



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!	Fisherman offre ai suoi ospiti il servizio di wine-bag, che consente di portare a casa la bottiglia di vino ordinata e non completamente consumata.
Drink responsibly!	Fisherman offers its guests a wine-bag service, which allows them to take home the bottle of wine ordered and not completely consumed.
Verantwortungsvoll trinken!	Fisherman bietet seinen Gästen einen Weinbeutel-Service, den sie mit nach Hause nehmen können die Flasche Wein bestellt und nicht vollständig konsumiert.

Champagne & Crémant d'Excellence

s.a.	Philipponnat – Blanc de Noir Extra Brut AOC - Champagne Mareuil-sur-ay	€ 160
s.a.	Philipponat "Rosé" – Champagne Mareuil-sur-ay	€ 140
s.a.	Piper-Heidsieck "Essentiel Brut" – Champagne AOC	€ 75
s.a.	Piper-Heidsieck "Rosé Sauvage" – Champagne AOC	€ 110
s.a.	Piper-Heidsieck "Essentiel Blanc de Blancs" – Champagne AOC	€ 120
s.a.	Ruinart "Cuvée Brut Blanc de Blanc" AOC– Champagne Reims	€ 180
	Laurent-Perrier "Cuvée Rosée "AOC" –Champagne Reims	€ 140
s.a.	NV Domaine Allimant-Laugner – Crémant d'Alsace Brut – Alsace AOC (Francia)	€ 50
	Sainte Marguerite – Cremant D'Alsace Brut (Francia)	€ 45

Metodo Charmat

s.a.	"Col del Forno" - Rive di Refrontolo DOCG Valdobbiadene Superiore Brut Andreola- Farra di Soligo (TV)	€ 30
2021	Aldaima al nas" - Rive di Refrontolo DOCG Valdobbiadene	€ 30
2017	Az. Agr. Marchiori "5x20 origine" – Veneto Bianco Frizzante IGT, Farra di Soligo (TV)-	€ 50

Franciacorta Prestige

s.a.	Cà del Bosco Cuvée "AnnaMaria Clementi" Dosaggio Zero – DOCG Franciacorta, Erbusco (BS)	€ 190
s.a.	Monzio Compagnoni "Rosé Brut Millesimato" – DOCG Franciacorta, Adro (BS)	€ 65

s.a.	Monzio Compagnoni "Riserva Noir Brut Nature" – DOCG Franciacorta, Adro (BS)	€ 90
s.a.	Cà del Bosco Cuvèe Prestige Brut – DOCG Franciacorta, Erbusco (BS)	€ 65

Metodo Classico

2019	Soldati La Scolca "D'Antan" - Blanc de Blanc Millesimato VSQ Brut– Gavi (AL)	€ 90
2018	Menti Dosaggio zero Millesimato VSMC – Gambellara (VI)	€ 54
s.a.	"QUATTRO SOLERA" - Pinot Nero Extra Brut VSQ	€ 80
s.a.	"DODICI" -Pinot Nero - Extra Brut VSQ	€ 110
2018	Ferrari "Perlé Brut" –DOC Trento, Trento (TN)	€ 75
2017	Ferrari "Perlé Rosè" –DOC Trento, Trento (TN)	€ 90
2015	Giulio Ferrari "Riserva Del Fondatore" –DOC Trento, Trento (TN)	€ 260
2021	Altemasi "Millesimato Brut" –DOC Trento, Trento (TN)	€ 45
2018	Angelo Negro Arneis "Giovanni Blanc de Blancs Dosaggio Zero " –DOCG Roero, Monteu Roero	€ 50

Soave e bianchi del Veneto

2021	"Monte Carbonare" - soave classico DOC, suavia- Fittà di soave (VR)	€ 40
2022	Pieropan "Calvarino" – Soave Classico DOC, Soave (VR)	€ 45
2023	Pieropan – Soave Classico DOC, Soave (VR)	€ 35
2024	San Vincenzo "Anselmi" – Veneto IGT, Monteforte d'Alpone (VR)	€ 35
2023	Capitel Foscario "Anselmi" – Veneto IGT, Monteforte d'Alpone (VR)	€ 44
2024	La Zerbaia – Lison Classico DOCG – Ormelle (TV)	€ 35

I Sauvignon

2021	"Wairau Reserve" Saint Clair Estate Sauvignon Blanc – <i>New Zealand</i>	€ 65
2023	Venica & Venica "Ronco delle Mele" Sauvignon – Collio DOC, Dolegna del Collio (GO)	€ 75
2023	La Fòa – Sauvignon Blanc – Cantina Colterenzio – Alto Adige DOC – Alto Adige Suditrolo	€ 65
2024	Marchesi Antinori "Conte della vipera" – IGT Umbria – Cortona (AR)	€ 60
2024	Terlano "Winkl" – Sauvignon – Alto Adige DOC, (BZ)	€ 45
2024	Livio Felluga – Sauvignon Colli Orientali	€ 48

