



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 di vino per iniziare la Vostra cena...



	Brut "Christian Bellei" - Cantina della Volta <i>(lambrusco di Sorbara)</i>	2015	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	6,00
	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

SPUMANTI METODO CLASSICO ITALIANI



ALTO ADIGE

Brut - Haderburg
(chardonnay - pinot nero)

N.M.

32,00

FRANCIACORTA

Dosaggio Zero "Vintage Collection" – Cà del Bosco
(chardonnay - pinot bianco - pinot nero)

2014

55,00

Cuvèe "Annamaria Clementi" – Cà del Bosco
(chardonnay - pinot bianco - pinot nero)

2008

85,00

Brut "CruPerdu" – Castello Bonomi
(chardonnay - pinot nero)

2010

32,00

Saten – Castello Bonomi
(chardonnay)

N.M.

35,00

Dosaggio Zero - Faccoli
(chardonnay - pinot bianco - pinot nero)

2013

35,00

Rosè – Le Marchesine
(chardonnay - pinot nero)

2014

32,00

EMILIA - ROMAGNA

Christian Bellei Brut – Cantina della Volta
(lambrusco di Sorbara)

2015

32,00

Brut Rosè Lambrusco di Modena – Cantina della Volta
(lambrusco di Sorbara)

2014

33,00

SPUMANTI METODO CLASSICO ESTERO



FRANCIA

Champagne Blanc de Blancs Grand Cru Sebastian Daviaux <i>(chardonnay - pinot nero)</i>	N.M.	44,00
Champagne Brut Tradition – Fernand Hutasse <i>(pinot nero - chardonnay)</i>	N.M.	40,00
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.	42,00
Crémant d’Alsace Brut Cuvée Prestige – Kuenz & Fils <i>(chardonnay)</i>	N.M.	28,00
Vouvray Brut non Dosè – Francois Pinon <i>(chenin blanc)</i>	2012	32,00

VINI BIANCHI ITALIANI



ALTO - ADIGE

"Enosi" – Baron di Pauli **2016** **26,00**
(riesling - sauvignon)

Sylvaner "Obermairlhof" - Haderburg **2017** **24,00**
(sylvaner)

VENETO

Soave Classico "Staforte" – Graziano Prà **2015** **25,00**
(garganega)

PIEMONTE

Cortese dell'Alto Monferrato "Roo" – Rocco di Carpeneto **2016** **24,00**
(cortese)

MARCHE

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore "Capovolto" **2017** **26,00**
La Marca di S. Michele
(verdicchio)

ABRUZZO

Trebbiano d'Abruzzo "Cru Popoli" – Valle Reale **2016** **34,00**
(trebbiano)

CAMPANIA

Greco di Tufo – Tenuta Scuotto **2017** **25,00**
(greco di Tufo)

Fiano "Oi ni" – Tenuta Scuotto **2015** **29,00**
(fiano)

SICILIA

Grillo "Vigna di Mandranova" Alessandro di Camporeale **2017** **26,00**
(grillo)

Sicilia Catarrato – Le Terre Chiare **2016** **27,00**
(catarrato)

VINI BIANCHI ESTERO



FRANCIA

Chablis – Domaine Sebastian Dampt <i>(chardonnay)</i>	2017	30,00
Pouilly Fumè Florilegè – Jonathan Pabiot <i>(sauvignon blanc)</i>	2017	32,00
Saint – Roman – Domaine Perè Germain <i>(chardonnay)</i>	2016	39,00
Sauvignon Blanc Touraine - Domaine Guy Allion <i>(sauvignon blanc)</i>	2016	24,00
Muscadet Sevre et Maine – Château de la Ragotière <i>(melon de Bourgogne)</i>	2017	28,00
Savagnin ouillé 60 mois – Domaine de la Pinte <i>(savagnin)</i>	2014	38,00

