

***Questa carta dei vini è una raccolta  
di tante esperienze  
Ogni bottiglia ha un pezzo della nostra memoria e....  
una parte del vostro presente***

***Le strade del bere***

*Abbina alla nostra cucina il tuo modo di bere*

***Selezione quotidiana di vini alla mescita***                      **€. 7,00**

***Aperitivo e vino***

1 cocktail e 2 vini                      €.16,00

***Vino e basta***

*Percorsi degustativi da creare insieme in base ai tuoi gusti e desideri*

3 vini                      €.16,00

4 vini                      €.20,00

***Il vino dei cugini***

*Degustazione di vini francesi*

3 vini                      €.26,00

***Dall'inizio alla fine***

*L'ideale per accompagnarti durante tutto il pasto*

1 cocktail, 3 vini e 1 vino dolce o distillato                      €.28,00

***Oltre.....***

*Prova in anticipo le etichette che entreranno prossimamente nella carta*

***E per finire.....***

*Chiedi la lista dei vini dolci e distillati*

***Lista Vini***

## **Spumanti**

### **Piemonte**

*Gavi Blanc de Blancs Extra Brut Docg 13*  
*12,5° Ottosoldi uve: cortese di gavi* €. 43,00

### **Lombardia**

*Riserva Vittorio Moretti Franciacorta Extra Brut Docg 08*  
*12,5° Bellavista uve: chardonnay, pinot nero* €.142,00

*Anna Maria Clementi Franciacorta Brut*  
*Docg 07 12,5° Ca' del Bosco*  
*uve: chardonnay, pinot bianco, pinot nero* €.125,00

*Cabochon Franciacorta Brut Docg 12 12,5°*  
*Monte Rossa uve: chardonnay, pinot nero* €. 72,00

*Comari' del Salem Franciacorta Extra Brut Docg 08 13,5°*  
*Uberti uve: chardonnay, pinot bianco* €. 63,00

*La Scala Franciacorta Brut Docg 11 12,5°*  
*Bellavista uve: chardonnay, pinot nero* €. 60,00

*Pas Dose' Franciacorta Docg 15 12,5°*  
*Cavalleri uve: chardonnay* €. 53,00

*Extra Brut Franciacorta Docg 12,5°*  
*Corte Bianca uve: pinot nero, chardonnay* €. 46,00

<i>Brut Rosè Franciacorta Docg 12,5° Corte Fusia uve: pinot nero</i>	€. 46,00
<i>Brut Rosè Oltrepò Pavese 13,5° Monsupello uve: pinot nero</i>	€. 46,00
<i>Saten Franciacorta Docg 14 12,5° FIVI Gatti uve: chardonnay</i>	€. 44,00
<i>Nature Brut Franciacorta Docg 12,5° FIVI Gatti uve: chardonnay, pinot nero</i>	€. 42,00
<i>Brut Franciacorta Docg 12,5° FIVI Gatti uve: chardonnay</i>	€. 36,00

## **Trentino**

<i>Giulio Ferrari Riserva Del Fondatore Doc 06 12,5° Ferrari uve: chardonnay</i>	€. 125,00
--------------------------------------------------------------------------------------	-----------

## **Veneto**

<i>Superiore di Cartizze di Valdobbiadene Docg 17 Dry 11° Nino Franco uve: prosecco</i>	€. 42,00
<i>Prosecco Col di Luna millesimato 17 Doc Extra dry 11,5° Bellenda</i>	€. 22,00

## **Emilia Romagna**

*Lambrusco di Modena Brut rosè Metodo Classico 13 12°*  
*Cantine della Volta* €. *40,00*

## **Lazio**

*Sergio Mottura Brut 09 12,5°*  
*Mottura uve: chardonnay* €. *59,00*

## **Sardegna**

*Marzani Reverse 12° Cantina Deidda*  
*uve: vernaccia, nuragus, vermentino* €. *46,00*

