

Piazza Saint Bon, 4/5
19122 LA SPEZIA
Tel. 0187 23270
info@nanameatwine.it
www.nanameatwine.it



MENU

PER INIZIARE starters

I Bancali (dal territorio) P. 02

Il Tonno della Lunigiana P. 02

Tartare di Fassona
Piemontese P. 02

NANA'S
LASAGNA P. 02

DALLA GRIGLIA from the grill

Arrosticini artigianali P. 02

DRY AGED P. 03

Agnello New Zeland P. 03

Japan Wagyu P. 03

Il chiodo della Lunigiana P. 03

PER IL PRANZO lunch special

La Bistecca P. 03

ECCELLENZE ITALIANE

Chianina / Fassona P. 04

Le Scottone P. 04

Per i piccoli P. 04

TARTAR BURGER P. 04

BURGER

Steackburger/
Chioburger/
Chickenburger BIO P. 05

DALLA PASTICCERIA sweet treats

I Dolci P. 06

DA BERE beverage

Dal Bar P. 07

Le Birre P. 07

I Vini P. 08-09



Frollare significa maturare
maturare significa migliorare
abbiamo una grande carne
e l'abbiamo resa ancora migliore

UN SOGNO

da più di 20 anni, lavorando come macellaio e servendo la ristorazione, è nata in me una grande dedizione per la cucina. Non sono sicuramente uno chef, ma un amante delle carni che cucina con passione per l'ospite che siederà al tavolo.

I worked as a butcher for the last 20 years. Being the supplier of the best restaurants, grew in me an insane passion for cooking meat.

IL NOSTRO IDEALE

è la semplicità, vogliamo che i nostri clienti siano avvolti da sapori semplici, genuini, trasparenti e di grande qualità.

Passion and true flavours are our main ingredients, the best meat cuts, perfectly cooked, with local ingredients for your most genuine experience.



LA RICERCA

di prodotti esclusivi come l'arrosto fatto a mano, gli allevamenti certificati, il grande pasticcere Salvatore De Riso, La Carta dei Caffè...

The search of selected products, exclusive preparations like our handmade arrosticini skewers, our meat from certificate farms, pastry from sal De Riso workshop, or our special coffee selection, and more

Approfondimento:

LA FROLLATURA / dry aging

“È quel processo di stagionatura che conferisce alle carni un concentrato di sapore e tenerezza unico nel suo genere”
Is the maturation process that confers meats with an unique tenderness and aroma.

LA COTTURA / cooking

“È l'elemento fondamentale per la genuinità dell'alimento. La Nostra esperienza e la tecnica sviluppata portano ad avere una superficie croccante, non bruciata e una cottura omogenea per valorizzare il prodotto da noi trattato.”
Is the key element for the quality of our meats, we developed our technique to get for the crispest and juiciest product.

LA SCOTTONA / heifer

“È la femmina di bovino adulto che non ha mai partorito. La marezza e tenerezza delle sue carni sono uniche.”
The heifer is a female cattle, who never bred, the marbling and tenderness of its meat are unique.

LA CHIANINA



“È la razza di bovino adulto autoctono Toscano. Garantita dai Consorzi CCBI e 5R, è caratterizzata da un alimentazione basata su fieno e cereali, l'alimento principale che identifica questa carne.”

Is the Tuscan native cattle. Certified by CCBI and 5R, is grass and cereal fed, developing a distinctive taste.

LA PIEMONTESE

“È la razza di bovino adulto autoctono Piemontese, conosciuta come Fassona. Si distingue per le sue carni saporite, tenere e prive di grasso.”

Is the Piedmontese native cattle. Meats are tender, tasty and lean.

IL TERRITORIO

La lunigiana, la mia terra, un territorio antico a circa 200 m di altitudine con vista mare, fatta di tradizione e prodotti unici.

I'm born and raised in Lunigiana, between mountains and sea, a land of ancient traditions and amazing products.



DIGITAL MENU



Visualizza il menu
sul tuo smartphone

Browse
the menu
on your
smartphone



PER INIZIARE/STARTER



I BANCALI

€ 11

Norcino

Degustazione salumi del territorio, crostini toscani.
Local cold cuts selection, Tuscan bruschetta.

Cacio

Degustazione formaggi del territorio, confetture, miele della Lunigiana.
Local cheeses selection, jams, Lunigiana honey.

Contadino

Giardiniera di Morgan in agrodolce, torta di verdure, polenta croccante, farinata, pesto artigianale, crostini in salsa di noci e patè di olive taggiasche.

Morgan's giardiniera (pickled vegetables), Lunigiana vegetables pie, crispy polenta, farinata, pesto, walnut sauce and olives patè bruschetta.

Nana

Degustazione salumi e formaggi del territorio, miele della Lunigiana, giardiniera di Morgan, crostini toscani.

