



## .white.

All served by the glass

Francesco & Michela, Cirelli		
67. <b>Trebbiano d'Abruzzo</b>	\$14/63	
<i>Trebbiano d'Abruzzo (Abruzzo)</i>		
Gilda & Edoardo, Il Torchio		
68. <b>Il Torchio</b>	\$15/67	
<i>Vermentino (Liguria)</i>		
Mauro & Famiglia, Villa Venti		
69. <b>Serenaro</b>	\$15/67	
<i>Famoso di Cesena (Emilia Romagna)</i>		
Marco, Elisabetta, Thomas & Giovanni, Ampeleia		
70. <b>Bianco di Ampeleia</b>	\$16/72	
<i>Trebbiano, Malvasia, Ansonica (Toscana)</i>		
Marco, D'Orsaria		
71. <b>Chardonnay</b>	\$16/72	
<i>Chardonnay (Piemonte)</i>		
Giuseppe, Fabbrica di San Martino		
72. <b>Costa Toscana Bianco</b>	\$16/72	
<i>Vermentino, Malvasia, Trebbiano (Toscana)</i>		
Guido & Nicola, Elies		
73. <b>Modus Bibendi Bianco</b>	\$16/72	
<i>Grillo (Sicilia)</i>		
Angiolino, La Biancara		
74. <b>Sassaia Bianco</b>	\$16/72	
<i>Garganega, Trebbiano (Veneto)</i>		
Corrado, La Distesa		
75. <b>Terre Silvate</b>	\$16/72	
<i>Verdicchio, Trebbiano, Malvasia (Marche)</i>		



Nino, Barraco		
76. <b>Vignammare</b>	\$17/76	
<i>Grillo (Sicilia)</i>		
Nicola, Nuzzella		
77. <b>Etman</b>	\$17/76	
<i>Carricante, Catarratto (Sicilia)</i>		
Lorenzo & Federica, Vignai Da Duline		
79. <b>Chioma Integrale</b>	\$18/81	
<i>Malvasia Istriana (Friuli Venezia Giulia)</i>		
Gabriele, Podere Còncori		
80. <b>Toscana Bianco</b>	\$18/81	
<i>Pinot Blanc, Chenin Blanc (Toscana)</i>		
Serena & Figli, Ronco del Gnemiz		
78. <b>Sauvignon</b>	\$19/85	
<i>Sauvignon Blanc (Friuli Venezia Giulia)</i>		
Ilaria, Cascina Degli Ulivi		
81. <b>Montemarino</b>	\$19/85	
<i>Cortese (Piemonte)</i>		
Ilaria, Cascina Degli Ulivi		
82. <b>Filagnotti</b>	\$20/90	
<i>Cortese (Piemonte)</i>		
Emidio, Pepe		
83. <b>Trebbiano d'Abruzzo</b>	\$55/220	
<i>Trebbiano (Abruzzo)</i>		
Francesco, Valentini		
84. <b>Trebbiano d'Abruzzo</b>	\$75/300	
<i>Trebbiano (Abruzzo)</i>		

## OUR FARMERS' WINE LIST

Everything is served by the Glass  
All of our wines, more than 100, are available by the glass. Cheers!



Respecting The EARTH

The farmers you will meet in our list make their wines with a deep **respect** for the **soil** where their grapes come from, and the **living biodiversity** of their vineyards. They work to preserve and pass along the **traditions** and **culture** of their local land and communities where the wine is produced, keeping them alive.

They care about their vines and grapes, only following **natural ways of farming**, because a "healthy wine" comes first from "healthy agriculture". All of them use at least organic practices (although many winegrowers are even stricter in their methods than what is permitted with organic labeling), and follow biodynamic principles, which is a deep connection between the winegrower and nature.

The same respect they apply in the vineyard is then continued into the cellar. These wines are made with **natural fermentation**, using **native yeasts**, and adding little to no Sulphites at all. They are un-fined, and un-filtered.

As a result, our wines are vibrant, alive, and memorable difficult to forget!



