



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 |
| Vini al Calice..... | 2 |
| Mezze Bottiglie..... | 3 |
| Grandi Formati..... | 4 |
| Champagne..... | 6 |
| Vini Spumanti Italiani (<i>Franciacorta, Trento Doc, Prosecco</i>)..... | 7 |
| 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..... | 23 |
| La Birra..... | 24 |

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 |

Vini al Calice - Wine by Glass

Spumanti e Vini Frizzanti - Sparkling Wines

| | | | |
|--|------|------|--------|
| <i>natural</i> Franciacorta Brut Saten Millesimato | 1701 | 2018 | € 9,00 |
|--|------|------|--------|

Bianchi - White

| | | | |
|--|----------|------|--------|
| Terre Lariane Bianco "Brigante" <i>Chard., Manz. Bianco, Verdese</i> | La Costa | 2022 | € 6,00 |
|--|----------|------|--------|

| | | | |
|---------------------------|--------------|------|--------|
| Derthona <i>Timorasso</i> | Luigi Boveri | 2022 | € 7,00 |
|---------------------------|--------------|------|--------|

Rossi - Red

| | | | |
|---|-------|------|--------|
| <i>bio</i> Valcalepio "Rosso del Lupo" <i>Merlot e Cabernet Sauv.</i> | Tosca | 2021 | € 6,00 |
|---|-------|------|--------|

| | | | |
|---|-----------|------|--------|
| <i>natural</i> Contronioia <i>Incrocio Terzi - anfora</i> | Le Driadi | 2023 | € 6,00 |
|---|-----------|------|--------|

| | | | |
|------------------------------|----------|------|--------|
| San Giobbe <i>Pinot Nero</i> | La Costa | 2021 | € 8,00 |
|------------------------------|----------|------|--------|

Le Mezze Bottiglie - The Half Bottles

Bianchi - White

| | | | |
|--|-------------|------|---------|
| <i>Alto Adige</i> Chardonnay "Altkirch" | Colterenzio | 2022 | € 18,00 |
| <i>Veneto</i> Soave Classico <i>Garganega e Trabbiano di Soave</i> | Pieropan | 2022 | € 18,00 |

Rossi - Red

| | | | |
|--|---------------------|------|---------|
| <i>Lombardia</i> Valtellina Superiore Valgella "Costa Bassa" | Sandro Fay | 2018 | € 20,00 |
| <i>Alto Adige</i> Pinot Nero | Colterenzio | 2022 | € 21,00 |
| <i>Toscana</i> Chianti Classico "Berardenga" <i>Sangiovese</i> | Fattoria di Fèlsina | 2021 | € 24,00 |
| <i>natural</i> Merlot - <i>no solfiti aggiunti</i> - 50 cl | Radikon | 2007 | € 75,00 |

I Grandi Formati - Large Formats

Spumanti - Sparkling Wines

| | | | |
|---|--------|------|---------|
| <i>Trentino</i> Trento DOC Cuvée n°6 Extra Brut | Etyssa | 2017 | € 87,00 |
|---|--------|------|---------|

Bianchi - White

| | | | |
|---|---------|------|----------|
| <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 - Red

| | | | |
|--|---------------------|------|----------|
| <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 - Sparkling Wines

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> Grand Rosé Nouzy Grand Cru <i>Pinot Noir, Chardonnay</i> | Paul Bara | € 97,00 |
| <i>Mont. de Reims</i> Spécial Club 2015 Grand Cru Brut <i>Pinot Noir, Chardonnay</i> | Paul Bara | € 155,00 |
| | | |
| 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> Nini 2018 <i>dosaggio zero</i> | Divella | € 82,00 |
| <i>natural</i> Franciacorta Brut Saten 2018 | 1701 | € 52,00 |
| <i>natural</i> Franciacorta Rosè Nature 2019 | 1701 | € 61,00 |
| <i>natural</i> Clò Clò Rosato 2018 <i>dosaggio zero</i> | Divella | € 82,00 |

