

## SPUMANTI ITALIANI

### TRENTINO – ALTO ADIGE

“Zero Infinito” - Pojer e Sandri **2021** • **30,00**  
*(solaris) Metodo ancestrale*

Brut “Salisa” - Villa Corniole **2017** • **38,00**  
*(chardonnay)*

Extra Brut “Blanc de Rouge” - Hartmann Donà **s.a.** • **42,00**  
*(schiava)*

### LOMBARDIA

Franciacorta Brut “Vintage Collection” - Cà del Bosco **2016** • **58,00**  
*(chardonnay - pinot bianco - pinot nero)*

Franciacorta Magnum Brut “Vintage Collection” **2016** • **110,00**  
Cà del Bosco *(chardonnay - pinot bianco - pinot nero)*

Franciacorta Riserva “Annamaria Clementi” **2013** • **120,00**  
Cà del Bosco *(chardonnay - pinot bianco - pinot nero)*

VSQ Brut “Memoria” Pas Operè - Cà del Vent **2014** • **65,00**  
*(pinot nero - chardonnay)*

Franciacorta Dosaggio Zero - Faccoli **2016** • **44,00**  
*(chardonnay - pinot bianco - pinot nero)*

Franciacorta “Cruperdu” – Castello Bonomi **2014** • **45,00**  
*(chardonnay – pinot nero)*

Franciacorta Rosè - Az. Agr. Colline della Stella **s.a.** • **44,00**  
Andrea Arici *(pinot nero)*

### EMILIA-ROMAGNA

Brut Rosè Lambrusco di Modena - Cantina della Volta **2016** • **34,00**

## CHAMPAGNE

### FRANCIA

Champagne Brut Grand Cru B.d.B – Sebastian Daviaux **s.a.** • **60,00**  
*(chardonnay) Chouilly*

Champagne “Les Murgiers” - Francis Boulard & Fille **2018** • **70,00**  
*(pinot meunier - chardonnay - pinot noir) Cauroy les Hermonville*

Champagne “Fauve” Brut Nature – Delouvin Nowack **2014** • **78,00**  
*(chardonnay - pinot meunier) Vandieres*

## VINI BIANCHI ITALIANI

### LOMBARDIA

Lugana “Trecampane”- Marangona **2019** • **32,00**  
*(turbiana)*

Riesling “Videt” – Az. Ag. Concarena **2018** • **30,00**

### FRIULI - VENEZIA GIULIA

Collio Sauvignon - Due del Monte **2018** • **34,00**

### VENETO

Soave Classico “Monte Zoppega” – Nardello **2019** • **32,00**  
*(garganega)*

### MARCHE

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore **2020** • **30,00**  
“Capovolto” - La Marca di San Michele

## ABRUZZO

Trebbiano d'Abruzzo "Vigneto di Popoli"- Valle Reale **2018** • **40,00**

## UMBRIA

Regio Bianco – Cantina Margò **2019** • **32,00**  
*(trebbiano spoletino) Macerato*

## CAMPANIA

Fiano "Oi Ni" - Tenuta Scuotto **2018** • **35,00**

## SICILIA

Bianco Pomice - Tenuta di Castellaro **2020** • **34,00**  
*(malvasia delle Lipari – carricante)*

## VINI BIANCHI ESTERO

### FRANCIA

Chablis 1<sup>er</sup> Cru Mont de Milieu - Gerard Duplessis **2017** • **60,00**  
**2018** • **55,00**

Pouilly Fumè Florilegè - Jonathan Pabiot **2018** • **42,00**  
*(sauvignon blanc)*

"Jurassique" Arbois Pupillin - Domaine de la Renardiere **2018** • **40,00**  
*(chardonnay)*

### GERMANIA

Riesling Wehlener Sonnenuhr Spatlese - Markus Molitor **2019** • **46,00**  
*Mosella*

