

***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 14*  
*12° 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 08 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* €. 75,00

*Comari' del Salem Franciacorta Extra Brut Docg 11 13°*  
*Uberti uve: chardonnay, pinot bianco* €. 63,00

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

*Pas Dose' Franciacorta Docg 14 12,5°*  
*Cavalleri uve: chardonnay* €. 55,00

*Brut Rosè Franciacorta Docg 12,5°  
Corte Fusia uve: pinot nero* €. 48,00

*Brut Rosè Oltrepò Pavese 13,5°  
Monsupello uve: pinot nero* €. 46,00

*Saten Franciacorta Docg 15 12,5° FIVI  
Gatti uve: chardonnay* €. 45,00

*Nature Brut Franciacorta Docg 12,5° FIVI  
Gatti uve: chardonnay, pinot nero* €. 44,00

*Brut Franciacorta Docg 12,5° FIVI  
Gatti uve: chardonnay* €. 38,00

## **Trentino**

*Giulio Ferrari Riserva Del Fondatore Doc 07 12,5°  
Ferrari uve: chardonnay* €. 135,00

## **Veneto**

*Superiore di Cartizze di Valdobbiadene Docg 17  
Dry 11° Nino Franco uve: prosecco* €. 44,00

*Prosecco Col di Luna millesimato 18  
Doc Extra dry 11,5° Bellenda* €. 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>Clos des Goisses Brut 09 13° Philipponnat</i> <i>uve: chardonnay, pinot nero</i>	€.280,00
<i>Grand Cru Brut Initiale Blanc de Blancs 12,5°</i> <i>Jacques Selosse uve: chardonnay</i>	€.190,00
<i>Gran Cru Complantee extra brut Agrapart 12°</i> <i>uve: pinot noir, pinot meunier, pinot blanc</i> <i>arbane, petit meslier, chardonnay</i>	€.130,00
<i>Les Maillons Blanc De Noirs 12,5° Extra brut</i> <i>Ulysse Collin uve: pinot nero</i>	€.125,00
<i>Brut Tradition Grand Cru 12,5°</i> <i>Egly-Ouriet uve: pinot nero, chardonnay</i>	€.109,00
<i>Cuvée n 741 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>	€. 88,00
<i>Grand Cru Rose' Brut 12,5° Paul Bara</i> <i>uve: pinot nero</i>	€. 72,00
<i>Grand Crù Brut Rèserve 12,5° Paul Bara</i> <i>uve: chardonnay</i>	€. 65,00
<i>Brut Prestige 12° Francis Orban</i> <i>uve: pinot meunier, chardonnay</i>	€. 65,00

*Premier Cru Brut 12,5° Aubry*  
*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* €. 35,00

## Vini Bianchi

### Lazio

<i>Latour a Civitella IGT 16 14° Mottura</i> <i>uve: grechetto</i>	€. 45,00
<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>	€. 34,00
<i>Donna Adriana IGT 16 14,5° Castel de Paolis</i> <i>uve: malvasia bianca,viogner ,sauvignon</i>	€. 30,00
<i>Fioranello Vino Bianco 16 13°</i> <i>Fattoria di Fiorano uve: semillon</i>	€. 30,00
<i>Orchidea IGT 17 14° Tenuta le Quinte</i> <i>uve: malvasia</i>	€. 30,00
<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 17 13,5° Carpineti</i> <i>uve: malvasia, bellone, trebbiano</i>	€. 26,00
<i>Oppidum Doc 17 13° Cantina Sant'Andrea</i> <i>uve: moscato di Terracina</i>	€. 23,00

*Satrico IGT 18 13° Casale del Giglio*  
*uve: sauvignon, trebbiano, chardonnay* €. 20,00

