



*La carta dei Vini
e delle Birre Artigianali*

Vini Rossi



Rosso della casa € 8,00
D.O.P. - gradazione 11% - 75cl
Regione Lazio
Casa vinicola Carrettieri Castelli Romani
Colore rosso rubino
sapore asciutto, pieno, giustamente tannico, fruttato.
Si abbina con tutti i piatti



Montepulciano d'Abruzzo € 12,00
D.O.P. - gradazione 13% - 75cl
Regione Abruzzo
Casa vinicola Citra
Colore rosso intenso rubino
Profumi fruttati con note di amarena, spezie e frutti di bosco,
Sapore pieno morbido e persistente
Si abbina con carni rosse, cacciagione, formaggi



Bardolino € 12,00
D.O.C - gradazione 11,5% - 75cl
Regione Veneto
Casa vinicola Villa Mura Sartori
Colore rosso brillante
Profumi fruttati Sapore morbido e delicato
Si abbina con salumi, primi piatti, carni bianche



Valpolicella € 12,00
D.O.C. - gradazione 12% - 75cl
Regione Veneto
Casa vinicola Villa Mura Sartori
Colore rosso brillante
Profumo delicato ,asciutto e vellutato
Si abbina con piatti mediterranei, carni bianche
e carni rosse semplici e pesce



Chianti Mellini € 15,00
D.O.C. - gradazione 13% - 75cl
Regione Toscana
Casa vinicola Mellini Pian del Masso
Colore rosso rubino intenso
Profumo fruttato con note speziate, morbido, vellutato
Si abbina a carni alla griglia, salumi, formaggi stagionati



Nero d'Avola Lamuri € 25,00
I.G.P. - gradazione 13,5% - 75cl
Regione Sicilia
Casa vinicola Tenuta Regaleali "Tasca"
Colore rosso intenso
Profumo di note fruttate, spezie e frutti rossi
Si abbina con carni rosse, arrostiti, formaggi stagionati



Nero d'Avola - Rapitalà € 20,00
I.G.T . - gradazione 13% - 75cl
Regione Sicilia
Casa vinicola Tenuta Rapitalà
Colore rosso intenso caldo
Profumo di note fruttate, spezie , bacche, frutti rossi
Si abbina con carni rosse, arrostiti, cacciagione, formaggi



Negroamaro del Salento € 18,00
I.G.T. - gradazione 12,5% - 75cl
Regione Puglia
Casa vinicola Mottura
Colore rosso rubino impenetrabile
Profumo intenso con richiami di ciliegio,
note di chiodi di garofano e spezie dolci
Si abbina con arrostiti, carni rosse, brasati, formaggi





Pepe rosso *Consigliato*

€ 18,00

I.G.T. - gradazione 12,5% - 75cl
Regione Calabria
Casa vinicola Spadafora
Colore rosso intenso con riflessi violacei
Profumo di frutta rossa matura, morbido ed armonioso
Si abbina con primi, carni, formaggi, salumi



Merlot Santa Margherita

€ 20,00

D.O.C. - gradazione 12,5% - 75cl
Regione Veneto
Casa vinicola Lison Pramaggiore
Colore rosso brillante
Profumi netti e intensi di viola e frutta, il sapore si espande con rotondita' e freschezza evolvendosi in un vibrante finale aromatico
Si abbina a piatti saporiti, risotti, funghi porcini, carni



Morellino di Scanzano

€ 20,00

D.O.C.G. - gradazione 13,5% - 75cl
Regione Toscana
Casa vinicola Bruni
Colore rosso rubino brillante
Profumo di lievi note fruttate, bacche nere, sapore rotondo pieno persistente
Si abbina con carni rosse



Rosso di Montepulciano

€ 20,00

D.O.C. - gradazione 12,5% - 75cl
Regione Toscana
Casa vinicola Fattoria del Cerro
Colore rosso rubino intenso profumi fruttati con note di amarena e vaniglia, piacevole elegante con ottima persistenza
Si abbina con piatti eleganti, elaborati, antipasti, carni rosse



Rosso di Montalcino

€ 30,00

I.G.T. - gradazione 13,5% - 75cl
Regione Toscana
Casa vinicola Castello Banfi
Colore rosso rubino intenso, profumi fini e fruttati con note di amarena, viola e sfumature di vaniglia
Si abbina a piatti eleganti e carni rosse



