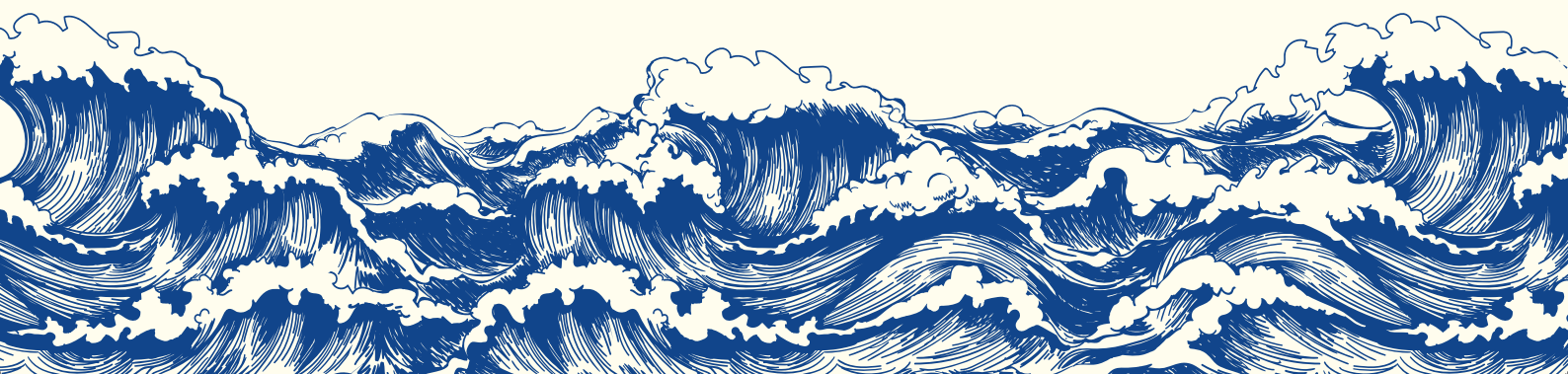




Bollicine

LOMBARDIA - FRANCIACORTA



Franciacorta Docg Cuvée Prestige Brut CA' DEL BOSCO 40,00

Vitigno: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco – Vol. 12,8% - Metodo Classico

TRENTINO ALTO ADIGE



Trento Doc Millesimato Brut ALTEMASI 30,00

Vitigno: Chardonnay – Vol. 12,5% - Metodo Classico

PIEMONTE



Alta Langa Docg Millesimato Brut CUVAGE 30,00

Vitigno: Pinot nero, Chardonnay – Vol. 12% - Metodo Classico



Moscato d'Asti Docg «Gelsomora» COSSETTI 20,00

Vitigno: Moscato bianco – Vol. 5% - Vino dolce e aromatico. Profumo di frutta fresca.

VENETO



Prosecco Doc Millesimato Extra Dry PALADIN 20,00

Vitigno: Glera – Vol. 11% - Metodo Martinotti

Bollicine Rosé

PIEMONTE



Nebbiolo d'Alba Brut Rosé CUVAGE 30,00

Vitigno: Nebbiolo – Vol. 12% - Metodo Classico

Vini Bianchi Italia

LIGURIA DI Ponente



Pigato Doc DEPERI 22,00

Vitigno: Pigato – Vol. 13% - Vino fermo, fruttato, secco.



Vermentino Doc DEPERI 22,00

Vitigno: Vermentino – Vol. 13% - Vino fermo con profumi della macchia mediterranea.

PIEMONTE



Roero Arneis Docg «Ornesio» COSSETTI 25,00

Vitigno: Arneis – Vol. 13% - Vino fermo, profumo floreale e fruttato. Sapore armonico.

FRIULI VENEZIA GIULIA



Ribolla Gialla Igt CORMONS 25,00

Vitigno: Ribolla gialla – Vol. 13% - Vino fermo, fruttato con gusto sapido.

TRENTINO ALTO ADIGE



Sauvignon Doc ERSTE+NEUE 22,00

Vitigno: Sauvignon – Vol. 13% - Vino secco, fermo. Eccellente ventaglio aromatico.



Gewürztraminer Doc TERRAZZE DELLA LUNA 25,00

Vitigno: Gewürztraminer – Vol. 13,5% - Vino piacevolmente secco, molto aromatico.

PUGLIA



Chardonnay di Puglia «Primadonna» VARVAGLIONE 22,00

Vitigno: Chardonnay – Vol. 13,5% - Vino secco, fermo, fresco, con note fruttate e speziate.

Vini Bianchi esteri

FRANCIA



Chablis Aoc «Saint Pierre» ALBERT PIC 40,00

Vitigno: Chardonnay – Vol. 13,5% - Vino secco, fermo, con sentori floreali e fruttati.

Vini Rosé Italia

LIGURIA DI PONENTE



Granaccia Rosé Igt «La Rebecca» **ROCCA VINEALIS** 25,00

Vitigno: Granaccia – Vol. 12% - Vino rosato floreale, fresco, secco.

PUGLIA



Susumaniello rosato Igp **VARVAGLIONE** 25,00

Vitigno: Susumaniello – Vol. 13% - Vino rosato fruttato con note speziate, secco.