Local cheeses and cold cut selection, jams, Morgan's giardiniera (pickled vegetables), Lunigiana honey, Tuscan bruschetta.

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE

L - 130 g € 9

XL - 260 g € 17

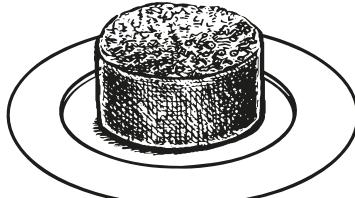
Polpa scelta bovina adulto Piemontese, sale, pepe, olio extravergine, limone.

Servita con.....

cipollotto, capperi, acciuga, senape di Digione, aceto balsamico di Modena, pesto.

Selected Piedmontese cattle beef, extra virgin olive oil, salt, pepper, lemon.

Served with scallions, capers, anchovies, dijon mustard, Modena balsamic vinegar, pesto.



IL TONNO DELLA LUNIGIANA

Polpa scelta di suino Nazionale, fagioli cannellini, cipolla rossa agrodolce, olio extravergine bio, cristalli di sale Maldon, pane croccante aromatizzato alle erbe.

Cold pulled pork shoulder, cannellini beans, pickled red onion, extra virgin olive oil, Maldon salt flakes, herbed toasted breadcrumbs.



€ 9

PATANEGRA

Prosciutto Iberico Arturo Sánchez Puro Bellota
Gran Riserva 52 mesi

€ 25
70 g

*Patanegra ham Arturo Sánchez Iberian ham
Puro Bellotta Gran Riserva 52 months*

NANA'S LASAGNA

- Pasta fresca con ragù artigianale di scottona.
Made with fresh pasta and homemade scottona meat sauce.
- Pasta fresca con pesto artigianale di Prà.
Made with fresh pasta and homemade pesto of Prà.

€ 9

€ 10

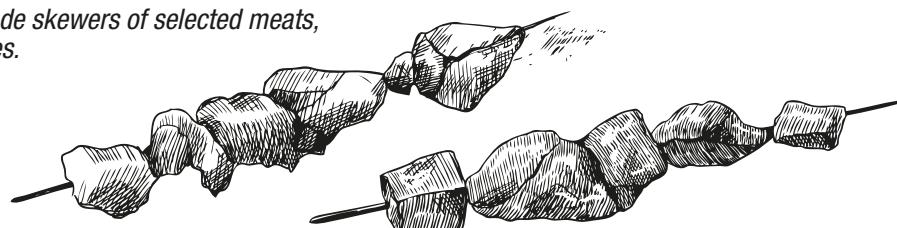


DALLA GRIGLIA/FROM GRILL

ARROSTICINI ARTIGIANALI

5 pezzi di carne selezionata,
Tris di contorni

*5 homemade skewers of selected meats,
with 3 sides.*



POLLO BIOLOGICO € 13
Organic chicken

PECORA ABRUZZESE € 13
Abruzzo mutton

CINTA SENESE € 15
“Cinta Senese” Tuscan pork

BLACK ANGUS € 15
Aberdeen Angus

MISTI € 17
Mixed

WAGYU AUSTRALIANO € 20
3 pz. per 150 g di carne, edamame
3 homemade skewers for 150 g of meat
with beans

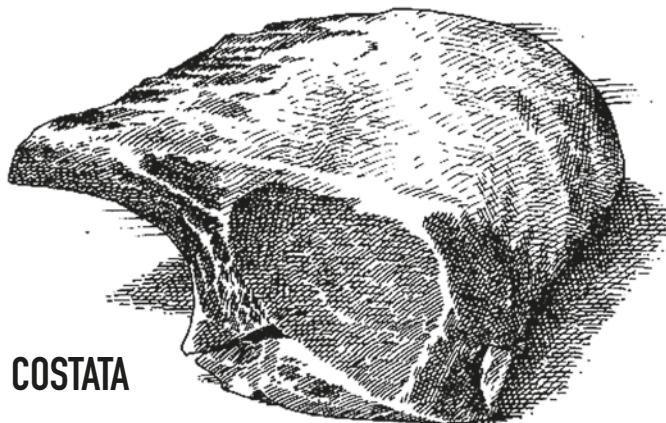
= Menù vegetariano

LOMBATA

NANA



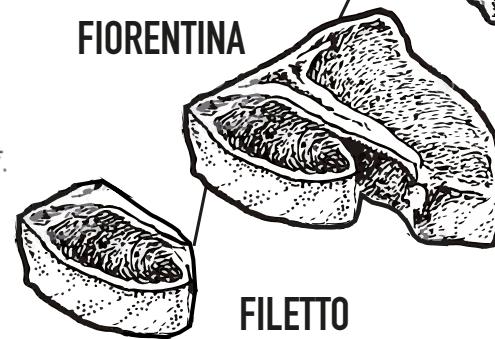
COSTATA



CONTROFILETTO



FIorentina



FILETTO

DRY AGED

Frollatura certificata garantita minimo 30 gg

Dry aged minimum 30 days

Chiedere al personale la selezione di frollature estreme
Ask us about our off the menu outstanding dry aged steaks

