MENÙ BEVERAGE

BIRRE ARTIGIANALI
ALLA SPINA

BIRRIFICIO ITALIANO
COMO/LOMBARDIA

TIPOPILS 6
COMO/LOMBARDIA STILE: ITALIAN PILSNER

birra chiara a bassa fermentazione, che utilizza il sistema di “dry hopping”,al naso profumo di luppolo con note erbacee e agrumi.

vol.- 5,2% 33cl

AMBER SHOCK 7
COMO/LOMBARDIA STILE: DEEP MALT

birra dal colore ambrato, a bassa fermentazione, fruttato e complesso,chiude con un aroma leggermente tostato

vol.- 7% - 30cl

BIRRE ARTIGIANALI
DAL FRIGO

CARROBIOLO
MONZA/LOMBARDIA

SAISON 7,5
STILE: SAISON

birra creata con un mix di malto d’orzo e frumento, dal colore dorato, con note pepate e speziate

dai sentori persistenti

vol.5,7% - 33cl

APA 7
STILE: AMERICAN PALE ALE

Agrumata, intrigante, beverina. Dai palati più esigenti in fatto di luppolo e a chi si apre per la prima volta a questo mondo delle meraviglie.

vol. 4,8% - 33cl

STIMALTI
CASERTA/CAMPANIA

STAFRESCA 7
STILE: BLANCHE.

birra dal colore giallo paglierinio, note di buccia di arancia e coriandolo, al gusto è fresca ed accattivante
vol 5% - 33cl

BIRRIFICIO DELLA GRANDA
CUNEO/PIEMONTE

KEI OS — 6,5
STILE: INDIAN PALE ALE

color giallo paglierino, al naso note di agrumi e resina, al palto è secca, amara e dissetante

vol. 5% - 33cl

SWEETCH — 6,5
STILE: BLANCHE

birra dal colore giallo paglierino, al naso sentori di coriandolo , agrumi e camomilla, al palato secca scorrevole per nulla amara

vol 6,5%- 33cl

KLOE — 6,5
STILE: HELLES

birra dal colore biondo chiaro, leggera e sbarazzina.
Delicatamente luppolata e dall'amaro contenuto è estremamente beverina e di grande scorrevolezza al palato.
Fresca, delicata e piacevolmente profumata.

vol 11%- 33cl

ALMOND'22
PESCARA/ABRUZZO

MAXIMA — 7
STILE: GOLD STRONG ALE

sapore morbido del malto al sorso sono molto chiare le sensazioni del miele di acacia

vol 7% - 33cl

GRAND CRU — 8
STILE: DUBBLE

colore ambrato per questa birra piena, e di facile bevuta dalle note dolci e caramellate

vol 7% - 33cl

CANEDIGUERRA
ALESSANDRIA/PIEMONTE

BOHEMIAN PILSNER — 6,5
STILE:PILSNER

Birra tradizionale ceca dal color dorato carico, corposa con note di malto che ricordano il sapore di cereali e crosta di pane con un livello di amaro medio con un particolare aroma erbaceo.

Vol.5% - 33cl

SAISON — 6,5
STILE:SAISON

birra dal colore giallo paglierino, dissetante con un corpo leggero e fresco

vol 6,4% - 33cl

TRIPEL — 7,5
STILE: TRIPEL

birra dal colore dorato carico, sentori di frutta gialla, spezie e tenue note di luppolo, dal sapore decisamente intenso

vol 8,6% - 33cl

BLANCHE — 6,5
STILE: BLANCHE.

color giallo paglierino chiaro, al naso fragranze di cereali e coriandolo

vol 5,4% - 33cl

12MOR

BIRRIFICIO ITALIANO
COMO/LOMBARDIA

ASTEROID — 8
STILE: INDIAN PALE ALE

color ambrata, fresca e da una luppolatura esuberante, alla bevuta si conferma l'agrume con progressive note balsamiche

vol 6,6% - 33 cl

EXTRAOMNESS
VARESE/LOMBARDIA

ZEST — 7
STILE: HOPPY SAISON

birra chiara dal naso intenso, con netto frutto maturo di pesca noce bianca, uva spina e litchi quasi a coprire una delicata speziatura

vol 5,3% - 33cl

TRIPEL — 7,5
STILE: ABBEY TRIPEL

birra dal colore dorato, al naso pasta frolla, sciroppata e miele, al palato corposa è' intensa

vol 8,6% - 33cl

SAISON — 7
STILE: SAISON

Corroborante e beverina, come nella rigorosa tradizione stilistica delle Saison. Al naso e in bocca è un'esplosione di fresca solarità, pepe fresco su un floreale bianco che ricorda il sambuco e il tiglio.

