

MEZZINE 37,5 CL

Conegliano Valdobbiadene San Fermo Prosecco Superiore Brut BELLENDÀ	<i>Glera</i> • Veneto	15,00
Franciacorta Majolini Brut (min. 36 mesi sui lieviti) MAJOLINI	<i>Chardonnay</i> • Lombardia	23,00
Vermentino Colli Di Luni DOC LA COLOMBIERA	<i>Vermentino</i> • Liguria	12,00
"Rijalla" Collio DOC LA TUNELLA	<i>Ribolla Gialla</i> • Veneto	13,00
Falanghina del Sannio DOC DI MEO	<i>Falanghina</i> • Campania	13,00

FRANCIA FERMI

Pouilly-fuissé Vieille Vignes 2020 DENIS JEANDEAU	<i>Chardonnay</i> Borgogna - Maconnais	72,00
Sancerre La Croix Au Garde 2019 DOMAINE PELLÉ	<i>Sauvignon Blanc</i> • Loira	37,00
Pouilly-Fumé Premier Millésimé 2020 BOUCHIE CHATELLIERE	<i>Sauvignon Blanc</i> • Loira	42,00
Tavel Rosé 2020 CHATEAU D'AQUERIA	<i>Mourvedre, Syrah, Grenache, Clairette</i> Rodano Sud	32,00

ROSSI

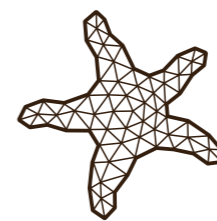
Kerria Lacrima Di Morro D'Alba DOC GAROFOLI	<i>Lacrima di Morro</i> • Marche	18,00
Pinot Nero Trentino DOC ZANOTELLI	<i>Pinot Nero</i> • Trentino	30,00

VINI DESSERT

Moscato d'Asti DOCG vivace 75 CL ORLANDO ABRIGO	<i>Moscato</i> • Giallo Piemonte	17,00
Recioto della Valpolicella DOC 50 CL ADALIA	<i>BIO Corvina, Corvinone, Rondinella</i> • Veneto	Bottiglia 46,00 Al bicchiere 8,00
Passito di Pantelleria DOC 50 CL DIETRO L'ISOLA	<i>Moscato</i> • Sicilia	Bottiglia 53,00 Al bicchiere 8,00
Vinsanto DOP 37,5 CL CASTELLO MONTERINALDI	<i>Malvasia, Trebbiano</i> • Toscana	Bottiglia 42,00 Al bicchiere 12,00



Strada Pieve di Cusignano 98
43036 Fidenza (PR)
stelladimareristorante@gmail.com
+39 0524 62184 | +39 351 910 7712