Vini Rosé esteri

FRANCIA - PROVENZA



M. De Minuty Rosé **CHÂTEAU DE MINUTY** 30,00

Vitigno: Cinsault, Grenasche, Syrah, Tibouren – Vol. 15% - Vino secco, fresco, fruttato.

Vini Rossi Italia

LIGURIA DI PONENTE



Rossese Doc **ANFOSSI** 22,00

Vitigno: Rossese – Vol. 13% - Vino dal profumo intenso, fruttato. Sapore sapido.

PIEMONTE



Barbera d'Asti Sup. Docg «Vecchia vigna» **COSSETTI** 25,00

Vitigno: Barbera – Vol. 14% - Vino fermo, secco dal sapore leggermente speziato.



Ruchè di Castagnole Monferrato Docg **COSSETTI** 25,00

Vitigno: Ruchè – Vol. 14% - Vino secco fermo. Profumo intenso, aromatico, fruttato.



Nebbiolo Langhe Doc **PRUNOTTO** 30,00

Vitigno: Nebbiolo – Vol. 14% - Vino fermo con note di lampone. Gusto armonico.

TOSCANA



Il Bruciato Bolgheri Doc **MARCHESI ANTINORI** 40,00

Vitigno: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot – Vol. 14% - Vino fermo fruttato.

VENETO



Ripasso Valpolicella Doc **CECILIA BERETTA** 30,00

Vitigno: Corvina, Rondinella, Corvinone, Negrara – Vol. 14,5% - Vino secco fruttato.



Amarone della Valpolicella Docg **CECILIA BERETTA** 60,00

Vitigno: Corvina, Rondinella, Corvinone, Croatina – Vol. 16,5% - Vino fermo, secco, fruttato

PUGLIA



Primitivo del Salento Igp «12eMezzo» **VARVAGLIONE** 22,00

Vitigno: Primitivo – Vol. 12,5% - Vino secco, al naso note fruttate e speziate. Gusto morbido.

Vini Rossi Francia

FRANCIA



Pinot Noir «Vin de France» **Bourgogne FERRAUD** 30,00

Vitigno: Pinot Noir – Vol. 14% - Vino fermo. Aromi fruttati di frutti rossi.

IL MOMENTO MIGLIORE
È ADESSO.

APEROL SPRITZ

IL GUSTO DELL'ESTATE



LEGGERO,
FRIZZANTE,
IRRESISTIBILE



L'APERITIVO
PERFETTO



IL COMPAGNO
IDEALE PER OGNI
MOMENTO DI RELAX



SCELTO DA TUTTI.
AMATO DA SEMPRE.



Birre alla spina

Hasen Extra 5,3 ° -Exportbier –Punto d’amaro: 18 IBU –Bassa fermentazione.	20 cl	3,50
Bionda con schiuma bianca intensa e persistente. Gusto dolce. Aroma ricco di lieviti e frutta.	40 cl	6,50
Norbertus Kardinal 7,5° -Bock –Punto d’amaro: 26 IBU –Bassa fermentazione	20 cl	4,00
Ambrata con schiuma bianca. Aroma maltato e fruttato. Gusto dolce con buona acidità.	40 cl	7,00

Birre in bottiglia

Dab non filtrata 5,6 ° -Dortmunder Naturtrüb –25 IBU–Bassa fermentazione	50 cl	6,00
Bionda, opalescente, schiuma bianca. Aroma maltato, erbaceo, note fruttate. Gusto intenso.		
Kloster Gold Hell 5,4° -Helles –Punto d’amaro: 18 IBU –Bassa fermentazione	50 cl	6,00
Bionda, limpida con schiuma bianca. Aroma di malti e lieviti freschi. Gusto dolce, con note fruttate e speziate.		
Kloster Gold Dunkel 5,0 ° -Export Dunkel –16 IBU–Bassa fermentazione	50 cl	6,00
Marrone, limpida con schiuma beige. Aroma di lieviti evoluti. Gusto dolce, intenso di caffè, cioccolato e liquirizia.		
Kloster Poculator 7,4° -Doppelbock Dunkel –18 IBU–Bassa fermentazione	50 cl	6,00
Ambrata scura, limpida con schiuma beige. Aromi intensi e complessi. Gusto ricco di frutta, malti e spezie.		
Clausthaler Original 0,0° -Pale Lager –29 IBU–Bassa fermentazione	33 cl	4,00
Bionda dorata con schiuma bianca. Aroma floreale con note amarognole. Gusto amaro, note di luppolo.		
Daura Damm 5,4 ° -Gluten Free Lager –26 IBU–Bassa fermentazione	33 cl	5,00
Bionda dorata con schiuma bianca. Aroma intenso di lieviti ed erbe aromatiche. Gusto dolce, note di erbe e miele.		

Acqua e Bibite

Acqua 0,5 cl	Coca/Zero/Fanta/Sprite	Coca Cola alla spina
2,50	4,00	3,00
Acqua 1 L	Estathe	Coca Cola media alla spina
3,00	4,00	4,00

Vino della Casa

Vino bianco / rosso / rosé al calice	2,50
Bianco, Rosso o Rosato 1/4 lt.	5,00
Bianco, Rosso o Rosato 1/2 lt.	8,00
Bianco, Rosso o Rosato 1 lt.	15,00

Vino al calice

Calice di Prosecco	6.00
Calice di bianco	6.00
Calice di rosso	6.00