Piemonte

| | | |
|---|------------------|---------|
| Alta Langa "Francesco Galliano" Blanc de Blancs Brut 2019 | Borgo Maragliano | € 37,00 |
| Alta Langa "Giuseppe Galliano" Brut Nature 2018 | Borgo Maragliano | € 42,00 |

Trentino

| | | |
|---|--------|---------|
| Trento DOC Cuvée n°8 Extra Brut <i>2019</i> | Etyssa | € 45,00 |
|---|--------|---------|

Veneto

| | | |
|---|--------------|---------|
| Prosecco di Conegliano Extra Dry <i>millesimato</i> | San Giuseppe | € 25,00 |
|---|--------------|---------|

Vini Rosati - Rose Wines

LOMBARDIA

| | | | |
|--|------------------|------|---------|
| Chiaretto Classico "Rosa di Notte" <i>Groppello, Marz., Barbera e Sangiov.</i> | Montonale | 2023 | € 28,00 |
| <i>bio-natural</i> IO Ancestrale <i>Frizzante - Nebbiolo</i> | Stefano Beltrama | 2021 | € 37,00 |

ALTO ADIGE

| | | | |
|-----------------|-------------|------|---------|
| Pinot Nero Rosé | Falkenstein | 2022 | € 31,00 |
|-----------------|-------------|------|---------|

FRIULI VENEZIA GIULIA

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

UMBRIA

| | | | |
|---|-----------|------|---------|
| <i>natural</i> Raspato Rosato Frizzante <i>Sangiovese, Aleatico - no solfiti aggiunti</i> | Annesanti | 2022 | € 30,00 |
|---|-----------|------|---------|

ABRUZZO

| | | | |
|------------------------------------|-------------|------|----------|
| <i>natural</i> Cerasuolo d'Abruzzo | Emidio Pepe | 2022 | € 55,00 |
| <i>natural</i> Cerasuolo d'Abruzzo | Valentini | 2022 | € 105,00 |

SICILIA

| | | | |
|---|----------------------|------|---------|
| <i>bio</i> "Marsili" Rosato <i>Pinot Nero - metodo ancestrale</i> | Tenuta di Castellaro | 2020 | € 40,00 |
|---|----------------------|------|---------|

Vini Bianchi - White Wines

LOMBARDIA

| | | | |
|---|----------------------|------|---------|
| Valcalepio Bianco "VB22" <i>Chardonnay, Pinot Bianco</i> | Castello di Grumello | 2022 | € 25,00 |
| Terre Lariane Bianco "Brigante" <i>Chard., Manz. Bianco, Verdesse</i> | La Costa | 2022 | € 27,00 |
| Solesta <i>Riesling Renano, Manzoni Bianco</i> | La Costa | 2021 | € 35,00 |

PIEMONTE

| | | | |
|-----------------------------|--------------|------|---------|
| Bianco <i>Erbaluce</i> | Le Piane | 2021 | € 29,00 |
| Derthona <i>Timorasso</i> | Luigi Boveri | 2022 | € 30,00 |
| Langhe Chardonnay "Bel Amì" | Boroli | 2022 | € 37,00 |

ALTO ADIGE

| | | | |
|--|--------------|------|---------|
| <i>bio</i> Pinot Bianco | Weingut Leya | 2022 | € 35,00 |
| <i>natural</i> Pinot Grigio "Fuoripista" - <i>anfora</i> | Foradori | 2022 | € 47,00 |
| Sauvignon "Lafoa" | Colterenzio | 2022 | € 48,00 |

FRIULI VENEZIA GIULIA

| | | | |
|--|--------------------|------|----------|
| Chardonnay | Vie di Romans | 2021 | € 50,00 |
| <i>natural</i> Vitovska | Castello di Rubbia | 2016 | € 45,00 |
| <i>natural</i> Slatnik Chardonnay e Tocai Friulano | Radikon | 2021 | € 47,00 |
| <i>natural</i> Ribolla | Gravner | 2015 | € 122,00 |