STELLADIMARE

VINI

BOLLICINE

San Fermo Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene Brut BELLENDÀ	<i>Glera</i> Veneto	19,00
Miraval Prosecco Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene Extra Dry BELLENDÀ	<i>Glera</i> Veneto	19,00
SEIUNO metodo classico Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG 2017 BELLENDÀ	<i>Glera</i> Veneto	25,00
Cartizze Prosecco Superiore DOCG Brut ZUCCHETTO	<i>Glera</i> Veneto	36,00
R.B.L. NATURE (singola fermentazione) I CLIVI	<i>Ribolla Gialla</i> Fvg	25,00
TrentoDOC Brut (36 mesi sui lieviti) 2018 PISONI	<i>Chardonnay</i> Trentino	32,00
TrentoDOC Nature (36 mesi sui lieviti) 2018 Pisoni	<i>Chardonnay</i> Trentino	36,00
Trentodoc Blanc de Noirs Extra Brut (36 mesi sui lieviti) 2018 PISONI	<i>Pinot Nero</i> Trentino	48,00
Trentodoc Brut (48 mesi sui lieviti) 2017 ZANOTELLI	<i>Chardonnay</i> Trentino	42,00
Haderburg Brut s.a. (min. 24 mesi sui lieviti) - metodo classico HADERBURG	<i>85% Chardonnay 15% Pinot Nero</i> Alto Adige	38,00
Lugana Brut DOC s.a. (min 18 mesi sui lieviti) - metodo classico AZ. AGRICOLA PASINI SAN GIOVANNI	<i>Turbiana</i> Lombardia	24,00
TotoCorde Alta Langa DOCG Brut millesimato 2015 (min. 50 mesi sosta sui lieviti) COCCHI	<i>70% Pinot nero, 30% Chardonnay</i> Piemonte	49,00
Metodo Classico millesimato 2016 (min. 48 mesi sosta sui lieviti) LUSENTI	<i>Pinot nero</i> Emilia Romagna	38,00
Franciacorta Nelson Cenci Extra Brut s.a. (min. 48 mesi sui lieviti) VIGNETI CENCI	<i>80% Chardonnay 20% Pinot Bianco</i> Lombardia	50,00
Franciacorta cuvée pas dosé s.a. (min. 48 mesi sui lieviti) VIGNETI CENCI	<i>70% Chardonnay 30% Pinot Bianco</i> Lombardia	43,00
Franciacorta "La via della Seta" Brut Saten s.a. VIGNETI CENCI	<i>90% Chardonnay 10% Pinot Bianco</i> Lombardia	38,00
Franciacorta Majolini Brut s.a. (min. 36 mesi sui lieviti) MAJOLINI	<i>Chardonnay</i> Lombardia	36,00
Franciacorta Majolini pas dosé 2016 (min. 36 mesi sui lieviti) MAJOLINI	<i>Chardonnay</i> Lombardia	38,00
Franciacorta Majolini Saten Brut s.a. (min. 36 mesi sui lieviti) MAJOLINI	<i>Chardonnay</i> Lombardia	38,00
OP Vergomberra Nature 2017 (min. 48 mesi sui lieviti) - Metodo Classico BRUNO VERDI	<i>Pinot Nero 70%, Chardonnay 30%</i> Lombardia	43,00
Metodo classico Brut 2018 (min. 36 mesi sui lieviti) MURGO	<i>Nerello Mascalese</i> Sicilia	29,00

BOLLICINE ROSÉ

Franciacorta Brut Rosè s.a. "Altera" MAJOLINI	<i>Pinot nero</i> • Lombardia	45,00
Trento DOC Brut Rosé (36 mesi sui lieviti) 2018 PISONI	<i>Pinot nero</i> • Trentino	37,00
Metodo classico Rosé Brut 2018 (min. 24 mesi sui lieviti) MURGO	<i>Nerello mascalese</i> • Sicilia	34,00

CHAMPAGNE

Grand Cru Prestige Brut s.a. JEAN VESSELLE • 10 g/L	<i>70% pinot noir 30% chardonnay</i> Bouzy - Montagne de Reims	69,00
Grand Cru Extra Brut s.a. LAMIABLE • 3 g/L	<i>60% pinot noir 40% chardonnay</i> Tours sur Marne - Montagne de Reims	53,00
Prestige Brut s.a. JACKY CHARPENTIER • 6 g/L	<i>60% pinot noir 20% chardonnay 20% pinot noir</i> Viller-sous-Chatillon - Vallée de la Marne	68,00
Grand Cru Blanc de Blancs Reserve Brut s.a. VAZART COQUART • 9 g/L	<i>Chardonnay</i> Chouilly - Cote des Blancs	53,00
Grand Cru Blanc de Blancs Millesimé Extra Brut 2011 BONNET GILMERT • 5 g/L	<i>Chardonnay</i> Oger - Cote des Blancs	87,00
Grand Cru Blanc de Blancs Precieuses d'Ambroise Brut s.a. BONNET GILMERT • 6 g/L	<i>Chardonnay</i> Oger - Cote des Blancs	130,00
Cuvée Accord Majeur Brut s.a. LANCELOT PIENNE • 5 g/L	<i>70% meunier 15% pinot noir 15% chardonnay</i> Cramant - Cote des Blancs	68,00
Grand Cru Brut Rosé s.a. GATINOIS • 6,5 g/L	<i>90% pinot noir 10% chardonnay</i> Ay - Grande Vallée de la Marne	85,00

CREMANT FRANCIA

Crémant d'Alsace Brut ROSE' s.a. ALLIMANT LAUGNER	<i>Pinot Noir</i> Alsazia	24,00
Crémant d'Alsace Brut s.a. ALLIMANT LAUGNER	<i>70% Pinot Blanc 20% Riesling 10% Pinot Gris</i> Alsazia	24,00
Crémant Zero Dosage s.a. DOMAINE BARMÈS-BUECHER	<i>Chardonnay Pinot Noir</i> Alsazia	32,00
Vouvray Methode Ancestrale 2018 DOMAINE CÂREME	<i>Chenin Blanc</i> Loira	35,00

