

Ombрина Ombretta

INGREDIENTI DI MARE

M E N Û


FOAD
EXPERIENCE

LE NOSTRE DEGUSTAZIONI



TRAVERSATA ADRIATICA €65

Un percorso degustazione in 7 portate, creato liberamente dallo Chef in base al pescato e alla stagionalità.

Il menu comprende:

- 4 antipasti
- Primo del giorno
- Pescato del giorno
- Dessert

Un'esperienza completa che racconta il mare attraverso creatività, tecnica e materia prima selezionata.

ITINERARIO MEDITERRANEO €48

Degustazione di antipasti di mare preparati con tecniche e cotture diverse.

Il percorso è suddiviso in:

- Crudi
- Freddi
- Caldi

Un viaggio tra consistenze e sapori differenti, con possibilità di adattare il menu per chi non desidera il crudo.

ANTIPASTI SOLO CRUDI €30

Selezione di antipasti esclusivamente crudi, per valorizzare al massimo freschezza e qualità del pescato.

ANTIPASTI SOLO CALDI €30

Selezione di antipasti solo caldi, preparati con diverse tecniche di cottura per esaltare gusto e struttura del pesce.

BUSINESS LUNCH €25

Dal martedì al venerdì

Un pranzo veloce pensato per la pausa di lavoro, senza rinunciare alla qualità.

Il menu comprende:

- 1 antipasto
- 1 primo piatto
- 1 calice di vino
- Acqua
- Caffè

coperto escluso



Antipasti:

Ostrica maestrale	1px	4.50	*(14)
Tartar di Tonno rosso alla mediterranea		16	*(1,3,4,8,15)
Seppia piselli e porcini		16	*(14,15,16)
Insalata di mare alla brace		16	*(9,4,14)
Sgombro a vapore cipolla in agrodolce uvetta e pinoli		12	*(14,8,15,16)
Scampi bolliti o all'arrabbiata		25	*(15,16,2,)
Rana pescatrice, crema di patate e taccole		16	*(14,4,1,)

Primi:

Fusilloro Verrigni con seppie, scampi, pomodoro arrosto e capperi		18	*(1,2,4,14)
Linguine ai frutti di mare e pomodorini		18	*(1,2,4,14)
Spaghetto agli olio peperoncino e ostrica maestrale		18	*(1,14)
Gnocchetto della nonna ai frutti di mare		18	*(1,2,14)
Parmiggiana di zucchini con ragù di gallinella, calamari e gamberi rosa		18	*(1,2,3,4,14)

Secondi:

Frittura dell'adriatico		25	*(1,2,4,14)
Arrosto misto alla brace		30	*(2,4,14)
Zuppa di pesce del beduino (su prenotazione)		40	*(1,2,3,4,14)
Spiedo alla brace		16	*(1,2,4,14,15)
Pescato del giorno al forno o alla brace. (In base alla disponibilità)	peso		*(4,15)

Contorni:

Verdura di stagione ripassata		5	*(1,14)
Verdura di stagione grigliata		5	*(1)
Insalata		5	*(1,14)
Patate al forno		5	



Dolci

Panna cotta con frutta di stagione	9	*(1,3,7)
Zuppa inglese made in Abruzzo	9	*(1,3,7)
Ciocco Tiramisù	9	*(1,3,7)
Semifreddo al fiordilatte lampone e fragole	9	*(15)
Rinfrescante ovvero il nostro sorbetto	6	*(7)
La nostra pasticceria secca	6	*(1,3,7,8)
Mistery-dessert	10	

Servizio Pane ed oli selezionati - €4.00 / Acqua - € 3.50 / Caffè - € 1.30

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2024, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

*ELENCO ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati, inclusi i loro prodotti derivati) tranne: sciroppi di glucosio a base di grano incluso destrosio, maltodestrine a base di grano, sciroppi di glucosio a base di orzo, cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
2. Crostacei e prodotti derivati;
3. Uova e prodotti derivati di tutte le specie di animali ovipari;
4. Pesce e prodotti derivati;
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi;
6. Soia e prodotti a base di soia tranne: olio e grasso di soia raffinato, tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia, oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia, estratto di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia;
7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillato di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche, lattitolo;
8. Frutta con guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acangiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland, inclusi i loro prodotti derivati tranne: frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
9. Sedano e prodotti derivati;
10. Senape e prodotti derivati;
11. Sesamo e prodotti derivati;
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂;
13. Lupini e prodotti a base di lupini;
14. Molluschi e prodotti derivati
15. Nichel
16. Olio di semi vari



ADRIATIC CROSSING €65

A 7-course tasting experience, freely created by the Chef according to the daily catch and seasonal ingredients.

