



Carta dei Vini e delle Birre

I Vini sono in vendita anche da asporto con una riduzione di € 7,00 sul prezzo esposto*

** alcuni vini non sono in vendita da asporto*

Indice

La Temperatura di Servizio.....	1
Mezze Bottiglie.....	2
Grandi Formati.....	3
Champagne.....	5
Vini Spumanti Italiani (<i>Franciacorta, Trento Doc, Prosecco</i>).....	6
Vini Rosati.....	8
Vini Bianchi Italiani.....	9
Vini Bianchi Esteri.....	12
Il Pinot Nero.....	14
Vini Rossi Italiani.....	16
Vini Rossi Esteri.....	20
Vini Dolci.....	22
La Birra.....	23

La Temperatura di Servizio

La temperatura di servizio del vino è un aspetto fondamentale che consente di apprezzare le sue qualità organolettiche in modo appropriato. A volte quando serviamo un vino rosso ci sentiamo dire che questo sia “troppo freddo”, mentre quando ne serviamo uno bianco, che sia “troppo caldo”...Noi cerchiamo di servire i vini alla migliore temperatura per poterli degustare al meglio, quindi se voi preferite bere un bianco più freddo e un rosso più caldo, con una glacette per i bianchi e con qualche minuto di attesa per i rossi, avrete la vostra temperatura preferita. La tabella che segue riassume le temperature di servizio per le varie tipologie di vini.

Vino	Temperatura
Spumanti secchi	4 - 10 °C
Spumanti dolci e Vini Frizzanti	6 - 8 °C
Bianchi e Rosati giovani	8 - 10 °C
Bianchi strutturati ed evoluti, Passiti e Liquorosi Bianchi	10 - 12 °C
Rosati strutturati, Rossi delicati e poco tannici	12 - 14 °C
Rossi di media struttura e tannicità, Passiti e Liquor. Rossi	14 - 16 °C
Rossi evoluti, di grande struttura e tannicità	16 - 18 °C

Le Mezze Bottiglie

Bianchi

<i>Lombardia</i> Valcalepio Bianco	Castello di Grumello	2020	€ 11,00
<i>Lombardia</i> Lugana "Montunal"	Montonale	2021	€ 18,00
<i>Alto Adige</i> Chardonnay "Altkirch"	Colterenzio	2021	€ 15,00

Rossi

<i>Lombardia</i> Valcalepio Rosso	Castello di Grumello	2017	€ 11,00
<i>Lombardia</i> Valtellina Superiore Valgella "Costa Bassa"	Sandro Fay	2018	€ 18,00
<i>Alto Adige</i> Pinot Nero	Colterenzio	2021	€ 18,00
<i>Piemonte</i> Roero Riserva "La Val dei Preti" <i>Nebbiolo</i>	Matteo Correggia	2019	€ 22,00
<i>Toscana</i> Chianti Classico "Berardenga"	Fattoria di Fèlsina	2020	€ 22,00

I Grandi Formati

Spumanti

<i>Lombardia</i> Franciacorta "Prima Cuvée" Brut	Monte Rossa		€ 74,00
<i>Lombardia</i> Franciacorta Brut	Bosio		€ 74,00
<i>Trentino</i> Trento DOC Cuvée n°6 Extra Brut	Etyssa	2017	€ 87,00

Bianchi

<i>Friuli Venezia Giulia</i> Ribolla	Gravner	2011	€ 225,00
<i>Friuli Venezia Giulia</i> Ribolla	Gravner	2009	€ 225,00

Rossi

<i>Lombardia</i> Rosso di Valtellina - 1,5 l	Ar.Pe.Pe	2020	€ 57,00
<i>Lombardia</i> Valtellina Superiore Sassela "Stella Retica" - 1,5 l	Ar.Pe.Pe	2019	€ 95,00
<i>Lombardia</i> Valtellina Superiore Inferno Riserva "Sesto Canto" - 1,5 l	Ar.Pe.Pe.	2016	€ 182,00
<i>Lombardia</i> Valtellina Superiore Sassela Riserva "Rocce rosse" - 3 l	Ar.Pe.Pe	2017	€ 380,00
<i>Piemonte</i> Barbera d'Alba "Vigna Francia" - 1,5 l	Giacomo Conterno	2018	€ 155,00
<i>Piemonte-natural</i> Boca Nebbiolo e Vespolina	Le Piane	2016	€ 180,00
<i>Toscana</i> Fontalloro Sangiovese - 1,5 l	Fattoria di Fèlsina	2019	€ 195,00
<i>Sicilia</i> Etna Rosso "Passorosso" - 1,5 l	Passopisciaro	2019	€ 80,00
<i>Sicilia-natural</i> "I Vigneri" Nerello Mascalese e Cappuccio, Alicante, "Francisi" - 1,5 l	I Vigneri	2021	€ 70,00

