

SPUMANTI ITALIANI

TRENTINO

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

LOMBARDIA

Dosaggio Zero "Vintage Collection" - Cà del Bosco **2015** • **60,00**
(*chardonnay - pinot bianco - pinot nero*) **2016** • **55,00**

VSQ Brut "Memoria" Pas Operè - Cà del Vent **2014** • **55,00**
(*pinot nero - chardonnay*)

Extra Brut - Faccoli **S.A.** • **30,00**
(*chardonnay - pinot bianco - pinot nero*)

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

Franciacorta Rosè - Az. Agr. Colline della Stella **S.A.** • **40,00**
Andrea Arici (*pinot nero*)

Franciacorta "Coro delle Monache" - Arcari & Danesi **2013** • **45,00**
(*pinot nero*)

Franciacorta Dosaggio Zero - Arcari & Danesi **2016** • **40,00**
(*chardonnay - pinot bianco*)

EMILIA-ROMAGNA

Brut Rosè Lambrusco di Modena - Cantina della Volta **2016** • **34,00**
(*lambrusco di Sorbara*)

CHAMPAGNE

FRANCIA

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

Champagne "Les Murgiers" - Francis Boulard & Fille **2016** • **70,00**
(*pinot noir - pinot meunier*)

Champagne R�serve Brut s.a. - B�r�che et Fils (<i>pinot meunier - chardonnay - pinot noir</i>)	S.A.	• 60,00
---	-------------	----------------

VINI BIANCHI ITALIANI

LOMBARDIA

Lugana "Trecampane"- Marangona (<i>turbiana</i>)	2018	• 26,00
	2019	• 24,00

ALTO - ADIGE

Moscato giallo - Manincor (<i>moscato giallo</i>)	2020	• 28,00
--	-------------	----------------

FRIULI - VENEZIA GIULIA

Collio Sauvignon - Due del Monte (<i>sauvignon blanc</i>)	2018	• 32,00
--	-------------	----------------

VENETO

Soave Classico "Monte Grande" - Graziano Pr� (<i>garganega - trebbiano di Soave</i>)	2018	• 30,00
---	-------------	----------------

MARCHE

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore "Capovolto" - La Marca di S. Michele (<i>verdicchio</i>)	2017	• 28,00
--	-------------	----------------

Verdicchio di Matelica - Collestefano (<i>verdicchio</i>)	2019	• 24,00
--	-------------	----------------

ABRUZZO

Trebbiano d'Abruzzo "Cru Popoli"- Valle Reale (<i>trebbiano</i>)	2017	• 38,00
---	-------------	----------------

CAMPANIA

Fiano "Oì Nì" - Tenuta Scuotto (<i>fiano di Avellino</i>)	2017	• 35,00
--	-------------	----------------

VINI BIANCHI ESTERO

FRANCIA

Bourgogne Rully - Paul et Marie Jacqueson (<i>chardonnay</i>)	2018	• 39,00
	2019	• 35,00

Bourgogne Meursault - Domaine Berthlemont (<i>chardonnay</i>)	2017	• 60,00
--	-------------	----------------

Chablis 1 ^{er} Cru Mont de Milieu - Gerard Duplessis (<i>chardonnay</i>)	2017	• 58,00
	2018	• 55,00

Pouilly Fumè Florilegè - Jonathan Pabiot (<i>sauvignon blanc</i>)	2018	• 32,00
--	-------------	----------------

"Jurassique" Arbois Pupillin - Domaine de la Renardiere (<i>chardonnay</i>)	2018	• 37,00
--	-------------	----------------

GERMANIA

Riesling Wehlener Sonnenuhr Spatlese - Markus Molitor (<i>riesling</i>)	2018	• 44,00
--	-------------	----------------

Riesling Herrenberg Kabinet - Von Schubert (<i>riesling</i>)	2018	• 29,00
---	-------------	----------------

VINI ROSSI ITALIANI

PIEMONTE

Dolcetto d'Alba - Cascina Luisin **2019** • **28,00**
(*dolcetto*)

Barbaresco - Fontana Bianca **2017** • **36,00**
(*nebbiolo*)

Langhe Nebbiolo - Giovanni Rosso **2017** • **28,00**
(*nebbiolo*)

Barolo "Cerretta" - Giovanni Rosso **2016** • **75,00**
(*nebbiolo*)

