



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.....	19
Vini Dolci.....	21
La Birra.....	22

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 <i>Chardonnay, Pinot Grigio</i>	Castello di Grumello	2020	€ 11,00
<i>Lombardia</i> Lugana "Montunal" <i>Trebbiano di Lugana</i>	Montonale	2022	€ 21,00
<i>Alto Adige</i> Chardonnay "Altkirch"	Colterenzio	2022	€ 15,00

Rossi

<i>Lombardia</i> Valcalepio Rosso <i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	Castello di Grumello	2017	€ 11,00
<i>Lombardia</i> Valtellina Superiore Valgella "Costa Bassa" <i>Nebbiolo</i>	Sandro Fay	2018	€ 18,00
<i>Alto Adige</i> Pinot Nero	Colterenzio	2021	€ 18,00
<i>Toscana</i> Chianti Classico "Berardenga" <i>Sangiovese</i>	Fattoria di Fèlsina	2020	€ 22,00

I Grandi Formati

Spumanti

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

Rossi

<i>Lombardia</i> Rosso di Valtellina - 1,5l	Ar.Pe.Pe	2020	€ 57,00
<i>Lombardia</i> Valtellina Superiore Inferno Riserva "Sesto Canto" - 1,5l	Ar.Pe.Pe.	2016	€ 182,00
<i>Lombardia</i> Valtellina Superiore Sassela Riserva "Rocce rosse" - 3l	Ar.Pe.Pe	2017	€ 380,00
<i>Piemonte</i> Boca Nebbiolo e Vespolina - 1,5l - natural	Le Piane	2016	€ 180,00
<i>Toscana</i> Fontalloro Sangiovese - 1,5l	Fattoria di Fèlsina	2019	€ 195,00
<i>Sicilia</i> "I Vigneri" Nerello Mascalese e Cappuccio, Alicante, "Francisi" - 1,5l - natural	I Vigneri	2021	€ 70,00

Vini Spumanti

FRANCIA

Champagne

<i>Aube</i> Les Semblables Boreal Brut Nature <i>Pinot Noir</i>	Clandestin	€ 99,00
<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> Les Hauts Meuniers Extra Brut 2015 <i>Pinot Meunier</i>	Emmanuel Brochet	€ 195,00
<i>Vallée de la Marne</i> Extra Brut "La Tuilerie" <i>Chardonnay</i>	Nowack	€ 91,00
<i>Vallée de la Marne</i> Cuvée 746 Chardonnay, <i>Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	Jacquesson	€ 115,00
<i>Aube</i> Brut Reserve Polisy <i>Pinot Noir, Chardonnay - natural</i>	André Beaufort	€ 96,00
<i>Aube</i> Blanc de Blancs Brut 2015 <i>Chardonnay - natural</i>	André Beaufort	€ 135,00
<i>Mont. de Reims</i> Brut Reserve Ambonnay <i>Pinot Noir, Chardonnay - natural</i>	André Beaufort	€ 135,00
<i>Aube</i> Derriere L'Eglise Brut Nature 2015 <i>Pinot Noir - natural</i>	André Beaufort	€ 172,00
<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

Borgogna

Crémant de Bourgogne Brut Authentique	Henry Champliau	€ 35,00
---------------------------------------	-----------------	---------

ITALIA

Lombardia

Sidro di Mela Metodo Classico Brut	Pecis	€ 27,00
<i>natural</i> Franciacorta Brut Nature	1701	€ 42,00
<i>natural</i> Blanc de Blancs 2019 <i>dosaggio zero</i>	Divella	€ 59,00
<i>natural</i> Nini 2018 <i>dosaggio zero</i>	Divella	€ 82,00
<i>natural</i> Franciacorta Brut Saten 2018	1701	€ 49,00
Franciacorta Brut Rosè 2018	Cavalleri	€ 62,00
<i>natural</i> Clò Clò Rosato 2018 <i>dosaggio zero</i>	Divella	€ 82,00

