



FISHERMAN
Carta dei Vini

Il Fisherman dedica una particolare attenzione alla carta dei vini, per potervi offrire la migliore esperienza di abbinamento con i piatti che sceglierete.

Lo facciamo con lo scopo di potervi proporre sempre qualcosa di nuovo, un'offerta differenziata italiana ed estera, un incrocio tra i prodotti che la terra ed il mare ci offrono, e che noi umilmente trasformiamo, ed il frutto del lavoro di sapienti vignaioli.

Lo facciamo con lo scopo di darvi una proposta di vini che non sia banale ma forte espressione di identità e del pensiero che muove le nostre mani.

La Carta dei Vini del Fisherman è pensata per accompagnare quanto più possibile il nostro menù. Tra richiami alla cucina francese e note internazionali, i gusti spaziano da aromi fragranti e freschi fino a quelli più complessi e ricchi.

Differenziare la nostra proposta vino in questo senso Vi permetterà di trovare sicuramente il giusto abbinamento per il vostro gusto.

Ci auguriamo troviate il vino che più vi soddisfa!!



Quest'icona identifica i vini biologici, naturali e biodinamici

This icon identifies organic, natural and biodynamic wines

Dieses Icon kennzeichnet Bio-, Natur- und biodynamische Weine

Bevi responsabilmente!

Drink responsibly!

Verantwortungsvoll trinken!

Fischerman offre ai suoi ospiti il servizio di wine-bag, che consente di portare a casa la bottiglia di vino ordinata e non completamente consumata.

Al Torcio offers its guests a wine-bag service, which allows them to take home the bottle of wine ordered and not completely consumed.

Al Torcio bietet seinen Gästen einen Weinbeutel-Service, den sie mit nach Hause nehmen können die Flasche Wein bestellt und nicht vollständig konsumiert.

I metodo Classico uvaggi classici dal gusto più morbido

s.a.	Brut Réserve AOC <i>Billecart & Salmon - Champagne Mareuil-sur-ay</i>	€ 120
s.a.	Brut "Cuvée Prestige" DOCG Franciacorta <i>Cà del Bosco - Erbusco (BS)</i>	€ 60
2019	Dosaggio Zero DOCG <i>Cà del Bosco</i>	€ 90
s.a.	Sainte Anne - Merfy Dosage Zero <i>Chartogne - tallet - Champagne</i>	€ 120
s.a.	"Tradition" Brut <i>Fernand Thill - Verzy Grand Cru - Champagne Chatrdonnay e Pinot Nero</i>	€ 95
s.a.	"Tradition Premier Cru" Brut <i>Gaston Chiquet - Champagne Chatrdonnay, Pinot Meunier e Pinot Nero</i>	€ 85
2017	Millesimato Pas Dosè VSQ Metodo Classico <i>Contratto</i>	€ 45
2020	"Alexandre" Champagne 1° Cru AOC <i>Soutiran - Ambonnay Francia</i>	€ 85
s.a.	Brut Cuvée DOCG Franciacorta <i>Contadi Castaldi - Adro (BS)</i>	€ 40

I metodo Classico Blanc de Blanc più cremosi e avvolgenti

s.a.	"Blanc de Blancs" Brut <i>Fernand Thill - Verzy Grand Cru - Champagne</i>	€ 105
s.a.	Cuvée des Guides VSQ Metodo Classico Brut Nature <i>Cave Mont Blanc - Morgex (AO) Da uve Priè Blanc non riportate in etichetta</i>	€ 155
2019	Satèn DOCG Brut Millesimato Franciacorta <i>Monzio Compagnoni - Adro (BS)</i>	€ 60
2019	Blanc de Blanc Millesimato "D'Antan" VSQ Brut <i>Soldati La Scolca - Gavi (AL)</i>	€ 90
2020	"Raphaël" Cremant D'Alsace non dosè ACAC <i>Le Vins Pirouettes - Ostheim FRANCIA da uve Auxerrois, Pinot Blanc, Riesling e Pinot Gris</i>	€ 48
2016	Arneis Blanc de Blancs "Giovanni" Dosaggio.Zero DOCG Roero. <i>Angelo Negro - Monteu Roero (CN)</i>	€ 50
2019	Satèn DOCG Franciacorta <i>Contadi Castaldi - Adro (BS)</i>	€ 45
2018	Dosaggio zero Millesimato VSMC <i>Menti - Gambellara (VI) Da uve Durello e Garganega con macerazione di parte della massa.</i>	€ 54
2013	"Creaman" Pas Dosè VSQ <i>Fasoli Gino - Colognola ai Colli (VR) Da uve Garganega 100%</i>	€ 55
s.a.	"salisa" TRENTO DOC brut "Giove (TN) <i>da uve Chardonnay 100%</i>	€ 48