Vol. 6,9%. 33cl

HAMMER
BERGAMO/LOMBARDIA

KORAL — 6,5
STILE: PACIFIC IPA

Leggermente ambrata e con un delicato profilo maltato, presenta note aromatiche esplosive di frutta gialla e tropicale, agrumi e sfumature balsamiche.

vol 6,3% - 33cl

WAVE RUNNER — 6,5
STILE: AMERICAN IPA

birra chiara, secca e molto aromatica, il mix di luppoli americani creano un bouquet unico di mango pesca e agrumi

vol 6,5% - 33cl

KILLER QUEEN — 7,5
STILE: DOUBLE IPA

birra dal colore ramato, emergono al meglio le note dei luppoli americani

vol 8% - 33cl

JUNGLE JUICE BREWING
ROMA/LAZIO

JUNGLE FEVER 8,5
STILE: BLACK IPA

birra dal colore nero, schiuma compatta e persistente con marcate note olfattive di resina, agrumi e frutta tropicale.

vol 6,2% - 33cl

MUKKELLER
PORTO SANT'ALPIDIO/MARCHE

HATTORI HANZO 9
STILE: DOUBLE IPA

birra dal colore chiaro con riflessi dorati, grande intensità aromatica, note di resina frutta tropicale e agrumi

vol 8,3% - 50cl

HAUS BIER 8
STILE: HELLES

birra dal colore dorato, brassata con ottimi malti e luppoli tedeschi al naso fragrante in bocca è morbida e dissetante

vol 5% - 50cl

BIRRIFICIO BALADIN
CUNEO/PIEMONTE

NAZIONALE 33cl | 75cl 7- 18
STILE: GOLDEN ALE

birra chiara al bergamotto e coriandolo

vol 6,5% - 33cl -75cl

NAZIONALE 33cl 8
SENZA GLUTINE STILE: GOLDEN ALE

birra chiara al bergamotto e coriandolo

vol 6,5% - 33cl

SUPER 33cl | 75cl 7,5 - 21
STILE: BELGIAN STRONG AMBER ALE

birra dal colore ambrato, al naso complessa con note fruttate, al gusto biscotto e frutta secca

vol 8% -75cl

NORA 7
STILE: SPICE BEER

birra bionda con riflessi ambrati, prodotta con grano kamut, profumi di spezie e zenzero, in bocca spicca il cereale con note di albicocca e nocciola

vol 6,8% - 33cl

ISAAC 7
STILE: WITBIER (BLANCHE)

colore giallo paglierino al naso delicate noti di agrumi e spezie, al palato una piacevole armonia di cereali ed agrumi

vol 5% - 33cl

ROCK'N'ROLL 7
STILE: AMERICAN PALE ALE

colore giallo carico, al naso note pepate con una leggera speziatura, al palato una piacevole armonia tra luppolo e pepe

vol 7,5% - 33cl

32 VIA DEI BIRRAI
TREVISO/VENETO

AUDACE 17
STILE: BELGIAN STRONG ALE

birra color giallo paglierino, profumo di camomilla e scorza di arancia, al palato media struttura, piacevolmente citrica e pungente

vol 8,4% - 75cl

NEBRA 19
STILE: BELGIAN STRONG AMBER ALE

birra dal colore ambrato, dall'inconfondibile nota floreale del sambuco e frutta matura, sapore delicato con retrogusto persistente

vol 8% - 75cl

CURMI 17
STILE: BLANCHE

birra dal colore giallo paglierino, profumi di fiori bianchi e frutta tropicale e spezie leggere, al gusto è fresca e scorrevole con note acidule è speziate

vol 5,8% - 75cl

AMBITA 11
STILE: BELGIAN BLOND ALE CON LUPPOLO ITALIANO

Schiuma bianca, compatta e persistente. Colore giallo paglierino, sensazioni scorrevoli per una facile beva, amaro evidente ma non troppo pronunciato con buona salivazione, equilibrio tra luppolo e malto, lunga persistenza in bocca.