The menu includes:

- 4 appetizers
- Pasta of the day
- Catch of the day
- Dessert

A complete culinary journey that tells the story of the sea through creativity, technique, and carefully selected ingredients.

MEDITERRANEAN ITINERARY €48

A tasting selection of seafood appetizers prepared using different techniques and cooking methods.

The experience is divided into: Crudi

- Raw
- Cold
- Hot

A journey through diverse textures and flavors, with the possibility to adapt the menu for guests who prefer not to have raw dishes.

RAW APPETIZERS ONLY €30

A selection of exclusively raw seafood appetizers, designed to highlight the freshness and quality of the daily catch.

HOT APPETIZERS ONLY €30

A selection of hot seafood appetizers, prepared using different cooking techniques to enhance flavor and texture.

BUSINESS LUNCH €25

From Tuesday to Friday

A quick lunch designed for a work break, without compromising on quality.

The menu includes:

- 1 appetizer
- 1 pasta course
- 1 glass of wine
- Water
- Coffee

Cover charge not included

A LA CARTE



Starter:

Mistral oysters	1px	4.50	*(14)
Mediterranean-style red tuna tartare		16	*(1,3,4,8,15)
Cuttlefish with Peas and Porcini Mushrooms		16	*(14,15,16)
Grilled seafood salad		16	*(9,14)
Steamed mackerel onion sultanas and pine nuts		12	*(14,8,15,16)
Boiled scampi or scampi all'arrabbiata		25	*(15,16,2,)
Monkfish with Mashed Potatoes and snap peas		16	*(14,4,1,)

First courses:

Verrigni Fusilloro with Cuttlefish, Scampi, Roasted Tomatoes, and Capers		18	*(1,2,4,14)
Linguine with Seafood and Cherry Tomatoes		18	*(1,2,4,14)
Spaghetti with chili oil and maestrale oysters Gnocchetto with seafood		18	*(1,14)
Grandma's gnocchetti with seafood		18	*(1,2,14)
Zucchini Parmigiana with Ragù of Tuskfish, Squid, and Pink Shrimp		18	*(1,2,3,4,14)

Main courses:

Adriatic-style fried seafood		25	*(1,2,4,14)
Mixed grill roast		30	*(2,4,14)
Bedouin fish soup (by reservation)		30	*(1,2,3,4,14)
Grilled seafood skewer		16	*(1,2,4,14,15)
Catch of the day, baked or grilled (subject to availability)	weight		*(4,15)

Side dishes

Seasonal sautéed vegetables	5	*(1,14)
Grilled seasonal vegetables	5	*(1)
Insalata	5	*(1,14)
Patate al forno	5	

A LA CARTE



Dessert

Panna cotta with seasonal fruit	9	*(1,3,7)
Zuppa Inglese made in Abruzzo	9	*(1,3,7)
Ciocco Tiramisu	9	*(1,3,7)
Raspberry and strawberry fiordilatte parfait	9	*(15)
Rinfrescante or our sorbet	6	*(7)
Our dry pastries	6	*(1,3,7,8)
Mistery-dessert	10	

Service Bread & selected oils – €4.00 Water – €3.50 Coffee – €1.30

Fish intended to be consumed raw or practically raw has undergone preventive treatment in accordance with the requirements of EC Regulation 853/2024, Annex III, Section VIII, Chapter 3, Letter D, Point 3.