EMILIA ROMAGNA

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

TOSCANA

| | | | |
|---|----------------------|------|---------|
| <i>natural</i> Amnesya Trebbiano, Malvasia | Podere Luisa | 2021 | € 27,00 |
| <i>natural</i> Miss Dannata Trebbiano, Malvasia | Podere Luisa | 2019 | € 36,00 |
| Bianco delle Ripalte Vermentino, Petit Manseng | Tenuta delle Ripalte | 2022 | € 28,00 |

UMBRIA

| | | | |
|--|-----------|------|---------|
| <i>natural</i> Sibillino Pecorino – no solfiti aggiunti | Annesanti | 2022 | € 29,00 |
|--|-----------|------|---------|

MARCHE

| | | | |
|--|--------------------|------|---------|
| <i>natural</i> Marche Bianco “Stella Flora” Pecorino, Passerina, Trebbiano, Malvasia | Maria Pia Castelli | 2019 | € 65,00 |
|--|--------------------|------|---------|

ABRUZZO

| | | | |
|------------------------------------|-------------|------|---------|
| <i>natural</i> Trebbiano d'Abruzzo | Emidio Pepe | 2021 | € 63,00 |
|------------------------------------|-------------|------|---------|

CAMPANIA

| | | | |
|---|---------|------|---------|
| <i>natural</i> Fiano d'Avellino Riserva "Vino della Stella" | Joaquin | 2020 | € 60,00 |
|---|---------|------|---------|

CALABRIA

| | | | |
|-------------------------------------|---------|------|---------|
| <i>bio</i> Grisara <i>Pecorello</i> | Ceraudo | 2023 | € 33,00 |
|-------------------------------------|---------|------|---------|

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 |
|--|------------|------|---------|

| | | | |
|---|-------|------|---------|
| <i>bio</i> Carjcantanti <i>Carricante</i> | Gulfi | 2020 | € 40,00 |
|---|-------|------|---------|

Bianchi Esteri

FRANCIA

Borgogna

| | | | |
|--|--------------------------|------|----------|
| <i>natural</i> Viré Clessé Quintaine <i>Chardonnay</i> | Guillemot | 2022 | € 60,00 |
| Chassagne-Montrachet 1er Cru "Les Macherelles" <i>Chardonnay</i> | Domaine Amiot Guy & Fils | 2021 | € 185,00 |

Loira

| | | | |
|--|---------------------------|------|---------|
| Vouvreay Sec "Les Sablons" <i>Chenin Blanc</i> | Denis Meunier | 2021 | € 28,00 |
| Saumur "Entre Deux Voyes" <i>Chenin Blanc</i> | Le P'tit Domaine | 2019 | € 47,00 |
| <i>natural</i> Ze Chenin <i>Chenin Blanc</i> | 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 Natural <i>no solfiti aggiunti</i> | Esencia Rural | 2019 | € 38,00 |
|--|---------------|------|---------|

ISOLE CANARIE

| | | | |
|--|---------------------|------|---------|
| <i>natural</i> Trenzado <i>Palomino, Pedro Ximénez</i> | Suertes del Marques | 2021 | € 42,00 |
|--|---------------------|------|---------|

GERMANIA

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

AUSTRIA

| | | | |
|--|-------------|------|---------|
| <i>bio</i> Grüner Veltliner "Berg Vogelsang" | Bründlmayer | 2020 | € 42,00 |
|--|-------------|------|---------|

LIBANO

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

GEORGIA

| | | | |
|---|------------------|------|---------|
| <i>natural</i> Rkatsiteli Grand Cru "Tsarapi" <i>no solfiti aggiunti - anfora</i> | Our Wine | 2019 | € 44,00 |
| <i>natural</i> Chardakhi Chinuri Amber | Igo Bitarishvili | 2022 | € 40,00 |

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 | 2021 | € 38,00 |
| Pinot Nero "Patricia" | Girland | 2022 | € 31,00 |
| Pinot Nero Riserva "Flora" | Girland | 2021 | € 44,00 |
| <i>bio-natural</i> Pinot Nero | In Der Eben | 2019 | € 57,00 |
| <i>bio</i> Pinò <i>Pinot Nero</i> | Gulfi | 2016 | € 90,00 |