vol 4,5% - 50cl

BIRRIFICIO DEL FORTE
LUCCA/TOSCANA

MERIDIANO 0 8
SENZA GLUTINE STILE: BITTER ALE

birra dal colore ambrato, al naso note fruttate tipica dei lieviti di stampo inglesi, in bocca frutta secca caramello e finale amaricante

vol 5% - 33cl

LA MANCINA 33cl | 75cl 8 - 21
STILE: BELGIAN STRON ALE

birra chiara dai riflessi dorati, dagli intensi profumi di frutta matura, al gusto note dolci

vol 7,5% - 33cl-75cl

REGINA DEL MARE 33cl | 75cl 8 - 21
STILE: DUBBLE

birra dal colore ramato carico, profumi intensi di frutta candita, al palato una morbida dolcezza che ricorda la frutta secca (fichi, datteri, ciliegie, agrumi)

vol 8% - 33cl-75cl

OPPERBACCO
NOVARESCO/ABRUZZO

10 E LODE 11
STILE: BELGIAN QUADRUPEL

birra dal colore scuro, realizzata con 6 diversi tipi di malti d'orzo, birra estremamente complessa con variegati aromio di cacao e liquirizia

vol 10% - 33cl

BIRRE TEDESCHE

MAXLRAINER
BAD AIBLING/MONACO/GERMANIA

LEO WEISSE 7
STILE: WEISSE

birra chiara di fumento, che acquista il suo carattere particolare e corposo grazie ai lieviti ad alta fermentazione, birra non filtrata

vol 5% - 50cl

ENGERL HEL ALKOHOLFREIES 7
STILE: WEISSE

ideale per tutti coloro che desiderano o devono rinunciare all'alcol ma non a gustare una vera birra. Gusto abboccato spegne la sete con naturalezza e freschezza

vol 0,0% - 50cl

WEIHENSTEPHAN
FRISINGA/GERMANIA

WEIZEN HEFE 8
STILE: WEISSE

probabilmente il piu antico birrificio al mondo si trova negli edifici dell' ex monastero weihenstephan. Birra bionda di colore giallo opaco aroma intenso di frutta matura, banane e chiodi di garofalo, con sentori di malto e crosta di pane

vol 5,4% - 50cl

BIRRIFICIO FALKENTURM
GERMANIA

HELLER BOCK 7
STILE: BOCK HELLER

birra tedesca chiara, forte , elegante e abboccata, decisamente alcolica e piacevolmente robusta. forte e complessa, in cui le sensazioni gustative dolci vengono contrapposte a un fine sentore di luppolo che la rende tuttavia elegante

vol 6,9% - 50cl

BOCK DUNKEL 7
STILE: BOCK DUNKEL

birra tedesca scura, elegante e abboccata, decisamente alcolica, dal colore rosso scuro con riflessi rubino

vol 7% - 50cl

SCHLENKERLA
BAMBERGA/GERMANIA

HELLES SCHLENKERLA LAGER 7
STILE: LAGER

Birra chiara prodotta con il miglior luppolo aromatico di spalt presso Norimberga, dopodiché matura nei cunicoli plurisecolari di blamberga.

vol 4,3% 50cl

BIRRE SPECIALI

CA' DEL BRADO
RASTIGNANO/EMILIA ROMAGNA

una realtà produttiva innovativa, si definiscono "cantina brassicola", si occupano principalmente dell'affinamento dei mosti di malto utilizzando botti di rovere, coniugando antiche tradizioni e tanta sperimentazione

INVERNOMUTO — 15
STILE: FARMHOUSE ALE

birra sour rustica e selvaggia, affinata in grandi botti che contenevano vino nebbiolo per un periodo minimo di 8 mesi colore giallo intenso, al naso pungente, selvaggia e rustica, al gusto e di media struttura con una buona acidita' non per tutti i palati

vol 7,4% - 37,5cl

CANTINA ERRANTE
BARBERINO TAVERNELLE/TOSCANA

cantina errante esplora il rapporto complesso e mutevole tra il birrificio e il suo intorno. si concentra sulle relazioni che si instaurano tra essere vivente e il suo ambiente. cio' che ce' all'esterno modifica l'interno, che a sua volta modifica l'esterno. in un processo di scambio ed evoluzione continuo

SAISON DE COUPAGE 2021 — 15
STILE: BLENDED RUSTIC BEER

insieme di interpretazioni basate sul medesimo principio, combinare una birra giovane con una birra invecchiata, birra a fermentazione spontanea, prodotta nell'inverno del 2021, assemblata con 2 birre maturate entrambe in barrique per 6 mesi, birra particolare note fruttate e balsamiche, con note di legno brett e stalla, con un'acidita' importante

vol 6,5% - 37,5cl

---

3 FONTEINEN
BELGIO

3 FONTEINEN — 22
STILE: GEUZE

la birra oude geuze 3 fonteinen è una²birra acida²prodotta con fermentazione spontanea da una miscela di lambic. dal colore dorato con schiuma bianca e soffice, è caratterizzata da note di di frutta bianca succosa, richiami citrini e aciduli di agrumi, lieviti e cenni floreali. al sorso è complessa, secca e di travolgente freschezza e acida'

vol 7,7% - 37,5cl

LINDEMANS CUVÈE
BELGIO

LINDEMANS CUVÈE RENÈ 9
STILE: LAMB IC-GUEUZE

l'assemblaggio dei lambic giovani coi lambic invvecchiati viene e–ettuato in grandi foudres di quercia. successivamente avviene una maturazione in bottiglie da champagne per almeno 6 mesi. questo pregiatissimo prodotto esprime note di sherry, agrumi, frutta acerba e pelle di salame. acidità vivace e corroborante che rende la bevuta molto dissetante.