## .SPARKLING.

All served by the glass

Ernesto, Costadilà		
85. <b>330 slm</b>	\$15/67	
<i>Glera, Bianchetta, Verdiso (Veneto)</i>		
Enea, La Collina		
86. <b>Lunaris Secco</b>	\$15/67	
<i>Malvasia di Candia Aromatica (Emilia Romagna)</i>		
Giuseppe, Renzo & Giovanni, Azienda Agricola Corvezzo		
87. <b>Terre di Marca</b>	\$15/67	
<i>Glera (Veneto)</i>		
Francesco & Michela, Cirelli		
88. <b>Wines of Anarchy</b>	\$15/67	
<i>Montepulciano d'Abruzzo (Abruzzo)</i>		



Elisabetta, Montesissa Emilio		
89. <b>Bonissima</b>	\$16/72	
<i>Malvasia di Candia Aromatica, Ortrugo (Veneto)</i>		
Camillo, Donati		
90. <b>Il Mio Sauvignon</b>	\$17/76	
<i>Sauvignon Blanc (Emilia Romagna)</i>		
Aleš, Movia		
91. <b>Puro</b>	\$20/90	
<i>Chardonnay, Ribolla (Slovenia)</i>		
Alberto & Claudia, Podere Pradarolo		
92. <b>Vej Brut</b>	\$20/90	
<i>Malvasia di Candia Aromatica (Emilia Romagna)</i>		



## .Rosé.

All served by the glass

Francesco & Laura, A Vita		
93. <b>A Vita Rosato</b>	\$14/63	
<i>Gaglioppo (Calabria)</i>		
Francesco & Michela, Cirelli		
94. <b>Cerasuolo d'Abruzzo</b>	\$15/67	
<i>Montepulciano d'Abruzzo (Abruzzo)</i>		
Giuseppe, Fabbrica di San Martino		
95. <b>Rosaspina</b>	\$15/67	
<i>Sangiovese (Toscana)</i>		
Nicola, Nuzzella		
96. <b>Scarinà</b>	\$15/67	
<i>Nerello Mascalese (Sicilia)</i>		

Giulia & Nicola, Calalta		
97. <b>Sehnsucht</b>	\$16/72	
<i>Syrah (Veneto)</i>		
Stefano, Amerighi		
98. <b>Syrah Rosa</b>	\$17/76	
<i>Syrah (Toscana)</i>		
Giovanni, Bonavita		
99. <b>Rosato</b>	\$19/85	
<i>Nerello Mascalese, Nerello Capuccio, Nocera (Sicilia)</i>		
Battista & Beppe, Abbazia San Giorgio		
100. <b>Cloè</b>	\$20/90	
<i>Nerello Mascalese (Sicilia)</i>		



## .ORANGE.

All served by the glass



## .RED.

All served by the glass



- Giancarlo & Francesco, Salvetta
1. **Nosiola** \$14/63  
*Nosiola (Trentino Alto Adige)*
- Diana & Mario, I Cacciagalli
2. **Zagreo** \$15/67  
*Fiano (Campania)*
- Stefano, Legnani
3. **Bamboo Road** \$15/67  
*Vermentino, Albana, Malvasia di Candia, Trebbiano (Emilia Romagna)*
- Corrado, La Distesa
4. **Nur** \$16/72  
*Verdicchio (Marche)*
- Michele, Gaia Felix
5. **Liternum** \$16/72  
*Asprinio D'Aversa (Campania)*
- Christiane, Alberto, Robin & Lea, Le Masse
6. **Camporella** \$16/72  
*Trebbiano (Toscana)*
- Marco & Flavio, Il Farneto
7. **Gandòn Bianco** \$16/72  
*Malvasia di Candia Aromatica (Emilia Romagna)*
- Emiliano, Martina & Arcangelo, Sete
8. **Tropicale** \$16/72  
*Ottone, Trebbiano, Moscato (Lazio)*
- Andrea, Bragagni
9. **Barbagianna** \$16/72  
*Famoso, Trebbiano (Emilia Romagna)*
- Giulia & Nicola, Calalta
10. **Davvero** \$16/72  
*Riesling (Veneto)*
- Giambattista & Giusto, COS
11. **Rami** \$17/76  
*Grecanico, Insolia (Sicilia)*
- Stefano, Ronco Severo
12. **Pinot Grigio** \$17/76  
*Pinot Grigio (Friuli Venezia Giulia)*
- Nino, Barraco
13. **Catarratto** \$17/76  
*Catarratto (Sicilia)*
- Francesco, Tenuta Foresto
14. **A(o)mbra** \$17/76  
*Cortese, Chardonnay (Piemonte)*
- Battista & Beppe, Abbazia San Giorgio
15. **Orange** \$17/76  
*Zibibbo (Sicilia)*
- Giusto & Tita, COS
16. **Zibibbo in Pithos** \$18/81  
*Zibibbo (Sicilia)*
- Franco, Terpin
17. **Quinto Quarto** \$18/81  
*Malvasia, Pinot Bianco (Friuli Venezia Giulia)*

