

Bollicine

Birichèn (Ancestrale) - 11,5 % - Al di là dal fiume €7
L'azienda biodinamica di Marzabotto, sui Colli Bolognesi. Grechetto gentile

Franciacorta Brut Nature - 12,5% - Az.1701 €11
Chardonnay e Pinot nero - biodinamico

Bianchi

Derthona - 13% - 2023- Vigneti Massa €10
Il Timorasso, affinato in acciaio: un vitigno strutturato e complesso riscoperto da Walter Massa

Vernaccia di San Gimignano – 13% - 2023 – Fontaleoni €7
Vino semplice, fresco, minerale, molto bevibile, affinato in acciaio.

Garganega Camporengo - 13% - 2023 - Le Fraghe €7.5
Affinato in acciaio. Amonico, corposo, elegante

Orange

Arancio -13,5% - 2023 - Ca' Liptra €8
Trebbiano in purezza di Cupramontana, macerato 15 giorni. Fermentato con lieviti indigeni e affinato per 8 mesi in acciaio.

Rossi

Pinot noir - 10% - 2023- Patrick Uccelli €9
Un Pinot della Loira, fresco e leggero

Chianti - 13,5% - 2022 - Istine €8
Sangiovese da tre cru. Affinamento 24 mesi in botti di rovere di Slavonia e 12 in bottiglia.

Bardolino - 12,5% - 2022 - Le Fraghe €7
Corvina e Rondinella - Affinamento in acciaio.

Dolci

Barolo Chinato €8

Moscato Anarchia costituzionale – vigneti massa €7

BIRRE ARTIGIANALI

Blond Ale Costanza Birrificio Flea 5,2° 33 cl €8
Artigianale, prodotta a Gualdo Tadino, in Umbria. Non filtrata, non pastorizzata, ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia, come le altre Flea. Fresca, fruttata, poco amara.

Blanche Bianca Lancia Birrificio Flea 5° 33 cl €8
Birra di frumento giallo paglierino, opalescente, con una schiuma abbondante e persistente. I lieviti regalano al naso profumi di frutta bianca, tra i quali spicca un'equilibrata nota di banana. Citrica e dissetante, il finale si chiude con note che ricordano il chiodo di garofano.

Bastola Imperial Red Ale Birrificio Flea 6,9° 33cl €8
Dal gusto intenso, secca, leggermente amara e con retrogusto caramello e nocciola dato dall'utilizzo di malti speciali, schiuma compatta, cremosa e aderente. Non filtrata, non pastorizzata, ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia.

Pale ale Cevedale Gluten Free La Ribalta 4,9° 33 cl €7
È una birra color oro chiaro, molto pulita e limpida, con una schiuma fitta e persistente. Malto e fiore d'arancio. Finale con una punta di amaro, donato dai luppoli americani che conferiscono a questa birra dal corpo esile una facile e piacevole bevibilità.

Ipa Tetrìs La Ribalta 6° 33cl €8
Birra dal colore dorato e dalla schiuma fine e persistente. Un sapiente blend tra i luppoli Mosaic ed El Dorado sprigiona un effluvio di profumi che inebriano il naso, tra aromi tropicali e note di frutta bianca. In bocca lievi note caramellate introducono a una birra che sul finale si contraddistingue invece per un amaro deciso, pulito e dissetante.

Analcolica Forst €6
0,0° di alcol. Fatta con malto d'orzo, gritz di mais, luppolo e aroma naturale proveniente dalla birra artigianale.

I NOSTRI VINI

La carta dei vini perfetta è un'utopia.

E come tutte le utopie, è impossibile da realizzare,

ma bellissima da inseguire.

Abbiamo selezionato un centinaio di referenze,

*con **grandi etichette** e molti piccoli **produttori** indipendenti,*

cercando di mantenere un equilibrio per chi vuole andare sul

sicuro e chi vuole provare qualcosa di nuovo.