vol 4,5% - 37,5cl

KLANBARRIQUE / BIRRIFICIO ITALIANO
ITALIA

BANG BRETTA 15
STILE: BRETT IPA

birra dal colore ambrato, invecchiata per 8 mesi in botti di vino del trentino, birra spiazzante, la luppolatura erbacea e fruttata con note di cuoio e brett

vol 7,9% - 37,5cl

DEUS BRUT DES FLANDRES
BELGIO

DEUS BRUT DES FLANDRES 39
BELGIO STILE: STRON ALE

tipicamente belgi² sono poi trasferite e lavorate in francia. il mastro birraio produce e esegue la sua fermentazione in belgio. quindi, avvengono i tradizionali "rimescolamento" e "sboccatura" in francia. questo darà vita ad un prodotto di alta qualità e molto originale! colore dorato, al²naso, conferisce²aromi floreali e speziati²con note di agrumi e lievito. una punta caramellata ricorda la presente dei malti d'orzo. al palato, le fine bolle che scoppiano liberano²sapori speziati di lieviti accompagnati da² note fruttate²e ²maltate.

vol 11,5% - 75cl

O'HARA'S
IRLANDA

O'HARA'S 6
STILE: IRISH STOUT

Di colore nero intenso, i suoi profumi e sapori sono quelli tipici delle birre stout: malti tostati, cacao amaro, ca–è e liquirizia. La generosa aggiunta di luppolo Fuggle la conferisce un finale secco, quasi aspro, molto simile ad un espresso.

vol 4,3% - 33cl

SELEZIONE TRAPPISTE

ORVAL
BELGIO

ORVAL 8
STILE: BELGIAN PALE ALE

birra dal colore biondo arancio, al naso note di agrumi e frutta matura in particolare susine, il sapore è complesso subito amaro, rustico, terroso e finemente acidulo, seguito da note fruttate e agrumate

vol 6,2% - 33cl

TRAPPISTES ROCHEFORT
BELGIO

ROCHEFORT 8 7
STILE: BELGIAN STRON ALE

birra dal colore bruno con riflessi mogano, aromi di frutti con nocciolo e malti torrefatti, al palato note di frutta, cioccolato, caramello e spezie

vol 9,2% - 33cl

ROCHEFORT 10 9,5
STILE: BELGIAN STRONG ALE

colore marrone con riflessi rosso rubino, aromi principalmente fruttati con sentone di cioccolato, corposo e pieno al palato , con note si a–umicatura e cioccolato

vol 11,3% - 33cl

VINI ROSSI

CARTA DEI VINI IDEATA DA

DIEGO CANGIANO

CAMPANIA

CAUDIUM 25
AZ. MASSERIA FRATTASI | AGLIANICO 100% - VOL 14,5% BENEVENTO

macerazione pellicolare per 15 giorni, affinamento in barrique di secondo passaggio per 9 mesi poi 3 mesi in bottiglia.

MACCHIUSANELLE 2021 40
AZ. DEBEAUMONT | BARBERA 100% - VOL 13,5% CASTELVETERE SUL CALORE (AV)

prodotto con viti centenarie a piede franco di Barbera, una vera enclave di questo vitigno, fermentazione con lieviti indigeni, macerazione per 12 giorni a temperature non controllate. Affinamento: in fusti di acciaio per 12 mesi e poi 18 mesi in bottiglia.

PALLAGRELLO NERO 2022 30
AZ. IL VERRO | PALLAGRELLO NERO 100% - VOL 13% FORMICOLA (CE)

le uve vengono selezionate e pigiate con cura. Segue la fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Al termine della fermentazione, il Pallagrello Nero viene lasciato armonizzare ulteriormente sulle fecce fini per alcuni mesi.

MAVROS 2022 40
AZ. CENATIEMPO | PIEDIROSSO 60% ALTRE UVE LOCALI 40% - VOL 13% ISCHIA

18 mesi di affinamento divisi tra acciaio e cemento.

GRAGNANO "OTTOUVE' 28
AZ. MARTUSCIELLO | PIEDIROSSO, AGLIANICO, SCIASCINOSO, SUPPEZZA, CASTAGNARA, SAUCA, CURBEGNA - VOL 12% PENISOLA SORRENTINA

Il nome OTTOUVE è un omaggio ai molteplici vitigni autoctoni che concorrono alla produzione del Gragnano: il piedirosso, l'aglianico, lo sciascinoso, la suppezza, la castagnara, l'olivella, la sauca, la surbegna.