Vini Spumanti

FRANCIA

Champagne

<i>Côte de Bar</i> Les Semblables Austral Brut Nature 2019 <i>Pinot Noir</i>	Clandestin	€ 95,00
<i>Côte de Bar-natural</i> Efflorescence Extra Brut 2016 <i>Pinot Noir</i>	Marie Courtin	€ 95,00
<i>Côte de Blancs</i> Le Grand Jardin d'Oger Grand Cru Brut Nature <i>Chardonnay</i>	Domaine Vincey	€ 130,00
<i>Mont. de Reims</i> Intuition Nature <i>Pinot Meunier, Chardonnay – natural</i>	A. Lamblot	€ 98,00
<i>Mont. de Reims</i> Les Hauts Meuniers Extra Brut 2015 <i>Pinot Meunier</i>	Emmanuel Brochet	€ 195,00
<i>Vallée de la Marne</i> Cuvée 746 Chardonnay, <i>Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	Jacquesson	€ 115,00
<i>Côte de Bar – bio</i> Brut Reserve Polisy <i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	André Beaufort	€ 96,00
<i>Côte de Bar – bio</i> Blanc de Blancs Brut 2015 <i>Chardonnay</i>	André Beaufort	€ 135,00
<i>Mont. de Reims – bio</i> Brut Reserve Ambonnay <i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	André Beaufort	€ 135,00
<i>Côte de Bar-natural</i> Derriere L'Eglise Brut Nature 2015 <i>Pinot Noir</i>	André Beaufort	€ 172,00
<i>Mont. de Reims</i> Grand Rosé Nouzy Grand Cru <i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	Paul Bara	€ 96,00
<i>Mont. de Reims</i> Spécial Club 2015 Grand Cru Brut <i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	Paul Bara	€ 155,00
<i>Mont. de Reims</i> Spécial Club 2014 Grand Cru Brut <i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	Paul Bara	€ 145,00

Languedoc

<i>bio Natural</i> Cremant de Limoux “Bulles d'Argile” Brut Nature – <i>no solfiti aggiunti</i>	Domaine Allimant-Laugner	€ 42,00
---	--------------------------	---------

Borgogna

<i>natural</i> Katusu Brut Nature <i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	Beaufort Freres	€ 34,00
---	-----------------	---------

ITALIA

Lombardia

Sidro di Mela Metodo Classico Brut	Pecis	€ 27,00
------------------------------------	-------	---------

<i>natural</i> Franciacorta Brut Nature	1701	€ 42,00
---	------	---------

<i>bio</i> Franciacorta “Aligi Sassu” Pas Dosè 2018	Majolini	€ 44,00
---	----------	---------

<i>natural</i> Blanc de Blancs 2019 <i>dosaggio zero</i>	Divella	€ 59,00
--	---------	---------

<i>natural</i> Ninì 2018 <i>dosaggio zero</i>	Divella	€ 82,00
---	---------	---------

Franciacorta Saten	Bosio	€ 42,00
--------------------	-------	---------

<i>natural</i> Franciacorta Brut Saten 2018	1701	€ 49,00
---	------	---------

<i>natural</i> Franciacorta Rosé Nature	1701	€ 61,00
---	------	---------

<i>natural</i> Clò Clò Rosato 2018 <i>dosaggio zero</i>	Divella	€ 82,00
---	---------	---------

TrentinoTrento DOC Brut "For4neri" *2018*

Zanotelli

€ 39,00

Trento DOC Cuvée n°7 Extra Brut *2018*

Etyssa

€ 42,00

VenetoProsecco di Conegliano Extra Dry *millesimato*

San Giuseppe

€ 20,00

Vini Rosati

LOMBARDIA

<i>bio-natural</i> IO Ancestrale <i>Frizzante - Nebbiolo</i>	Stefano Beltrama	2021	€ 37,00
--	------------------	------	---------

VENETO

<i>natural</i> Agathe <i>Molinara - anfora</i>	Corte Sant'Alda	2020	€ 34,00
--	-----------------	------	---------

TOSCANA

<i>natural</i> Raspatto Rosato Frizzante <i>Sangiovese, Aleatico - no solfiti aggiunti</i>	Annesanti	2021	€ 29,00
--	-----------	------	---------

