

# Carta dei vini

<b>INDICE</b>	Pag.	1
<b>CHAMPAGNE</b>	Pag.	2
<b>VINI ESTERI</b>	Pag.	3
<b>SPUMANTI ITALIANI</b>	Pag.	4
<b>VINI BIANCHI E ROSATI</b>	Pag.	5-6
<b>VINI ROSSI (FRIZZANTI E FERMI)</b>	Pag.	7-8-9-10-11-12
<b>VINI DA DESSERT E MEDITAZIONE</b>	Pag.	13
<b>LE BIRRE ARTIGIANALI</b>	Pag.	14

★ Disponibilita' Limitata o Esauriti



# CHAMPAGNE

## CREMANT

*Cremant D'Alsace* *Léon Beyer* € 35

## CHAMPAGNE

*Champagne Brut Le premier cru* *Monmartre* € 50

*Champagne Rosè Perlè Noir Rosè* *Alexandre Bonnet* € 60

*Champagne Rosè Premier Cru* *Paul Aubry* € 70

*Champagne Blanc de Noir* *Pierre Paillard* € 80

*Champagne Brut Royal Resèrve* *Philipponat* € 80

*Champagne Rosè Brut Royal Resèrve* *Philipponat* € 90

*Champagne Brut Ruinart* *Ruinart* € 80

*Champagne Rosè Brut Ruinart* *Ruinart* € 100

*Champagne Saint Petersburg SPB* *Veuve Clicquot* € 90

*Champagne Special Cuvée* *Bollinger* € 70

*Champagne Rosè Brut* *Bollinger* € 100

*Champagne Dom Pérignon* *Moet & Chandon* € 150

# VINI ESTERI

## VINI BIANCHI SLOVENIA

<i>Chardonnay Riserva Opoka '11</i>	<i>Marjan-Simčič</i>	<i>Slovenia</i>	€ 40
-------------------------------------	----------------------	-----------------	------

## VINI BIANCHI GERMANIA

<i>Riesling Kabinett '08</i>	<i>Willi Schaefer</i>	<i>Mosella</i>	€ 50
------------------------------	-----------------------	----------------	------

<i>Riesling Classic '14</i>	<i>Schloss Reinharsthausen</i>	<i>Rheingau</i>	€ 30
-----------------------------	--------------------------------	-----------------	------

## VINI BIANCHI FRANCIA

<i>Gewurztraminer '11 Alsace</i>	<i>Marcel Deiss</i>	<i>Alsace</i>	€ 50
----------------------------------	---------------------	---------------	------

<i>Gewurztraminer '16 Reserve Alsace</i>	<i>Weinbach</i>	<i>Alsace</i>	€ 70
------------------------------------------	-----------------	---------------	------

<i>Gewurztraminer Vendage Tardive '05 0,375</i>	<i>Weinbach</i>	<i>Alsace</i>	€ 100
-------------------------------------------------	-----------------	---------------	-------

<i>Chablis Chardonnay 1° Cru '12</i>	<i>Daniel Dampé</i>	<i>Bourgogne</i>	€ 50
--------------------------------------	---------------------	------------------	------

<i>Pouilly-Fumé Sauvignon '13</i>	<i>Laporte</i>	<i>Loire</i>	€ 40
-----------------------------------	----------------	--------------	------

<i>Sancerre Sauvignon '12</i>	<i>Alphonse Mellot</i>	<i>Loire</i>	€ 40
-------------------------------	------------------------	--------------	------

## VINI ROSSI FRANCIA

<i>Bordeaux Médoc '09</i>	<i>Chateau Chasse Spleen</i>	<i>Bordeaux</i>	€ 60
---------------------------	------------------------------	-----------------	------

<i>Bourgogne Chapelle Notre Dame '15</i>	<i>Dubreuil Fontaine</i>	<i>Bourgogne</i>	€ 50
------------------------------------------	--------------------------	------------------	------

