



## 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.

| <b>Vino</b>   | <b>Temperatura</b> |
|---|--------------------|
| 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 Nature | 1701 |  | € 8,00 |
|---|------|--|--------|

## Bianchi - White

|  |          |      |        |
|--|----------|------|--------|
| Terre Lariane Bianco "Brigante" <i>Chard., Manz. Bianco, Verdese</i> | La Costa | 2023 | € 6,00 |
|--|----------|------|--------|

|  |            |      |        |
|--|------------|------|--------|
| <i>natural</i> SP68 Bianco <i>Moscato d'Alessandria, Albanello</i> | Occhipinti | 2022 | € 7,00 |
|--|------------|------|--------|

|  |           |      |        |
|--|-----------|------|--------|
| <i>natural</i> Sibillino Pecorino - <i>no solfiti aggiunti</i> | Annesanti | 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> Armonia Rosso <i>vitigni vari</i> | Fausto Andi | 2020 | € 7,00 |
|--|-------------|------|--------|

|                             |              |      |        |
|-----------------------------|--------------|------|--------|
| La Spia <i>Petit Verdot</i> | Tre Romiglie | 2018 | € 8,00 |
|-----------------------------|--------------|------|--------|

# Le Mezze Bottiglie - The Half Bottles

## Bianchi - White

|   |             |      |         |
|---|-------------|------|---------|
| <i>Lombardia</i> Lugana "Montunal"      | Montonale   | 2023 | € 22,00 |
| <i>Alto Adige</i> Chardonnay "Altkirch" | Colterenzio | 2022 | € 18,00 |

## Rossi - Red

|   |                     |      |         |
|---|---------------------|------|---------|
| <i>Alto Adige</i> Pinot Nero  | Colterenzio         | 2023 | € 21,00 |
| <i>Friuli - natural</i> Merlot - <i>no solfiti aggiunti</i> - 50 cl | Radikon             | 2007 | € 75,00 |
| <i>Piemonte</i> Barbaresco  | Cantina del Pino    | 2019 | € 35,00 |
| <i>Piemonte</i> Barolo "Castiglione"                                | Vietti              | 2020 | € 48,00 |
| <i>Toscana</i> Chianti Classico "Berardenga" <i>Sangiovese</i>      | Fattoria di Fèlsina | 2020 | € 24,00 |
| <i>Umbria</i> Montefalco Rosso                                      | Arnaldo Caprai      | 2021 | € 17,00 |

# I Grandi Formati - Large Formats

## 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 - <i>natural</i>                                      | 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 - <i>natural</i> | I Vigneri           | 2021 | € 70,00  |

# Vini Spumanti - Sparkling Wines

## FRANCIA

---

### Champagne

|  |                  |          |
|--|------------------|----------|
| <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> Zero Brut Nature   | Tarlant          | € 90,00  |
| <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>Aube</i> Derriere L'Eglise Brut Nature 2015 <i>Pinot Noir - natural</i>           | André Beaufort   | € 172,00 |
| <i>Mont. de Reims</i> Brut Reserve Ambonnay <i>Pinot Noir, Chardonnay - natural</i>  | André Beaufort   | € 135,00 |
| <i>Mont. de Reims</i> Blanc de Noirs Brut  | Bennoit Lahaye   | € 115,00 |
| <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 | € 36,00 |
|---------------------------------------|-----------------|---------|

## ITALIA

---

## Lombardia

|   |         |         |
|---|---------|---------|
| <i>natura</i> /Franciacorta Brut Nature                               | 1701    | € 42,00 |
| <i>natura</i> /Franciacorta Brut Saten 2018                           | 1701    | € 52,00 |
| <i>natura</i> /Nini 2018 <i>Pinot Nero, Chardonnay, dosaggio zero</i> | Divella | € 82,00 |
| <i>natura</i> /Clò Clò 2018 <i>Pinot Nero, dosaggio zero</i>          | Divella | € 82,00 |
| <i>natura</i> /Franciacorta Rosè Nature 2019                          | 1701    | € 61,00 |

## Veneto

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

# Vini Rosati - Rose Wines

## LOMBARDIA

---

|  |           |      |         |
|--|-----------|------|---------|
| Maddalena <i>Franconia</i>   | Pecis     | 2023 | € 25,00 |
| Chiaretto Classico "Rosa di Notte" <i>Groppello, Marz., Barbera e Sangiov.</i> | Montonale | 2023 | € 28,00 |