UMBRIA

<i>natural</i> Nasciolo Rosato <i>Barbera</i>	Annesanti	2021	€ 24,00
---	-----------	------	---------

SICILIA

Etna Rosato <i>Nerello Mascalese</i>	Girolamo Russo	2021	€ 43,00
--------------------------------------	----------------	------	---------

Vini Bianchi

LOMBARDIA

Terre Lariane Bianco "Brigante" <i>Chard., Manz. Bianco, Tram., Verdesè</i>	La Costa	2021	€ 25,00
Solesta <i>Riesling Renano, Manzoni Bianco</i>	La Costa	2018	€ 33,00
<i>natural</i> Bullicine Frizzante <i>Moscato, Pinot Nero, altri</i>	Tenuta Fornace	2021	€ 29,00

PIEMONTE

<i>natural</i> Ti voglio bene <i>Cortese</i>	Daniele Ricci	2021	€ 27,00
<i>bio - natural</i> San Leto <i>Timorasso</i>	Daniele Ricci	2019	€ 44,00

ALTO ADIGE

Chardonnay "Flora"	Girland	2020	€ 40,00
Pinot Bianco	Falkenstein	2020	€ 29,00
Sauvignon "Voglar"	Peter Dipoli	2018	€ 37,00

VENETO				
<i>natural</i>	Veneto Bianco "Masieri" <i>Garganega, Trebbiano</i>	La Biancara di Angiolino Maule	2021	€ 22,00
FRIULI VENEZIA GIULIA				
<i>natural</i>	Ribolla	Gravner	2015	€ 122,00
EMILIA ROMAGNA				
<i>natural</i>	Agno <i>Malvasia di Candia e Ortrugo/Trebbiano – no solfiti aggiunti</i>	La Stoppa	2019	€ 42,00
TOSCANA				
<i>natural</i>	Miss Dannata <i>Trebbiano, Malvasia</i>	Podere Luisa	2019	€ 38,00
	Vernaccia di San Gimignano "Campo della Pieve"	Il Colombaio di Santa Chiara	2020	€ 37,00
MARCHE				
<i>natural</i>	Marche Bianco "Stella Flora" <i>Pecorino, Passerina, Trebbiano, Malvasia</i>	Maria Pia Castelli	2018	€ 59,00
UMBRIA				
<i>natural</i>	Sibillino Pecorino – <i>no solfiti aggiunti</i>	Annesanti	2022	€ 27,00
<i>natural</i>	Acqua della Serpa <i>Grechetto, Malvasia, Pecorino, Trebbiano, Martone – anfora</i>	Annesanti	2019	€ 43,00
ABRUZZO				
<i>natural</i>	Trebbiano d'Abruzzo	Emidio Pepe	2020	€ 57,00
<i>natural</i>	Trebbiano d'Abruzzo	Emidio Pepe	2015	€ 100,00

CAMPANIA

Santa Patena <i>Asprinio</i>	I Borboni	2015	€ 25,00
<i>natural</i> Fiano d'Avellino "Vino della stella"	Joaquin	2018	€ 52,00

SARDEGNA

<i>natural</i> Renosu Bianco <i>Vermentino, Moscato di Sennori</i>	Tenute Dettori	s.a.	€ 22,00
--	----------------	------	---------

SICILIA

<i>natural</i> Etna Bianco "Aurora" <i>Carricante</i>	I Vigneri	2020	€ 38,00
<i>natural</i> Bianco SM – contrada Santa Margherita <i>Grillo</i>	Occhipinti	2020	€ 66,00

Bianchi Esteri

FRANCIA

Bourgogne

Bourgogne Blanc <i>Chardonnay</i>	Domaine Jean-Louis Chavy	2018	€ 42,00
<i>natural</i> Viré Clessé Quintaine <i>Chardonnay</i>	Guillemot	2019	€ 52,00
Mersault "Les Grand Charrons" <i>Chardonnay</i>	Michel Bouzereau et Fils	2015	€ 85,00

Loira

Saumur "Entre Deux Voyes" <i>Chenin Blanc</i>	Le P'tit Domaine	2019	€ 47,00
<i>natural</i> Ze Chenin	Néret & Cie – Bruno Ciofi	2021	€ 52,00
Vouvray Sec Blanc <i>Chenin Blanc</i>	Clos Naudin	2019	€ 61,00