I metodo Classico Blanc de Noir e Rosè, dalla spiccata nota acidula e gusto deciso

s.a.	Brut Rosè AOC <i>Billecart & Salmon - Champagne Mareuil-sur-ay</i>	€ 130
2016	Blanc de Noir Extra Brut AOC <i>Philipponnat - Champagne Mareuil-sur-ay</i>	€ 160
2015	Brut Perlè Rosè DOC <i>Ferrari - Trento (TN)</i>	€ 90
2018	Nebbiolo D'Alba Metodo Classico Rosè "Maria Elisa" Extra Brut DOC <i>Angelo Negro - Monteu Roero (CN)</i>	€ 50
s.a.	Zero Dosage"Le Vignes de Mon Village" 100% Pinot Meunier <i>Famille Mousse - Cuisles - Champagne</i>	€ 110
s.a.	"Rosè Premier Cru" Brut <i>Gaston Chiquet - Champagne</i> <i>Chardonnay, Pinot Meunier e Pinot Nero</i>	€ 105
2018	Rosè DOCG Brut Millesimato Franciacorta <i>Monzio Compagnoni - Adro (BS)</i>	€ 65
2012	Riserva Noir DOCG Brut Nature Riserva Franciacorta <i>Monzio Compagnoni-Adro (BS)</i>	€ 90
2016	Rosè Pas Dosè Alta Langa DOCG <i>Enrico Serafino - Canale (CN)</i> <i>100% Pinot Nero</i>	€ 85
2018	Dosaggio Zero DOCG Alta Langa <i>Enrico Serafino - Canale (CN)</i> <i>100% Pinot Nero</i>	€ 76
2015	Zero Noir DOCG Franciacorta <i>Cà del Bosco - Erbusco (BS)</i> <i>100% Pinot Nero</i>	€ 140
s.a.	Rosè DOCG Franciacorta <i>Contadi Castaldi - Adro (BS)</i>	€ 45
s.a.	"TRE" Pinot Nero Rosè Extra Brut VSQ	€ 65
s.a.	"QUATTRO SOLERA" Pinot Nero Extra Brut VSQ	€ 80
s.a.	"DODICI" Pinot Nero - Extra Brut VSQ VINO DA MEDITAZIONE <i>l'espressione più complessa e personale, il sogno fluido che tocca nel profondo</i>	€ 110
2013	"Creaman" Rosè Brut VSQ <i>Fasoli Gino - Colognola ai Colli (VR)</i> <i>Da uve Corvinone 100%</i>	€ 55

I metodo Charmat

2017	5 x 20 "Origine" Veneto Bianco Frizzante IGT <i>Az. Agr. Marchiori - Farra di Soligo (TV)</i>	€ 50
s.a.	"Col del Forno" Rive di Refrontolo DOCG Valdobbiadene Superiore Brut <i>Andreola-Farra di Soligo (TV)</i>	€ 30
2022	"26°I" Rive di Col S.martino DOCG Valdobbiadene Superiore Extra Brut <i>Andreola-Farra di Soligo (TV)</i>	€ 30
2021	"Cuvèe del Fondatore GRAZIANO MEROTTO" DOCG Valdobbiadene Superiore Brut <i>Graziano Merotto - Farra di Soligo (TV)</i>	€ 45

Bianchi aromatici freschi, aromatici di buona acidità e bassa complessità. Quei vini che spalleggiano decisamente bene il pesce crudo