VENETO

Valpolicella - Graziano Prà **2019** • **25,00**
(*corvina - corvinone - rondinella - oseleta*)

TOSCANA

Chianti Classico - Castell'in Villa **2016** • **35,00**
(*sangiovese*)

ABRUZZO

Montepulciano d'Abruzzo "Sant'Eusanio" - Valle Reale **2017** • **35,00**
(*montepulciano d'Abruzzo*) **2018** • **32,00**

SICILIA

Etna "Nanticchia" - Paolo Caciorgna **2015** • **60,00**
(*nerello mascalese*)

VINI ROSSI ESTERO

FRANCIA

Bourgogne Passtoutgrains - Emmanuel Rouget (<i>pinot nero</i>)	2018	• 35,00
Bourgogne Rouge - Sylvain Pataille (<i>pinot nero</i>)	2017	• 40,00
Marsannay Vieilles Vignes - Domaine Olivier Guyot (<i>pinot nero</i>)	2015	• 38,00

BIRRE

RITUAL PILS - RITUAL LAB 33 cl • 5,00

Keller Pils: luppoli tedeschi sprigionano aromi floreali ed erbacei.

ALC. 4,9%

HUXLEY - BIRRIFICIO ITALIANO 33 cl • 5,50

India Pale Lager: note d'agrume, frutta gialla e tropicali

sono sostenute dalla luppolatura estrema.

ALC. 5,7%

SENATRICE CAPPELLI - PICCOLO OPIFICIO CARROBIOLO 33 cl • 5,50

Blanche: birra chiara brassata con frumento Senatore Cappelli.

Aromi agrumati e speziati di scorza d'arancia e coriandolo.

ALC. 4,6%

NESSUN DORMA – Cantina Brassicola CA' DEL BRADO 37,5 cl • 9,00

Sour Ale: prima fermentazione in acciaio e successivamente

almeno 6-8 mesi in botte. Note citriche, frutta bianca e speziate.

ALC. 6,4%

ZENA - Cantina Brassicola CA' DEL BRADO 37,5 cl • 8,00

Wild Gose: birra di frumento con luppoli tedeschi;

speziatura classica con sale di Cervia e coriandolo.

ALC. 6,4%

FULL IRISH - 8 DEGREES 44 cl • 6,50

IPA: carica di luppolo con sentori pompelmo, lime, litchi e

profumi floreali. ALC. 6%

LAGER - AYINGER 50 cl • 5,00

Lager: veste un colore chiaro dorato. Birra da aromi di

malto e miele. ALC. 4,9%

BRAUWEISSE - AYINGER 50 cl • 5,50

Weisse: torbida per la presenza del lievito che ne determina

il profumo fruttato. ALC. 5,1%

JARL - FYNE ALES 50 cl • 7,00

Session Pale Ale: cedro, lime e pompelmo giallo; note di resina

con morbidi sentori di malto inglese. ALC. 3,8%

TIPOPILS - BIRRIFICIO ITALIANO 75 cl • 14,00

Italian Pils: luppolo agrumato ed erbaceo; note di lievito, camomilla e tarassaco. ALC. 5,2%

PUNKS DO IT BITTER - BIRRIFICIO INDIPENDENTE ELAV 75 cl • 15,00

Best Bitter: birra dorata che sprigiona note agrumate con finale secco ed amaro. ALC. 4,3%

PADOSE - KLANBARRIQUE 75 cl • 19,00

Bière Brut: punto d'unione tra vino e birra; rifermentata in bottiglia con aggiunta di bacche di ribes nero. ALC. 7,7%

BIRRE SENZA GLUTINE

FANTASMA - MAGIC ROCK 33 cl • 6,00

IPA: carica di note resinose e tropicali, dal corpo morbido ed equilibrato. ALC. 6,5%

LA BELGA DELLA DANDA - BIRRIFICIO GRITZ 50 cl • 7,00

Belgian Strong Ale: colore ambrato. Profumi di frutta e note alcoliche. ALC. 7,9%

BIRRA ONE SHOT

BARRIC SENATRIX – PICCOLO OPIFICIO CARROBIOLO 75 cl • 18,00

*Blanche: parte di mosto non bollito è stato prelevato e fatto fermentare in anfora con *Lactobacillus plantarum*.*

L'anfora regala una lieve mineralità e parte di sapidità che si integrano con la leggera acidità e speziatura della birra.

ALC. 4,6%