

1961
PORTONOVO

IL MOLO

MARE ALL'INFINITO



il
MASSIMO
CHE ALZO

è una
MAGNUM

— Vini & Champagne —

*“ Il vino al Molo
non è una lista di bottiglie.
È parte dell'esperienza.”*


Giacomo Giacchetti




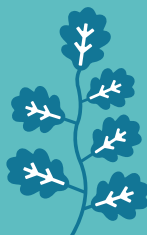
Questa è la selezione del nostro
ContaVino di Mare... Giacomo Giacchetti
Sommelier e Patron del Molo.

Una passione infinita,
che esprime tutta la cura e dedizione
nella sua Carta dei Vini.



Lasciatevi coinvolgere e conquistare
dalle sue fantastiche Storie di Frigo.

Si può conoscere il mondo in tanti modi,
andando lontano, o guardando 
con occhi nuovi quello che abbiamo vicino.
Noi pensiamo che questo viaggio
si possa fare anche esplorando le sfumature
e le emozioni racchiuse in un calice di vino,
che raccontano ai nostri sensi antiche
storie di luoghi e di passioni.
Vi invitiamo a seguirci...



1961
PORTONOVO

~LMOLO~

MARE ALL'INFINITO

bolle da mare

Rosa spumeggiante

TRENTO DOC
PERLÈ ROSÈ '16

Ferrari

70% Pinot Nero - 30% Chardonnay

Rosè potente, intenso
e dalla beva intrigante.

45 €

ERPACRIFE ROSÈ
DOSAGGIO ZERO

Erpacrive

100% Nebbiolo

Il principe delle Langhe
in una versione sorprendente.

35 €

LA HOZ METODO CLASSICO
ROSÈ NATURE

Umani Ronchi

100% Montepulciano

Il Re del Conero vestito
di finezza ed eleganza.

30 €

Bolle di Montagna

CUVÈE I

Marco Comai

80% Chardonnay - 20% Pinot Nero

Dai monti sul Garda una cuvèe fine,
elegante, calcarea.

40 €

EXTREME XT EXTRA BRUT '20

Cave Mont Blanc

100% Prie Blanc

Dalla Val d'Aosta una bollicina
estrema e balsamica.

32 €

BLANC DE SERS NATURE '19

Casata Monfort

70% Nosiola - 30% Vernaza

Uvaggio alpino, insolito
e intrigante.

28 €



DÉGORGEMENT
SPECIAL

UMANI RONCHI
PER IL MOLO
LH2 EXTRA BRUT

80% Verdicchio Jesi - 20% Chardonnay

Il nostro Giacomo in collaborazione
con Umani Ronchi, ha curato
questa bollicina fatta su misura,
prodotta in tiratura limitata
per il 60° Anniversario
de IL MOLO.

6 € 26 €

MOLO FERRARI
SPARKLING BEACH

FERRARI MAXIMUM
BLANC DE BLANC

100% Chardonnay

Un Trento Doc spumeggiante
come il mare del Conero!

7 € 30 €



FERRARI
TRENTO 1902

TRENTO DOC
BRUT PERLÈ '18

100% Chardonnay

Interpretazione magistrale
ed elegante dello Chardonnay
di montagna.

9 € 40 €



Marche in bolla

PERLUGO DOSAGGIO ZERO BIO

Pievalta

100% Verdicchio

Bollicina di Verdicchio dal sorso "Natural".

30 €

DAL NERO PAS DOSÈ
METODO CLASSICO

Strologo

100% Montepulciano

Vitigno Principe del Conero
in una veste senza filtri.

28 €



Cameriere... Champagne!

LE VIGNE DE VRIGNY

Egly Ouriet-Ambonnay

100% Meunier

Meunier per antonomasia,
avvolgente e croccante.

120 €

BOREAL

Clandestin-Landerville

100% Pinot Nero

Dalla Côte des Bar un champagne
etereo e salino.

95 €

REVOLUTION GRAND CRU NATURE

Doyard-Vertus

100% Chardonnay

Mineralità gessosa in pieno stile
Cotés des Blancs.

85 €

NEPTUNE NATURE PAUL DANGIN & FILS

100% Pinot Nero

**in esclusiva per
Il Molo**

 12 €  75 cl 50 €  1,5 l
magnum 90 €

CHAMPAGNE
NEPTUNE

TOP PLAYER

GIULIO FERRARI '15

Ferrari

Trento Doc

130 €

RISERVA LUNELLI '16

Ferrari

Trento Doc

65 €

**BEST
CHOICE**

Bolle naturali

ROSÈ DE NOIR 60 LUNE

Nicola Gatta

100% Pinot Nero

Interpretazione magistrale del Pinot Nero.

50 €

MPFC (Mi Pareva Fosse Champagne...) '19

Cà del Vent

100% Chardonnay

Sapido, fresco e dalla cremosità avvolgente.

50 €

CUVÉE NATURE 30 LUNE

Nicola Gatta

70% Chardonnay - 30% Pinot Nero

Dai suoli calcarei di Gussago
una bollicina senza compromessi.

40 €

Big size Magnum lt. 1.5

GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE '12

Ferrari

Trento Doc

280 €

TRENTO DOC BRUT PERLÈ '18

Ferrari

100% Chardonnay

80 €

FERRARI MAXIMUM BLANC DE BLANC

Ferrari

Trento Doc

60 €

LH2 EXTRA BRUT 60° ANNIVERSARIO MOLO

Umani Ronchi

Verdicchio Metodo Classico

50 €

territorio & territori

U PER VERDICCHIO

Umani Ronchi - PLENIO '23
Verdicchio Classico Riserva Docg
Cupramontana 30° anniversario

Un Riserva potente ed elegante,
con un finale teso e sapido.

8 € 30 €

Fattoria Nanni - ORIGINI '23
Verdicchio dei Castelli di Jesi
Classico Superiore - Apiro
Uno strepitoso Verdicchio travestito
da Riesling... provare per credere!

26 €

COLLESTEFANO
Verdicchio di Matelica '24 Bio
Ormai un evergreen,
piccolo capolavoro
di finezza ed eleganza.

24 €

p PER PICENO

San Michele a Ripa
FALCHETTI '22 · Docg Offida
100% Pecorino
Fine, sapido, marino...
sposo di molluschi e crostacei.

28 €

Copacchioli T. - PRIMO DI CUPI '23
100% Vissanello (Pecorino)
Antico vitigno d'altura
dalla beva slanciata e minerale.

25 €

San Michele a Ripa
BRANCUNA '23 · Docg Offida
100% Passerina
Elegante e salmastra.

24 €

Marche, un territorio... d'eccellenza.

"Se desiderate sentire il cuore pulsante delle Marche,
vi consiglio queste etichette, delle quali conosco
personalmente i produttori. Mi piace dire che
ogni sorso profuma ed ha il sapore di casa". G. G.



AQUA DEI MOSCIOLI



Un tramonto di mezza estate,
il sole si fonde nella baia
davanti al Molo. Un piatto
di Moscioli, ed è subito magia!

Qui è nata l'idea di questo

Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc

dedicato ai meravigliosi frutti del nostro mare,
un vino territoriale, verticale, salmaestro.

Elaborato in esclusiva dalla Cantina Santa Barbara per il Molo.

6 € 22 €

e PER EVASIONI

Fattoria Mancini
IMPERO '23
100% Pinot Nero (In bianco)
Anima black e carattere marino
per un vino "imperiale".