## **Francia**

## Champagne

<i>Grande Cuvée Brut 12° Krug</i> <i>uve: pinot nero, chardonnay, pinot meunier</i>	€.240,00
<i>Clos des Goisses Brut 05 13° Philipponnat</i> <i>uve: chardonnay, pinot nero</i>	€.200,00
<i>Grand Cru Brut Initiale Blanc de Blancs 12,5°</i> <i>Jacques Selosse uve: chardonnay</i>	€.180,00
<i>Gran Cru Complantee extra brut Agrapart 12°</i> <i>uve: pinot noir, pinot meunier, pinot blanc</i> <i>arbane, petit meslier, chardonnay</i>	€.122,00
<i>Les Pierrières Blanc De Blancs 12,5° Extra brut</i> <i>Ulysse Collin uve: chardonnay</i>	€.112,00
<i>Brut Tradition Grand Cru 12,5°</i> <i>Egly-Ouriet uve: pinot nero, chardonnay</i>	€. 99,00
<i>Cuvée n 740 extra brut 12° Jacquesson</i> <i>uve: chardonnay, pinot noir, pinot meunier</i>	€. 92,00
<i>Brut Premier Cru Blanc de Blancs Roger Pouillon 12°</i> <i>uve: chardonnay</i>	€. 80,00
<i>Grand Cru Rose' Brut 12,5° Paul Bara</i> <i>uve: pinot nero</i>	€. 75,00
<i>Extra Brut 12,5° Francis Orban</i> <i>uve: pinot meunier</i>	€. 65,00
<i>Grand Crù Brut Rèserve 12,5° Paul Bara</i> <i>uve: chardonnay</i>	€. 70,00
<i>Premier Cru Brut 12,5° Aubry</i>	

*uve: pinot meunier, chardonnay, pinot nero* €. 60,00

*Cremant de Loire L'Extra par Langlois Blanc De Blancs  
Brut 12,5° Langlois Chateau*

*uve: chenin, chardonnay* €. 33,00

## **Vini Bianchi**

### **Lazio**

<i>Latour a Civitella IGT 15 14° Mottura</i> <i>uve: grechetto</i>	€. 42,00
<i>Donnaluce IGT 17 13° Poggio Le Volpi</i> <i>uve: malvasia del Lazio, greco, chardonnay</i>	€. 35,00
<i>Poggio della Costa IGT 16 13,5° Mottura</i> <i>uve: grechetto</i>	€. 29,00
<i>Donna Adriana IGT 15 14,5° Castel de Paolis</i> <i>uve: malvasia bianca,viogner ,sauvignon</i>	€. 30,00
<i>Fioranello Vino Bianco 15 13°</i> <i>Fattoria di Fiorano uve: semillon</i>	€. 28,00
<i>Orchidea IGT 16 14° Tenuta le Quinte</i> <i>uve: malvasia</i>	€. 28,00
<i>Strada Bianca IGT 15 12° Colacicchi</i> <i>uve: malvasia puntinata, passerina, bellone</i>	€. 26,00
<i>Abelos Docg 17 13,5° Vino Biologico</i> <i>De Sanctis uve: malvasia puntinata, bombino</i>	€. 23,00
<i>Capolemole IGT 16 13° Carpineti</i> <i>uve: malvasia, bellone, trebbiano</i>	€. 22,00
<i>Oppidum Doc 17 13° Cantina Sant'Andrea</i> <i>uve: moscato di Terracina</i>	€. 23,00
<i>Satrico IGT 17 13° Casale del Giglio</i> <i>uve: sauvignon, trebbiano, chardonnay</i>	€. 19,00

## **Valle D'Aosta**

*Petite Arvine Doc 16 13°*  
*Les Cretes* €. 30,00

## **Piemonte**

*Alteni di Brassica Doc 15 14° Gaja*  
*uve: sauvignon* €.150,00

*Rossj-Bass Doc 16 14° Gaja*  
*uve: chardonnay* €. 86,00

*Herzu Riesling Langhe Doc 16 13°*  
*Ettore Germano* €. 35,00

*Derthona Timorasso Colli Tortonesi Doc 16 13,5°*  
*La Colombera FIVI* €. 34,00

*Stelvin Arneis Roero Docg 15 13°*  
*Matteo Correggia* €. 26,00

## **Alto Adige**

*Sauvignon Lafoa Doc 16 14°*  
*Colterenzio* €. 48,00

*Gewurztraminer Nussbaumer Doc 16 15°*  
*Prod. Termeno* €. 48,00

*Chardonnay Sanct Valentin Doc 16 14°*  
*Cant. Produttori S. Michele Appiano* €. 42,00