*Molti sono **vini naturali**, o artigianali,*

o come preferite chiamarli,

ma non sono sempre segnalati, perché i vini buoni non

hanno bisogno di asterischi. Nella seconda riga, diamo

qualche informazione su vitigni e affinamenti, ma se volete

saperne di più, non esitate a chiedere in sala.

Meriti e colpe della Carta sono da attribuire ad

Alessandro Trocino

PIEMONTE

Spumante Brut - 12% - Cocchi €29
Pinot nero e Chardonnay.

Alta Langa - 12% - 2019 - Leonardo Principiano €54
Chardonnay e Pinot nero. Prodotto con il merito Solo Uva, variante del metodo classico, che al posto degli zuccheri aggiunti uso solo mosto e succo d'uva.

LOMBARDIA

Franciacorta Brut Nature - 12,5% - Az.1701 €39
Chardonnay e Pinot nero - biodinamico

Franciacorta Saten Brut - 12,5% - Az.1701 €49
Chardonnay - biodinamico

Franciacorta Ellessedi - 12% - Az. 1701 € 54
Chardonnay - Biodinamico 30 mesi sui lieviti

Franciacorta Blanc de noir - 12.5 - 2019 - Az. 1701 €67
Chardonnay (85%) e Pinot nero (15%) - Biodinamico, 46 mesi sui lieviti

Ombra Cuvee brut 30 Lune - 12% - Nicola Gatta €48
Chardonnay, Pinot nero. Biodinamico prodotto sulle colline calcaree di Gussago, ai margini della Franciacorta. Senza solfiti aggiunti.

FRIULI

Brut Nature Nomi - 11,5% - I Clivi €34
Dal Collio goriziano, uno spumante, senza aggiunta di zuccheri o di lieviti, a base di Ribolla gialla e Pinot nero. Non è né metodo classico né charmat: la presa di spuma avviene nella prima fermentazione.

CHAMPAGNE E CREMANT - FRANCIA

Champagne Brut Tradition - 12% - Gérard Henry €58
Récoltant manipulant, ovvero produttore che fermenta le proprie uve. 75% Meunier 20% Chardonnay 5% Pinot Noir.

Champagne Extra Brut Grand Cru "Underground" - 12% - 2008 €92
Franck and Louison Rivière
Lui pianista, la figlia pittrice e scultrice: sono vignaioli da molte generazioni e nei 6 ettari di Cramant, Cote de Blancs, fanno tutti Grand Cru. L'Underground è un Blanc de blanc millesimato, 100% Chardonnay.

BOLLE ANCESTRALI

PIEMONTE

Rifol - 12%- Ezio Cerruti €35
Freschezza e agilità. Potremmo definirlo un vino allegro e un po' folle, anzi due volte folle, visto che è una fermentazione in bottiglia del Fol con aggiunta di mosto.

EMILIA ROMAGNA

Indigeno - 11% - Ancarani €28
Da Ravenna un Trebbiano che richiama i fiori di acacia e la crosta di pane

Pignoletto Frizzante sui lieviti - 12,5% - Orsi vigneto san vito €32
Siamo sui Colli bolognesi. Pignoletto imbottigliato con un'aggiunta di mosto di uve Albana e Riesling, per compiere la seconda fermentazione. E' torbido per effetto dei lieviti. Si può bere agitando leggermente la bottiglia

Birichèn - 11,5 % - Al di là dal fiume €29
L'azienda biodinamica di Marzabotto, sui Colli Bolognesi. Grechetto gentile

Lambrusco rosato Perfranco - 12,5% - Bergianti €32
Da Carpi, nel Modenese, un Lambrusco salamino, biodinamico e rifermentato in bottiglia

UMBRIA

Raspato rosato - 13% - 2021 - Anne-Santi €29
Da Francesco Annesanti, produttore naturale della Valnerina, Terni, una bollicina a base di Sangiovese e Aglianico. L'eventuale residuo è normale, anzi è un segno di salute: sono lieviti e danno materia e sostanza ai rifermentati.

BIANCHI

ALTO ADIGE

Sauvignon - 14,5% - 2022 - Tenuta Prackfol €41
Profumo ricco, molto minerale e sapido. Leggermente affumicato. Affinato in acciaio.