Amarone della Valpolicella

€ 40,00

D.O.C.G. - gradazione 15% - 75cl
Regione Veneto
Casa vinicola Sartori
Colore rosso carico, profumo intenso e speziato, sapore pieno e grande persistenza
Si abbina a piatti di carne rossa, selvaggina, formaggi stagionati



Brunello di Montalcino

€ 40,00

D.O.C.G. - gradazione 13,5% - 75cl
Regione Toscana
Casa vinicola Baiocchi
Colore rosso rubino con riflessi granati , profumo ampio e fruttato, con note di violetta e amarena, gusto ricco caldo e corposo.
Si abbina a carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati



Vini Bianchi



Bianco della casa

€ 8,00

D.O.P. - gradazione 12,5 % - 75cl

Regione Lazio

Casa vinicola Carrettieri castelli Romani

Colore giallo paglierino, gusto fresco e morbido

Si abbina con tutti i piatti



Greco Lunare Beneventano

€ 12,00

I.G.P - gradazione 12% - 75cl

Regione Campania

Casa vinicola Vitigno Beneventano

Colore giallo paglierino profumi fruttati con leggerissime note di spezie dolci e nocciola, sapore secco e persistente

Si abbina con pesci, crostacei, pollame, risotto



Fiano Incanto Beneventano

€ 12,00

I.G.P - gradazione 12% - 75cl

Regione Campania

Casa vinicola Vitigno Beneventano

Colore giallo paglierino intenso profumi frutta tropicale persistente

Si abbina con pesci, frutti di mare, aperitivi, primi piatti



Falanghina Solare Beneventano

€ 12,00

I.G.P - gradazione 11,5 % - 75cl

Regione Campania

Casa Vinicola Vitigno Beneventano

Colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli, fresco

profumato con spiccate, note di agrumi, ananas, fiori bianchi

Si abbina con antipasti, aperitivi, pesce, crostacei



Pecorino

€ 15,00

I.G.T. - gradazione 12,5% - 75cl

Regione Marche

Casa vinicola Frentana

Colore giallo paglierino lucente, evoca fragranza di agrumi, mandorla e decisi toni di erbe aromatiche, gusto fresco, polposo e sapido

Si abbina ad aperitivi, antipasti, pesce, crostacei



Vermentino di Gallura Piero Mancini

€ 18,00

D.O.C.G - gradazione 12,5% - 75cl

Regione Sardegna

Casa vinicola Piero Mancini

Colore giallo paglierino

Profumo floreale, delicato dal gusto secco

Si abbina a piatti di pesce, aperitivi, crostacei, primi delicati



Gewurztraminer Ca'Ernesto

€ 20,00

D.O.C. - gradazione 12,5% - 75cl

Regione Trentino Alto Adige

Casa vinicola Ca'Ernesto

Colore giallo paglierino intenso

Molto aromatico, con note fruttate e fiorate con sentori di spezie

Si abbina ad antipasti, paste, risotti, grigliate e frittiture



Greco di Tufo Mastroberardino

€ 20,00

D.O.C.G. - gradazione 12,5% - 75cl

Regione Campania

Casa vinicola Mastroberardino

Prezioso vino bianco profumato e raffinato -

Colore giallo carico e vivace Profumo ricco ed intenso

fresco che ricorda pesche mature, Si abbina a piatti di pesce, crostacei, pollame, risotti, funghi porcini, salumi e formaggi



Fiano di Avellino Mastroberardino

€ 20,00

D.O.C.G. - gradazione 13,5% - 75cl

Regione Campania

Casa vinicola Mastroberardino

Prezioso vino bianco profumato e raffinato

Colore giallo paglierino offre una moltitudine di aromi
pera, ananas, arancia, nocciola tostata, miele

Si abbina a piatti di pesce, frutti di mare, crostacei,
aperitivi, primi piatti



Falanghina del Sannio Mastroberardino

€ 20,00

D.O.C.G. - gradazione 13,5% - 75cl

Regione Campania

Casa vinicola Mastroberardino

Prezioso vino bianco profumato e raffinato

Colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli
dai sentori fruttati agrumi ananas arricchito da delicati
note di fiori bianchi, fresco persistente

Si abbina a piatti di pesce, frutti di mare, aperitivi, primi piatti



Prosecco superiore Valdobbiadene millesimato extra dry

€ 20,00

D.O.C.G. - gradazione 11 % - 75cl

Regione Campania

Casa vinicola Villa Selli

Colore giallo paglierino brillante

Prezioso vino bianco profumato e raffinato,
aromatico fresco e ricco di profumi di frutta,
sentori di agrumi che sfumano nel floreale