<i>Bourgogne Monthélier 1<sup>er</sup> Cru '10</i>	<i>Domaine Comtès Lafon</i>	<i>Bourgogne</i>	€ 80
----------------------------------------------------	-----------------------------	------------------	------

<i>Vosne Romanè 1<sup>er</sup> Cru '04★</i>	<i>Dominique Laurent</i>	<i>Bourgogne</i>	€ 100
---------------------------------------------	--------------------------	------------------	-------

# SPUMANANTI

## LOMBARDIA

<i>Metodo Classico Rose' Mattia Vezzola</i>	<i>Costaripa</i>	€ 30
<i>Monteceresino Brut Rosè Cruasè</i>	<i>Travaglino</i>	€ 25
<i>Franciacorta Rosé Brut</i>	<i>Ferghettina</i>	€ 40
<i>Franciacorta Extra Brut Millesimato</i>	<i>Ferghettina</i>	€ 50
<i>Franciacorta Satèn</i>	<i>Monte Rossa</i>	€ 38
<i>Franciacorta Brut Prima Cuvèe</i>	<i>Monte Rossa</i>	€ 35
<i>Franciacorta Rosé Brut Flamingo</i>	<i>Monterossa</i>	€ 38
<i>Franciacorta Prima Cuvèe (Lt .3) Jeroboam</i>	<i>Monte Rossa</i>	€ 180
<i>Franciacorta Cabochon Millesimato</i>	<i>Monte Rossa</i>	€ 70
<i>Franciacorta Alma Gran Cuvèe</i>	<i>Bellavista</i>	€ 40
<i>Franciacorta Alma Gran Cuvèe (Lt 1,5) Magnum</i>	<i>Bellavista</i>	€ 90
<i>Franciacorta Brut Satèn</i>	<i>Bellavista</i>	€ 60
<i>Franciacorta Pas Operè</i>	<i>Bellavista</i>	€ 70
<i>Franciacorta Brut Millesimato Teatro alla Scala</i>	<i>Bellavista</i>	€ 70
<i>Franciacorta Brut Rosé Millesimato</i>	<i>Bellavista</i>	€ 60
<i>Franciacorta Prestige 0,375</i>	<i>Ca Del Bosco</i>	€ 28
<i>Franciacorta Prestige</i>	<i>Ca Del Bosco</i>	€ 50
<i>Franciacorta Dosage Zero</i>	<i>Ca Del Bosco</i>	€ 90

## VENETO

<i>Prosecco Valdobbiadene Extra Dry Millesimato</i>	<i>Bortolomiof</i>	€ 18
<i>Prosecco Valdobbiadene Brut Millesimato</i>	<i>Bisof</i>	€ 20

## TRENTINO TRENTO DOC

<i>Ferrari Perlè Millesimato</i>	<i>Ferrari</i>	€ 45
<i>Ferrari Perlè Millesimato Rosé Riserva</i>	<i>Ferrari</i>	€ 55
<i>Ferrari Riserva Lunelli</i>	<i>Ferrari</i>	€ 70
<i>Giulio Ferrari Riserva del Fondatore</i>	<i>Ferrari</i>	€ 100

# VINI BIANCHI E ROSATI

## LOMBARDIA

<i>Lugana i Frati 0,375</i>	<i>Cà dei Frati</i>	€ 10
<i>Lugana i Frati</i>	<i>Cà dei Frati</i>	€ 18
<i>Lugana Brolettino</i>	<i>Cà dei Frati</i>	€ 20
<i>Chardonnay Garda Doc Meridiano</i>	<i>Ricchi</i>	€ 20

## PIEMONTE

<i>Langhe Bianco</i>	<i>Parusso</i>	€ 20
<i>Chardonnay Lydia Langhe Riserva</i>	<i>La Spinetta</i>	€ 50
<i>Rossj Bass</i>	<i>Gaja</i>	€ 70