Chardonnay - 11,5% - 2023 - Alois Lageder €29
Vino biodinamico dell'Alto Adige: fresco, piacevole, semiaromatico, con frutti esotici maturi.

Pinot grigio - 12% - 2023 - Alois Lageder €29
Vino biodinamico dell'Alto Adige: fresco, elegante, speziato, con sentori di pesca e melone

Chardonnay Merus - 13% - 2023 - Tiefenbrunner €31
Un'azienda storica dell'Alto Adige: uno Chardonnay affinato in cemento, sapido e strutturato.

Riesling - 13% - 2023 - Falkenstein €37
Produttore della Val Venosta che è un benchmark per il Riesling in Italia: affinato dieci mesi in botti di acacia, è minerale e sapido.

PIEMONTE

Derthona - 14% - 2023- Vigneti Massa €41
Il Timorasso, affinato in acciaio: un vitigno strutturato e complesso riscoperto da Walter Massa.

Fol - 13% Ezio Cerruti €34
Dalla provincia di Cuneo, un moscato in purezza, aromatico ma in versione secca. Fermentazione spontanea. Un vino fresco e sorprendente.

Derthona Montecitorio - 14% - 2021 - Vigneti Massa €68
Dall'uomo che ha resuscitato il Timorasso, il vulcanico Walter Massa - Da suoli gessosi, affinato in acciaio. Un vino materico, sapido, persistente.

LOMBARDIA

Chardonnay SanJuile - 12% - 2021 - Az.1701 €45
Fermentazione spontanea, affinato in tonneau (botti grandi) per 12 mesi

FRIULI

Friulano San Lorenzo - 13% - 2022 - I Clivi €34
Nel Collio goriziano, Mario Zanisso produce un Friulano (ex Tocai) perfetto, elegante, succoso e floreale. Premiato da Slow Wine

LIGURIA

FelceBianco - 11,5% - 2023 - La Felce €27
Malvasia, Trebbiano, Vermentino - macerato 48 ore - affinato in acciaio.

TOSCANA

Bianco di Ampeleia - 10,5% - 2022 - Ampeleia €34
Blend maremmano di Trebbiano, Malvasia e Ansonica. Vino biodinamico leggero e gastronomico. Affinato sei mesi in cemento e con una breve macerazione di due giorni sulle bucce.

Vernaccia di San Gimignano – 13% - 2023 – Fontaleoni €28
Vino semplice, fresco, minerale, molto bevibile, affinato in acciaio.

LAZIO

Fatia - 12,5% - 2022 - Palazzo Tronconi €31
Vitigni autoctoni, biodinamico, affinato in cemento.

UMBRIA

Trebbiano spoletino Arneto - 13% - 2020 - Tenuta Bellafonte €38
Minerale, sentori agrumati e di erbe officinali. Affinato un anno sui lieviti in botti di rovere di Slavonia e 5 mesi in bottiglia. Non filtrato.

ABRUZZO

Trebbiano d'Abruzzo - 12% - 2022 – Emidio Pepe €66
Uno dei migliori Trebbiano italiani, sapido, aromatico, complesso, di grande personalità. Affinato 24 mesi in cemento

CAMPANIA

Fiano di Avellino 906 - 13,5% - 2021 - Ciro Picariello €44
Un vino splendido, corposo e intenso, con finale lungo e cenni di idrocarburi e pietra focaia (meglio del riesling)

SICILIA

Etna bianco Piano dei Daini- 12,5% - 2023 - Tenute Bosco €39
Affina in acciaio e legno di rovere francese per quattro mesi.

Sketta - 12,5% - 2023 - Cantine Marilina €29
Grecanico di Noto, in provincia di Siracusa. Brevemente macerato sulle bucce.

BORGOGNA

Bourgogne Aligoté - 12,5% - 2022 – Sylvain Pataille €43
Dal vitigno aligoté, su suoli argillo-calcarei. Siamo a Marsannay, sulla Côte de Nuits. Affina in acciaio e barrique.

