

Lista Vini Delivery

Spumanti

Lombardia

Cabochon Franciacorta Brut Docg 12 12,5°
Monte Rossa uve: chardonnay, pinot nero €. 50,00

Comari' del Salem Franciacorta Extra Brut Docg 11 13°
Uberti uve: chardonnay, pinot bianco €. 45,00

Alma Franciacorta Cuvè Brut Docg 11 12,5°
Bellavista uve: chardonnay, pinot nero €. 40,00

Pas Dose' Franciacorta Docg 14 12,5°
Cavalleri uve: chardonnay €. 40,00

Brut Rosè Franciacorta Docg 12,5°
Corte Fusia uve: pinot nero €. 35,00

Brut Rosè Oltrepò Pavese 13,5°
Monsupello uve: pinot nero €. 30,00

Saten Franciacorta Docg 15 12,5° FIVI
Gatti uve: chardonnay €. 30,00

Brut Franciacorta Docg 12,5° FIVI
Gatti uve: chardonnay €. 30,00

Veneto

Prosecco Superiore Millesimato 19 Col di Luna Extra dry 11,5°
Bellenda €. 15,00

Francia

Champagne

<i>Grand Cru Rose' Brut 12,5° Paul Bara</i> <i>uve: pinot nero</i>	€. 50,00
<i>Grand Crù Brut R�serve 12,5° Paul Bara</i> <i>uve: chardonnay</i>	€. 45,00
<i>Premier Cru Brut 12,5° Aubry</i> <i>uve: pinot meunier, chardonnay, pinot nero</i>	€. 45,00
<i>Cremant de Bourgogne Brut 12° Bailly Lapierre</i> <i>uve: pinot nero</i>	€. 25,00

Vini Bianchi

Lazio

<i>Latour a Civitella IGT 16 14° Mottura</i> <i>uve: grechetto</i>	€. 30,00
<i>Donnaluce IGT 17 13° Poggio Le Volpi</i> <i>uve: malvasia del Lazio, greco, chardonnay</i>	€. 25,00
<i>Poggio della Costa IGT 16 13,5° Mottura</i> <i>uve: grechetto</i>	€. 25,00
<i>Abelos Docg 17 13,5° Vino Biologico</i> <i>De Sanctis uve: malvasia puntinata, bombino</i>	€. 16,00
<i>Capolemole IGT 17 13,5° Carpineti</i> <i>uve: malvasia, bellone, trebbiano</i>	€. 16,00
<i>Oppidum Doc 17 13° Cantina Sant'Andrea</i> <i>uve: moscato di Terracina</i>	€. 16,00
<i>Satrico IGT 18 13° Casale del Giglio</i> <i>uve: sauvignon, trebbiano, chardonnay</i>	€. 16,00

Piemonte

Herzu Riesling Langhe Doc 16 13°
Ettore Germano €. 28,00

Derthona Timorasso Colli Tortonesi Doc 16 13,5°
La Colombera FIVI €. 25,00

Stelvin Arneis Roero Docg 15 13°
Matteo Correggia €. 18,00

Alto Adige

Chardonnay Sanct Valentin Doc 16 14°
Cant. Produttori S. Michele Appiano €. 30,00

Manna IGT 16 13° Haas
uve: riesling, chardonnay, gewurztraminer, sauvignon €. 30,00

Riesling Doc 16 13°
Falkestein €. 30,00

Gewurztraminer justina Doc 19 14,5°
St. Pauls €. 22,00

Pinot Bianco Kellerei St Pauls DOC 19 13° €. 16,00

Pfefferer moscato giallo IGT 17 12,5°
Colterenzio €. 16,00

448 s.l.m. IGT 17 13° Giralan
uve: pinot bianco, chardonnay, sauvignon €. 16,00

Friuli

Sauvignon Blanc Piere Isonzo Doc 16 14,5°
Vie di Romans €. 38,00

Chardonnay Vie di Romans Isonzo Doc 16 14,5°
Vie di Romans €. 35,00

Collio Sauvignon Doc 17 13°
Tiare €. 25,00

Ribolla Gialla Cof Doc 17 12°
Colutta €. 25,00

Chardonnay Doc 18 12,5°
Conte Brandolini d'Adda €. 18,00

Pinot Grigio Cof Doc 17 13°
Colutta €. 20,00

Marche

Verdicchio di Matelica BIO Doc 16 12°
Collestefano €. 18,00

Abruzzo

Pecorino Vellodoro IGT 18 12,5°
Umani Ronchi €. 16,00

Campania

Costa d'Amalfi Ravello Doc 17 13,5°
Marisa Cuomo uve: falanghina, biancolella €. 28,00

Kratos IGT 17 13,5° Bio FIVI
Luigi Maffini uve: fiano €. 22,00

Sicilia

Gamma Etna DOC 16 Curtaz
uve: carricante €. 35,00

Grillo Doc 17 13,5° Vino Biologico
Masseria del Feudo €. 16,00

Sardegna

Vermentino IGT 15 14,5°
Capichera €. 42,00

Vermentino di Gallura Branu Docg 18 13,5°
Surrau €. 18,00

Francia

Vini Bianchi

Chassagne Montrachet Premiere Cru 17 13°
Philippe Chavy uve: chardonnay Bourgogne €.70,00

Sancerre La Moussière 17 13°
Alphonse Mellot uve: sauvignon Sancerre €. 40,00

Gewurztraminer 16 13,5°
Gresser Kritt Alsace €. 25,00

Chardonnay Moulin de Gassac 17 12,5°
Famille Guibert Languedoc €. 18,00

Bila-Haut 18 13° M.Chapoutier
uve: Grenache blanc, roussanne, marsanne, macabeu
Roussillon €. 16,00

Vini Rosati

Lazio

Albiola IGT 17 12,5°
Casale del Giglio
uve: syrah, sangiovese €. 16,00

Abruzzo

Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo Villa Gemma
Doc 17 13,5° Masciarelli
uve:montepulciano d'abruzzo €. 18,00

Vini Rossi

Alto Adige

Pinot Nero Doc 16 14°
Franz Haas €. 30,00

Huck am Bach St.Magdalener Classico Doc 15 13°
Cantina Bolzano uve: schiava €. 21,00

Lagrein Doc 18 13,5°
Muri-Gries €. 21,00

Liguria

Ka Mancinè Doc 15 13° Beragna
uve: rossese di dolceacqua €. 20,00

Abruzzo

Montepulciano d'Abruzzo Marina Cvetic
Doc 15 14,5° Masciarelli €. 30,00

Sicilia

Il Giglio IGT 16 13,5° vino Biologico
Masseria del Feudo uve: nero d'avola €. 15,00

Le mezze bottiglie

Vini Bianchi

Pouilly Fumè Par Emmanuelle Mellot 17 13°
Alphonse Mellot uve: sauvignon Sancerre €. 22,00

Gewurztraminer Doc 17 14,5°
Cantina Bolzano €. 15,00

Kratos IGT 16 13° It 0,50 Bio FIVI
Luigi Maffini uve: fiano €. 18,00

Satrico IGT 17 13° Casale del Giglio
Uve: chardonnay, sauvignon Lazio €. 10,00

Insolia Doc 17 13° BIO
Baglio di Pianetto €. 10,00

Vini Rossi

Shiraz IGT 15 13°
Casale del Giglio Lazio €. 12,00

Nero D'Avola Doc 16 13° BIO
Baglio di Pianetto €. 10,00

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

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