

Bollicine

Franciacorta Brut Nature - 12,5% - Az.1701 €10
Chardonnay e Pinot nero – biodinamico.

Silvestri Extra Dry - 12,5% - Silvestri €7
Spumante dei Castelli Romani da uve Grechetto.

Bianchi

Il Bianco di Eggs - 13% - Ca'Liptra €7
Il Verdicchio di Cupramontana selezionato per noi dall'azienda Ca' Liptra: un vino quotidiano ma di grande qualità, perfetto per la carbonara.

Pinot grigio - 13,5% - 2024 - Simon Komjanc €7
Vino raffinato e aromatico, prodotto sulle colline di San Floriano del Collio.

Sketta (orange) - 12,5% - 2023 - Cantine Marilina €8
Grecanico di Noto, in provincia di Siracusa. Brevemente macerato sulle bucce.

Rossi

Bolgheri - 13,5% - 2024 - Le Macchiole €10
Taglio bordolese: Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 20%, Cabernet Franc 15% e Syrah 15%. Dieci mesi in barrique.

Cilegiolo Principio - 13% - 2024 - Antonio Camillo €8
Lieviti indigeni, affinamento in vasche di cemento. Un vino per tutti, da Manciano (Grosseto)

Dolcetto d'Alba Pian Balbo - 12,5% - 2023 - Poderi Colla €8
Un vino leggero, immediato e piacevole, affinato in acciaio, floreale, fruttato e speziato.

Terra – 13% - 2024 - Vigneti Massa €7
Barbera e altri vitigni autoctoni locali, per un vino succoso, giovane, semplice, fresco, con un accenno di speziatura.

Dolci

Passito di Sicilia - Colosi €6

Moscato – Emilio Vada €7

Moscato - Anarchia Costituzionale Walter Massa (bottiglia) €32

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 Lancia – Birrificio Flea - 5% - 33 cl €8
Fresca e leggera: la nota dolce del malto di frumento gli conferisce morbidezza, la spiccata acidità conferisce alla birra un profumo fresco e fruttato e un basso grado di amaro.

Rossa Bastola - Birrificio Flea - 6,9% - 33 cl €8
Colore mogano intenso con riflessi ambrati, ha schiuma color crema, soffice. Al naso profumi di nocciola tostata e mandorla, insieme a sbuffi di caramello e zucchero filato.

Ipa Tetris - La Ribalta - 6% - 33 cl €8
Aromi tropicali e note di frutta bianca. In bocca lievi note caramellate. Finale amaro e dissetante.

Weiss Zona 9 - La Ribalta - 4,8% - 33 cl €8
Birra di frumento. Al naso profumi di frutta bianca e nota di banana. In bocca l'iniziale dolcezza viene contrastata dal sapore citrico che la rende una birra molto dissetante. Finale con chiodo di garofano.

Gluten Free Pale ale Cevedale La Ribalta 4,9° 33 cl €8 
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.

Analcolica Forst €7
0,0° di alcol. Fatta con malto d'orzo, grinz 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

**TRENTINO-ALTO ADIGE**

Trento Doc Brut - 12% - 2021 - Claudia Augusta €41
Sulla via romana Claudia Augusta, ponte tra Italia e Germania, un metodo classico a base di Chardonnay e Pinot nero, che affina 36 mesi sui lieviti.

PIEMONTE

Alta Langa «Enrico Cerutti» - 12,5% - 2021 - Cascina Cerutti €43
Un metodo classico a base di Pinot nero (80%) e Chardonnay (20%). Vinificato in modo tradizionale, affinato sui lieviti per 30 mesi.

Spumante Brut - 12% - Cocchi €31
Pinot nero e Chardonnay.

LOMBARDIA

Franciacorta Brut Nature - 12,5% - Az.1701 €45
Chardonnay e Pinot nero - biodinamico

Franciacorta Saten Brut - 12,5% - Az.1701 €53
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

VENETO

Asolo Prosecco Extra Brut - Bele Casel 11% €29
Glera

Prosecco Superiore Brut - 12% - Tenuta Costeselle €31
Un Prosecco di qualità, prodotto da una piccola cantina situata a Castelcucco, nel cuore dei Colli Asolani.

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.

BOLLE ANCESTRALI**EMILIA ROMAGNA**

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.

Pet Nat "Bianco S.L." - 11% - Alla Costiera €29
Dai Colli Euganei padovani, una bollicina aromatica rifermentata sui lieviti, con tappo a corona.