2022	Gewürztraminer DOC Alto Adige <i>Kellerei Kaltern - Caldaro (BZ)</i>	€ 30
2022	Gewürztraminer Trentino DOC <i>Villa Corniole- Giovo (TN)</i>	€ 35
2022	Müller Thurgau Trentino DOC Superiore - <i>Valle di Cembra</i>	€ 34
2022	"Baby Bandito – Keep on Punching" <i>Testalonga - Swartland (Sud Africa)</i> <i>Da uve Chenin Blanc 100%</i>	€ 45
2023	"Sirch " – Friuli colli orientali- Cividale del Friuli (UD) <i>100 % Sauvignon</i>	€ 30
2022	"San Vincenzo" <i>Anselmi - Monforte D'Alpone (VR)</i> <i>Garganega 60%, Chardonnay e Sauvignon 40%</i>	€ 32
2022	"Capitel Foscarino" <i>Anselmi - Monforte D'Alpone (VR)</i> <i>Garganega, Chardonnay e in minima percentuale vitigni piwi.</i>	€ 40
2021	"Capitel Croce" <i>Anselmi - Monforte D'Alpone (VR)</i> <i>Garganega, 100%</i>	€ 48
2023	Chardonnay Casablanca Valley <i>Haras de Pirque - Cile</i> <i>Chardonnay, 100%</i>	€ 32

Bianchi minerali sapidi e golosi, quelli che "un sorso tira l'altro"







TripleA

2020	"Effusion" Anjou AOC <i>DomainePatrick Baudouin - Anjou Loira - Francia</i> <i>Chenin Blanc 100%</i>	€ 54
2021	"Burattini" DOC Vermentino della Maremma Toscana <i>Azienda Guido F. Fendi</i>	€ 45
2022	Carricante DOP Sicilia <i>Idda - Giarre (CT)</i>	€ 65
2021	"CAI" Riesling Kabinett Trocken <i>Immich - Batterieberg Mosella (GERMANIA)</i>	€ 36
2023	"Ovo di Elena" IGT Basilicata - <i>Masseria Cardillo- Bernalda (MT)</i> <i>Da uve 100% Fiano</i>	€ 29

Bianchi classico austero, secco e non aromatico. La tecnica italiana nei vitigni internazionali e non. Equilibrati e mai invasivi accanto al piatto

	2021	Lugana "Cemento" DOP <i>Marangona - Pozzolengo (BS)</i>	€ 46
	2022	"Vistamare" Cà <i>Marcanda Gaja - Castagneto Carducci Maremma Toscana (LI)</i> <i>Da uve Vermentino e Viognier</i>	€ 75
	2020	"Musar Jeune" Bekaa Valley <i>Chateau Musar - Libano</i> <i>Da uve Vermentino, Chardonnay e Viognier</i>	€ 48
	2021	"Altabella" DOC Colli Maceratesi Ribona <i>Fontezoppa - Civitanova marche (MC)</i> <i>Da uve Maceratino o Ribona</i>	€ 46
	2022	"Corte del Lupo" DOC Curtefranca Cà <i>del Bosco - Erbusco (BS)</i> <i>chardonnay e pinot bianco</i>	€ 54
	2017	Manzoni Bianco "Madre" IGT Veneto <i>Italo Cescon - Roncadelle di Ormelle (TV)</i> <i>Vino naturale maturazione in anfora</i>	€ 48
	2018	Pinot Grigio "BiancoGrigio" DOC delle Venezie <i>Italo Cescon</i> <i>Vino naturale non microfiltrato</i>	€ 35
	2021	Soave Classico "Monte Carbonare" DOC <i>Suavia - Fittà di Soave (VR)</i> <i>Garganega 100%</i>	€ 40
	2017	"Bianco" Colli Euganei Bianco IGT <i>Quintia - az. Associata Az. Agr. Monte Brècale</i> <i>Da uve Chardonnay, Incrocio Manzoni e Moscato bianco</i>	€ 32
	2020	"Massifitti" IGT <i>Suavia - Fittà di Soave (VR)</i> <i>Trebbiano 100%</i>	€ 36
	2022	Chardonnay "Bramito della Sala" IGT Umbria <i>Marchesi Antinori - Cortona (AR)</i>	€ 45
	2023	Chardonnay "Pietrabilanca" DOC Castel del Monte <i>Tenuta bocca di lupo</i> <i>Tormaresca - Minervino Murge (BT)</i>	€ 40
	2022	Chardonnay "Villa Corniole" Trentino Doc - <i>Giovo (TN)</i>	€34
	2023	"Sirch" Pinot grigio - Friuli Colli Orientali DOC- Cividale del Friuli (UD)	€ 30
	2023	"Sirch" Ribolla Gialla - Friuli Colli Orientali DOC- Cividale del Friuli (UD)	€30

Bianchi complessi a fermentazione spontanea, macerati, ossidati e per alcuni maturazioni in anfora. Il vino come si faceva una volta, rude all'impatto, più passa il tempo più seduce

