



CARTA VINI E BIRRE

Sommelier: Alessandro Hoch

SPUMANTI ITALIANI

TRENTINO – ALTO ADIGE

Brut “Salisa” **2018 • 40,00**
Villa Corniole
(chardonnay) Val di Cembra

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

LOMBARDIA

Franciacorta Saten Magnum **2016 • 110,00**
Cà del Bosco
(chardonnay)

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

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

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

Franciacorta “Cru Perdu” **2018 • 48,00**
Castello Bonomi
(chardonnay - pinot nero)

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

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

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

EMILIA-ROMAGNA

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

SPUMANTI ESTERO

FRANCIA

Champagne Brut Grand Cru **s.a. • 68,00**
Francois Chaumont
(pinot nero) Puisieulx

Champagne “Les Murgiers” **2019 • 75,00**
Francis Boulard & Fille
(pinot meunier - chardonnay - pinot nero) Cauroy les Hermonville

Champagne “Fauve” Brut Nature **2015 • 85,00**
Delouvin Nowack
(chardonnay - pinot meunier) Vandieres

Champagne Brut de Noirs 1^{er} Cru **s.a. • 75,00**
Dauby
(pinot nero) Ay

Champagne Brut Blanc de Blancs **2019 • 70,00**
Sebastian Daviaux
(chardonnay) Chouilly

VINI BIANCHI ITALIANI

LOMBARDIA

Lugana “Trecampane” **2018 • 35,00**

Marangona
(*turbiana*)

FRIULI - VENEZIA GIULIA

Collio Sauvignon **2019 • 36,00**

Due del Monte

Malvasia “Classica” **2020 • 48,00**

Zidarich

Vitovska “Kamen” **2020 • 60,00**

Zidarich

VENETO

Soave Classico “Monte Zoppega” **2020 • 32,00**

Nardello
(*garganega*)

MARCHE

Verdicchio “Capovolto” **2020 • 32,00**

La Marca di San Michele

ABRUZZO

Trebbiano d’Abruzzo **2019 • 45,00**

“Vigneto di Popoli”
Valle Reale

CAMPANIA

Fiano “Oi Nì” **2019 • 40,00**

Tenuta Scuotto

SICILIA

Catarratto **2021 • 36,00**

Barraco

Bianco Pomice **2021 • 38,00**

Tenuta di Castellaro
(*malvasia delle Lipari – carricante*)

VINI BIANCHI ESTERO

FRANCIA

Chablis 1^{er} Cru Montmains **2020 • 65,00**
Domaine Chevallier

Pouilly Fumè “Leon” **2020 • 42,00**
Jonathan Pabiot
(*sauvignon blanc*)

“Jurassique” Arbois Pupillin **2019 • 45,00**
Domaine de la Renardiere
(*chardonnay*)

GERMANIA

Riesling Wehlener Sonnenuhr Spatlese **2019 • 50,00**
Markus Molitor
Mosella

Riesling Trocken QbA **2020 • 36,00**
Kunstler
Rheingau

VINI ROSATI ITALIANI

LOMBARDIA

“Oscillazioni” **2021 • 28,00**
Cascina Belmonte
(*groppello – sangiovese – barbera – marzemino*)
Metodo Ancestrale

VINI ROSSI ITALIANI

PIEMONTE

Dolcetto d'Alba
Cascina Luisin **2021 • 32,00**

Barbera "Sette Zolle"
I Carpini **2018 • 34,00**

Langhe Nebbiolo
E. Molino **2021 • 38,00**

Barolo "Cerretta"
Giovanni Rosso **2016 • 95,00**

TOSCANA

Chianti Classico
Castell'in Villa **2018 • 40,00**

Toscana Rosso
Cuna
(*pinot nero*) **2018 • 70,00**

Vino Nobile di Montepulciano
Croce di Febo **2018 • 42,00**

ABRUZZO

Montepulciano d'Abruzzo
"Vigneto Sant'Eusanio"
Valle Reale **2020 • 44,00**

SICILIA

Etna Rosso "Moganazzi"
Tenute delle Terre Nere
(*nerello mascalese*) **2019 • 70,00**

VINI ROSSI ESTERO

FRANCIA

Beaujolais Villages "Super Canon" **2021 • 36,00**

Domaine Bertrand

(gamay)

Bourgogne Marsannay **2020 • 55,00**

Sylvain Pataille

(pinot nero)

Bourgogne Fixin **2018 • 60,00**

Domaine Armelle & Jean Michel Molin

(pinot nero)

BIRRE

RITUAL PILS - RITUAL LAB -Roma **33 cl • 5,50**

Keller Pils: luppoli tedeschi sprigionano aromi floreali ed erbacei.

ALC. 4,9%

SETA – BIRR. RURALE -Desio **33 cl • 5,50**

Blanche: birra chiara di ispirazione belga; speziatura con coriandolo e buccia d'arancia.

ALC. 5%

HUXLEY – BIRR. ITALIANO -Lido Comasco **33 cl • 5,50**

India Pale Lager: note d'agrumi, frutta gialla e tropicale sono sostenute dal luppolo intenso.

ALC. 5,7%

BLACKOUT – BIRR. RURALE -Desio **33 cl • 5,50**

Irish Stout: colore scuro impenetrabile con schiuma compatta e pannosa.

Risaltano le note di orzo tostato, noce e mandorla.

ALC. 4,2%

FULL IRISH - 8 DEGREES -Cork, Irlanda **44 cl • 6,50**

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

ALC. 6%

LAGER - AYINGER -Germania **50 cl • 6,00**

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

ALC. 4,9%

BRAUWEISSE – AYINGER -Germania **50 cl • 6,00**

Weisse: torbida per la presenza del lievito che ne determina il profumo fruttato.

ALC. 5,1%

HEADLAND RED – WOLD TOP -Inghilterra **50 cl • 6,50**

Bitter: birra dal colore rubino sprigiona note di frutta rossa, malto e caramello.

ALC. 4,3%

TIPOPILS – BIRR. ITALIANO-Lido Comasco **75 cl • 16,00**

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

ALC. 5,2%

IRIE – ALMOND '22 -Loreto Aprutino **75 cl • 16,00**

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%

PUNKS DO IT BITTER – ELAV-Camun Nuovo **75 cl • 15,00**

Best Bitter: birra dorata che sprigiona note agrumate con finale secco ed amaro.

ALC. 4,3%

PADOSE - 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%

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– S.Gimignano **37,5 cl • 12,00**

Co-fermentazione di frutta e cereali in botti di rovere: colore rubino intenso, al naso 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-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 -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

MIRTILLO, MANDARINO e UVA **21 cl • 4,50**

D'Uva -Muscoline

LA
CASCINA
E I
SAPORI
ANTONIO PAPPALARDO