*ALLERGEN INFORMATION

1. Cereals containing gluten (wheat, barley, rye, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, including their derived products) except: wheat-based glucose syrups including dextrose, wheat-based maltodextrins, barley-based glucose syrups, cereals used in the manufacture of distillates or ethyl alcohol of agricultural origin for spirits and other alcoholic beverages;
2. Crustaceans and products thereof;
3. Eggs and products thereof of all species of oviparous animals; Uova e prodotti derivati di tutte le specie di animali ovipari;
4. Fish and fish products;
5. Peanuts and peanut products;
6. Soybeans and soybean products except: soybean refined oil and fat, natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, natural D-alpha tocopherol succinate from soybeans, vegetable oils derived from soybean-based fitosterols and phytosterol esters, plant stanol extract produced from soybean-based vegetable oil sterols;
7. Milk and milk products, including lactose, except: whey used for the manufacture of ethyl alcohol distillate of agricultural origin for liqueurs and other alcoholic beverages, lactitol;
8. Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, acangiú nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, Queensland nuts, including their derived products, except: nuts used for the manufacture of distillates or ethyl alcohol distillate of agricultural origin for spirits and other alcoholic beverages;
9. Celery and derived products;
10. Mustard and derived products;
11. Sulphur dioxide and sulphites in concentrations exceeding 10 mg/kg or mg/l expressed as SO₂;
12. Lupins and lupin products;
13. Molluscs and products thereof
14. Nickel
15. Various seed oils

CARTA DEI VINI

Il vino prepara i cuori e li rende
più pronti alla passione.

Ombрина
Ombretta

INGREDIENTI DI MARE



La Carta dei Vini di Ombrina & Ombretta nasce da un percorso di ricerca consapevole, guidato dal rispetto per i territori, per chi li coltiva e per le storie che ogni bottiglia custodisce. È una selezione che mette al centro il vino come espressione culturale e agricola: vitigni identitari, pratiche virtuose, equilibri autentici tra qualità, prezzo e sostenibilità. Attraverso il dialogo diretto con produttori e interpreti del vino, le visite in cantina e lo studio continuo, questa carta racconta un'idea di bere che è insieme scoperta e responsabilità. Un invito a conoscere vini buoni, puliti e giusti, capaci di restituire con sincerità il legame profondo tra uva, terra e lavoro umano.



OLEOTECA

La nostra Oleoteca nasce dalla stessa filosofia che guida la Carta dei Vini: una ricerca attenta e consapevole dell'olio extra vergine come prodotto agricolo, culturale e gastronomico. Ogni olio selezionato è il risultato di pratiche artigianali, di una profonda conoscenza delle cultivar e di un legame diretto con i frantoi e i territori di origine.

Dall'Abruzzo, con cultivar identitarie come Dritta, Intosso e Castiglione, provenienti da frantoi storici e realtà familiari, fino a selezioni fuori regione che raccontano altre espressioni dell'olivicoltura italiana, la nostra proposta valorizza oli ottenuti da olive sane, raccolte al giusto grado di maturazione e frante con cura per preservarne integrità, profumi e carattere.

Oli fruttati leggeri o intensi, monovarietali o blend, accomunati da equilibrio, pulizia e riconoscibilità, scelti per accompagnare la cucina con rispetto e precisione, esaltando i piatti senza sovrastarli. Una selezione pensata per raccontare l'olio buono, artigianale e di qualità, come elemento fondamentale della tavola.



• **FRANTOIO DI BLASIO**
Castiglione

• **FRANTOIO VERRIGNI**
Blend leccino frantoio dritta

FRANTOIO GRAN SASSO
• Colle uberti
• Intosso

FRANTOIO DI GIOSIA
• Riflesso: blend leccino
pendolino frantoio

FRANTOIO BLASIOTTI
• Dritta
• Carpineta

FUORI REGIONE

FRANTOIO FAM
• Fruttato leggero ortice
• Fruttato intenso ravece

FRANTOIO RANCHINO
• Fanciullo: blend di Frantoio
leccino E pichol de languedoc

POGGIO AMANTE
• dop Umbria DI leccino frantoio
moraio

ITALIA

Negli ultimi anni il vino etico e sostenibile ha assunto in Italia un ruolo sempre più centrale, non solo come scelta produttiva ma come vera e propria visione culturale. Un approccio che mette al centro il rispetto della terra, dei cicli naturali e del lavoro umano, riducendo l'intervento in vigna e in cantina per lasciare che il territorio si esprima con autenticità. È un ritorno all'essenziale, dove la qualità nasce dall'equilibrio tra uomo e ambiente e il vino diventa racconto fedele del luogo da cui proviene. In questo scenario, l'Italia si conferma un

mosaico straordinario di esperienze virtuose: piccole realtà agricole, pratiche attente alla biodiversità e una sensibilità contemporanea che dialoga con la tradizione. Il vino, in questa prospettiva, non è un prodotto standardizzato, ma espressione identitaria, capace di riflettere clima, suolo e cultura agricola.