Trentino

Trento DOC Cuvée n°7 Extra Brut <i>2018</i>	Etyssa	€ 42,00
Trento DOC Cuvée n°8 Extra Brut <i>2019</i>	Etyssa	€ 45,00

Veneto

Prosecco di Conegliano Extra Dry <i>millesimato</i>	San Giuseppe	€ 22,00
---	--------------	---------

Vini Rosati

LOMBARDIA

<i>bio-natural</i> IO Ancestrale <i>Frizzante - Nebbiolo</i>	Stefano Beltrama	2021	€ 37,00
Valtenesi Riviera del Garda Classico "Chloè" <i>Groppello, Barbera Sangiov.</i>	Opera Roses	2022	€ 25,00

ALTO ADIGE

Pinot Nero Rosé	Falkenstein	2021	€ 31,00
-----------------	-------------	------	---------

FRIULI VENEZIA GIULIA

<i>natural</i> Sivi <i>Pinot Grigio</i>	Radikon	2021	€ 47,00
---	---------	------	---------

TOSCANA

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

UMBRIA

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

ABRUZZO

<i>natural</i> Cerasuolo d'Abruzzo	Valentini	2022	€ 105,00
------------------------------------	-----------	------	----------

SICILIA

bio "Marsili" Rosato Pinot Nero - metodo ancestrale

Tenuta di Castellaro

2020

€ 40,00

Etna Rosato Nerello Mascalese

Girolamo Russo

2021

€ 43,00

Vini Bianchi

LOMBARDIA

Valcalepio Bianco "VB22"	Castello di Grumello	2022	€ 22,00
Manzoni Bianco	La Rossera	2022	€ 26,00
Terre Lariane Bianco "Brigante" <i>Chard., Manz. Bianco, Verdesè</i>	La Costa	2022	€ 26,00
Solesta <i>Riesling Renano, Manzoni Bianco</i>	La Costa	2020	€ 35,00
Lugana "3 Campane"	Marangona	2021	€ 27,00

VENETO

Lugana	Villa della Torre	2020	€ 39,00
--------	-------------------	------	---------

PIEMONTE

<i>natural</i> Bianco <i>Erbaluce</i>	Le Piane	2021	€ 26,00
<i>natural</i> San Leto <i>Timorasso</i>	Daniele Ricci	2019	€ 44,00
<i>natural</i> Montemarino <i>Cortese</i>	Cascina degli Ulivi	2011	€ 51,00

ALTO ADIGE

Pinot Bianco	Falkenstein	2018	€ 31,00
Sauvignon "Voglar"	Peter Dipoli	2020	€ 39,00
Chardonnay "Lafoa"	Colterenzio	2021	€ 47,00

FRIULI VENEZIA GIULIA

<i>natural</i> Slatnik Chardonnay e Tocai Friulano	Radikon	2021	€ 47,00
<i>natural</i> Ribolla Gialla	La Castellada	2017	€ 55,00
<i>natural</i> Ribolla	Gravner	2015	€ 122,00

EMILIA ROMAGNA

<i>natural</i> Ageno Malvasia di Candia e Ortrugo/Trebbiano – no solfiti aggiunti	La Stoppa	2020	€ 46,00
--	-----------	------	---------

TOSCANA

Vernaccia di San Gimignano “Campo della Pieve”	Il Colombaio di Santa Chiara	2020	€ 37,00
--	------------------------------	------	---------

UMBRIA

<i>natural</i> Acqua della Serpa Grechetto, Malvasia, Pecorino, Trebbiano, Martone – anfora	Annesanti	2019	€ 43,00
---	-----------	------	---------

CAMPANIA

Santa Patena Asprinio	I Borboni	2015	€ 25,00
<i>natural</i> Fiano d'Avellino Riserva “Vino della Stella”	Joaquin	2020	€ 60,00

CALABRIA

<i>bio</i> Grisara <i>Pecorello</i>	Ceraudo	2022	€ 32,00
-------------------------------------	---------	------	---------

SICILIA

<i>natural</i> SP68 Bianco <i>Moscato d'Alessandria, Albanello</i>	Occhipinti	2022	€ 32,00
--	------------	------	---------