Provenza

Palette Blanc <i>Clairette, Grenache Blanc, Ugni Blanc</i>	Chateau Simone	2019	€ 85,00
--	----------------	------	---------

Jura

L'Etoile "Cuvée Spéciale " <i>Chardonnay, Savagnin – Vin de voile</i>	Domaine Montbourgeau	2017	€ 58,00
---	----------------------	------	---------

SPAGNA

<i>natural</i> De Sol a Sol Airèn Amphora <i>no solfiti aggiunti - anfora</i>	Esencia Rural	2018	€ 35,00
---	---------------	------	---------

GERMANIA

Riesling <i>QbA Trocken</i>	Fritz Haag	2020	€ 28,00
Saarburger Rausch <i>Spätlese Trocken</i>	Markus Molitor	2017	€ 48,00
Riesling "Scharzhof" <i>QbA</i>	Egon Müller	2020	€ 95,00

SLOVENIA

<i>natural</i> Ribolla White Label	Movia	2020	€ 37,00
------------------------------------	-------	------	---------

LIBANO

<i>natural</i> Musar Jeune White <i>Vermentino, Viognier, Chardonnay</i>	Chateau Musar	2019	€ 35,00
<i>natural</i> Chateau Musar White <i>Obaideh, Merwah</i>	Chateau Musar	2014	€ 80,00

GEORGIA

<i>Triple "A"- natural</i> Rkatsiteli Grand Cru "Tsarapi" <i>no solfiti aggiunti - anfora</i>	Our Wine	2019	€ 44,00
---	----------	------	---------

Il Pinot Nero

Se tra i Bianchi, per la sua complessità, il suo carattere e l'incredibile longevità, tra i nostri preferiti c'è sicuramente il Riesling, per quanto riguarda i Rossi, il Pinot Nero è uno dei vitigni che più ci affascina per la sua eleganza e finezza, ed è per questo che vogliamo rendergli omaggio con una sezione a lui dedicata dove trovare tutte le etichette presenti nella nostra "Carta dei Vini".

Il Pinot Nero è un vitigno a bacca scura originario della Borgogna, in Francia, dove con ogni probabilità viene coltivato da oltre 2.000 anni. La Borgogna è da considerarsi come la terra d'elezione del Pinot Nero e in particolare la Côte d'Or, da cui provengono i migliori vini del mondo prodotti con quest'uva. Vinificato in bianco è usato come base per i migliori Champagne e spumanti metodo classico. Vinificato in rosso, essendo un'uva piuttosto bizzarra e fra le più difficili da coltivare e da vinificare, rappresenta invece una sfida che solo in rari casi si traduce in risultati davvero apprezzabili. Quando però, condizioni ottimali, perfezione esecutiva e terroir vocato si incontrano, è in grado di originare alcuni tra i vini rossi più fini, eleganti e complessi al mondo. In Italia le zone di maggior elezione sono il Trentino-Alto Adige, l'Oltrepò Pavese, la Franciacorta, il Friuli, il Veneto e, in misura minore, la Toscana.

Italia

San Giobbe <i>Pinot Nero</i>	La Costa	2019	€ 36,00
Pinot Nero "Patricia"	Girland	2021	€ 30,00
Pinot Nero Riserva "Flora"	Girland	2020	€ 43,00
Pinot Nero "Mazon"	Kollerhof	2019	€ 37,00
<i>bio-natural</i> Pinot Nero	In Der Eben	2018	€ 53,00

Francia

Bourgogne Rouge	Domaine François Gay et Fils	2020	€ 49,00
-----------------	------------------------------	------	---------

<i>natural</i> Beaune	Sarnin-Berrux	2014	€ 73,00
<i>natural</i> Beaune	Sarnin-Berrux	2015	€ 92,00
Nuits-Saint-Georges Vieilles Vignes	Domaine Chévillon-Chezeaux	2019	€ 80,00
Volnay <i>1er Cru</i> "Mitans"	Domaine Perrin	2017	€ 86,00
<i>bio</i> Morey-Saint-Denis Vieilles Vignes	Domaine Stéphane Magnien	2019	€ 98,00
Morey Saint Denis <i>1er Cru</i> "Les Chenevery"	Domaine Lignier Michelot	2016	€ 148,00
Morey Saint Denis <i>1er Cru</i> "Les Chenevery"	Domaine Lignier Michelot	2019	€ 160,00
Gevrey-Chambertin "Les Corvées"	Tortochot	2019	€ 116,00
<i>bio</i> Corton Clos du Roi Grand Cru	Domaine De Montille	2014	€ 215,00
Clos-Vougeot Vieilles Vignes Grand Cru	Château de la Tour	2016	€ 550,00
Clos des Lambrays Grand Cru	Domaine des Lambrays	2017	€ 700,00
Oregon (Usa)			
Dundee Hills Pinot Noir	Domaine Drouhin Oregon	2014	€ 88,00