LOIRA

Sauvignon vin de Frantz - 12% - 2023 – Frantz Saumon €39
Vino versatile, elegante, fresco, croccante, che affina in acciaio e legno.

Sauvignon blanc Destinèa - 12% - 2021 – Joseph Mellot €34
Siamo nella zona del Sancerre, in Loira. Vino aromatico, con aromi di frutta esotica.

Sancerre La Chatellenie - 13% - 2021 – Joseph Mellot €65
Sauvignon blanc. Siamo nella zona del Sancerre, in Loira. Vino sapido e morbido.

Sauvignon Un saumon dans la Loire - 12% - 2022 - Frantz Saumon €39
Sauvignon blanc - Loira - Affinato in legno. Sapido, note erbacee e frutta esotica.

Pouilly Fumé Saint-Andelain - 12% - 2022 - Domaine de Berthiers €47
Sauvignon blanc - Loira - Affinato in acciaio. Minerale, beverino, note di sambuco, mela e pompelmo.

Chenin Blanc Rock m'roll - 13% - 2022 - Château de la Mulonnière €29
Loira - Affinato in acciaio. Amabile, leggermente dolce, di facile beva, perfetto per aperitivo e anche per dessert.

GERMANIA

Riesling Fass 21 Ayl Premier cru – 12,5% - 2022 –Peter Lauer €56
Il primo sorso è miracoloso, il secondo anche. Siamo ad Ayl, nella Mosella, in Germania. Un Riesling secco e minerale, affinato sulle fecce fini per otto mesi.

SPAGNA

Albariño Albamar - 12,5% - 2023 – Bodegas Albamar €38
Affinato in botte e acciaio per otto mesi, da vigne bagnate dall'Oceano atlantico.

MACERATI - ORANGE

PIEMONTE

Mac Fol – 12% Ezio Cerruti €41
Un orange rinfrescante, con note di arancia, albicocca e un tocco di miele. Due settimane di macerazione e 18 mesi in botte.

ALTO ADIGE

Nosiola Fontanasanta - 12,5% - 2023 – Foradori €48
Elisabetta Foradori è un'istituzione della viticoltura naturale e biodinamica del Trentino. Questa è una Nosiola fermentata in anfora, macerata 8 mesi sulle bucce e affinata in botti di acacia per 4 mesi.

Pinot grigio Louis - 13% - 2023 – Patrick Ucelli Dornach €37
Niente che abbiate mai assaggiato. Un Pinot grigio macerato a grappolo intero. Sentori di albicocca e miele, balsamico, avvolgente. Ogni bottiglia è un pezzo unico.

FRIULI VENEZIA GIULIA

Malvasia- 14% - 2020 - Damijan Podversic €62
Spettacolare Malvasia istriana vinificata sulle bucce e affinata 36 mesi in botte grande. Vino morbido e aromatico.

Ribolla gialla- 14% - 2020 - Damijan Podversic €62
Macerata sulle bucce per 90 giorni e affinata per 36 mesi in botte. Vino corposo, elegante, intenso.

Friulano Colli orientali - 14% - 2021 - Ronco Severo €48
Gran vino macerato a lungo e affinato 24 mesi in tini di rovere di Slavonia.

Ograde - 13% - 2020 - Skerk €52
Vitovska 25%, Malvasia 25%, Sauvignon 25% e Pinot Grigio 25%. Macerato 15 giorni. Affinato in legno.

EMILIA ROMAGNA

Agno - 13% - 2020 - La Stoppa €48
Da una pioniera del naturale, a Piacenza, Elena Pantaleoni. Malvasia di Candia, Ortrugo, Trebbiano - Macerato 30 giorni - Affinato in legno.

MARCHE

Arancio -13,5% - 2023 - Ca' Liptra €32
Trebbiano in purezza di Cupramontana, macerato 15 giorni. Fermentato con lieviti indigeni e affinato per 8 mesi in acciaio.

