

METRONAPOLITAN TASTE

12M
12MORSI

MENÙ BEVERAGE

BIRRE ARTIGIANALI

ALLA SPINA

BIRRIFICIO ITALIANO COMO/LOMBARDIA

TIPOPILS

STILE: ITALIAN PILSNER

6

nata nel 1996, prima pils con Dry Hopping al mondo, Tipopils è la birra che ha fatto scuola, chiara a bassa fermentazione, al naso profumo di luppolo con note erbacee e agrumi. Una birra di grande carattere nella sua apparente semplicità.

vol. 5,2% - 33cl

AMBER SHOCK

STILE: DEEP MALT

7

birra dal colore ambrato, a bassa fermentazione, fruttata e complessa, chiude con un aroma leggermente tostato.

vol. 7% - 33cl

BIRRIFICIO VERTIGA COMO/LOMBARDIA

ANGHELLES

STILE: HELLES/LAGER

6

birra chiara, pulita e scorrevole, pensata per essere bevuta con naturalezza, senza rinunciare a carattere ed equilibrio.

vol. 4,9% - 33cl

BIRRE ARTIGIANALI

IN BOTTIGLIA/LATTINA

BIRRIFICIO ITALIANO COMO/LOMBARDIA

ASTEROID

STILE: CLASSIC IPA

9

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

vol. 6,6% - 33cl

BIRRIFICIO BALADIN

CUNEO/PIEMONTE

ISAAC

STILE: **BLANCHE**

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

vol. 5% - 33cl

7

WAYAN

STILE: **SAISON**

colore giallo carico lievemente velato, si presenta con una schiuma fine e persistente, prodotta con diversi cereali e 9 spezie di cui 5 di differenti tipi di pepe, torbida ed estremamente profumata.

vol. 5,8% - 33cl

7

NAZIONALE

STILE: **GOLDEN ALE**

birra volutamente semplice: solo acqua, malto d'orzo, luppolo e lievito, arricchita da un tocco di bergamotto e coriandolo italiani. Fresca, profumata e sorprendentemente equilibrata.

vol. 6,5% - 33cl | 75cl

7 - 18

NAZIONALE GLUTEN FREE

STILE: **GOLDEN ALE**

birra volutamente semplice: solo acqua, malto d'orzo, luppolo e lievito, arricchita da un tocco di bergamotto e coriandolo italiani. Fresca, profumata e sorprendentemente equilibrata.

vol. 6,5% - 33cl

8

NORA

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

7

ROCK' N'ROLL

STILE: **APA**

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

vol. 7,5% - 33cl

7

SUPER

STILE: **BELGIAN STRONG AMBER ALE**

si ispira alle birre d'abbazia creando un suo stile. Di color ambrato, profuma di frutti tropicali, di banana e marzapane, lascia un ricordo di frutta secca e aromi di mandorla.

vol. 8% - 75cl

21

BIRRIFICIO DEL FORTE

LUCCA/TOSCANA

MERIDIANO 0 GLUTEN FREE

STILE: **BITTER ALE**

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

vol. 5% - 33cl

8

LA MANCINA

STILE: **BELGIAN STRONG ALE**

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

vol. 7,5% - 33cl | 75cl

8 - 21

REGINA DEL MARE

STILE: DUBBLE

8 - 21

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

vol. 8% - 33cl | 75cl

BIRRIFICIO CANEDIGUERRA

ALESSANDRIA/PIEMONTE

BOHEMIAN PILSNER

STILE: PILSNER

6,5

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

vol. 5% - 33cl

BLANCHE

STILE: BLANCHE

6,5

Colore giallo paglierino chiaro, al naso fragranze di cereali e coriandolo.

vol. 5,4% - 33cl

VIENNA LAGER

STILE: LAGER AMBRATA

6,5

birra a bassa fermentazione che riprende lo stile austriaco del diciannovesimo secolo, dal colore ambrato e dalla generosa schiuma persistente, è incentrata sugli aromi di malto, sentori tostati al caramello, luppolo molto delicato che permette alle note maltate di esprimersi anche in bocca.