## 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 | 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

---

|  |            |      |         |
|--|------------|------|---------|
| Manzoni Bianco   | La Rossera | 2023 | € 28,00 |
| <i>natural</i> Tilamore <i>Bronner, Moscato Giallo, Malvasia</i>     | Le Driadi  | 2023 | € 40,00 |
| Terre Lariane Bianco "Brigante" <i>Chard., Manz. Bianco, Verdesè</i> | La Costa   | 2023 | € 27,00 |
| Solesta <i>Riesling Renano, Manzoni Bianco</i>                       | La Costa   | 2022 | € 37,00 |

## PIEMONTE

---

|   |                     |      |         |
|---|---------------------|------|---------|
| <i>natural</i> Bianco <i>Erbaluce</i>     | Le Piane            | 2022 | € 29,00 |
| Derthona <i>Timorasso</i>                 | Luigi Boveri        | 2022 | € 30,00 |
| <i>natural</i> Montemarino <i>Cortese</i> | Cascina degli Ulivi | 2010 | € 60,00 |

## ALTO ADIGE

---

|  |               |      |         |
|--|---------------|------|---------|
| <i>natural</i> 1048 OffWeiss Gemischter Satz <i>vitigni vari</i> | Widum Baumann | 2023 | € 49,00 |
|--|---------------|------|---------|

| <b>VENETO</b>                |   |                       |      |         |
|------------------------------|---|-----------------------|------|---------|
|                              | Lugana <i>Turbiana</i>  | Villa della Torre     | 2021 | € 41,00 |
| <b>FRIULI VENEZIA GIULIA</b> |   |                       |      |         |
|                              | <i>bio</i> Sauvignon  | Ronco delle Betulle   | 2022 | € 31,00 |
|                              | <i>natural</i> Vitovska   | Castello di Rubbia    | 2016 | € 45,00 |
| <b>EMILIA ROMAGNA</b>        |   |                       |      |         |
|                              | <i>natural</i> Ageno <i>Malvasia di Candia - no solfiti aggiunti</i>                        | La Stoppa             | 2020 | € 46,00 |
| <b>TOSCANA</b>               |   |                       |      |         |
|                              | <i>natural</i> Amnesya <i>Trebbiano, Malvasia</i>   | Podere Luisa          | 2021 | € 27,00 |
|                              | <i>natural</i> Miss Dannata <i>Trebbiano, Malvasia</i>                                      | Podere Luisa          | 2019 | € 36,00 |
|                              | Bianco delle Ripalte <i>Vermentino, Petit Manseng</i>                                       | Tenuta delle Ripalte  | 2022 | € 28,00 |
| <b>MARCHE</b>                |   |                       |      |         |
|                              | <i>natural</i> Bianco "...di Gino..." <i>Verdicchio</i>                                     | Fattoria San Lorenzo  | 2023 | € 25,00 |
|                              | <i>natural</i> Marche Bianco "BelloRibello" <i>Bianchetto del Metauro</i>                   | Tenuta Ca' Sciampagne | 2020 | € 38,00 |
|                              | <i>natural</i> Marche Bianco "Stella Flora" <i>Pecorino, Passerina, Trebbiano, Malvasia</i> | Maria Pia Castelli    | 2019 | € 65,00 |
| <b>UMBRIA</b>                |   |                       |      |         |
|                              | <i>natural</i> Sibillino Pecorino - <i>no solfiti aggiunti</i>                              | Annesanti             | 2022 | € 29,00 |

**CAMPANIA**

---

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

**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> Carjcantì <i>Carricante</i> | Gulfi | 2020 | € 40,00 |
|--|-------|------|---------|

|                               |               |      |         |
|-------------------------------|---------------|------|---------|
| Passobianco <i>Chardonnay</i> | Passopisciaro | 2022 | € 46,00 |
|-------------------------------|---------------|------|---------|

# 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

|  |                           |      |         |
|--|---------------------------|------|---------|
| Côtes de la Charité "Montailles" <i>Chardonnay</i> | Domaine des Rabichattes   | 2023 | € 45,00 |
| Vouvray 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>Clairrette, 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 |
|--|----------------------|------|---------|

**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

**LIBANO***natural* Chateau Musar White *Obaideh, Merwah*

Chateau Musar

2014

€ 80,00

**GEORGIA***natural* 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                    | La Costa    | 2022 | € 39,00 |
| Pinot Nero "St. Daniel"       | Colterenzio | 2022 | € 38,00 |
| Pinot Nero "Patricia"         | Girland     | 2022 | € 32,00 |
| <i>bio-natural</i> Pinot Nero | In Der Eben | 2020 | € 57,00 |
| Pinot Nero "Petit Sancaba"    | Sancaba     | 2022 | € 45,00 |