*Manna IGT 16 13° Haas*  
*uve: riesling, chardonnay, gewurztraminer, sauvignon* €. 41,00



<i>Riesling Doc 14 13° Falkestein</i>	<i>€. 38,00</i>
<i>Sauvignon "Castel Ringberg" Doc 16 13° Elena Walch</i>	<i>€. 38,00</i>
<i>Gewurztraminer Doc 16 14° Peter Solva</i>	<i>€. 38,00</i>
<i>Gewurztraminer Aimè Doc 16 15° Girlan</i>	<i>€. 30,00</i>
<i>Pinot Bianco IGT 17 12,5° Peter Solva</i>	<i>€. 26,00</i>
<i>Pfefferer moscato giallo IGT 17 13° Colterenzio</i>	<i>€. 25,00</i>
<i>448 s.l.m. IGT 16 13° Girlan uve: pinot bianco, chardonnay, sauvignon</i>	<i>€. 24,00</i>

## **Friuli**

<i>Ribolla IGT 07 13,5° Gravner</i>	<i>€. 85,00</i>
<i>Ribolla IGT 10 13° Lt 1 Radikon</i>	<i>€. 70,00</i>
<i>Vintage Tunina IGT 15 13,5° Jermann uve: sauvignon chardonnay, malvasia istriana, picolit, ribolla gialla</i>	<i>€. 69,00</i>
<i>Dut'Un IGT 14 13,5° Vie de Romans uve: sauvignon, chardonnay</i>	<i>€. 59,00</i>

<i>Sauvignon Collio Ronco delle Mele Doc 16 13,5° Venica e Venica</i>	€. 55,00
<i>Sauvignon Blanc Piere Isonzo Doc 15 13,5° Vie di Romans</i>	€. 45,00
<i>Chardonnay Vie di Romans Isonzo Doc 15 13,5° Vie di Romans</i>	€. 38,00
<i>Collio Friulano Ronco delle Cime Doc 16 14° Venica e Venica</i>	€. 39,00
<i>Collio Sauvignon Doc 17 13° Tiare</i>	€. 38,00
<i>Ribolla Gialla Cof Doc 15 12,5° Colutta</i>	€. 35,00
<i>Chardonnay Cof Doc 16 13,5° Colutta</i>	€. 30,00
<i>Sauvignon Cof Doc 16 13,5° Colutta</i>	€. 30,00
<i>Pinot Grigio Cof Doc 17 13,5° Colutta</i>	€. 30,00
<i>Monopolio San Filippo Cof DOC 16 13° Fondo Indizeno uve: malvasia, pinot bianco, ribolla gialla</i>	€. 24,00

## **Veneto**

<i>Vulcaia Fume' IGT 15 15° Inama FIVI uve: sauvignon</i>	€. 45,00
---------------------------------------------------------------	----------

## **Liguria**

*Majè Pigato Riviera Ligure di Ponente Doc 16 13°*  
*Az.Agricola Bruna* €. 27,00

## **Toscana**

*Degeres IGT 13 14° Montepepe*  
*uve: vermentino, viogner* €. 55,00

*Montepepe IGT 15 13°*  
*Montepepe uve: vermentino, viogner* €. 37,00

## **Marche**

*Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva FIVI*  
*Doc 13 13,5° Villa Bucci* €. 68,00

*Verdicchio di Matelica BIO Doc 16 12°*  
*Collestefano* €. 24,00

## **Umbria**

*Cervaro della Sala IGT 15 12,5°*  
*Castello della Sala Antinori*  
*uve: chardonnay, grechetto* €. 65,00