- Cristiano, Guttarolo
18. **Amphora Bianco** \$18/81  
*Verdeca (Puglia)*
- Daniela & Antonio, Cantina Giardino
19. **Gaia** \$18/81  
*Fiano (Campania)*
- Nicola & Guido, Elíos
20. **Modus Bibendi Macerato** \$18/81  
*Catarratto, Grillo, Zibibbo (Sicilia)*
- Damijan, Podversic
21. **Ribolla** \$18/81  
*Ribolla Gialla (Friuli Venezia Giulia)*
- Alberto & Claudia, Podere Pradarolo
22. **Vej** \$18/81  
*Malvasia di Candia Aromatica (Emilia Romagna)*
- Francesco, Altura
23. **Ansonaco** \$19/85  
*Ansonaco (Toscana)*
- Aleš, Movia
24. **Lunar** \$19/85  
*Ribolla Gialla (Slovenia)*
- Damijan, Podversic
25. **Kaplja** \$19/85  
*Chardonnay, Friulano, Malvasia Istriana (Friuli Venezia Giulia)*
- Elena, La Stoppa
26. **Agno** \$22/98  
*Malvasia di Candia, Ortrugo, Trebbiano (Emilia Romagna)*
- Gianfranco, Panevino
27. **Alvas** \$22/98  
*Nuragus, Semidano, Malvasia, Vermentino, Vernaccia, Nasco, Retallada (Sardinia)*
- Šaša, Radikon
28. **Oslavje** \$28/126  
*Chardonnay, Sauvignon (Friuli Venezia Giulia)*
- Paolo, Vodopivec
29. **Vitovska** \$28/126  
*Vitovska (Friuli Venezia Giulia)*
- Josko, Gravner
30. **Bianco Breg** \$35/257  
*Ribolla Gialla (Friuli Venezia Giulia)*
- Dario, Princič
31. **Bianco Trebez** \$45/202  
*Sauvignon Blanc, Pinot Grigio, Chardonnay (Friuli Venezia Giulia)*
- Nicolas, Joly\*
32. **Clos de la Bergerie** \$45/202  
*Chenin Blanc (Francia)*  
\*Special Friend

