

Carta dei vini e delle bevande

Bianchi

Annik - Cosimo Maria Masini - Toscana - San Miniato (PI) - *Sauvignon Blanc e Vermentino* - 2020 — 👉 23,00

Bourgogne Aligoté - Dupasquier et Fils - Borgogna - Francia - *Aligoté* - 2019 — 👉 45,00

Case Lunghe - Filippo De Martin- Veneto - San Gregorio n/A (BL) - *Bronner* - 2020 — 👉 33,00

Ladiv - Reich Muth Marcel Josef S.S. - Piemonte - Dogliani (CN) - *Piwi* - 2018 — 👉 33,00

Muni Bianco - Muni - Veneto - San Giovanni Ilarione (VR) - *Durella* - 2019 — 👉 28,00

Pista Raspi - Apiua- Marche - Cupramontana (AN) - *Verdicchio* - 2020 — 👉 33,00

Riesling - Gut Oberstockstall - Austria - Wagram - *Riesling* - 2016 — 👉 42,00

Scafo Bianco - Davide Xodo - Veneto - Nanto (VI) - *Tai Rosso* - 2021 — 👉 26,00

T-Reix - Cume Do Avia - Spagna - Ribeiro - *Treixadura* - 2016 — 👉 35,00

Viel Anders - Rock - Alto Adige (BZ) - *Gewurztraminer, Sylvaner* - 2019 — 👉 43,00

Zerbiò - Tenuta Borri - Emilia - Travo (PC) - *Malvasia* - 2017 — 👉 25,00

Bollicine

AC DT - Cantina Margò - Umbria - Casenuove (PG) - *Trebbiano* - 2021 — 👉 32,00

Cattabrega - *Rosato* - Podere Sottoilnoce - Emilia - Castelvetro d/M (BO) - *Tosca, Gasparossa e Sorbara* - 2021 — 👉 26,00

Cremant d'Alsace - Klur - Francia - Alsazia - *Pinot Noir, Auxerrois* - 2021 — 👉 44,00

La bolla di Gustavo - Bragagni - Romagna - Brisighella (RA) - *Trebbiano* - 2021 — 👉 25,00

Lamatta - Davide Xodo - Veneto - Nanto (VI) - *Garganega* - 2021 — 👉 26,00

Mangiafuoco - *Rosato* - Lombardia - Villimpenta (MN) - *Sorbara, Pinot Meunier* - 2021 — 👉 26,00

Melampo - Villa Picta - Lombardia - Villimpenta (MN) - *Garganega, Malvasia e Pinot bianco rifermentato* - 2020 — 👉 26,00

Spadino - Colle florido - Abruzzo - Pianella (PE) - *Trebbiano* - 2021 — 👉 26,00

Sui Generis - Cherubini - Lombardia - Parco delle colline - Brescia (BS) - *Chardonnay metodo classico 36 mesi* - 2021 — 👉 40,00

Valtiberia - Podere Sottoilnoce - Emilia - Castelvetro d/M (BO) - *Trebbiano modenese e di Spagna* - 2020 — 👉 32,00

Rossi

Corte dei Merli - La Morella - Piemonte -Carezzano (AL) - *Freisa* - 2019 — 👉 26,00

Cosimo - Cosimo Maria Masini - Toscana - San Miniato (PI) - *Sangiovese autoctono* - 2017 — 👉 42,00

Crsta - Reichmuth Marcel Josef s.s. - Piemonte - Dogliani (CN) - *Piwi* - 2003 — 👉 32,00

Don Mosè - Supersanum - Puglia - Supersano (LE) - *Negroamaro* - 2018 — 👉 33,00

Folet - Reichmuth Marcel Josef s.s. - Piemonte - Dogliani (CN) - *Piwi* - 2010 — 👉 32,00

La Gatta Mormigliana - Vinos Ambiz - Spagna - El Tiemblo (Avila) - *Tempranillo affinato in anfora* - 2017 — 👉 35,00

Le Quarette - Antica Valpolicella - Veneto - Fumane (VR) - *Corvina, Corvinone e Rondinella* - 2020 — 👉 26,00

Otshnanuri - Ostia- Georgia - Imereti - *Otshnanuri* - 2020 — 👉 70,00

Pico Lunar - Malaparte - Spagna - Castiglia - *Tempranillo* - 2019 — 👉 54,00

Rachuli - Patarizde - Georgia - Racha - *Aleksandrouli, Mujuretuli* - 2019 — 👉 50,00

Rosso Bacher - Az. Agr. Bacher - Piemonte - Monforte d'Alba (CN) - *Dolcetto d'Alba* - 2020 — 👉 30,00

Temprano - Badalucco - Sicilia - Petrosino di Marsala (TP) - *Nero d'Avola e Tempranillo* - 2020 — 👉 33,00

Tra di noi - Rosmarinus - Liguria - Imperia (IM) - *Rossese* - 2019 — 👉 34,00

Valtellina Superiore - Le Strie - Lombardia - Teglio (SO) - *Nebbiolo Chiavennasca* - 2009 — 👉 33,00

Zwigelt - Gut Oberstockstall - Austria - Wagram - *Zweigelt* - 2013 — 👉 54,00

Macerati

Chiarofiore - Val di Chiana (AR) - *Trebbiano e Vermentino* - 2016 — 👉 33,00

Fiero Bianco - Margò - Umbria - Perugia (PG) - *Grechetto* - 2020 — 👉 32,00

Futura - Di Cato - Abruzzo - Vittorito (AQ) - *La Passerina* - 2020 — 👉 33,00

Rkatsiteli - Wine Veranda - Georgia - *Rkatsiteli* - 2019 — 👉 45,00

Uno - Badalucco - Sicilia - Petrosino di Marsala (TP) - *Grillo* - 2021 — 👉 30,00

Vivavi - Le Quattro Volte - Calabria - San Marco Argentano (CS) - *Mantonico* - 2020 — 👉 30,00

Rosati

Colleita N6 - Cume Do Avia - Spagna - Ribeiro - *Brancellao, Caino Longo, Souson* - 2019 — 👉 35,00

La Lèna - Colle Florido - Abruzzo - Pianella (PE) - *Montepulciano* - 2020 — 👉 33,00

Paco Fuxia - Case Vecchie - Lombardia - Mozambano (MN) - *Rondinella* - 2020 — 👉 30,00

Meditazione

Danza del Sole - Solenghi - Emilia - Borgonovo Val Tidone (PC) - *Malvasia di Candia* - 2019 — 👉 40,00

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 Miniccioli
Il birrifico inesistente
Birra senza glutine.
(Alcol 3,5% Vol.)
— lattina 5,50 (0,33 L)

Morticcia
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, Worcestershire 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, Family 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

Jinzu
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 e verdura di stagione.
— 6,50

Spremuta d'arancia
— 5,00