

Carlsberg øl

Birre alla spina

Carlsberg beer

Alc. 5,0% Vol

Eccezionale birra chiara a bassa fermentazione di tipo pils, caratterizzata dal suo particolarissimo aroma di luppolo e prodotta con materie prime selezionatissime. Celebre il suo tipico lievito "saccaromyces carlsbergensis" famoso in tutto il mondo. Nata in Danimarca e poi prodotta in tutti i continenti il suo nome è sinonimo di birra.

Carlsberg special brew

Alc. 9,0% Vol

Birra doppio malto chiara a bassa fermentazione ed alta gradazione rientra nella categoria delle strong lager, l'aroma è intenso di cereali un pò fruttato. Con elevate note alcoliche il colore è oro carico, il corpo molto intenso.

Elephant

Alc. 7,2% Vol

Birra famosa per la sua particolare fragranza ed il suo aroma pregiato. E' una doppio malto che si colloca tra le birre più apprezzate al mondo. Gusto forte, intenso e vellutato ma sempre facile da bere.

Grimbergen blanche

Alc. 6,0% Vol

Birra bianca a doppia fermentazione, dagli aromi agrumati; molto dissetante e saporita si distingue per la sua schiuma corposa e persistente, nonchè per il gradevole profumo fruttato e leggermente speziato.

Bock rossa

Alc. 7,00% Vol

La Bock rossa ai 6 luppoli è una doppio malto dal corpo rotondo. Si distingue per l'aroma di cereale tostato arricchito da venature di caramello e liquirizia.

Poretti 7 luppoli la fiorita(stagionale)

Alc 5,3% Vol

Aromattizzata ai fiori di sambuco. E' una birra non filtrata dalla lieve opalescenza dolcemente profumata e ricca di aromi floreali.

Poretti 9 luppoli (birra dell'ospite)

Alc. 5,9% Vol

Birra chiara con un bouquet speciale di luppoli il predominante è il cascade che dona un aroma fruttato e agrumati.

Piccola € 3,00

Media € 5,00

Litro € 10,00

Caraffa da 1,5 litri(carlsberg,poretti)

€ 15,00

caraffa da 1,5 litri(s.brew,elephant,bock,grimbergen) € 16,00

Guinnes draught

alc. 4,2% Vol

Birra nazionale irlandese ha un gusto asciutto e maltato, con note di caffè e liquirizia è caratterizzata da un aroma intenso e da un corpo pieno e vellutato, arricchito da una schiuma cremosa e persistente.

Pinta di birra € 6,00

..In bottiglia

Carlsberg

Alc. 5% vol c133 € 5,00

Corona extra

Alc. 4,6% vol c133 € 5,00

Analcolica feldschlosschen

Alc. 0,5% vol c133 € 4,00

Carlsberg øl

I consigli dalla cucina

La tartare di salmone norvegese con avocado e riso Venere al cardamomo	€ 14,00
La paleta iberica de "Bellota" stagionata 36 mesi(60gr) accompagnata da gnocco fritto	€ 14,00
Il risottino allo zafferano e cialda di reggiano	€ 12,00
Gli schiaffoni allo scoglio di mare* in crosta di pane	€ 13,00
Il carpaccio di manzo con champignon e foglie di grana	€ 13,00
La chicken caesar salad: insalata romana, petto di pollo, petali di parmigiano, crostini e salsa dressing	€ 13,00
Il finto giapponese: il pollo teriyaki con miele d'acacia e timballo di riso basmati	€ 14,00
Il roast chicken: petto di pollo alla griglia con giardinetto di verdure	€ 14,00

I nostri piatti unici

Il branzino fresco alla griglia con risottino al limone e gamberetti	€ 25,00
L'orecchia d'elefante con risotto allo zafferano	€ 25,00

Le nostre tartare di tonno

La tartare di tonno con mela verde e yougurt greco	€ 20,00
La tartare di tonno, mango, sesamo e metuccia	€ 20,00

LE NOSTRE PIZZE GOURMET

Pizza "tonnè" con fiordilatte, tonno, pomodorini e porri	€ 10,00
Pizza "partenopea" con mozzarella, salsiccia e friarielli	€ 10,00
Pizza Paradiso:(pomodoro,burrata,pomodorini,crudo e basilico)	€ 10,00