TOSCANA

Torbo - 12,5% - 2020 - Simona Orsini €30
Vernaccia di San Gimignano. Macerato 8 mesi. Affinato in acciaio.

VENETO

Garganega Camporengo - 13% - 2023 - Le Fraghe €26
Affinato in acciaio. Armonico, corposo, elegante

Garganega Lazaro - 11,5% - 2022 - Masieri €35
Da Trissino (Vicenza), un vino biodinamico fermentato in legno di frassino e affinato in botti di marmo. Lunga macerazione di tre mesi sulle bucce. L'etichetta si ispira a The Rising, di Bruce Springsteen.

ALSAZIA

Riesling Grand Cru Vorbourg - 13% - 2020 - Pierre Frick €63
Affinato in botti di rovere. Senza solfiti aggiunti.

JURA

Vin Jaune Les Bruyeres - 15% - 2016 - André e Mirelle Tissot €150
Vino ossidativo affinato tre mesi in botti scolme. A tutto pasto, solo per palati abituati.

ROSA

LOMBARDIA

Valtènesi Chiaretto - 12,5% - 2022 - Sincette €33
Groppello, Marzemino e Barbera. Affinato in anfore di terracotta e legno.

GargaGang - 11,5% - 2022 - 1701 €33
Rosato. Garganega e Pinot nero.

TOSCANA

Rosato d'Istine - 12,5% - 2023 - Istine €28
Sangiovese. Radda in Chianti. Affinato in acciaio. Leggero, fresco, a tutto pasto.

ABRUZZO

Cerasuolo - 14% - 2023 - Praesidium €38
Poche ore di macerazione per questo Montepulciano d'Abruzzo dal colore rosato intenso, affinato in acciaio e prodotto dalla famiglia Pasquale. Un'eccellenza abruzzese riconosciuta da anni.

CALABRIA

Cirò rosato - 12,5% - 2022 - 'A Vita €34
Gaglioppo. Macerato 12 ore e affinato in acciaio.

SICILIA

Etna Rosato - 12,5% - 2022 - Dbe €38
Nerello mascalese.

ROSSI

ALTO ADIGE

Rosso leggero - 12,5% - 2023 - Pranzegg €37
Schiava e Lagrein - Affinamento in cemento e tonneaux usate.

Lagrein Laurenc - 13% - 2023 - Pranzegg €48
Martin Gojer produce questo Lagrein corposo, potente, affinato 24 mesi in tini di rovere, con bucce e raspi.

Lezèr - 12,5% - 2023 - Foradori €29
Teroldego - Vino rosso in veste di rosato. Affinamento in cemento.

Pinot nero Blauburgunder riserva - 14,5% - 2020 - Tenuta Prackfol €52
Affinato dodici mesi in legno - Profumato e minerale.

Louis Pinot Nero - 10% - 2023 - Patrick Uccelli Donarch €37
Attenzione: leggerissimo! Da Salorno, Bolzano, il vino poco alcolico e tanta beva di Patrick. C'è chi dice: un bianco travestito da rosso da bere fresco.

Casòn rosso - 12,5% - 2023 - Alois Lageder €58
Interpretazione molto personale di un vitigno esotico, il Tannat, con una piccola percentuale di Pinot noir e Lagrein. Matura in botti grandi e piccole.

Granato - 13% - 2021 - Foradori €66
Teroldego - Affinato in legno per 15 mesi.

PIEMONTE

Barbera Monleale - 14,5% - 2013 - Vigneti Massa €42
Una Barbera che Nebbiologgia. Affinato due anni in barrique

Vino Rosso - 14% - 2023 - Cascina Fontana €37
Succoso, fruttato, un Nebbiolo conviviale e genuino, da Monforte D'Alba. Fermentazione spontanea, affinamento in vetroresina per 7 mesi e sosta in bottiglia per 4. Senza solfiti aggiunti.

Nebbiolo - 15% - 2021 - Cascina Roccalini €44
Elegante, fresco, piacevole. Affinato in cemento.

Rosso Magnum - 15% - 2024 - Ferdinando Principiano €59
Elegante, fresco, piacevole. Affinato in cemento.

