

*La Carta dei Vini e Birre artigianali*

*The Wine and Beer List*



## BOLLICINE – SPARKLING

**PROSECCO Valdobbiadene DOCG Brut / Extra Dry** € 16

*La Farra - Farra di Soligo - Veneto*

E' Creato da una selezione di uve provenienti da vigneti ubicati nell'alta collina di Farra di Soligo, Solighetto, Farro e San Pietro di Feletto. Colore giallo paglierino brillante con bollicine finissime e persistenti. Il profumo è fresco ed elegante con note fruttate di mela e pesca e fiori d'acacia. Sapore armonico, vellutato con una buona sapidità e con un finale asciutto. Ottimo come aperitivo e per ogni momento di incontro. Eccellente l'abbinamento con piatti a base di pesce ed antipasti leggeri.

**SERPRINO Extra Dry Millesimato** € 16

*Vigna al Colle - Colli Euganei*

Vino limpido dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, spiccano al naso note di mela golden, ananas e banana; in bocca le bollicine sono fini e cremose, dal gusto morbido con una buona persistenza finale. Ottimo come aperitivo o con il pesce, predilige piatti delicati.

**DURELLO Brut Metodo Classico** € 22

*Dama del Rovere – Brento di Roncà, Verona - Veneto*

Durello spumante Brut metodo classico 24 mesi, premiato dalla guida SLOW WINE 2015, vitigno Durella 100%. Il vigneto è situato a 450 metri sul livello del mare; produzione annua cinquemila bottiglie. Spuma fine e persistente, un colore giallo paglierino carico e un odore caratteristico con delicati profumi di lievito e crosta di pane.

**Durello Brut Metodo Classico ALBOINO RE** € 32

*Maltraversi – San Giovanni Ilarione, Verona - Veneto*

Luccica dorato nel bicchiere mentre affiorano piccole bollicine. E' articolata e complessa la serie dei profumi, subito cremosi e fragranti di biscotteria, fiorito di zagara e mimosa, poi zenzero su fondo fruttato di golden. E via ancora con caramella d'orzo e lontani richiami di miele millefiori. In bocca l'effervescenza fa da cornice a un buon equilibrio delle parti. La profondità sapida, i ritorni iodati e di radice di liquirizia suggellano il sorso finale.

**Pinot Nero OLTRE IL CLASSICO NATURE** € 28

*Cà Di Frara - Oltrepo Pavese- Lombardia*

Oltrepò Pavese Pinot Nero Metodo Classico Brut D.O.C.G, 100% pinot nero. Olfatto: aromi di frutta matura, in finale piacevolmente citrino. Palato: sensazione di lievito che si combina in modo ottimale con una morbida cremosità; retrogusto finale con una nota di mineralità, piacevolmente fruttato.

**Franciacorta ALLA MODA BRUT Docg** € 26

*Monzio Compagnoni – Adro, Brescia - Lombardia*

Brut Franciacorta fino a 7 grammi di zucchero al litro, 80% Chardonnay e 20 % Pinot Nero.

Colore giallo paglierino con leggero accenno verde, spuma abbondante e perlage di estrema finezza

Profumo: a spiccare sono evidenti, e sostenuti, sentori floreali accanto alla tradizionale crosta di pane e da quelli più delicati di pesca e mela, ha freschezza e mineralità notevoli. Sapore: le sensazioni fresche ed acide sono equilibrate da una morbidezza accennata di vaniglia e, più al naso, di mela, che riempie ed accompagna a lungo il palato; il finale di bocca tuttavia torna a farsi grintoso.

**Champagne Chardonnay LES QUATRE TERROIR Gran Cru** € 60

*Pertois - Moriset*

Vitigno 100% Chardonnay – Propriétaire Récoltant

Realizzato esclusivamente con le uve dei vigneti della Côte des Blancs, questo Gran Cru è di notevole nobiltà e finezza. La gestione del vigneto di circa 13 ettari, un patrimonio di famiglia che si tramanda di padre in figlio, è condotta con occhio attento al rispetto dell'ambiente: non vengono effettuati trattamenti chimici sulle piante.