Pinot Grigio

2020	Italo Cescon "Grigioramato" – Pinot Grigio – DOC delle Venezie	€ 45
2023	Perusini – Pinot Grigio – Friuli Colli Orientali DOC, Corno di Rosazzo (UD)	€ 35
2024	Livio Felluga – Colli orientali	€ 48

La Ribolla Gialla

2023	Venica & Venica "L'Adelchi" – Ribolla Gialla –Collio DOC, Dolegna del Collio (GO)	€ 50
2024	Livio Felluga – Sharis – Colli orientali (ribolla gialla e chardonnay)	€ 35

Friulano

2023	Perusini – Friulano– Friuli Colli Orientali DOC, Corno di Rosazzo (UD)	€ 35
2023	Venica & Venica "Ronco delle Cime" – Friulano– Collio DOC– Dolegna del Collio (GO)	€ 55
2024	Livio Felluga – Colli orientali	€ 48

Chardonnay

2023	Domaine William Fèvre – Chablis – Chablis AOC, Borgogna (Francia)	€ 95
2023	Tenuta bocca di lupo Tormaresca "Pietrabilanca" Chardonnay– Castel del Monte DOC,	€ 35
2023	Marchesi Antinori "Bramito della Sala" – Chardonnay – IGT Umbria– Cortona (AR)	€ 45
2021	Lis Neris "Jurosa" – Chardonnay – Isonzo DOC, San Lorenzo (GO)	€ 42
2023	"Chablis" 1er Cru Mont de Milieu -Charly Nicolle– Chablis	€ 75
2023	Perusini – Chardonnay– Friuli Colli Orientali DOC, Corno di Rosazzo (UD)	€ 35
2020	"Al Poggio" – Chardonnay – Toscana IGT	€ 48

Gli Aromatici

2023	Angelo Negro "Sette Anni" – Arneis Riserva DOCG " Monteu Roero (CN)	€ 75
2022	Terlano "Lunare" – Gewürztraminer– Alto Adige DOC, (BZ)	€ 66
2024	St. Michael-Eppan "Sanct Valentin" – Gewürztraminer – Alto Adige DOC, Appiano (BZ)	€ 58

Le altre uve bianche

2023	Marchesi Antinori "Cervaro della Sala" 85% Chardonnay 15% Grechetto– IGT Umbria– Ficulla (TR)	€ 120
2020	"Mnimi" Vino bianco Valdisole – Cornelianò d'Alba (CN) 100% Favorita	€ 50
2024	Ottella "Lugana" – Lugana, Lugana Doc, San Benedetto di Lugana	€35
2024	Ottella "La Creeté" – Lugana, Lugana Doc, San Benedetto di Lugana	€42
2019	"Yarden" – Viognier Golan Heights Winery <i>Galilee (Galilea), Israele</i>	€60

Icone del vino rosso

2011	Gaja – Barbaresco DOCG, Barbaresco (TO)	€ 380
2022	Antinori "Tenute Tignanello" – Toscana IGT, San Casciano in Val di Pesa (FI)	€ 190

Selezione di Grandi Rossi Italiani

2024	Venica & Venica " – Merlot –Collio DOC, Dolegna del Collio (GO)	€ 40
2024	Venica & Venica " – Cabernet Franc –Collio DOC, Dolegna del Collio (GO)	€ 40
2022	Castello di Ama – Chianti Classico DOCG – Gaiole in Chianti (SI)	€ 50
2023	Castello di Ama – Purple Rose – Toscana IGT, Gaiole in Chianti (SI)	€ 45
2021	"Castello della Sala" Pinot Nero IGT Umbria – Orvieto (TR)	€ 75
2022		
2023	St. Michael-Eppan"Sanct Valentin" – Pinot Nero – Alto Adige DOC, Appiano (BZ)	€ 85
2025	Perusini "Merlot" – Friuli Colli Orientali DOC, Corno di Rosazzo (UD)	€ 45
2011	Arnaldo Caprai "Collepiano" - Sagrantino di Montefalco DOCG, Montefalco (PG)	€ 110
2024	St. Daniel "Pinot nero Riserva" – Colterenzio– Alto Adige DOC– Alto Adige Suditrolo	€ 50
2022	La Zerbaia Carmenère – IGT – Ormelle (TV)	€ 35
2021	Fendi Sangiovese Burattini – DOC - Toscana	€ 55

VINI A CALICE

CALICE PROSECCO	€ 6
CALICE FRANCIACORTA	DA € 8
CALICE VINO BIANCO	DA € 7
CALICE VINO ROSSO	DA € 7

Ca' Barley®

BIO BIRRIFICIO AGRICOLO

CARTA DELLE BIRRE

Birra agricola biologica " Sernaglia della Battaglia (TV)

Blanche - 33cl. - 4.4% vol.	€ 7
Pils - 33cl. - 4.8% vol.	€ 7
Ipa - 33cl. - 6.8% vol.	€ 7
Fred - 33cl. - 6.0% vol.	€ 7