## **Abruzzo**

*Fonte Canale Trebbiano d'Abruzzo Doc 15 12,5°  
Tiberio* €. 54,00

*Chardonnay Marina Cvetic IGT 14 14°  
Masciarelli* €. 47,00

*Pecorino Giulia IGT 16 12,5°  
Cataldi Madonna* €. 23,00

## **Campania**

*Costa d'Amalfi Ravello Doc 17 13,5°  
Marisa Cuomo uve: falanghina, biancolella* €. 35,00

*Kratos IGT 16 13° Bio FIVI  
Luigi Maffini uve: fiano* €. 33,00

*Falanghina Campi Flegrei 17 12°  
Farro* €. 21,00

## **Sicilia**

*Gamma Etna DOC 16 Curtaz  
uve: carricante* €. 46,00

*Erse Etna Bianco Doc 16 12° Tenuta di Fessina  
uve: carricante, minnella, catarratto* €. 33,00

*Grillo Doc 17 13,5° Vino Biologico*  
*Masseria del Feudo* €. 22,00

*Altrove Dop 16 13,5° Vino Biologico*  
*Vivera uve: chardonnay, cataratto, insolia* €. 22,00

## **Sardegna**

*Vermentino IGT 15 14,5°*  
*Capichera* €. 60,00

*Vermentino Is Doc 17 14,5°*  
*Argiolas* €. 25,00

## **Francia**

### **Vini Bianchi**

*Chassagne Montrachet Premiere Cru 14 13,5°*  
*Guy Amiot uve: chardonnay Bourgogne* €.101,00

*La Moyenerie Pouilly Fumè 16 13°*  
*Redde uve: Sauvignon Loira* €. 54,00

*Sancerre La Moussière 15 13°*

<i>Alphonse Mellot uve: sauvignon Sancerre</i>	<i>€. 53,00</i>
<i>Crozes Hermitage blanc 15 13,5° Domaine Combier uve: marsanne, roussanne Cotes du Rhone</i>	<i>€. 50,00</i>
<i>Gewurztraminer 16 13,5° Gresser Kritt Alsace</i>	<i>€. 35,00</i>
<i>Chablis 17 12,5° Bernard Defaix uve: chardonnay Bourgogne</i>	<i>€. 45,00</i>
<i>Chardonnay 16 13° Moulin de Gassac Languedoc</i>	<i>€. 23,00</i>

## **Vini Rosati**

### **Lazio**

<i>Albiola IGT 16 12,5° Casale del Giglio uve: syrah, sangiovese</i>	<i>€. 20,00</i>
------------------------------------------------------------------------------	-----------------

### **Abruzzo**

*Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo Villa Gemma*  
*Doc 16 13,5° Masciarelli*  
*uve:montepulciano d'abruzzo* €. 25,00

## **Puglia**

*Rosa del Golfo IGT 16 13° Calò*  
*uve: negroamaro* €. 21,00

## **Vini Rossi**

### **Lazio**

*Habemus IGT 13 15° Vino Biologico*  
*San Givendale Agricola uve: grenache, syrah, carignan* €. 80,00

*Mater Matuta IGT 14 14° Casale del Giglio*  
*uve: syrah, petit verdot* €. 62,00

*I Quattro Mori IGT 12 14° Castel De Paolis*  
*uve: syrah, merlot, petit verdot, cabernet sauvignon* €. 47,00

*Dithyrambus IGT 12 14,5° Carpineti*

<i>uve : montepulciano, nero buono</i>	€. 45,00
<i>Baccarossa IGT 14 13° Poggio le Volpi uve : nero buono</i>	€. 42,00
<i>Tufano IGT 14 14,5° Colacicchi uve : cesanese</i>	€. 36,00
<i>Paterno IGT 14 13,5° Trappolini uve : sangiovese</i>	€. 32,00
<i>Fioranello Vino Rosso 12 13,5° Fattoria di Fiorano uve: merlot, cabernet sauvignon</i>	€. 32,00
<i>Schiaffo IGT 15 13,5° Colacicchi uve: cabernet sauvignon, merlot, cesanese</i>	€. 26,00
<i>Cenereto IGT 14 13° Trappolini uve : sangiovese, montepulciano</i>	€. 19,00