**Champagne Pinot Nero BLANC DE NOIRS Gran Cru** € 60

*Barnaut*

Vitigno 100% Pinot Nero – Propriétaire Récoltant

Pinot Nero delle più fresche cuvées, selezionate per esprimere il frutto dell'uva e il potere espressivo del terroir Bouzy. Schiuma cremosa e dorata, al naso: spezia, grano, fiori, prugna e frutti bianchi. In bocca l'attacco è setoso, fresco, di buona rotondità. Lungo, strutturato, potente, fruttato, e ben bilanciato.

## ROSE'

**Aglianico Rosato LE MONGOLFIERE A SAN BRUNO**  biologico € 18

*Fattoria La Rivolta – Torrecuso - Campania*

Era il sei ottobre, sull'aia della fattoria si festeggiava il giorno di San Bruno. Partite dal raduno annuale di Fragneto, due mongolfiere dai mille colori atterrano ai margini della vigna mentre si raccolgono le prime uve di aglianico. Vinificazione in rosato con macerazione prefermentativa in pressa a tank chiuso. Abbinamenti: antipasti, primi piatti, zuppa di pesce, crostacei

**BARDOLINO CHIARETTO D.O.C.***Cavalchina– Sommacampagna – Verona*

€ 15

Il Bardolino Chiaretto di Cavalchina è un uvaggio di Corvina 60%, Rondinella 35%, Molinara 5 %

Delicato ma accattivante nel colore esprime un bouquet di fiori con leggere note tioliche che precorrono una bocca di grande equilibrio privilegiando le note sapide, sposa salumi, pesce e primi piatti.

**BIANCO – WHITE****TERRALBA DI BAONE Chardonnay – Riesling- Tai***Il Filò delle Vigne - Colli Euganei*

€ 20

Colore bianco paglierino con riflessi dorati. Profumo intenso, floreale, note di ananas, pompelmo, banana e mandorla. Gusto: ricordi di mela, pesca, pera, piacevole intreccio tra morbidezza, freschezza e sapidità. E' frutto della vinificazione di uve Chardonnay, Riesling italoico e Tai, uvaggio finalizzato ad integrare le naturali caratteristiche delle uve per un vino fresco e piacevole.

**RIBOLLA GIALLA***Cà Tullio – Colli Orientali - Friuli*

€ 19

La Ribolla Gialla è uno dei vitigni autoctoni coltivati da sempre nelle colline friulane. Se ne otteneva un vino pregiato, tanto che il comune di Udine, fin dai tempi della dominazione veneziana, lo offriva ai luogotenenti al momento del loro insediamento in città e, anche in epoche successive, ne furono omaggiati Patriarchi, nobili ed imperatori. VINO: colore giallo paglierino. Bouquet fresco e floreale, con ricordi di fiori di acacia e di agrumi. Vino fragrante, gradevolmente asciutto, fresco e delicato. ABBINAMENTI: ottimo come aperitivo, ideale compagno di tutto il pesce crudo e primi piatti delicati sempre a base di pesce. Va servito alla temperatura di circa 10-12°C.

**PINOT GRIGIO Ronco Calaj***Russolo – San Quirino, Pordenone - Friuli*

€ 21

La mineralità e la sapidità, tipica dei vini prodotti a basse rese sui sassi, la contenuta alcolicità propria di queste zone, la freschezza gustativa e l'aromaticità sono gli ingredienti dell'azienda Russolo. Da uve raccolte a mano, è un vino di colore giallo paglierino; tipico profumo di frutta a pasta bianca e fiori di acacia. Abbinamenti: perfetto con prosciutto crudo, formaggi freschi, minestre leggere, pesce e con carni bianche.

**PINOT GRIGIO RAMATO***Zeni – San Michele - Trentino*

€ 17

Il Pinot Grigio, con la sua elegante e personale tonalità ramata, non gradisce i lunghi invecchiamenti. Il suo profumo di pera matura va assaporato in giovinezza e, la sua gradevolezza al palato va colta tra una vendemmia e l'altra. Profumo: Tipicamente fruttato, ricorda la pera matura. Gusto: secco, sapido e di struttura equilibrata. Accostamenti: si presta dalle minestre asciutte con salse sostenute ai piatti a base di uova, dai lessi di pollame al pesce di mare.

**LUGANA Perla***Perla del Garda – Lago di Garda - Lombardia*

€ 18

Uve 100% Trebbiano di Lugana. Giallo paglierino carico, con una elegante veste aromatica inizialmente fruttata ed una sottile vena minerale che percorre tutto l'assaggio. Leggeri toni di acacia, pesca, mela, banana, ananas e agrumi dolci. Al palato è morbido, armonico e sorretto da una giusta freschezza, supportata da un'elegante sapidità, Ideale per accompagnare risotti, oppure con piatti di pesce.