<i>natural</i> Bianco SM – contrada Santa Margherita <i>Grillo</i>	Occhipinti	2020	€ 66,00
--	------------	------	---------

SARDEGNA

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

Bianchi Esteri

FRANCIA

Bourgogne

Bourgogne Blanc *Chardonnay*

Domaine Jean-Louis Chavy 2018 € 42,00

natural Viré Clessé Quintaine *Chardonnay*

Guillemot 2019 € 52,00

Loira

Vouvray Sec "Les Sablons"

Denis Meunier 2021 € 28,00

Saumur "Entre Deux Voyes" *Chenin Blanc*

Le P'tit Domaine 2019 € 47,00

natural Ze Chenin

Néret & Cie – Bruno Ciofi 2021 € 52,00

Vouvray Sec Blanc *Chenin Blanc*

Clos Naudin 2019 € 61,00

Provenza

Palette Blanc *Clairette, Grenache Blanc, Ugni Blanc*

Chateau Simone 2019 € 85,00

Jura

L'Etoile "Cuvée Spéciale" *Chardonnay, Savagnin – Vin de voile*

Domaine Montbourgeau 2017 € 58,00

ISOLE CANARIE

natural Trenzado *Palomino, Pedro Ximénez*

Suertes del Marques

2021

€ 42,00

GERMANIA

Saarburger Rausch *Spätlese Trocken*

Markus Molitor

2017

€ 48,00

Riesling "Scharzhof" *QbA*

Egon Müller

2020

€ 95,00

AUSTRIA

bio Grüner Veltliner "Berg Vogelsang"

Bründlmayer

2020

€ 42,00

SLOVENIA

natural Ribolla White Label

Movia

2020

€ 37,00

LIBANO

natural Musar Jeune White *Vermentino, Viognier, Chardonnay*

Chateau Musar

2019

€ 35,00

GEORGIA

Triple "A" - natural Rkatsiteli Grand Cru "Tsarapi" *no solfiti aggiunti - anfora*

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	€ 38,00
Pinot Nero "St. Daniel"	Colterenzio	2020	€ 34,00
Pinot Nero "Mazon"	Kollerhof	2018	€ 41,00
Pinot Nero Riserva "Flora"	Girland	2020	€ 41,00
<i>bio</i> Pinò <i>Pinot Nero</i>	Gulfi	2016	€ 90,00

Francia

Bourgogne Rouge	Domaine Denis Pere et Fils	2022	€ 46,00
Bourgogne Rouge	Domaine François Gay et Fils	2021	€ 49,00
<i>natural</i> Maranges "Sur Le Bois"	Domaine Bonnardot	2020	€ 52,00

<i>natural</i> Santenay	Domaine Bonnardot	2020	€ 61,00
<i>natural</i> Pommard	Domaine Bonnardot	2020	€ 86,00
<i>natural</i> Beaune	Sarnin-Berrux	2015	€ 92,00
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
Vougeot <i>1er Cru</i> "Les Petit Vougeot"	Domaine Bertagna	2014	€ 130,00
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

Imberghem <i>Franconia</i>	Pecis	2020	€ 23,00
Medera <i>Merera</i>	Castello di Grumello	2021	€ 31,00
<i>bio</i> Valcalepio "Rosso del Lupo" <i>Merlot e Cabernet Sauv.</i>	Tosca	2020	€ 24,00
Valcalepio Rosso "VR18" <i>Merlot e Cabernet Sauv.</i>	Castello di Grumello	2018	€ 24,00
Valcalepio Rosso Riserva "Colle Calvario" <i>Merlot e Cabernet Sauv.</i>	Castello di Grumello	2017	€ 41,00
Rosso di Valtellina <i>Nebbiolo</i>	Ar.Pe.Pe.	2021	€ 33,00
<i>bio</i> Rosso di Valtellina "Olè!" <i>Nebbiolo</i>	Dirupi	2020	€ 36,00
<i>bio</i> Valtellina Superiore <i>Nebbiolo</i>	Dirupi	2019	€ 41,00
Valtellina Superiore Valgella "Ca'Morei" <i>Nebbiolo</i>	Sandro Fay	2019	€ 45,00
Valtellina Superiore "Il Pettiroso" <i>Nebbiolo</i>	Ar.Pe.Pe.	2019	€ 44,00
Valtellina Superiore Sassella Riserva "Stella Retic" <i>Nebbiolo</i>	Ar.Pe.Pe.	2019	€ 51,00
Valtellina Superiore Sassella Riserva "Rocce Rosse" <i>Nebbiolo</i>	Ar.Pe.Pe.	2016	€ 95,00
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