BIANCHI**FRIULI VENEZIA GIULIA**

Pinot grigio - 13,5% - 2024 - Simon Komjanc €29
Vino raffinato e aromatico, prodotto sulle colline di San Floriano del Collio.

Ribolla Gialla Think Yellow - 12,5% - 2024 - Primosic €34
Fresco e fragrante, vinificato in acciaio dalla cantina di Gorizia, con breve macerazione sulle bucce a freddo.

PIEMONTE

Piccolo Derthona - 12,5% - 2024 - Walter Massa €32
Espressione giovane del Timorasso, cavallo di battaglia del vulcanico Walter Massa. Attenzione, il tappo a vite è segno di qualità e di progresso, non di vino scadente. Affinato in acciaio.

LOMBARDIA

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

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.

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.

FRANCIA**ALSAZIA**

Riesling - 13,5% - 2024 - Paul Blank €42
Vino fresco, con note agrumate e sentori di pesco, ananas e pepe. Fermenta spontaneamente grazie ai lieviti naturali.

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.

Chablis "Les Serres" - 13% - 2022 Domaine Oudin €59

Dalla Borgogna un grande Chardonnay, minerale e floreale, come si addice al vitigno. Lungo affinamento sui lieviti.

LINGUADOCA

La Tournée - 13% - 2022 - Ferraton €28
Un vino semplice e aromatico, a base di Vermentino, Viogner e Chenin Blanc

LOIRA

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

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

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.

LIGURIA

In Origine - 13% - 2024 - La Felce €39
Vino complesso e originale, macerato sulle bucce per 15 giorni, prodotto con un blend di Trebbiano, Malvasia e Vermentino.

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.

Vino del Poggio Ortrugo - 11,5% - 2021 - Il Poggio €34
Un orange rustico e artigianale a base di Ortrugo, che fa sei mesi di macerazione sulle bucce. Lo produce Andrea Cervini, nel Piacentino.

VENETO

Garganega Camporengo - 13% - 2023 - Le Fraghe €28
Affinato in acciaio. Amonico, 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.

SICILIA

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

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 in stile ossidativo affinato tre mesi in botti scolme. A tutto pasto, solo per palati abituati.

ROSA

LOMBARDIA

GargaGang - 11,5% - 2022 - 1701 €33
Rosato. Garganega e Pinot nero, dall'azienda del Franciacorta biodinamico.

Chiaretto Bardolino - 11,5% - 2024 - Le Fraghe €28
Corvina e Rondinella, vino a tutto pasto

CALABRIA

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

ROSSI

TRENTINO - ALTO ADIGE

Teroldego Indulgente - 13% - 2020 - Redondel €35
Un Teroldego fruttato e strutturato, ma con una buona freschezza, come accade per questa varietà. Lungo periodo di contatto sulle bucce. Dedicato dal vignaiolo Paolo Zanini al padre.

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

Louis Pinot Nero - 10% - 2023 – Dornarch €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.

Cécile - 12,5% - 2022 - Dornach €37

Dalla tenuta biodinamica di Patrick Uccelli, un vino artigianale, in fermentazione spontanea, da uve Cabernet Cortis e Pinot Noir.

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.

PIEMONTE

Dolcetto d'Alba – 12,5% - 2024 – Giuseppe Rinaldi €45

Uno dei miti del vino, Beppe Rinaldi: ora hanno preso il timone con mano ferma le figlie Marta e Carlotta. Dolcetto a fermentazione spontanea, macerato sulle bucce in acciaio per due settimane.

Dolcetto d'Alba Pian Balbo - 12,5% - 2023 - Poderi Colla €29

Un vino leggero, immediato e piacevole, affinato in acciaio, floreale, fruttato e speziato.

Barbera d'Alba - 13% - 2023 - Elio Altare €34

Dal Comune di La Morra, una Barbera che fa un passaggio in barrique usate per cinque mesi.

Barbera d'Alba Morassina - 14% - 2021 - Giuseppe Cortese €35

Barbera strutturata e barricata per 18 mesi in legno per il 30 per cento al primo passaggio. Caldo e armonico

Terra - 14% - 2024 - Vigneti Massa €28

Barbera e altri vitigni autoctoni locali, per un vino succoso, giovane, semplice, fresco, con un accenno di speziatura.

Nebbiolo - 15% - 2021 - Piero Busso €44

Elegante, fresco, piacevole. Affinato in cemento.