**LUGANA San Benedetto***Zenato – Lago di Garda - Veneto*

€ 18

Un bianco dalla forte personalità, con profumi fragranti che la presenza del Lugana arricchisce in sfumature complesse, ampliando l'esperienza sensoriale. Un gusto pieno, caratterizzato da una piacevole persistenza nel retrogusto, da degustare fresco. Vitigno 100% Trebbiano di Lugana

**Riesling Riserva OLIVA***Cà Di Frara - Oltrepo Pavese - Lombardia*

€ 22

100% Riesling Renano di colore giallo paglierino intenso e brillante, sfumature verdastre Olfatto: Aroma silvestre con sfumature di pera matura; finale morbido. Palato: morbido come una pera succosa, freschezza sapida; nel finale pesca bianca e croccante. Affinamento di due anni in bottiglia.

**Moscato Giallo PEPERUM***Fliederhof – Santa Maddalena – Bozen/Bolzano*

€ 22

Il Peperum è un vino bianco, fermo, secco e allo stesso tempo fruttato: è ottenuto da uve di qualità Moscato Giallo. Il suo aroma ha sfumature di moscato, di pesca e di sambuco, con acidità piacevolmente estesa. La produzione annua è di circa duemila bottiglie. È consigliato per accompagnare stuzzichini e antipasti leggeri.

**GRECO TABURNO SANNIO Dop -  biologico** € 18  
*Fattoria La Rivolta – Torrecuso - Campania*

Greco è un uva così denominata perché portata in Italia meridionale dai Pelasgi della Tessaglia nell' VIII secolo a.C. È chiamata anche "aminea gemina" per la forma gemellare dei piccoli grappoli. Colore oro zecchino, attrae per il suo bouquet fruttato di albicocca, pesca noce oltre che confetti e caramelle al limone. Di carattere pieno e all'ottimo bilanciamento con un bel finale sapido.

**FIANO TABURNO SANNIO Dop -  biologico** € 18  
*Fattoria La Rivolta – Torrecuso - Campania*

Fiano, uva chiamata dai Latini "Vitis Apiana" perché le api sono particolarmente ghiotte della dolcezza di questa uva. Abbinamenti: pesce, carni bianche, verdure.

**FIOR DI LUNA – Colli di Lunbi D.O.C. Bianco** € 18  
*Cantine Lunae - Colli di Luna – Liguria*

Uve: Vermentino, Albarola, Greco. Al colore si presenta giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli. Il profumo è fine e delicato con sentori agrumati e floreali di biancospino e sambuco. In bocca è fresco, sapido e di buon carattere. Si riscoprono meravigliosamente le note aromatiche percepite nel profumo. Ottimo come aperitivo. Accompagna piacevolmente insalate di mare, pesci bianchi e verdure in ratatua.

## **ROSSO – RED**

**Cabernet Riserva CECILIA DI BAONE** € 24  
*Il Filò delle Vigne- Colli Euganei*

Da uve di Cabernet Franc e Sauvignon in parti eguali con saldo di Carmenere, vinificate interamente in vasche di cemento vetrificate. Colore rosso tendente al violaceo, profumo ricco, ampio, armonico, struttura importante, lunga piacevolezza il finale di bocca. Colore: rubino – granato. Profumo fruttato, ciliegia, prugna, ribes nero, mora di gelso. Gusto: piccoli frutti (mora, mirtillo, ribes nero).

**Cabernet Riserva BORGIO DELLE CASSETTE** € 35  
*Il Filò delle Vigne- Colli Euganei*

Il Borgo delle Casette nasce da una attenta selezione di uve Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc con netta prevalenza di Cabernet Sauvignon. La maturazione avviene in barriques di rovere francese di media tostatura. Ha colore rosso rubino intenso con sfumature violacee, profumi opulenti con note di mora, ribes nero, mirtillo e sfumatura di vaniglia e cioccolato. È di ottima struttura, morbido, elegante, ricco di polifenoli. Ha ottenuto 3 stelle Gambero Rosso nel 2017

**MERLOT dei COLLI EUGANEI** € 13  
*Montegrande – Colli Euganei*

Questo vitigno ha trovato nel territorio dei Colli Euganei un habitat particolarmente favorevole. Si attribuisce l'origine del nome al suo colore intenso, simile alle piume del merlo. Il suo frutto pieno e precoce ci regala un vino di un bel colore rosso rubino, profumo caratteristico, gradevole, delicatamente erbaceo, con note di mirtillo e lampone. Ha gusto piacevole, morbido, piuttosto intenso. Si accompagna con arrostiti di carne bianca e rossa, verdure saporite, carne in umido, pasta e fagioli.