## Francia

|  |                          |      |          |
|--|--------------------------|------|----------|
| Côtes de la Charité "Le Pavillon"                      | Domaine des Rabichattes  | 2023 | € 49,00  |
| Bourgogne Hautes - Côtes de Beaune "Sous La Murée"     | Domaine Arnoux           | 2022 | € 50,00  |
| Bourgogne Pinot Noir                                   | Domaine Ballot Millot    | 2021 | € 63,00  |
| <i>natural</i> Pommard                                 | Domaine Bonnardot        | 2020 | € 86,00  |
| Morey Saint Denis <i>1er Cru</i> "Les Chenevery"       | Domaine Lignier Michelot | 2019 | € 160,00 |
| 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 |
| <b>Germania</b>  |                          |      |          |
| Großheubach Alte Reben Spätburgunder <i>Pinot Nero</i> | Steintal                 | 2021 | € 57,00  |

# Vini Rossi - Red Wines

## LOMBARDIA

|  |                      |      |          |
|--|----------------------|------|----------|
| <i>bio</i> Valcalepio "Rosso del Lupo" <i>Merlot, Cabernet Sauv.</i>   | Tosca                | 2023 | € 26,00  |
| Medera <i>Merera</i>   | Castello di Grumello | 2023 | € 31,00  |
| <i>natural</i> Terre del Colleoni "La Driade Felice" <i>Merlot</i>     | Le Driadi            | 2023 | € 28,00  |
| <i>natural</i> Cabernet Franc "Barlinet"                               | Le Driadi            | 2022 | € 40,00  |
| San Giobbe <i>Pinot Nero</i>   | La Costa             | 2022 | € 39,00  |
| Il Dondolo <i>Petit Verdot</i>   | Tre Romiglie         | 2019 | € 32,00  |
| La Spia <i>Petit Verdot</i>  | Tre Romiglie         | 2018 | € 38,00  |
| <i>bio-natural</i> Angelo Rosso <i>Nebbiolo</i>                        | Stefano Beltrama     | 2021 | € 44,00  |
| <i>bio</i> Valtellina Superiore <i>Nebbiolo</i>                        | Dirupi               | 2021 | € 43,00  |
| Rosso di Valtellina <i>Nebbiolo</i>                                    | Ar.Pe.Pe.            | 2022 | € 39,00  |
| Valtellina Superiore Sassella Riserva "Rocce Rosse" <i>Nebbiolo</i>    | Ar.Pe.Pe.            | 2016 | € 95,00  |
| Valtellina Superiore Grumello Riserva "Buon Consiglio" <i>Nebbiolo</i> | Ar.Pe.Pe.            | 2016 | € 95,00  |
| Sforzato di Valtellina "Vino Sbagliato" Vigna Chioso <i>Nebbiolo</i>   | Dirupi               | 2021 | € 100,00 |

|  |                |      |          |
|--|----------------|------|----------|
| <i>natural</i> Armonia Rosso <i>vitigni vari</i>   | Fausto Andi    | 2020 | € 35,00  |
| <i>natural</i> Ascaro <i>Barbera</i>   | Fausto Andi    | 2020 | € 36,00  |
| <i>natural</i> Ascaro Riserva <i>Barbera</i>   | Fausto Andi    | 2020 | € 52,00  |
| <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 |

## 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           | 2020 | € 87,00  |

## FRIULI VENEZIA GIULIA

---

|  |         |      |          |
|--|---------|------|----------|
| <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

---

|   |               |      |         |
|---|---------------|------|---------|
| <i>bio-natural</i> Sankt Anna <i>Schiava</i>  | In Der Eben   | 2020 | € 44,00 |
| <i>natural</i> 1048 OffRot Gemischter Satz <i>Pinot Nero e vitigni bianchi vari</i> | Widum Baumann | 2023 | € 49,00 |
| Pinot Nero "St. Daniel"   | Colterenzio   | 2022 | € 38,00 |
| Pinot Nero "Patricia"   | Girland       | 2022 | € 32,00 |
| <i>bio-natural</i> Pinot Nero   | In Der Eben   | 2020 | € 57,00 |

## PIEMONTE

---

|   |                  |      |          |
|---|------------------|------|----------|
| Barolo  | Brovia           | 2020 | € 80,00  |
| Barolo "Cerretta"                                   | Ettore Germano   | 2016 | € 110,00 |
| Barolo "La Tartufaia" <i>Nebbiolo</i>               | Giulia Negri     | 2021 | € 85,00  |
| Barolo "Serradenari" <i>Nebbiolo</i>                | Giulia Negri     | 2020 | € 115,00 |
| Barolo "Pira" <i>Nebbiolo</i>                       | Roagna           | 2011 | € 250,00 |
| Barolo "Cascina Francia" <i>Nebbiolo</i>            | Giacomo Conterno | 2017 | € 290,00 |
| Barolo "Cascina Francia" <i>Nebbiolo</i>            | Giacomo Conterno | 2010 | € 650,00 |
| Barbaresco <i>Nebbiolo</i>                          | Cantina del Pino | 2020 | € 55,00  |
| <i>natural</i> Barbaresco "Gallina" <i>Nebbiolo</i> | Roagna           | 2017 | € 270,00 |