- Laura & Francesco, A'Vita
33. **Cirò** \$14/63  
*Gaglioppo (Calabria)*
- Andrea, Le Sincette
34. **Gropello** \$15/67  
*Gropello Gentile (Lombardia)*
- Mauro & Famiglia, Villa Venti
35. **"A"** \$15/67  
*Centesimino (Emilia Romagna)*
- Enea, La Collina
36. **Quaresimo** \$15/67  
*Lambrusco Salamino, Maestri, Gasparossa, Malbo Gentile (Emilia Romagna)*
- Francesco & Michela, Cirelli
37. **Montepulciano d'Abruzzo** \$16/72  
*Montepulciano d'Abruzzo (Abruzzo)*
- Christoph, Reyter
38. **Schiava** \$16/72  
*Schiava (Trentino Alto Adige)*
- Enrico, Leonardo, Cosimo, Andre & Alessandro, Ottomani
39. **Chianti Classico** \$16/72  
*Sangiovese (Toscana)*
- Alessandro, Dettori
40. **Renosu Rosso** \$16/72  
*Cannonau (Sardinia)*
- Eugenio, Bocchino
41. **Barbera d'Alba** \$17/76  
*Barbera d'Alba (Piemonte)*
- Guido & Nicola, Elíos
42. **Modus Bibendi Rosso** \$17/76  
*Nero d'Avola (Sicilia)*
- Giusto & Tita, COS
43. **Nero di Lupo** \$17/76  
*Nero d'Avola (Sicilia)*
- Francesco, Maria Rosa, Gianpaolo & Enrica, Villa Papiano
44. **Papesse** \$17/76  
*Sangiovese, Balsamina, Negretto (Emilia Romagna)*
- Enrico, Rivetto
45. **Langhe Rosso** \$18/81  
*Nebbiolo (Piemonte)*
- Fabrizio, Iuli
46. **Nino** \$18/81  
*Pinot Nero (Piemonte)*
- Donatella, La Gerla
47. **Rosso di Montalcino** \$18/81  
*Sangiovese (Toscana)*
- Elisabetta, Foradori
48. **Foradori** \$18/81  
*Teroldego (Trentino Alto Adige)*
- Filippo, Ayunta
49. **Nerello Mascalese** \$18/81  
*Nerello Mascalese (Sicilia)*
- Stefano, Amerighi
50. **Syrah di Cortona** \$18/81  
*Syrah (Toscana)*

- Silvio, Montesecondo
51. **Il Rospo** \$18/81  
*Cabernet Sauvignon (Toscana)*
- Daniela & Antonio, Cantina Giardino
52. **Drogone** \$19/85  
*Aglianico d'Irpinia (Campania)*
- Salvo, Simone & Andrea, I Vigneri
53. **Vinu Petra** \$19/85  
*Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Grenache, Francis (Sicilia)*
- Simone, Rocco & Alessandro, Fattoria Mani di Luna
54. **La Cupa** \$20/90  
*Sangiovese di Torgiano (Umbria)*
- Giovanni, Bonavita
55. **Faro** \$20/90  
*Nerello Mascalese, Nerello Capuccio, Nocera (Sicilia)*
- Damijan, Podversic
56. **Preli** \$20/90  
*Merlot, Cabernet Sauvignon (Friuli Venezia Giulia)*
- Giovanna & Italo, Cascina delle Rose
57. **Barbaresco** \$22/99  
*Nebbiolo (Piemonte)*
- Fabrizio, Massa Vecchia
58. **Sangiovese di Toscana** \$24/110  
*Sangiovese (Toscana)*
- Lino, Barbacarlo
59. **Barbacarlo** \$24/110  
*Croatina, Uva Rara, Ughetta (Lombardia)*
- Enzo, Brezza
60. **Barolo** \$25/112  
*Nebbiolo (Piemonte)*
- Riccardo & Jennifer, Le Ragnae
61. **Brunello di Montalcino** \$26/117  
*Sangiovese Grosso (Toscana)*
- Camilla, Massimago
62. **"Conte Gastone" Amarone della Valpolicella** \$28/126  
*Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina (Veneto)*
- Rosella & Florio, Il Paradiso di Manfredi
63. **Brunello di Montalcino** \$35/157  
*Sangiovese (Toscana)*
- Luca & Alfredo, Roagna
64. **Barolo la Pira** \$45/200  
*Nebbiolo (Piemonte)*
- Emidio, Pepe
65. **Montepulciano d'Abruzzo** \$80/360  
*Montepulciano (Abruzzo)*
- Gianfranco, Azienda Agricola Soldera
66. **Case Basse Soldera** \$140/630  
*Sangiovese (Toscana)*



Following  
The HEART