Barbaresco - 15% - 2020-2021 - Cascina Roccalini €72

Elegante, fresco, piacevole. Affinato in cemento.

Barbaresco Rabajà - 14% - 2022 - Giuseppe Cortese €75

Nebbiolo – Affinato 20 mesi in botti di rovere di Slavonia e 10 mesi in bottiglia

Barbaresco San Stunet - 15% - 2022 - Piero Busso €91

Dal Comune di Treiso. Invecchiato fino a un anno in botti grandi. Tannini importanti, ottima freschezza, buona dose di acidità.

Barolo Mosconi - 15% - 2018 - Parusso €132

Nebbiolo - Affinato 24 mesi in barrique.

Barolo – 14,5% - 2021 – Figli di Luigi Oddero €64

Barolo del Comune di La Morra. Nebbiolo affinato in botti di rovere di Slavonia per 30 mesi.

LIGURIA

Rossese di Dolceacqua Luvaira - 13,5%-2022-Maccario Dringenberg €38

Macerato 8 giorni, affinato in acciaio.

LOMBARDIA

Barbaccarlo - 15% - 2020 – Lino Maga €120

Un vino leggendario dell'Oltrepò pavese, dallo scomparso Lino Maga. Rustico, potente e fresco. I vitigni sono Croatina, Ughetta, Uva Rara. Affinato in botti di rovere per otto mesi.

Pinot Nero "Luigi Padroggi" - 13% - 2020 La Piotta €36

Dalle colline dell'Oltrepò pavese, un Pinot che sa di frutti di bosco e di liquirizia.

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.

Rosso di Valtellina - 13,5% - 2023 - Arpepe €39

Il più affidabile produttore della zona con il suo rosso giovane ma già elegante, come tutti i Chiavennasca, il Nebbiolo di Valtellina. Affinato sei mesi in legno.

Solinghino 13% - 2024 - Andrea Picchioni €32

Vino immediato e versatile, a base di tre varietà dell'Oltrepò Pavese: Croatina, Barbera e Vespolina. Affina in acciaio.

Sassella Stella Retica - 13,5% - 2019 - Arpepe €55

Nebbiolo (Chiavennasca) - Affinato 24 mesi in botte di rovere e castagno.

EMILIA ROMAGNA

Lacrime di bosco – 11% - 2024 La Piana €28

Lambrusco Grasparossa biologico delle colline di Castelvetro, a Modena.

Lambrusco – 12% - 2022 Podere Magia €34

Lambrusco Maestri da San Polo d'Enza, Reggio Emilia. Grande beva, ciliegia e frutti di bosco.

Lambrusco No Autoclave – 12,5% - 2022 Bergianti €32

Lambrusco Salamino, 6 mesi di affinamento in cemento, 12 mesi di bottiglia. Niente chiarifiche, niente filtrazioni, aggiunta di mosto della stessa annata per la rifermentazione.

Giandon - 12% - 2022 - Il Farneto €28

Marzemino, Lambrusco e Malbo gentile - affinamento in cemento.

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"

Il Sangiovese -13,5% - 2023- Noelia Ricci €31

Dalla Romagna, Predappio, un Sangiovese affinato in acciaio: vino elegante, sapido, affilato.

Macchiona - 14% – La Stoppa €48

Vino carnosso, fresco, sincero: Barbera e Bonarda affinate per 12 mesi in botti di rovere di Slavonia.

Ridarola rosso - 12% - 2024 - Al di là dal fiume €29

Dall'Appennino bolognese, una Barbera sincera, affinata in acciaio, di un'azienda che da anni è un punto fermo della viticoltura naturale: «Un vino leggero, diretto, senza pose. Apri, versa, ridi».

VENETO

Amarone Fogo - 15,5% - 2020 - Il Monte Caro €68

Amarone della Valpolicella con lungo appassimento delle uve. È fermentato in acciaio, a differenza di molti Amaroni, quindi insieme al corpo mantiene una buona freschezza.

LAZIO

Franc[o] - 13,5% - 2023 - Damiano Ciolli €33

Da Cabernet Franc e Cesanese. Damiano e Letizia hanno scelto di prendere dal signor Franco un'uva che amano, il Cabernet franc, per fare un vino sincero, affinato otto mesi in cemento.

Cesanese Il Fresco - 12% - 2024 Antonelli €29

Un Cesanese, vitigno principe del Lazio, di Olevano Romano. Come dice il nome, è un vino leggero, fresco, affinato solo in acciaio.

