



# OLTRE L'ETICHETTA

PERCHÉ OGNI SORSO  
È UN'EMOZIONE  
CHE DEVE ESSERE  
ALL'ALTEZZA DEL VIAGGIO

**acqua  
Surgiva**

2,5

in vetro naturale e frizzante 75cl

**le bibite  
Galvanina BIO**

4

aranciata e cola in vetro da 35cl

**Noam  
birra contemporanea**

5

in vetro da 34cl



**IL VINO**  
**SECONDO NATURA**

**VINI VIVI**  
**PER UNA BEVUTA**  
**DI QUALITA'**



ASTINI  
MASSERIA

LIVELLI

M 4125 FORSIG

MASSERIA

LIVELLI

CLASSIC GREEN  
100% RECYCLABLE  
NON ALCORC  
1957

LIVELLI

LIVELLI

LIVELLI

MASSERIA

VINO  
MASSERIA  
1957

MASSERIA



## saliente masseria altemura

puglia – metodo charmat – 11,5%

una falanghina in purezza che punta tutto  
sulla freschezza e sulla bevibilità immediata  
un calice agile, floreale e dalla spiccata mineralità

20

## rosamaro masseria altemura

puglia – metodo charmat – 11%

l'anima del negroamaro interpretata in rosa  
una bollicina delicata ma dal carattere identitario  
definita da un sorso pulito e fragrante

20

## 514 altitude rosè tenuta viglione

puglia – metodo classico (primitivo) – 12,5%

un'architettura complessa  
60 mesi di affinamento sui lieviti e sboccatura 2019  
un metodo classico d'altura  
materico, profondo e di grande persistenza

35

## 1759 BIO i pastini

puglia – metodo classico (verdeca) – 12,5%

una verdeca biologica di grande precisione tecnica  
48 mesi di permanenza sui lieviti e sboccatura 2024  
per una bollicina artigianale  
definita da una spiccata mineralità  
e un profilo sensoriale evoluto

35

## Piplettes crémant de loire domaine clo

francia – chenin blanc e chardonnay – 12,5%

una bollicina che nasce dal cuore della loira biodinamica  
è l'essenza del piacere senza filtri  
una beva magnetica che mette al centro  
la purezza del frutto

30

## champagne vintage millesimé palmer & co

francia – chardonnay, pinot noir – 12%

l'eleganza dell'annata 2015 espressa attraverso  
6 anni di affinamento e permanenza sui lieviti  
uno Champagne di grande equilibrio  
che unisce la struttura del Pinot Noir  
alla finezza dello Chardonnay

110

## champagne extra réserve palmer & co

francia – chardonnay, pinot noir, meunier – 12%

un assemblaggio complesso  
che integra circa il 35% di vini riserva  
72 mesi di evoluzione sui lieviti e sboccatura 2019  
per una cuvée profonda  
matura e di estrema precisione

80

## champagne rosé réserve palmer & co

francia – chardonnay, pinot noir, meunier – 12%

l'unione tra la freschezza del frutto  
e la complessità di una riserva solera  
3 anni di rifermentazione in bottiglia  
per un rosato armonico  
persistente e dalla trama setosa

90

## discorde azienda agricola perseveranza

emilia romagna – rifermentato in bottiglia  
(lambrusco) – 12,5%

Un uvaggio di Sorbara, Grasparossa e Salamino  
annata 2023.  
un ritorno alle origini attraverso  
la rifermentazione spontanea in bottiglia  
per un sorso verace  
fresco e profondamente territoriale

30

**cava brut nature  
"14 mesos"  
casa mariol**

30

spagna – macabeo, xarel·lo, parellada – 11,5%

la freschezza della Catalogna  
in un sorso asciutto, pulito e vibrante  
14 mesi sui lieviti per una bollicina  
essenziale e scattante  
per chi cerca un'apertura energica  
senza compromessi e senza dosaggi

**cava brut nature  
"48 mesos"  
casa mariol**

35

spagna – macabeo, xarel·lo, parellada – 12%

il lusso della pazienza  
quattro anni di silenzio in cantina  
una mineralità gessosa ed elegante.  
dedicato a chi vuole sentire  
il peso e la nobiltà del tempo nel calice