Si abbina a piatti di pesce, frutti di mare, crostacei,
aperitivi, primi piatti, pollame, carni bianche, frutta e dolci



Berlucchi cuvée imperiale brut Franciacorta

€ 30,00

D.O.C.G. - gradazione 12,5% - 75cl

Regione Lombardia

Prodotto Francia Corta Brescia Italia

Colore brillante, profumi preziosi ed eleganti,
danno un piacere raffinato

Si abbina ai migliori piatti della cucina Italiana



Champagne Veuve Clicquot brut maison fodée 1772

€ 50,00

D.O.C.G. - gradazione 12% - 75cl

A reims France prodotto in Francia

Regione Champagne - Ardenne

Colore brillante dai profumi preziosi ,
danno un piacere esclusivo e raffinato

Si abbina ai migliori piatti

Birre Chiare



Leffe Blonde

€ 12,00

Formato 75 cl - gradazione 6,6%
Tipologia: doppio malto D'Abbazia
Colore dorato
Gusto rotondo leggermente maltato ,speziato
Si abbina con carni rosse, stufati, pizze, formaggi stagionati



La Chouffe

€ 12,00

Tipologia Belgian golden Ale
Formato 75 cl - gradazione 8%
Colore biondo dorato
Gusto corposo
Si abbina a primi piatti leggeri, carne, dessert



Affligem blonde

€ 12,00

Tipologia: doppio malto D'abbazia
Formato 75 cl - gradazione 6,8 %
Colore chiaro
Gusto morbido e carico di cereali
Si abbina a primi, secondi piatti, pizze farcite, riso e dolci



Fischer

€ 10,00

Tipologia: Strong Lager
Formato 75 cl - gradazione 8%
Colore chiaro
Gusto tipica birra alsaziana con uno spiccato sentore di malto e luppolo dal gusto bilanciato
Si abbina ad antipasti di salumi, primi piatti, carne, formaggi, dessert



Crus sacra birra

€ 12,00

Tipologia: doppio malto non pastorizzata artigianale
Formato 75 cl - gradazione 7,5 %
Colore chiaro
Gusto equilibrato con sentori di fico
Si abbina a primi piatti, pizze



Peroni gran riserva puro malto blu

€ 5,00

Tipologia: Premium lager
Formato 50 cl - gradazione 5,2%
Colore dorato
Gusto pieno e rotondo
Si abbina a primi piatti della tradizione Italiana, pasta, risotti, carne, pesce



Peroni doppio malto gran riserva nera

€ 5,00

Tipologia: lager strong
Formato 50 cl - gradazione 6,6 %
Colore oro carico
Gusto: speziato, fruttato
Si abbina a carne, insaccati, formaggi, pasta



Birre Ambrate



Leffe brune

Tipologia: Bruna d'abbazia
Formato 75 cl - gradazione 6,5%
Colore marrone autunnale
Gusto leggermente fruttato ma pieno
Si abbina a salumi, carne alla brace, pizza dessert

€ 12,00



Moretti Gran Cru

Tipologia: doppio malto ad alta fermentazione
Formato 75 cl - gradazione 6,8 %
Colore ambrato con riflessi aranciati
Gusto fruttato
Si abbina a carne, dessert

€ 12,00



La Mc Chouffe brune

Tipologia: Schoch Ale
Formato 75 cl - gradazione 8%
Colore rosso scuro
Gusto speziato
Si abbina a grigliate di carne, pesce,
formaggi stagionati, pizze, dolci delicati

€ 12,00



Peroni gran riserva rossa

Tipologia Vienna lager doppio malto
Formato 50 cl - gradazione 5,2%
Colore ambrato
Gusto corposo dal caldo aroma speziato
Si abbina con pizza, salumi, pesce

€ 5,00

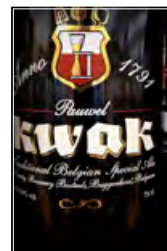
Birre Scure



Affligem Dubbel

Tipologia doppio malto D'Abbazia
Formato 75 cl - gradazione 6,8%
Colore scuro
Gusto maltato leggermente dolce con aroma intenso
e persistente .
Si abbina a carne, pollame, primi

€ 12,00



Pauwel Kwak

Tipologia: India Belgian Ale D'Abbazia
Formato 75 cl - gradazione 8,4%
Colore rosso volpe
Gusto complesso di frutta matura
Si abbina a formaggi, salumi, carne, dessert

€ 12,00