## **Piemonte**

<i>Barolo Cannubi Docg 01 14,5° Scavino uve: nebbiolo</i>	€.230,00
<i>Barolo Percristina Docg 01 14,5° Clerico uve: nebbiolo</i>	€.220,00
<i>Barbera d'Asti Bricco dell'Uccellone Doc 14 15° Giacomo Bologna Braida</i>	€. 73,00
<i>Barbaresco Ronchi Docg 14 14,5° Albino Rocca</i>	€. 69,00
<i>Barbera d'Asti Docg 12 13° Ca' d'Gal</i>	€. 23,00



## **Lombardia**

*Sfursat di Valtellina Cinquestelle Docg 13 15,5°*  
*Nino Negri uve: nebbiolo* €. 95,00

## **Trentino**

*Vigna Cantanghel Pinot Nero Doc 13 13,5°*  
*Maso Cantanghel* €. 44,00

## **Alto Adige**

*Lagrein Taber Riserva Doc 15 14°*  
*Cantina Bolzano* €. 54,00

*Lagrein Riserva Abtei Muri Doc 15 13,5°*  
*Muri Gries* €. 48,00

*Pinot Nero Doc 16 14°*  
*Franz Haas* €. 42,00

*Huck am Bach St.Magdalener Classico Doc 15 13°*  
*Cantina Bolzano uve: schiava* €. 25,00

*Lagrein Doc 16 13,5°*  
*Muri-Gries* €. 25,00

## **Friuli**

*Refosco dal peduncolo rosso Cof Doc 14*  
*12,5° Colutta* €. 30,00

## **Veneto**

*La Poja IGT 07 14,5° Allegrini*  
*uve: corvina veronese* €.115,00

*Amarone della Valpolicella Classico*  
*Doc 12 15,5° Allegrini*  
*uve: corvina, rondinella, molinara* €. 94,00

*Valpolicella Classico superiore Il Tabarro Doc 14 13°*  
*Valentina Cubi uve: corvina, rondinella, molinara* €. 29,00

## **Liguria**

*Ka Mancinè Doc 15 13° Beragna*  
*uve: rossese di dolceacqua* €. 27,00

## **Toscana**

*Masseto IGT 07 15°*  
*Tenuta dell'Ornellaia uve: merlot* €.850,00

*Brunello di Montalcino Cerretalto*  
*Docg 99 14,5° Casanova di Neri*

<i>uve: sangiovese</i>	€.365,00
<i>Redigaffi IGT 07 14,5° Tua Rita uve: merlot</i>	€.272,00
<i>Ornellaia IGT 07 15° Tenuta dell'Ornellaia uve: c.sauvignon,merlot, c.franc, petit verdot</i>	€.260,00
<i>Bolgheri Sassicaia Doc 14 13,5° Tenuta S. Guido uve: cabernet sauvignon,cabernet franc</i>	€.220,00
<i>Siepi IGT 13 14° Castello di Fonterutoli uve: sangiovese, merlot</i>	€.123,00
<i>Le Pergole Torte IGT 13 13° Monteverdine uve: sangiovese</i>	€.123,00
<i>Tignanello IGT 14 13,5° Antinori uve: sangiovese, cabernet sauvignon, cabernet franc</i>	€.126,00
<i>Camartina IGT 06 14° Querciabella uve:cabernet sauvignon,sangiovese</i>	€.106,00
<i>Fontalloro IGT 10 14°Felsina uve: sangiovese</i>	€. 65,00
<i>Brunello di Montalcino Docg 12 14,5° Pietroso uve: sangiovese</i>	€. 62,00
<i>Avvoltore IGT 12 14° Moris uve: sangiovese,cabernet sauvignon, syrah</i>	€. 64,00
<i>Pepo IGT 12 13° Montepepe uve: massaretta</i>	€. 42,00
<i>Chianti Classico Docg 15 13,5° Castello Monsanto uve: sangiovese</i>	€. 29,00