ABRUZZO

FORTE E GENTILE

L'Abruzzo è una regione di straordinari contrasti, dove la viticoltura nasce dall'incontro tra Appennino e Adriatico, dando origine a una grande varietà di microclimi e suoli. Un territorio autentico, in cui tradizione agricola e sensibilità contemporanea convivono, restituendo vini profondamente identitari.

TERAMO

Teramo, con colline ben esposte e suoli argilloso-calcarei, è influenzata dal Gran Sasso e dalle brezze marine, condizioni che favoriscono la produzione di vini equilibrati e freschi.

EMIDIO PEPE TRIPLE A[®] AGRICOLA ANTONINI AUSTRI

Trebbiano	85
Pecorino	90
Cerasuolo	70
Trebbiano 2006	350
Trebbiano 2012	240

FARAONE

Trebbiano	25
Pecorino	25
Cerasuolo	25

ANTONINI

Pecorino	25
Passerina	25
Cerasuolo	25

PESCARA

Pescara, ponte naturale tra montagna e mare, beneficia di una ventilazione costante e di terreni eterogenei, esprimendo vini tesi e sapidi.

AMOROTTI

Trebbiano 2021	45
Cerasuolo 2021	45

VALENTINI

Trebbiano	160
Montepulciano	250

DE FERMO

Don carlino pecorino	40
Launegild chardonnay	45
Le cince cerasuolo	40

I VIGNALI

Allegro bianco macerato	30
La bella Luli trebbiano	35

CERULLI SPINOZZI

Trebbiano 2020	30
Pecorino 2019	28
Pecorino 2020	28
Pecorino 2021	28
Cerasuolo 2022	25

AUSONIA

Trebbiano	25
Pecorino	25
Cerasuolo	25

NIC TARTAGLIA

Pecorino 2022	25
Trebbiano 2022	25
Cerasuolo 2022	25

AGRICOLA CAPRERA

Trebbiano Fortuna	35
Pecorino Sole e Vento	35
Cerasuolo Le vasche	35

RABASCO

Cancelli bianco	25
Cancelli rosato	25
Damigiana bianco	35
Damigiana rosato	35

L'AQUILA

L'Aquila, cuore montano della regione, con vigneti d'altura e forti escursioni termiche, dà vita a vini verticali e longevi.

DI CATO

Malvasia 2022	25
Cerasuolo euganus	25

PRAESIDIUM

Trebbiano	40
Cerasuolo 2022	40

AGRICOLA LUDOVICO

Tre ma bianco	40
Suffonte cerasuolo	40

MONTE TINO

Le foci	45
Tralume scuro rosato	35

CHIETI

Chieti, Considerato il serbatoio enologico d'Italia, combina colline assolate e clima mediterraneo dando vita a vini generosi e strutturati. L'influenza della Maiella, con forti escursioni termiche e venti freschi, dona equilibrio, eleganza e grande capacità di evoluzione nel tempo.

I FAURI

Baldovino cerasuolo 2022	25
Pecorino 2021	20

RABOTTINI

Trebbiano 2015	30
----------------	----

TOUR D'ITALIA

SICILIA

ANTONIO DI MAURO

Etna bianco	40
Etna rosato	35

MONTENERO

Etna bioanco armonia	45
----------------------	----

QUANTICO

Etna bianco	45
Etna rosso	50

OCCHIPINTI TRIPLE A[®] AGRICOLA ANTICA ASTORI

SP68	30
Contrada bianco santa Margherita	70

CALABRIA

CIRÒ REVOLUTION

La rinascita della denominazione Cirò parte da vignaioli patriottici e testardi con in mente una sola cosa, fare del Cirò autentico. L'idea è stata quella di ritornare alla tradizione, a quello che era il Cirò dei nonni, in condizioni migliori, ovviamente, rispetto al passato, ma attenzione, "Cirò Revolution è l'appellativo che ci danno gli altri, noi contadini non siamo così auto celebrativi", spiega De Franco, "il nostro credo è dare voce all'uva, alla vigna e al fattore umano

SERGIO ARCURI TRIPLE A[®] AGRICOLA ANTICA ASTORI

Libera i sensi bianco	30
Marinetto rosato	35

CAMPANIA

IRPINIA

In Irpinia il vino nasce dall'altitudine, dal freddo e dalla pazienza. I vigneti guardano le montagne e affondano le radici in terreni duri, regalando vini tesi, profondi, longevi. Fiano, Greco e Aglianico non sono solo vitigni, ma identità: raccontano un territorio schivo, fatto di lavoro silenzioso e carattere deciso. Qui il vino non cerca scorciatoie, cresce lento e parla chiaro.