**rosa soffiato IGP  
cantine puerolo**

30

puglia – nero di Troia metodo ancestrale – 12%

una bollicina d'identità  
per chi vuole iniziare il viaggio  
senza appesantire il palato  
un metodo di spumantizzazione antico  
quasi estinto che la cantina  
ha voluto riprendere e valorizzare

**petra rosè  
roberto capecci**

30

marche – montepulciano metodo classico – 11,5%

un rosato che non accetta compromessi  
dove l'uva raccolta a mano  
è l'unica protagonista  
niente chimica e niente allergeni  
niente conservanti e nessuno stabilizzante  
solo la forza bruta e gentile della natura  
rifermentato in bottiglia  
seguendo il ritmo delle stagioni



# BIANCHI

TRAME MINERALI  
E VERTICALITA'

**maccone  
moscato secco  
angiuli donato**

puglia – moscato in purezza 2024 – 13%

l'anima aromatica del moscato  
interpretata in chiave secca e rigorosa  
un calice profumato  
fresco e dalla beva immediata  
che esprime la solarità del territorio pugliese

20

**braulin doc  
lis fadis**

friuli-venezia giulia – sauvignon 2019 – 14%

un sauvignon evoluto  
figlio della pazienza e di un territorio vocato  
struttura importante, complessità aromatica  
e una freschezza che sfida il tempo  
grazie ai 6 anni di affinamento

30

**sbilf doc  
lis fadis**

friuli-venezia giulia – friulano 2019 – 14%

un uvaggio storico composto da  
8 biotipi di tocai giallo  
un bianco profondo, materico  
e di grande carattere  
capace di raccontare la biodiversità  
e la sapienza della viticoltura Friulana

30

**verdeca igt  
marco ludovico**

puglia – verdeca in purezza 2024 – 12,5%

una lettura artigianale e contemporanea  
di un vitigno autoctono  
un bianco teso, minerale e vibrante  
frutto di una visione produttiva  
attenta alla verità della materia prima

24

**il classic  
domaine de l'ecu**

francia – melon de bourgogne 2023 – 12%

un manifesto Triple A  
fermentazione spontanea con lieviti indigeni  
e affinamento sulle fecce fini  
in tini sotterranei di cemento  
un Muscadet puro e verticale  
di estrema precisione minerale

30

## **prunecchio fattoria di sammontana**

toscana – sauvignon, trebbiano, malvasia 2024 – 13,5%

espressione diretta di un'agricoltura  
completamente biodinamica  
un blend artigianale  
vivo e senza compromessi, che privilegia  
la salubrità del suolo e la purezza del frutto

25

## **chianca bio tatama agricoltura resiliente**

puglia – verdeca, bianco d'alessano 2024 – 12%

Lavorazione manuale  
e totale assenza di chimica  
per questo bianco simbolo di resilienza  
un sorso autentico, leggero e di nicchia  
figlio di una viticoltura rispettosa e trasparente

23

## **spinette igp cantina puerolo**

puglia – malvasia bianca 2024 – 13%

una malvasia d'autore prodotta in edizione limitata  
una bottiglia numerata su soli 1200 esemplari  
un bianco autentico, raffinato ed esclusivo,  
che esprime l'identità artigianale della Murgia

25

## **fontanasanta elisabetta foradori**

trentino alto adige – manzoni bianco 2023 – 12,5%

un pilastro della viticoltura biodinamica  
manzoni bianco in purezza  
affinato per 12 mesi in botti di acacia  
un vino profondo e materico  
dalla spiccata personalità territoriale

30

# ROSATI

OLTRE I CLIQUE'  
DEL COLORE



## **primo fuoco fattoria di sammontana**

toscana – merlot in purezza 2024 – 13%

un'espressione primordiale del vitigno  
affinata esclusivamente in anfora  
per preservarne l'integrità  
un rosato materico e profondo  
che sostituisce il legno  
con la porosità della terracotta

28

## **rosato toscano gabriele buondonno**

toscana – sangiovese, syrah 2024 – 13%

l'unione tra l'acidità del sangiovese  
e il carattere speziato del syrah  
una bottiglia di stampo artigianale  
definita da una beva succosa  
e da un'anima spiccatamente territoriale

25

## **magnolia doc collefrisio**

abruzzo – cerasuolo d'abruzzo 2023 – 13,5%

cerasuolo in purezza  
che onora la tradizione abruzzese  
Si distingue per la sua intensità cromatica  
e una struttura che si avvicina ai rossi  
pur mantenendo una freschezza dinamica