LA NANA

a partire da 700g € 50 al kg

FILETTO FROLLATO

dry aged fillet steak

250g circa (a porzione) € 25

CONTROFILETTO FROLLATO

dry aged Sirloin

500g circa (a porzione) € 20

AGNELLO NEW ZEALAND

Coscia disossata e bistecchine 300g..... € 23

NEW ZEALAND LAMB

leg and chops

WAGYU JAPAN 150g..... € 50

La bontà del wagyu, il manzo giapponese dal manto nero, è riconosciuta in tutto il mondo e risiede nella caratteristica tenerezza delle sue carni dovuta all'accumulo di grassi monoinsaturi nelle fasce muscolari, detta marezatura. In nostro WAGYU è di qualità A5, massimo sia dal punto di vista della purezza genetica sia della marmorizzazione.

WAGYU, the beef from Japanese black cattle, is renowned worldwide for its exquisiteness, thank to the characteristic tenderness of its flesh, due to the high concentration of monounsaturated fats in its muscle fasciae, known as marbling. Our Wagyu is A5 graded, the highest grade in terms of both genetic purity and marbling.



LA BISTECCA

SOLO A
PRANZO
ONLY FOR
LUNCH

Bistecca di scottona
g 500 circa,
Tris di contorni

500 g Heifer strip steak
With 3 sides

€ 15

IL CHIODO DELLA LUNIGIANA

Salsicce nostrane, cotte nel testo di terracotta della Lunigiana.

*Local sausage, cooked in a "testo"
traditional clay dish from Lunigiana*

€ 7



LE ECCELLENZE ITALIANE

LA CHIANINA

a partire da kg 1 € 60 al kg
Scottona Certificata



LA FASSONA

a partire da kg 1 € 60 al kg
pura "vacca" Piemontese



LE SCOTTONE (Heifer)

Taglio Fiorentina a partire da kg 1 € 40 al kg

T-Bone

Taglio Costata a partire da 700 g € 30 al kg

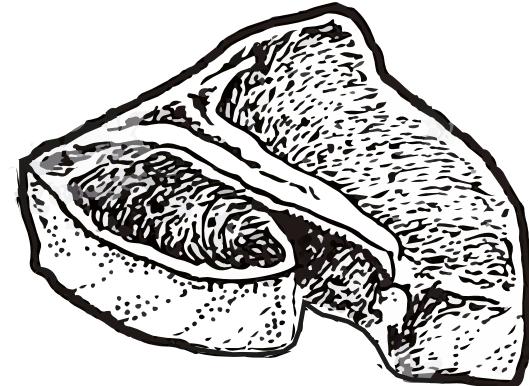
Rib steak

Filetto 250g circa (a porzione) € 17

Fillet steak

Controfiletto 500g circa (a porzione) € 15

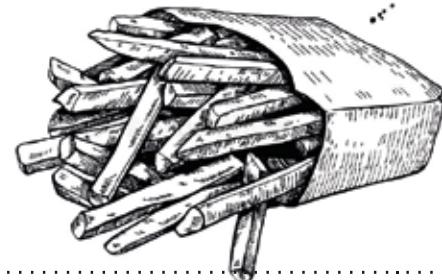
Sirloin



CONTORNI / SIDES

Verdure grigliate Grilled vegetables
Verdure spadellate Sauteèd vegetables
Patate al forno Roasted potatoes
Patate alla cenere Ash-roasted potatoes
Patate Fritte Fried Potatoes

Insalata Mista Mixed salad
Polenta fritta Fried polenta
Pannocchia Corn on the cob
Cipolle alla griglia Grilled onions



€ 4

• PER I PICCOLI • CHILDREN

- ARROSTICINI POLLO BIOLOGICO
Organic chicken skewers
- SVIZZERA DI SCOTTONA
Beef patty
- PEPITE DI POLLO BIOLOGICO
Organic chicken nuggets

CON CONTORNO A SCELTA
with one side

€ 7

• TARTAR BURGER •

Polpa scelta di bovino piemontese, sale, pepe, olio extravergine, limone, cipollotto, capperi, acciughe, pesto, senape, insalata, pomodoro

Selected Piedmontese cattle beef, extravirgin olive oil, salt, pepper, lemon, scallions, capers, anchovies, pesto, mustard, salad, tomato

Con un contorno a scelta
With one side



€ 15
130g

BURGER

STEAKBURGER DI SCOTTONA (Heifer)

L - 180 g € 9
 XL - 360 g € 14

Con un contorno a scelta
with one side

Polpa scelta di scottona, pepe, sale,
olio extravergine bio.