Vini Rossi

LOMBARDIA

Barbera "Roncolongo"	Bisi	2019	€ 33,00
<i>natural</i> Buttafuoco Caccialupo <i>Croatina, Barbera, altri - no solfiti aggiunti</i>	Tenuta Fornace	2019	€ 31,00
<i>natural</i> Barbacarlo <i>Croatina, Uva Rara e Vespolina</i>	Lino Maga	2018	€ 130,00
<i>natural</i> Montebuono <i>Croatina, Uva Rara e Vespolina</i>	Lino Maga	2016	€ 80,00
<i>natural</i> Montebuono <i>Croatina, Uva Rara e Vespolina</i>	Lino Maga	2005	€ 85,00
SommoClivo <i>Nebbiolo</i>	Torre San Quirico	2013	€ 105,00
San Giobbe <i>Pinot Nero</i>	La Costa	2019	€ 36,00
<i>natural</i> Terre del Colleoni "La Driade Felice" <i>Merlot</i>	Le Driadi	2021	€ 28,00
<i>natural</i> Cabernet Franc "Barlinet"	Le Driadi	2021	€ 40,00
Imberghem <i>Franconia</i>	Pecis	2020	€ 23,00
Soffio del Misma <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Imberghem</i>	Pecis	2016	€ 39,00
<i>bio</i> Valcalepio "Rosso del Lupo" <i>Merlot e Cabernet Sauv.</i>	Tosca	2020	€ 22,00
Valcalepio Rosso Riserva "Colle Calvario" <i>Merlot e Cabernet Sauv.</i>	Castello di Grumello	2015	€ 39,00

Rosso di Valtellina <i>Nebbiolo</i>	Ar.Pe.Pe.	2020	€ 32,00
<i>bio-natural</i> Rosso Di Valtellina "La Gaggine" <i>Nebbiolo</i>	Stefano Beltrama	2019	€ 38,00
<i>bio-natural</i> Angelo Rosso <i>Nebbiolo</i>	Stefano Beltrama	2018	€ 43,00
<i>bio</i> Valtellina Superiore <i>Nebbiolo</i>	Dirupi	2019	€ 38,00
Valtellina Superiore Valgella Riserva "Carteria"	Sandro Fay	2018	€ 48,00
Valtellina Superiore Sassella Riserva "Stella Retica" <i>Nebbiolo</i>	Ar.Pe.Pe.	2019	€ 51,00
Valtellina Superiore Sassella Riserva "Ultimi Raggi" <i>Nebbiolo</i>	Ar.Pe.Pe.	2016	€ 95,00
Valtellina Superiore Grumello Riserva "Buon Consiglio" <i>Nebbiolo</i>	Ar.Pe.Pe.	2016	€ 95,00
Valtellina Superiore Inferno Riserva "Sesto Canto" <i>Nebbiolo</i>	Ar.Pe.Pe.	2016	€ 95,00
Sforzato della Valtellina "Vino Sbagliato" <i>Nebbiolo</i>	Dirupi	2018	€ 76,00

ALTO ADIGE

Schiava "Botte 9"	Girlan	2021	€ 22,00
<i>bio-natural</i> Sankt Anna <i>Schiava</i>	In Der Eben	2019	€ 44,00
Pinot Nero "Patricia"	Girlan	2021	€ 30,00
Pinot Nero Riserva "Flora"	Girlan	2020	€ 43,00
Pinot Nero "Mazon"	Kollerhof	2019	€ 37,00
<i>bio-natural</i> Pinot Nero	In Der Eben	2018	€ 53,00

VENETO

Valpolicella Classico Superiore	Villa della Torre	2019	€ 49,00
Valpolicella Superiore "Monte Lodoletta"	Dal Forno Romano	2015	€ 145,00

FRIULI VENEZIA GIULIA

<i>natural</i> Rosso Breg	Gravner	2008	€ 225,00
---------------------------	---------	------	----------

