

## 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

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

**Riesling** - 12% - 2024 - Blanck €9  
Riesling alsaziano, tipico semisecco, con note fruttate, armonioso.

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

## Rossi

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

**Bolgheri Rosso** - 14% - 2022/2023 – Le Macchiole €10  
Bolgheri elegante, a base di Merlot, Cabernet e Syrah. Affinato in barrique di terzo passaggio

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

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


## Dolci

**Passito di Sicilia** - Colosi €6

**Moscato** – Emilio Vada €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.

**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.

**Analcolica Forst** €6  
0,0° di alcol. Fatta con malto d'orzo, griz 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**

# BOLLICINE

## 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

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

## LOMBARDIA

**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

## 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.

# BIANCHI

## FRIULI VENEZIA GIULIA

## 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

## 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.

## SICILIA

## 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.

## 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

**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.

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

**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.

**VENETO**

**Garganega Camporengo** - 13% - 2023 - Le Fraghe €28  
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.

**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 - Andrè 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**

**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**

**Barbera d'Alba** - 14% - 2021 - Giuseppe Cortese €35  
La "Morassina" Giuseppe Cortese è una Barbera d'Alba che nel bicchiere si sviluppa con un colore rosso violaceo, dotato di una bella concentrazione..

**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 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.

**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.

**Giandon** - 12% - 2022 - Il Farneto €28

Marzemino, Lambrusco e Malbo gentile - affinamento in cemento.

**Il Sangiovese** -13.5% - 2023-2023 – Noelia Ricci €31

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

**Macchiona** - 14% – La Stoppa €48

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

## 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

### TOSCANA

**Ciliegiolo** - 13,5% - 2019 - Sassotondo €33

Affinamento 30 mesi in botti di rovere e 12 in bottiglia.

**Bolgheri Rosso** - 14% - 2022/2023 – Le Macchiole €44

Il vino di Cinzia Merli è un Bolgheri elegante, a base di Merlot, Cabernet e Syrah. Affinato in barrique di terzo passaggio

**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".

**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

**Cannonau Barrosu** – 15.5% - 2023 - Montisci €72

Giovanni Montisci (andate 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

**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 Stranberg** – 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.

## 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 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
Jameson Irish Whiskey	€10
Nikka Whisky from the Barrel (Japan)	€14
Bourbon Bulleit	€10
Islay Mist 10 anni blendid	€10
Bas Armagnac Vspo 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
Succo Di Yuzu Frizzante	€7
Caffè	€3
Caffè Decaffeinato	€3,5
Caffè Americano	€3,5
Orzo	€3,5
Cappuccino	€4
Tè e tisane	€5