### **Valle D'Aosta**

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

### **Piemonte**

*Alteni di Brassica Doc 16 13,5° Gaja*  
*uve: sauvignon* €.145,00

*Rossj-Bass Doc 17 14° Gaja*  
*uve: chardonnay* €. 98,00

*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

<i>Sauvignon Lafoa Doc 16 14° Colterenzio</i>	<i>€. 48,00</i>
<i>Gewurztraminer Nussbaumer Doc 17 14,5° Prod. Termeno</i>	<i>€. 48,00</i>
<i>Chardonnay Sanct Valentin Doc 16 14° Cant. Produttori S. Michele Appiano</i>	<i>€. 47,00</i>
<i>Manna IGT 16 13° Haas uve: riesling, chardonnay, gewurztraminer, sauvignon</i>	<i>€. 47,00</i>
<i>Riesling Doc 16 13° Falkestein</i>	<i>€. 43,00</i>
<i>Sauvignon "Castel Ringberg" Doc 17 13,5° 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° Girland</i>	<i>€. 31,00</i>
<i>Pinot Bianco IGT 17 12,5° Peter Solva</i>	<i>€. 30,00</i>
<i>Pfefferer moscato giallo IGT 17 12,5° Colterenzio</i>	<i>€. 25,00</i>
<i>448 s.l.m. IGT 17 13° Girland uve: pinot bianco, chardonnay, sauvignon</i>	<i>€. 24,00</i>

## Friuli

<i>Ribolla IGT 09 14° Gravner</i>	<i>€. 89,00</i>
<i>Ribolla IGT 10 12.5° Lt 1 Radikon</i>	<i>€. 86,00</i>
<i>Vintage Tunina IGT 16 13,5° Jermann uve: sauvignon chardonnay, malvasia istriana, picolit, ribolla gialla</i>	<i>€. 69,00</i>
<i>Dut'Un IGT 15 14,5° Vie de Romans uve: sauvignon, chardonnay</i>	<i>€. 60,00</i>
<i>Sauvignon Collio Ronco delle Mele Doc 17 13,5° Venica e Venica</i>	<i>€. 58,00</i>
<i>Sauvignon Blanc Piere Isonzo Doc 16 14,5° Vie di Romans</i>	<i>€. 45,00</i>
<i>Chardonnay Vie di Romans Isonzo Doc 16 14,5° Vie di Romans</i>	<i>€. 47,00</i>
<i>Collio Friulano Ronco delle Cime Doc 17 14° Venica e Venica</i>	<i>€. 41,00</i>
<i>Collio Sauvignon Doc 17 13° Tiare</i>	<i>€. 36,00</i>
<i>Ribolla Gialla Cof Doc 17 12° Colutta</i>	<i>€. 35,00</i>
<i>Chardonnay Cof Doc 17 13,5° Colutta</i>	<i>€. 31,00</i>

*Sauvignon Cof Doc 17 12,5°  
Colutta* €. 31,00

*Pinot Grigio Cof Doc 17 13°  
Colutta* €. 31,00

*Monopolio San Filippo Cof DOC 16 13°  
Fondo Indizeno uve: malvasia, pinot bianco, ribolla gialla* €. 24,00

### **Veneto**

*Vulcaia Fume' IGT 16 15° Inama FIVI  
uve: sauvignon* €. 45,00

### **Liguria**

*Majè Pigato Riviera Ligure di Ponente Doc 17 13,5°  
Az.Agricola Bruna* €. 27,00

### **Toscana**

*Degeres IGT 13 14° Montepepe  
uve: vermentino, viogner* €. 53,00

*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* €. 62,00

*Verdicchio di Matelica BIO Doc 16 12°*  
*Collestefano* €. 23,00

## **Umbria**

*Cervaro della Sala IGT 16 12,5°*  
*Castello della Sala Antinori*  
*uve: chardonnay, grechetto* €. 66,00

## **Abruzzo**

*Anima Doc 17 13,5° Marramiero*  
*uve: trebbiano* €. 27,00

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

*Pecorino Giulia IGT 17 12,5°*  
*Cataldi Madonna* €. 26,00

## **Campania**

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

*Kratos IGT 17 13,5° Bio FIVI*  
*Luigi Maffini uve: fiano* €. 33,00

*Falanghina Campi Flegrei 17 12°*  
*Farro* €. 23,00

## **Sicilia**

*Gamma Etna DOC 16 Curtaz*  
*uve: carricante* €. 48,00

*Erse Etna Bianco Doc 17 12° Tenuta di Fessina*  
*uve: carricante, minnella, catarratto* €. 34,00