## VENETO

<i>Bardolino Chiaretto</i>	<i>Cavalchina</i>	€ 13
<i>Bianco di Custoza 0,375</i>	<i>Cavalchina</i>	€ 7
<i>Bianco di Custoza</i>	<i>Cavalchina</i>	€ 13
<i>Soave Classico Calvarino</i>	<i>Pieropan</i>	€ 20

## TRENTINO-ALTO ADIGE

<i>Pinot Bianco</i>	<i>Terlan</i>	€ 20
<i>Gewürztraminer</i>	<i>Terlan</i>	€ 20
<i>Lagrein Rosè</i>	<i>Terlan</i>	€ 18
<i>Riesling</i>	<i>St. Michael-Eppan</i>	€ 30
<i>Sauvignon Lafòa</i>	<i>Colterenzio</i>	€ 40
<i>Sauvignon Winkl</i>	<i>Terlan</i>	€ 30
<i>Manna Igt Chardonnay-riesling-traminer-sauvignon</i>	<i>Franz Haas</i>	€ 30

## FRIULI VENEZIA GIULIA

<i>Sharis Chardonnay, Ribolla 0,375</i>	<i>Livio Felluga</i>	€ 10
<i>Ribolla Gialla</i>	<i>Livio Felluga</i>	€ 25
<i>Chardonnay Ciampagnis</i>	<i>Vie di Romans</i>	€ 33
<i>Pinot Grigio Ramato Dessimis</i>	<i>Vie di Romans</i>	€ 35
<i>Flor di Vis Malvasia-Friulano-Riesling</i>	<i>Vie di Romans</i>	€ 33

## **TOSCANA**

*Bianco IGT Degeres Toscana*

BIO

*Montepepe*

€ 40

## **MARCHE**

*Verdicchio Stefano Antonucci*

*Santa Barbara*

€ 25

## **ABRUZZO**

*Cerasuolo D'Abruzzo Rose'*

*Villamedoro*

€ 20

## **UMBRIA**

*Orvieto Doc Riserva*

BIO

*Barberani*

€ 30

*Grechetto Grecante*

*Arnaldo Caprai*

€ 20

## **CAMPANIA**

*Irpinia Fiano Doc Sequoia*

*Fonzone*

€ 30

## **SICILIA**

*Grillo di Sicilia*

BIO

*Rallo*

€ 20

## VINI ROSSI FRIZZANTI

### LOMBARDIA

<i>Lambrusco Mantovano Pjafoc Imperiale</i>	<i>Virgili</i>	€ 13
<i>Lambrusco Mantovano <u>Secco</u> Confini</i>	<i>Az. A. Pasqualini</i>	€ 12
<i>Lambrusco Mantovano Rays</i>	<i>Cantina di Montaldo</i>	€ 15
<i>Bonarda frizzante Oltrepo' Pavese</i>	<i>Travaglino</i>	€ 15

### EMILIA

<i>Lambrusco Otello</i>	<i>Ceci</i>	€ 15
<i>Lambrusco Otellino 0,375</i>	<i>Ceci</i>	€ 8
<i>Lambrusco di Sorbara Brut DOC La Riserva</i>	<i>Paltrinieri</i>	€ 16

## VINI ROSSI FERMI

### LOMBARDIA

<i>Rosso Casina dei Colli Mantovani</i>	<i>Ricchi</i>	€ 15
<i>Cabernet</i>	<i>La Prendina</i>	€ 15
<i>Cabernet Sauvignon Falcone</i>	<i>La Prendina</i>	€ 25
<i>Cabernet Sauvignon Falcone (Lt 1,5) Magnum</i>	<i>La Prendina</i>	€ 55
<i>Merlot Faial</i>	<i>La Prendina</i>	€ 35
<i>Sfursat 5 Stelle'13 Riserva</i>	<i>Nino Negri</i>	€ 80
<i>Ronchedone Marzemino, Cabernet, Sangiovese</i>	<i>Cà dei Frati</i>	€ 25