TOSCANA

Ciliegiolo - 13,5% - 2019 - Sassotondo €33
Affinamento 30 mesi in botti di rovere e 12 in bottiglia.

Ciliegiolo Principio - 13% - 2024 - Antonio Camillo €31
Lieviti indigeni, affinamento in vasche di cemento. Un vino per tutti.

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

Chianti classico - 13,5% - 2022-2023 – Tenuta Carleone €44
Sangiovese. Un Chianti affinato in acciaio e cemento, prodotto dalla mano sicura di Sean O'Callaghan, detto "il Guercio".

Chianti classico - 13,5% - 2023 - Istine €34
Sangiovese da Radda in Chianti. Angela Fronti usa legno grande, per mantenere freschezza.

Bolgheri - 13,5% - 2024 - Le Macchiole €44
Taglio bordolese: Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 20%, Cabernet Franc 15% e Syrah 15%. Dieci mesi in barrique.

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

Rosso di Montalcino - 13% - 2024 - Caprili €33
Da uve di Sangiovese grosso provenienti dai vigneti più giovani di Montalcino. Regala profumi fragranti e un sorso elegante e sapido.

Brunello di Montalcino - 15% - 2020 - Caprili €66
Lieviti indigeni per un Brunello maturato per 36 mesi in botti di rovere di Slavonia. Tradizione ed eleganza.

Pinot nero – 13,5% - 2023 - Podere della Civettaja €75
Sangiovese da tre cru. Affinamento 24 mesi in botti di rovere di Slavonia e 12 in bottiglia

ABRUZZO

Montepulciano d'Abruzzo - 14% - 2020 - Praesidium €49
Lieviti indigeni, 20 mesi in acciaio, poi altri 20 in botti di rovere e infine 6 mesi in bottiglia. Quattro anni d'attesa che valgono tutti, per un vino di grande personalità

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.

Il Rosso – 14,5% - 2022 ' - A Vita €35
Dal principale esponente della Cirò Revolution, Francesco De Franco, un rosso succoso, tannico, da uve Gaglioppo (92%) e Magliocco (8%), che racconta la nuova Calabria.

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.

Il Frappato - 13% - 2024 - Arianna Occhipinti €51
Il vino più fresco e ribelle di Arianna Occhipinti, alla sua ventesima vendemmia.

SARDEGNA

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

Cannonau Barrosu – 15,5% - 2023 - Montisci €72
Giovanni Montisci (andatelo a trovare) è un sardo vero, di poche parole, serio e appassionato. Zero marketing, tutta sostanza. Lieviti indigeni, 12 mesi in tonneau. Corpo, eleganza e profondità.

JURA - FRANCIA

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 - FRANCIA

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 - FRANCIA

Justine Goutte – 10,5% - 2023 – Sylvain Bock €34
Grenache e Syrah. Vino rosso naturale delle Ardèche, in macerazione carbonica. Senza solfiti aggiunti.

ALSAZIA - FRANCIA

Pinot Nero Strangenberg – 13% - 2022 - Pierre Frick €66
Amarena e mora, incenso e paradiso. Da un guru dei vini naturali ("purs et vivants"), Pierre Frick, un grande Pinot noir. Nulla che abbiate mai bevuto.

BEAUJOLAIS - FRANCIA

Morgon – 12,5% - 2023 - Kevin Descombes €43
Figlio d'arte, Kevin Descombes 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 - FRANCIA

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

LANGUEDOC-ROUSSILLON - FRANCIA

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.

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
Vermouth Dopo Teatro (Amaro)	€7
Grappa bianca Nebbiolo Bosso	€8
Grappa Ambrata Moscato Bosso	€8
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
Islay Mist 10 anni blendid	€10
Bas Armagnac Vsop Samalens	€14
Cognac Camus	€14
Vodka Portobello	€10
Tequila Espolón	€10
Tequila Patrón silver	€14
Rum Abuelo Panama	€12
Brugal 1888 riserva Rum	€12
Saint Aubin Rum agricol XO	€14
Vermouth Cocchi	€8
Vermouth Bianco Isolabella	€8
Tio Pepe Sherry	€12
Soleggiato Perpetuo	€8

BEVANDE ANALCOLICHE

Acqua microfiltrata	€3
Coca Cola / Zero 33 cl	€4,5
Tonica Limori	€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
Caffè	€3
Caffè Decaffeinato	€3,5
Caffè Americano	€3,5
Orzo	€3,5
Cappuccino	€4
Tè e tisane	€5