Carlsberg øl

Gli antipasti

Le tre bruschette ai sapori della nostra terra	€ 7,00
Le bruschette profumate con verdure dell'orto	€ 7,00
La millefoglie di melanzane alla parmigiana	€ 8,00
La stracciatella di burrata con rucola e pomodorini	€ 8,00
La finissima di spada fumé con songino e pompelmo rosa	€ 9,00
La caprese di bufala D.O.P. su letto di pane carasau al profumo di basilico fresco	€ 9,00
Il timballo di farro perlato con gamberetti e asparagi	€ 10,00
L'insalata di quinoa con dadolata di verdure croccanti	€ 10,00
La selezione di formaggi del nostro casaro accompagnata con pere e miele di castagno su letto di paglia e fieno	€ 10,00
La degustazione di salumi accuratamente selezionata del salumificio "Montagna" accompagnata da gnocco fritto e giardiniera	

Piccola € 7,00/Media € 12,00/Grande € 20,00

Le insalatone

(tutte a base di misticanza)

Insalata mista di stagione	€ 4,50
Leggera: (pomodori, caprino, verdure grigliate)	€ 9,00
Nizzarda: (pomodori, olive nere, uova, tonno, cipolla, acciughe)	€ 9,00
Greca: (Pomodori, cipolla, olive nere, peperoni, feta, origano)	€ 9,00
Malibù: (pomodori, gamberetti, mais, surimi, kiwi)	€ 10,00
Mediterranea: (pomodori, mozzarella, tonno, mais)	€ 10,00
Alpina: (pomodori, mozzarella, olive, crudo di Parma)	€ 10,00
Pescatore: (pomodori, rucola, tonno, surimi, gamberetti)	€ 10,00
Contadina: (pomodori, pere, brie, noci, miele)	€ 10,00
Trentina: (pomodori, pollo, mele, pinoli, uvette, glassa balsamica)	€ 10,00
Boscaiola: (pomodori, carote, bresaola, scaglie di grana)	€ 10,00

*Prodotto congelato all'origine

Per eventuali allergici o intolleranti chiedere al cameriere di sala

Carlsberg øl

I primi piatti

Lo spaghetti con pomodorini, basilico e stracciatella di burrata	€ 10,00
I paccheri di Gragnano al fumo(panna,pomodoro,pancetta,scamorza)	€ 11,00
I bucatini alla Gricia(guanciale, pecorino romano e pepe nero)	€ 11,00
Le fettuccine con tonno fresco, pomodoro, olive e capperi	€ 11,00
I ravioloni di bufala e spinaci al cacio e pepe, pinoli pomodorini freschi e uvetta passita	€ 11,00
I garganelli alla carbonarina(Speck e zafferano)	€ 11,00
Gli spaghetti alle vongole veraci, pomodorini e julienne di zucchine	€ 12,00

I nostri risotti

Il risotto al salmone, zucchine e philadelphia	€ 11,00
Il risotto alle punte d'asparagi* e brie in fonduta	€ 11,00
Il risotto ai gamberetti e profumo di limone	€ 11,00
Il risotto alla trevisana e scamorza affumicata	€ 11,00

I secondi piatti vegetariani

La toma grigliata alle mele e noci con miele di castagno e giardinetto di verdure	€ 13,00
La grigliata mista di verdure e scamorza di bufala D.O.P. cotta su pietra lavica	€ 14,00
Gli asparagi alla bismark	€ 12,00
Gli asparagi alla parmigiana	€ 12,00

Il menù dei bimbi

Il pizzino margherita + una bibita + un gelatino	€ 10,00
La pasta al pomodoro + una bibita + un gelatino	€ 10,00
La pasta al pomodoro + la cotoletta con patatine + una bibita	€ 15,00

Carlsberg øl

I secondi piatti di carne

(tutti i nostri secondi sono serviti con patate al forno)

Le nostre tagliate di manzo Aberdeen Angus Uruguay allevamento San Alberto a scelta tra:

