



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 Nature	1701	€ 8,00
---	------	--------

Bianchi - White

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

<i>bio-natural</i> SP 68 Bianco <i>Moscato d'Alessandria, Albanello</i>	Arianna Occhipinti	2025	€ 7,00
---	--------------------	------	--------

Rossi - Red

Valcalepio Rosso "VR20" <i>Merlot e Cabernet Sauv.</i>	Castello di Grumello	2020	€ 6,00
--	----------------------	------	--------

<i>natural</i> Unlitro <i>Alicante Nero, Mourvèdre, Sangiovese e Alicante Bouschet - 100cl</i>	Ampeleia	2024	€ 6,00
--	----------	------	--------

Etna Rosso "Passorosso" <i>Nerello Mascalese</i>	Passopisciaro	2024	€ 8,00
--	---------------	------	--------

Le Mezze Bottiglie - The Half Bottles

Bianchi - White

<i>Lombardia</i> Lugana "Montunal"	Montonale	2025	€ 20,00
<i>Alto Adige</i> Chardonnay "Altkirch"	Colterenzio	2025	€ 18,00
<i>Friuli Venezia Giulia</i> Jakot <i>Tocai Friulano - 50cl</i>	Radikon	2020	€ 54,00

Rossi - Red

<i>Alto Adige</i> Pinot Nero	Colterenzio	2024	€ 21,00
<i>Piemonte</i> Barbaresco	Cantina del Pino	2021	€ 35,00
<i>Piemonte</i> Barolo "Castiglione"	Vietti	2021	€ 49,00
<i>Toscana</i> Chianti Classico "Berardenga" <i>Sangiovese</i>	Fattoria di Fèlsina	2021	€ 24,00
<i>Umbria</i> Montefalco Rosso	Arnaldo Caprai	2022	€ 17,00

I Grandi Formati - Large Formats

Bianchi - White

<i>Trentino</i> Pinot Grigio "Fuoripista" - anfora - 1,5l - <i>natural</i>	Foradori	2022	€ 90,00
<i>Friuli Venezia Giulia</i> Ribolla - 1,5l - <i>natural</i>	Gravner	2011	€ 225,00
<i>Friuli Venezia Giulia</i> Ribolla - 1,5l - <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>Toscana</i> Fontalloro Sangiovese - 1,5l	Fattoria di Fèlsina	2019	€ 200,00
<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>Vallée de la Marne</i> Zero Brut Nature <i>Chardonnay, Meunier, Pinot Noir</i>	Tarlant	€ 90,00
<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 <i>Pinot Noir</i>	Bennoit Lahaye	€ 115,00
<i>Mont. de Reims</i> Spécial Club 2015 Grand Cru Brut <i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	Paul Bara	€ 155,00
Le Reserve <i>Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay</i>	Billecart - Salmon	€ 110,00

ITALIA

Lombardia

<i>natural</i> Franciacorta Brut Nature	1701	€ 42,00
<i>natural</i> Franciacorta Brut Saten 2021	1701	€ 52,00
Franciacorta "Zero Uno" <i>dosaggio zero</i>	Andrea Arici	€ 49,00
Metodo Classico Rosè Extra Brut "Vigna Drezza" 2022	Castello di Grumello	€ 45,00
<i>natural</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

Chiaretto Classico "Rosa di Notte" *Groppello, Marz., Barbera e Sangiov.*

Montonale

2025

€ 28,00

FRIULI VENEZIA GIULIA

natural Sivi *Pinot Grigio*

Radikon

2021

€ 47,00

Vini Bianchi - White Wines

LOMBARDIA

Valcalepio Bianco "VB25" <i>Chardonnay, Pinot Bianco</i>	Castello di Grumello	2025	€ 25,00
Manzoni Bianco	La Rossera	2024	€ 29,00
<i>natural</i> Tilamore <i>Bronner, Moscato Giallo, Malvasia</i>	Le Driadi	2023	€ 40,00
Lugana "Montunal"	Montonale	2025	€ 28,00
Capriano del Colle Bianco "Fausto" <i>Turbiana</i>	Lazzari	2024	€ 25,00
Terre Lariane Bianco "Brigante" <i>Pinot Bianco, Chard., Manz. Bianco</i>	La Costa	2024	€ 28,00
Solesta <i>Riesling Renano, Manzoni Bianco</i>	La Costa	2023	€ 39,00