Riesling Trocken QbA – Kunstler **2020** • **32,00**  
*Rheingau*

## VINI ROSSI ITALIANI

### PIEMONTE

Dolcetto d'Alba – Cascina Luisin **2019** • **28,00**

Langhe Nebbiolo – E. Molino **2020** • **32,00**

Barolo “Cerretta” – Giovanni Rosso **2016** • **85,00**

### TOSCANA

Chianti Classico – Castell'in Villa **2018** • **38,00**

### ABRUZZO

Montepulciano d'Abruzzo – Colle Florido  
*Vino Naturale* **2020** • **32,00**

### SICILIA

Etna “Nanticchia” – Paolo Caciorgna  
*(nerello mascalese)* **2015** • **65,00**

## VINI ROSSI ESTERO

### FRANCIA

Bourgogne Rouge – Sylvain Pataille  
*(pinot nero)* **2019** • **44,00**

# BIRRE

RITUAL PILS - RITUAL LAB <i>-Roma-</i> Keller Pils: luppoli tedeschi sprigionano aromi floreali ed erbacei. ALC. 4,9%	<b>33 cl • 5,50</b>
SETA - BIRRIFICIO RURALE <i>-Desio-</i> Blanche: birra chiara di ispirazione belga; speziatura con coriandolo e buccia d'arancia. ALC. 5%	<b>33 cl • 5,50</b>
HUXLEY - BIRRIFICIO ITALIANO <i>-Lido Comasco-</i> India Pale Lager: note d'agrume, frutta gialla e tropicale sono sostenute dalla luppolatura intensa. ALC. 5,7%	<b>33 cl • 5,50</b>
ARAN - ARGO <i>-Collecchio-</i> Irish Stout: colore scuro impenetrabile con schiuma compatta e pannosa. Risaltano le note di caffè, orzo tostato, fave di cacao e caramello . ALC. 4,5%	<b>33 cl • 5,50</b>
FULL IRISH - 8 DEGREES <i>-Cork, Irlanda-</i> IPA: carica di luppolo con sentori pompelmo, lime, litchi e profumi floreali. ALC. 6%	<b>44 cl • 6,50</b>
LAGER - AYINGER <i>-Aying, Germania-</i> Lager: veste un colore chiaro dorato. Birra da aromi di malto e miele. ALC. 4,9%	<b>50 cl • 5,50</b>
BRAUWEISSE - AYINGER <i>-Aying, Germania-</i> Weisse: torbida per la presenza del lievito che ne determina il profumo fruttato. ALC. 5,1%	<b>50 cl • 5,50</b>
HEADLAND RED - WOLD TOP <i>-Driffield, Inghilterra-</i> Bitter: birra dal colore rubino sprigiona note di frutta rossa, malto e caramello. ALC. 4,3%	<b>50 cl • 6,50</b>
TIPOPILS - BIRRIFICIO ITALIANO <i>-Lido Comasco-</i> Italian Pils: luppolo agrumato ed erbaceo; note di lievito, camomilla e tarassaco. ALC. 5,2%	<b>75 cl • 14,00</b>
IRIE - ALMOND '22 <i>-Loreto Aprutino-</i> Golden Ale: birra chiara caratterizzata da note balsamiche, salmastre e da una piacevole speziatura, si bilanciano con il gusto dolce di pane appena sfornato del malto. ALC. 5,6%	<b>75 cl • 16,00</b>
PUNKS DO IT BITTER - ELAV <i>-Camun Nuovo-</i> Best Bitter: birra dorata che sprigiona note agrumate con finale secco ed amaro. ALC. 4,3%	<b>75 cl • 15,00</b>

BB VERBLONDE – BARLEY -*Maracalagonis*- **75 cl • 18,00**  
IGA: mix di mosti di uve bianche, soprattutto Vermentino.  
Si presenta di un colore oro brillante con un naso fresco che sa di "mare", di frutta a polpa bianca, agrumi e frutta esotica appena matura. ALC. 6%

PADOSÈ - KLANBARRIQUE -*Lido Comasco*- **75 cl • 19,00**  
Bièrè Brut: punto d'unione tra vino e birra; ambrata, rifermentata in bottiglia con aggiunta di bacche di ribes nero. ALC. 7,7%

## AFFINATE IN LEGNO

SEI MONTAGNE – CA' DEL BRADO - *Rastignano*- **37,5 cl • 10,00**  
Wild Ale: affinamento di 5-7 mesi in botte e successiva infusione di Tè Pu'er; acidità non invadente con aromi di tè nero, erbe officinali e nespola. ALC. 7,4%

CUVEE DE MUGNEGA – CA' DEL BRADO - *Rastignano*- **37,5 cl • 11,00**  
Sour Ale: realizzata mediante la macerazione di albicocche in botti affinate con *Brettanomyces Bruxellensis*; bouquet fruttato di fragrante albicocca arricchito da sentori floreali e note funky. ALC. 7,8%

VISCIOLE – CANTINA ERRANTE - *San Gimignano*- **37,5 cl • 12,00**  
Co-fermentazione di frutta e cereali in botti di rovere: colore rubino intenso al naso è fruttata e agrumata mentre in bocca è ravvivata da un'acidità pulita e non aggressiva. ALC. 6,8%

## SENZA GLUTINE

AGAINST THE GRAIN – WOLD TOP -*Driffield, Inghilterra*- **50 cl • 6,00**  
Specialty grain: colore dorato dal sentore di agrumi; morbida con un finale delicatamente amaro. ALC. 4,5%

LA BELGA DELLA DANDA - BIRRIFICIO GRITZ - *Erbusco*- **50 cl • 7,00**  
Belgian Strong Ale: colore ambrato. Profumi di frutta e note alcoliche. ALC. 7,9%