CANTINA DEL BARONE

Fiano d'avellino origine 2022	45
-------------------------------	----

BAMBINUTO

Greco di tufo "rafilù" 2019	55
-----------------------------	----

LUIGI TECCE

Purosangue 2018	100
Poliphemo 2014	150

CANTINE DELL'ANGELO

Greco di tufo "torrefavale" 2021	65
----------------------------------	----

VILLA DIAMANTE

Fiano d'avellino "Vigna della congregazione" 2022	95
---	----

EMILIA ROMAGNA

I SABBIONI

Albana	35
Le liti bianche	30

SARDEGNA

ANTICHI VIGNETI MANCA TRIPLE A[®] ANTICHI VIGNETI MANCA		DETTORI	
Pinot bianco	30	Renosu	30
Li sureddi bianco	45	Renosu rosso	35

VENETO

FILIPPI TRIPLE A[®] ANTICHI VIGNETI MANCA		MONTE DEI RAGNI	
Soave castelcelerino	30	Inampfora bianco	75
Turbiana	45		

FRIULI-VENEZIA GIULIA

ZIDARICH		FRUS TRIPLE A[®] ANTICHI VIGNETI MANCA	
Malvazija	45	Monico	35
Vitovska	45	Frus Bianco	35
LUIGINO BALOZIO		DENIS MONTANAR TRIPLE A[®] ANTICHI VIGNETI MANCA	
Friulano	40	Santdrigo friulano	35
Chardonnay	40		
Ribolla gialla	40		

TRENTINO

FORADORI TRIPLE A[®] ANTICHI VIGNETI MANCA		KURTATCSH	
Fontanasanta manzoni bianco	30	Gewurztraminer	35
Fontanasanta nosiola	40	Pinot bianco	35
Fuori pista pinot grigio	45		
Lezér	25		

LOMBARDIA

IL PENDIO rutaN		TENUTA FORNACE TRIPLE A[®] ANTICHI VIGNETI MANCA	
Sebino chardonnay	85	Settenani	28
		Gocce di luce	35

PIEMONTE

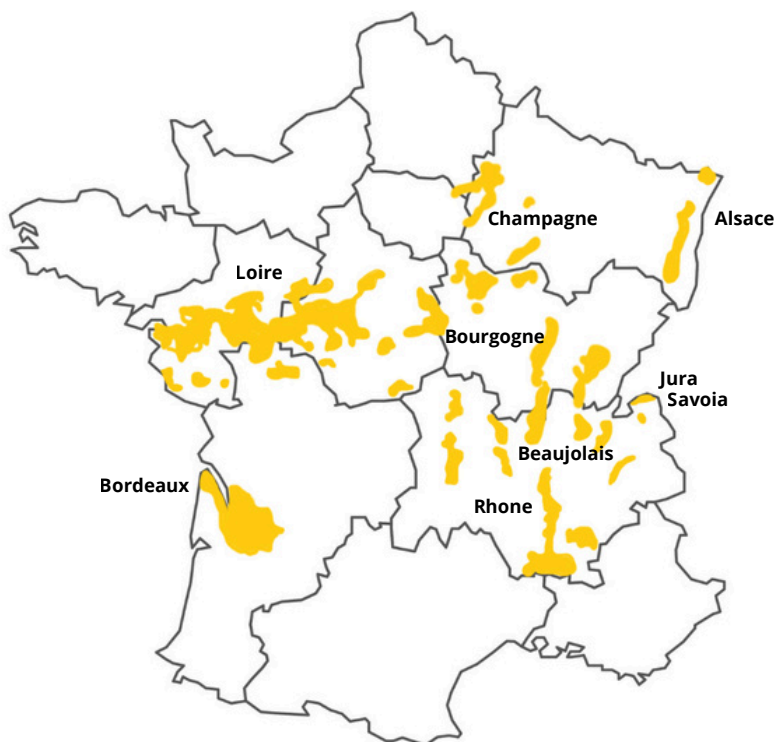
CASCINA AMALIA		LAPO BERTI rutaN	
Rossese	38	Dogliani	35
Langhe nebbiolo	30	Langhe nebbiolo	40
		Barolo riserva	120