Sumiè Carema - 14,5% - 2020 - Muraje €72
Nebbiolo affinato in barrique. I vigneti sono su terrazze secolari sostenute da muri (muraje) e sono a 600 metri sul livello del mare. A Carema, in provincia di Torino.

Barbaresco - 15% - 2020 - Cascina Roccalini €70
Elegante, fresco, piacevole. Affinato in cemento.

Barbaresco Rabajà - 14% - 2020 - Giuseppe Cortese €70
Nebbiolo - Affinato 20 mesi in botti di rovere di Slavonia e 10 mesi in bottiglia.

Barbaresco San Stunet - 14% - 2020 - Piero Busso €87
Nebbiolo - Lieviti indigeni, affinato in botte grande. Tannico, fresco.

Barolo Mosconi - 15% - 2018 - Parusso €132
Nebbiolo - Affinato 24 mesi in barrique.

LIGURIA

Rossese di Dolceacqua Luvaira - 13,5% - 2022 - Maccario Dringenberg €38
Macerato 8 giorni, affinato in acciaio.

LOMBARDIA

Valtellina Superiore - 13,5% - 2021 - Dirupi €49
Le guide lo definiscono un vino <<Crocante>> ma voi non masticatelo. Un nebbiolo (anzi, Chiavennasca, che siamo in Valtellina) che fa barrique ma mantiene leggerezza e freschezza.

Valtellina superiore Ca'Morei - 13,5% - 2022 - Sandro Fay €51
Siamo sui pendii terrazzati della Valgella, a 550 metri sul mare: un Nebbiolo (Chiavennasca) fresco e minerale che matura 12 mesi in botti di rovere.

Sassella Stella Retica - 13,5% - 2019 - Arpepe €52
Nebbiolo (Chiavennasca) - Affinato 24 mesi in botte di rovere e castagno.

Montebuono - 14% - 2019 - Lino Maga €89
Dal mitico produttore del Barbacarlo. Croatina, Uva Rara e Ughetta - Affinamento in botte.

FRIULI

Merlot - 13% - 2022 - I Clivi €36
Mario Zanusso nella descrizione dei suoi vini cita la leggerezza calviniana: si cerca di togliere peso alla struttura, mantenendo qualità ed eleganza (se cerca e si riesce)

VENETO

Bardolino - 12,5% - 2022 - Le Fraghe €27
Corvina e Rondinella - Affinamento in acciaio.

Amarone Stropa - 15,5% - 2015 - Monte Dall'Orta €114
Il vino più prestigioso della cantina della Valpolicella. Uve appassite 5 mesi, affinamento in tonneau per 4 anni più uno in bottiglia. Balsamico, complesso, con una grande personalità.

Valpolicella Ripasso Sausto - 13,5% - 2021 - Monte Dall'Ora €44
Un vino rosso corposo, rifermentato sulle vinacce del recioto. Affinato 3 mesi in botte di rovere e 10 in bottiglia.

EMILIA ROMAGNA

Giandon - 12% - 2022 - Il Farneto €26
Marzemino, Lambrusco e Malbo gentile - affinamento in cemento.

Posca rosso vino perpetuo - 13,5% – Orsi Vigneto San Vito €32
Dall'estro di Federico Orsi un blend di Barbera, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Negretto e Sangiovese. Frutto di colture mensili di una vasca perpetua iniziata nel 2008.

Sangiovese di Romagna - 13,5% – Chiara Condello €37
La giovane Chiara Condello produce solo Sangiovese, ai confini del bosco di Predappio. Fermentazioni spontanee, affinato in rovere, elegante. E citazioni del poeta Franco Arminio: "Oggi essere rivoluzionari significa togliere più che aggiungere"

Macchiona - 14% – La Stoppa €48
Vino carnosso, fresco, sincero: Barbera e Bonarda affinate per 12 mesi in botti di rovere di Slavonia.