35 €

La Collina delle Fate - ADAGIO ATTO I
100% Chardonnay
Eleganza francese ed armonia made in
Marche si uniscono ad una beva slanciata.

30 €

Santa Barbara - ANIMALE CELESTE '24
100% Sauvignon
Vino 'Rock' aromatico,
dal sorso gustoso ed agrumato.

25 €

Eleganza, virtù e... zero compromessi!

“Ciò che è strano e a tratti estremo, diventa un modo per esplorare fino in fondo le potenzialità del nostro palato, per cogliere sfumature e contrasti difficilmente replicabili, facendo esplodere forti emozioni sensoriali e gustative”. G. G.

Vini Estremi

da VITICOLTURE IN ZONE IMPERVIE ED ESTREME.



I Custodi dell' Etna
AEDES '22 Etna Bianco

100% Carricante

Dalle alte pendici dell'Etna un vino teso, vibrante e minerale.

30 €

Pranzegg
TONSUR '24

Pinot Bianco, Chardonnay, Sylvaner

Field blend Alpino per una beva fresca, iodata ed erbacea a definire un vino fine, elegante, di grande tensione e profondità.

8 € 35 €



Cave Mont Blanc - BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE '22

100% Prie Blanc

Coltivato a 1200mt di altezza, denota eleganza e grande beva con finale teso e citrico.

25 €

ROSAMARE

Da una vigna di oltre 50 anni un vino Unico nel panorama Marche: un **Moscato Rosso** sorprendente, secco e salino che fonde un naso delicato di fiori e frutti rossi ad una bocca agrumata di pompelmo rosa. Abbiamo dato vita ad un rosato... sensuale e d' a...mare!

Elaborato in Esclusiva dalla Cantina Santa Barbara per il Molo.

6 € 22 €



Vini d'Altura

Rielinger
RIESLING STEIN '22

Riesling d'altura delle Dolomiti, si distingue per finezza e complessità con un sorso fresco e minerale.

35 €

Eredi Cobelli
GEWÜRZTRAMINER GÉSS '22

Vitigno aromatico per eccellenza, coltivato su un'antica vena di gesso, abbina un'esplosione di profumi ad un sorso scorrevole.

30 €

Korsic - Ribolla Gialla '24

100% Ribolla Gialla

Dalle Ponche sul Collio di confine, una ribolla sorprendente, floreale, dritta e asciutta... di roccia!

26 €

Vini da Scogliera

Hibiscus - GROTTA DELL'ORO '23

100% Zibibbo secco

Dall' isola di Ustica, vino aromatico con finale sapido e marino. Ideale con crudità di mare.

35 €

Marisa Cuomo - FURORE BIANCO COSTA D'AMALFI '24

Biancolella, Falanghina, Coda di Volpe

Vino solare e ricco di sapori della macchia mediterranea che mette voglia d'estate...

32 €

Luca Bellani - BIANCO_01 IL VIAGGIO '24

100% Vermentino di Gallura

Vino calcareo e balsamico dal sorso vibrante, salmastro e iodato.

28 €

selezione
Giacomo Giacchetti

vini da spiaggia

Bianchi da sete

Vini freschi,
tesi e vibranti,
si fondono con il mare,
lo iodio, gli scogli
e la macchia
mediterranea
dissetando corpo
e anima.

TOP PLAYER

Domaine Ganevat
GREVIERE CHARDONNAY '20
Capolavoro di mineralità e tensione,
rivela un grande 'scheletro' Jurassien,
con una spiccata acidità, note sulfuree
e una chiusura di agrume e sale.
Sorso elettrico.

🍷 25 € 🍷 120 €

T.Ligier-Belair
**ALIGOTÈ CLOS DES PERRIÈRES
LA COMBE '22**

Da una vecchia cava di calcare
di Nuti st. George un Aligotè di rara
tensione e vibrante mineralità.
Un sorso salino e mentolato dalla texture
profonda e verticale.

🍷 15 € 🍷 65 €

Bimbache
GRAN CRUZ DEL CALVARIO '23
Dall'isola di El Hierro (Canarie) un Listan
blanco che sa di mare, di sole, di vento
e macchia mediterranea...un'onda balsamica
e salmastra da bere d'un fiato!

🍷 10 € 🍷 55 €



Clos Costantin
STRATE '24

Da suoli argillo-calcarei del Languedoc
un blend (grenache blanc, gris
e vermentino) dalla beva irresistibile.
Una lama fresca, tesa
e incredibilmente minerale.

🍷 8 € 🍷 38 €

Terre di Confine
LINCONTRO '24

Vermentino, trebbiano rosa e albarola
danno vita ad un vino dalla spiccata
mineralità salina che profuma di mare
ed erbe aromatiche per un sorso mai domo.

🍷 8 € 🍷 35 €

Pranzegg
TONSUR '24

Pinot Bianco, Chardonnay, Sylvaner
Field blend Alpino per una beva fresca,
iodata ed erbacea a definire un vino fine,
elegante, di grande tensione e profondità.

🍷 8 € 🍷 35 €

Marc Soyard
**MAGNUM
L'EQUILIBRISTE'23**

Da un grande maestro del mondo 'natural'
uno Chardonnay elettrico, un vino vivo
e tesissimo, con un sale ed un agrume
super dissetanti. In formato magnum
da il meglio diventa clamoroso!

🍷 180 €



Rossi da ombrellone

*Vini Rossi
divertenti, estivi
da bere freschi
sotto l'ombrellone
godendosi la vista
della Baia.*

T. Ligier-Belair
LES DEUX TERRES '22

Mito che non ha bisogno di presentazioni, sorprende con un blend tra Borgogna (Pinot Noir) e Beaujolais (Gamay) divertente, con grande equilibrio tra frutti rossi, erbe aromatiche e sale.

9 € 45 €

J.Purcell
VIN NOÈ GOOD KARMA '23

Rodano 'Light' (Grenache e altre varietà)
Macchia mediterranea, spezie e frutti rossi, fresco e scorrevole con l'agilità di un bianco. Vino glou glou.

8 € 38 €

Pranzegg
CAMPILL '22 (SCHIAVA)

Una Schiava 'libera' dal sorso natural, giocata tra frutto, spezie, roccia e sale.

7 € 35 €

Terre di Confine
LINTERO '24

Intrigante blend tra Vermentino nero, Sangiovese e Syrah per un sorso super juicy, teso e vibrante.

7 € 32 €

Garofoli
BLU NAMI '24

Il Rosso Conero che non ti aspetti... ti travolge come un'onda rinfrescante.

6 € 28 €

Pranzegg
**MAGNUM MMXV
FUORISERIE SCHIAVA '15**

Schiava prodotta solo in magnum e solo nelle migliori annate, da' viti vecchie... vini Speciali e fuori dagli schemi!

95 €

TOP PLAYER

Domaine Prieure Roche
VIN DE FRANCE '23

La Borgogna natural che diventa riferimento. Un Pinot Noir etereo, speziato, balsamico...una piuma nel calice...da bere sognando al tramonto.