Select beef patty, seasoned with salt,
pepper and olive oil.

OVERSIZE + € 5
ogni 180g

AGGIUNGI 180 G DI SCOTTONA
QUANTE VOLTE VUOI

ADD 180 g OF BEEF

CHIODO BURGER

Salsicce nostrane cotte nel testo di
terracotta della Lunigiana.

Local sausage, cooked in a "testo"
traditional clay dish from Lunigiana.

Con un contorno a scelta
with one side

€ 11

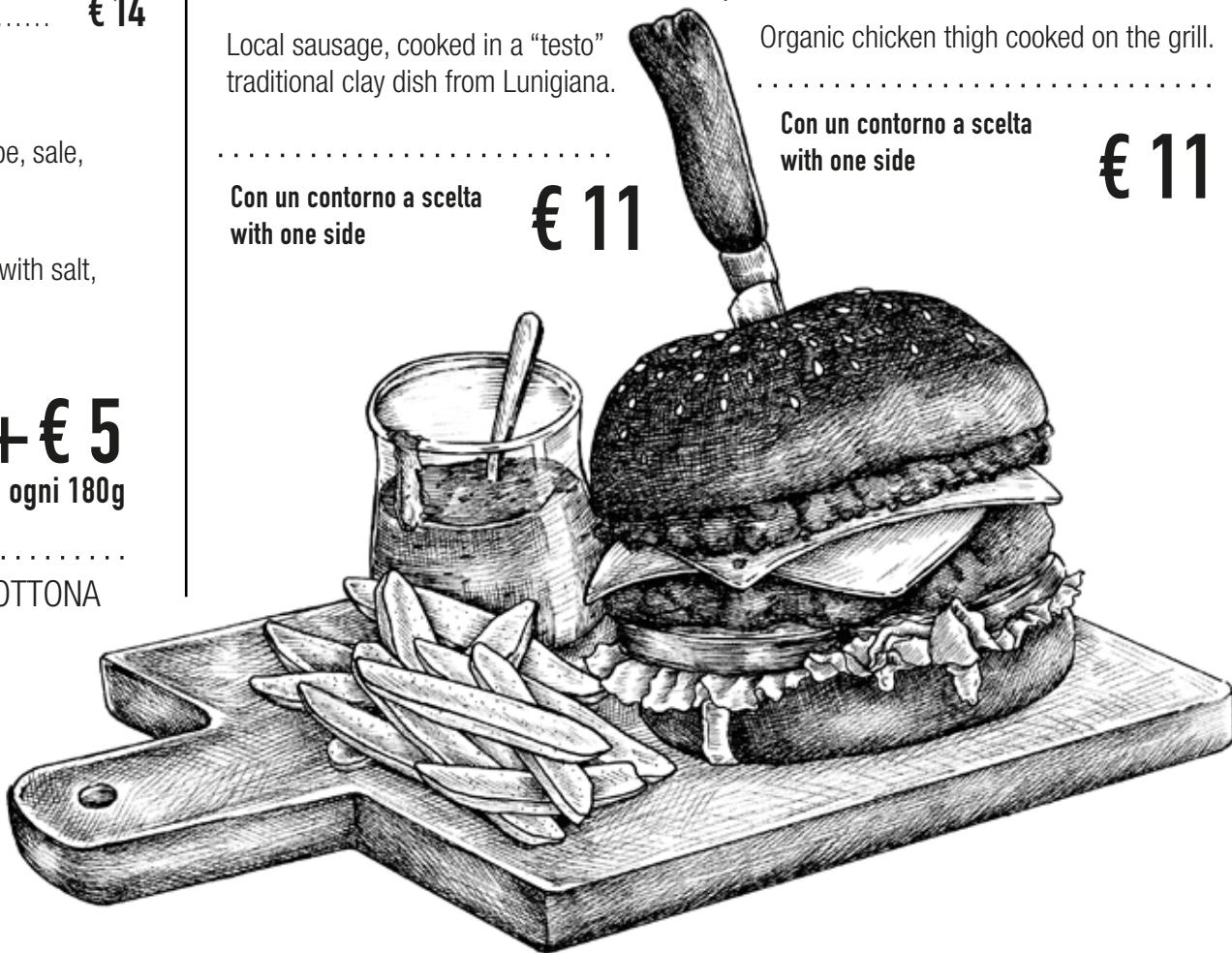
CHICKEN BURGER BIO

Sovracoscia di pollo biologico disossata
cotta alla griglia.

Organic chicken thigh cooked on the grill.