|  |                  |      |          |
|--|------------------|------|----------|
| Langhe Nebbiolo                                | Giulia Negri     | 2022 | € 40,00  |
| Langhe Nebbiolo "Perbacco"                     | Vietti           | 2022 | € 40,00  |
| Barbera d'Alba "Tre Vigne"                     | Vietti           | 2022 | € 33,00  |
| Barbera d'Alba "Vigna Francia"                 | Giacomo Conterno | 2021 | € 100,00 |
| <i>natura</i> /Nebbiolo Colline Novaresi       | Le Piane         | 2023 | € 27,00  |
| Vespolina                                      | Davide Carlone   | 2023 | € 28,00  |
| Boca <i>Nebbiolo, Vespolina</i>                | Davide Carlone   | 2020 | € 45,00  |
| <i>natura</i> /Boca <i>Nebbiolo, Vespolina</i> | Le Piane         | 2018 | € 82,00  |

## EMILIA ROMAGNA

---

|  |                            |      |         |
|--|----------------------------|------|---------|
| Lambrusco Grasparossa <i>frizzante</i>                                       | Cleto Chiarli              | s.a. | € 25,00 |
| Lambrusco di Sorbara <i>fermentazione naturale in bott. - frizzante</i>      | Cantina Sociale di Sorbara | 2023 | € 25,00 |
| Lambrusco di Sorbara "Falistra" <i>rifermentato in bottiglia - frizzante</i> | Podere Il Saliceto         | s.a. | € 25,00 |

## TOSCANA

---

|   |                                  |      |          |
|---|----------------------------------|------|----------|
| Chianti Classico "Berardenga" <i>Sangiovese</i>           | Fattoria di Fèlsina              | 2022 | € 35,00  |
| Chianti Classico Riserva "Le Baroncole" <i>Sangiovese</i> | Fattoria San Giusto a Rentennano | 2021 | € 54,00  |
| Pinot Nero "Petit Sancaba"                                | Sancaba                          | 2022 | € 45,00  |
| Brunello di Montalcino <i>Sangiovese</i>                  | Le Ragnaie                       | 2018 | € 90,00  |
| Fontalloro <i>Sangiovese</i>                              | Fattoria di Fèlsina              | 2019 | € 95,00  |
| <i>bio</i> Percarlo <i>Sangiovese</i>                     | Fattoria S. Giusto a Rentennano  | 2020 | € 110,00 |
| Paleo "Rosso" <i>Cabernet Franc</i>                       | Le Macchiole                     | 2020 | € 150,00 |

## SARDEGNA

---

|   |                    |      |         |
|---|--------------------|------|---------|
| <i>natural</i> Rosso Neoneli <i>Pascale, Cannonau, Monica Carignano, etc.</i> | Cantine di Neoneli | 2022 | € 34,00 |
|---|--------------------|------|---------|

## SICILIA

---

|  |               |      |         |
|--|---------------|------|---------|
| <i>natural</i> Frappato di Vittoria              | Occhipinti    | 2022 | € 49,00 |
| Etna Rosso "Passorosso" <i>Nerello Mascalese</i> | Passopisciaro | 2022 | € 47,00 |

# Rossi Esteri

## FRANCIA

---

### Bourgogne

Bourgogne Hautes - Côtes de Beaune "Sous La Murée"

Domaine Arnoux 2022 € 50,00

Bourgogne Pinot Noir

Domaine Ballot Millot 2021 € 63,00

*natural*/Pommard

Domaine Bonnardot 2020 € 86,00

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

Domaine Lignier Michelot 2019 € 160,00

Vougeot *1er Cru* "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

### Loira

Côtes de la Charité "Le Pavillon" *Pinot Nero*

Domaine des Rabichattes 2023 € 49,00

*bio-natural*/Saumur-Champigny *Cabernet Franc*

Clos Rougeard 2014 € 300,00

## GERMANIA

---

Großheubach Alte Reben Spätburgunder *Pinot Nero*

Steintal 2021 € 57,00

## LIBANO

---

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

Chateau Musar 2010 € 135,00

# Vini Dolci e da Meditazione

|   |                         |      |          |
|---|-------------------------|------|----------|
| Moscato d'Asti 'Lumine'   | Ca d'Gal                | 2022 | € 27,00  |
| Valcalepio Moscato Passito "Ros" <i>Moscato di Scanzo - 50 cl</i> | Castello di Grumello    | 2019 | € 45,00  |
| 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  |
| 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.