vol. 5,4% - 33cl

TRIPEL

STILE: TRIPEL

8

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

vol. 8,6% - 33cl

BIRRIFICIO HAMMER

BERGAMO/LOMBARDIA

KORAL

STILE: PACIFIC IPA

6,5

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

STILE: AMERICAN IPA

6,5

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

STILE: DOUBLE IPA

7,5

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

vol. 8% - 33cl

12MOR

BIRRIFICIO MUTTNIK

MILANO/LOMBARDIA

STRELKA

STILE: HOPPY SAISON

6,5

incredibilmente beverina e dissetante. al naso emergono sentori agrumati e di frutta calda, pesca su tutti, finale secco e leggermente acidulo, richiama immediatamente il sorso successivo.

vol. 4,7% - 33cl

BELKA

STILE: SAISON

6,5

saison quasi tradizionale, salvo per la bassa gradazione alcolica, al palato emergono i tre diversi cereali che la compongono, finale secco, al naso un complesso ma elegante bouquet.

vol. 4,7% - 33cl

BOLIK

STILE: APA

6,5

birra dal colore giallo dorato, note floreali e sentori agrumati di mandarino, in bocca i toni agrumati ricordano la scorza d'arancia per arrivare ad un finale amaro, deciso ma contenuto e ben bilanciato dal malto.

vol. 5,4% - 33cl

ALBINA

STILE: WHITE IPA

7

intrigante variazione sul tema IPA: scorze d'arancia siciliana, luppoli agrumati e spezie belghe si fondono su una base morbida di frumento e avena caramellata. Amaro deciso ma equilibrato, con un finale fresco e dissetante.

vol. 6% - 33cl

BIRRIFICIO STIMALTI

CASERTA/CAMPANIA

STAFRESCA

STILE: BLANCHE

7

birra dal colore giallo paglierino, note di buccia d'arancia e coriandolo, al gusto è fresca e accattivante.

vol. 5% - 33cl

BIRRIFICIO MANERBA

BRESCIA/LOMBARDIA

LA BIONDA GLUTEN FREE

STILE: HELLES/LAGER

8

birra al colore dorato chiaro, l'aroma vede protagonista inizialmente il malto pils, con le sue note di pane fresco e miele mille fiori che pian piano lasciano spazio a sfumature più pungenti ed erbacee conferite dalla luppolatura.

vol. 5,3% - 33cl



BIRRIFICIO MUKKELLER

FERMO/MARCHE

HAUS BIER

STILE: HELLES/LAGER

8

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

vol. 5% - 50cl

HATTORI HANZO

STILE: DOUPLE IPA

9

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

vol. 8,3% - 50cl

BIRRIFICIO 32 VIA DEI BIRRAI

TREVISO/VENETO

AMBITA

STILE: KOLSCH

11

birra chiara monoluppolo 100% italiana, colore giallo paglierino con schiuma bianca, compatta e persistente, scorrevoli sensazioni per una facile beva. Amaro evidente ma non troppo pronunciato con una buona salivazione, equilibrio tra luppolo e malto, lunga persistenza in bocca.

vol. 4,5% - 50cl

CURMI

STILE: BLANCHE

17

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

vol. 5,8% - 75cl

NEBRA

STILE: BELGIAN STRONG ALE

19

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

vol. 8% - 75cl

AUDACE

STILE: BELGIAN STRONG ALE

18

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

vol. 8,4% - 75cl

BIRRIFICIO JUNGLE JUICE

ROMA/LAZIO

JUNGLE FEVER

STILE: BLACK IPA

9

complessa e di carattere, colore nero intenso e schiuma compatta caratterizzata da note olfattive di resina, agrumi e frutta tropicale. Al gusto gioca tra i malti tostati e la giusta secchezza che facilita la bevuta mantenendo un amaro persistente sul finale caratterizzato da note balsamiche.

vol. 6,2% - 33cl

END GAME GLUTEN FREE

STILE: NEIPA

9

una IPA moderna, succosa e senza glutine, colore giallo velato, è ricca e profumata nei sentori, percepiamo al naso ed al palato note esplosive di cocco, ananas e frutta a pasta gialla.