**Merlot Cabernet PIANORO** € 22  
*Terra Felice - Colli Euganei*

Uvaggio 60% Merlot – 40% Cabernet Sauvignon. Vino dal colore intenso, è stato affinato in giovani botti di rovere. Una tradizione lunga cinque generazioni, con i vigneti collocati nella parte sud dei Colli Euganei. La particolare cura dei vigneti, la selezione delle uve prodotte, l'attenta vinificazione e il sapiente affinamento in tonneau di rovere, consentono la produzione di vini che suscitano inebrianti emozioni.

**PINOT NERO** € 35  
*Terra Felice - Colli Euganei*

Pinot nero 100%. Vinificazione: preparazione del vino rosso a temperatura controllata. Maturazione e conservazione in botti di rovere francese. Note di degustazione: color porpora, profumo speziato, pepe e frutti di bosco, gusto corposo, bassa acidità.

**CABERNET 2015** € 40  
*Terra Felice - Colli Euganei*

Il Cabernet della cantina Terra Felice viene prodotto solo nelle annate più favorevoli. Dopo la 2012, la loro prima annata, ora la 2015 si propone superiore e raffinata.

**Merlot Cabernet ROSSO COLLI EUGANEI** € 13  
*Vigna Ròda - Colli Euganei*

Uvaggio 60% Merlot – 40% Cabernet Sauvignon. Vino dal colore rubino, con riflessi violacei, emana profumi marcati di marasca e frutta rossa, al palato è secco, corposo e ben equilibrato. Si accosta bene a primi piatti particolarmente saporiti, carne rossa alla brace e al forno.

**Valpolicella Ripasso Superiore CAPITEL SAN ROCCO**

€ 26

*Tedeschi – Valpolicella - Verona*

È un vino rosso ottenuto attraverso una antichissima pratica enologica detta ripasso che consiste nell'immettere una parte di Valpolicella, prodotto nell'autunno precedente, sulle vinacce di Amarone dopo che quest'ultimo è stato travasato in marzo. Al palato il vino è fruttato, ben equilibrato e strutturato. Alcol e acidità sono in buona armonia; il vino è caldo e rotondo, lungo e persistente. Olfatto ampio e complesso: le note di ciliegia, lampone e ribes rosso donano al vino una nota di freschezza.

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2015**

€ 45

*Tedeschi – Villafranca – Verona*

Questo vino è ottenuto da uve raccolte in vari vigneti situati sulle colline della Valpolicella di diversa provenienza e di differenti varietà. Di colore rubino intenso con leggera unghia ambrata, limpido e trasparente. All'olfatto presenta note di vaniglia e di etereo, legate al periodo di maturazione in botte e note di frutta dolce come ribes, mirtillo, ciliegia. Si abbina a carni rosse e formaggi stagionati.

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2013**

€ 50

*Villa Canestrari – Colognola ai Colli – Verona*

Vigneto: Collinare, terreno tufaceo, argilloso e calcareo con esposizione sud-ovest. Tipi di uve: Corvina, Corvinone, Rondinella, Spigamonte e Cabernet. Affinato 18 mesi in botti di rovere e 8 mesi in bottiglia. Di colore rosso rubino intenso, dal profumo speziato, caratteristico e intenso.

Sapore pieno, caldo e vellutato. Abbinamento: carni alla brace, grandi arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati. Temperatura di servizio: 18°-20° C

**Lambrusco Doc CANTOLIBERO *Senza Solfiti aggiunti***

€ 17

*Tenuta Pederzana – Solignano Vecchio di Castelvetro – Modena*

Un vino speciale prodotto senza aggiunta di solfiti. All'olfatto emergono subito nitidi i sentori legati al fruttato e alle note vivaci di timo e rosmarino, mentre al gusto si fa largo dapprima il tannino dolce classico della spessa buccia dell'acino di Grasperossa e poi la polpa acidula, per finire con un tannino più ampio e avvolgente che lascia asciutto il palato dopo aver deglutito. Piacevoli anche le note che si alternano alla frutta e che ricordano il ginseng e lo zenzero.