San Giobbe <i>Pinot Nero</i>	La Costa	2020	€ 38,00
Capriano del Colle "Berzami" <i>Marzemino</i>	Lazzari	2022	€ 24,00
Capriano del Colle "Riserva degli Angeli" <i>Marzemino, Merlot, Sangiovi, Barbera</i>	Lazzari	2020	€ 35,00
Riviera del Garda Classico Gropello "Lucone"	Tenute del Garda	2016	€ 24,00
Barbera "Roncolongo"	Bisi	2020	€ 36,00
<i>natural</i> Buttafuoco "Caccialupo" <i>Croatina, Barbera, altre - no solfiti aggiunti</i>	Tenuta Fornace	2019	€ 30,00
Buttafuoco "Il Cacciatore" <i>Croatina, Barbera, altre</i>	Fiamberti	2022	€ 29,00
Buttafuoco Storico "Vigna Solenga" <i>Croatina, Barbera, altre</i>	Fiamberti	2019	€ 50,00
Bonarda <i>Croatina - Frizzante</i>	Giorgi	2022	€ 24,00
<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

VENETO

Valpolicella Superiore "Monte Lodoletta" <i>Corvina, Rondinella, Molinara</i>	Dal Forno Romano	2017	€ 160,00
Amarone della Valpolicella <i>Corvina, Rondinella, altre uve</i>	Marion	2019	€ 87,00

FRIULI VENEZIA GIULIA

<i>natural</i> RS21 Rosso <i>Merlot, Pignolo</i>	Stanko Radikon	2021	€ 47,00
<i>natural</i> Rosso Breg <i>Pignolo</i>	Gravner	2008	€ 225,00

ALTO ADIGE

Schiava "Botte 9"	Girlan	2021	€ 22,00
Schiava "Gschleier"	Girlan	2021	€ 32,00
<i>bio-natural</i> Sankt Anna <i>Schiava</i>	In Der Eben	2019	€ 44,00
Pinot Nero "St. Daniel"	Colterenzio	2020	€ 34,00
Pinot Nero "Mazon"	Kollerhof	2018	€ 41,00
Pinot Nero Riserva "Flora"	Girlan	2020	€ 41,00

PIEMONTE

Barolo "del Comune di Barolo" <i>Nebbiolo</i>	Scarzello	2016	€ 65,00
Barolo "Sarmassa - Vigna Merenda" <i>Nebbiolo</i>	Scarzello	2016	€ 90,00
Barolo "Parafada" <i>Nebbiolo</i>	Palladino	2019	€ 70,00
Barolo Riserva "San Bernardo" <i>Nebbiolo</i>	Palladino	2016	€ 120,00
Barolo "Cascina Francia" <i>Nebbiolo</i>	Giacomo Conterno	2017	€ 290,00
Barolo "Cascina Francia" <i>Nebbiolo</i>	Giacomo Conterno	2010	€ 650,00
Barolo "Castiglione" <i>Nebbiolo</i>	Vietti	2018	€ 80,00
Barolo <i>Nebbiolo</i>	Brovia	2016	€ 82,00
Barolo "Coste di Rose" <i>Nebbiolo</i>	G.D. Vajra	2017	€ 80,00
<i>natural</i> Barolo "Pira" <i>Nebbiolo</i>	Roagna	2011	€ 250,00