*Insolia Doc 17 13° Vino Biologico*  
*Baglio di Pianetto* €. 24,00

*Grillo Doc 17 13,5° Vino Biologico*  
*Masseria del Feudo* €. 24,00

## **Sardegna**

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

*Vermentino Is Doc 17 14,5°*  
*Argiolas* €. 26,00

## Francia

### Vini Bianchi

<i>Chassagne Montrachet Premiere Cru 15 13,5° Guy Amiot uve: chardonnay Bourgogne</i>	<i>€.105,00</i>
<i>La Moyenerie Pouilly Fumè 17 13,5° Redde uve: Sauvignon Loira</i>	<i>€. 54,00</i>
<i>Sancerre La Moussière 17 13° Alphonse Mellot uve: sauvignon Sancerre</i>	<i>€. 57,00</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 Moulin de Gassac 17 12,5° Famille Guibert Languedoc</i>	<i>€. 26,00</i>

## Vini Rosati

### Lazio

*Albiola IGT 17 12,5°*

*Casale del Giglio*

*uve: syrah, sangiovese*

€. 21,00

### Abruzzo

*Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo Villa Gemma*

*Doc 17 13,5° Masciarelli*

*uve:montepulciano d'abruzzo*

€. 25,00

### Puglia

*Rosa del Golfo IGT 17 13° Calò*

*uve: negroamaro*

€. 25,00

## Vini Rossi

### Lazio

<i>Mater Matuta IGT 14 14° Casale del Giglio</i> <i>uve: syrah, petit verdot</i>	€. 62,00
<i>I Quattro Mori IGT 12 14° Castel De Paolis</i> <i>uve: syrah, merlot, petit verdot, cabernet sauvignon</i>	€. 43,00
<i>Baccarossa IGT 16 13,5° Poggio le Volpi</i> <i>uve : nero buono</i>	€. 42,00
<i>Tufano IGT 15 14,5° Colacicchi</i> <i>uve : cesanese</i>	€. 36,00
<i>Paterno IGT 14 13,5° Trappolini</i> <i>uve : sangiovese</i>	€. 36,00
<i>Fioranello Vino Rosso 12 13,5° Fattoria di Fiorano</i> <i>uve: merlot, cabernet sauvignon</i>	€. 32,00
<i>Schiaffo IGT 15 13,5° Colacicchi</i> <i>uve: cabernet sauvignon, merlot, cesanese</i>	€. 26,00
<i>Cenereto IGT 14 13° Trappolini</i> <i>uve : sangiovese, montepulciano</i>	€. 19,00

### Piemonte

<i>Barolo Per Cristina Docg 01 14,5° Clerico</i> <i>uve: nebbiolo</i>	€.220,00
--------------------------------------------------------------------------	----------



*Barbera d'Asti Bricco dell'Uccellone*  
*Doc 14 15° Giacomo Bologna Braida* €. 73,00

*Barbaresco Ronchi Docg 14 14,5°*  
*Albino Rocca* €. 69,00

## **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* €. 43,00

*Huck am Bach St.Magdalener Classico Doc 15 13°*  
*Cantina Bolzano uve: schiava* €. 27,00

*Lagrein Doc 18 13,5°*  
*Muri-Gries* €. 30,00

## **Friuli**

*Refosco dal peduncolo rosso Cof Doc 14  
12,5° Colutta* €. 31,00

## **Veneto**

*Amarone della Valpolicella Classico  
Doc 12 15,5° Allegrini  
uve: corvina, rondinella, molinara* €. 95,00

*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* €. 29,00

## **Toscana**

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

*Brunello di Montalcino Cerretalto  
Docg 99 14,5° Casanova di Neri  
uve: sangiovese* €.395,00

<i>Bolgheri Sassicaia Doc 15 13,5° Tenuta S. Guido</i> <i>uve: cabernet sauvignon, cabernet franc</i>	€.390,00
<i>Redigaffi IGT 07 14,5°</i> <i>Tua Rita uve: merlot</i>	€.330,00
<i>Ornellaia IGT 07 15° Tenuta dell'Ornellaia</i> <i>uve: c.sauvignon, merlot, c.franc, petit verdot</i>	€.270,00
<i>Le Pergole Torte IGT 13 13° Montevertine</i> <i>uve: sangiovese</i>	€.180,00
<i>Siepi IGT 13 14° Castello di Fonterutoli</i> <i>uve: sangiovese, merlot</i>	€.120,00
<i>Tignanello IGT 14 13,5° Antinori</i> <i>uve: sangiovese, cabernet sauvignon, cabernet franc</i>	€.120,00
<i>Fontalloro IGT 10 14° Felsina</i> <i>uve: sangiovese</i>	€. 62,00
<i>Brunello di Montalcino Docg 13 14°</i> <i>Pietroso uve: sangiovese</i>	€. 62,00
<i>Avvoltore IGT 12 14° Moris</i> <i>uve: sangiovese, cabernet sauvignon, syrah</i>	€. 58,00
<i>Pepo IGT 12 13° Montepepe</i> <i>uve: massaretta</i>	€. 42,00
<i>Chianti Classico Docg 15 13,5°</i> <i>Castello Monsanto uve: sangiovese</i>	€. 32,00