**LAGREIN SUDTIROL**

€ 24

*Ansitz Waldgries – Bozen/Bolzano - Alto Adige*

La tenuta Waldgries risale al XIII secolo. Acquistata all'inizio del '900 dal nonno, già nel 1973 il figlio Heinrich Platner, conquistato dalla qualità del vino imbottigliò il primo Lagrein.

Colore: rosso rubino intenso. Profumo: frutti di bosco con richiami di cioccolato e sentori di prunella delle Alpi, eleganti note aromatiche. Sapore: pieno e corposo, persistenti note speziate, tannini vellutati.

**LAGREIN SUDTIROL**

€ 22

*Tenuta Fliederhof – Bozen/Bolzano - Alto Adige*

L'uva dai piccoli acini dell'omonimo vitigno conferisce al vino un intenso colore dai riflessi violacei. La gamma di aromi varia dalle bacche sucrose fino a note di caffè e di tabacco. Questo vino dal sapore persistente e con un'accentuata presenza di tannini si abbina perfettamente con formaggi stagionati, con la Faraona e tutte le carni scure.

**ST. MAGDALENER CLASSICO**

€ 20

*Tenuta Fliederhof – Bozen/Bolzano - Alto Adige*

La tenuta Fliederhof, di cui si hanno notizie sin dal 1306, si trova nella zona tradizionale del Santa Maddalena. Questo vino di antica tradizione, ottenuto da uve provenienti da vitigni Schiava, ha un colore rosso rubino brillante ed è caratterizzato dal bouquet floreale con note fruttate e dalla delicata presenza di tannini al palato. È perfetto in abbinamento con carni rosse e formaggi; per la sua particolare morbidezza può essere accostato a piatti di pesce come baccalà e polpo.

**GRANMARIE ST. MAGDALENER CLASSICO**

€ 30

*Tenuta Fliederhof – Bozen/Bolzano - Alto Adige*

La selezione delle piante adatte avviene tramite una vendemmia separata. Viti di oltre 50 anni, che non richiedono una regolazione della resa, hanno strutture d'uva sciolte e producono uve con acini piccoli non tipici per questa varietà, sono state selezionate e poi vinificate separatamente. Varietà di uva: Schiava più il 7% circa di Lagrein vinificati insieme.

Invecchiamento: fermentazione malolattica e affinamento in botti di rovere francese da 1500 litri. Questo vino di antica tradizione, ottenuto da uve provenienti da vitigni Schiava, ha una Produzione annuale di 2000 bottiglie.

**Dolcetto di Ovada GHERLAN Riserva Superiore****biologico**

€ 22

*Castello di Grillano – Ovada - Piemonte*

Da uve selezionate 100% dolcetto selezionate, affinato per oltre due anni in botti di rovere, poi in vasca e per ultimo in bottiglia. Gusto caldo, morbido e armonioso al palato. L'orgoglio dell'azienda! Vincitore in vari anni del premio Marengo DOC.

**Barbera del Monferrato TOURGNA' Superiore Docg****biologico**

€ 22

*Castello di Grillano – Ovada - Piemonte*

Da uve selezionate 100% barbera, invecchiato in botti di rovere, poi in bottiglia per oltre un anno. Certificato biologico da Icea. Anche idoneo a una dieta vegana.

Una delle migliori espressioni del vitigno ambasciatore del Piemonte nel Mondo.

Vino intenso e corposo dal profumo inebriante con sentori di frutta secca e boisè.

**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO***Antares – Castilenti - Abruzzo*

€ 17

Vitigno: 100% Montepulciano d'Abruzzo. Rosso rubino intenso tendente al granata. Fruttato con sentori di frutta matura, e confettura. Note di caffè tostato e liquirizia. Al gusto si rivela morbido, equilibrato e persistente, leggermente tannico. Abbinamenti gastronomici: primi piatti ben strutturati, carni alla brace, formaggi stagionati, uova, cacciagione, e carni rosse in generale.

