



**OSTERIA
FONDO**

Il vino buono della casa



(Mezzo litro 0,5L / Bottiglia 0,75L)

Rosso - Sangiovese IGT Biologico 7 / 10
Bianco - Trebbiano IGT Biologico 7 / 10

Bolle



“Sampagnino Bianco” - Bulli 5 / 18
(Moscato, Bianchetta, Ortrugo - IT, Emilia)

“Steve” - Bergianti 28
(Trebbiano della Fiamma - IT, Emilia)

“NO autoclave” - Bergianti 6 / 26
(Lambrusco Grasparossa - IT, Emilia)

“Cuvèe Nature” - Nicola Gatta 10 / 40
(Pinot Nero, Chardonnay - IT, Franciacorta)

Blanc de Noirs “70 Lune” - Nicola Gatta 12,5 / 55
(Pinot Nero - IT, Franciacorta)

Rosè de Noirs “60 Lune” - Nicola Gatta 12,5 / 55
(Pinot Nero - IT, Franciacorta)

“Cremant d’Alsace” - Andrè Stentz 8 / 32
(Chardonnay, Pinot Blanc - FR, Alsazia)

“Champagne Brut Nature” - Lejour 20 / 85
(Chardonnay, Pinot Noir - FR, Reims)

“Champagne Rosè” - Lejour 95
(Chardonnay, Pinot Noir - FR, Reims)

“Champagne La Fontinette” - Domain Nowack 100
(Pinot Meunier Sbocc.23 - FR, Vallée de la Marne)

“Champagne BdN Amphores” - Marie Courtin 150
(Pinot Noir Sbocc.21 - FR, Cote des Bar)

“Champagne Ancestrale 2013” - Christophe Lefevre 140
(Pinot Nero Sbocc.23 - FR, Vallée de la Marne)

IN ARRIVO

IN ARRIVO

IN ARRIVO

Bianchi / Orange & Rosati



“Vigna Rocca” - Tremonti
(Albana - IT, Romagna)

5 / 24

“Vitalba” - Tremonti
(Albana - IT, Romagna)

7 / 30

GGG - Giovannini
(Albana - IT, Romagna)

6 / 26

“Neblina” - Giovanna Madonia
(Albana - IT, Romagna)

/ 26

“Famoso” - Castello Montesasso
(Famoso - IT, Mercato Saraceno)

6 / 24

“Arcaica” - Paolo Francesconi
(Albana - IT, Faenza)

7 / 28

Sudtirol “Eisaktaler” - Zoehlhof
(Muller Thurgau - IT, Alto Adige)

8 / 33

“Chardonnay” - Pojer&Sandri
(Chardonnay - IT, Alto Adige)

6 / 26

“Ribolla Gialla” - I Clivi
(Ribolla Gialla - IT, Friuli)

7 / 30

“Vitovska” - Skerlj
(Vitovska - IT, Friuli)

40

“Piccolo Derthona” - Vigneti Massa
(Timorasso - IT, Piemonte)

7 / 30

Verdicchio di Jesi Sup. “San Nicolò” - Campanelli
(Verdicchio - IT, Marche)

6 / 24

“Campo di Colonnello” - Raina
(Trebbiano Spoletino - IT, Umbria)

7 / 28

“Trebbiano” - Emidio Pepe
(Trebbiano - IT, Abruzzo)

80

“Etna Bianco” - Roberto Abbate
(Glera, Bianchetta - IT, Veneto)

8 / 35

“Etna Rosato” - Roberto Abbate
(Nerello Mascalese - IT, Sicilia)

8 / 35

“Sylvaner” - Andrè Stentz
(Sylvaner - FR, Alsazia)

6 / 26

“Jacquere” - Domaine de Chevillard
(Jacquere - FR, Savoia)

8 / 33

“Bouzeron” - La Chaume des Lies
(Aligotè - FR, Borgogna)

12 / 50

“Re Jantar” - Nando
(Ribolla Gialla - IT, Friuli)

10 / 40

“Hofstudien” - Geyerhof
(Gruner Veltliner - AT, Austria)