La tagliata di Angus al rosmarino e salvia	€ 15,00
La tagliata di Angus all'aceto balsamico e pecorino	€ 16,00
La tagliata di Angus con petali di grana e rughetta	€ 16,00
La tagliata di Angus con zucchine in fiore	€ 16,00
La tagliata di Angus con rucola e pomodorini	€ 16,00

I nostri filetti di manzo Aberdeen Angus Uruguay allevamento San Alberto a scelta tra:

Il filetto di Angus alla pietra lavica	€ 20,00
Il filetto di Angus al pepe verde	€ 21,00
Il filetto di Angus con punte d'asparagi	€ 21,00
Il filetto di Angus scaloppato alla bernese	€ 21,00
La tartare di filetto di manzo battuta al coltello con scaglie di grana su letto di songino	€ 18,00
La tartare partenopea di filetto di manzo battuta al coltello su letto di bufala D.O.P. e friarielli	€ 20,00
La nostra orecchia di elefante con rucola, pomodorini e patate	€ 20,00
La costoletta di vitello al burro e salvia	€ 20,00
La costata di scottona tedesca all'antica con verdure	€ 20,00
La Fiorentina di scottona tedesca alla brace (1kg per 2 pax)	€ 55,00

I secondi piatti di pesce

Il branzino fresco a piacere:	alla pietra lavica	€ 16,00
	al limone e salsa al prezzemolo	€ 17,00
	alla ligure con olive taggiasche e pinoli	€ 18,00
Il filetto di tonno fresco alla griglia	€ 20,00	
La tagliata di tonno fresco al sesamo bianco e salsa di soia	€ 20,00	
La tartare di tonno con mela verde e yougurt greco	€ 20,00	
La tartare di tonno, mango, sesamo, e mentuccia	€ 20,00	

Carlsberg øl

I nostri hamburger

(tutti i nostri hamburger sono serviti con pane tiepido artigianale e cestino di patatine fritte*)

Tricolore:(Hamburger di manzo*[300gr], insalata, pomodori bufala, e salsa cocktail)	€ 14,00
double da 600gr	€ 20,00
Americano:(Hamburger di manzo*[300gr], insalata, pomodori e ketchup)	€ 14,00
double da 600gr	€ 20,00
Bismark:(Hamburger di manzo*[300gr], uovo in camicia)	€ 14,00
double da 600gr	€ 20,00
Cheeseburger:(Hamburger di manzo*[300gr],cheddar, bacon)	€ 14,00
double da 600gr	€ 20,00
Tex Mex:(Hamburger di manzo*[300gr], cipolla stufata mozzarella, pomodori e salsa bbq)	€ 14,00
double da 600gr	€ 20,00

Le insalatone healthy

SALMON SUSHI RISE:

Riso sushi, salmone, edamame, zenzero e avocado € 13,00

CHICKEN SUSHI RISE:

Riso sushi, pollo teriaky, germogli di soia, zenzero e avocado € 13,00

I carpacci di manzo

Il carpaccio "Classico":(olio e limone)	€ 10,00
Il carpaccio "Cayenne":(rucola e grana a scaglie)	€ 12,00
Il carpaccio "Alcione":(soncino,pomodorini,pecorino romano)	€ 12,00
Il carpaccio "Albatros":(olive nere, feta e rucola)	€ 12,00