Con un contorno a scelta
with one side

€ 11



PERSONALIZZA IL TUO BURGER:

BUILD YOUR OWN BURGER WITH

- ▶ Insalata
Salad
- ▶ Pomodoro
Tomato
- ▶ Cipolla rossa
caramellata
Caramelized
red onion
- ▶ Cheddar
Cheddar

- ▶ Senape
Mustard
- ▶ Maionese
Mayonnaise
- ▶ Ketchup
Ketchup
- ▶ BBQ
BBQ sauce

+ ECCELLENZE
ITALIANE
DEL GIORNO
a ingrediente

€ 1

+ SPECIAL ITALIAN
INGREDIENTS
OF THE DAY
each

€ 1



**Coperto
Cover Charge
€ 2**



**Cestino di pane aggiuntivo
Additional bread
€ 1,50**

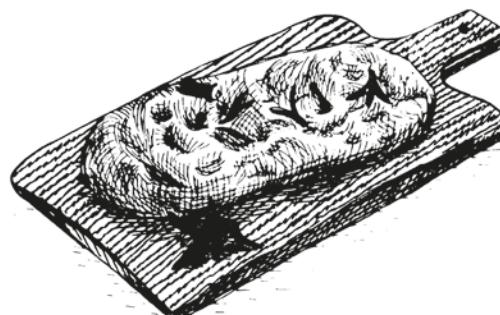


FOCACCIA

Selezione di focacce
a lievitazione naturale

Selection of "focaccia" made with
natural yeast

€ 3



DEGUSTAZIONE / TASTING

Degustazione di olio e aceto balsamico
con pane

Tasting of organic olive oil and balsamic vinegar
with bread

€ 5



DALLA PASTICCERIA / FROM PASTRY

FATTO IN CASA € 6

Homemade

CANTUCCI ARTIGIANALI E VIN SANTO € 5

Cantucci biscuits and wine

SELEZIONE DE RISO € 7

Sal De Riso selection

FRUTTA RIPIENA ASSORTITA € 6

Sorted sorbet-stuffed fruit

TRILOGIA PIZZO CALABRO € 6

"Pizzo Calabro" dessert trio

ANANAS € 4

Pineapple



SELEZIONE DI CAFFÈ'



RICHIEDI LA CARTA DEI CAFFÈ'
DA TUTTO IL MONDO PER SCEGLIERE
TRA LE NOSTRE PROPOSTE...

Ask the separate menu
for our special coffee selection

In caso di allergie o intolleranze, vi preghiamo di informare il nostro personale di servizio, che vi guiderà nella scelta delle pietanze adatte alle vostre esigenze.
Alcuni prodotti, per esigenze di preparazione e conservazione, possono essere surgelati.

In case of any food allergy or intolerance, please inform your waiter, that will guide you in the choice of the dishes that are best suiting your needs.
Some ingredients, due to preparation and conservation needs, might be deep frozen.

LE BIRRE / BEER

Bionda alla spina Theresianer piccola € 3 media € 5
Rossa alla spina Theresianer piccola € 4 media € 6

Steenbrugge Wit-Blanche 0,33 l € 5

Luogo d'origine: STEENBRUGGE - BELGIO	Grado sacc.: 11,7°
Stile: BLANCHE D'ABBAZIA	Punto d'amaro: 14,5 IBU
Fermentazione: ALTA	Temp. di servizio: 5/6°
Grado alcolico: 5% vol.	Saturazione: 4,7 g. CO ₂ /l

Steenbrugge Blond 0,33 l € 6

Luogo d'origine: STEENBRUGGE - BELGIO	Grado sacc.: 13,5°
Stile: BLOND D'ABBASIA	Punto d'amaro: 23 IBU
Fermentazione: ALTA	Temp. di servizio: 7/9°
Grado alcolico: 6,5% vol.	Saturazione: 4,7 g. CO ₂ /l

Steenbrugge Dubbel Bruin 0,33 l € 5

Luogo d'origine: STEENBRUGGE - BELGIO	Grado sacc.: 14,5°
Stile: DUBBEL BRUIN D'ABBASIA	Punto d'amaro: 23 IBU
Fermentazione: ALTA	Temp. di servizio: 7/9°
Grado alcolico: 6,5% vol.	Saturazione: 4,7 g. CO ₂ /l

Brugge Tripel 0,33 l € 6

Luogo d'origine: BRUGES - BELGIO	Grado sacc.: 18,2°
Stile: TRIPLE	Punto d'amaro: 28 IBU
Fermentazione: ALTA	Temp. di servizio: 6/8°
Grado alcolico: 8,7% vol.	Saturazione: 4,7 g. CO ₂ /l

Daura Marzen Doppio Malto 0,33 l € 5

Luogo d'origine: BARCELLONA - SPAGNA	Grado sacc.: 17°
Stile: BOCK DOPPIO MALTO	Punto d'amaro: 34 IBU
Fermentazione: BASSA	Temp. di servizio: 6/8°
Grado alcolico: 7,2% vol.	Saturazione: 5,5 g. CO ₂ /l