**Chianti Classico SAN FELICE***San Felice – Siena*

€ 20

Prodotto interamente con uve autoctone, Sangiovese in prevalenza, con aggiunte di Colorino e Pugnitello, è un Chianti Classico tipico, di media struttura, con una spiccata personalità che si distingue in particolare per l'eleganza. La vinificazione avviene in maniera tradizionale, con macerazione di media lunghezza, alla quale fa seguito una maturazione del vino per 12 mesi in botti di rovere di Slavonia.

**PASSITO – DESSERT****PETALI D'AMBRA Moscato Giallo 37,5 cl***Vigna Ròda - Colli Euganei*

€ 22

Uvaggio Moscato giallo 100%. L'uva perfettamente sana e matura viene raccolta in cassette e messa in appassimento naturale per circa 3 mesi. Colore giallo dorato, al naso ricorda note di miele di acacia, di camomilla, in bocca è dolce pieno e persistente. Si abbina a formaggi erborinati o con una lunga stagionatura e a tutta la pasticceria secca e dessert.

**PASSITO IGP TERRE SICILIANE 50 cl***Cantine Colosi – Messina - Sicilia*

€ 18

Moscato bianco 100% ill "Passito Sicilia" si presenta di colore giallo dorato con riflessi ambrati, al naso offre un bouquet fruttato con note di albicocca, fichi secchi, agrumi, datteri e miele. Al gusto è armonico, dolce e delicato, fresco e delicatamente alcolico. Un vino da dessert che si sposa perfettamente con biscotti, dolci al mascarpone e gelati; ottimo con formaggi erborinati e stagionati. Eccellente vino da meditazione.

**SEPTEM VIRI Recioto della Valpolicella 2011 rosso 50 cl***Latium Morini – Illasi - Verona*

€ 36

Uvaggi: Corvina - Corvinone 70%, Rondinella 20%, Croatina - Oseleta 10%. Vinificazione: L'uva appassita in appositi fruttai, è lavorata dopo 3 mesi. I grappoli diraspatis sono fatti fermentare in cisterne di acciaio a temperatura controllata. Elevazione: Il vino fiore matura in tonneau di quercia per 36 mesi circa. Esame organolettico: Intenso rosso rubino, al naso eleganti note di ciliegie, amarene, mirtili e cioccolata. In bocca è dolce e vellutato con un retrogusto speziato, avvolgente e caldo. Contenuto alcol: 13,5% vol. Temperatura di servizio: 14 °C – 16 °C

**SETTE DAME Recioto di Soave rosso 50 cl***Latium Morini – Illasi - Verona*

€ 25

Uvaggi: Garganega 100%. Elevazione: Entra direttamente in botte di rovere di piccola capacità dove si trasforma lentamente per 24 mesi. Esame organolettico: di color giallo dorato, al naso, datteri e frutta esotica molto matura, in bocca dolce, morbido, grande persistenza al palato con una nota finale che ricorda il caramello. Contenuto alcol: 12,5% vol. Temperatura di servizio: 4 °C – 6 °C.

**BIRRA ARTIGIANALE – CRAFT BEER****VENETO***Birificio Monterosso***MONTE VENDA Bionda 0,33**

€ 5

Birra bionda d'ispirazione tedesca. Al naso profumo di fiori di campo e miele d'acacia. Fresca al palato dove prevale il sapore del malto con una sensazione di dolcezza ben bilanciata dall'amaro del luppolo; carbonazione moderata. Abbinamenti Formaggi freschi, salumi, carni bianche.

Alc.4,5% T servizio 6 / 8 °C

**MONTIRONE Ambrata 0,33**

€ 5

Amber Ale d'ispirazione americana. Al naso si percepiscono intense note di arancia amara e pompelmo, con un lieve profumo di fiori di campo. Beverina e luppolata, al palato si riconoscono dapprima sentori aggrumati che lasciano il posto ad un amaro non astringente tipico dello stile Americano; carbonazione moderata. Abbinamenti Fritti, hamburger, carni rosse.

Alc. 4,9 % T servizio 10 /12 °C

**MONTE ROSSO Rossa 0,33**

€ 5

Red Ale d'ispirazione Belga, dal colore rosso. Al naso si percepiscono note di frutta matura e candita, caramello e crosta di pane. Al palato si distinguono dapprima i sentori di frutta seguiti dal caramello e da un finale di leggera tostatura; la gasatura risulta fine ad esaltare profumi e corpo.