Carlsberg øl

Le pizze ed i pizzini

	Pizzino	Pizza
Focaccia semplice al rosmarino		€ 4,00
Focaccia semplice con affettati		€ 7,00
Marinara: (pomodoro, aglio, origano)	€ 3,50	€ 4,50
Siciliana: (pomodoro, olive, origano, acciughe, capperi)	€ 5,00	€ 6,00
Margherita: (pomodoro, mozzarella, basilico)	€ 5,00	€ 6,00
Napoli: (pomodoro, mozzarella, acciughe, origano)	€ 5,50	€ 6,50
Pugliese: (pomodoro, mozzarella, cipolla, origano)	€ 5,50	€ 6,50
Biancaneve: (mozzarella, ricotta)	€ 5,50	€ 6,50
Rucola: (pomodoro, mozzarella, rucola)	€ 5,50	€ 6,50
Wurstel: (pomodoro, mozzarella, wurstel)	€ 5,50	€ 6,50
Calzone liscio: (pomodoro, mozzarella)	€ 6,00	€ 7,00
Italia: (rucola, mozzarella, ricotta, pomodoro fresco)	€ 6,00	€ 7,00
Americana: (pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine)	€ 6,00	€ 7,00
Rustica speck e brie	€ 6,00	€ 7,00
Rustica lardo e fontina	€ 6,00	€ 7,00
Rustica mortadella tartufata e scamorza	€ 6,00	€ 7,00
Zafferano: (pomodoro, mozzarella, zafferano, panna, grana)	€ 6,00	€ 7,00
Top: (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla)	€ 6,00	€ 7,00
Carlsberg øl: (mozzarella, pomodori a fette, grana)	€ 6,00	€ 7,00
Prosciutto: (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)	€ 6,00	€ 7,00
Quattro formaggi: (mozzarella, zola, scamorza, grana)	€ 6,50	€ 7,50
Carbonara: (pomodoro, mozzarella, pancetta, uovo)	€ 6,50	€ 7,50
Crudaiola: (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, panna)	€ 6,50	€ 7,50
Ogni ingrediente aggiunto		€ 1,00
Bufala o crudo di Parma		€ 2,00
Bresaola punta d'anca		€ 3,00

*prodotto congelato all'origine

Carlsberg øl

	Pizzino	Pizza
Parmigiana: (Pomodoro, mozzarella, melanzane, grana)	€ 6,50	€ 7,50
Romana: (Pomodoro, mozzarella, olive, acciughe, capperi)	€ 6,50	€ 7,50
Bismark: (Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, uovo)	€ 6,50	€ 7,50
Capricciosa: (Pom, mozz, cotto, carciofi, capperi, olive, funghi)	€ 6,50	€ 7,50
Prosciutto e funghi: (Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi)	€ 6,50	€ 7,50
Quattro stagioni: (Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi carciofi, olive)	€ 6,50	€ 7,50
Sportiva: (Pomodoro, mozzarella, salame piccante, funghi e olive)	€ 6,50	€ 7,50
Diavola: (Pomodoro, mozzarella, salame piccante)	€ 6,50	€ 7,50
Scamorza: (Pomodoro, mozzarella, scamorza, rucola)	€ 6,50	€ 7,50
Ortolana: (Pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni)	€ 6,50	€ 7,50
Calzone farcito: (Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi)	€ 7,00	€ 8,00
Bufala: (Pomodoro, mozzarella, bufala, basilico)	€ 7,00	€ 8,00
Crudo: (Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma)	€ 7,00	€ 8,00
Zola e speck: (Pomodoro, mozzarella, zola, speck)	€ 7,00	€ 8,00
Zola e salsiccia: (Pomodoro, mozzarella, zola, salsiccia)	€ 7,00	€ 8,00
Pizza della casa: (Pomodoro, mozzarella, bufala, scamorza)	€ 7,00	€ 8,00
Gamberetti e rucola: (Pomodoro, mozzarella, gamberetti, rucola)	€ 7,50	€ 8,50
Valtellina: (Mozzarella, bresaola, rucola, grana, pom. fresco)	€ 7,50	€ 8,50
Ogni ingrediente aggiunto		€ 1,00
Bufala o Prosciutto Crudo di Parma		€ 2,00
Bresaola punta d'anca		€ 3,00

*prodotto congelato all'origine

Carlsberg øl

Bibite e succhi

Acqua minerale 0,50 lt	€ 1,60
Acqua minerale 0,75 lt	€ 2,10
Coca cola/coca cola zero/coca cola light/sprite/fanta/ chinotto/tonica/lemon/thè frddo al limone o alla pesca(33cl)	€ 3,00
Succhi di frutta	€ 3,00
Frullati di frutta fresca	€ 5,00
Red bull in lattina	€ 5,20

Vino sfuso

1/4lt € 2,50	1/2lt € 4,00	1lt € 8,00
--------------	--------------	------------

Caffetteria e liquori

Caffè/decaffeinato/orzo	€ 1,60
Cappuccino/ginseng	€ 2,00
Caffè corretto	€ 2,50
Caffè shakerato	€ 3,00
Caffè shakerato con liquore	€ 4,00
Thè aromatizzato/tisana	€ 2,50
Cioccolata	€ 2,50
Cioccolata con panna	€ 3,50
Grappe/amari/digestivi	€ 3,50
Distillati "giovani"	€ 4,00
Liquori(baileys/martini/porto ecc.)	€ 4,00