VENETO

<i>bio-natural</i> Soave "Monteseroni" <i>Garganega</i>	Filippi	2023	€ 43,00
---	---------	------	---------

ALTO ADIGE

Pinot Bianco "Berg"	Colterenzio	2022	€ 37,00
Sauvignon "Lafoa"	Colterenzio	2024	€ 49,00
<i>natural</i> 1048 OffWeiss Gemischter Satz <i>vitigni vari</i>	Widum Baumann	2024	€ 49,00

PIEMONTE

Langhe Chardonnay "Bel Ami"	Boroli	2025	€ 37,00
-----------------------------	--------	------	---------

FRIULI VENEZIA GIULIA

<i>bio</i> Sauvignon	Ronco delle Betulle	2022	€ 31,00
<i>bio-natural</i> Jakot Tocai Friulano – 50cl	Radikon	2020	€ 54,00

EMILIA ROMAGNA

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

TOSCANA

<i>natural</i> Miss Dannata Trebbiano, Malvasia	Podere Luisa	2021	€ 38,00
---	--------------	------	---------

MARCHE

<i>natural</i> Bianco “...di Gino...” Verdicchio	Fattoria San Lorenzo	2024	€ 25,00
<i>natural</i> Marche Bianco “Stella Flora” Pecorino, Passerina, Trebbiano, Malvasia	Maria Pia Castelli	2022	€ 61,00

ABRUZZO

<i>natural</i> Trebbiano d'Abruzzo	Emidio Pepe	2022	€ 75,00
<i>natural</i> Trebbiano d'Abruzzo	Valentini	2019	€ 190,00

CAMPANIA

<i>bio-natural</i> Aorivola <i>Falanghina</i>	I Cacciagalli	2023	€ 28,00
Fiano d'Avellino Riserva "Vino della Stella"	Joaquin	2020	€ 60,00

SICILIA

<i>bio-natural</i> SP 68 Bianco <i>Moscato d'Alessandria, Albanello</i>	Arianna Occhipinti	2025	€ 33,00
Passobianco <i>Chardonnay</i>	Passopisciaro	2024	€ 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

<i>bio-natural</i> Muscadet "Classic" <i>Melon de Bourgogne</i>	Domaine de l'Ecu	2023	€ 35,00
Côtes de la Charité "Montailles" <i>Chardonnay</i>	Domaine des Rabichattes	2023	€ 45,00
Saumur "Entre Deux Voyes" <i>Chenin Blanc</i>	Le P'tit Domaine	2019	€ 47,00
<i>natural</i> Sancerre "Skeveldra" <i>Sauvignon</i>	Domaine Riffault	2019	€ 65,00

Provenza

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

ISOLE CANARIE

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

SPAGNA

<i>bio-natural</i> De Sol a Sol Airèn Tinaja <i>no solfiti aggiunti</i>	Esencia Rural	2019	€ 35,00
---	---------------	------	---------

GERMANIA

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

LIBANO

<i>natural</i> Chateau Musar White <i>Obaideh, Merwah</i>	Chateau Musar	2014	€ 80,00
---	---------------	------	---------

GEORGIA

<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	La Costa	2022	€ 39,00
Pinot Nero	Colterenzio	2024	€ 28,00
Pinot Nero Riserva "St. Daniel"	Colterenzio	2023	€ 37,00
Pinot Nero "Petit Sancaba"	Sancaba	2024	€ 45,00

Francia

Bourgogne Rouge	Armand Heitz	2021	€ 68,00
<i>natural</i> Pommard	Domaine Bonnardot	2020	€ 86,00
Volnay	Domaine Georges Glantenay	2022	€ 100,00