vol. 6,6% - 33cl

ZAUBERZIEGE

STILE: BOCK

birra bock tipica della cultura birraria della Germania. Nel profilo aromatico si ritrovano note di cereali, miele e crosta di pane e in un secondo momento tendenze riconducibili a spezie e fiori.

vol. 6,5% - 33cl

9

BIRRIFICIO VERTIGA

VICENZA/VENETO

GAME (HANG) OVER

STILE: HOPPY LAGER

Game (Hang) Over nasce da una base pilsner chiara con dry hopping, La fermentazione e la produzione sono tarate per mantenere il carattere di lager classica; in bocca è fresca, secca e beverina, con un amaro delicato e un profilo aromatico piacevolmente luppolato, ma senza alcol. Una birra che sa di birra, senza compromessi.

vol. 0,4% - 33cl

7

MOONELLA GLUTEN FREE

STILE: GERMAN ALE

dorata e brillante, dal corpo leggero, con delicate note di cereali con sentori di malto, miele e cereali. Sia al naso che al palato ha un'aromaticità floreale ed erbacea con un amaro gentile in chiusura.

vol. 6,8% - 33cl

8

BISLAKKA

STILE: AMBER ALE

Amber Ale di ottima bevibilità, ha un profilo dolce con note di malto leggermente caramellate che a tratti ricordano miele di castagno, luppolatura con varietà americane interviene sul profilo con sentori erbacei ed un amaro di buona intensità che regala equilibrio e scorrevolezza alla bevuta.

vol. 5,7% - 33cl

8

INDOMITUS

STILE: BELGIAN ALE

birra dorata, robusta e dal profilo deciso con note di frutta matura, miele ed una delicata vena speziata.

vol. 6,8% - 33cl

8



BIRRE TEDESCHE

BIRRIFICIO MAXLRAINER

MONACO/BAVIERA

ENGERL HEL ALCOL FREE

STILE: WEISSE

7

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. 0,5% - 50cl

LEO WEISSE

STILE: WEISSE

8

birra di frumento dal colore biondo torbido, che acquista il suo carattere particolare e corposo grazie ai lieviti di produzione stesso del birrificio, classica weisse in pieno stile bavarese, ricca, fruttata ed appagante, al naso ed al palato possiamo percepire intense note fruttate di banana, pera, albicocca e sfumature speziate. Da non perdere per gli amanti dello stile.

vol. 5% - 50cl

BIRRIFICIO WEIHENSTEPHAN

MONACO/BAVIERA

WEIZEN HEFE

STILE: WEISSE

8

probabilmente il più 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. 5,5% - 50cl

BIRRIFICIO FALKENTURM

WEISMARN/BAVIERA

HELLER BOCK

STILE: BOCK

7

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. 7% - 50cl

BOCK DUNKEL

STILE: DUNKEL

7

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

vol. 7% - 50cl

BIRRIFICIO SCHLENKERLA

BAMBERGA/BAVIERA

HELLES - LAGER

STILE: HELLES/LAGER

7

birra chiara prodotta con i migliori luppoli bavaresi, cotta negli storici bollitori di rame, la sua bassa fermentazione viene effettuata nei cunicoli plurisecolari di Bamberg, delicata affumicatura pur senza l'utilizzo di malto affumicato, unica nel classico stile lager bavarese.

vol. 4,3% - 50cl



BIRRE BELGHE

BIRRIFICIO ABBAZIA DI NOTRE DAME D'ORVAL FLORENVILLE/VALLONA DEL LUSSEMBURGO

ORVAL

STILE: TRAPPIST ALE

8

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

BIRRIFICIO ABBAZIA DI NOTRE DAME DE SAINT REMY ROCHEFORT/VALLONA DI NAMUR

ROCHEFORT 8

STILE: BELGIAN DARK STONG ALE

8

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

STILE: BELGIAN DARK STONG ALE

10

colore marrone con riflessi rosso rubino, aromi principalmente fruttati con sentore di cioccolato, corposo e pieno al palato, con note di affumicatura e cioccolato.