Distillati invecchiati

<u>Whisky</u>		<u>Rum</u>		<u>Tequila</u>	
Jack daniel	€6,00	Havana reserva	€5,00	Sauza gold	€4,50
Cardhu	€7,00	Pampero anniv.	€5,00	Jose cuervo	€4,50
Glen livet	€7,00	Myer's	€5,00		
Macallan	€8,00	St.james	€5,00	<u>Cognac</u>	
Laphroaig	€9,00	Havana 7 anni	€5,00	Courvoiser	€7,00
Lagavulin	€9,00	Brugal	€5,00	Martell	€7,00
Oban	€9,00	Zacapa 23 anni	€8,00		

Vodka

Artic alla frutta	€ 4,00	Moskovskaya	€4,00
Absolut blu	€4,50		

Gin

Gordon	€ 4,00	Bombay	€ 6,00	Tanqueray	€ 6,00
--------	--------	--------	--------	-----------	--------

Shot della casa: pampero & pera € 4,00

Carlsberg øl

Cocktail € 6,00

Cuba Libre:	(Rum,coca cola)
Vodka Lemon:	(Vodka,lemon soda)
Vodka Tonic:	(Vodka,acqua tonica)
Negroni:	(Bitter Campari,Martini rosso,Gin)
Bloody Mary:	(Succo di pomodoro,Vodka,limone,tabasco)
Black Russian:	(Kaluha,Vodka)
White Russian:	(Kaluha,Vodka,panna)
Piná Cólada:	(Rum,ananas,cocco,panna)
Daiquiri:	(Rum,succo di limone,zucchero)
Daiquiri Frozen:	(Rum,succo di limone,zucchero,frozen)
Fruit Daiquiri/Frozen	(Daiquiri con banana,fragola o maracuja,fragola anche frozen)
Gin Lemon:	(Gin,lemon soda)
Gin tonic:	(Gin,acqua tonica)
Vodka Sour:	(Vodka,zucchero,limone)
Negrosky:	(Bitter Campari,Martini rosso,Vodka)
Garibaldi:	(Bitter Campari,succo d'arancia)
Bronx:	(Martini rosso,Dry gin,succod'arancia)
Tequila sunrise:	(Tequila,succo d'arancia,granatina)
Margarita:	(Tequila,triple sec,succo di limone)
Margarita Frozen:	(Tequila,triple sec,succo di limone,frozen)
Fruit Margarita:	(Margarita con fragola o con banana)
Moscow Mule:	(Vodka,ginger beer,succo di limone)

Carlsberg øl

Cocktail special € 7,00

- Cuba Libre con Havana 7:** (Rum Havana 7, coca cola)
- Long island ice tea:** (gin, Vodka, rum, tequila, triplesec, cocacola)
- Caipirina:** (Lime, zucchero di canna, cahaca)
- Caipirina alla fragola:** (Lime, zucchero di canna, cahaca, fragola)
- Caipirissima:** (Lime, zucchero di canna, rum)
- Caipirissima alla fragola:** (Lime, zucchero di canna, rum, fragola)
- Caipiroska:** (Lime, zucchero di canna, vodka)
- Caipiroska alla fragola:** (Lime, zucchero di canna, vodka, fragola)
- Mojto:** (Lime, zucchero di canna, menta fresca, rum)

Cocktail analcolici € 6,00

- Rosa Colada:** (Ananas, crema di cocco, fragola)
- Virgin colada:** (Ananas, crema di cocco, panna)
- Primavera:** (Ananas, fragola, arancia)
- Autunno:** (Passion fruit, pompelmo, arancia)
- Estivo:** (Passion fruit, fragola, ananas)

Coffee cocktail € 6,00

- Irish coffee:** (Irish Whisky, caffè, zucchero, panna)
- Maxican coffee:** (tequila, caffè, panna)
- Jamaican coffee:** (Rum jamaicano, caffè, cacao, latte caldo)
- French coffee:** (Brandy, cointreau, caffè, panna)

Carlsberg øl

Qualcosa di veloce

Le piadine...