### ROMAGNA

<i>Sangiovese di Romagna Le Papesse</i>	<i>Villa Papiano</i>	€ 20
-----------------------------------------	----------------------	------

### VALLE D'AOSTA

<i>Rosso Fumin Vitigno Autoctono</i>	<i>Elio Ottin</i>	€ 30
--------------------------------------	-------------------	------

## PIEMONTE

<i>Dolcetto D'Alba</i>	<u>BIO</u>	<i>Ceretto</i>	€ 20
<i>Dolcetto D'Alba</i>		<i>Roberto Voerzio</i>	€ 30
<i>Barbera D'Asti Ca'di Pian</i>		<i>La Spinetta</i>	€ 25
<i>Barbera D'Asti Vigneto Gallina'07(Lt 1,5)</i>	<i>Magnum</i>	<i>La Spinetta</i>	€ 80
<i>Monsordo Rosso Langhe Cab-Merlot-Syrah</i>	<u>BIO</u>	<i>Ceretto</i>	€ 30
<i>Nebbiolo Langhe</i>	<u>BIO</u>	<i>Ceretto</i>	€ 30
<i>Nebbiolo Langhe</i>		<i>Roberto Voerzio</i>	€ 40
<i>Nebbiolo Langhe</i>		<i>La Spinetta</i>	€ 40
<i>Cremes '15 Dolcetto-Pinot Nero</i>		<i>Gaja</i>	€ 40
<i>Sito Moresco'14 Merlot-Nebbiolo-Cabernet</i>		<i>Gaja</i>	€ 50
<i>Barbaresco '11 0,375</i>		<i>La Spinetta</i>	€ 33
<i>Barbaresco '14</i>		<i>La Spinetta</i>	€ 60
<i>Barbaresco '15</i>	<u>BIO</u>	<i>Ceretto</i>	€ 60
<i>Barbaresco'14</i>		<i>Gaja</i>	€ 150
<i>Barolo Dagromis'13</i>		<i>Gaja</i>	€ 100
<i>Barolo 44°a Annata '14</i>		<i>Parusso</i>	€ 60
<i>Barolo 44°a Annata '14 Lt 1,5) Magnum</i>		<i>Parusso</i>	€ 130
<i>Barolo Vigneto Garretti '11</i>		<i>La Spinetta</i>	€ 80
<i>Barolo Ciabot Mentin Ginestra'07</i>		<i>Domenico Clerico</i>	€ 100
<i>Barolo Brunate' 13</i>		<i>Ceretto</i>	€ 130



## VENETO

<i>Bardolino 0,375</i>	<i>Cavalchina</i>	€ 8
<i>Bardolino</i>	<i>Cavalchina</i>	€ 15
<i>Brentino Rosso Merlot-Cabernet</i>	<i>Maculan</i>	€ 20
<i>Valpolicella Classico Bonacosta</i>	<i>Masi</i>	€ 20
<i>Rosso Veneto Campofiorin 0,375</i>	<i>Masi</i>	€ 12
<i>Rosso Veneto Campofiorin Brolo Oro</i>	<i>Masi</i>	€ 30
<i>Valpolicella Ripasso</i>	<i>Torre D'Orti</i>	€ 20
<i>Valpolicella Ripassa 0,375</i>	<i>Zenato</i>	€ 16
<i>Valpolicella Ripassa</i>	<i>Zenato</i>	€ 30
<i>Valpolicella Ripasso</i>	<i>Speri</i>	€ 30
<i>Valpolicella Classico Superiore St.Urbano'15</i>	<i>Speri</i>	€ 40
<i>Valpolicella Classico Superiore Monte Piazzo'15</i>	<i>Serego Alighieri</i>	€ 30
<i>Valpolicella Classico Superiore '10</i>	<i>Quintarelli</i>	€ 80
<i>Oseleta Osar '11 rarita'</i>	<i>Tenuta Boscaini- Masi</i>	€ 80
<i>Rosso Primofiore '14</i>	<i>Quintarelli</i>	€ 50
<i>Rosso del Bepi '08 rarita'</i>	<i>Quintarelli</i>	€ 150
<i>Amarone Classico '93 ★ rarita'</i>	<i>Quintarelli</i>	€ 350
<i>Amarone Classico '00 ★ rarita'</i>	<i>Quintarelli</i>	€ 300
<i>Amarone Classico '09 rarita'</i>	<i>Quintarelli</i>	€ 270
<i>Amarone Classico Zenato '13</i>	<i>Zenato</i>	€ 50
<i>Amarone Classico Riserva Costasera'12</i>	<i>Masi</i>	€ 80
<i>Amarone Classico Speri '11 0,375</i>	<i>Speri</i>	€ 35
<i>Amarone Classico Speri '12</i>	<i>Speri</i>	€ 70
<i>Amarone Della Valpolicella '08 Pietro Dal Cero</i>	<i>Ca Dei Frati</i>	€ 80