30 € 130 €



selezione
Giacomo Giacchetti


Champagne · selezione

Montagne De Reims > Maison

Krug - Reims	Collection 1995	950 €
Krug - Reims	Les Creations de 2011 Vintage 2011 + Grande Cuvée 167	850 €
Krug - Reims	Vintage 2008 sd	650 €
Krug - Reims	Vintage 2011	480 €
Krug - Reims	Vintage 2013	450 €
Krug - Reims	Rosè 29me edition	390 €
Krug - Reims	Grande Cuvée 168	360 €
Krug - Reims	Grande Cuvée 170	320 €
Krug - Reims	Grande Cuvée 172	300 €
Krug - Reims	Grande Cuvée 173	280 €
Louis Roederer - Reims	Cristal '16	280 €
Louis Roederer - Reims	Vintage Rosé 15	130 €
Louis Roederer - Reims	Vintage 2016	120 €

Montagne De Reims > Vigneron


Bereche et Fils - Ludes	Cramant Grand Cru '19	220 €
Bereche et Fils - Ludes	Le Cran '16	180 €
Bereche et Fils - Ludes	Brut Reserve	95 €
Emmanuel Brochet	Le Mont Benoit	165 €
Pierre Paillard - Bouzy	Les Motellettes '19	135 €
Pierre Paillard - Bouzy	Les Maillerettes '19	135 €
Pierre Paillard - Bouzy	Les Parcelles '19 Bouzy	90 €
Thomas Perseval - Chamery	Le Village 2013	180 €
Thomas Perseval - Chamery	Le Village (Chardonnay)	150 €
Thomas Perseval - Chamery	Le Hazat (Meunier)	150 €
Thomas Perseval - Chamery	Art Terre	110 €
Alexandre Lamblot - Janvry	La Vigne a Vovone '19	160 €
Alexandre Lamblot - Janvry	Frenesie Nature '23	120 €
Alexandre Lamblot - Janvry	Intuition Nature '19	110 €



<i>Gaspard Brochet - V.aux-Nœuds</i>	Tome II La Renard s.d.	180 €
<i>Gaspard Brochet - V.aux-Nœuds</i>	Tome II Le Leon s.d,	180 €
<i>Gaspard Brochet - V.aux-Nœuds</i>	333f Rosè	150 €
<i>Gaspard Brochet - V.aux-Nœuds</i>	333c/f	140 €
<i>Miniere - Hermonville</i>	La Pièces - Extrait n. 2	150 €
<i>Miniere - Hermonville</i>	Symbiose 2016	120 €
<i>Miniere - Hermonville</i>	Les Maineaux '19	95 €
<i>Miniere - Hermonville</i>	Brut Zero	85 €
<i>Domaine Lagille - Treslon</i>	La Garenne Nature	120 €
<i>Domaine Lagille - Treslon</i>	L'Inattendue (Meunier)	75 €
<i>F. Savart - Ecueil</i>	Haute Couture '20	250 €
<i>F. Savart - Ecueil</i>	Voiettes '20	250 €
<i>F. Savart - Ecueil</i>	Le Mont des Chrétiens	180 €
<i>F. Savart - Ecueil</i>	Ephemere '18	120 €
<i>F. Savart - Ecueil</i>	Overture	100 €

Montagne De Reims > Vigneron

<i>N. Maillart - Villers Alleraud</i>	Montchenot Pinot Noir	85 €
<i>J. Prevost - Guex</i>	Grand Cru	300 €
<i>J. Prevost - Guex</i>	La Closerie Les Béguines	220 €
<i>J. Prevost - Guex</i>	La Closerie &	200 €
<i>D. Leclapart - Trèpail</i>	L' Aphrodisiaque	250 €
<i>D. Leclapart - Trèpail</i>	L' Amateur	120 €
<i>Domaine des Tuileries</i>	Empreintes	95 €
<i>Domaine des Tuileries</i>	Les Crayeres	85 €
<i>Domaine des Tuileries</i>	Acacia	85 €
<i>Crucifix - Avenay Val d'Or</i>	Epitre act '19	90 €
<i>Crucifix - Avenay Val d'Or</i>	Les Craies '19	75 €
<i>Crucifix - Avenay Val d'Or</i>	La Grande Reserve	65 €





selezione
Giacomo Giacchetti

Champagne · selezione

Vallée De La Marne > Maison

Dom Perignon - Epernay	Plenitude P2 '08	540 €
Dom Perignon - Epernay	Plenitude P2 '06	480 €
Dom Perignon - Epernay	Vintage '13	260 €
Dom Perignon - Epernay	Vintage '15	250 €

Henri Giraud - Ay

PR 21/90 Molo Edition 150 €

Bollinger - Ay	La Grand Année '14	200 €
Bollinger - Ay	Special Cuvée	85 €
Jaquesson - Dizy	Champ Caïn '13	220 €
Jaquesson - Dizy	743 Degorgement Tardif	160 €
Jaquesson - Dizy	747	110 €

Vallée De La Marne > Vigneron

Egly Ouriet - Ambonnay	Millesimè 2012 sd	450 €
Egly Ouriet - Ambonnay	Les Crayers G. Cru Noir	320 €
Egly Ouriet - Ambonnay	Grand Cru Rosè	180 €
Egly Ouriet - Ambonnay	Grand Cru V. P.	160 €
Egly Ouriet - Ambonnay	Grand Cru Tradition	130 €
Egly Ouriet - Ambonnay	Les Vigne de Vrigny	130 €
Egly Ouriet - Ambonnay	Les Vigne de Bisseuil	120 €
Egly Ouriet - Ambonnay	Grand Cru V. P. Magnum	380 €
Regis Poissinet - Cuchery	Cuvée Irizèe (Meunier)	150 €
Regis Poissinet - Cuchery	Terre d'Irizèe	85 €
Legrand Latour - F. la Riviere	Campanien '19	135 €
Legrand Latour - F. la Riviere	Eocene '19	125 €
Chartogne Taillet - Merfy	Horse Serie '20	180 €
Chartogne Taillet - Merfy	Le Chemin de Reims	140 €
Chartogne Taillet - Merfy	Orizeaux	130 €

Vallée De La Marne > Vigneron

G. Laval - Cumieres	Brut Nature Magnum	280 €
G. Laval - Cumieres	Les Hautes Chevres '18	280 €
G. Laval - Cumieres	Cumieres Nature	130 €
G. Laval - Cumieres	Garenes	110 €

Marguet - Ambonnay	Sapience œnoteque '11	300 €
Marguet - Ambonnay	Sapience '15	260 €
Marguet - Ambonnay	Les Beurys '20	160 €
Marguet - Ambonnay	Bouzy '19	150 €
A. Casanova - Mardeuil	Malo Mesnil sur Oger	140 €
A. Casanova - Mardeuil	Puisieux Pinot Noir	130 €
A. Casanova - Mardeuil	Puisieux Chardonnay	120 €
Pouillon - Mareuill Sur Ay	Chemin Du Bois '18	180 €
Pouillon - Mareuill Sur Ay	Solera 1998-2019	150 €
Pouillon - Mareuill Sur Ay	Les Blanchiens Nature '17	130 €
Pouillon - Mareuill Sur Ay	Grande Vallée	85 €