Rodenbach Vintage 2018 0,75 l € 15

Luogo d'origine: ROESLARE - BELGIO	Grado sacc.: 15,5°
Stile: FLEMISH RED ALE	Punto d'amaro: 8 IBU
Fermentazione: MISTA	Temp. di servizio: 7/9°
Grado alcolico: 7% vol.	Saturazione: 4,7 g. CO ₂ /l

Acqua 0,75 l water
Bibita 0,33 l soft drinks
 coca cola - coca zero - sprite - aranciata - the freddo (limone/pesca)
Drinks / Cocktails
Succhi di frutta fruit juice
Succhi di frutta BIO organic fruit juice

Norbertus Kardinal 0,50 l € 6

Luogo d'origine: KEMPTEN - GERMANIA	Grado sacc.: 17,4°
Stile: BOCK (doppio malto)	Punto d'amaro: 26 IBU
Fermentazione: BASSA	Temp. di servizio: 8/10°
Grado alcolico: 7,5% vol.	Saturazione: 4,9 g. CO ₂ /l

Norbertus Festbier 0,50 l € 6

Luogo d'origine: KEMPTEN - GERMANIA	Grado sacc.: 13,3°
Stile: FESTBIER	Punto d'amaro: 25 IBU
Fermentazione: BASSA	Temp. di servizio: 6/8°
Grado alcolico: 5,8% vol.	Saturazione: 5,0 g. CO ₂ /l

Kloster Scheyern 0,50 l € 6

Luogo d'origine: SCHEYERN (Baviera) - GERMANIA	Grado sacc.: 11,8°
Stile: DUNKELWEISS	Punto d'amaro: 12 IBU
Fermentazione: ALTA	Temp. di servizio: 7/8°
Grado alcolico: 5,2% vol.	Saturazione: 6,2 g. CO ₂ /l

Cornet Oaked 0,75 l € 10

Luogo d'origine: STEENHUFFEL - BELGIO	Grado sacc.: 18,0°
Stile: STRONG ALE MATURED SU LEGNO	Punto d'amaro: 25 IBU
Fermentazione: ALTA	Temp. di servizio: 7/9°
Grado alcolico: 8,5% vol.	Saturazione: 4,7 g. CO ₂ /l

Oude Geuze Boon Black Label 0,75 l € 11

Luogo d'origine: LEMBECK - BELGIO	Grado sacc.: 14,5°
Stile: GEUZE	Punto d'amaro: 24 IBU
Fermentazione: SPONTANEA	Temp. di servizio: 8/10°
Grado alcolico: 7% vol.	Saturazione: 4,7 g. CO ₂ /l

DAL BAR

DIGESTIVI & DISTILLATI	
Fiore Elettrico & Limoncino	€ 3
Amari, Grappe	€ 3
Grappe Speciali	€ 4
Whisky, Rum	€ 5
Whisky, Rum speciali	€ 7
Chartreuse V.E.P. Verte	€ 12



I VINI / WINES

AL CALICE / GLASS OF WINE

ROSSI / RED WINES

	12CL	18CL
Tignanello Toscana IGT Sangiovese, C. Franc, C. Sauvignon Marchesi Antinori 13,5% vol	€ 18	€ 25
Costasera Amarone della Valpolicella DOCG Corvina, Rondinella, Molinara Agricola Masi 15% vol	€ 10	€ 15
Barolo - DOCG Nebbiolo Prunotto, Antinori 13,5% vol	€ 10	€ 15
Brunello di Montalcino DOCG Sangiovese Azienda Agricola Sasso di Sole 14,5% vol	€ 9	€ 13
Menestrun d'uva Pontera, tettavacca, vermentino nero, Sangiovese, Canaiolo, Merlot.... Az. Agricola Luciano Capellini (Riomaggiore) 13,5 %	€ 9	
Nozzole Chianti Classico DOCG Sangiovese Tenuta di Nozzole Folonari 13% vol	€ 6	
Petracupa Bolgheri DOC Cabernet sauvignon, merlot Tenuta Moraia 13,5% vol	€ 6	
Casa e Chiesa Colli Lucchesi DOC Merlot Biologico Tenuta Lenzini 14,5% vol	€ 6	
Orcia Rosso DOC Sangiovese Azienda Agricola Sasso di Sole 13,5% vol	€ 5	
Fumac Rosso IGT Merlot, Cabernet Sauvignon, Nero di Troia Cantina Fossmarai 13% vol	€ 4	

PASSITI / PASSITO WINES

5CL

Sciacchetrà - DOP Albarola, Bosco, Vermentino Luciano Capellini 14% vol	€ 12
Sauternes du Levant Semillon, Sauv. Blanc, Muscadelle Chateau du Levant 14% vol	€ 6
L'Ecrù - IGT Terre Siciliane Zibibbo Firriato 13,5% vol	€ 5