€ 6,00

Classica:	(Crudo, mozzarella, pomodoro, rucola, salsa cocktail)
Chic:	(Crudo, crescenza, zucchine grigliate, maionese)
Appetitosa:	(Cotto, brie, melanzane grigliate, patè d'olive)
Delicata:	(Cotto, scamorza, zucchine grigliate, salsa cocktail)
Tirolese:	(Speck, brie, funghetti, salsa cocktail)
Sfiziosa:	(Pancetta, scamorza, pomodoro, rucola, pepe)
Vegetariana:	(Mozzarella, pomodoro, verdure grigliate, origano)
Pinocchio:	(Cotto, fontina, funghi, salsa cocktail)
Cenerentola:	(Cotto, brie, insalata)
Peter Pan:	(Pancetta, scamorza, pomodoro, patè d'olive)
Bambie:	(Pancetta, caprino, tonno, verdure)
Cappuccetto rosso:	(Crudo, pomodoro, mozzarella, rucola)
Pollicino:	(Crudo, mozzarella, melanzane)
Bianca & Bernie	(Speck, brie, rucola)
Coccotella:	(Nutella, scaglie di cocco)

Ogni ingrediente aggiunto	€ 1,00
Bufala o Prosciutto Crudo di Parma	€ 2,00
Bresaola punta d'anca	€ 3,00

Le sfiziosità...

Le patatine fritte*	€ 3,50
Le crocchette di patate*	€ 3,50
Le olive all'ascolana*	€ 3,50
Le mozzarelline panate*	€ 3,50

*prodotto congelato all'origine

Carlsberg øl

I dolci della casa € 6,00

I nostri dolci sono artigianali
sulla lavagnetta troverete
l'elenco di quelli del giorno

I gelati i semifreddi e la frutta

La coppa di gelato (3 gusti a scelta) (crema, fiordilatte, cioccolato, noce, caffè, nocciola, fragola, limone, mela verde)	€ 5,00
La mattonella di gelato con cioccolato fuso	€ 5,50
La dama bianca (Gelato al fiordilatte, cioccolato fuso, panna)	€ 5,50
La Venere nera (Gelato al cioccolato, cioccolato fuso, panna, meringa)	€ 5,50
Le fragole melba (Fragole fresche, gelato, crema di fragole, panna)	€ 5,50
Il mangia & bevi (Macedonia fresca, gelato, crema di fragole, panna)	€ 5,50
La banana split (Banana, gelato, cioccolato fuso, panna)	€ 5,50
Torroncino o tartufo	€ 5,00
Affogati al caffè	€ 5,50
Annegati al liquore	€ 6,00
Macedonia	€ 5,00
Fragole	€ 5,00
Ananas	€ 5,00
Sorbetto (al limone o al caffè)	€ 3,00
Sorbetto alcolico	€ 3,50

Servizio, pane e coperto € 2,00

*prodotto congelato all'origine

I VINI ROSSI DELLA LOMBARDIA

Denominazione	Cantina	Vitigno	Grad.%	€
Bonarda Dell'oltrepò Pavese DOC (leggermente mosso)	Az. Agricola Ghia Michele	Croatina 100%	12,5%	13,00 €
Rosso di Valbissera San Colombano DOC	Poderi di San Pietro	Croatina 47% Barbera 43% Uva rara 10%	13,5%	20,00 €
Barbera 212 Dell'oltrepò Pavese DOC	Castello di Cigognola	Barbera 100%	13,5%	22,00 €
Sforzato Valtellina Superiore DOCG	Az. Agricola Balgera	Nebbiolo 100% (Chiavennasca)	14,5%	55,00 €

I VINI ROSSI DEL PIEMONTE

Denominazione	Cantina	Vitigno	Grad.%	€
Dolcetto d'Asti DOC	Cà del Grifone	Dolcetto 100%	13,0%	15,00 €
Barbera d'Alba DOC	Enrico Serafino	Barbera 100%	13,5%	15,00 €
Barbera Bricco della baretta	Cà del Grifone	Barbera 100%	13,5%	21,00 €
Barbera D'Alba DOC	Prunotto	Barbera 100%	13,0%	22,00 €
Nebbiolo DOC	Pio cesare	Nebbiolo 100%	13,5%	36,00 €
Barbaresco DOCG	Prunotto	Nebbiolo 100%	13,5%	50,00 €
Barolo DOCG	Prunotto	Nebbiolo 100%	14,0%	55,00 €

