



La ricerca e la selezione di vini e birre sono frutto della curiosità e della voglia di migliorarsi ... abbiate la volontà di conoscere e sperimentare perché solo così potrete ampliare i vostri orizzonti.

Alessandro Hech

... Un calice Vi permetterà di iniziare la cena e perché no
... divertirsi con diversi vini.



 Brut "Christian Bellei" - Cantina della Volta (<i>lambrusco di Sorbara</i>)	2013	6,50
 Rosè - Le Marchesine (<i>chardonnay - pinot nero</i>)	2014	6,50
 Champagne Brut Tradition - Christian Busin (<i>pinot nero - chardonnay</i>)	N.M.	8,00
 Greco di Tufo - Tenuta Scuotto (<i>greco di Tufo</i>)	2017	5,50
 Sauvignon Blanc Touraine - Domaine Guy Allion (<i>sauvignon blanc</i>)	2016	5,50
 Gewurztraminer - Villa Wolf (<i>gewurztraminer</i>)	2017	6,00
 Botticino "La Foja" - Emilio Franzoni (<i>barbera, sangiovese, marzemino, schiava</i>)	2013	5,50

*La selezione di questi bottiglie Vi permetterà di conoscere ed apprezzare i principali vitigni e terreni vocati all'enologia ...
Un primo passo per entrare nel fantastico Mondo del Vino.*



° ° °	Dosaggio Zero "Vintage Collection" - Cà del Bosco <i>(chardonnay - pinot bianco - pinot nero)</i>	2014	55,00
° ° °	Brut "CruPerdu" - Castello Bonomi <i>(chardonnay - pinot nero)</i>	2010	32,00
° ° °	Saten - Castello Bonomi <i>(chardonnay)</i>	N.M.	35,00
° ° °	Dosaggio Zero - Faccoli <i>(chardonnay - pinot bianco - pinot nero)</i>	2013	35,00
° ° °	Rosè - Le Marchesine <i>(chardonnay - pinot nero)</i>	2014	32,00
° ° °	Christian Bellei Brut - Cantina della Volta <i>(lambrusco di Sorbara)</i>	2013	32,00
° ° °	Crémant d'Alsace Brut Cuvée Prestige - Kuenz & Fils <i>(chardonnay)</i>	N.M.	28,00
° ° °	Champagne Blanc de Blancs Grand Cru <i>Sebastian Daviaux (chardonnay)</i>	N.M.	42,00
° ° °	Champagne Brut Tradition - Fernand Hutasse <i>(pinot nero - chardonnay)</i>	N.M.	39,00

	Soave Classico “Staforte ” – Graziano Prà <i>(garganega)</i>	2015	25,00
	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore “Capovolto” La Marca di S. Michele <i>(verdicchio)</i>	2017	26,00
	Greco di Tufo – Tenuta Scuotto <i>(greco di Tufo)</i>	2017	24,00
	Chablis – Domaine Sebastian Dampit <i>(chardonnay)</i>	2017	30,00
	Pouilly Fumè Florilegè – Jonathan Pabiot <i>(sauvignon blanc)</i>	2017	32,00
	Riesling “Blauschifer” Qba - Dr. Loosen <i>(riesling)</i>	2017	26,00
	Riesling Zeltinger “Himmelreich” Kabinett Feinherb Markus Molitor <i>(riesling)</i>	2016	30,00
	Langhe Nebbiolo – Rocche Viberti <i>(nebbiolo)</i>	2015	29,00
	Valpolicella “Morandina” – Graziano Prà <i>(corvina, corvinone, rondinella, oseleta)</i>	2017	26,00
	Bourgogne Rouge – Domaine Glantenay <i>(pinot nero)</i>	2015	30,00

*L'evoluzione e l'innovazione contraddistinguono queste bottiglie
... scoprirete nuove sfumature e sensazioni che vi sorprenderanno.*
