JUNCANO 2021 32 - 16
AZ. SAN SALVATORE | AGLIANICO 100% - VOL 14% PAESTUM

12 mesi di affinamento divise tra tonneaux e vasche di acciaio inox.

OMAGGIO A GILLO D'ORFLES 2017 70
AZ. SAN SALVATORE | AGLIANICO 100% – PAESTUM

24 mesi in barrique di rovere francese nuove.

TERRA DI LAVORO 2017 80
AZ. GALARDI | AGLIANICO 80% PIEDIROSSO 20% - VOL 14,5% FONTANARADINA (CE)

le uve di aglianico e piedirosso vengono raccolte in piena maturazione e in alcune annate vinificate insieme in uvaggio, la fermentazione manolattica viene svolta lentamente in nuove barrique di rovere francese, dove il vino rimane ad affinare sulle fecce fini per almeno 12 mesi prima dell'imbottigliamento.

PURO SANGUE RISERVA 2015 85
AZ. LUIGI TECCE | AGLIANICO 100% TAURASI D.O.C.G. - VOL 14,5% PATERNOPOLI (AV)

fermentazione spontanea, macerazione per 40giorni in tini di castagno e botti di rovere aperte, 12 mesi in botti di rovere e 24 di bottiglia.

TAURASI 2012 70
AZ. MICHELE PERILLO | AGLIANICO 100% - VOL 14,5% CASTELFRANCI (AV)

affinamento 24 mesi in botti di 24hl, poi 8 anni in bottiglia prima di essere messa in commercio.

TAURASI "QUINDICIANNI' 2005 135
AZ. MICHELE PERILLO | AGLIANICO 100% TAURASI D.O.C.G. - VOL 14% CASTELFRANCI (AV)

affinamento 24 mesi in botti di 24hl, poi 12 anni in bottiglia prima di essere messa in commercio.

ABRUZZO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2022 — 25

AZ. TORRE DEI BEATI | MONTEPULCIANO 100% - VOL 14%
LORETO APRUTINO (PE)

vinificazione in tini di acciaio, affinamento in botti di rovere, prevalentemente barrique francesi di secondo passaggio, per 15-18 mesi.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO RISERVA DOC — 55

AZ. MARINA CVETIC | MONTEPULCIANO 100% - VOL 14%
SAN MARTINO SULLA MARRUCINA (CH)

vendemmia manuale, 10-15 gg fermentazione in acciaio con macerazione per 20-30 giorni, poi in barrique di 1° e 2° passaggio da 12 a 18 mesi. Infine, almeno 6 mesi di bottiglia.

VENETO

VALPOLICELLA CLASSICA SUPERIORE 2021 — 28

AZ. ZENATO | CORVINA VERONESE 85%, RONDINELLA 10%, CORVINONE 5% – VOL 13,5% SAN AMBROGIO VALPOLICELLA (VR)

raccolta manuale delle uve, diraspapigiatura e macerazione tradizionale per 10 giorni in vinificatori di acciaio. Terminata la fermentazione alcolica, il vino viene separato dalle bucce con pressatura soffice. Affina in tonneaux di rovere per circa 12 mesi.

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE "IL VEGRO' 2023 — 40

AZ. BRIGALDARA | CORVINA 55%, CORVINONE 25%, RONDINELLA 20% – SAN FLORIANO VALPOLICELLA (VR)

rifermentazione del Valpolicella d'annata sulle vinacce d'Amarone della Valpolicella per circa 5 giorni, affinamento per 18 mesi in botti di legno grande.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA "CASE VECIE' — 85

AZ. BRIGALDARA | CORVINA 39%, CORVINONE 30%, RONDINELLA 31% – SAN FLORIANO VALPOLICELLA (VR)

rigorosa selezione delle uve in vigneto e lasciate appassite in cassetta riposte in fruttaio. Affinamento 2 anni in legno piccolo e 2 anni in legno grande.

PIEMONTE

DOGLIANI SUPERIORE "VIGNA DEL CILIEGIO' 2021 — 38

AZ. F. BOSCHIS | DOLCETTO 100% – VOL 14% DOGLIANI (CN)

è un vino monovitigno vinificato con il vitigno Dolcetto. In Piemonte, le viti che producono le uve per questo vino crescono su terreni argillosi e calcarei. Dopo la raccolta, le uve vengono portate rapidamente al torchio. Qui vengono selezionate e accuratamente suddivise. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. La vinificazione è seguita da un affinamento sulle fecce fini per diversi mesi prima della svinatura finale. intenso e strutturaro.