## TRENTINO

<i>Teroldego '16</i>	<u>BIO</u>	<i>Foradori</i>	€ 30
<i>Teroldego '15 (Lt 1,5) Magnum</i>	<u>BIO</u>	<i>Foradori</i>	€ 60
<i>Teroldego Granato Riserva '13</i>	<u>BIO</u>	<i>Foradori</i>	€ 60
<i>Terre di San Leonardo '15 Merlot, Cabernet, Carmènere</i>		<i>Tenuta San Leonardo</i>	€ 20
<i>San Leonardo '14 Merlot, Cabernet -Taglio Bordoiese</i>		<i>Tenuta San Leonardo</i>	€ 80

## ALTO ADIGE

<i>Pinot Nero '14 Mazzon</i>		<i>Bruno Gottardi</i>	€ 30
<i>Pinot Nero Schweizer '15</i>		<i>Franz Haas</i>	€ 50
<i>Lagrein</i>		<i>Terlan</i>	€ 20
<i>Lagrein Cornell Selezione '10</i>		<i>Colterenzio</i>	€ 50
<i>Lagrein Porphyre '13</i>		<i>Terlan</i>	€ 60
<i>Cabernet Riserva '14</i>		<i>Alois Lageder</i>	€ 35
<i>Istante '15 Cabernet- Merlot- Petit Verdot</i>		<i>Franz Haas</i>	€ 40

## FRIULI VENEZIA GIULIA

<i>Refosco dal Peduncolo Rosso '13</i>		<i>Livio Felluga</i>	€ 25
<i>Vertigo Igt '17 Merlot-Cabernet</i>		<i>Livio Felluga</i>	€ 20
<i>Rosso del Gnemiz '13 Merlot-Cabernet</i>		<i>Ronco del Gnemiz</i>	€ 50