Francia

| | | | |
|---------------------------------------|-----------------------|------|---------|
| Bourgogne Pinot Noir | Domaine Arnoux | 2022 | € 50,00 |
| Bourgogne Pinot Noir | Domaine Ballot Millot | 2021 | € 63,00 |
| <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 |
| <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 | 2019 | € 160,00 |
| <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 |

Vini Rossi - Red Wines

LOMBARDIA

| | | | |
|--|----------------------|------|----------|
| Valcalepio Rosso "VR18" <i>Merlot e Cabernet Sauv.</i> | Castello di Grumello | 2018 | € 25,00 |
| Valcalepio Rosso Riserva "Colle Calvario" <i>Merlot e Cabernet Sauv.</i> | Castello di Grumello | 2019 | € 54,00 |
| <i>bio</i> Valcalepio "Rosso del Lupo" <i>Merlot e Cabernet Sauv.</i> | Tosca | 2021 | € 26,00 |
| <i>natural</i> Terre del Colleoni "La Driade Felice" <i>Merlot</i> | Le Driadi | 2022 | € 28,00 |
| Medera <i>Merera</i> | Castello di Grumello | 2022 | € 31,00 |
| Soffio del Misma <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Imbeghem</i> | Pecis | 2017 | € 40,00 |
| <i>bio-natural</i> Angelo Rosso <i>Nebbiolo</i> | Stefano Beltrama | 2021 | € 44,00 |
| Rosso di Valtellina <i>Nebbiolo</i> | Ar.Pe.Pe. | 2022 | € 33,00 |
| <i>bio</i> Valtellina Superiore <i>Nebbiolo</i> | Dirupi | 2021 | € 43,00 |
| Valtellina Superiore "Il Pettiroso" <i>Nebbiolo</i> | Ar.Pe.Pe. | 2020 | € 44,00 |
| Valtellina Superiore Inferno "Fiamme Antiche" <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 |
| Sforzato di Valtellina "Vino Sbagliato" Vigna Chioso <i>Nebbiolo</i> | Dirupi | 2021 | € 100,00 |

| | | | |
|--|----------------|------|----------|
| San Giobbe <i>Pinot Nero</i> | La Costa | 2021 | € 39,00 |
| Barbera "Roncolongo" | Bisi | 2020 | € 37,00 |
| Bonarda <i>Croatina - Frizzante</i> | Giorgi | 2022 | € 24,00 |
| <i>natural</i> Buttafuoco Caccialupo <i>Croatina, Barbera, altre - no solfiti aggiunti</i> | Tenuta Fornace | 2019 | € 30,00 |
| <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 | 2005 | € 85,00 |

VENETO

| | | | |
|---|------------------|------|----------|
| Valpolicella Superiore <i>Corvina, Corvinone, Rondinella</i> | Marion | 2019 | € 43,00 |
| 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> Terrano | Castello di Rubbia | 2016 | € 45,00 |
| <i>natural</i> Merlot - <i>no solfiti aggiunti - 50 cl</i> | Radikon | 2007 | € 75,00 |
| <i>natural</i> Rosso Breg <i>Pignolo</i> | Gravner | 2008 | € 225,00 |

ALTO ADIGE

| | | | |
|--|-------------|------|---------|
| Schiava "Gschleier" | Girlan | 2022 | € 35,00 |
| <i>bio-natural</i> Sankt Anna <i>Schiava</i> | In Der Eben | 2020 | € 44,00 |
| Pinot Nero "Patricia" | Girlan | 2022 | € 31,00 |
| Pinot Nero Riserva "Flora" | Girlan | 2021 | € 44,00 |
| <i>bio-natural</i> Pinot Nero | In Der Eben | 2019 | € 57,00 |