25

## **il rosato IGT montedipalma wines**

puglia - primitivo - 2025 - 12,5 %

nasce da vigne di oltre vent'anni  
coltivate a Gravina di Puglia  
nel rispetto della terra e dei suoi ritmi  
senza l'utilizzo di prodotti chimici di sintesi  
un vino che prende forma lentamente  
guidato da fermentazioni spontanee  
e da un lavoro attento che lascia spazio  
all'espressione più autentica dell'uva

24

**nina bio  
tatama  
agricoltura resiliente** 23  
puglia – negroamaro e malvasia 2025 – 12,5%

ve da agricoltura resiliente  
per un blend che recupera la consuetudine  
delle vigne miste  
un sorso artigianale, rustico e sincero  
privo di interventi di sintesi

**le rotaie bio  
cantina i pastini** 22  
puglia – susumaniello 2024 – 12%

la riscoperta del susumaniello della Valle d'Itria  
in veste rosa  
un vino biologico dalla gradazione contenuta  
che punta sulla fragranza del piccolo frutto rosso  
e su una spiccata sapidità

**farfalla a sonagli IGP  
cantina puerolo** 25  
puglia - nero di Troia - 2024 - 14 %

nero di Troia in purezza  
spogliato del suo colore ma non del suo carattere  
fatto per chi cerca il carattere  
anche nel calice più chiaro

**zinzula  
masseria  
altemura** 25  
puglia - negroamaro del Salento - 2025 - 12 %

da una selezione maniacale di uve  
raccolte all'alba  
per preservarne la tensione  
un vino che si spoglia di ogni eccesso  
per rivelare l'anima minerale del Salento  
dritta e pulita

**campo al mare  
bolgheri DOC  
folonari** 27  
toscana – merlot e cabernet 2025 - 13 %

un rosato di stirpe bolgherese  
merlot e cabernet  
che abbandonano la potenza  
per cercare la finezza  
senza mai perdere l'identità  
di una terra nata per i grandi rossi



ROSSI

RACCONTI  
DI VIGNE  
E SUOLI VIVI

*Dono Nero*

## **guardiola igp cantina puerolo**

puglia – nero di troia 2024 – 13,5%

un manifesto di Andria e della sua uva più nobile  
un vino che non accetta compromessi  
nato da una terra che sa di verità e di storia  
la firma di una piccola realtà d'eccellenza  
che sceglie la purezza del vitigno  
per un racconto autentico nel calice

25

## **verso sud igp cantine i pastini**

puglia – susumaniello 2023 – 14%

la riscoperta di un'identità perduta  
tra i trulli della Valle d'Itria  
un rosso in purezza dal carattere deciso  
caratterizzato da una freschezza inaspettata e da  
un bouquet che richiama il sottobosco Murgiano

22

## **il bosco docg amarone della valpolicella cesari**

veneto – corvina, corvinone, rondinella 2019 – 15,5%

l'eccellenza veneta: tre mesi di appassimento  
e un anno in rovere di Slavonia  
un vino monumentale  
imponente per gradazione e complessità  
sintesi perfetta di pazienza artigianale e storia

40

## **vitù bio tatama agricoltura resiliente**

puglia - negroamaro e malvasia 2023 - 13 %

è un atto di resistenza agricola  
nasce da terre difficili coltivate senza chimica  
dove la vite deve lottare  
per sopravvivere e dare frutto  
un rosso bio  
che non cerca la perfezione estetica  
ma la verità del sorso

23

## **semis collefrisio**

abruzzo – montepulciano d'abruzzo 2015 – 14,5%

un'annata storica  
che ha riposato 24 mesi in barrique  
un vino maturo, evoluto e complesso  
capace di raccontare la longevità del montepulciano  
attraverso un sorso ampio e profondo

40

## **dono nero azienda agricola oselara**

lombardia – merlot e marzemino – 15%

un incontro insolito  
tra la morbidezza del merlot  
e la tipicità del marzemino gentile  
un anno di barrique per un rosso di carattere  
che unisce forza alcolica e finezza aromatica

36

## **riverbero bolgheri superiore campo al noce**

toscana – cabernet sauvignon, e franc 2017 – 14,5%

Il prestigio di Bolgheri  
espresso in un taglio bordolese d'eccellenza  
24 mesi in rovere francese per un calice austero  
dai tannini setosi  
e una nobile persistenza legata al tempo