 Brut - Haderburg <i>(chardonnay-pinot nero)</i>	N.M.	32,00
 Cuvée "Annamaria Clementi" – Cà del Bosco <i>(chardonnay - pinot nero)</i>	2008	85,00
 Extra Brut "Centopercento" – Pasini S. Giovanni <i>(gropello gentile)</i>	N.M.	28,00
 Brut Rosè Lambrusco di Modena – Cantina della Volta <i>(lambrusco di Sorbara)</i>	2014	32,00
 Verdicchio Extra Brut di Matelica – Collestefano <i>(verdicchio)</i>	2015	28,00
 Champagne Brut Tradition – Christian Busin <i>(pinot nero - chardonnay)</i>	N.M.	44,00
 Champagne Blanc de Meunier "Sauvage" Pas Dosè Delouvin Nowack <i>(pinot meunier)</i>	N.M.	46,00
 Champagne Blanc de Meunier Brut – Eric Taillet <i>(pinot meunier)</i>	N.M.	40,00
 Vouvray Brut non Dosè – Francois Pinon <i>(chenin blanc)</i>	2012	32,00

	“Enosi” – Baron di Pauli <i>(riesling - sauvignon)</i>	2016	26,00
	Sylvaner “Obermairlhof” – Haderburg <i>(sylvaner)</i>	2017	24,00
	Cortese dell'Alto Monferrato “Roo” – Rocco di Carpeneto <i>(cortese)</i>	2016	23,00
	Fiano “Oini” – Tenuta Scuotto <i>(fiano)</i>	2015	29,00
	Grillo “Vigna di Mandranova” Alessandro di Camporeale <i>(grillo)</i>	2017	26,00
	Sicilia Catarrato – Le Terre Chiare <i>(catarrato)</i>	2016	27,00
	Saint – Roman – Domaine Perè Germain <i>(chardonnay)</i>	2016	39,00
	Sauvignon Blanc Touraine – Domaine Gyr Allion <i>(sauvignon blanc)</i>	2016	24,00
	Muscadet Sevre et Maine – Domaine de la Pepiere <i>(melon de Bourgogne)</i>	2017	24,00

	Savagnin ouillé 60 mois – Domaine de la Pinte <i>(savagnin)</i>	2014	38,00
	Riesling Alte Reben Qba – Markus Molitor <i>(riesling)</i>	2016	33,00
	Riesling Herrenberg Kabinett – Von Schubert <i>(riesling)</i>	2016	29,00
	Gewurztraminer – Villa Wolf <i>(gewurztraminer)</i>	2017	25,00
	Riesling “Haardt” – Muller Catoir <i>(riesling)</i>	2008	33,00
	Botticino “La Foja” – Emilio Franzoni <i>(barbera, sangiovese, marzemino, schiava)</i>	2013	24,00
	Lago di Caldaro Superiore “Kalkofen” – Baron di Pauli <i>(schiava)</i>	2016	24,00
	Pinot Noir – Hartmann Donà <i>(pinot nero)</i>	2016	29,00
	Marsannay Vieille Vigne Village – Domaine Olivier Guyot <i>(pinot nero)</i>	2015	38,00

Ritornare alla tradizione permette di assaporare l'essenzialità di una birra: acqua, malto e luppolo..



 Oberlchinger Hell - Riegele <i>ALC. 4,7%</i>	20 cI	3,00
	40 cI	5,00
 Full Irish - 8 Degrees <i>ALC. 6%</i>	20 cI	4,00
	40 cI	6,00
 Irish Red Sunburnt- 8 Degrees <i>ALC. 5%</i>	33 cI	5,00
 Knockmeal Down Stout - 8 Degrees <i>ALC. 5%</i>	33 cI	5,00
 Hirse Premium - Schnitzer Brau  <i>ALC. 5%</i>	33 cI	5,00
 Radler - Aynger <i>ALC. 2,6%</i>	50 cI	5,00
 Weisse Tap 4 - Schneider <i>ALC. 6,2%</i>	50 cI	5,50
 Urhell - Riegele <i>ALC. 4,9%</i>	50 cI	5,50
 3Mezzina - Aquadulza <i>ALC. 5,0%</i>	75 cI	14,00
 Via Regia - Aquadulza <i>ALC. 6,2%</i>	75 cI	14,00
 Agent Provocateur - Craig Allan <i>ALC. 6,5%</i>	75 cI	15,00
 Psychedelia - Craig Allan <i>ALC. 5 %</i>	75 cI	15,00