PIEMONTE

| | | | |
|---|------------------|------|----------|
| 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 "del Comune di Barolo" <i>Nebbiolo</i> | Scarzello | 2019 | € 66,00 |
| Barolo "Brunella" | Boroli | 2019 | € 125,00 |
| <i>natural</i> Barolo "Pira" <i>Nebbiolo</i> | Roagna | 2011 | € 250,00 |
| <i>natural</i> Barbaresco "Gallina" <i>Nebbiolo</i> | Roagna | 2017 | € 270,00 |
| Langhe Nebbiolo "Perbacco" | Vietti | 2021 | € 37,00 |
| Barbera d'Alba "Bricco delle Olive" | Palladino | 2021 | € 32,00 |
| Barbera d'Alba "Vigna Francia" | Giacomo Conterno | 2021 | € 90,00 |

| | | | |
|---|--------------------|------|---------|
| <i>natural</i> Nebbiolo Colline Novaresi | Le Piane | 2022 | € 26,00 |
| Vespolina | Davide Carlone | 2023 | € 28,00 |
| Bramaterra <i>Nebbiolo, Vespolina, Croatina</i> | Roccia Rossa | 2016 | € 39,00 |
| Boca <i>Nebbiolo, Vespolina</i> | Davide Carlone | 2020 | € 45,00 |
| <i>natural</i> Boca <i>Nebbiolo, Vespolina</i> | Le Piane | 2017 | € 86,00 |
| Fara <i>Nebbiolo, Vespolina</i> | Francesca Castaldi | 2018 | € 38,00 |
| Fara <i>Nebbiolo, Vespolina</i> | Francesca Castaldi | 2016 | € 45,00 |

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 | 2023 | € 25,00 |

TOSCANA

| | | | |
|---|---------------------------------|------|----------|
| <i>natural</i> Donesco Rosso <i>Sangiovese</i> | Pacina | 2020 | € 28,00 |
| <i>natural</i> Chianti Classico <i>Sangiovese</i> | Buondonno | 2022 | € 32,00 |
| Brunello di Montalcino <i>Sangiovese</i> | Le Ragnaie | 2019 | € 90,00 |
| Fontalloro <i>Sangiovese</i> | Fattoria di Fèlsina | 2019 | € 95,00 |
| Percarlo <i>Sangiovese</i> | Fattoria S. Giusto a Rentennano | 2020 | € 110,00 |
| Paleo "Rosso" <i>Cabernet Franc</i> | Le Macchiole | 2018 | € 140,00 |

ABRUZZO

| | | | |
|--|-------------|------|---------|
| <i>natural</i> Montepulciano d'Abruzzo | Emidio Pepe | 2021 | € 80,00 |
|--|-------------|------|---------|

CAMPANIA

| | | | |
|----------------------------|--------------|------|---------|
| Core Rosso <i>Aglanico</i> | Montevetrano | 2021 | € 32,00 |
|----------------------------|--------------|------|---------|

PUGLIA

| | | | |
|---|-----------|------|---------|
| <i>bio</i> Gioia del Colle Primitivo "16" | Polvanera | 2020 | € 38,00 |
|---|-----------|------|---------|

SICILIA

| | | | |
|--|---------------|------|---------|
| Etna Rosso "Passorosso" <i>Nerello Mascalese</i> | Passopisciaro | 2021 | € 46,00 |
|--|---------------|------|---------|

| | | | |
|-----------------------------------|-------|------|---------|
| <i>bio</i> Pinò <i>Pinot Nero</i> | Gulfi | 2016 | € 90,00 |
|-----------------------------------|-------|------|---------|

Rossi Esteri

FRANCIA

Bourgogne

| | | | |
|--|--------------------------|------|----------|
| Bourgogne Pinot Noir | Domaine Arnoux | 2022 | € 50,00 |
| Bourgogne Pinot Noir | Domaine Ballot Millot | 2021 | € 63,00 |
| <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 |
| <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 | 2019 | € 160,00 |
| <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

LIBANO

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

Château Musar 2013 € 95,00

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

Château Musar 2010 € 135,00

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 | 2019 | € 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 |
| Vin San Giusto <i>Malvasia e Trebbiano - 37,5 cl</i> | San Giusto a Rentennano | 2016 | € 75,00 |
| 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 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 Geuze 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.