PIEMONTE

Barolo	Brovia	2016	€ 82,00
Barolo "Brea vigna Ca' Mia"	Brovia	2012	€ 100,00
Barolo "Castiglione"	Vietti	2018	€ 80,00
Barolo "Castiglione"	Vietti	2017	€ 75,00
Barolo "del Comune di Barolo"	Scarzello	2016	€ 65,00
Barolo "Boschetti"	Scarzello	2016	€ 90,00
Barolo "Sarmassa – Vigna Merenda"	Scarzello	2016	€ 90,00
Barolo "Coste di Rose"	G.D. Vajra	2017	€ 80,00
<i>natural</i> Barolo "La Pira"	Roagna	2011	€ 150,00
Barolo "Arione"	Giacomo Conterno	2017	€ 290,00
Barolo "Cascina Francia"	Giacomo Conterno	2017	€ 290,00
Barolo "Cascina Francia"	Giacomo Conterno	2010	€ 650,00
<i>natural</i> Barbaresco "Gallina"	Roagna	2017	€ 270,00

<i>bio</i> Roero Riserva "La Val dei Preti" <i>Nebbiolo</i>	Matteo Correggia	2019	€ 39,00
Gattinara Riserva "San Francesco" <i>Nebbiolo</i>	Antonolo	2017	€ 76,00
Bramaterra <i>Nebbiolo, Vespolina, Croatina</i>	Roccia Rossa	2016	€ 39,00
<i>natural</i> Boca <i>Nebbiolo e Vespolina</i>	Le Piane	2017	€ 80,00
<i>natural</i> Nebbiolo Colline Novaresi	Le Piane	2021	€ 25,00
Langhe Nebbiolo "Perbacco"	Vietti	2020	€ 36,00
Barbera d'Alba "Tre Vigne"	Vietti	2020	€ 29,00
Barbera d'Alba "Vigna Francia"	Giacomo Conterno	2020	€ 75,00
<i>natural</i> Barbera d'Alba	Roagna	2017	€ 85,00
L'Avvelenata <i>Freisa</i>	Vigneti Massa	2019	€ 32,00

EMILIA ROMAGNA

Lambrusco Grasparossa <i>frizzante</i>	Cleto Chiarli	s.a.	€ 20,00
--	---------------	------	---------

TOSCANA

<i>natural</i> Brunello di Montalcino	Campi di Fonterenza	2011	€ 100,00
---------------------------------------	---------------------	------	----------

<i>natural</i> Chianti Classico	Buondonno	2020	€ 31,00
---------------------------------	-----------	------	---------

Chianti Classico Riserva	Castell' in Villa	2010	€ 190,00
--------------------------	-------------------	------	----------

<i>natural</i> Donesco Rosso <i>Sangiovese</i>	Pacina	2019	€ 27,00
--	--------	------	---------

Fontalloro <i>Sangiovese</i>	Fattoria di Felsina	2019	€ 95,00
------------------------------	---------------------	------	---------

Paleo "Rosso" <i>Cabernet Franc</i>	Le Macchiole	2018	€ 140,00
-------------------------------------	--------------	------	----------

CAMPANIA

<i>natural</i> Aglianico "I Viaggiatori"	Joaquin	2017	€ 60,00
--	---------	------	---------

SICILIA

<i>natural</i> "I Vigneri" <i>Nerello Mascalese e Cappuccio, Alicante, "Francisi"</i>	I Vigneri	2021	€ 38,00
Etna Rosso "a Rina" <i>Nerello Mascalese e Cappuccio</i>	Girolamo Russo	2020	€ 43,00
<i>natural</i> Frappato di Vittoria	Occhipinti	2020	€ 46,00

SARDEGNA

<i>natural</i> Tenores <i>Cannonau</i>	Tenute Dettori	2017	€ 62,00
<i>natural</i> Thalassai <i>Cannonau, Cagnulari</i>	Domu Battistina	2020	€ 61,00

Rossi Esteri

FRANCIA

Bourgogne

Bourgogne Rouge

Domaine François Gay et Fils 2020 € 49,00

natural Beaune

Sarnin-Berrux 2014 € 73,00

natural Beaune

Sarnin-Berrux 2015 € 92,00

Nuits-Saint-Georges Vieilles Vignes

Domaine Chévilhon-Chezeaux 2019 € 80,00

Volnay *1er Cru* "Mitans"

Domaine Perrin 2017 € 86,00

bio Morey-Saint-Denis Vieilles Vignes

Domaine Stéphane Magnien 2019 € 98,00

Morey Saint Denis *1er Cru* "Les Chenevery"

Domaine Lignier Michelot 2016 € 148,00

Morey Saint Denis *1er Cru* "Les Chenevery"