TOSCANA

Syrah - 14% - 2021 – Stefano Amerighi €42
Vino biodinamico molto celebrato, da Cortona, il luogo in Italia più vocato per il Syrah. Complesso, corposo, speziato.

Ciliegiolo Principio - 13% - 2023 – Antonio Camillo €29
Vino fresco e dalla beva piacevole, prodotto in Maremma. Affinato sei mesi in cemento.

Ciliegiolo San Lorenzo - 14,5% - 2019 - Sassotondo €68
Affinamento 30 mesi in botti di rovere e 12 in bottiglia.

Scapigliato - 11,5% - 2022 - Calafata €29
Moscato d'Amburgo, Ciliegiolo, Aleatico, Sangiovese. Vino da merenda. Affinato in acciaio.

L'erta Poggio della Bruna – 14.5% - Paolo Marchionni €43
Sangiovese d'alta collina, vicino a Firenze. Affinato 18 mesi in botti di legno e 15 in bottiglia. Sorso caldo e accogliente.

Chianti classico - 13,5% - 2022 - Istine €32
Sangiovese da tre cru. Affinamento 24 mesi in botti di rovere di Slavonia e 12 in bottiglia.

Chianti classico - 13,5% - 2021 – Tenuta Carleone €43
Sangiovese. Un Chianti affinato in acciaio e cemento, prodotto dalla mano sicura di Sean O'Callaghan, detto "il Guercio".

Rosso di Montalcino – 12% - 2021- Fonterenza €59
Un Sangiovese potente e complesso (un piccolo Brunello), dalla passione delle gemelle Padovani, che lavorano in biodinamica. Affinato 22 mesi in botte grande.

Brunello di Montalcino Riserva 123- 14,5% -2021 –Patrizia Cencioni€92
Azienda tutta al femminile che produce questa potente Riserva di Brunello (da Sangiovese) affinata 48 mesi in botti grandi di rovere. Amarena, viola, spezie e note balsamiche

ABRUZZO

Montepulciano - 14% - 2019 - Praesidium €45
Elegante e complesso, il Montepulciano d'Abruzzo della famiglia Pasquale lascia il segno. Affinato 24 mesi in botti di rovere.

Montepulciano d'Abbruzzo Lui – 13.5% - 2019 – Tenuta terraviva € 38
Un vino fresco e piacevole dalle colline del Teramano. Affinato per metà 18 mesi in legni usati e l'altra metà in vasche d'acciaio.

LAZIO

Zi'tore - 13,5% - 2023 - Palazzo Tronconi €34
Lecinaro, biodinamico, affinato in cemento.

CAMPANIA

Taurasi Vigna Quintodecimo - 15% - 2020 - Quintodecimo €220
Da Mirabello Eclano (Avellino), lo spettacolare Taurasi (da Aglianico) di Luigi Moi, docente di enologia, tra i massimi esperti in Italia. Matura in barrique nuove di rovere per 18-24 mesi

CALABRIA

Cirò Classico - 13,5% - 2021 – Vigneti Vumbaca €34
Gaglioppo - Affinato 13 mesi in acciaio.

Cirò Classico Superiore Riserva - 14% - 2018 - 'A Vita €49
Gaglioppo - Affinato 30 mesi in acciaio.

SICILIA

Faro - 13% - 2020 - Bonavita €47
Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Nocera. Dalla doc emergente del Messinese. Un grande vino, balsamico e speziato. Affinato 24 mesi in botti di rovere vecchie e un anno in bottiglia.

SARDEGNA

Monica di Sardegna Arrògosu - 14,5% - 2022 - Schirru €34
Sarcidano, Centro-sud della Sardegna. Fermentazione spontanea.

Cannonau riserva Ballu Tundu - 15,5% - 2019 - Sedilesu €48
Cannonau di Mamoiada. Affinato in legno. Poderoso e sapido, non filtrato.

JURA

Arbois Pupillin "Ploussard" –12,5%-2023–Domaine de la Renardière €52
Siamo nello Jura dove il pioniere Jean Michel Petit produce vini biodinamici freschi, minerali, di grande bevibilità. Questo è fatto con uve Ploussard affinate in acciaio e in botte grande.