I VINI ROSSI DEL FRIULI E VENETO

Denominazione	Cantina	Vitigno	Grad.%	€
Refosco del peduncolo rosso	Torresella	Refosco dal Peduncolo rosso	12,5%	14,00 €
Merlot DOC	Borgo Magredo	Merlot 100%	13,0%	18,00 €
Pinot Nero DOC	Borgo Magredo	Pinot Nero 100%	13,0%	18,00 €
Cabernet Sauvignon DOC	Borgo Magredo	Cabernet Sauvignon 100%	13,0%	18,00 €
Valpolicella Superiore DOC	Lavarini	Nebbiolo 100%	13,0%	20,00 €
Valpolicella Superiore Ripasso DOC	Lavarini	Corvina 70% Rondinella 25% Molinara 5%	14,5%	25,00 €
Amarone della Valpolicella DOCG	Lavarini	Corvina 70% Rondinella 25% Molinara 5%	16,0%	55,00 €

I VINI ROSSI DEL TRENTINO E ALTO ADIGE

Denominazione	Cantina	Vitigno	Grad.%	€
Teroldego IPG	Cantina d'Isera	Teroldego 100%	12,5%	22,00 €
Lagrain DOC	Tramin	Lagrain 100%	13,0%	22,00 €

I VINI ROSSI DELLA TOSCANA

Denominazione	Cantina	Vitigno	Grad.%	€
Chianti classico DOCG	Vistarenni	Sangiovese 80% Cab. Sauv.10% Merlot 10%	13,00%	17,00 €
Morellino di Scansano DOCG	Terenzi	Sangiovese 100%	13,5%	18,00 €
PEPPOLI Chianti Classico Gallo Nero DOCG	Marchesi Antinori	Sangiovese 100%	13,5%	30,00 €
LE VOLTE DELL'ORNELLAIA Toscana IGT	Tenute dell'Ornella	Merlot 70% Sangiovese 15,0% Cab. Sauv. 15,0%	13,5%	35,00 €
BRUCIATO Bolgheri Superiore DOC	Marchesi Antinori	Cab. Sauv. 65,0% Merlot 20% Syrah 15%	14,0%	40,00 €
Brunello di Montalcino DOCG	Famiglia Piccini	Sangiovese grosso 100%	14,0%	50,00 €
PIAN DELLE VIGNE Brunello di Montalcino DOCG	Marchesi Antinori	Sangiovese grosso 100%	14,0%	75,00 €

I VINI ROSSI DELLE MARCHE, ABRUZZO, UMBRIA E LAZIO

Denominazione	Cantina	Vitigno	Grad.%	€
Lacrima di Morro D'Alba DOC BIO VEGAN	Ciù Ciù	Lacrima 100%	12,5%	18,00 €
BACCHUS Rosso Piceno DOP BIO VEGAN	Ciù Ciù	Montepulciano 50% Sangiovese 50%	13,5%	19,00 €
GOTICO Rosso Piceno Sup DOP BIO VEGAN	Ciù Ciù	Montepulciano 70% Sangiovese 30%	14,00%	22,00 €
Montepulciano DOC	Velenosi	Montepulciano	13,5%	18,00 €
Montefalco Rosso DOCG	Novelli	Sangiovese 70,0% Sagrantino 15,0% Merlot/Cab. Sauv. 15,0%	13,5%	20,00 €
Montefalco Sagrantino DOCG	Novelli	Sagrantino 100%	14,0%	45,00 €
TELLUS SYRAH Lazio Sirah IGP	Falesco	Syrah 100%	14,5%	21,00 €