Domaine Lignier Michelot 2019 € 160,00

Gevrey-Chambertin "Les Corvées"

Tortochot 2019 € 116,00

bio Corton Clos du Roi Grand Cru

Domaine De Montille 2014 € 215,00

Clos-Vougeot Vieilles Vignes Grand Cru

Château de la Tour 2016 € 550,00

Clos des Lambrays Grand Cru

Domaine des Lambrays 2017 € 700,00

Bordeaux

Second Grand Cru Classé Margaux *Cabernet Sauvignon, Merlot*

Château Lascombes 2009 € 200,00

Loira

bio-natural Saumur-Champigny *Cabernet Franc*

Clos Rougeard 2014 € 300,00

LIBANO

<i>natural</i> Chateau Musar Red <i>Cabernet Sauvigno, Cabernet Franc, Syrah</i>	Chateau Musar	2013	€ 95,00
<i>natural</i> Chateau Musar Red <i>Cabernet Sauvigno, Cabernet Franc, Syrah</i>	Chateau Musar	2010	€ 135,00

GEORGIA

<i>natural</i> Saperavi Grand Cru "Akhoebi" - <i>anfora</i>	Our Wine	2019	€ 46,00
---	----------	------	---------

OREGON (Usa)

Dundee Hills Pinot Noir	Domaine Drouhin Oregon	2014	€ 88,00
-------------------------	------------------------	------	---------

Vini Dolci e da Meditazione

Calido <i>Moscato Rosso - 37,5 cl</i>	La Costa	2019	€ 28,00
Moscato di Scanzo <i>37,5 cl</i>	Biava	2006	€ 78,00
Moscato di Scanzo <i>50 cl</i>	Biava	2016	€ 105,00
Verduzzo Friulano <i>50 cl</i>	Marco Felluga – Russiz Superiore	2013	€ 36,00
Malvasia delle Lipari <i>50 cl</i>	Colosi	2020	€ 38,00
<i>natural</i> Buca delle Canne <i>Sémillon - 50cl</i>	La Stoppa		€ 74,00
Tokaji Aszù <i>50 cl - 5 Puttonyos</i>	Disznókő		€ 90,00
Porto 10 Years Old Tawny <i>75 cl</i>	Burmester		€ 50,00

Moscato di Scanzo, Malvasia, Tokaji e Porto, sono serviti anche al bicchiere

La Birra

LE BIRRE IN BOTTIGLIA

Canediguerra *Bohemian Pilsner* – *Pilsener, Bohemian* – alc. 5% - IBU 35 – Al

€ 7,00

Birra tradizionale ceca, color dorato carico, corposa, con note di malto che ricordano il sapore di cereali e di crosta di pane. Livello di amaro medio con un particolare aroma erbaceo conferito dal lunnolo Saa

Hammer *Riverside* – *Pale Ale, American* – alc. 5,2% - IBU 35 – Bg

€ 7,00

Dal colore dorato, Riverside è una birra in stile American Pale Ale realizzata con un mix di luppoli di varia provenienza, Tettnang Tettnanger (Germania), Kent Goldin (UK), Cascade e Centennial dagli USA e un ceppo di lievito americano. L'aroma è intenso ed unico con note erbacee, floreali e terrose conferite dai luppoli. Beverina ma allo stesso tempo complessa al palato.

Lambrate *Lambrate* – *Bock* – alc. 7% - IBU 25 – Mi

€ 7,00

Dal colore ambrato intenso con riflessi rubino. Al naso, spiccano sensazioni floreali seguite da miele di castagno, caramello e frutta. In bocca, ritorna un leggero fruttato e note di miele. Birra dal meraviglioso equilibrio tra il dolce del malto e l'amaro del luppolo.

3 Fonteinen *Oude Gueuze Cuvée Armand & Gaston* – *lambic style* – alc. 6,4% - no IBU – Belgio

€ 21,00

La Oude Geuze Cuvée Armand & Gaston di 3 Fonteinen è il Lambic specialità della casa. Di grande spinta acida e corposa, si muove tra note maltate e di cereali conservando il carattere grintoso e la beva infinita delle geuze di 3 Fonteinen.