Aube - Côte De Sezannes Côte De Bar > Vigneron

Ulysse Collin - Congy	Les Jardin d'ULYSSE '17	750 € S.D.
Ulysse Collin - Congy	Les Enfers '17	600 € S.D.
Ulysse Collin - Congy	Les Perriers Collection '18 sboc. 22	450 € S.D.
Ulysse Collin - Congy	Les Maillons '19	380 € S.D.
Emilien Feneuil	Cuvée Totum	185 €
Emilien Feneuil	Les Ruisseaux	185 €
Cedric Bouchard - Landerville	Roses de Jeanne>Les Ursules '16	360 € S.D.
Cedric Bouchard - Landerville	Roses de Jeanne>Haute Lemblée '20	340 € S.D.
Cedric Bouchard - Landerville	Roses de Jeanne>Val Villaine '22	280 € S.D.
Vouette et Sorbère - Arce	Texture	150 €
Vouette et Sorbère - Arce	Blanc d'Argille	130 €
Vouette et Sorbère - Arce	Fidèle B. de Noir	120 €
Oudiette - Beauny	Les Courdets (LCT)	120 €
Oudiette - Beauny	Les Gras d'Huile (LGH)	115 €
Laherte Freres	Empreintes Nature '18	120 €
Laherte Freres	Rosè de Meunier	90 €
Pinot Chevachet - Moussy	B. de Noir V. Vignes	110 €



selezione
Giacomo Giacchetti

Champagne · selezione


Clandestin	Trilogie KM1-KM2-KM3	180 €
Clandestin	Passagers - Fiole '22	140 €
Clandestin	Les Grandes Lignes	130 €
Clandestin	Austral Nature	110 €
Ruppert Leroy	Foss Grely	120 €
Ruppert Leroy	Les Cognaux	120 €

Côte De Blancs › Maison

Salon - Le Mesnil sur Oger	Cuvée 'S' 2015	1000 €
Delamotte - Le Mesnil sur Oger	Blanc de Blancs	95 €
Pierre Peters - Le Mesnil sur Oger	Les Chetillons '17	185 €
Pierre Peters - Le Mesnil sur Oger	B.de Blancs Extra Brut	95 €

Côte De Blancs › Vigneron

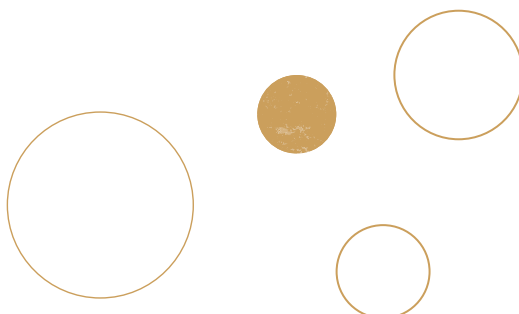
Jacques Selosse - Avize	Millesimè 2012	900 €
Jacques Selosse - Avize	Millesimè 2013	850 €
Jacques Selosse - Avize	Substance	450 €
Jacques Selosse - Avize	Rosè	400 €
Jacques Selosse - Avize	Les Bout du Clos	380 €
Jacques Selosse - Avize	Les Carrelles	360 €
Jacques Selosse - Avize	Extra Brut V. O.	320 €
Jacques Selosse - Avize	Initial Grand Cru	280 €
Michel Fallon - Avize	Ozanne	250 €
Dhondt Grellet - Avize	Le Nogers '19 Magnum	420 €
Dhondt Grellet - Avize	Le Bateau '19/20	280 €
Dhondt Grellet - Avize	Les Noger '19/20	240 €
Adrien Dhondt - Avize	Les Chetillons - M.sur Oger	220 €
Dhondt Grellet - Avize	Roc Solare	120 €
Suenen - Cramant	Les Robarts 2015/17 s.d.	260 €
Suenen - Cramant	Cramant + Chouilly s.d.	220 €
Waris Larmandier	Chetillon de Haut '19	160 €
Waris Larmandier	Les Regards d'Avize '15	140 €
Waris Larmandier	Terres des Bussons '14	140 €



<i>Doyard - Vertus</i>	Clos de l'Abbaye '19	150 €
<i>Doyard - Vertus</i>	Revolution '19	85 €
<i>Pertois Moriset - M. sur Oger</i>	Les Hauts d'Aillerands '16	130 €
<i>Pertois Moriset - M. sur Oger</i>	PM 06	95 €
<i>Pertois Moriset - M. sur Oger</i>	Les Quatre Terroirs	75 €
<i>Bolieu - Bassuet</i>	L'Istant B 2012	150 €
<i>Bolieu - Bassuet</i>	Fleur de Craie	85 €
<i>Stéphane Regnault</i>	Mixolydien	120 €
<i>Stéphane Regnault</i>	Lydien	120 €
<i>Stéphane Regnault</i>	Chromatique	85 €
<i>Benoit Munier - Cuis</i>	Les Avat du Levants '17 Sans Soufre	120 €
<i>Benoit Munier - Cuis</i>	Cramant Veilles Vigne '19	100 €
<i>Benoit Munier - Cuis</i>	Avize A Mes Parents '15	95 €
<i>Guiborat - Cramant</i>	Prisme '14 Echo	120 €
<i>Guiborat - Cramant</i>	Prisme '19	95 €
<i>Girard Bonnet - Mesnil sur Oger</i>	Les Mussiettes '19	130 €
<i>Girard Bonnet - Mesnil sur Oger</i>	Mon Village	110 €
<i>Girard Bonnet - Mesnil sur Oger</i>	A Mi - Chemin	95 €
<i>Robert Moncuit - M. sur Oger</i>	Les Vozemieux '15 M. 1,5 L.	220 €
<i>Robert Moncuit - M. sur Oger</i>	Les Grands Blancs	75 €

Coteaux Champenois

<i>Egly Ouriet</i>	Ambonnay Rouge '22	280 €
<i>Carré Freres</i>	Origine Blanc '20	120 €
<i>C. Perseval</i>	Chamery Les Roulex '22	90 €
<i>Toullec</i>	Rilly-la-Montagne '23	55 €



Franciacorta Docg...

CUVÉE

<i>Ca' del Bosco</i>	Cuvée Prestige Edizione 46	45 €
<i>Barone Pizzini</i>	Extra Brut Animante Bio	40 €

SATÈN

<i>Barone Pizzini</i>	Satèn Bio '19	45 €
<i>Borgo la Gallinaccia</i>	Satèn Satenasso '16 Bio	40 €

ROSÈ

<i>Ca' del Bosco Cuvée</i>	Prestige Rosè	50 €
<i>Barone Pizzini Brut</i>	Extra Brut Rosè Bio '21	45 €

DOSAGGIO ZERO

<i>Ca' del Bosco</i>	Dosaggio Zero Vintage '19	60 €
<i>Barone Pizzini</i>	Brut Nature Bio '21	45 €

CA' DEL BOSCO RARITY

<i>Ca' del Bosco</i>	Anna Maria Clementi R.S. 1980	550 €
<i>Ca' del Bosco</i>	Anna Maria Clementi Riserva '15	130 €
<i>Ca' del Bosco</i>	Vintage D. Zero R. S. '09	90 €
<i>Ca' del Bosco</i>	Cuvée Prestige R.S. Edizione 37	70 €

...e dintorni

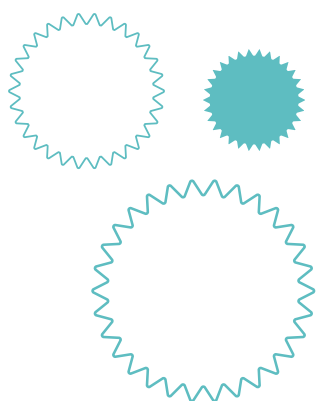
<i>Ca del Vent</i>	Blanc de Noir '17	85 €
<i>Ca del Vent</i>	MPFC	50 €
<i>Alessandra Divella</i>	Ninì Dosaggio Zero	75 €
<i>Alessandra Divella</i>	Blanc de Blanc Dosaggio Zero	55 €
<i>Cherubini</i>	Subsidium Dosaggio Zero 60 Mesi	60 €
<i>Cherubini</i>	Sui Generis	40 €