Abbinamenti Formaggi stagionati, cacciagione, stinco al forno.

Alc. 6 % T servizio 10 / 12 °C

**ROCCAPENDICE Nera 0,33**

€ 5

Oatmeal stout all'inglese dal colore nero intenso. Al naso decisi profumi di caffè e cereali tostati. Al palato il gusto evolve passando dal caffè al cacao amaro fino alla liquirizia. La leggera carbonazione e la morbidezza dell'avena creano la tipica schiuma fine e consistente. Abbinamenti Ostriche, grigliate, formaggi affumicati. Alc. 4,5 % T servizio 8 / 10 °C

## *Birra Cittadella*

### **BLANCHE bianca 0,50**

€ 7,50

Birra di frumento ad alta fermentazione, ispirata alla tradizione belga delle Witbier. Birra elegante e con aromi bilanciati, dalla delicatezza del malto, alla speziatura del frumento, dal leggero fruttato del limone-mandarino, alle note erbacee e pepate nel finale. LA leggera gasatura, il suo corpo equilibrato e la freschezza dei suoi aromi la rendono una birra piacevole, specialmente nella stagione estiva.

Alc. 5% Vol. T. degustazione

### **KOLSCH bionda 0,50**

€ 7,50

Birra bionda ad alta fermentazione, con malto d'orzo e di frumento. Birra pulita, fresca e ben bilanciata con carattere delicato di malto e luppolo. Gusto morbido e rotondo: spazia da un fruttato dolce ad un amaro fresco e delicato nel finale. La leggera gasatura, la setosità del suo corpo e la bassa alcolicità la rendono una birra bevibile ed invitante.

Alc. 4.5% Vol. T. degustazione 7°C

Abbinamenti beer & food: gallina ruspante in saør, affettati misti e formaggi, gamberi, cotoletta impanata, seppie al nero, polpo alla paprika dolce, risotti.

### **BELGIAN DUBBEL rossa 0,50**

€ 8

Birra doppio malto ad alta fermentazione, "ale trappista" con malto d'orzo e di frumento, di colore ambrato scuro-ramato, moderatamente alcolica. Birra ricca di aroma, complessa ma equilibrata: i sentori di malto dolce-caramellato, gli esteri di frutta (uvetta, ciliegie disidratate e frutta secca) si armonizzano in un corpo pieno. L'aroma di alcol è morbida e supporta la struttura della birra.

Alc. 8% Vol. T. degustazione 10 / 12 °C

Abbinamenti beer & food: gorgonzola con pere, formaggi erborinati in genere, sarde in saør, bigoli ai fegatini o in salsa, tagliata, faraona al forno, pasticceria secca fatta in casa

## *MARCHE*

### *Azienda Colleverde*

#### **LA COTTA Bionda 0,75**

€ 13

Birra ad alta fermentazione dal colore biondo velato, particolarmente corposa ed avvolgente, in bocca molto rotonda. Di grande carattere nonostante un moderato tenore alcolico di soli 4,8% Vol. Il malto di produzione locale conferisce naturalità ed armonia in simbiosi con il proprio territorio. Segue un leggero gusto amaro e persistente dovuto ad un'abile miscelazione del luppolo di origine bavarese. Perfetta con antipasti, ottima con il pesce.

#### **LA COTTA Ambrata 0,75**

€ 14

Birra dal colore ambrato intenso con riflessi fulvi, schiuma cremosa ed aderente dalla lunga persistenza, di grandissima struttura, elegante e pungente, prodotta ad alta fermentazione in stile belga con doppio malto di nostra produzione. 6,5% Vol. alcolici di grande bevibilità. Perfetta la degustazione abbinata a formaggi di alta stagionatura spalmati con confettura di frutta mista o miele. Perfetta anche per una serata di meditazione.

#### **LA COTTA SAISON Bianca 0,75**

€ 14

Birra da produzione Agricola ad alta fermentazione, non filtrata, rifermentata in bottiglia.

Birra dal colore ambrato, stile Strong Ale belga, fermentata con lieviti di whisky scozzese, arricchita da una piacevole nota calda e caramellata caratterizzata dalla presenza di miele di ciliegio biologico. Adatta a coloro che amano i sapori decisi ed intensi e che preferiscono degustare in tranquillità una bevanda strutturata con un retrogusto che dura nel tempo.