RISTORANTE DELLA BAIA

Guizzi di mare

Porta a casa la tua bottiglia non finita, saremo lieti di confezionarla per te!

Take home your unfinished wine, we'll be happy to prepare your bottle to go!

CARTA DEI VINI 2025

	I BIANCHI locali	€
10	Bianco *"Emotivo" 2023 Az. Agricola U Lustru", Riomaggiore, 12°*	*32*
11	Cinque Terre *"Tramonti" doc 2023 Arrigoni, 5 Terre, 13,5°*	*30*
12	Vermentino *"Boboli" doc 2024 Az. Agricola Giacomelli, Colli di Luni, 13,5°*	*34*
13	Vermentino *"Pianacce" doc 2024 Az. Agricola Giacomelli, Colli di Luni, 13°*	*27*
14	Vermentino *"Groppolo" doc 2024 Az. Agr. Il Monticello, Colli di Luni, 12,5°*	*26*
	Vermentino *"Groppolo" doc 2024* ½ bott. *Az. Agr. Il Monticello, Colli di Luni, 12,5 °*	*17*
15	Vermentino "*Luccicante* " *doc 2023 Az. Agr. Cà du Ferrà, Bonassola, 13 °*	*41*
16	Bianco "*Lagrà* " *doc 2023 Cantine Belmesseri, Lunigiana, 13,5°*	*33*
17	Vermentino Sup. "*Il Prefetto" doc 2023 Cantine Arrigoni, Colli di Luni, 13,5°*	*32*
	Vermentino Sup. "*Il Prefetto" doc 2023* ½ bott. *Cantine Arrigoni, Colli di Luni, 13,5°*	*20*
19	Vermentino *"Costa Marina" doc 2024 Ottaviano Lambruschi, Colli di Luni, 13°*	*32*
20	Vermentino *"Sarticola" doc 2023 Cantine Federici, Colli di Luni, 13,5°*	*31*
21	Vermentino *"Solaris" doc 2024 Cantine Federici, Colli di Luni, 13°*	*24*
22	Vermentino "*Etichetta Nera" doc 2024 Cantine Lunae P. Bosoni, 13°*	*27*
23	Vermentino *"Vigne Basse" doc 2024, Terenzuola* , Colli di Luni, 13°	*27*
24	Pigato *doc 2024* Bio Vegan *Vio Giobatta, Ponente Ligure, 13,5°*	*37*
25	Pigato *doc 2024 Laura Aschero, Ponente Ligure, 13°*	*31*
	Pigato *doc 2024 Laura Aschero, Ponente Ligure, 13 ° ½ bott.*	*22*

	I ROSSI locali	€
31	Vermentino Nero *doc 2024 Cantine Lunae P. Bosoni, 13,5°*	*24*
32	Rossese *"Riviera di Ponente" doc 2024 Laura Aschero, Ponente Ligure, 13°*	*34*
33	Rosato *"Riviera di Ponente" doc 20/25 Laura Aschero, Ponente Ligure, 12°*	*30*
34	Colline di Levanto rosso *"Ngilù" dop 2023 Cà du Ferrà , 13,5°*	*38*
35	Liguria di levante rosato *"Magia di Rosa" igt 2023 Cà du Ferrà, 13,5°*	*37*

* *Vini in assortimento*

RISTORANTE DELLA BAIA

Guizzi di mare

Porta a casa la tua bottiglia non finita, saremo lieti di confezionarla per te!

Take home your unfinished wine, we'll be happy to prepare your bottle to go!

CARTA DEI VINI 2025

	Nord e dintorni, BIANCHI	€
41	Gewurtztraminer *"Alto Adige" doc 2024 Elena Walch, 14°*	35
	Gewurtztraminer *"Alto Adige" doc 2024 Elena Walch, ½ bott. 14 °*	22
42	Sauvignon *"Alto Adige" doc 2024 Elena Walch , 13 °*	30
43	Muller Turgau *"Vigneti delle Dolomiti" igt 2024 Elena Walch, 12,5°*	26
44	Ribolla Gialla *"Vinnae" doc 2023 Jermann, 12,5°*	32
45	Chardonnay *"Venezia Giulia" doc 2023 Jermann, 13°*	33
46	Chardonnay *"Venezia Giulia" doc 2023 Jermann, ½ bott.*	25
47	Pinot Grigio *doc 2023 Jermann, 12,5°*	31
48	Langhe Arneis *doc 2024 Prunotto, 13°*	25

	Nord e dintorni, ROSSI	€
51	Barolo *docg 2020 Prunotto, 14°*	61
52	Barbera *"Bansella Nizza" doc 2021 Prunotto, 15°*	27
53	Pinot Nero *"Alto Adige" doc 2024 Elena Walch, 13°*	34

	Il centro, BIANCHI	€
61	Vermentino di *"Bolgheri" doc 2023 Marchesi Antinori, 13°*	31
62	Bramito *igt 2023 - Marchesi Antinori, 12,5°*	35
63	Rosato "*Scalabrone* " *doc 2023 Marchesi Antinori, 13°*	28

	Il centro, ROSSI	€
71	Chianti classico "Peppoli" doc *2022 Marchesi Antinori, 13,5°*	32
	Chianti cl. "*Peppoli" doc 2022 Marchesi Antinori, ½ bott.*	22
72	Chianti cl. ris. *"Villa Antinori" doc 2021 Marchesi Antinori, 14°*	31
	Chianti cl. ris. *"Villa Antinori" doc 2021 Marchesi Antinori, ½ bott. 14 °*	23
73	Il Bruciato *doc 2021 Marchesi Antinori, 14°*	38
74	Rosso di Montepulciano *"Sabazio" doc 2022 Marchesi Antinori, 13,5 °*	23

* *Vini in assortimento*

RISTORANTE DELLA BAIA

Guizzi di mare

Porta a casa la tua bottiglia non finita, saremo lieti di confezionarla per te!