BIANCHI / WHITE WINES

12CL	18CL
------	------

Cinque Terre - DOC Albarola, Vermentino, Bosco Cantina Cinqueterre 13% vol	€ 6
Marai de Marai Extra Dry Spumante di Qualità Glera Foss Marai 11% vol	€ 5
Vigne basse Colli di Luni - DOC Vermentino Podere Terenzuola 13% vol	€ 5



BOTTIGLIE / BOTTLES

BOLLICINE - ITALIA / SPARKLING WINES - ITALY

Cuvée Prestige - Francia Corta Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero Cà del bosco 12,5% vol	€ 40
Franciacorta Satèn - DOCG Chardonnay Bersi Serlini 12,5% vol	€ 35
Franciacorta Rosè - DOCG Chardonnay, Pinot Nero Bersi Serlini 12,5% vol	€ 35
Franciacorta Anniversario Blanc de Blancs - DOCG Chardonnay Bersi Serlini 12,5% vol	€ 30
Bandarossa Prosecco Superiore Extra Dry Valdobbiadene - DOCG Glera Bortolomiol 11,5% vol	€ 20
Moscato d'Asti - DOCG Moscato Alte Rocche Bianche 6% vol	€ 20

Spumante Brut Rosato

€ 20

Sangiovese
Podere Sasso Di Sole 11,5% vol

Marai de Marai Extra Dry Spumante di Qualità
Glera
Foss Marai 11% vol

€ 17

BOLLICINE - FRANCIA / SPARKLING WINES - FRANCE

€ 100

Champagne Rosé
Pinot Noir, Chardonnay, Meunier
Bollinger 12% vol

€ 80

Champagne Special Cuvée
Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir
Bollinger 12% vol

LA CANTINA DI NANA

Chiedi al nostro personale la selezione di etichette
d'annata e le magnum scelte per voi.

Ask at our staff the selection of special label choises for you

I VINI / WINES

BOTTIGLIE / BOTTLES

DAL TERRITORIO - ROSSI

Menestrun d'uva	€ 30
Ponteria, tettuvaccia, vermentino nero, Sangiovese, Canaiolo, Merlot..... Az. Agricola Luciano Capellini 13,5 % 14,5% vol	
Merla della Miniera - Toscana IGT	€ 25
Canaiolo, Massareta Podere Terenzuola 13,5% vol	
Saltamasso - Colli di Luni DOC	€ 20
sangiovese, Merlot, Massareta, Canaiolo La Pietra del Focolare 13,5% vol	
Maniero - Colli di Luni DOC	€ 20
Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Canaiolo Azienda Agricola Ottaviano Lambruschi 13,5% vol	
Amore e psiche IGT - Val di Magra	€ 19
Merlot vitigni autoctoni Lunigianesi Azienda Agricola Biologica La Vigna 14% vol	
Vermentino Nero Toscana IGT	€ 18
Vermentino nero Podere Terenzuola 13% vol	
Casa e Chiesa Colli Lucchesi DOC	€ 18
Merlot Biologico Tenuta Lenzini 14,5% vol	
Deir - IGT	€ 25
Syrah Monastero dei Frati Bianchi 15% vol	

DAL TERRITORIO - BIANCHI

Cinque Terre - DOP	€ 35
Bosco, Albarola, Vermentino Az. Agricola Luciano Cappellini - Riomaggiore 14% vol	
Solarancio	€ 27
Vermentino La Pietra del focolare 14% vol	
Cinque Terre - DOC	€ 25
Albarola, Vermentino, Bosco Cantina Cinqueterre 13% vol	
Maggiore - Colli di Luni DOC	€ 25
Vermentino Azienda Agricola Ottaviano Lambruschi 13% vol	
Vigne basse - Colli di Luni DOC	€ 18
Vermentino Podere Terenzuola 13% vol	