## TOSCANA

Morellino di Scansano I Perazzi '15	La Mozza	€ 22
Rosso di Montalcino '16 Poggio alle Mura	Castello Banfi	€ 22
Rosso di Montalcino '13	Le Chiuse	€ 38
Nobile di Montepulciano '14	Boscarelli	€ 35
Nobile di Montepulciano 0,375	Boscarelli	€ 18
Rosso Toscano Igt Desiderio'10 Merlot	Avignonesi	€ 50
Rosso Toscano Insoglio del Cinghiale '13	Tenuta Campo di Sasso	€ 35
Montevertine '10 Sangiovese-Canaiolo-Colorino	Montevertine	€ 50
Le Pergole Torte'13	Montevertine	€ 110
Le Pergole Torte'14	Montevertine	€ 100
Torrione Igt '14 Sang-Merlot-Cabernet	Petrolo	€ 40
Torrione Igt '15 (Lt 1,5) Magnum	Petrolo	€ 90
Palistorti Igt'13 (Lt 1,5) Magnum Sang-Merlot-Syrah	Tenuta di Valgiano	€ 70
Palistorti Igt'15 (Lt 1,5) Magnum Sang-Merlot-Syrah	Tenuta di Valgiano	€ 70
Bolgheri Rosso il Bruciato'16	Antinori	€ 30
Bolgheri rosso Ca' Marcanda' 15	Gaja	€ 40
Bolgheri rosso '13 Sapaio	Podere Sapaio	€ 50
Picconero Igt '10 Merlot-Cabernet -Petit verdot	Tolaini	€ 80
Varramista '11 Syrah	Varramista	€ 60
La Gioia' 13 Igt Rosso Toscano	Riecine	€ 80
Chianti Classico'15 Riserva Docg	Tenuta Tignanello	€ 40
Chianti Classico'15 Riserva Docg (Lt 1,5) Magnum	Tenuta Tignanello	€ 90
Chianti DOCG <u>Gallo Nero</u> '15	Monteraponi	€ 35
Chianti DOCG <u>Gallo Nero</u> '15 <b>BIO</b>	San Fabiano in Calcinaia	€ 23
Chianti DOCG <u>Gallo Nero</u> 0,375 '15 <b>BIO</b>	San Fabiano in Calcinaia	€ 12
Chianti DOCG <u>Gallo Nero</u> 0,375 '13 <b>BIO</b>	Querciabella	€ 20
Tignanello '10	Antinori	€ 110
Tignanello '15	Antinori	€ 100
Brunello di Montalcino '11 0,375	Castello Banfi	€ 25
Brunello di Montalcino '12	Castello Banfi	€ 50
Brunello di Montalcino '13 Pieve Santa Restituta	Gaja	€ 80
Brunello di Montalcino '10 Poggio Alle Mura	Castello Banfi	€ 80
Brunello di Montalcino Pian Delle Vigne '11	Antinori	€ 100
Brunello di Montalcino Le Chiuse Riserva '07	Tenuta Le Chiuse	€ 150
Brunello di Montalcino Poggio all'Oro Riserva'04	Castello Banfi	€ 180
Sassicaia '05	Tenuta San Guido	€ 250

## **ABRUZZO**

<i>Montepulciano D'Abruzzo</i>	<i>Villa Medoro</i>	€ 15
<i>Montepulciano D'Abruzzo Adrano riserva '12</i>	<i>Villa Medoro</i>	€ 30
<i>Montepulciano D'Abruzzo (L.t 1,5) Magnum</i>	<i>Villa Medoro</i>	€ 40
<i>Montepulciano D'Abruzzo (L.t.3) Matusalem</i>	<i>Villa Medoro</i>	€ 80

## **MARCHE**

<i>Rosso Piceno Maschio da Monte '16</i>	<i>Santa Barbara</i>	€ 40
------------------------------------------	----------------------	------

## **UMBRIA**

<i>Rosso di Montefalco</i>	<i>Arnaldo Caprai</i>	€ 25
<i>Rosso di Montefalco (L.t 1,5) Magnum</i>	<i>Arnaldo Caprai</i>	€ 50
<i>Sagrantino di Montefalco '10</i>	<i>Arnaldo Caprai</i>	€ 45
<i>Sagrantino 25° Anniversario '00</i>	<i>Arnaldo Caprai</i>	€ 90
<i>Sagrantino 25° Anniversario '07</i>	<i>Arnaldo Caprai</i>	€ 80
<i>Pinot Nero della Sala'16 Igt</i>	<i>Castello Della Sala</i>	€ 60

## **PUGLIA**

<i>Salice Salentino Riserva Pezzo Morgana</i>	<i>LiVeli</i>	€ 30
<i>Irpinia Aglianico Paternopoli</i>	<i>Fonzone</i>	€ 20

## **SICILIA**

<i>Syrah Solinero</i>	<i>Rapitala'</i>	€ 40
<i>Etna Rosso Nerello Mascalese</i>	<i>Tornatore</i>	€ 30