Barbaresco "Rabaja" <i>Nebbiolo</i>	Bruno Rocca	2015	€ 120,00
<i>natural</i> Barbaresco "Gallina" <i>Nebbiolo</i>	Roagna	2017	€ 270,00
Nebbiolo d'Alba	Palladino	2021	€ 32,00
<i>natural</i> Dolcetto d'Alba	Roagna	2022	€ 49,00
Barbera d'Alba "Tre Vigne"	Vietti	2021	€ 31,00
Barbera d'Alba "Vigna Francia"	Giacomo Conterno	2020	€ 85,00
<i>natural</i> Barbera d'Alba	Roagna	2017	€ 85,00
Boca <i>Nebbiolo, Vespolina</i>	Davide Carlone	2019	€ 45,00
<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
Bramaterra <i>Nebbiolo, Vespolina, Croatina</i>	Roccia Rossa	2016	€ 37,00
Fara <i>Nebbiolo, Vespolina</i>	Francesca Castaldi	2016	€ 41,00
<i>natural</i> Grignolino del Monferrato Casalese	Tenuta Migliavacca	2022	€ 30,00

EMILIA ROMAGNA

Lambrusco Grasparossa <i>frizzante</i>	Cleto Chiarli	s.a.	€ 20,00
Lambrusco di Sorbara <i>Fermentazione naturale in bott. - frizzante</i>	Cantina Sociale di Sorbara	2022	€ 23,00

TOSCANA

Brunello di Montalcino <i>Sangiovese</i>	Il Poggione	2018	€ 72,00
Fontalloro <i>Sangiovese</i>	Fattoria di Fèlsina	2019	€ 95,00
Paleo "Rosso" <i>Cabernet Franc</i>	Le Macchiole	2018	€ 140,00

ABRUZZO

<i>natural</i> Montepulciano d'Abruzzo	Emidio Pepe	2011	€ 130,00
--	-------------	------	----------

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	2021	€ 47,00
<i>bio</i> Pinò <i>Pinot Nero</i>	Gulfi	2016	€ 90,00

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 Denis Pere et Fils	2022	€ 46,00
Bourgogne Rouge	Domaine François Gay et Fils	2021	€ 49,00
<i>natural</i> Maranges "Sur Le Bois"	Domaine Bonnardot	2020	€ 52,00
<i>natural</i> Santenay	Domaine Bonnardot	2020	€ 61,00
<i>natural</i> Pommard	Domaine Bonnardot	2020	€ 86,00
<i>natural</i> Beaune	Sarnin-Berrux	2015	€ 92,00
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
Vougeot <i>1er Cru</i> "Les Petit Vougeot"	Domaine Bertagna	2014	€ 130,00
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

Margaux Second Grand Cru Classé <i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	Chaâteau Lascombes	2009	€ 200,00
---	--------------------	------	----------

Loira

bio-natural Saumur-Champigny *Cabernet Franc*

Clos Rougeard 2014 € 300,00

Valle del Rodano

Côtes du Rhône "L'Enclave"

Jean-Luc Jamet 2021 € 61,00

Côtes du Rhône "L'Enclave"

Jean-Luc Jamet 2018 € 59,00

LIBANO

natural Chateau Musar Red *Cabernet Sauvigno, Cabernet Franc, Syrah*

Chateau Musar 2013 € 95,00

natural Chateau Musar Red *Cabernet Sauvigno, Cabernet Franc, Syrah*

Chateau Musar 2010 € 135,00

OREGON (Usa)

Dundee Hills Pinot Noir

Domaine Drouhin Oregon 2014 € 88,00

Vini Dolci e da Meditazione

Moscato d'Asti 'Lumine'	Ca d'Gal	2022	€ 27,00
Valcalepio Moscato Passito <i>Moscato di Scanzo - 50 cl</i>	Castello di Grumello	2018	€ 36,00
Moscato di Scanzo <i>37,5 cl</i>	Biava	2006	€ 78,00
Moscato di Scanzo <i>50 cl</i>	Biava	2016	€ 105,00
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		€ 57,00

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 luppolo 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.

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.