MARCHE

COLLESTEFANO		AZIENDA SANTA BARBARA	
Verdicchio di matelica 2024	35	Satisfaction 2018	35
		Le Vaglie 2024	45
FATTORIA SAN LORENZO			
Il san lorenzo 2008	180		
Magnum			

FRANCIA

La Francia rappresenta uno dei pilastri della cultura vitivinicola mondiale, un mosaico di territori in cui clima, suolo e tradizione danno forma a vini di straordinaria precisione e identità. Dall'influenza oceanica a quella continentale e alpina, ogni regione esprime un linguaggio enologico unico, frutto di secoli di osservazione, esperienza e rispetto per il terroir. In questo panorama complesso e affascinante, il vino non è mai un semplice prodotto, ma il risultato di un equilibrio delicato tra natura e gesto umano. Le denominazioni raccontano luoghi, le uve custodiscono la memoria dei suoli, mentre il lavoro dei vignaioli interpreta ogni annata con sensibilità e rigore. È qui che nasce l'eleganza dei vini francesi: nella capacità di esprimere l'essenza di un territorio senza sovrastrutture, lasciando che siano la freschezza, la profondità e la precisione a parlare nel calice.



CHAMPAGNE

La Champagne, con il suo clima fresco e i suoli gessosi, è la culla di vini di grande finezza e verticalità, in cui tensione, eleganza e complessità si fondono in un equilibrio senza tempo.

La Côte des Blancs esprime Chardonnay di straordinaria purezza e tensione; la Montagne de Reims e il Massif de Saint-Thierry offrono vini strutturati e profondi; la Vallée de la Marne regala espressioni più fruttate e rotonde; la Côte de Sézanne e la Vallée de l'Ardre completano il quadro con vini eleganti, accessibili e di grande finezza.