Gatta's Privé

<i>Nicola Gatta</i>	Arcano 180 Lune	150 €
<i>Nicola Gatta</i>	8.18 Chardonnay	140 €
<i>Nicola Gatta</i>	9.19 Chardonnay	130 €
<i>Nicola Gatta</i>	10.20 Chardonnay	120 €
<i>Nicola Gatta</i>	Molener 90 Lune	75 €
<i>Nicola Gatta</i>	Blanc de Noir Nature 70 Lune	50 €
<i>Nicola Gatta</i>	Blanc de Noir Rosè 60 Lune	50 €
<i>Nicola Gatta</i>	Blanc de Blanc Nature 50 Lune	50 €
<i>Nicola Gatta</i>	Cuvée Nature 30 Lune	40 €

CAVEAU ME. GA.

<i>Nicola Gatta</i>	Campiani Est	120 €
<i>Nicola Gatta</i>	Campiani Ovest	120 €
<i>Nicola Gatta</i>	RD Chardonnay	100 €
<i>Nicola Gatta</i>	RD Pinot Nero	100 €
<i>Nicola Gatta</i>	RD Rosè	100 €



Molo Ferrari sparkling beach



Fondata nel 1902 a Trento da Giulio Ferrari, è la cantina metodo classico leader in Italia, simbolo internazionale dell'arte di vivere. La famiglia Lunelli, dal 1952, controlla ogni fase della produzione: dalla terra alla tavola, in un territorio coltivato con passione e rispetto grazie a un'agricoltura sostenibile di montagna.

Il Molo, Brand Ambassador Ferrari, ha il privilegio della prima ed unica Ferrari Sparkling Beach della Riviera del Conero, uno spazio esclusivo in cui godere di un'esperienza di comfort e luxury unica: una vista emozionante, un menù dedicato con piatti esclusivi e le migliori etichette firmate Ferrari Trento.

Trento Doc · Ferrari

RIS. FONDATORE GIULIO FERRARI ROSÈ '12	220 €
RIS. FONDATORE GIULIO FERRARI '10	150 €
RIS. FONDATORE GIULIO FERRARI '12	140 €
RIS. FONDATORE GIULIO FERRARI '15	130 €
PERLÈ NERO '16	75 €
RISERVA LUNELLI '15/16	65 €
PERLÈ ZERO '17	55 €
PERLÈ BIANCO '15	45 €
PERLÈ ROSÈ '16	45 €
PERLÈ '18/19	40 €
MAXIMUM BLANC DE BLANC	30 €

Ferrari Exclusive

Rarità

RISERVA BRUNO LUNELLI '06	520 €
GIULIO FERRARI COLLECTION ETICHETTA NERA '04	420 €
GIULIO FERRARI COLLECTION ETICHETTA NERA '07	400 €
GIULIO FERRARI '02 MAGNUM	550 €
GIULIO FERRARI '05 MAGNUM	500 €
GIULIO FERRARI 2000 <i>limited edition</i>	250 €
GIULIO FERRARI 2002 <i>limited edition</i>	240 €
GIULIO FERRARI 2005 <i>limited edition</i>	220 €

Verticale Perlè · Sboccatura '21

PERLÈ VINTAGE 2001	180 €
PERLÈ VINTAGE 2002	160 €
PERLÈ VINTAGE 2004	140 €
PERLÈ VINTAGE 2005	120 €
PERLÈ VINTAGE 2006	120 €

Italia in bolle

TRENTINO ALTO ADIGE

<i>Eredi Cobelli</i>	Aldo Noir '18	35 €
<i>Eredi Cobelli</i>	Aldo D. Zero '18	35 €

LOMBARDIA

<i>Luca Bellani</i>	L'Evoluzione Pinot Nero 240 mesi	65 €
<i>Luca Bellani</i>	A Lorenzo Pinot Nero 180 mesi '09	50 €
<i>Ballabio</i>	Farfalla O. Pavese Rosè	40 €
<i>Ballabio</i>	Farfalla O. Pavese Noir	35 €

VAL D'AOSTA E PIEMONTE

<i>Rocche dei Manzoni</i>	Valentino Brut "0" '10	50 €
<i>Erapcrife</i>	Nebbiolo Rosè D. Zero '17	35 €
<i>Pianbello</i>	Alta Langa Orme Pas Dosè '17	35 €
<i>Cave Mont Blanc</i>	Extra Brut Extreme '20	32 €



VENETO

<i>Cortenera</i>	Durello Riserva '16	40 €
<i>Muni</i>	Epochè D. Zero (Durella) '20	35 €

EMILIA ROMAGNA

<i>Cantina della Volta</i>	Lambrusco di Sorbara e Pinot Nero	30 €
----------------------------	-----------------------------------	------

PUGLIA

<i>D'Arapi</i>	Bombino Bianco Riserva Nobile	35 €
----------------	-------------------------------	------

SICILIA

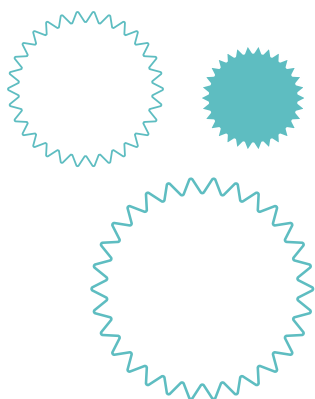
<i>Murgo</i>	Etna Nerello Mascalese Brut	35 €
--------------	-----------------------------	------

SARDEGNA

<i>Quartomoro</i>	Q Brut Vermentino Metodo Classico	30 €
-------------------	-----------------------------------	------

Francia in bolle

<i>François Mikulski</i>	Cremant de Bourgogne	45 €
<i>Bodet Herold</i>	Cremant de Loira Cybele rosé '16	45 €



Vini Spumanti Marchigiani

BRUT DA UVE VERDICCHIO

<i>Umani Ronchi</i>	LH2 Extra Brut Metodo Classico 60° Anniversario Il Molo	26 €
<i>Umani Ronchi</i>	La Hoz Nature '20	45 €
<i>Colonnara</i>	Ubaldo Rosi Riserva '16	40 €
<i>Poderi Mattioli</i>	Brut Nature '19	35 €
<i>Collestefano</i>	Verdicchio di Matelica Extra Brut	30 €
<i>Barone Pizzini</i>	Zero Dosage 'Perlugo' › Biodinamico	30 €

BRUT DA UVE PECORINO E PASSERINA

<i>Spinelli</i>	Pecorino Metodo Classico 'Meroe'	26 €
<i>Velenosi</i>	Passerina Brut	24 €

BRUT ROSÈ DA UVE ROSSE AUTOCTONE

<i>Umani Ronchi</i>	La Hoz Rosè Nature (Montepulciano)	30 €
<i>Vicari</i>	Sfumature Lacrima Brut Rosè M. Classico	25 €

BRUT DA UVE INTERNAZIONALI

<i>La Collina delle Fate</i>	M'Arte L'Attesa '14	60 €
<i>La Collina delle Fate</i>	M'Arte '20	35 €
<i>Fattoria Mancini</i>	Impero Pinot Noir Metodo Classico	35 €

GRANDI ANNATE

<i>Garofoli</i>	M. Classico Gran Riserva '07 · Magnum	90 €
<i>Garofoli</i>	Metodo Classico Gran Riserva '05	60 €

Grandi formati

MAGNUM · LT. 1.5

<i>Ferrari</i>	Perlè '18	80 €
<i>Ferrari</i>	Maximum Blanc de Blanc	60 €
<i>Umani Ronchi</i>	LH2 Extra Brut Metodo Classico 60° Anniversario Il Molo	50 €

JEROBOAM · LT. 3

<i>Ferrari</i>	Cuvée Brut '16	250 €
----------------	----------------	-------



Marche da bere



Umani Ronchi

VECCHIE VIGNE HISTORICAL '18

100% Verdicchio

Da vigne di oltre 50 anni, un Verdicchio elegante, dalla trama finissima per un sorso autentico!