LOIRA

Le TelQuel Pierre - 12,5% - 2021 - Pierre-Olivier Bonhomme €35
Gamay - Affinato in botti vecchie grandi per sei mesi, poco tannico.

Cabernet Franc Saumur-Champigny - 12,5% - 2023 – Domaine de Roches-Neuves €41
Cabernet Franc in purezza, con lieve affinamento in legno. Elegante, aromatico e minerale.

RODANO

La Tournée - 13,5% - 2022 - Ferraton €27
Syrah e Grenache. Affinato in cemento.

BEAUJOLAIS

Morgon – 12.5% - 2023 Kevin Descombes €43
Figlio d'arte, Kevin Descombes qui interpreta il Gamay in un Morgon che arriva dal Beaujolais, con la tecnica della macerazione carbonica a grappoli interi. Vino vibrante e vitale, succoso e fruttato.

Morgon - 12,5% - 2019 - Chamonard €48
Gamay - Macerazione semicarbonica - Affinato in legno per qualche mese.

BOURGOGNE

Pommard Les petits noizons - 12,5% - 2020 - Domaine Derain €108
Pinot nero - Affinamento in legno per 18 mesi.

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Le Petit Barriot - 13% - 2021 - Clot de l'Origine €34
Syrah speziato del Roussillon.

AUSTRIA

Naked Red - 12% - 2023 - Weingut Heinrich €29
Zweigelt, Blaufränkisch, Saint Laurent. Affinato 5 mesi in legno.

SPAGNA

Navaherreros Tinto - 12% - 2022 - Bodegas Bernabeleva €35
Siamo nella Sierra di Gredos, boschi e zone da viticoltura eroica a sud ovest di Madrid. Uva Garnacha, macera insieme alle bucce per due mesi. Affinato 12 mesi in barrique usate.

AMARI E DISTILLATI

Amaro Formidabile - Lazio	€7
Amaro Amara - Sicilia	€7
Amaro Tattico - Lazio	€7
Amaro Dopolavoro - Calabria	€7
Amaro Abracadabra - Calabria	€7
Amaro Roger - Calabria	€7
Amaro Jefferson - Calabria	€7
Amaro Ratafia-Campania	€7
Amaro Brigantessa-Campania	€7
Amaro Dopo Teatro - Piemonte	€7
Vecchio Samperi Perpetuo Marco De Bartoli (16,5%)	€8
Vermouth Dopo Teatro (Amaro)	€7
Grappa Zanin Bianca	€6
Grappa Berta	€8
Distillato amarene di montagna Capovilla	€14
Distillato all'albicocca Capovilla	€14
Jameson Irish Whiskey	€10
Nikka Whisky from the Barrel (Japan)	€14
Bourbon Bulleit	€10
Bas Armagnac Vspo Samalens	€14
Cognac Camus	€14
Vodka VKA (Toscana)	€10
Tequila Espolón	€10
Tequila Patrón silver	€14
Sakè Bijto Junmai Ginjo Kizakura	€10
Rum Abuelo Panama	€12
Rum 1797 Santa Teresa	€12
Brugal 1888 riserva Rum	€12
Mezcal Encantado	€12
Vermouth Cocchi	€8
Liquore alla mela Chartreuse	€8
Cointreau	€8
Soleggiato Perpetuo	€8

BEVANDE ANALCOLICHE

Acqua microfiltrata	€3
Coca Cola / Zero 33 cl	€4,5
Tonic Alpex Plose	€4,5
Kombucha Legend bio original	€6
Kombucha Legend bio Zenzero	€6
Succo Di Yuzu Frizzante	€7
Gimber (Zenzero,Erbe e Spezzie)	€5
Acetyco (Aceto Balsamico Fermentato)	€6
Ginger beer Alpex Plose	€4,5
Caffè	€3
Caffè Decaffeinato	€3,5
Caffè Americano	€3,5
Orzo / Ginseng	€3,5
Cappuccino	€4
Tè e tisane	€5