

CARTA VINI E BIRRE

Sommelier: Alessandro Hoch

SPUMANTI ITALIANI

TRENTINO – ALTO ADIGE

Brut “Salisa” **2019 • 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 “La Via della Seta” **s.a. • 50,00**
Vigneti Cenci
(chardonnay – pinot bianco)

Franciacorta Dosaggio Zero **2018 • 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)

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

EMILIA-ROMAGNA

Brut Rosè Lambrusco di Modena **2018 • 36,00**
Cantina della Volta

LA
CASCINA
E I
SAPORI
ANTONIO PAPPALARDO

SPUMANTI ESTERO

FRANCIA

- Champagne Brut Grand Cru **s.a. • 68,00**
Francois Chaumont
(pinot nero) Puisieulx
- Champagne “Les Murgiers” **2021 • 75,00**
Francis Boulard & Fille
(pinot meunier - chardonnay - pinot nero) Cauroy les Hermonville
- Champagne “Fauve” Brut Nature **2016 • 85,00**
Delouvin Nowack
(chardonnay - pinot meunier) Vandieres
- Champagne Brut Blanc de Noirs 1^{er} Cru **s.a. • 75,00**
Gran Reserve
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 **2020 • 36,00**
Due del Monte
- Carso Vitovska **2021 • 48,00**
Zidarich
- Malvasia “Lehte” **2020 • 80,00**
Zidarich

VENETO

Soave Classico “Monte Zoppega” **2020 • 32,00**
Nardello
(*garganega*)

MARCHE

Verdicchio “Capovolto” **2022 • 34,00**
La Marca di San Michele

ABRUZZO

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

CAMPANIA

Fiano “Oi Nì” **2020 • 40,00**
Tenuta Scuotto

SICILIA

Catarratto **2022 • 36,00**
Barraco

Bianco Pomice **2022 • 38,00**
Tenuta di Castellaro
(*malvasia delle Lipari – carricante*)

VINI BIANCHI ESTERO

FRANCIA

Chablis 1^{er} Cru Montmains **2022 • 70,00**
Domaine Chevallier

Pouilly Fumè “Leon” **2021 • 42,00**
Jonathan Pabiot
(*sauvignon blanc*)

“Jurassique” Arbois Pupillin **2020 • 45,00**
Domaine de la Renardiere
(*chardonnay*)

GERMANIA

Riesling Wehlener “Sonnenuhr” Spatlese **2020 • 50,00**
Markus Molitor
Mosella

Riesling Trocken QbA **2020 • 38,00**
Kunstler
Rheingau

VINI ROSATI ITALIANI

LOMBARDIA

“Oscillazioni” **2022 • 28,00**
Cascina Belmonte
(groppello – sangiovese – barbera – marzemino)
Metodo Ancestrale

VINI ROSSI ITALIANI

PIEMONTE

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

Barberesco “Cascina Crosa” **2020 • 46,00**
Pasquale Pelissero

Barbera “Sette Zolle” **2020 • 34,00**
I Carpini

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

Barolo “Cerretta” **2016 • 95,00**
Giovanni Rosso

TOSCANA

Chianti Classico **2018 • 44,00**
Castell’in Villa

Toscana Rosso
Cuna
(pinot nero)

2018 • 75,00

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 • 75,00

VINI ROSSI ESTERO

FRANCIA

Beaujolais Villages "Super Canon"
Domaine Bertrand
(gamay)

2022 • 36,00

Bourgogne Marsannay
Sylvain Pataille
(pinot nero)

2020 • 75,00

Bourgogne Fixin
Domaine Armelle & Jean Michel Molin
(pinot nero)

2018 • 80,00

BIRRE

ZOE – BIRRA DELL'EREMO -Assisi **33 cl • 6,00**

Keller Pils: dal colore giallo velato è una birra che esprime note erbacee, cereale e miele; dal finale leggermente amaro

ALC. 5,2%

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'agrume, frutta gialla e tropicale sono sostenute dal luppolo intenso.

ALC. 5,7%

PALE ALE – MAISEL & FRIENDS -Germania **33 cl • 5,50**

Pale ale: leggermente ambrata presenta un buon equilibrio tra sapori fruttati e malto.

ALC. 5,2%

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

Irish Stout: colore scuro impenetrabile con schiuma compatta.

Risaltano le note di orzo tostato, noce e mandorla.

ALC. 4,2%

FULL IRISH - 8 DEGREES -Cork, Irlanda **44 cl • 7,00**

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

ALC. 6%

HELL – MAISEL & FRIENDS -Germania **50 cl • 8,00**

Lager: birra dal colore giallo dorato raffinata in botte di legno; profumi freschi e sentori di malto e cereali.

ALC. 4,9%

HI'KING – EMOD BEER^{CO} -Orzinuovi **50 cl • 8,00**

Italian Pilsner: colore giallo paglierino dal corpo leggero con note balsamiche ed erbacee; amaro delicato e finale secco.

ALC. 4,7%

WEISSE – MAISEL & FRIENDS -Germania **50 cl • 8,00**

Hefeweizen: birra ottenuta da orzo e frumento, non filtrata, con aromi classici di banana, scorza d'arancia e chiodi di garofano.

ALC. 5,2%

HEADLAND RED – WOLD TOP -Inghilterra 50 cl • 8,00

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

ALC. 4,3%

TIPOPILS – BIRR. ITALIANO -Lido Comasco 75 cl • 18,00

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

ALC. 5,2%

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

NESSUN DORMA – CA' DEL BRADO –Rastignano 37,5 cl • 10,00

Sour Ale: birra fresca con marcata presenza acidula; note citriche, speziate e di frutta bianca ingentilite da sentori floreali conferiti dal legno.

ALC. 6,4%

MUGNEGA – CA' DEL BRADO -Rastignano 37,5 cl • 11,00

*Sour Ale: realizzata mediante la macerazione di albicocche in un blend di botti contaminate da *Brettanomyces Bruxellensis*; birra dorata con fragranze di albicocca, sentori floreali e note funky.*

ALC. 7,8%

KA GINEPRO –CANT. ERRANTE- S.Gimignano 37,5 cl • 12,00

Perpetua da fermentazioni spontanee: birra dotata di note speziate del ginepro, agrumata e con un'acidità rotonda.

ALC. 6,0%

SENZA GLUTINE

AGAINST THE GRAIN –WOLD TOP-Inghilterra 50 cl • 8,00

Specialty grain: colore dorato dal sentore di agrumi; morbida con un finale delicatamente amaro.

ALC. 4,5%

LA BELGA DELLA DANDA -GRITZ – Erbusco 50cl • 8,00

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

ALC. 7,9%

LA
CASCINA
SAPORI
ANTONIO PAPPALARDO