



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	2022	€ 6,00
--	----------	------	--------

<i>natural</i> Amnesya <i>Trebbiano, Malvasia</i>	Podere Luisa	2021	€ 6,00
---	--------------	------	--------

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
--	-------------	------	--------

Vespolina	Davide Carlone	2023	€ 6,00
-----------	----------------	------	--------

Etna Rosso "Passorosso" <i>Nerello Mascalese</i>	Passopisciaro	2021	€ 9,00
--	---------------	------	--------

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>Lombardia</i> Valtellina Superiore Valgella "Costa Bassa"	Sandro Fay	2018	€ 20,00
<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	2020	€ 35,00
<i>Toscana</i> Chianti Classico "Berardenga" <i>Sangiovese</i>	Fattoria di Fèlsina	2021	€ 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>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

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

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

<i>bio</i> Valcalepio Bianco "Vigneti della Polisena"	Tosca	2023	€ 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	2022	€ 29,00
Langhe Chardonnay "Bel Amì"	Boroli	2022	€ 37,00
Derthona <i>Timorasso</i>	Luigi Boveri	2022	€ 30,00
<i>natural</i> San Leto <i>Timorasso</i>	Daniele Ricci	2020	€ 44,00
<i>natural</i> Montemarino <i>Cortese</i>	Cascina degli Ulivi	2010	€ 60,00

ALTO ADIGE

<i>bio</i> Pinot Bianco	Weingut Leya	2022	€ 35,00
Sauvignon "Lafoa"	Colterenzio	2022	€ 48,00

VENETO

Lugana <i>Turbiana</i>	Villa della Torre	2021	€ 41,00
------------------------	-------------------	------	---------

FRIULI VENEZIA GIULIA

Chardonnay	Vie di Romans	2021	€ 50,00
------------	---------------	------	---------

<i>bio</i> Sauvignon	Ronco delle Betulle	2022	€ 31,00
----------------------	---------------------	------	---------

<i>natural</i> Vitovska	Castello di Rubbia	2016	€ 45,00
-------------------------	--------------------	------	---------

<i>natural</i> Slatnik <i>Chardonnay e Tocai Friulano</i>	Radikon	2021	€ 47,00
---	---------	------	---------

EMILIA ROMAGNA

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

TOSCANA

<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
---	----------------------	------	---------

UMBRIA

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

MARCHE

<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
---	--------------------	------	---------

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
---	-------	------	---------

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

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
--	----------------------	------	---------

ISOLE CANARIE*natural* Trenzado *Palomino, Pedro Ximénez*

Suertes del Marques

2021

€ 42,00

GERMANIASaarburger 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

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 <i>Pinot Nero</i>	La Costa	2021	€ 39,00
Pinot Nero "Mazon"	Kollerhof	2021	€ 40,00
<i>bio-natural</i> Pinot Nero	In Der Eben	2020	€ 57,00
Pinot Nero "Petit Sancaba"	Sancaba	2022	€ 45,00
<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> 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

<i>bio</i> Valcalepio "Rosso del Lupo" <i>Merlot e Cabernet Sauv.</i>	Tosca	2021	€ 26,00
Valcalepio Rosso Riserva "Colle Calvario" <i>Merlot e Cabernet Sauv.</i>	Castello di Grumello	2019	€ 54,00
Silver <i>Franconia</i>	Pecis	2021	€ 25,00
Medera <i>Merera</i>	Castello di Grumello	2022	€ 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
<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
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

Bonarda <i>Croatina - Frizzante</i>	Giorgi	2022	€ 24,00
<i>natural</i> Armonia Rosso <i>vitigni vari</i>	Fausto Andi	2020	€ 34,00
<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 Classico Superiore <i>Corvinone, Corvina, Rondinella</i>	Villa della Torre	2019	€ 47,00
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> 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 "Mazon"	Kollerhof	2021	€ 40,00
<i>bio-natural</i> Pinot Nero	In Der Eben	2020	€ 57,00

PIEMONTE

Barolo Riserva "San Bernardo" <i>Nebbiolo</i>	Palladino	2016	€ 120,00
Barolo "Brunella"	Boroli	2019	€ 125,00
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
<i>natural</i> Barbaresco "Gallina" <i>Nebbiolo</i>	Roagna	2017	€ 270,00
Langhe Nebbiolo "Perbacco"	Vietti	2021	€ 37,00
Barbera d'Alba "Tre Vigne"	Vietti	2021	€ 31,00
Barbera d'Alba "Vigna Francia"	Giacomo Conterno	2021	€ 100,00

<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.	€ 25,00
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
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	2018	€ 140,00

CAMPANIA

Core Rosso <i>Aglianico</i>	Monteverrano	2021	€ 32,00
-----------------------------	--------------	------	---------

SICILIA

Etna Rosso "Passorosso" <i>Nerello Mascalese</i>	Passopisciaro	2021	€ 46,00
<i>natural</i> Frappato di Vittoria	Occhipinti	2022	€ 49,00
<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> 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

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 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>natura</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.