	2014	Ribolla IGT Venezia Giulia <i>Josko Gravner - Oslavia (GO) - vino naturale</i>	€ 105
	2020	"Sacrisassi" Colli orientali DOC <i>Le due Terre - Prepotto (UD)</i> <i>Friulano e ribolla gialla</i>	€ 58
	2021	"Ambra" Salina IGT <i>Salvatore D'Amico - Leni (ME)</i> <i>Inzolia, Catarratto e Nerello Mascalese</i>	€ 45
	2022	Rkatsiteli Tsarapi <i>Our Wine - Georgia</i> <i>Rkatsiteli 100% uva millenaria, si stima abbia più di 5000 anni</i> <i>Fermentazione e maturazione in anfora naturale di terracotta</i>	€ 55
	2022	"Concori Bianco" <i>Podere Concori - Galliciano (LU)</i> <i>Pinot Bianco, Chenin Blanc</i>	€ 44
	2020	"Mnimi" Vino bianco <i>Valdisole - Cornigliano d'Alba (CN)</i> <i>100% Favorita</i>	€ 50
	2019	Pinot Grigio "Grigioramato" DOC delle Venezie <i>Italo Cescon</i> <i>Vino naturale maturazione in anfora</i>	€ 45
	2022	"Drago Bianco" IGT <i>Musella Winery - San Martino Buon Albergo - TripleA</i> <i>Garganega 100%. Agricoltura biodinamica, breve macerazione sulle bucce</i>	€ 45
s.a.		"Gripoèa" Pinot Grigio rifermentato in bottiglia <i>La Caneva di Tommaso - Ceggia (VE)</i> <i>Vino naturale in presenza di lieviti - ottimo come aperitivo</i>	€ 30
	2021	"Balù" Vicenza bianco IGT <i>Matteo Rigoni - Val Liona (VI)</i> <i>Da uve Sauvignon e Manzoni Bianco, fermentazione con macerazione di 5gg in anfore di argilla da 750 lt.</i>	€ 40

Bianchi gastronomici lunghi, corposi e strutturati, ma ancora di buona acidità e sapidità.
I vini di scuola francese che nascono per la tavola e per durare nel tempo

	2021	Sauvignon AOC Sancerre "Cuvée Marnes et Caillottes" <i>Jean-Max Roger - Buè (Cher) Francia</i>	€ 59
	2020	Savennières "Roche aux Moines" AOC Chenin Blanc 100% <i>Domaine aux Moines - Savennières Loire - Francia</i>	€ 80
	2020	Sauvignon "Lèon" AOC Pouilly Fumè <i>Jonathan Didier Pabiot Les Loges, Pouilly sur Loire - Francia</i>	€ 59
	2021	Sauvignon Blanc "Wairau Reserve" <i>Saint Clair Estate - New Zealand</i>	€ 50
	2020	Chardonnay AOC Pernand-Vergelesses <i>Domaine Denis Pere et Fils - Côte de Baune - Borgogna - Francia</i>	€ 70
	2019	Viognier Galilee <i>Golan Heights Winery - Israele</i> <i>100% Viognier al 50% fermentato in barriques di rovere francese</i>	€ 45
	2019	"Mont de Milieu" Chablis Premier Cru AOP <i>Charly Nicolle - Fleys Borgogna FRANCIA 100% Chardonnay</i>	€ 65
	2020	"Pattes Luop" Vent d'Ange mise tardive Chablis ACC <i>Thomas Pico - Courgis Chablis Borgogna FRANCIA 100% Chardonnay</i>	€ 110
	2021	"Chablis" Chardonnay ACC <i>Gilbert Picq & ses Fils - Chablis (FRANCIA)</i>	€ 52
	2022	"L'honneur du temps" Chablis ACC <i>Domaine de Moor - Courgis - Borgogna Francia chardonnay 100%</i>	€ 80
	2020	Trebbiano D'Abruzzo DOC <i>Emidio Pepe - Torano Nuovo (TE) TripleA</i>	€ 75
	2022	"Cervaro della Sala" IGT Umbria <i>Marchesi Antinori - Ficulla (TR) chardonnay e grechetto d'umbria</i>	€ 90
	2016	"Sette Anni" Roero Arneis DOCG <i>Angelo Negro - Monteu Roero (CN) Bott 1 di 6230</i>	€ 75

Rosati interessante compromesso tra leggerezza e acidità, spalleggiate da un po' di corpo.
Vini trasversali a tavola ed ottimi da aperitivo