 75 cl 50 €  1,5l
Magnum 100 €

**BEST
CHOICE**



LA SFIDA DEL TEMPO

Verdicchio

JESI

<i>Bucci</i>	Villa Bucci '19	80 €
<i>Bucci</i>	Villa Bucci '21	60 €
<i>Andrea Felici</i>	Cantico della Figura '19	70 €
<i>La Staffa</i>	Selva di Sotto '20	70 €
<i>Umani Ronchi</i>	Plenio '08	70 €
<i>Umani Ronchi</i>	Vecchie Vigne '10	55 €
<i>Umani Ronchi</i>	Plenio '18	45 €
<i>Santa Barbara</i>	Tardivo ma non Tardo '16	50 €
<i>Santa Barbara</i>	Stefano Antonucci '14	40 €
<i>Santa Barbara</i>	Le Vaglie '11	30 €
<i>Poderi Mattioli</i>	Ylice '14	30 €

MATELICA

<i>Bisci</i>	Senex '19	50 €
<i>La Monacesca</i>	Mirum '16 - '15 - '13	40 €

Chardonnay

<i>La Collina delle Fate</i>	Adagio L'Esperienza '16	50 €
------------------------------	-------------------------	------

Pecorino

<i>San Michele a Ripa</i>	Falchetti Magnum '18	60 €
---------------------------	----------------------	------



Verdicchio Jesi

CRU E SELEZIONI

<i>Santa Barbara</i>	Tardivo ma non Tardo '21	40 €
<i>Fattoria Coroncino</i>	Gaiospino '22	35 €
<i>Garofoli</i>	Podium V16	32 €
<i>Mezzanotte</i>	Luna di Mezzanotte '20	28 €
Fattoria Nanni	Apiro Origini '23	26 €
<i>Edoardo Dottori</i>	Colle Bianco '24	26 €
<i>Edoardo Dottori</i>	Nardi '24	24 €
<i>Felici</i>	Apiro Andrea Felici '23	25 €
<i>Bucci</i>	Classico '23	26 €
<i>Garofoli</i>	Podium '23	26 €
<i>Campanelli</i>	San Michele '22	25 €
<i>Fattoria San Lorenzo</i>	Le Oche '23	25 €
<i>Santa Barbara</i>	Le Vaglie '24	24 €
<i>Poderi Mattioli</i>	Ylice '21	28 €
<i>Poderi Mattioli</i>	Ylice '23	24 €
<i>La Staffa</i>	La Staffa '23	24 €

RISERVA

<i>Santa Barbara</i>	Moss Blanc '20	80 €
<i>Bucci</i>	Villa Bucci '21	60 €
<i>Pievalta</i>	San Paolo '22	35 €
<i>Fattoria San Lorenzo</i>	Campo alle Oche '22	35 €
<i>La Staffa</i>	La Rincrocca Ris. '21	35 €
<i>Vignamato</i>	Ambrosia '22	30 €
<i>Poderi Mattioli</i>	Lauro '21	30 €
Umani Ronchi	Plenio '23	30 €
<i>Santa Barbara</i>	Stefano Antonucci '22	26 €

Verdicchio Matelica

CRU E SELEZIONI

<i>La Monacesca</i>	Mirum Riserva docg '21	35 €
<i>Bisci</i>	Vigneto Fogliano '22	30 €
<i>Belisario</i>	Cambrugiano '22	28 €
<i>La Monacesca</i>	Verdicchio di Matelica '23	24 €
Collestefano	Verdicchio di Matelica '24 (Bio)	24 €

Offida Docg

<i>Dianetti</i>	Offida Pecorino Luciano '21	55 €
<i>Dianetti</i>	Offida Pecorino Vigna Giulia '21	28 €
<i>Dianetti</i>	Offida Pecorino Vigna Giulia '23	26 €
San Michele a Ripa	Offida Pecorino Falchetti '21 > Bio	28 €
<i>San Michele a Ripa</i>	Offida Passerina Brancuna '24 > Bio	24 €
<i>Spinelli</i>	Offida Pecorino "Artemisia" '24	26 €



Vini Bianchi delle Marche

Maria Pia Castelli	AMIMA '23	120 €
Maria Pia Castelli	Stella Flora '22	48 €
Fattoria Mancini	Impero '23 Pinot Nero in Bianco	35 €
Fattoria Nannì	Cantore John '22 (Verdicchio macerato)	35 €
La Collina delle Fate	Adagio Atto I	30 €
Santa Barbara	Bianco IGT V15	35 €
Fattoria Nannì	Madrerata Ribona '23	25 €
Santa Barbara	Sauvignon igt 'Animale Celeste'	25 €
Fattoria Mancini	Roncaja '23 (Albanella e Pinot Nero)	24 €
Mezzanotte	Vigoria '23 (Incrocio Bruni)	24 €
Umani Ronchi	Le Busche '24 (Chardonnay)	24 €

Vini Rossi delle Marche

ROSSI DEL CONERO

Umani Ronchi	Conero Campo San Giorgio '19	50 €
Umani Ronchi	Pelago Marche Rosso '21	40 €
Umani Ronchi	Conero docg Cumaro '22	30 €
Fattoria Le Terrazze	Sassi Neri '20	35 €
Garofoli	BLU NAMI '24	28 €
Calcinara	Cacciatore di Sogni '24	24 €

ROSSI DELLE MARCHE

Dianetti	Michelangelo '19 (Grenache)	75 €
Santa Barbara	Mossone Merlot igt '19	65 €
Fattoria Le Terrazze	Chaos '20	35 €
Fattoria Mancini	Focara Pinot Noir '21	30 €
Stefano Antonucci	For Rouge '23	22 €
Mezzanotte	Lacrima Incanto di Mezzanotte '24	22 €


I Magnum delle Marche · Lt 1.5

VERDICCHIO DI MATELICA

La Monacesca	Mirum Riserva '16 - '18 - '20	75 €
Collestefano	Verdicchio di Matelica '22	50 €

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI

Umani Ronchi	Vecchie Vigne Historical '18	100 €
Fattoria San Lorenzo	Campo delle Oche Integrale '21	80 €
Fattoria San Lorenzo	Campo delle Oche Integrale '23	60 €
Santa Barbara	Ris. Stefano Antonucci '21	50 €
Santa Barbara	Le Vaglie '22	45 €
Poderi Mattioli	Ylice '22	45 €