DALL'EMILIA ROMAGNA - ROSSI

Marcello Lambrusco Gran Cru Emilia IGP	€ 19
Lambrusco Ariola 10,5% vol	

DALLA TOSCANA - ROSSI

Le Serre Nuove dell'Ornellaia - Bolgheri DOC	€ 50
Cabernet Sauvignon, Merlot Tenuta dell'Ornellaia 14,5% vol	
Guidalberto IGT	€ 50
Merlot, C. Sauvignon, C. Franc, P. Verdot Tenuta San Guido 14% vol	
Brunello di Montalcino - DOCG	€ 40
Sangiovese Azienda Agricola Sasso di Sole 14,5% vol	
La Forra - Chianti Classico Riserva DOCG	€ 30
Sangiovese, Cabernet Sauvignon Tenuta di Nozzole Folonari 14,5% vol	
Le Volte dell'Ornellaia - Toscana IGT	€ 28
Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot Tenuta dell'Ornellaia 13,5% vol	
Le Difese - Toscana IGT	€ 28
Cabernet Sauvignon, Sangiovese Tenuta San Guido 12,5% vol	
Bruciato - Bolgheri DOC	€ 27
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah Tenuta Guado al Tasso Antinori 13,5% vol	
Rosso di Montalcino - DOC	€ 21
Sangiovese Azienda Agricola Sasso di Sole 14% vol	
Nozzole - Chianti Classico DOCG	€ 20
Sangiovese Tenuta di Nozzole Folonari 13% vol	
Pietracupa - Bolgheri DOC	€ 20
Cabernet Sauvignon, Merlot Tenuta Moraia 13,5% vol	
Orcia Rosso - DOC	€ 17
Sangiovese Az. Agricola Sasso di Sole 13,5% vol	

MAREMMA ROSSI

Lodai DOC	€ 20
Cabernet Sauvignon Tenuta Fertuna 13% vol	
Pactio IGT	€ 17
Merlot, Cabernet Sauvignon Tenute Fertuna 13% vol	

SUPER TUSCAN ROSSI

Sassicaia - Bolgheri Sassicaia DOC	€ 300
C. Sauvignon, C. Franc Tenuta San Guido 13,5% vol	
Ornellaia - Bolgheri DOC Superiore	€ 250
Merlot, C. Sauvignon, C. Franc, P. Verdot Tenute dell'Ornellaia 14,5% vol	
Luce - Toscana IGT	€ 100
Merlot, Sangiovese Tenute Luce della Vite 14,4% vol	
Tignanello - Toscana IGT	€ 90
Sangiovese, C. Franc, C. Sauvignon Marchesi Antinori 13,5% vol	
Il Borgo Cabreo Rosso - Toscana IGT	€ 45
Sangiovese, Cabernet Sauvignon Le tenute del Cabreo Folonari 14,5% vol	
Lucente - Toscana IGT	€ 35
Merlot, Sangiovese Tenute Luce della Vite 14,4% vol	

SUPER TUSCAN BIANCHI

La Pietra - Cabreo Bianco - IGT	€ 40
Chardonnay Le tenute del cabreo folonari 13,5% vol	

DAL PIEMONTE - ROSSI

Barolo - DOCG	€ 50
Nebbiolo Prunotto, Antinori 13,5% vol	
Barbera d'Alba - DOC	€ 25
Barbera Prunotto, Antinori - 13% vol	
Nebbiolo Occhetti - DOC	€ 25
Nebbiolo Prunotto, Antinori - 13,5% vol	

DAL VENETO - ROSSI

Amarone della Valpolicella Classico - DOCG	€ 70
Corvina Allegrini 15% vol	
Costasera - Amarone della Valpolicella DOCG	€ 50
Corvina, Rondinella, Molinara Masi 15% vol	
Palazzo della Torre IGT	€ 25
Corvina, Rondinella, Sangiovese Allegrini 13,5% vol	
Campofiorin - Veronese IGT	€ 22
Corvina, Rondinella, Molinara Masi 13% vol	

CAMPANIA ROSSI

Terra di lavoro IGP	€ 50
Piedi rosso, Aglianico Galardi 13,5% vol	

DAL TRENTO - ROSSI

Pinot Nero Blauburgunder - Alto Adige DOC	€ 23
Pinot Nero Terlan 13,5% vol	

DAL TRENTO - BIANCHI

Sauvignon - Alto Adige DOC	€ 25
Sauvignon Terlan 13% vol	
Gewurztraminer - Alto Adige DOC	€ 25
Gewurztraminer Terlan 14,5% vol	
Pinot Grigio - Alto Adige DOC	€ 19
Pinot Grigio Terlan 13,5% vol	

DALLA PUGLIA - ROSSI

Primitivo del Salento IGP	€ 20
Primitivo Conti Zecca 14,5% vol	
Fumac Rosso - IGT	€ 13
Merlot, Cabernet Sauvignon, Nero di Troia Cantina Fossmarai 13% vol	

LE ISOLE - ROSSI

Cavanera - Etna Rosso DOC (Sicilia)	€ 31
Nerello Mascalese, nerello Cappuccio Firriato 14,5% vol	
Iselis rosso - Isola dei naufraghi IGT (Sardegna)	€ 25
Monica, carignano, bovale sardo Argiolas 14,5% vol	
Nero d'Avola IGT (Sicilia)	€ 18
Nero d'Avola Terre Sicilia 13,5% vol	

LE ISOLE - BIANCHI

Iselis bianco - Nasco di Cagliari DOC (Sardegna)	€ 22
Nasco, vermentino Argiolas 14,5% vol	



Piazza Saint Bon, 4/5
19122 LA SPEZIA
Tel. 0187 23270
info@nanameatwine.it
www.nanameatwine.it