	2021	Cerasuolo D'abruzzo DOC Emidio Pepe - Torano Nuovo (TE) TripleA <i>Da uve Montepulciano</i>	€ 75
	2021	"di Vera" Rosato Fattoria San Lorenzo - Montecarotto (AN) <i>Sangiovese, Montepulciano e Lacrima</i>	€ 30
	2022	"Le Rose de Manincor" Manincor - Caldaro (BZ) <i>Merlot, Cabernet, Pinot Nero, Petit Verdot, Lagrein, Tempranillo, Syrah</i>	€ 45
	2022	"Miraval" RosèAOP Cotes de Provence Miraval - Cotes de Provence FRANCIA <i>Cinsault, Grenache, Rolle, Syrah</i>	€ 63
	2022	"è" Isola dei Nuraghi Rosè IGT Mora & Memo - Sordiana (CA) <i>50% Cannonau, 50% Monica di sardegna</i>	€ 38
	2022	"Whispering Angel" Côte de Provence Rosè ACdPC Caves D'Esclans - Sacha Lichine - La Motte (Francia) <i>Da uve Grenache principalmente con Cinsault e Vermentino</i>	€ 58
	2022	Chiaretto di Bardolino "La Corte del Pozzo" DOC Fasoli Gino - Colognola ai Colli (VR) <i>da uve Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara</i>	€ 30

Rossi da pesce leggeri, freschi dalla bevuta disinvolta, interessanti anche con qualche grado in meno

	2021	Gamay AMP Morgon Daniel Boulard - Corcelette (FRANCIA)	€ 48
	2021	"Menzen" Schiava Vernatsch DOC AA Schreckbichl - Appiano (BZ)	€ 36
	s.a.	Vernaccia Nera di Serrapetrona "Selezione Fabrini" VSQS Fontezoppa - Civitanova Marche (MC) <i>da uve Vernaccia nera di serrapetrona 100%</i>	€ 40

Rossi classici i vitigni internazionali, facili ma ben bilanciati. Quei vini che non stancano mai



2019	"Rompicapo" Merlot Tulipe IGT Veneto <i>Italo Cescon</i> - vino naturale	€ 45
2021	Pinot Nero DOC Alto Adige <i>Kellerei Kaltern - Caldaro (BZ)</i>	€ 30
2021	Pinot Nero Riserva "Linticlarus" DOC A.A. <i>Tiefenbrunner - Cortaccia (BZ)</i>	€ 65
2021	Pinot Nero Filari di Mazon" Alto Adige DOC <i>Ferruccio Carlotto- Auer (BZ)</i>	€ 56
2019	Sangiovese Maremma Toscana DOC <i>Burattini Az. Guido F. Fendi - Roma (Rm)</i>	€ 48
2022	Valpolicella Classico DOC" <i>Le ragose - Arbizzano di Negrar- (VR)</i> da uve <i>Corvina, Corvinone e Rondinella</i>	€ 28
2020	Valpolicella Ripasso DOC classico superiore <i>Le ragose - Arbizzano di Negrar (VR)</i> da uve <i>Corvina, Corvinone e Rondinella</i>	€ 38
s.a.	"Vecchie vigne" Rosso dei Colli Euganei Az. <i>Faedesfa Paolo Fasolo - Bastia di Rovolon (PD)</i> Da uve <i>Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon</i>	€ 40
2022	"Il Bruciato" DOC Bolgheri <i>Tenuta Guado al Tasso - Bolgheri (LI)</i> <i>Cabernet sauvignon, merlot e syrah</i>	€ 60
2021	"Prachiosso" DOCG Roero <i>Angelo Negro - Monteu Roero (CN)</i>	€ 40

Rossi importanti rotondi, avvolgenti, persistenti. Stanno bene anche da soli per puro vizio



2016	Raboso del Piave Riserva "Rabià" DOC Piave <i>Italo Cescon - Roncadelle di Ormelle (TV)</i>	€ 58
2017	Barbaresco DOCG <i>Gaja - Barbaresco (TO)</i>	€ 280
2018	Toscana "Tignanello" sangiovese in purezza IGT <i>Tenute Tignanello - San Casciano in Val di Pesa (FI)</i>	€ 185
2011	Sagrantino Montefalco "Collepiano" DOCG <i>Arnaldo Caprai - Montefalco (PG)</i>	€ 93
2016	Rosso "Pin" DOC Monferrato <i>La Spinetta - Castagnole di Lanze (AT)</i> <i>nebbiolo e barbera</i>	€ 75
2017	Amarone della Valpolicella "La Corte del Pozzo" DOCG <i>Fasoli Gino - Colognola ai Colli (VR)</i> da uve <i>Corvina, Corvinone e Rondinella</i>	€ 75
2021	"Castello della Sala" IGT Umbria <i>Castello della Sala - Orvieto (TR)</i> <i>Pinot Nero</i>	€ 95

