



VINI & COCKTAILS

LA CASCINA DEI SAPORI

Sommelier Alessandro Hoch

PROPOSTE AL BICCHIERE



LOMBARDIA

Extra Brut

Faccoli

(chardonnay - pinot bianco - pinot nero)

• 7,00

ALTO - ADIGE

Pinot Bianco

Hartamnn Donà

(pinot bianco)

2018 • 6,50

LIGURA

“Il Bianco”

Il Torchio

(vermentino)

2018 • 6,50

PIEMONTE

Langhe Nebbiolo

Giovanni Rosso

(nebbiolo)

2017 • 7,00

FRANCIA

Bourgogne Passetoutgrain

Emmanuel Rouget

(pinot nero - gamay)

2018 • 8,00

COCKTAILS



GIN TONIC

• 8,00

IL NOSTRO ANALCOLICO

• 7,00

SPUMANTI ITALIANI



TRENTINO

Brut "Salisa" - *Villa Corniole* 2016 • 36,00
(*chardonnay*)

LOMBARDIA

Dosaggio Zero "Vintage Collection" - *Cà del Bosco* 2015 • 65,00
(*chardonnay - pinot bianco - pinot nero*)

VSQ Brut "Memoria" Pas Operè - *Cà del Vent* 2014 • 60,00
(*pinot nero - chardonnay*)

Dosaggio Zero Riserva "Secolo Novo" - *Le Marchesine* 2011 • 55,00
(*pinot nero - chardonnay*)

Extra Brut - *Faccoli* • 32,00
(*chardonnay - pinot bianco - pinot nero*)

Dosaggio Zero - *Faccoli* 2013 • 38,00
(*chardonnay - pinot bianco - pinot nero*)

EMILIA-ROMAGNA

Brut Rosè Lambrusco di Modena - *Cantina della Volta* 2015 • 35,00
(*lambrusco di Sorbara*)

CHAMPAGNE



FRANCIA

Champagne Grand Cru - *Christian Busin* 2008 • 75,00
(*pinot nero - chardonnay*)

Champagne Premier Cru "Nuance" Brut s.a. - *Geoffroy* • 45,00
(*pinot meunier - pinot noir*)

Champagne Réserve Brut s.a. - *Bêrêche et Fils* • 60,00
(*pinot meunier - chardonnay - pinot noir*)

Champagne "Le Murgies" Brut Nature - *Francais Boulard et Fille* 2016 • 70,00
(*pinot meunier - pinot noir*)

SPUMANTI ESTERO



Cremant du Jura Brut Zero Dosage - *Champ Divin* 2018 • 34,00
(*chardonnay - savagnin*)

VINI BIANCHI ITALIANI



ALTO - ADIGE

Pinot Bianco - *Hartamnn Donà* 2018 • 28,00
(*pinot bianco*)

LIGURIA

"Il Bianco" - *Il Torchio* 2019 • 26,00
(*vermentino*)

MARCHE

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore "Capovolto" 2019 • 30,00
La Marca di S. Michele (*verdicchio*)

ABRUZZO

Trebbiano d'Abruzzo "Cru Popoli" - *Valle Reale* 2016 • 38,00
(*trebbiano*)

CAMPANIA

Fiano "Oi Ni" - *Tenuta Scuotto* 2017 • 35,00
(*fiano di Avellino*)

VINI BIANCHI ESTERO



FRANCIA

Bourgogne Rully - *Paul et Marie Jacqueson* 2018 • 38,00
(*chardonnay*)

Bourgogne Meursault - *Domaine Berthlemont* 2017 • 60,00
(*chardonnay*)

Chablis 1^{er} Cru Mont de Milieu - *Gerard Duplessis* 2017 • 55,00
(*chardonnay*)

Pouilly Fumè Florilegè - *Jonathan Pabiot* 2018 • 40,00
(*sauvignon blanc*)

"Jurassique" - *Domaine de la Renardiere* 2018 • 37,00
(*chardonnay*)

GERMANIA

Riesling Wehlener Sonnenuhr Spatlese - *Markus Molitor* 2017 • 44,00
(*riesling*)

SPAGNA

"Albamar" - *Bodegas Albamar* 2019 • 29,00
(*albarino*)

VINI ROSSI ITALIANI



LOMBARDIA

Botticino "La Foja d'Or" – *Emilio Franzoni* 2012 • 28,00
(barbera - sangiovese - marzemino - schiava)

PIEMONTE

Barbaresco – *Fontana Bianca* 2015 • 36,00
(nebbiolo)