## **Umbria**

*Sagrantino di Montefalco Collepiano Docg 11  
14,5° Arnaldo Caprai* €. 65,00

*Rosso di Montefalco Doc 15 13°  
Arnaldo Caprai Uve: Sagrantino, Sangiovese* €. 25,00

## **Abruzzo**

*Montepulciano d'Abruzzo Doc 12 14°  
Az.Ag. Valentini* €.230,00

*Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma  
Doc 11 14,5° Masciarelli* €. 71,00

*Montepulciano D'Abruzzo Doc 14 13,5°  
Emidio Pepe* €. 57,00

*Montepulciano d'Abruzzo Marina Cvetic  
Doc 15 14,5° Masciarelli* €. 42,00

## **Campania**

*Montevetrano IGt 02 13° Montevetrano*

*uve: cabernet Sauvignon, Merlot, Aglianico* €. 95,00

*Terra di Lavoro IGT 04 13°Roccamofina  
Galardi Uve: Aglianico, Piediroso* €. 85,00

## **Puglia**

*Primitivo di Manduria Es Doc 15 16,5°  
Gianfranco Fino* €. 82,00

*Negramaro del Salento Io IGT 15 14,5°  
Gianfranco Fino* €. 69,00

*Primitivo di Manduria Sé Doc 14 15°  
Gianfranco Fino* €. 58,00

## **Basilicata**

*Aglianico del Vulture Doc 10 14,5°  
Basilisco* €. 49,00

## **Sicilia**

*Contea di Sclafani Cabernet Sauvignon  
Doc 12 14° Tasca d'Almerita* €. 54,00

*Ananke Doc 15 13,5° Curtaz  
uve: nero d'avola* €. 36,00

*Erse Etna rosso Doc 15 13,5° Tenuta di Fessina*

*uve: nerello cappuccio, nerello mescalese* €. 34,00

*Terra dei Sogni IGT 15 14 ° Vivera vino Biologico*  
*uve: cab.sauvignon, syrah, nerello cappuccio* €. 24,00

*Il Giglio IGT 16 13,5° vino Biologico*  
*Masseria del Feudo uve: nero d'avola* €. 22,00

## **Sardegna**

*Turriga IGT 11 14,5° Argiolas*  
*uve : cannonau, bovale, carignano, malvasia nera* €.120,00

*Costera Doc 15 14° Argiolas*  
*uve : cannonau* €. 25,00

## **Francia**

### **Vini Rossi**

<i>Pernard-Vergelesses Premier Cru 12 13,5° Domaine Chanson uve: pinot nero Bourgogne</i>	<i>€. 76,00</i>
<i>Chateau Clarke 08 13° Baron Edmond de Rothschild uve : merlot, cabernet sauvignon Bordeaux</i>	<i>€. 56,00</i>
<i>Le Bourgogne 15 12,5° Domaine Chanson uve: pinot nero Bourgogne</i>	<i>€. 38,00</i>
<i>Collines Rhodaniennes La Champine 15 12,5° Domain Gerin uve: syrah Côtes du Rhône</i>	<i>€. 37,00</i>
<i>Légende 16 12,5° Barons de Rothschild uve: merlot, cabernet sauvignon Bordeaux</i>	<i>€. 25,00</i>
<i>Grenache 15 13° Moulin de Gassac Languedoc</i>	<i>€. 23,00</i>

## **Le mezze bottiglie**

### **Champagne**

*Brut Tradition 12,5° Gaston Chiquet*  
*uve: pinot meunier, chardonnay, pinot nero* €. 35,00

### **Vini Bianchi**

*Pouilly Fumè Par Emmanuelle Mellot 15 13°*  
*Alphonse Mellot uve: sauvignon Sancerre* €. 30,00

*Gewurztraminer Doc 17 14,5°*  
*Cantina Bolzano* €. 18,00

*Kratos IGT 16 13° It 0,50 Bio FIVI*  
*Luigi Maffini uve: fiano* €. 22,00

*Satrico IGT 16 13° Casale del Giglio*  
*Uve: chardonnay, sauvignon Lazio* €. 15,00