Dolci coccole per il palato... come tutti i dolci appagano l'anima



2018	"In Sè" Manzoni Bianco Vendemmia tardiva IGT Veneto <i>Italo Cescon</i> vino naturale	€ 48
2021	"Schiachetrà" Terre DOP <i>Possa - Riomaggiore (GE)</i> Da uve 80% <i>Bosco</i> e 20% <i>Rossese bianco</i>	€ 96
2020	"Perdaudin" <i>Angelo Negro - Monteu Roero (CN)</i> Da uve <i>Arneis passite 100%</i>	€ 50
2022	"I capitelli" <i>Anselmi - Monforte D'Alpone (VR)</i> <i>Garganega 100% passita</i>	€ 65

CARTA DELLE BIRRE



PRODOTTE DAL BIRRIFICIO "VERTIGA" *Rossano Veneto (VI)*
UNA SELEZIONE DI BIRRE ARTIGIANALI DI CARATTERE, DISTINTIVE DELLO
STILE BRASSICO CHE INTERPRETANO.

"Domabianca" Blanche - 33cl. - 4.4% vol.	€ 7
"Bislacca" Amber Ale - 33cl. - 5.7% vol.	€ 7
"Bajadera" Indian Pale Ale - 33cl. - 5.6% vol.	€ 7
"Orzobruno" Stout dark beer - 33cl. - 6.0% vol.	€ 7
"Moonella" German Ale - 33cl. - 4.8% vol.	€ 7
"Indomitus" Belgian Blond Ale - 33cl. - 6.8% vol.	€ 7

Carta dei calici



Le Bollicine

s.a.	"Integral" DOCG Valdobbiadene Superiore Extra Brut <i>Merotto - Farra di Soligo (TV)</i>	€ 6
2016	Arneis Blanc de Blancs "Giovanni" Dosaggio.Zero DOCG Roero. <i>Angelo Negro - Monteu Roero (CN)</i>	€ 7.5
2019	Satèn DOCG Brut Millesimato Franciacorta <i>Monzio Compagnoni - Adro (BS)</i>	€ 10
s.a.	Rosè DOCG Franciacorta <i>Contadi Castaldi - Adro (BS)</i>	€ 8



I Bianchi

	2022	Moscato Giallo IGT Vigneti delle Dolomiti <i>Franz Haas - Montagna (BZ)</i>	€ 7
	2021	"Altabella" DOC Colli Maceratesi Ribona <i>Fontezoppa - Civitanova marche (MC)</i> <i>Da uve Maceratino o Ribona</i>	€ 7.5
	2020	Sauvignon "Lèon" AOC Pouilly Fumè <i>Jonathan Didier Pabiot Les Loges, Pouilly sur Loire - Francia</i>	€ 9.5
	2022	"è" Isola dei Nuraghi Rosè IGT <i>Mora & Memo - Sardinia (CA)</i> <i>50% Cannonau, 50% Monica di Sardegna</i>	€ 6.5

I Bianchi in miscita Coravin

		2014	Ribolla IGT Venezia Giulia <i>Josko Gravner - Oslavia (GO) - vino naturale</i>	€ 18
		2020	"Racina" Salina IGT <i>Salvatore D'Amico - Leni (ME)</i> <i>Inzolia, Catarratto e Malvasia</i>	€ 7

I Rossi

	2021	Pinot Nero DOC Alto Adige <i>Kellerei Kaltern - Caldaro (BZ)</i>	€ 6
	2019	"Rompicapo" Merlot Tulipe IGT Veneto <i>Italo Cescon - vino naturale</i>	€ 7.5
	2022	Valpolicella Classico "La Corte del Pozzo" DOC <i>Fasoli Gino - Colognola ai Colli (VR)</i> <i>da uve Corvina, Corvinone e Rondinella</i>	€ 6.5

I Dolci

	2022	"I capitelli" <i>Anselmi - Monforte D'Alpone (VR)</i> <i>Garganega 100% passita - bott. 0.750 l.</i>	€ 7
--	------	---	-----