Morey-Saint-Denis Vieilles Vignes

Domaine Stéphane Magnien

2023

€ 135,00

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

Domaine Lignier Michelot

2019

€ 160,00

Clos-Vougeot Vieilles Vignes Grand Cru

Château de la Tour

2016

€ 550,00

Clos des Lambrays Grand Cru

Domaine des Lambrays

2017

€ 700,00

Argentina

natural Sin Azufre

Bodega Chacra

2024

€ 85,00

Vini Rossi - Red Wines

LOMBARDIA

<i>bio</i> Valcalepio "Rosso del Lupo" <i>Merlot e Cabernet Sauv.</i>	Tosca	2024	€ 27,00
Valcalepio Rosso "VR20" <i>Merlot e Cabernet Sauv.</i>	Castello di Grumello	2020	€ 25,00
Bergamasca Rosso "Burdunì" <i>Cabernet Sauv., Merlot</i>	Castello di Grumello	2018	€ 37,00
Valcalepio Rosso Riserva "Colle Calvario" <i>Merlot e Cabernet Sauv.</i>	Castello di Grumello	2022	€ 62,00
Medera <i>Merera</i>	Castello di Grumello	2024	€ 31,00
<i>natural</i> Terre del Colleoni "La Driade Felice" <i>Merlot</i>	Le Driadi	2024	€ 28,00
<i>bio</i> Valtellina Superiore <i>Nebbiolo</i>	Dirupi	2022	€ 44,00
Rosso di Valtellina <i>Nebbiolo</i>	Ar.Pe.Pe.	2024	€ 39,00
Valtellina Superiore "Il Pettirosso" <i>Nebbiolo</i>	Ar.Pe.Pe.	2022	€ 51,00
Valtellina Superiore Inferno Riserva "Sesto Canto" <i>Nebbiolo</i>	Ar.Pe.Pe.	2018	€ 115,00
<i>bio</i> Sforzato di Valtellina "Vino Sbagliato" Vigna Chioso <i>Nebbiolo</i>	Dirupi	2022	€ 100,00
San Giobbe <i>Pinot Nero</i>	La Costa	2023	€ 39,00
Il Dondolo <i>Petit Verdot</i>	Tre Romiglie	2019	€ 32,00

<i>natural</i> Tom Rosso <i>Barbera</i>	Fausto Andi	2020	€ 30,00
<i>natural</i> Armonia Rosso <i>vitigni vari</i>	Fausto Andi	2020	€ 35,00
<i>bio-natural</i> Buttafuoco Caccialupo <i>Croatina, Barbera, altre - no solfiti aggiunti</i>	Tenuta Fornace	2018	€ 32,00
<i>natural</i> Barbacarlo <i>Croatina, Uva Rara e Vespolina</i>	Lino Maga	2018	€ 130,00

VENETO

<i>bio</i> Valpolicella Superiore "Profasio" <i>Corvina, Corvinone, Rondinella</i>	Massimago	2021	€ 42,00
<i>bio</i> Amarone della Valpolicella <i>Corvina, Rondinella, altre uve</i>	Massimago	2018	€ 88,00

FRIULI VENEZIA GIULIA

<i>natural</i> RS <i>Merlot, Pignolo</i>	Radikon	2022	€ 47,00
<i>natural</i> Merlot - <i>no solfiti aggiunti - 100 cl</i>	Stanko Radikon	2010	€ 130,00
<i>natural</i> Rosso Breg <i>Pignolo</i>	Gravner	2008	€ 225,00

ALTO ADIGE

Pinot Nero	Colterenzio	2024	€ 28,00
Pinot Nero Riserva "St. Daniel"	Colterenzio	2023	€ 37,00
<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	2024	€ 49,00

PIEMONTE

Barolo "del Comune di Barolo" <i>Nebbiolo</i>	Scarzello	2022	€ 68,00
Barolo del Comune di Castiglione Falletto <i>Nebbiolo</i>	Boroli	2020	€ 85,00
Barolo "Cerequio" <i>Nebbiolo</i>	Boroli	2019	€ 110,00
Barolo "Serradenari" <i>Nebbiolo</i>	Giulia Negri	2020	€ 115,00
<i>natural</i> 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	Cantina del Pino	2021	€ 60,00
Langhe Nebbiolo	Scarzello	2023	€ 32,00
<i>natural</i> Langhe Rosso <i>Nebbiolo</i>	Roagna	2020	€ 95,00
Barbera d'Alba Superiore	Scarzello	2023	€ 34,00
Barbera d'Alba "Vigna Francia"	Giacomo Conterno	2022	€ 110,00
<i>natural</i> Nebbiolo Colline Novaresi	Le Piane	2024	€ 27,00
Vespolina	Davide Carlone	2023	€ 28,00
<i>natural</i> Juan <i>Nebbiolo, Croatina, Vespolina</i>	Garella	2017	€ 49,00
Boca <i>Nebbiolo, Vespolina</i>	Davide Carlone	2020	€ 45,00
<i>natural</i> Boca <i>Nebbiolo, Vespolina</i>	Le Piane	2020	€ 86,00