LANGHE NEBBIOLO 'BALUMA' 2023 — 35

AZ. D. CONTERNO | NEBBIOLO 100% - VOL 14% MONFORTE D'ALBA (CN)

uve provenienti dai vigneti ubicati sulla collina di Monguglielmo. Vinifica in acciaio, con macerazione sulle bucce di 8-10 giorni, per poi maturare in botti da 500 litri per sei mesi.

BAROLO CERRETTA 2019 — 75

AZ. ETTORE GERMANO | NEBBIOLO 100% - VOL 14% SERRALUNGA D'ALBA (CN)

fermenta con le bucce per 7-8 giorni dopo diraspatura; botti di rovere francesi nuove o di due anni di età, da 225 e da 500 litri, dove svolge la fermentazione alcolica e malolattica e resta per circa 24 mesi.

TOSCANA

CHIANTI CLASSICO 2022 — 32

AZ. LE MASSE DI LAMOLE | SANGIOVESE 100% - VOL 13,5% GREVE IN CHIANTI (FI)

sangiovese in purezza, invecchiato per un anno in botti di castagno.

BOLGHERI ROSSO "ADEO' — 50

AZ. CAMPO ALLA SUGHERA | CABERNET SAUVIGNON 60% MERLOT 40% – VOL 14% BOLGHERI (LI)

12 mesi in barrique e 6 in bottiglia.

MORELLINO DI SCANSANO — 35

AZ. PODERE 414 | SANGIOVESE 85%, ALTRI VITIGNI 15% (CILIEGIOLO, COLORINO, ALICANTE, SYRAH) – VOL 14,5% MAGLIANO IN TOSCANA (GR)

fermentazione in vasche di cemento termo-condizionate e tinelli di legno di piccole dimensioni, per la fermentazione sono impiegati lieviti selezionati e prolungati i tempi di macerazione su bucce 15-20 giorni; affinamento per 12 mesi in botti e tonneaux in rovere francese.

TASSINAIA — 55

AZ. CASTELLO DEL TERRICCIO | MERLOT 50%, CABERNET SAUVIGNON 50% – VOL 14,5% CASTELLINA MARITTIMA (PI)

16 mesi di affinamento in tonneaux di rovere francese, le varietà vengono assemblate e lasciate affinare in bottiglia per almeno 12 mesi prima della commercializzazione.

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG — 90

AZ. LE RAGNAIE | SANGIOVESE 100% – VOL 14% MONTALCINO (SI)

invecchiate per 36 mesi in botte grande di rovere di slovenia, assemblaggio di uve provenienti dai nostri vigneti ed espressioni di quattro zone distinte di Montalcino.

PUGLIA

TALÒ 25

AZ. SAN MARZANO - VOL 14% SAN MARZANO (TA)

macerazione delle bucce per 10 giorni, 6 mesi in barrique.

MISTICO 40

AZ. L'ARCHETIPO | PRIMITIVO 100% - VOL 16,5% CASTELLANETA (TA)

vendemmia tardiva macerazione sulle bucce per 8 mesi, affinamento in botte grandeper 24 mesi, ulteriore 8 in bottiglia.

SESSANTANNI 50

AZ. SAN MARZANO - VOL 14,5% SAN MARZANO (TA)

12 mesi in barrique di pregiati legni francesi e americani.

SICILIA

"OTTO/OTTO' 28

AZ. BARONI DI PIANOGRILLO | NERO D'AVOLA 100% - VOL 13% CHIARAMONTE GULFI (RG)

La dimora di Pianogrillo Sorge in posizione panoramica al margine della zona archeologica di Akrillai, antichissimo insediamento neolitico dai contorni misteriosi, nel sud della Sicilia. Il vino fermenta sulle bucce per 8/10 giorni, la maturazione viene fatta in botti di legno da 25 HL, per un periodo di 24 mesi.

SARDEGNA

BARRUA 65

AZ. AGRIPUNICA | 85% AUTOCTONE, 15% FRANCESI – VOL 15% SANTADI (SU) ISOLE DEI NURAGHI

Il mosto fermenta con le bucce a una temperatura compresa tra i 25 e i 28 °C in serbatoi di acciaio inox termocondizionati per un periodo di circa 15 giorni. la successiva fermentazione malolattica conferisce caratteri di morbidezza al vino che viene poi fatto maturare in barrique di rovere Francese per circa 18 mesi. successivamente riposa in vetro per almeno 6 mesi.

