, chiedeteci pure
e vi proporremo molto altro.

Offriamo anche servizio al calice
di “**quasi tutta**” la cantina.

BOLLE

Rive de Nadal, Prosecco col fondo Glera	22,00
Valdobbiadene Col Fondo Ca dei Zago Glera, Perera, Bianchetta Verdisio	26,00
Scighera Pecorino	26,00
Il pendio Pinot nero	50,00
Saint vincent Bergianti Sorbara Lambrusco di Sorbara	28,00
Bergianti Per Franco Salamino di Santa croce	28,00
Perlugo D. Zero, Pievalta Verdicchio	26,00
Prati al sole Spergola	26,00
Champerierre Brut Melon de Bourgogne Chardonnay , Cabernet Franc	30,00
Cherubini D. Zero "SUI GENERIS" Chardonnay	40,00
Cherubini "SUBSIDIUM" Chardonnay e Pinot nero	60,00
Lune a boire Auxerrois, Pinto Bianco, Chardonnay	36,00
Tenuta Belvedere Chardonnay	36,00
Ca Del vent MFPC Chardonnay Pinot Nero	56,00



BOLLE

Champagne Le Roux, Angelique Chardonnay	120,00
Champagne Waris Larmarmadier Chardonnay	80,00
Champagne Laherte Les Grandes Crayères Chardonnay	120,00
Champagne Mondeville Pinot noir, Chardonnay	65,00

(sono disponibili anche altre referenze)



FERMI

MARCHE

Falerio, Aurora Trebbiano, Passerina, Pecorino	18,00
Verdicchio Di Matelica doc Verdicchio di Matelica	18,00
Tre Ripe, Pievalta Verdicchio di Jesi	18,00
Fiobbo, Aurora Pecorino	24,00
Matelica Papaina Verdicchio di Matelica	28,00
Terre Silvate, La distesa Verdicchio e Trebbiano	28,00
Nina, Costa di Giano Trebbiano	28,00
Clochard, La Calcinara Verdicchio, Chardonnay e Malvasia	26,00
Bianco Noè Pecorino	60,00
Eremi, la distesa Verdicchio	40,00
San paolo, Pievalta Verdicchio	40,00
San michele Caliptra Verdicchio	40,00
San Bartolomeo Verdicchio	26,00



FERMI

ABRUZZO

Senza Niente, Palusci
Pecorino 26,00

Senza Niente, Palusci
Montepulciano 26,00

Rosato Montetino
Montepulciano 28,00

Sogni di Anarchia M.P.Di Cato
Montepulciano 28,00

Enotico Stomp M.P.Di Cato
Montepulciano 28,00

Eughenos M.P.Di Cato
Cerasuolo 30,00

Don Carlino De Fermo
Pecorino 36,00

Trebbiano d'Abruzzo, Pepe
Trebbiano 80,00

CALABRIA

Rosato Avita
Gaglioppo 30,00

Leuko Avita
Greco bianco e Gaglioppo 28,00

CAMPANIA

T'ara rà, Cantina Giardino
Fiano-Falanghina 36,00



FERMI

TOSCANA

Ex temporaneo, Macchion dei lupi
Ansonica 36,00

Alos, Macchion dei lupi
Vermentino 30,00

Rosato, Ampeleia
Fiano 30,00

SICILIA

Biancoamare, Nino Barraco
Grillo 30,00

Catarratto, Nino Barraco
Catarratto 30,00

Sinfonia di bianco
Grillo 34,00

UMBRIA

Milton, Il signor Kurtz
Merlot e Sangiovese 28,00

Hambre, Montecorneo 570
Grechetto 28,00

Tilt, Montecorneo 570
Montepulciano 28,00

LAZIO

Lago bianco
Trebiano e Malvasia 26,00



Sandy

FERMI

PIEMONTE

Medusa, Sette wines
Moscato secco 28,00

Triglia, Sette wines
Barbera 28,00

Aura, Val di sole
Moscato 28,00

Simposio, Val di sole
varietà di sette vini rossi 26,00

Carica l'asino, Carussin
Cortese 26,00

VENETO

Indomiti, Vino Antropica
Moscato e Sauvignon 28,00



ESTERI

FRANCIA

Le Buisson Pouillex
Sauvignon 46,00

Alexander Rain L.D'Ange
Sauvignon 60,00

Pierre Frick
Pinot noir 50,00

Domaine de l'ECU
Muscadet 34,00

Manuel Girard, Face est
Chardonnay 34,00

Manuel Girard, Face ouest
Beaujolaise Chardonnay 34,00

Manuel Girard, Psychedelique
Morgon 45,00



DA DESSERT

Carussin Filari Corti 26,00
Moscato d'Asti dolce

Bera e Basta 30,00
Moscato d'Asti dolce

Picolit, Marco Sara 60,00
Picolit

Filet 60,00
Malvasia di bosa

Nemusu 60,00
Malvasia di bosa



Sandy

BIRRE ACIDE

37,5 CL

Oppebacco, Abruxensis fiori 10,00
Sour wild ale, frutti di bosco

Cà del Brado, Cerbero 18,00
Old Ale affinata in botti di Brandy Villa

Cantillon, Gueuze 20,00
Blend di Lambic di diverse annate

Cantillon, Kriek 100% Lambic bio 20,00
Blend di Lambic di diverse annate

75 CL

Sieman, Rive rosse 27,00
Lambic, unblended

Cantillon, Gueuze 30,00
Blend di Lambic di diverse annate

Cantillon, Kriek 100% Lambic bio 36,00
Blend di Lambic di diverse annate

Cantillon, Rosée de Gambrinus 38,00
Lambic, lamponi freschi

Cantillon, Sang Bleu 38,00
Lambic, bacche di Camerise

Cantillon, Grand Cru Bruocsella 40,00
Blend di Lambic invecchiati



BIRRE ACIDE

75 CL

Cantillon , Vigneronne Lambic e uva Moscato	45,00
Cantillon, Lou Pepe Blend di Lambicdi tre annate diverse	55,00
Cantillon e Cascina degli ulivi, Le Plaisir Blend di Lambic e 9 diverse vinacce	65,00
Cantillon e Cantina Giardino, Sophia Lambic, vinacce di Greco di Tufo 6 mesi in anfora	65,00
Cantillon e Cantina Giardino, Drogon Lambic e vinacce di Aglianico	65,00