Tilquin *Oude Gueuze à L'Ancienne* – *lambic style* – alc. 6,4% - no IBU – Belgio

€ 15,00

Birra prodotta con fermentazione spontanea ed ottenuta dalla miscelazione di Lambic di diverso invecchiamento, da 6 mesi a 3 anni in botte di rovere. I Lambic utilizzati vengono dalle Brouwery Boon, Lindemans, Girardin e Cantillon. Dal colore dorato, bollicina fine, al naso sono presenti note erbacee, citriche, selvatiche, di frutta matura, legno, agrumi e fieno. Al palato, la birra riflette i sentori olfattivi cui si aggiungono anche note tanniche rilasciate da una lunga maturazione in botti. Gusto astringente e final equamente diviso tra rotondità e secchezza finale.

LE BIRRE IN BOTTIGLIA 75cl

Le Baladin *Isaac*– *witbier* – alc. 5% - IBU 10 – Cn

€ 22,00

Dal bicchiere ti invitano la sua schiuma pannosa, il colore volutamente torbido e leggero di albicocca e un profumo di lievito e agrumi che vanno a perdersi in armonie speziate di coriandolo e arance sbucciate. Fresca al palato ha corpo leggero ed è molto beverina. E' ideale per un aperitivo, si accompagna a cibi freschi, ad antipasti leggeri di verdure e a piatti di pesce.

Le Baladin *NazionAle* – *belgian ale* – alc. 6,5% - IBU 29 – Cn

€ 22,00

La prima birra 100% italiana ottenuta da materie prime solamente italiane, così da produrre questa birra volutamente semplice dove le materie prime (acqua, malto, luppolo e lievito) si incontrano in modo armonico e originale. Una birra che non mancherà di trovare estimatori ma che oggi rappresenta “in primis” un punto di svolta nella produzione italiana della birra artigianale. E' ottima come aperitivo e accompagna bene qualsiasi piatto.

3 Fonteinen *Oude Gueuze Cuvée Armand & Gaston* – lambic style – alc. 6,7% - no IBU – Belgio

€ 39,00

La Oude Geuze Cuvée Armand & Gaston di 3 Fonteinen è il Lambic specialità della casa. Di grande spinta acida e corposa, si muove tra note maltate e di cereali conservando il carattere grintoso e la beva infinita delle geuze di 3 Fonteinen.

Cantillon *Gueuze 100% Lambic Bio* – Lambic Gueuze – alc. 5% - no IBU – Belgio

€ 23,00

Birra a fermentazione spontanea prodotta con luppolo invecchiato, frumento e orzo maltato provenienti da agricoltura biologica. E' il risultato di Lambic di diverse annate blendate insieme, da quello più giovane più carico di zuccheri con quello di almeno 2 anni e quello di 3 anni: la carbonazione è totalmente naturale dovuta alla rifermentazione in bottiglia, fine come uno champagne. Si presenta di colore dorato carico, al naso ed al palato i sentori percepiti sono pungenti ed intensi, come vuole lo stile. L'aroma ed il gusto sono caratterizzati da note acidule, con sentori di legno, cuoio e cantina in sottofondo. Al palato la bevuta è avvolgente e caratterizzata da note astringenti ed acidule che accompagnano il sorso fino al termine. Adatta all'invecchiamento, il miglior abbinamento è con pietanze dal palato grasso e gustoso.

Cantillon *Grand Cru Bruocsella* – lambic style – alc. 5% - no IBU – Belgio

€ 28,00

Grand Cru Bruocsella può essere considerato l'anello mancante tra la birra ed il vino. Si tratta di una birra complessa, Lambic invecchiato per tre anni in botti di rovere, che non subisce la fermentazione secondaria in bottiglia, Grand Cru Bruocsella è caratterizzata da una carbonazione quasi assente. Dal colore dorato con riflessi ambrati è intensa e pungente, si percepiscono seducenti ed aciduli sentori fruttati (mela) e lievi sfumature di miele. Acidula, piatta ed elegante, si presta agli abbinamenti culinari più raffinati tra cui il crudo di pesce.

Cantillon *Saint Lamvinus* – *lambic with grape* – alc. 5% - no IBU – Belgio

€ 30,00

Saint Lamvinus è un lambic alla frutta ottenuta blendando diversi lambic invecchiati tra i 16 e i 18 mesi in botte di rovere, alla quale in questa annata si aggiunge uva Merlot organica. Intensa, dal colore rosso acceso, bollicina fine, si posiziona nella via di mezzo tra birra e vino grazie all'acidità del lambic ottenuta da malto d'orzo, frumento e luppoli invecchiati e la dolcezza, l'intensità e l'aspetto vinoso donato dai grappoli d'uva, aggiunti in seconda fermentazione in acciaio. Da provare ad occhi chiusi facendosi guidare da olfatto e palato, tra campi di grano e vigne francesi.