## **SARDEGNA**

<i>Rosso Sardo "Korem" '13</i>	<i>Argiolas</i>	€ 30
<i>Rosso Sardo "Turriga" '03 rarita'</i>	<i>Argiolas</i>	€ 90

# VINI DA DESSERT E MEDITAZIONE

## LOMBARDIA

<i>Passito "Le Cime" '0,500</i>	<i>Ricchi</i>	€ 20
<i>Passito Tre Filer</i>	<i>Cà Dei Frati</i>	€ 20

## PIEMONTE

<i>Moscato D'Asti Bricco Quaglia '0,750</i>	<i>La Spinetta</i>	€ 20
<i>Barolo Chinato 0,500</i>	<i>Ceretto</i>	€ 50

## VENETO

<i>Recioto bianco Le Colombare 0,500</i>	<i>Pieropan</i>	€ 40
<i>Passito del Veneto 0,375</i>	<i>Cavalchina</i>	€ 15
<i>Recioto Rosso 0,375</i>	<i>Masi</i>	€ 35
<i>Moscato Dolce Dindarello 0,375</i>	<i>Maculan</i>	€ 15
<i>Moscato Dolce Dindarello 0,750</i>	<i>Maculan</i>	€ 30
<i>Torcolato Breganze 0,375</i>	<i>Maculan</i>	€ 25
<i>Torcolato Breganze 0,750</i>	<i>Maculan</i>	€ 50

## TRENTINO ALTO ADIGE

<i>Moscato rosa Rosatum 0,500</i>	<i>Colterenzio</i>	€ 40
-----------------------------------	--------------------	------

## TOSCANA

<i>Vin Santo del Chianti Classico 0,375 <u>BIO</u></i>	<i>Badia a Coltibuono</i>	€ 37
--------------------------------------------------------	---------------------------	------

## MOLISE

<i>Moscato passito Apianae 0,500</i>	<i>Di Majo Norante</i>	€ 25
--------------------------------------	------------------------	------

## SICILIA

<i>Malvasia delle Lipari naturale 0,500</i>	<i>Hauner</i>	€ 40
<i>Moscato di Pantelleria 0,375</i>	<i>Lago di venere</i>	€ 16
<i>Moscato di Pantelleria 0,750</i>	<i>Lago di venere</i>	€ 30

## FRANCIA

<i>Sauternes 0,375 '11</i>	<i>Lamothe Guignard</i>	€ 40
<i>Gewurztraminer Tardives Vin D'alsace'05</i>	<i>Weinbach Cuvèe D'Or</i>	€ 100

# Le birre artigianali



## TRENTINO ALTO ADIGE

**BIRRIFICIO PEDAVENA LA BIONDA**      L.0.750      alc.5,9%      € 12  
*Birra con riflessi oro, leggera, intensa, fruttata, leggero finale secco  
birra da gustare d'estate a tutto pasto*

**BIRRIFICIO PEDAVENA LA ROSSA**      L.0.750      alc.6,0%      € 12  
*Birra rossa, colore caldo avvolgente, dal gusto delicato di malto,  
perfetta con piatti a base di carne rossa, formaggi stagionati,*

## EMILIA ROMAGNA

**BIRRIFICIO CECI CAMOU**      L.0,750      alc. 5,9%      € 15  
*Birra ad alta digeribilità ideale per risotti e carni alle braci, formaggi stagionati ...  
prodotta con grano Senatore Cappelli e cereali di primissima scelta*

## LOMBARDIA

**BIRRIFICIO VIADANESE DORATA (MN)**      L.0,750      alc. 5,8%      € 13  
*Birra dorata, corposa, Ale ideale per carni alle braci, formaggi, Primi Piatti*

**BIRRIFICIO EX FABRICA**      L.0,375      alc. 5,0%      € 7  
*Birra chiara, semplice, beverina, tutto pasto, moderatamente luppolata*