TOSCANA

<i>natural</i> Chianti Classico <i>Sangiovese</i>	Buondonno	2023	€ 34,00
<i>bio</i> Chianti Classico <i>Sangiovese</i>	Fattoria San Giusto a Rentennano	2023	€ 39,00
Chianti Classico <i>Sangiovese</i>	Castello di Ama	2006	€ 75,00
Pinot Nero "Petit Sancaba"	Sancaba	2024	€ 45,00
<i>natural</i> Unlitro <i>Alicante Nero, Mourvèdre, Sangiovese e Alicante Bouschet - 100cl</i>	Ampeleia	2024	€ 26,00
<i>natural</i> Alicante Nero	Ampeleia	2022	€ 37,00
Syrah "Bosco"	Tenimenti d'Alessandro	2020	€ 49,00
Brunello di Montalcino <i>Sangiovese</i>	Le Chiuse	2018	€ 110,00
Galatrona <i>Merlot</i>	Petrolo	2021	€ 195,00
Paleo "Rosso" <i>Cabernet Franc</i>	Le Macchiole	2021	€ 155,00
Paleo "Rosso" <i>Cabernet Franc</i>	Le Macchiole	2020	€ 150,00

EMILIA ROMAGNA

Lambrusco di Sorbara "Falistra" <i>rifermentato in bottiglia - frizzante</i>	Podere Il Saliceto	s.a.	€ 25,00
Lambrusco Grasparossa "Vigneto Cialdini" <i>frizzante</i>	Cleto Chiarli	s.a.	€ 25,00

MARCHE

<i>natural</i> Rosso Piceno "Burello" <i>Sangiovese, Montepulciano</i>	Fattoria San Lorenzo	2021	€ 28,00
--	----------------------	------	---------

UMBRIA

Anima Umbra <i>Sangiovese</i>	Arnaldo Caprai	2022	€ 25,00
-------------------------------	----------------	------	---------

ABRUZZO

<i>natural</i> Montepulciano d'Abruzzo	Emidio Pepe	2022	€ 85,00
--	-------------	------	---------

SICILIA

<i>bio</i> Ypsilon Rosso <i>Corinto Nero. Nero d'Avola, Alicante</i>	Tenuta di Castellaro	2022	€ 37,00
--	----------------------	------	---------

<i>natural</i> SP 68 Rosso <i>Frappato di Vittoria, Nero d'Avola</i>	Arianna Occhipinti	2024	€ 33,00
--	--------------------	------	---------

<i>natural</i> Frappato di Vittoria	Arianna Occhipinti	2022	€ 49,00
-------------------------------------	--------------------	------	---------

Etna Rosso "Passorosso" <i>Nerello Mascalese</i>	Passopisciaro	2024	€ 47,00
--	---------------	------	---------

Rossi Esteri

FRANCIA

Bourgogne

Bourgogne Rouge

Armand Heitz 2021 € 68,00

natural Pommard

Domaine Bonnardot 2020 € 86,00

Volnay

Domaine Georges Glantenay 2022 € 100,00

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

Domaine Lignier Michelot 2019 € 160,00

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

bio-natural Saumur-Champigny *Cabernet Franc*

Clos Rougeard 2014 € 300,00

Valle del Rodano

Côtes du Rhône "L'Enclave" *Syrah*

Jean-Luc Jamet 2021 € 77,00

LIBANO

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

Chateau Musar 2010 € 135,00

ARGENTINA

natural Sin Azufre *Pinot Nero*

Bodega Chacra 2024 € 85,00

Vini Dolci e da Meditazione

Valcalepio Moscato Passito "Ros" <i>Moscato di Scanzo - 50 cl</i>	Castello di Grumello	2022	€ 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

Hammer Bundes – Pils – alc. 5% - IBU 22 – Bg

€ 7,00

Birra a bassa fermentazione prodotta con le migliori materie prime tedesche disponibili. Le note delicate dei malti si miscelano ad una fine luppolatura che dona alla birra note erbacee e floreali e un amaro non eccessivo. Birra non filtrata caratterizzata da una lunga maturazione a freddo.

Hammer Spring – IPA – alc. 6% - IBU 35 – Bg

€ 7,00

Birra in stile IPA, dal color rosso rubino, è prodotta con una miscela di 4 malti differenti, che donano note maltate intense. I luppoli americani conferiscono alla birra un piacevole aroma agrumato, floreale e di frutta tropicale.

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. 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.

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.