Giro d'Italia



PIEMONTE E VALLE D'AOSTA

<i>Gaja</i>	Gaja & Rey '22	250 €
<i>Gaja</i>	Barbaresco '21	250 €
<i>Gaja</i>	Rossj - Bass '23	85 €
<i>Grosjean</i>	Petit Arvine Vigne Rovettaz '23	35 €
<i>Walter Massa</i>	Timorasso Derthona '23	32 €
<i>Cave Mont Blanc</i>	B. de Morgex et de la Salle '23	25 €

ALTO ADIGE

<i>Terlan</i>	1° Terlaner '22	180 € s.d.
<i>Terlan</i>	"Rarità" '11	150 € s.d.
<i>Tramin</i>	Chardonnay Troy '18	85 €
<i>Tramin</i>	Gewürtztraminer Nussbaumer '22	40 €
<i>Tramin</i>	Gewürtztraminer Selida '24	28 €
<i>Pranzegg</i>	GT Gewurztraminer '22	45 €
<i>Pranzegg</i>	Caroline '22	40 €
<i>Pranzegg</i>	Tonsur '24	35 €
<i>Pranzegg</i>	Campill '22 (schiava)	35 €
<i>Rielinger</i>	Blatterle '21 (Vitigno delle Alpi)	40 €
<i>Rielinger</i>	Riesling '22	35 €
 <i>Villscheider</i>	Kerner '23	30 €
<i>Villscheider</i>	Sylvaner '23	28 €

TRENTINO

<i>Eredi Cobelli</i>	Ert '21 (Pinot Nero)	35 €
<i>Eredi Cobelli</i>	Gess '22 (Traminer)	30 €
<i>Eredi Cobelli</i>	Nosiol '22 (Nosiola)	25 €
<i>Eredi Cobelli</i>	Schiava '23	22 €
<i>Foradori</i>	Fuoripista Pinot Grigio '24	38 €
<i>Foradori</i>	Fontanasanta '24	35 €
<i>Marco Comai</i>	Pinot Nero '18 - '19 - '20	50 €
<i>Marco Comai</i>	Chardonnay '24	35 €
<i>Marco Comai</i>	Sauvignon '24	35 €

VENETO E LOMBARDIA

<i>Fausto Andi</i>	Ribelle '23	50 €
<i>Ca' del Vent</i>	Tamerlano '20	65 €
<i>Marcel Zanolari</i>	Bianco da Nero '24	30 €
<i>Costaripa</i>	Lugana Pievecroce '24	26 €

FRIULI VENEZIA GIULIA

<i>Damijan Podversic</i>	Kaplja Bianco '20 Ribolla, Chardonnay, Piccolit	60 €
<i>Damijan Podversic</i>	Nekaj '21 (Friulano)	60 €
<i>Edi Keber</i>	Brda bianco K (orange)	45 €
<i>Edi Keber</i>	Collio bianco '21	35 €
<i>Livio Felluga</i>	Pinot Grigio '22	28 €
<i>Korsic</i>	Ribolla Slovenia '24	26 €
<i>Korsic</i>	Friulano '24	26 €

LIGURIA

<i>Forlini Cappellini</i>	Cinqueterre doc '23 Vermentino, Bosco, Albarola	45 €
<i>Bio Vio</i>	R.L.P Pigato Marenè '24	30 €
<i>Lunae</i>	Vermentino dei Colli Luni '24	25 €

UMBRIA

<i>Castello della Sala</i>	Cervaro della Sala '21	65 €
----------------------------	------------------------	------

ABRUZZO

<i>Valentini</i>	Trebbiano d'Abruzzo '20	130 €
<i>Valentini</i>	Trebbiano d'Abruzzo '21	120 €
<i>Emidio Pepe</i>	Trebbiano d'Abruzzo '22	65 €
<i>Emidio Pepe</i>	Cerasuolo d'Abruzzo '24	60 €
<i>Masciarelli</i>	Trebbiano d'Abruzzo 'Marina Cvetic '20	50 €



CAMPANIA

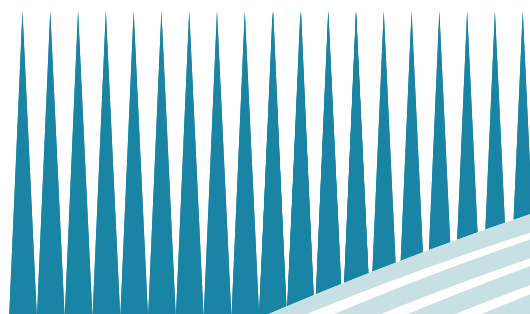
<i>Marisa Cuomo</i>	Fior d'Uva Bianco '23	60 €
<i>Marisa Cuomo</i>	Costa d'Amalfi Furore Bianco '24	32 €
<i>Scala Fenicia</i>	Isola di Capri Bianco '22	30 €

SICILIA

<i>Arianna Occhipinti</i>	SM Vino di Contrada '23	65 €
<i>Federico Graziani</i>	Mare Neve '20	60 €
<i>I Custodi</i>	Etna Bianco Ante '21	40 €
<i>Hibiscus</i>	Grotta dell'Oro '23 (Zibibbo secco)	35 €
<i>Hibiscus</i>	L'Isola '24 (Inzolia-Catarratto)	32 €

SARDEGNA

<i>Magia di Essere</i>	VDT "Vermentino sur lie" '24	35 €
<i>Orriu</i>	Vermentino "Un Anno Dopo" '22	25 €



Sorsi dal Mondo

FRANCIA

Alsace

<i>Pierre Frick - Alsace</i>	Riesling '21	45 €
<i>Pierre Frick - Alsace</i>	Pinot Blanc '22	40 €

Corsica

<i>Venturi - Corsica</i>	Clos de Venturi (Vermentin de Corse)	35 €
--------------------------	--------------------------------------	------

Bourgogne

<i>Prieure Roche</i>	Gevrey Chambertin Clos de Varroles '23	480 €
<i>Prieure Roche</i>	Vosne Romanee Les Clous '20	450 €
<i>Prieure Roche</i>	Nuit St.Georges Veilles Vignes '22	320 €
<i>Prieure Roche</i>	Savigny Le Beaune Blanc '22	280 €
<i>Prieure Roche</i>	Vin de France Pinot Noir '22	150 €
<i>Prieure Roche</i>	Vin de France Blanc '23	130 €
<i>T. Liger Belair</i>	C. Charlemagne Les Languettes '22	390 €
<i>T. Liger Belair</i>	Corton Les Renardes '22	290 €
<i>T. Liger Belair</i>	N.St.George La Charmotte '22	150 €
<i>T. Liger Belair</i>	Au Leurey-Vigne de 1937 '22	100 €
<i>T. Liger Belair</i>	Aligotè Clos d. Perrières la Combe '22	65 €
<i>T. Liger Belair</i>	Bourgogne Blanc Les Charmes '22	65 €
<i>François Mikulski</i>	Mersault Meix Chavaux '23	150 €
<i>François Mikulski</i>	Côte d'Or Chardonnay '23	110 €
<i>Marc Soyard</i>	Acte II	220 €
<i>Marc Soyard</i>	L'Equilibrist Blanc '23 Magnum	180 €
<i>Marc Soyard</i>	Bourgogne Blanc '22	90 €
<i>Marc Soyard</i>	L'Equilibrist Blanc '23	85 €
<i>Marc Soyard</i>	Tercet Marsannay Aligotè '22	75 €
<i>Simon Faure</i>	St. Veran Les Cras '23	65 €
<i>Simon Faure</i>	Chef Un P'tit Vert '23	50 €
<i>Oma</i>	Santenay Sous là Roche '23	85 €
<i>Oma</i>	Cuvee G Chardonnay '24	65 €
<i>Guy Bocard</i>	Bourgogne Cote d'Or '24	50 €





