

**CARTA VINI E BIRRE**

*Sommelier: Alessandro Hoch*

LA   
**CASCINA**  
**SAPORI**  
ANTONIO PAPPALARDO

# SPUMANTI ITALIANI

## TRENTINO – ALTO ADIGE

Brut “Salisa” - Villa Corniole **2018** • **40,00**  
(*chardonnay*)

Extra Brut “Blanc de Rouge” - Hartmann Donà **s.a.** • **44,00**  
(*schiaiva*)

## LOMBARDIA

Franciacorta Saten “Vintage Collection” Magnum **2016** • **110,00**  
*Cà del Bosco*  
(*chardonnay*)

Franciacorta Saten - Cavalleri **2018** • **52,00**  
(*chardonnay*)

Franciacorta Dosaggio Zero - Faccoli **2017** • **50,00**  
(*chardonnay - pinot bianco - pinot nero*)

Franciacorta Zero Pas Dosè – Vigneti Cenci **s.a.** • **48,00**  
(*chardonnay - pinot bianco*)

Franciacorta “Cru Perdu” – Castello Bonomi **2018** • **46,00**  
(*chardonnay - pinot nero*)

“Subsidium” Riserva Nature – Az. Agr. Cherubini **2016** • **65,00**  
(*chardonnay - pinot nero*)

“Cuvée 60 Zero” – Casa Caterina Viticoltori **2016** • **58,00**  
(*chardonnay*)

“Cuvée 60 Rosè” – Casa Caterina Viticoltori **2017** • **60,00**  
(*pinot nero*)

## EMILIA-ROMAGNA

Brut Rosè Lambrusco di Modena – Cantina della Volta **2017** • **36,00**

LA  
**CASCINA**  
**SAPORI**  
ANTONIO PAPPALARDO

# CHAMPAGNE

## FRANCIA

Champagne Blanc de Noirs Brut Grand Cru Francois Chaumont <i>(pinot nero)</i> <i>Puisieulx</i>	<b>s.a.</b>	<b>• 68,00</b>
Champagne “Les Murgiers” - Francis Boulard & Fille <i>(pinot meunier - chardonnay - pinot nero)</i> <i>Cauroy les Hermonville</i>	<b>2019</b>	<b>• 75,00</b>
Champagne “Fauve” Brut Nature – Delouvin Nowack <i>(chardonnay - pinot meunier)</i> <i>Vandieres</i>	<b>2015</b>	<b>• 85,00</b>
Champagne Blanc de Noirs 1 <sup>er</sup> Cru – Dauby <i>(pinot nero)</i> <i>Ay</i>	<b>s.a.</b>	<b>• 75,00</b>
Champagne Brut Grand Cru Blanc de Blancs Sebastian Daviaux <i>(chardonnay)</i> <i>Chouilly</i>	<b>2019</b>	<b>• 70,00</b>

# VINI BIANCHI ITALIANI

## LOMBARDIA

Lugana “Trecampane” - Marangona **2018** • **35,00**  
(*turbiana*)

## FRIULI - VENEZIA GIULIA

Collio Sauvignon - Due del Monte **2019** • **36,00**

## VENETO

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

## EMILIA ROMAGNA

Malvasia “La Malvagia” – Il Poggiarello **2021** • **32,00**  
(*malvasia aromatica di Candia*)

## MARCHE

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore **2020** • **32,00**  
“Capovolto” - La Marca di San Michele

## ABRUZZO

Trebbiano d’Abruzzo “Vigneto di Popoli”- Valle Reale **2019** • **45,00**

## CAMPANIA

Fiano “Oi Nì” - Tenuta Scuotto **2019** • **40,00**

## SICILIA

Catarratto – Barraco **2021** • **36,00**

Bianco Pomice - Tenuta di Castellaro **2021** • **38,00**  
(*malvasia delle Lipari - carricante*)

## VINI BIANCHI ESTERO

### FRANCIA

Chablis 1 <sup>er</sup> Cru Mont de Milieu - Gerard Duplessis	<b>2017</b>	<b>• 65,00</b>
Pouilly Fumè Florilegè - Jonathan Pabiot <i>(sauvignon blanc)</i>	<b>2019</b>	<b>• 42,00</b>
“Jurassique” Arbois Pupillin Domaine de la Renardiere <i>(chardonnay)</i>	<b>2019</b>	<b>• 45,00</b>

### GERMANIA

Riesling Wehlener Sonnenuhr Spatlese Markus Molitor <i>Mosella</i>	<b>2019</b>	<b>• 46,00</b>
Riesling Trocken QbA – Kunstler <i>Rheingau</i>	<b>2020</b>	<b>• 36,00</b>

## VINI ROSATI ITALIANI

### LOMBARDIA

“Oscillazioni” – Cascina Belmonte <i>(groppello - sangiovese - barbera - marzemino)</i> <i>Metodo Ancestrale</i>	<b>2021</b>	<b>• 26,00</b>
--	-------------	----------------

## VINI ROSSI ITALIANI

### PIEMONTE

Dolcetto d'Alba – Cascina Luisin	<b>2021</b>	• <b>32,00</b>
Barbera “Sette Zolle” – I Carpini	<b>2018</b>	• <b>32,00</b>
Barolo “Cerretta” – Giovanni Rosso	<b>2016</b>	• <b>90,00</b>

### EMILIA ROMAGNA

Pinot Nero “Lo Straniero” – Il Poggiarello	<b>2020</b>	• <b>35,00</b>
--	-------------	----------------

### TOSCANA

Chianti Classico – Castell'in Villa	<b>2018</b>	• <b>38,00</b>
Vino Nobile di Montepulciano – Croce di Febo	<b>2018</b>	• <b>42,00</b>
Toscana Rosso – Cuna <i>(pinot nero)</i>	<b>2018</b>	• <b>65,00</b>

### ABRUZZO

Montepulciano d'Abruzzo “Vigneto Sant'Eusanio” Valle Reale	<b>2020</b>	• <b>44,00</b>
---	-------------	----------------

### SICILIA

Etna Rosso “Moganazzi” – Tenute delle Terre Nere <i>(nerello mascalese)</i>	<b>2019</b>	• <b>70,00</b>
--	-------------	----------------

## VINI ROSSI ESTERO

### FRANCIA

Beaujolais Villages “Super Canon” Domaine Bertrand <i>(gamay)</i>	<b>2021</b>	• <b>36,00</b>
Bourgogne Marsannay – Sylvain Pataille	<b>2020</b>	• <b>55,00</b>
Bourgogne Fixin Domaine Armelle & Jean Michel Molin	<b>2018</b>	• <b>60,00</b>

LA  
**CASCINA**  
**SAPORI**  
ANTONIO PAPPALARDO

## BIRRE

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

LA  
**CASCINA**  
**SAPORI**  
ANTONIO PAPPALARDO

PADOSE - KLANBARRIQUE -Lido Comasco- **75 cl • 19,00**

*Bière 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%

## SUCCHI DI FRUTTA

MANDARINO TARDIVO DI CIACULLI **21 cl • 5,00**

Nettari di Nina -Muscoline-

UVA, MIRTILLO E MANDARIVO **21 cl • 4,50**

D'Uva -Muscoline-

LA  
CASCINA  
SAPORI  
ANTONIO PAPPALARDO