I VINI ROSSI DELLA CAMPANIA, PUGLIA, SARDEGNA E SICILIA

Denominazione	Cantina	Vitigno	Grad. %	€
Irpinia Aglianico DOP	Az. Agricola Castello Antico	Aglianico 100%	13,5%	18,00 €
Primitivo di Manduria DOC	Vitti	Primitivo 100%	14,0%	18,00 €
SESSANT'ANNI Primitivo di Manduria DOC	Cantine San Marzano	Primitivo di Manduria 100%	15,0%	40,00 €
"F" Negroamaro Salento IGP	Cantine San Marzano	Negroamaro 100%	15,0%	40,00 €
Cannonau DOC	Cantina sociale del vermentino monti	Granaccia 100%	13,5%	18,00 €
Nero D'Avola IGT	Famiglia Piccini	Nero d'Avola 100%	13,5%	16,00 €
Nero D'Avola IGT	Cusumano	Nero d'Avola	14,0%	18,00 €

I VINI SPUMANTI CHARMAT E CHAMPENOISE

Denominazione	Cantina	Vitigno	Grad. %	€
BLANC DE BLANC Spumante Brut	Villa Sandi	Vitigni a bacca Bianca	11,5%	18,00 €
Prosecco Doc Extra Dry	Torresella	Glera 100%	11,5%	18,00 €
Moscato D'Asti DOCG	Prunotto	Moscato bianco di Canelli 100 %	5,0%	22,00 €
SIOR PIERO Prosecco Sup Valdobbiadene DOCG	V8+	Glera 100%	11,5%	25,00 €
ALMA CUVE' Franciacorta DOCG	Bellavista	Chardonnay 80% Pinot Noir 19% Pinot Bianco 1%	12,5%	50,00 €
CUVE' PRESTIGE Franciacorta DOCG	Cà del Bosco	Chardonnay 70% Pinot Noir 20% Pinot Bianco 10%	12,5%	45,00 €
VEUVE CLICQUOT Champagne	Veuve CLicquot	Chardonnay Pinot Noir Pinot Meunier	12,0%	60,00 €
MOET & CHANDON Champagne	Moet & Chandon	Chardonnay Pinot Noir Pinot Meunier	12,0%	60,00 €

I VINI BIANCHI E ROSÉ DEL NORD ITALIA

Denominazione	Cantina	Vitigno	Grad.%	€
Gewuztraminer Trentino DOC	Cantina d'Isera	Gewuztraminer 100%	12,5%	21,00 €
Pinot Grigio Trentino DOC	Cantina d'Isera	Pinot Grigio 100%	12,5%	19,00 €
Chardonnay DOC	Torresella	Chardonnay 100%	12,5%	15,00 €
Sauvignon Blanc DOC	Torresella	Sauvignon Blanc 100%	12,5%	16,00 €
Muller Thurgau DOC (frizzante)	Santa Margherita	Muller Thurgau 100%	11,5%	17,00 €
Muller Thurgau Trentino DOC	Tramin	Muller Thurgau 100%	12,5%	20,00 €
LA BIANCA Bianco Oltrepo Pavese IGP	Castello di Cigognola	Barbera 100% viniificata in bianco	13%	18,00 €
Lagrain Rosè DOC	Tramin	Lagrain 100%	13%	20,00 €

I VINI BIANCHI DEL CENTRO E SUD ITALIA

Denominazione	Cantina	Vitigno	Grad.%	€
Falanghina DOP	Az. Agricola Castello Antico	Falanghina 100%	12,5%	18,00 €
Fiano DOP	Az. Agricola Castello Antico	Fiano 100%	13,0%	19,00 €
Greco DOP	Az. Agricola Castello Antico	Greco 100%	12,5%	20,00 €
EVOE Passerina DOP BIO VEGAN	Ciù Ciù	Passerina 100%	12,5%	18,00 €
TELLUS ORO Lazio Chardonnay IGP	Falesco	Chardonnay 85% Pinot Bianco 15%	13,0%	20,00 €
Vermentino di Gallura DOC	Cantine sociale del Vermentino di Monti	Vermentino 100%	12,0%	16,00 €

I NOSTRI VINI DELLA CANTINA CØL PIEMONTESI

Denominazione	Cantina	Vitigno	Grad.%	€
CØL BIANCO 0,75 cl	Cà Del Grifone	Chardonnay/ Malvasia	12,5%	13,00 €
CØL ROSSO 0,75 cl	Cà Del Grifone	Dolcetto/Barbera	14,0%	13,00 €