<i>De Villaine</i>	Bouzeron Aligotè '22	60 €
<i>P. Goulley</i>	Chablis '22 (Bio)	35 €
<i>F. Carillon</i>	Pouligny Montrachet '21	110 €
<i>M. Henry</i>	Mersault Sous la Velle '21	130 €
<i>M. Henry</i>	Rully Les Meizeres '21	85 €
<i>J. Purcell - Vin Noè</i>	Puligny Montrachet SuperPosition '23	180 €
<i>J. Purcell - Vin Noè</i>	St. Aubin 1er cru Shadows '23	165 €
<i>J. Purcell - Vin Noè</i>	1er cru La Chateniere la Sauvage '23	165 €
<i>J. Purcell - Vin Noè</i>	Reve Americain Pommard '21	130 €
<i>J. Purcell - Vin Noè</i>	Pattaya Chardonnay '24	65 €
<i>J. Purcell - Vin Noè</i>	Salt & Pepper '24	40 €
<i>Thomas Pico</i>	Chablis Pattes Loup '22	65 €
<i>Château de Béru</i>	Chablis Clos Béru Monopole '19	100 €
<i>Château de Béru</i>	Chablis Orangerie '20	80 €
<i>Château de Béru</i>	Chablis Montserre '21	70 €
<i>Château de Béru</i>	Chablis Terroirs de Béru '19	50 €
Savoia		
<i>Vincent Gateau</i>	Lac de B Mondeuse 'rouge 23	55 €
<i>Vincent Gateau</i>	Les Fontanettes Jacquere '23	45 €
Loira		
<i>R. Leroy</i>	Les Nœls de Montbenault '21	360 €
<i>Bernadeau</i>	Les Nourissons 21	350 €
<i>Bernadeau</i>	Les Ongles '23	280 €
<i>Batardiere</i>	Les Cocus '20	95 €
<i>Batardiere</i>	L'Esprit Libre '23	85 €
<i>Agisson</i>	Sancerre Equilibre (biodyn) '23	75 €
<i>Agisson</i>	P.Fumè La Belle Endormie '23	65 €
<i>D. Gitton</i>	Polly Fumè (biodyn) '23	40 €





FRANCIA

Loira

<i>Luneau Papin</i>	Muscadet 'La Grange' '22	30 €
<i>D. Dagueneau</i>	Silex (biodyn) '19 s.d.	250 €
<i>D. Dagueneau</i>	Pure Sang (biodyn) '19 s.d.	150 €

Jura

<i>Kenjiro K. D. des Miroirs</i>	Sonorité du Vent '19	550 €
<i>Domaine Ganevat</i>	Les Grands Teppes '20	195 €
<i>Domaine Ganevat</i>	Les Varrons Vieilles Vigne '18	185 €
<i>Domaine Ganevat</i>	Greveiere Chardonnay '20	120 €
<i>Domaine Labet</i>	Fleur de Savagnin '23	160 €
<i>Domaine Labet</i>	Pinot Noir Les Varrons '22	150 €
<i>Tony Bornard</i>	Les Chassagnes Chardonnay '21	120 €
<i>Tony Bornard</i>	Les Gaudrettes Savagnin '20	95 €
<i>Tony Bornard</i>	Trosseau Le Ginglet '21	75 €
<i>Tony Bornard</i>	Poulsard La Chamade '22	75 €
<i>Nicolas Jacob</i>	Les Argales (Macerato) '23	85 € S.D.
<i>Nicolas Jacob</i>	Les Chaux Chardonnay '23	85 € S.D.
<i>Nicolas Jacob</i>	Les Chaux Pinot Nero '23	85 € S.D.
<i>Philippe Chatillon</i>	Arbois Les Nouvelles Savagnin '23	75 €
<i>Philippe Chatillon</i>	La Grande Chaude '23	65 €

Jurançon & Cotes Catalanes

<i>Domaine Lajibe</i>	Le Serres Seques '23	150 €
<i>Domaine Lajibe</i>	Manseng '24	120 €
<i>C. Larredya</i>	Jurançon 'Costa Blanca' '21	85 €
<i>Clos Lapeyre</i>	Jurançon Vitatge Vielh '19	45 €
<i>Pithon</i>	La D18 '23	75 €
<i>Pithon</i>	Mon p'tit Pithon '24	30 €





SPAGNA

<i>Comando G</i>	Rozas 1er '23 s.d.	95 €
<i>Pepe Raventos</i>	Xarel-lo del Noguer '23	45 €
<i>Fedellos</i>	Bastarda (Trosseau) '23	45 €
<i>Fedellos</i>	Consabranças (Albarinho etc...) '22	35 €

ISOLE CANARIE (EL HIERRO)

<i>Bimbache</i>	Gran Cruz del Calvario '23	55 € N
<i>Bimbache</i>	Jhon Stone '24	55 € N

AUSTRIA

<i>Nigl</i>	Freiheit Gruner Vetliner '23	30 €
-------------	------------------------------	------

GERMANIA

<i>B.Spanier</i>	Riesling Kalkofen'23	65 €
<i>Hofflin</i>	Phonolith Grauer Burgunder '21	60 €
<i>Franz Keller</i>	Chardonnay Drei Dorfer '23	50 €
<i>Sturm</i>	Riesling Rehinen Kabinett '22	40 €
<i>Tanisch</i>	Riesling Mosel Trocken '23	35 €

UNGHERIA

<i>Szepsy</i>	Dry Furmint '21	35 €
---------------	-----------------	------

NUOVA ZELANDA

<i>Babich</i>	Malborough Sauvignon '22 Black Label	35 €
---------------	--------------------------------------	------



Mezze Bottiglie 375 CL

CHAMPAGNE · MONTAGNE DE REIMS

Pouillon La Grande Vallee 40 €

FRANCIACORTA DOCG · CUVÉE

Barone Pizzini Brut Animante 25 €

PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG

Marsuret Il Soller Valdobbiadene 16 €

ALTO ADIGE

Tramin Gewürztraminer '24 16 €

MARCHE

Collestefano Verdicchio di Matelica '24 16 €

Spinelli Pecorino Artemisia '24 16 €

Spinelli Passerina Eden '24 15 €

Umani Ronchi Casal di Serra bio '24 15 €



Birre artigianali



LA BELLA BIONDA DEL MOLO DI PORTONOVO

Una bionda a spasso per la Baia strizza l'occhio al principe di Portonovo, il Mosciolo... ed è Amore a prima vista! Una Pils intensa e luppolata dalla beva fresca e agile, da gustare con Moscioli e antipasti di mare, ma perfetta anche da sola.



75 cl • 13 €



33 cl • 6 €



LA BELLA BIONDA DEL MOLO DI PORTONOVO

La nostra Gose anche in bottiglia! Birra Artigianale sperimentale con mosto di Verdicchio, sale di Cervia e agrumi. Elegante, gustosa, fruttata, dalla fresca acidità, da gustare con Moscioli, crudità e frutti di mare.



75 cl • 13 €



33 cl • 6 €



Wine Selection
by



**CONTAVINO
DI MARE**

Seguimi