BENOIT MARGUET

SHAMAN 2020 120
81% Nero
29% Chardonnay

SHAMAN ROSÈ 2020 120
75% Chardonnay
25% Nero

BOUZY 2018 140
100% Nero

BOUZY ROSÈ 140
100% Nero

LES PARC 2018 180
100% Chardonnay

LE SAINZ RÉMYS 2018 180
100% Nero

LA GRANDE RUELE 180
2018
100% Nero

TIMOTHEE STROEBEL

LOGOS 220
Pinot nero
Brut nature
2016

TRIPTYQUE 120
P.Noir
P.Meunier
Chardonnay

FRANCK PASCAL

FLUENCE 90
brut nature
54%Meunier
20%Nero
20%Chardonnay

RELIANCE 90
brut nature
78% Meunier
19% Nero
3% Chardonnay

TOLLERANCE ROSÈ 120
brut
56% Pinot Nero
33% Meunier

JACQUES SELOSSE

INITIAL BRUT 350
100% Chardonnay

CHARLES DUFOUR

TRADITION 100
Meunier, Nero e Chardonnay

BISTROTAGE ROSÈ 120
Meunier, Nero e Chardonnay

FACE B 110
100% Chardonnay tardive

CHAMPAGNE

ULYSSE COLLIN

LES TAILLONS 500
blanc de noirs
extra brut

LES PIERRIÈRES 500
blanc de blanc
extra brut

BRUYEN

SÉLECTION MEUNIER 70
brut
100% Meunier

GRANDE RÉSERVE 85
brut
50% Chardonnay
50% Nero

LE VERRE DE VIN 80
brut
100% Meunier

ROSE HERITAGE 90
extra brut
100% Meunier

BROCARD PIERRE

Brut Tradition 85

MAISON LOUIS ROEDERER

COLLECTION 100
Assemblage brut 2019

CRYSTAL 350
2015

DE VENOGÉ

LOUIS XV 330
brut 2008

DOM PERIGNON

VINTAGE 2012 350

JÉROMÉ PRÉVOST

LA CLOSERIE 150
extra brut
100% Meunier

LES BÉGUINES 150
Chardonnay,
Pinot Grigio e Meunier

GUILLAUME MARTEAUX

LE METISSE 85
extra brut
47% Pinot Meunier
33% Chardonnay
20% Pinot Nero

MARECHAL BONNARD

LEGENDES d'IU 75
brut
73% Meunier
17% Chardonnay
10% Nero

PROMESSE ASTRAL 90
Brut ROSÉ
63% Meunier
23% Nero
15% Chardonnay

LES CHAMPS CHEVALIER 95
Brut
50% Nero
50% Meunier

PHILIPPONAT

ROYAL RÉSERVE 85

NON DOSÉ 2019 90
67% nero
31% Chardonnay
2% Meunier

BOURGONE

La Bourgogne è l'espressione più pura del concetto di terroir: parcelle minute, suoli calcarei e un clima continentale che danno vita a vini profondi, essenziali e di straordinaria precisione.

Il Chablisien, con suoli kimmeridgiani e clima fresco, esprime vini tesi e minerali; la Côte de Nuits, culla dei grandi Pinot Noir, offre vini intensi, strutturati e longevi; la Côte de Beaune, più luminosa, dà origine a vini eleganti e armonici, dove finezza ed equilibrio sono centrali.

COTE CHALONNAISE ET MACONNAIS

SIMON FAURE

50 nuances de green	65
Saint – veran “les cras”	75
Pouilly fuissé	85

ERIC FOREST

Macon- vergisson sur la roche	38
Saint-véran terre noire	70
Pouilly fuissé 1 ^{er} cru les crais	85

BEAUJOLAIS

JULIEN SUNIER

Beaujolais village - wild soul	35
--------------------------------	----

DOMAINE PRIEURÈ ROCH

Gamay 2022	110
Beaujolais blanc 2015	250

SEBASTIEN MORIN ET MAÏ LAM

Paradoxe	55
----------	----

DOMAINE DU PENLOIS

SEBASTIEN BESSON

La criée beaujolaise blanc	40
Les verillat Moulin-à-vent	45

COTE DE NUITS

DOMAINE TRUCHETET

Aligoté	35
Hautes cotes de Nuits Blanc	80
“La Montagne”	

DOMAINE MANUEL OLIVIER

Cremant de bourgogne	35
Bourgogne Hautes cotes de nuits blanc	38
Bourgogne Rouge	70

PIERRE DAMOY

Bourgogne Blanc Les Ravry	85
Gevrey-chambertin vieilles vignes	180

DOMAINE HENRI RICHARD

Cremant de Bourgogne brut nature	35
Bourgogne Aligoté (Corvée de l'Eglise)	45

DOMAINE ANNE GROS

Hautes cotes de nuit blanc Cuvée Marine	70
---	----

BOURGONE

COTE DE BEAUNE

DOMAINE PIERRE MOREY

Bourgogne Aligoté	40
Bourgogne cote d’Or chardonnay	65
Meursault	150

DOMAINE CHANTEREVES

Matsuri Pet Nat	60
Bourgogne Blanc	55

MAISON EN BELLES LIES

Montelies Blanc	70
Santenay Blanc	70

FRANCOIS MIKULSKY

Cremant de bourgogne	50
Bourgogne cote d’or blanc	65

DOMAINE SIMON BIZE

Bourgogne blanc les champlains	50
Savigny les beaune blanc	65

FRANCOIS COCHE DURY

Bourgogne Aligoté	190
-------------------	-----

DOMAINE LOUIS BOILLOT

Volnay village les grands poisots	85
-----------------------------------	----

JOSEPH COLIN

Chassagne Montrachet Blanc	140
----------------------------	-----

DOMAIN RAPER PÈRE ET FILIS

Pernanrd-Vergelesses Les Combettes	70
Pernanrd-Vergelesses 1er cru “en Caradeaux”	85

DOMAINE GUY BOCARD

Bourgogne cote d’or blanc	60
---------------------------	----

CHABLISIEN

DOMAINE GARNIER ET FILS

Aligoté	35
Petit Chabli	38
Chabli 1er cru fourcham	70

GAUTHERON

Chablis	35
Chablis vieilles vignes	38
Chablis les Fourneaux 1er cru	70

DOMAINE DE MOORE

Aligoté	38
Chablis l’Humeur du Temps	75

JURA

Il **Jura**, regione di confine e sperimentazione, si distingue per i suoi suoli marnosi e per uno stile unico, capace di coniugare tradizione, ossidazione controllata e grande identità.