Take home your unfinished wine, we'll be happy to prepare your bottle to go!

CARTA DEI VINI 2025

	Il sud e le isole, BIANCHI	€
81		
82	Greco di Tufo *"Novaserra" docg 2024 Mastroberardino, 12,5°*	*23*
83	Falanghina *"Morabianca Irpinia" docg 2024 Mastroberardino, 13°*	*22*
84	Fiano di Avellino *"Radici" docg 2024 Mastroberardino,* 13°	*23*
85	Chardonnay "*Pietrabianca*" Bio *2022 Marchedi Antinori, 12,5°*	*37*
86	Grillo "*Passi Perduti" doc 2023 Donnafugata, 13,5°*	*34*
87	Malvasia *"Punta Aria"* Bio *igp 2023 Az. Agricola Pollastri, 13°*	*36*
88	Catarratto *"Prio"* Bio *doc 2022 Donnafugata, 13°*	*24*

	Il sud e le isole, ROSSI	€
91	Cannonau *doc 2021 Mora & Memo, 14,5°*	*33*
92	Etna Rosso *Sul Vulcano 2021 Donnafugata , 14°*	*33*

	Resto del mondo, BIANCHI	€
101	Chablis *2023 Louis Jadot , 12,5°*	*44*
102	Chablis "1er cru Fourchaume" *2022 Louis Jado* t, *13°*	*73*
103	Sancerre "Les Caillottes" *Jean Jaque Roger 2020, 14°*	*46*
104	Riesling Cuveé Europe *2021 Dopff, 12,5°*	*35*
105	Pouilly Fumé *2023 Pascal Jolivet, 12,5°*	*41*
106	Sauvignon blanc Block 3 *Saint Clair 2021, 13°* Vegan	*41*

	Resto del mondo, ROSSI	€
111	Pinot nero Bourgogne *2020 Cuvée de maison Dieu, 14°*	*49*

	La nostra proposta 0 alcool	€
150	Prosecco biologico ZEROTONDO *Astoria, 0°*	*22*
151	Riesling Steinbock *2023 Dott. Fischer HOFSTÄTTER*	*24*
152	San Giovese Zeero *Az. Agricola Casa Emma*	*22*
	Scelta al calice	*8*

* *Vini in assortimento*

RISTORANTE DELLA BAIA

Guizzi di mare

Porta a casa la tua bottiglia non finita, saremo lieti di confezionarla per te!

Take home your unfinished wine, we'll be happy to prepare your bottle to go!

CARTA DEI VINI 2025

	Vini da meditazione	€
121	Vin Santo del Chianti classico doc *2018 Marchesi Antinori, 13,5°* bott. 375 ml	*49*
	Vin Santo del Chianti classico doc *2018 Marchesi Antinori, 13,5°* al calice	*7*
122	Sciacchetrà *Coop. Agr. Riomaggiore* bott. 375 ml	*71*
	Sciacchetrà *Coop. Agr. Riomaggiore* al calice	*10*
123	Passito di Levante *"L'intraprendente" Cà du Ferrà IGP 2022, 14°* bott. 375 ml	*99*
	Passito di Levante *"L'intraprendente" Cà du Ferrà IGP 2022, 14°* al calice	*12*

	Le bollicine	€
131	Metodo classico extra brut Giulio F.56 *Cantine Federici, 12,5°*	*40*
132	Prosecco Cuvee di Boj Qualità sostenibile *Valdo, 11,5°*	*27*
133	Prosecco Cuvee di Boj *Valdo* ½ bott.	*19*
134	Blanc de noirs Cremant d'Alsace *2021 Dopff, 12,5°*	*39*
135	Brut nature Bio Cremant d'Alsace *2020 Dopff, 12°*	*46*
136	Chardonnay Brut Blanc de Blancs *Pierre Ponnelle*	*28*
137	Brut docg *2022 Contadi Castaldi, 12,5°*	*33*
138	Rosé docg *2022 Contadi Castaldi, 12,5°*	*36*
139	Saten docg *2020 Contadi Castaldi, 12,5 °*	*41*
140	Brut docg ALMA Non dosato *Bellavista , 12,5°*	*48*
141	Franciacorta Animante *Barone Pizzini* 2023 Zero dosaggio, *12°*	*41*
142	Pas Operé *2018 Bellavista, 12,5°*	*65*
143	Champagne Brut *Perrier-Jouët, 12,5°*	*78*
144	Champagne Brut Réserve Excl. *Nicholas Feuillatte, 12°*	*48*
145	Champagne Brut Nature Cuvée Tradition *Roulot-Fournier , 12°*	*99*
146	Champagne Brut *Secondé-Simon* Grand Cru, *12 °*	*99*
147	Champagne Brut *De Venoge* Cordon Bleu, *12 °*	*99*
148	Champagne Brut *Demière-Ansiot* Grand Cru Blanc de Blancs, *12 °*	*119*

* *Vini in assortimento*