VINI BIANCHI

CAMPANIA

FALANGHINA TARDIVA "DONNA LAURA" 42

AZ. MASSERIA FRATTESI, FALANGHINA 100% – VOL 13%

la vendemmia avviene durante la terza decade di ottobre, 6 mesi in barrique di rovere francese

KALIMERA 2020 38

AZ. CENATIEMPO, BIANCOLELLA 100%, ISCHIA D.O.C – 13,5%

fermentazione e affinamento in contenitori di cemento per alcuni mesi

FURORE BIANCO COSTA D'AMALFI DOC 48

AZ. MARISA CUOMO, FALANGHINA 60% BIANCOLELLA 40% – VOL 13%

12 mesi sulle feccie fine in contenitori di acciaio inox

GRANCARE 28

AZ. CAVALIER PEPE, GRECO DI TUFO 100%, GRECO DI TUFO RISERVA D.O.C.G – VOL 13%

la fermentazione avviene una parte in barrique di rovere una parte in acciaio, il vino resta ad affinare in barrique per alcuni mesi, poi 6 mesi di bottiglia

ROSATO VETERE 26

AZ. SAN SALVATORE, AGLIANICO 100%, PAESTUM I.G.T – VOL 12%

6 mesi in vasche di acciaio

FIANO DI AVELLINO COLLI DI LAPIO DOCG 28

AZ. ROMANO CLELIA, FIANO 100% – VOL 16%

Profumi intensi e fini di frutta matura e fiori di tiglio.

ALTO ADIGE

CHARDONAY ALTO ADIGE DOC 28

AZ. HOFSTÄTTER - CHARDONAY 100%

vino bianco dell'Alto Adige, fresco e fragrante, affinato solo in acciaio, senza troppi eccessi e dallo spettro olfattivo profumato. Ha un gusto intenso e persistente, dalle note fruttate e lievemente floreali

GEWURZTRAMINER 25

AZ. ST. MICHAEL EPPAN - GEWURZTRAMINER 100% - ALTO ADIGE \ SUD TIROL D.O.C

alcuni mesi in vasche di acciaio

12MORS

FRIULI VENEZIA GIULIA

PINOT GRIGIO 35

AZ. JERMANN - PINOT GRIGIO 100% - I.G.T – VOL 13%

6 mesi di affinamento in acciaio

RIBOLLA GIALLA MACERATA 2018 55

AZ. DAMIJAN PODVERSIC - RIBOLLA GIALLA 100% - VENEZIA GIULIA I.G.T – VOL 14%

fermentazione con macerazione su buccia per 90 giorni, 36 mesi di botti poi 12 mesi in bottiglia

---

PIEMONTE

BLANGÈ LANGHE ARNEIS DOC 40

AZ. CERETTO - VOL 13%

Giallo paglierino chiaro, con un leggerissimo perlage. Al naso esprime netti sentori fruttati, di mela e di pera in particolare. Fragrante, sapido, secco e piacevolissimo chiude con un finale decisamente fresco, che invita al riasaggio. Ottimo anche come aperitivo, il "Blangé" ben si abbina a leggeri antipasti di mare. Ottimo con sushi e sashimi.

VALLE D'AOSTA

BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE "NATHAN' 2019 38

AZ. ERMES PAVESE - PRIE BLANC 100% - D.O.C – VOL 13%

macerazione su buccia per 48 ore 1 anno in barrique di rovere francese e 1 anno in acciaio

---

SARDEGNA

IS VERMENTINO DI SARDEGN DOC 25

AZ. ARGIOLAS - VERMENTINO 100% - VOL 14,5%

affinamento su piccoli fusti di rovere francese

BORGOGNA FRANCIA

CHARDONNAY VIRE'-CLASSE' QUINTAINE 2019 50

AZ. DOMAINE GUILLEMOT-MICHEL - CHARDONNAY 100% - VIRE'-CLASSE' QUINTAINE (MACONNAIS) A.O.C – VOL 13%

le uve vengono portate in cantina a perfetta maturazione, la fermentazione avviene in modo spontaneo grazie alle attività dei lieviti e batteri indigeni in tini di cemento

SPUMANTI

SAN MAURO 29

AZ. CANTINE MORI ZUGNA - CHARDONNAY 100% - TRENTO D.O.C – VOL 12%

24 mesi sui lieviti

NOVECENTO PAS DOSE' 2011/2012 55

AZ. CONTRATTO - PINOT NERO 70% CHARDONNAY 30% - PIEMONTE - VOL 12,5%

fermentazione con lieviti indigeni, circa 100 mesi sui lieviti sentori di panettone e frutta candita, al palato è elegante e strutturato degorgement 25/03/2021

SPUMANTE "QUATTRO' BRUT 55

AZ. BUVOLI - OPIFICIO DEL PINOT NERO - PINOT NERO 100% - VENETO – VOL 13%

assemblaggio di diverse annate e una piccola parte di riserva solera affinata in legno 48 mesi sui lieviti blanc de noir di notevole personalita' e carattere degorgement 01/21

PROSECCO DI VALDOBBIADENE DOCG 25

AZ. BISOL - VOL 11,5%

Brillante, giallo paglierino con leggeri riflessi verdi. Il perlage è minuto e persistente

FRANCIACORTA BRUT GRAN CUVÈE 60

AZ. BELLAVISTA - VOL 12,5%

Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il perlage è fine e continuo, con abbondante e persistente corona.

