



**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)

“Gutturnio Frizzante” - Bulli 5 / 18
(Barbera, Bonarda - IT, Emilia)

“Trento DOC Brut” - Maso Martis 45
(Chardonnay - IT, Trento)

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

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

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

“Terzavia” - Marco De Bartoli 50
(Grillo - IT, Sicilia)

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

“Champagne Brut Reserve” - Charles Heidsieck 20 / 70
(Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier - FR, Reims)

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

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

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

Champagne BdB Gran Cru “Unisson” - Franck Bonville 110
(Chardonnay - FR, Cote Des Blancs)

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

Bianchi / Orange & Rosati



“Vigna Rocca” - Tremonti (Albana - IT, Romagna)	5 / 24	“Trebbiano” - Emidio Pepe (Trebbiano - IT, Abruzzo)	80
“Vitalba” - Tremonti (Albana - IT, Romagna)	7 / 30	“Etna Bianco” - Roberto Abbate (Glera, Bianchetta - IT, Veneto)	35
“Famoso” - Castello Montesasso (Famoso - IT, Mercato Saraceno)	6 / 26	“Etna Rosato” - Roberto Abbate (Nerello Mascalese - IT, Sicilia)	35
Sudtirolo “Eisaktaler” - Zoehlhof (Muller Thurgau - IT, Alto Adige)	8 / 33	“Grotta di Sole” - Clos Marfisi (Vermentino - FR, Corsica)	37
“Chardonnay” - Pojer&Sandri (Chardonnay - IT, Alto Adige)	6 / 26	“Sylvaner” - Andrè Stentz (Sylvaner - FR, Alsazia)	6 / 26
“Ribolla Gialla” - I Clivi (Ribolla Gialla - IT, Friuli)	7 / 30	Riesling Gran Cru “Mandelberg” - Andrè Stentz (Riesling - FR, Alsazia)	45
“Vitovska” - Skerlj (Vitovska - IT, Friuli)	40	“Jacquere” - Domaine de Chevillard (Jacquere - FR, Savoia)	8 / 33
“Piccolo Derthona” - Vigneti Massa (Timorasso - IT, Piemonte)	7 / 30	“Bouzeron” - La Chaume des Lies (Aligotè - FR, Borgogna)	12 / 50
Verdicchio di Jesi Sup. “San Nicolò” - Campanelli (Verdicchio - IT, Marche)	6 / 24	“Re Jantar” - Nando (Ribolla Gialla - SLO, Slovenia)	10 / 40
“Campo di Colonnello” - Raina (Trebbiano Spoletino - IT, Umbria)	7 / 28	“Blaue Libelle” - Andreas Tscheppe (Sauvignon Blanc - AT, Austria)	60
		“Hofstudien” - Geyerhof (Gruner Veltliner - AT, Austria)	8 / 34

ROSSI



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

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

Passiti & Vini da Meditazione



Albana vend. tardiva “Cuororo” - La Via del Colle (Albana - IT, Romagna) 50 Cl.	5 / 30
Passito di Pantelleria “Bukkaram” - De Bartoli (Zibibbo - IT, Marsala) 75 Cl.	9 / 80
“Vecchio Samperi” - Marco de Bartoli (Grillo - IT, Marsala) 75 Cl.	15 / 90
Sauternes “Castelnau” - Chateau Suduiraut (Sauvignon Blanc - FR, Bordeaux) 75 Cl.	7 / 60
Gran Cru “Steingrubler” Grain Nobles - Andrè Stentz (Pinot Gris - FR, Alsazia) 50 Cl.	10 / 65

Tutto il resto

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
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