## **Umbria**

*Sagrantino di Montefalco Collepiano Docg 11  
14,5° Arnaldo Caprai €. 52,00*

*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 16 13,5°  
Emidio Pepe €. 57,00*

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

## **Campania**

*Terra di Lavoro IGT 04 13°Roccamofina  
Galardi Uve: Aglianico, Piediroso €. 95,00*

*Montevetrano IGt 02 13° Montevetrano  
uve: cabernet Sauvignon, Merlot, Aglianico €. 75,00*

## **Puglia**

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

*Primitivo di Manduria Sé Doc 14 15°  
Gianfranco Fino* €. 63,00

## **Sicilia**

*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

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

## **Sardegna**

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

## **Francia**

### **Vini Rossi**

<i>Chateau Clarke 08 13° Baron Edmond de Rothschild</i> <i>uve : merlot, cabernet sauvignon Bordeaux</i>	€. 56,00
<i>Le Bourgogne 15 12,5°</i> <i>Domaine Chanson uve: pinot nero Bourgogne</i>	€. 38,00
<i>Collines Rhodaniennes La Champine 15 12,5°</i> <i>Domain Gerin uve: syrah Côtes du Rhône</i>	€. 37,00
<i>Syrah Moulin de Gassac 17 12,5°</i> <i>Famille Guibert Languedoc</i>	€. 26,00
<i>Légende 16 12,5° Barons de Rothschild</i> <i>uve: merlot, cabernet sauvignon Bordeaux</i>	€. 25,00

## 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 17 13°*  
*Alphonse Mellot uve: sauvignon Sancerre* €. 34,00

*Gewurztraminer Doc 17 14,5°*  
*Cantina Bolzano* €. 21,00

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

*Satrico IGT 17 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**



## **Birrificio Pontino**

### ***Runner Ale American Pale Ale (APA)***

*Birra dal colore giallo dorato scuro e una leggera torbidezza che ne esalta l'artigianalità.*

*La schiuma è bianca e soffice nel rispetto dello stile.*

*L'aroma complesso e preponderante, risultato dei luppoli americani.*

*Runner Ale è una birra leggera, ma corposa a tal punto da sostenerne i profumi che non lasciano indifferente l'olfatto.*

*Un soffice e deciso amaro nel finale ne aumenta la bevibilità.*

**Grado alcolico: 4,8°**

**cl 33 €7,00**

### ***La Calavera Mexican Lager***

*Luppoli europei, malto pils, temperature e tempi di fermentazione da lager pulizia estrema e lievito Made in Mexico.*

*All'aroma fruttato si contrappone l'amaro dei luppoli tettanger e hallertau.*

*Una pale lager caratterizzata dalla grande bevibilità e da una forte completezza aromatica.*

**Premio 'Birra Quotidiana' Slow Food (Birre d'Italia 2017).**

**Grado alcolico: 5°**

**cl 33 €7,00**

### ***La Birra Stagionale.....***

**cl 33 €7,00**

## Birre estere artigianali



### **Feldshlösschen**

#### **Weizen**

*Vivace birra di frumento colore giallo chiaro con odore fruttato e speziato dal sapore morbido e vellutato.*

*Contiene una selezione dei migliori malti di frumento e viene aromatizzata con scorze d'arancia e coriandolo.*

*Grado alcolico: 5,2°*

*cl 50 €8,00*



### **Schnitzlbaumer**

#### **Hell Lager**

*Tipica Lager Bavarese dal colore chiaro, leggera e gustosa.*

*Il corpo pieno dona l'essenza del malto perfettamente bilanciato dalla Sapiente e discreta luppolatura.*

*Grado alcolico: 4,9°*

*€7,00*

*cl 33*