CHAMPAGNE

“EXTRA BRUT” 65

AZ. VINCENT BROCHET - PINOT NOIR 80% MEUNIER 5% CHARDONNAY 15% - DOSAGGIO EXTRA BRUT 3 G/L VOL 12% - S.A

Erede di una storia di viticoltori iniziata nel 1721, ci troviamo nella “Montagne de Reims”. Il 50% del vino proviene da un’unica vendemmia, l’alto 50% da vino di riserva delle due annate precedenti. Riposo sui propri lieviti 42 mesi

“TERRE AMOUREUSE “ BLANC DE NOIR 2016 65

AZ. DENIS SALOMON - PINOT NOIR 75%, MEUNIER 25% - DOSAGGIO EXTRA BRUT 5 G/L – VOL 12%

Ci troviamo nella “vallèe de la Marne”, in questo Champagne c’è un attenta selezione delle migliori uve delle vigne situate nei dintorni dei villaggi di Vandieres, e Ventevil.Vinificato in acciaio, fermentazione malolattica non svolta, 60 mesi sui propri lieviti. Sboccatura: gennaio 2021

“VINOTHEQUE “ MILLESIME 2005’ EXTRA BRUT 75

AZ. GUY MICHEL & FILS - CARDONNAY 30% MEUNIER 36% PINOT NOIR 34% - CHAMPAGNE A.O.C – VOL 12,5%

oltre 15 anni sui propri lieviti, questo champagne e frutto di una collezione delle migliori vendemmie conservate sui lieviti e recentemente degorgiati. (stile ossidativo)

“ROSÈ LES VANDOYANTS’ BRUT NATURE 110

AZ. GEORGES REMY - PINOT NOIR 100% - CHAMPAGNE A.O.C - GRAND CRU- BOUZY, MONTAGNE DE REIMS - CUVEE EDIZIONE LIMITATA

la vinificazione avviene sui lieviti in “fut de chene” nuovi e di secondo passaggio

ROYALE RESERVE BRUT 85

AZ. PHILIPPONNAT - PINOT NOIR 65%, CHARDONNAY 30%, PINOT MEUNIER 5% - VOL 12,5%

Un bell’attacco precede una bocca fruttata (ribes rosso, lampone, uva matura), ampia, strutturata e lunga. Il finale conquista con le sue deliziose note di biscotto e pane appena sfornato.

ROSÈ BRUT INTENSE 85

AZ. DOURDON VIEILLARD - PINOT MEUNIER - PINOT NERO - VOL. 12%

Colore rosa salmone con bolle regolari e vivaci. Champagne fruttato, equilibrato e armonico. Aromi sottili di frutti rossi, poi di agrumi

ROSÈ BRUT 130

AZ. LAURENT PERRIER - VOL. 12%

Si abbina perfettamente a tutto il pasto; perfetto con del salmone affumicato e con crudo di crostacei.

VINO DA DESSERT

VINO SANTO “NOBLES’ 2006. al calice 14

AZ. FRANCESCO POLI - NOSIOLA 100% - TRENTINO – VOL 12%

Nosiola unico vitigno storico autoctono del trentino, i grappoli raccolti vengono posti su dei graticci, in appassitoi, dove rimangono per piu di 5 mesi, durante questo lungo appassimento reso possibile dall’ora del Garda ovvero un vento tipico del lago di Garda, permette lo sviluppo sulle uve della mu a nobile “botrithys cinerea”. il vino fermenta in acciao, dopodiché successivo passaggio in piccole botti di rovere ed acacia per svariati anni.

TORCOLATO al calice 7

AZ. MACULAN - VESPAIOLA 100% - VENETO – VOL 13,5% - UVE APPASSITE IN FRUTTAI PER 4 MESI

12 mesi in barrique di rovere francese

RECIOTO al calice 7

AZ. LE RAGOSE - CORVINA 50% RONDINELLA 20% CORVINONE 20% ALTRI VITIGNI 10% - RECIOTO DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G – VOL 14%

selezione manuale delle uve durante la vendemmia, appassimento in fruttai a umidità e temperature controllate