8 / 34

ROSSI



“La Farfalla” - Marta Valpiani (Sangiovese - IT, Romagna)	6 / 24	Barbaresco “Rabajà 2019” - Giuseppe Cortese (Nebbiolo - IT, Piemonte)	80
“Rio Pietra” - Marta Valpiani (Sangiovese - IT, Romagna)	7 / 30	“Barbaresco 2020” - Nada Fiorenzo (Nebbiolo - IT, Piemonte)	65
“Fiore dei Calanchi” - Marta Valpiani (Sangiovese - IT, Romagna)	45	Barbaresco “Montaribaldi 2020” MGM - Fiorenzo (Nebbiolo - IT, Piemonte)	160
“Impavido” - Paolo Francesconi (Merlot - IT, Faenza)	8 / 34	“Seifile” - Nada Fiorenzo (Nebbiolo, Barbera - IT, Piemonte)	80
“Rosso” - Montesecondo (Sangiovese - IT, Toscana)	6 / 24	Barolo “Bussia 2017” - Viglione (Nebbiolo - IT, Piemonte)	90
“Gamo” - Maestà della Formica (Gamay - IT, Toscana)	8 / 35	Barolo “Monprivato 2019” - Giuseppe Mascarello (Nebbiolo - IT, Piemonte)	250
Bolgheri Sup. “Antero” - Le Grascete (Merlot - IT, Toscana)	9 / 38	Barbera d’Alba “Scudetto” - Giuseppe Mascarello (Barbera - IT, Piemonte)	50
“Syrah 2021” - Stefano Amerighi (Syrah - IT, Toscana)	45	Barbera d’Asti “Vigna Nord Est” - Andrea Scovero (Barbera - IT, Piemonte)	6 / 25
“Barbaresco 2019” - Manuel Marinacci (Nebbiolo - IT, Piemonte)	90	Barbera d’Asti “Amphora” - Andrea Scovero (Barbera - IT, Piemonte)	40
“Barbaresco 2019 MGM” - Manuel Marinacci (Nebbiolo - IT, Piemonte)	180	“Dogliani” - Tommaso Cappa (Dolcetto - IT, Piemonte)	28
		“Zambo” - Fabio Zambolini (Nebbiolo, Croatina, Vespolina - IT, Piemonte)	8 / 35

“Cheval Vert” - Lalù & Philine Isabelle (Merlot - IT, Piemonte)	80	“Les Balloquets” - Julien Duport (Gamay - FR, Beaujolais)	7 / 29
“Pinot Nero” - Michael Puff (Pinot Nero - IT, Alto Adige)	9 / 38	“Coteaux Bourguignons 2021” - La Chaume des Lies (Gamay - FR, Borgogna)	40
“Terrano” - Skerlj (Refosco - IT, Friuli)	40	“Auxey Duresses 2020” - La Chaume des Lies (Pinot Noir . FR, Borgogna)	55
Cerasuolo d’Abruzzo “Tauma” - Giuliano Pettinella (Montepulciano - IT, Abruzzo)	60	“Auxey Duresses 2021” - La Chaume des Lies (Pinot Noir - FR, Borgogna)	50
“Montepulciano 2020” - Emidio Pepe (Montepulciano - IT, Abruzzo)	80	“Hautes Cotes de Beaune” - La Chaume des Lies (Pinot Noir - FR, Borgogna)	45
“N21” - Criante (Nerello Mascalese - IT, Sicilia)	6 / 26	“Santeney Vielle Vignes 2021” - Domaine Chevrot (Pinot Noir - FR, Borgogna)	64
“Etna Rosso” - Roberto Abbate (Nerello Mascalese e Cappuccio - IT, Sicilia)	50	Pernard Vergelesses 1er Cru “Les Vergelesses” - Chandon de Brailles (Pinot Noir - FR, Borgogna)	88
“Modri 2021” - Shuman (Pinot Nero - SLO, Slovenia)	57	Arbois “Instant Flora 2020” - Domaine Foret (Trousseau - FR, Jura)	61
Saumur Champigny “Pelo” - Petit Saint Vincent (Cabernet Franc - FR, Loira)	36	Arbois “Poulsard 2018” - Domaine Foret (Poulsard - FR, Jura)	48
“Groll ‘n’ Roll” - Vigne de Babass (Grolleau - FR, Loira)	31	“Crusol 2017” - Vinos al Margen (Tempranillo, Rufete, Garnacha - SP, Salamanca)	6 / 24
Touraine “Becarrè” - La Grange Tiphaine (Cabernet Franc - FR, Loira)	44	“Amphorae” - Daniel Ramos (Garnacha - SP, Castilla y Leon)	30

Passiti & Vini da Meditazione



Albana vend. tardiva "Cuororo" - La Via del Colle (Albana - IT, Romagna)	5 / 30
"Vecchio Samperi" - Marco de Bartoli (Grillo - IT, Marsala)	15 / 80
Gran Cru "Steingrubler" Grain Nobles - Andrè Stentz (Pinot Gris - FR, Alsazia)	9 / 60

Birra

Birra alla spina:

FALKENTURM (Premium Pils / 4,9% / 0,4cl)	5
--	---

Birra in lattina:

GIPSY LIFE (Birrificio la Gramigna / Blanche / 4,3%)	6
SCORRETTA (Birrificio la Gramigna / Bock / 6,0%)	6
WEST COAST (Birrificio la Gramigna / West Coast IPA / 6,8%)	6

Bevande

CocaCola (in vetro da 0,33cl)	3
CocaCola Zero (in vetro da 0,33cl)	3
The freddo pesca / limone	3
Acqua microfiltrata Nat/Gas.	2