

# Vini in bottiglia *stappati per voi al tavolo*

Mutty Cucina collabora con Tannarte per proporvi una selezione di vini artigianali che rispettano il loro territorio e sorprendono il palato

## Bianchi

**Annick** - Cosimo Maria Masini - Toscana - San Miniato (PI) - *Sauvignon Blanc e Vermentino* - 2022 — € 25,00

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

**Camarda** - Camarda - Sicilia - Castiglione di Sicilia (CT) - *Carricante, Minella* - 2022 — € 30,00

**Case Lunghe** - Filippo De Martin - Veneto - San Gregorio n/A (BL) - *Bronner* - 2020 — € 35,00

**Dindi Blanco** - Malaparte - Spagna - Segovia - *Albillo, Palombino, Malvar* - 2021 — € 35,00

**Le Méprisé Blanco** - Malaparte - Spagna - Segovia - *Verdejo* - 2021 — € 32,00

**Paula** - Rock - Alto Adige (BZ) - *Riesling* - 2021 — € 40,00

**Pista Raspi** - Apiua - Marche - Cupramontana (AN) - *Verdicchio* - 2020 — € 35,00

**Rio Bagno** - Bragagni - Romagna - Brisighella (RA) - *Albana, Famoso* - 2021 — € 28,00

**Sole** - Solimago - Lombardia - Solferino (MN) - *Chardonnay* - 2021 — € 27,00

## Bollicine

**Bruto** - Quinta do Ferro - Portogallo - Valle del Douro - *Avesso* - 2018 — € 38,00

**Cattabrega** - *Rosato* - Podere Sottoilnoce - Emilia - Castelvetro d/M (BO) - *Tosca, Gasparossa e Sorbara* - 2021 — € 27,00

**Colbotto** - Le quattro volte - Calabria - San Marco Argentano (CS) - *Mantonico rifermentato* - 2022 — € 33,00

**I Gerbidi** - Tenuta Borri - Emilia - Travo (PC) - *Ortrugo* - 2020 — € 25,00

**Mangiafuoco** - *Rosato* - Lombardia - Villimpenta (MN) - *Sorbara, Pinot Meunier* - 2021 — € 29,00

**Ribolie** - Ribelà - Lazio - Monte Porzio Catone (RM) - *Malvasia, Trebbiano, Bombino, Bellone* - 2021 — € 28,00

**Sognare! Sognare!** - Villa Picta - Lombardia - Villimpenta (MN) - *Sorbara metodo classico 24 mesi* - 2019 — € 33,00

**Sui Generis** - Cherubini - Lombardia - Parco delle colline - Brescia (BS) - *Chardonnay metodo classico 36 mesi* - 2022 — € 40,00

**Valtiberia** - Podere Sottoilnoce - Emilia - Castelvetro d/M (BO) - *Trebbiano modenese e di Spagna* - 2021 — € 32,00

## Rossi

**Alpicella** - Rosmarinus - Liguria - Imperia (IM) - *Rossese* - 2020 — € 32,00

**Bark** - Solimago - Lombardia - Solferino (MN) - *Merlot, Cabernet* - — € 42,00

**Capacchione Rosso** - Capacchione - Lombardia - Solferino (MN) - *Merlot, Sangiovese* - 2021 — € 25,00

**Cosimo** - Cosimo Maria Masini - Toscana - San Miniato (PI) - *Sangiovese, Sanforte* - 2017 — € 40,00

**Crsta** - Reichmuth Marcel Josef s.s. - Piemonte - Dogliani (CN) - *Piwi* - 2003 — € 35,00

**Don Mosè** - Supersanum - Puglia - Supersano (LE) - *Negroamaro* - 2018 — € 38,00

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

**Le Quarette** - Antica Valpolicella - Veneto - Fumane (VR) - *Corvina, Corvinone e Rondinella* - 2020 — € 28,00

**Le Méprisé Rojo** - Malaparte - Spagna - Segovia - *Tempranillo, Syrah* - 2020 — € 30,00

**Nicole** - Cosimo Maria Masini - Toscana - San Miniato (PI) - *Sangiovese* - 2019 — € 27,00

**Otskhanuri** - Otia- Georgia - Imereti - *Otskhanuri, Sapere* - 2020 — € 70,00

**Pico Lunar (Amphora)** - Malaparte - Spagna - Segovia - *Tempranillo* - 2019 — € 37,00

**Rachuli** - Patarizde - Georgia - Racha - *Aleksandrouli, Mujuretuli* - 2020 — € 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 — € 35,00