GERMANIA

Riesling “Blauschifer” Qba - Dr. Loosen <i>(riesling)</i>	2017	26,00
Riesling Zeltinger “Himmelreich” Kabinett Feinherb Markus Molitor <i>(savagnin)</i>	2016	30,00
Riesling Herrenberg Kabinett – Von Schubert <i>(riesling)</i>	2016	29,00
Riesling “Haardt” – Muller Catoir <i>(riesling)</i>	2008	33,00
Gewurztraminer – Villa Wolf <i>(gewurztraminer)</i>	2017	25,00

VINI ROSSI ITALIANI



LOMBARDIA

Botticino “La Foja” – Emilio Franzoni <i>(barbera - sangiovese - marzemino - schiava)</i>	2013	26,00
--	------	-------

ALTO ADIGE

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

PIEMONTE

Langhe Nebbiolo – Rocche Viberti <i>(nebbiolo)</i>	2015	30,00
---	------	-------

VENETO

Valpolicella “Morandina” – Graziano Prà <i>(corvina - corvinone - rondinella - oseleta)</i>	2017	28,00
--	------	-------

ABRUZZO

Montepulciano d’Abruzzo “Sant’Eusanio” – Valle Reale <i>(montepulciano d’Abruzzo)</i>	2017	30,00
--	------	-------

VINI ROSSI ESTERO



FRANCIA

Bourgogne Rouge – Domaine Glantenay <i>(pinot nero)</i>	2015	32,00
--	------	-------

Marsannay Vieille Vigne Village – Domaine Olivier Guyot <i>(pinot nero)</i>	2015	38,00
--	------	-------

SIDRI



ASPALL (INGHILTERRA)

Suffolk Draught Cyder

Sidro secco, fruttato e rinfrescante

ALC. 5,5%

50 cl

7,00

Suffolk Draught Premier Cru Cyder

Sidro secco con aroma floreale

ALC. 7%

50 cl

9,00

**BIRRE ARTIGIANALI DA BIRRIFICI
E MICRO-BIRRIFICI SELEZIONATI**



SPINA

Braumeister - Burgerbräu ALC. 4,7%	20 cl	3,00
<i>Export lager: birra chiara bavarese dal gusto deciso</i>	40 cl	5,00
Bayerisch Ale 2 - Riegele & Sierra Nevada ALC. 5%	20 cl	4,00
<i>APA: colore chiaro, torbido e profumo fruttato</i>	40 cl	6,00

3 DEGREES (IRLANDA)

BOTTIGLIA

Irish Red Sunburnt ALC. 5%	33 cl	5,00
<i>Red Ale: note sottili di caramello bilanciate dal luppolo</i>		
Full Irish ALC. 5%	33 cl	6,00
<i>IPA: birra con sentori di agrumi e fiori, carica di luppolo</i>		
Knockmeal Down Stout ALC. 5%	33 cl	5,00
<i>Porter: birra scura che sprigiona note di caffè e cioccolato</i>		

SCHNITZER BRÄU (GERMANIA)

Hirse Premium ALC. 5%	33 cl	5,00
<i>Specialty Grain: birra senza glutine</i>		



AYINGER (GERMANIA)

Radler ALC. 2,6%	50 cl	5,00
<i>Radler: birra mista con limonata</i>		

SCHNEIDER (GERMANIA)

Weisse Tap 4 ALC. 6,2%	50 cl	5,50
<i>Weisse: birra di frumento con sentori di banana e agrumi</i>		

RIEGELE (GERMANIA)

Urhell ALC. 4,9%	50 cl	5,50
<i>Lager Helles: birra chiara leggera con lieve retrogusto luppolato</i>		

CRAIG ALLAN (FRANCIA)

Agent Provocateur ALC. 6,5%	75 cl	15,00
<i>Belgian Ale: note dolci del malto unite a resina e sottobosco</i>		

Psychedelia ALC. 5%	75 cl	15,00
<i>Golden Ale: sapori tropicali e di malto</i>		

LINDEMANS (BELGIO)

Faro ALC. 4,2%	37,5 cl	7,00
<i>Birra Lambic a fermentazione spontanea: agrodolce con aggiunta di zucchero candito</i>		