

Carta dei vini e delle bevande

Vini

Bianchi

Annik

Cosimo Maria Masini - Toscana

San Miniato (PI)

Savignon Blanc e Vermentino - 2020

— 5,00 / 23,00

N°1

VNA - Lombardia

Terrazza Corte (PV)

Cortese - 2020

— 29,00

Bourgogne Aligoté

Dupasquier et Fils - Borgogna

Francia

Aligoté - 2019

— 45,00

Bollicine

Arione

Muni - Veneto

San Giovanni Ilarione (VR)

Durella metodo classico 24 mesi - 2018

— 6,00 / 35,00

Melampo

Villa Picta - Lombardia

Villimpenta (MN)

Garganega, Malvasia e Pinot bianco

rifermentato - 2020

— 28,00

Sui Generis

Cherubini - Lombardia

Parco delle colline

Brescia (BS)

Chardonnay metodo classico 36 mesi - 2020

— 40,00

Rossi

Terra

Villa Picta - Lombardia

Villimpenta (MN)

Merlot, Cabernet e Marzemino - 2020

— 5,00 / 23,00

Sankt Anna

Weingut in Der Eben - Alto Adige

Renon (BZ)

Schiava - 2018

— 34,00

Cosimo

Cosimo Maria Masini - Toscana

San Miniato (PI)

Sangiovese autoctono - 2017

— 40,00

Meditazione

Danza del Sole

Solenghi - Emilia

Borgonovo Val Tidone (PC)

Malvasia di Candia - 2019

— 8,00 / 40,00

Orange

Thero

Aurete - Lazio

Cassino (FR)

Reale - 2020

— 35,00

Fiero Bianco

Margò - Umbria

Perugia (PG)

Grechetto - 2020

— 32,00

Vivavi

Le Quattro Volte - Calabria

San Marco Argentano (CS)

Mantonico - 2020

— 6,00 / 30,00

Birre artigianali

La Sbagliata

Il birrifico inesistente

Birra ambrata ad alta fermentazione

IPA di nuova generazione.

(Alcol 6,0% Vol./IBU 45)

— bottiglia 7,50 (0,50 L)

La Sveltina

Il birrifico inesistente

Birra chiara ad alta fermentazione

in stile Blond Ale.

(Alcol 5,0% Vol./IBU 22)

— lattina 5,50 (0,33 L)

La Miniciccioli

Il birrifico inesistente

Birra senza glutine.

(Alcol 3,5% Vol.)

— lattina 5,50 (0,33 L)

Morticia

Il birrifico inesistente

Birra gastronomica affinata 24 mesi

in Barrique da Chardonnay e Moscato.

(Alcol 5,0% Vol.)

— bottiglia 10,00 (0,50 L)

Blanche Mutty

Il birrifico inesistente

Birra bianca ad alta fermentazione,

con scorza di mandarino e bergamotto.

(Alcol 5.0 % Vol.)

— bottiglia 7,50 (0,50 L)

Aperitivi

Alcolici

Hugo

Sciroppo ai fiori di sambuco, vino bianco

frizzante, seltz, menta, mela.

— 6,00

Americano

Campari, vermouth Cocchi Storico, seltz.

— 7,00

Negroni

Campari, vermouth Cocchi Storico, gin.

— 8,00

Milano-Brescia

Campari, vermouth Cocchi Storico, cedrata.

— 7,00

Bloody Mary

Succo di pomodoro, Family Mediterraneo,

succo di limone, sale, pepe, tabasco,

Warchestershire sauce.

— 8,00

Analcolici

Succhi Bio Plose

Arancia e carota, albicocca, pesca, pera,

pompelmo, mirtillo.

— 5,00

Bibite Bio Levico

— 4,50

Cocktail Mutty

Backhaus

Seedlip Spice 94, succo di pompelmo rosa,

succo di lime, sciroppo di zucchero.

— 9,00

Greder

Campari, vermouth Cocchi Storico, Far-

mily Mediterraneo, essenza di rosmarino.

— 9,00

Isidro

Seedlip Grove 42, succo di lime, ginger beer.

— 9,00

Kudo

Amaro Family, liquore al bergamotto,

Angostura bitter, zucchero di canna.

— 9,00

Les Trois Ourses

Gin tonic analcolico

Seedlip Spice 94/Garden 108/Grove 42,

tonica Indian Fever.

— 9,00

Marion

Campari, Seedlip Spice 94, Amaro Family,

sciroppo bio menta e elicriso.

— 9,00

Sun

Gin, liquore al bergamotto, succo di lime,

soia, ginger beer.

— 9,00

Gin Tonic

Piero Dry Gin

Tonica e scorza di arancia.

— 9,00

Fred Jerbis

Tonica e rosmarino.

— 10,00

Sabatini

Tonica, timo e scorza di limone.

— 10,00

Gin del Professore Le Monsieur

Tonica, bacche di ginepro e scorza di limone.

— 12,00

Gin del Professoreà la Madame

Tonica, petali di rosa e scorza di arancia.

— 12,00

Junzu

Tonica, agrumi e fiori edibili.

— 10,00

Caffetteria

Espresso

— 1,50

Decaffeinato

— 1,50

Caffè d'orzo

— 1,80

Caffè ginseng

— 2,00

Caffè shakerato

— 3,00

Marocchino Mutty

Cioccolato, caffè e schiuma di latte.

— 3,00

Cappuccino

— 2,00 / con latte di soia + 0,50

Distillati e Amari

Distillati

— 7,00

Amari

— 4,00

Centrifughe e Spremute

Centrifughe

Frutta dura di stagione.

— 6,50

Spremuta d'arancia

— 5,00