45

## **campo al mare bolgheri DOC folonari**

toscana – cabernet sauvignon e franc  
merlot e petit verdot 2024 – 14,5%

l'eleganza di bolgheri senza maschere  
un blend dove il merlot comanda  
con la sua polpa  
mentre il cabernet e il petit verdot  
danno lo scheletro e il respiro balsamico  
della macchia Mediterranea  
affinato in rovere Francese  
ma senza perdere mai la freschezza  
che solo la vicinanza al mare sa dare

40

**foradori  
delle dolomiti igt  
elisabetta foradori**

trentino alto adige – teroldego 2023 – 12,5%

l'essenza del Teroldego  
secondo una filosofia radicale  
12 mesi tra grandi botti e cemento  
per un rosso vibrante  
succoso e dalla mineralità alpina  
simbolo di una viticoltura in totale simbiosi  
con la natura

30

**nuovo paradisetto  
avanguardia**

liguria – alicante, canaiolo, sangiovese 2020 – 12,5%

un rosso ligure di rottura  
fermentazione spontanea  
e macerazione sulle bucce  
per un sorso dinamico  
un vino vivo e senza filtri  
che punta tutto sulla freschezza  
e sull'immediatezza espressiva

32

**1940  
vigne antiche  
frus**

friuli venezia giulia – merlot 2018 – 13%

frutto di un vigneto monumentale del 1940  
fermentazione spontanea  
torchiatura manuale e 3 anni in vecchi tonneau  
per un merlot di rara profondità  
artigianale nel gesto e nobile nel tempo

40

**ninet  
bera vittorio e figli**

piemonte – nebbiolo 2023 – 13%

nebbiolo ancestrale e non filtrato  
fermentazione spontanea  
e 6 mesi di riposo sui lieviti in cemento  
un vino vivo e verace  
che conserva intatta la forza del vitigno  
e la verità del territorio astigiano

32

**chianti superiore DOCG  
"san firenze" 2022  
fattoria di sammontana**  
toscana – sangiovese e canaiolo – 13,5%

27

l'eleganza schietta di un chianti  
che non ha bisogno di trucchi  
solo uva, terra e tempo  
con un tannino nobile e persistente  
è il volto autentico della toscana biodinamica

**vanitoso  
riserva 2016  
casa vinicola coppi**  
puglia – primitivo gioia del colle DOC – 14,5%

40

un primitivo fiero, opulento e pluripremiato  
che non teme confronti  
nasce dalle terre rosse di Gioia del Colle  
e riposa lungamente in legno  
per raggiungere una complessità sartoriale  
è il volto nobile della Puglia  
un vino di grande struttura  
elegante e consapevole della sua forza

**don antonio 2017  
casa vinicola coppi**  
puglia – primitivo IGP – 14,5%

28

un omaggio alla dedizione  
affinato con sapienza in legno  
una carezza potente che racconta la parte  
più nobile e accogliente della terra di Puglia  
un classico senza tempo  
per chi cerca l'equilibrio assoluto

**primo fuoco  
fattoria di sammontana**  
toscana – sangiovese – 13,5%

28

un sangiovese ancestrale che nasce e respira  
all'interno dell'anfora di terracotta  
senza filtri e senza mediazioni del legno  
è un sorso di energia pura che brucia  
di passione artigianale e verità toscana

**nozzole  
chianti classico DOCG  
folonari**

toscana – sangiovese 2022 – 14,5%

il chianti come deve essere  
niente morbidezze spinte o trucchi moderni  
solo la nobiltà del sangiovese in purezza  
che cresce tra i boschi e le vigne di Greve  
affinato in grandi botti di rovere  
come vuole la storia  
per lasciare che la terra parli senza filtri

30

**morellino  
di scansano DOCG  
folonari**

toscana – sangiovese 2024 – 13,5%

è il sangue della maremma  
un sangiovese che respira il vento del mare  
e cresce su terre bruciate dal sole  
niente legni pesanti  
solo acciaio e cemento  
per preservare l'integrità del frutto croccante  
e quella sapidità tipica della costa Toscana

25



LA NOSTRA  
RICERCA  
NON SI  
ESAURISCE  
A TAVOLA