*Insolia Doc 17 13° BIO  
Baglio di Pianetto*

€. 15,00

### **Vini Rossi**

*Le Difese IGT 16 13,5° Tenuta San Guido  
Uve: cabernet sauvignon, sangiovese*

€. 20,00

*Shiraz IGT 15 13°  
Casale del Giglio Lazio*

€. 16,00

*Nero D'Avola Doc 16 13° BIO  
Baglio di Pianetto*

€. 15,00

## Le birre artigianali italiane



**Ritual Lab Lazio**

### **Ritual Pils Pils**

*Birra a bassa fermentazione, di color oro pallido, i luppoli tedeschi sprigionano un fine ed intenso aroma*

*nonostante l'amaro sia pronunciato e' caratterizzato da una piacevole rotondità, presenta una certa*

*persistenza anche dopo la bevuta. Schiuma abbondante con perlage finissimo, una nostra interpretazione di una birra tanto semplice da bere quanto complicata da produrre*

*Grado alcolico: 4,9°*

*cl 33 €7,00*

### **Super Lemon Ale American Pale Ale (APA)**

*Birra ambrata ad alta fermentazione caratterizzata da chiari sentori agrumati sprigionati dal protagonista assoluto il luppolo americano CITRA, al naso fortemente aromatica in bocca inaspettatamente facile, amaro deciso. La sua facile beva e la pulizia dei sentori la distinguono all'interno del suo genere*

*Grado alcolico: 5,3°*

*cl 33 €7,00*

### **Ritual Bock Traditional Bock**

*Birra a bassa fermentazione a gradazione elevata di produzione*

*tradizionalmente tedesca. Densa, corposa, dal deciso sapore di malto.  
Colore ambrato carico regalato dal vero protagonista di questa nostra versione  
della famosa birra tedesca, il malto Monaco, che le dona una morbidezza ed  
una piacevole dolcezza che invitano alla bevuta.*

*Grado alcolico: 6,4°*

*cl 33 €7,00*



### ***Flea Umbria***

#### ***Biancalancia Blanche***

*Gusto Intenso, leggermente acidula, molto fruttata e poco amara. Speziata*

*Grado alcolico: 5,0°*

*cl 33 €7,00*

#### ***Bastola Rossa Doppio Malto***

*Gusto intenso, leggermente amara con retrogusto di nocciola e  
caramello dato da malti speciali*

*Grado alcolico: 6,9°*

*cl 33 €7,00*



### ***Della Granda Piemonte***

#### ***Essenziale American Pale Ale***

*Chiara, ruffiana e leggera. Brassata con l'utilizzo del frumento e con una  
luppolatura incisiva che le dona un profumo intenso*

Grado alcolico: 4,7°

cl 33 € 7,00

**Missis IPA Indian Pale Ale**

*Ispitata alle birre che l'impero britannico esportava alle sue colonie.*

*Ambrata dalla generosa ed intensa luppolatura*

Grado alcolico: 5,5°

cl 33 € 7,00

**Abbaziale Belgian Amber Ale**

*Birra ambrata ricca di malto e di profumi fruttati.*

*Complessa ed appagante ma non difficile da bere*

Grado alcolico: 6,5°

cl 33 € 7,00

**Birre estere artigianali**



**Maxrainer Germania**

**Maxrainer Schloss gold**

*La birra SCHLOSSGOLD (oro del castello) è la più famosa delle birre di Maxrainer. Fattori del suo gusto inconfondibile, mite e pastoso e della sua freschezza sono l'acqua unica di Maxrainer con cui viene fabbricata la birra e la scelta attenta degli ingredienti più delicati.*

Grado alcolico: 5,3°

cl 33 € 7,00

**Maxrainer LEO Weisse**

*Ottiene il suo carattere corposo dal lievito ad alta fermentazione che viene coltivato da anni dal birrifico stesso*

*La Leo Weisse viene imbottigliata senza filtrazione. Ed è per questo che è completa di tutti i sapori dei buoni ingredienti del malto e del lievito.*

Grado alcolico: 5°

cl 33 € 7,00