VINI BIANCHI FERMI

VAL D'AOSTA	Petite arvine Valle d'Aosta DOP Lo Triolet	<i>Petite Arvine</i>	31,00
	Pinot gris Valle d'Aosta DOP Lo Triolet	<i>Pinot Grigio</i>	30,00
LOMBARDIA	Lugana DOC Pasini san Giovanni	<i>Turbiana</i>	<i>BIO</i> 19,00

PIEMONTE	Timorasso Derthona Colli Tortonesi DOP La Colombera	<i>Timorasso</i>	26,00
	Roero Arneis DOCG "Bricco Delle Ciliegie" Giovanni Almondo	<i>Arneis</i>	23,00
TRENTINO	Gewurztraminer Trentino DOC "San Biagio" Salizzoni	<i>Traminer Aromatico</i>	22,00
	Muller Thurgau Trentino DOC Zanotelli	<i>Muller Thurgau</i>	21,00
	"Vette" Vigneti delle Dolomiti IGT Tenuta San Leonardo	<i>Sauvignon Blanc</i>	22,00
ALTO ADIGE	Chardonnay Riserva Alto Adige DOC "Baron Salvadori" Nals Margreid	<i>Chardonnay</i>	53,00
	Gewurztraminer Alto Adige DOC Haderburg	<i>Traminer Aromatico</i>	<i>BIO</i> 28,00
	Rosè Alto Adige DOC Nals Margreid	<i>Lagrein, Pinot Nero, Merlot</i>	21,00
VENETO	Soave Classico DOC Az. Agricola Corte Sant'Alda	<i>Garganega</i>	<i>BIO</i> 20,00
FRIULI	Malvasia Istriana Collio DOC Ronco dei Tassi	<i>Malvasia</i>	23,00
	Vitovska Carso DOC Zidarich	<i>Vitovska</i>	42,00
	Ribolla gialla Collio DOC "Rijalla" La Tunella	<i>Ribolla Gialla</i>	23,00
	Friulano "Selenze" Colli Orientali DOC La Tunella	<i>Friulano</i>	26,00
E. ROMAGNA	Ortrugo "Altrauva" Colli Piacentini DOC Lusenti	<i>Ortrugo</i>	<i>BIO</i> 13,00
LIGURIA	Vermentino Colli di Luni DOC Podere Lavandaro	<i>Vermentino</i>	22,00
	Vermentino Colli di Luni DOC "Tre Vigne" La Colombiera	<i>Vermentino</i>	18,00
TOSCANA	Chardonnay Fabrizio Bianchi Castello di Monsanto	<i>Chardonnay</i>	26,00
ABRUZZO	Pecorino "Collemorino" Abruzzo IGT Barba	<i>Pecorino</i>	15,00
	Passerina "PAS" Colli Aprutini DOC Abbazia di Propezzano	<i>Passerina</i>	15,00
MARCHE	Verdicchio Castelli di Jesi superiore DOCG "Podium" Garofoli	<i>Verdicchio</i>	28,00
LAZIO	"La Faiola" Lazio IGP Az. Agricola Le Rose	<i>Verdicchio, Bombino, Grechetto</i>	<i>BIO</i> 29,00
CAMPANIA	Falanghina Campania IGT Antonio Caggiano	<i>Falanghina</i>	20,00
	"Kratos" Fiano Cilento DOP Luigi Maffini	<i>Fiano</i>	<i>BIO</i> 25,00
	Greco di Tufo DOCG Di Meo	<i>Greco Di Tufo</i>	<i>BIO</i> 25,00
PUGLIA	"Alice" Salento IGT Produttori di Manduria	<i>Verdeca</i>	15,00
	"AKA" Rosè Salento IGT Produttori di Manduria	<i>Primitivo Di Manduria (Rosè)</i>	15,00
SICILIA	"Lu" Terre Siciliane IGT Gaetano di Carlo	<i>Cataratto</i>	25,00
SARDEGNA	Vermentino di Sardegna DOC "Tuvaes" Cherchi	<i>Vermentino</i>	22,00