Langhe Nebbiolo – *Giovanni Rosso* 2017 • 30,00
(nebbiolo)

Barolo "Cerretta" – *Giovanni Rosso* 2016 • 80,00
(nebbiolo)

TOSCANA

Chianti Classico – *Castell'in Villa* 2016 • 38,00
(sangiovese)

ABRUZZO

Montepulciano d'Abruzzo "Sant'Eusanio" – *Valle Reale* 2017 • 34,00
(montepulciano d'Abruzzo)

SICILIA

Nantocchia – *Az. Agr. Pietro Caciorgna* 2015 • 60,00
(nerello mascalese)

VINI ROSSI ESTERO



FRANCIA

Bourgogne Rouge – *Sylvain Pataille* 2017 • 40,00
(pinot nero)

Marsannay Vieilles Vignes – *Domaine Olivier Guyot* 2017 • 38,00
(pinot nero)

Bourgogne Passetoutgrain – *Emmanuel Rouget* 2018 • 37,00
(pinot nero - gamay)

VINI DOLCI



Moscato d'Asti Sant'Ilario – *Cà de Gal* 2018 • 28,00
(Moscato bianco)



BIRRE ARTIGIANALI

LA CASCINA DEI SAPORI

Sommelier Alessandro Hoch

BIRRE



- LAGER - AYINGER** **50 cl** • **6,00**
Lager: veste un colore chiaro dorato. Birra da aromi di malto e miele.
ALC. 4,9%
- BRAUWEISSE - AYINGER** **50 cl** • **5,50**
Weiss: torbida per la presenza del lievito che ne determina il profumo fruttato.
ALC. 5,1%
- PILS - K. WEISSENOHER** **50 cl** • **6,00**
Pils: malti biologici donano note erbacee e floreali. Luppolo ben bilanciato regala finale elegante e speziato.
ALC. 4,9%
- KLOSTER SUD - K. WEISSENOHER** **50 cl** • **6,50**
Lager ambrata: dai toni ambrati regala note di miele, frutta secca e caramello.
ALC. 5,4%
- IRISH RED - 8 DEGREES** **33 cl** • **5,50**
Red Ale: birra rossa dal tocco morbido con note di caramello unite a luppoli neozelandesi.
ALC. 5,0%
- KNOCKMEAL DOWN STOUT - 8 DEGREES** **33 cl** • **5,50**
Porter: robusta, intensa, caratterizzata da malto scuro che sprigiona sapori di cioccolato e caffè.
ALC. 5,0%
- FULL IRISH - 8 DEGREES** **44 cl** • **6,50**
IPA: carica di luppolo con sentori di pompelmo, lime, litchi e profumi floreali.
ALC. 6,0%
- PSYCHEDELIA - CRAIG ALLAN** **75 cl** • **15,00**
Pale Ale: profumi floreali e fruttati (agrumi); lievemente speziata con finale amaro di media intensità.
ALC. 5,0%

BIRRE



CANGRANDE - BIRRA MASTINO

33 cl • 6,50

Hell: elegante interpretazione di helles bavarese; dorata con profumi erbacei e miele d'acacia.

ALC. 4,8%

ALTALUNA - BIRRA MASTINO

75 cl • 15,00

Blanche: birra chiara dal carattere forte. Al naso note di arancia e coriandolo.

ALC. 5,6%

MONACO - BIRRA MASTINO

75 cl • 15,00

Lager ambrata: dal colore rosso ambra con note di piccoli frutti rossi e caramello.

ALC. 5,6%

JARL - FYNE ALES

50 cl • 8,50

Session Pale Ale: racchiude l'estate in una birra; fresca ed estremamente beverina. Agrumata e resinosa.

ALC. 3,8%

HOME #1 - FYNE ALES • produzione limitata •

375 cl • 16,00

Lambic: blend di 3 annate differenti. Regala note di agrumi e frutta a nocciolo. Finale lattico, secco e tagliente.

ALC. 6,3%

STRANDGAPER - SCHELDE

33 cl • 6,00

Belgian Ale: chiara, con note di mela e agrumi.

ALC. 6,2%

BIRRE SENZA GLUTINE



LA WEISS DELLA BARBARA - BIRRIFICIO GRITZ

33 cl • 5,50

Wiss: delicatamente fruttata al naso con sentori di banana e chiodi di garofano.

ALC. 5,5%

LA BELGA DELLA DANDA - BIRRIFICIO GRITZ

50 cl • 7,00

Belgian Strong Ale: colore ambrato. Profumi di frutta e note alcoliche.

ALC. 7,9%