vol. 11,3% - 33cl

BIRRIFICIO ST. BERNARDUS VLETEREN/FIANDRE OCCIDENTALI

ABT 12

STILE: QUADRUPEL

10

quadrupele dal colore mogano. al naso i profumi sono fruttati con note di malto tostato e caramello, gusto dolce con piacevoli note speziate e lievemente agrumate, finale secco e fruttato

vol. 10% - 33cl

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

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 acidità non per tutti i palati.

vol 7,4% - 37,5cl

15

CANTINA ERRANTE

BARBERINO TAVERNELLE/TOSCANA

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

SAISON DE COUPAGE 2021

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'acidità importante

vol 6,5% - 37,5cl

15

3 FONTEINEN

BELGIO

3 FONTEINEN

STILE: GEUZE

la birra oude geuze 3 fontein en è una birra acida prodotta con fermentazione spontanea da una miscela di lambic. dal colore dorato con schiuma bianca e soffice, è caratterizzata da note 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

22

12MOR

LINDEMANS CUVÈE

BELGIO

LINDEMANS CUVÈE RENÈ

11

STILE: LAMBIC-GUEUZE

l'assemblaggio dei lambic giovani coi lambic invecchiati viene effettuato 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 BRETTEA

15

STILE: BRETT IPA

birra dal colore ambrato, invecchiata per 8 mesi in botti di vino del trentino, birra spizzante, 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 belgi sono poi trasferite e lavorate in francia. il mastro birraio produce e esegue la sua fermentazione in belgio. quindi, avvengono i tradizionali "rimiscolamento" e "sboccatura" in francia. questo darà vita ad un prodotto di alta qualità e molto originale! colore dorato, al naso, conferisce aromi floreali e speziati con note di agrumi e lievito. una punta caramellata ricorda la presenza dei malti d'orzo. al palato, le fine bolle che scoppiano liberano sapori speziati di lieviti accompagnati da note fruttate e maltate.

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, caffè e liquirizia. La generosa aggiunta di luppolo Fuggle la conferisce un finale secco, quasi aspro, molto simile ad un espresso.

vol 4,3% - 33cl

VINIROSSI



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 VERO | 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 piediroso, 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 divisi 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 piediroso 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 fruttai. Affinamento 2 anni in legno piccolo e 2 anni in legno grande.

12MORS

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 strutturato.

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 finelli 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 grande per 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

bM

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 fecce fini 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 LAPPIO 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 SARDEGNA DOC

25

AZ. ARGOLAS - 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

bM

- SAN MAURO** **29**
 AZ. CANTINE MORI ZUGNA - CHARDONNAY 100% - TRENTO D.O.C
 – VOL 12%
 24 mesi sui lieviti
- NOVECENTO PAS DOSÈ 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 personalità 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

bM

- “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 “vallée de la Marne”, in questo Champagne c'è un'attenta selezione delle migliori uve delle vigne situate nei dintorni dei villaggi di Vandieres, e Venteuil. Vinificato in acciaio, fermentazione malolattica non svolta, 60 mesi sui propri lieviti. Sboccatura: gennaio 2021
- “VINO THEQUE “ MILLESIME 2005” EXTRA BRUT** **75**
AZ. GUY MICHEL & FILS - CHARDONNAY 30% MEUNIER 36% PINOT NOIR 34% - CHAMPAGNE A.O.C – VOL 12,5%
 oltre 15 anni sui propri lieviti, questo champagne è frutto di una collezione delle migliori vendemmie conservate sui lieviti e recentemente degorgiate. (stile ossidativo)
- “ROSÈ LES VANDOYANTS” BRUT NATURE** **110**
AZ. GEORGES REMY - PINOT NOIR 100% - CHAMPAGNE A.O.C - GRAND CRU- BOUZY, MONTAGNE DE REIMS - CUVÉE EDIZIONE LIMITATA
 la vinificazione avviene sui lieviti in “fût de chêne” 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

2M

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 più 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 muffa nobile “Botrytis cinerea”. il vino fermenta in acciaio, 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



2M