DOMAINE LA TOURAIZE TRIPLE A[®] ALCANTARA, ANTONI, ASTORI

Chardonnay	60
Savagnin	70
Cremant du jura	55

DOMAINE TISSOT TRIPLE A[®] ALCANTARA, ANTONI, ASTORI

Cremant du jura	60
blanc de noirs	
Chardonnay en barberon	85
Chardonnay en barberon	80

DOMAINE GRAND

Cremant du jura dosage 0	40
La grande chaude	60
chardonnay	
En guille bouton savagnin	60
Pinot noire	55

THIBAUD PIERSON

Le vin des anciennes	38
Ampelographe	55

DOMAINE GANEVAT

Chardonnay	200
Savagnin	230

CAVEAU DU VAL DE L'AMOUR

Chardonnay	60
Savagnin	70
Pinot noire	55

DOMAINE BRUNO BIENAIMÉ

Chardonnay	110
Savagnin	130

TONY BORNARD

Les gaudrettes chardonnay	70
Les chassagnes	85

NØVISE

Boutasse chardonnay	65
Le blanc	55

DOMAINE DE PONT DE BREUX rutaN

Chardonnay	45
Savagnin	50

LOIRA

La **Loira**, con il suo corso fluviale e la varietà di climi e terreni, regala vini versatili e vibranti, capaci di spaziare dalla freschezza più immediata a grandi espressioni di complessità.

DOMINIQUE DUFOUR

Experto	85
---------	----

STELLAIRE rutaN

Les champ des possibles	60
-------------------------	----

FERME DE LA SANSONNIÈRE TRIPLE A[®] ALCANTARA, ANTONI, ASTORI

Les sables	60
La lune	75

DOMAINE FOUASSIER

Les romains sancerre blanc	55
----------------------------	----

DOMAINE DE L'ECU TRIPLE A[®] ALCANTARA, ANTONI, ASTORI

Marguerite	40
------------	----

DOMAINE DES GROUAS rutaN

Les onglés	45
Clos du giron	80

DOMAINE GOUSTINE rutaN

Vouvray espri petillant	40
Le XX chenin	50
Carasse calcaire	50

DOMAINE NOELLA TRIPLE A[®] ALCANTARA, ANTONI, ASTORI MORANTIN

Chez charles sauvignon blanc	60
------------------------------	----

BÉRET ET COMPAGNIE

Ze chenin	45
-----------	----

SAVOIE

La **Savoia**, terra alpina e di confine, con vigneti d’altura e forti escursioni termiche, esprime vini sottili, freschi e profondamente legati al paesaggio montano.

CHARLOTTE SONJON

L’innocente 2023 60
Roussette de savoie

ALSACE

L’**Alsace**, protetta dai Vosgi, gode di un clima secco e luminoso che esalta la purezza aromatica dei vitigni, dando origine a vini verticali, sapidi e longevi.

DOMAINE GOEPP

L’impatiente 40

DOMAIN PIERRE FRICK

Pinot Blanc 40
Riesling 2018 40

DOMAIN DENIS HEBINGER

Riesling Hengst 65
Cremant Di Alsace 45



COTES DU RHONE

Cotes du Rhone , dal clima mediterraneo e ventoso, offre vini intensi e strutturati a sud, più tesi ed eleganti a nord, sempre caratterizzati da grande espressività.

ROUCAS TOUMBA



Les Larmes blanches 35
Les Primices 45
Pichot Roucas 30

DOMAIN MAYARD

Châteauneuf-du-Pap blanc 38
Châteauneuf-du-Pap rouge 30

IMANOL GARAY

Raffiat de moncade 38
Ixilove 30
(petit corbus petit manseng)

DOMAIN DARD&RIBO

Crozes hermitage Blanc 120
Saint Joseph Les champ 140
blanc

DOMAIN J-M STEPHAN

Le grand Blanc 2022 40
Le grand Blanc 2021 50
Syrah 50

BORDEAUX

Bordeaux, influenzata dall’Oceano Atlantico e da suoli ghiaiosi e argillosi, è sinonimo di equilibrio, profondità e longevità, con vini costruiti sulla misura e sul tempo.

CHATEAU LA GROLET/PEYBONHOMME

Le Blanc Bonhomme 2021 30
Le Blanc Bonhomme 2020 40

LE PUY

Duc de nouveau 40

CHATEAU LA CLOTTE CAZALIS

Sauternes Cazalis 2017 50