**Terra** - Villa Picta - Lombardia - Villimpenta (MN) - *Merlot, Cabernet e Marzemino* - 2021 — € 25,00

**Valtellina Superiore** - Le Strie - Lombardia - Teglio (SO) - *Nebbiolo Chiavennasca* - 2009 — € 43,00

**Zwigelt** - Gut Oberstockstall - Austria - Wagram - *Zweigelt* - 2013 — € 50,00

## Macerati

**Chiarofiore** - Tunia - Toscana - Val di Chiana (AR) - *Trebbiano, Vermentino* - 2017 — € 35,00

**Futura** - Di Cato - Abruzzo - Vittorito (AQ) - *La Passerina* - 2021 — € 35,00

**Guastafeste** - Villa Job - Friuli - Pozzolo del Friuli (UD) - *Pinot grigio* - 2019 — € 34,00

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

**L'altra faccia** - Tenuta Borri - Emilia - Travo (PC) - *Malvasia di Candia* - 2021 — € 40,00

**Pentima** - Ribelà - Lazio - Monte Porzio Catone (RM) - *Malvasia rossa, Trebbiano* - 2021 — € 47,00

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

**The New Wave Girl** - Malaparte - Spagna - Segovia - *Verdejo macerato* - 2012 — € 33,00

**TTK** - Guniava - Georgia - *Tsitska, Tolikauri, Krakhuna* - 2020 — € 70,00

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

**Viel Anders** - Rock - Alto Adige (BZ) - *Gewurztraminer, Sylvaner* - 2020 — € 40,00

**Vivavì** - Le Quattro Volte - Calabria - San Marco Argentano (CS) - *Mantonico* - 2020 — € 33,00

**Zerbiò** - Tenuta Borri - Emilia - Travo (PC) - *Malvasia* - 2018 — € 27,00

## Rosati

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

**Eros** - Solimago - Lombardia - Solferino (MN) - *Merlot, Rondinella* — € 28,00

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

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

# Bevande

---

## Birre artigianali

### La Sbagliata

*Il birrificio 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 birrificio 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 birrificio inesistente*

Birra senza glutine.

(Alcol 3,5% Vol.)

— lattina 5,50 (0,33 L)

### Morticia

*Il birrificio inesistente*

Birra gastronomica affinata 24 mesi in Barrique da Chardonnay e Moscato.

(Alcol 5,0% Vol.)

— bottiglia 10,00 (0,50 L)

### Patatrac

*Il birrificio inesistente*

Session Grape Lager. Birra a bassa fermentazione prodotta con mosto di uve Tuchi in collaborazione con Cobue.

(Alcol 4,5% Vol.)

— lattina 6,00 (0,33 L)

## Aperitivi

*Alcolici*

### Hugo

Sciroppo ai fiori di sambuco, vermouth enolito Dulcamara, seltz, menta, mela.

— 7,00

### Americano

Campari, vermouth enolito Dulcamara, seltz.

— 8,00

### Negroni

Campari, vermouth enolito Dulcamara, gin.

— 9,00

### Milano-Brescia

Campari, vermouth Dulcamara enolito, cedrata.

— 8,00

### Bloody Mutty

Succo di pomodoro, vodka, succo di limone, sale, pepe, tabasco, contrasto di mirtillo e riduzione di balsamico.

— 8,00

*Analcolici*

### Succhi Bio Plose

Arancia e carota, albicocca, pesca, pera, mirtillo.

— 5,00

### Bibite Bio Levico

— 5,00

### Te freddo Plose

Limone, pesca.

— 5,00

### Cedrata Tassoni

— 5,00

### Mutty Analcolico

— 7,00

## Gin Tonic

### Gin Mare

Tonica, scorza di agrumi, rosmarino.

— 12,00

### Gin del Professore Le Monsieur

Tonica, bacche di ginepro e scorza di limone.

— 12,00

### Gin del Professore La Madame

Tonica, petali di rosa e scorza di arancia.

— 12,00

### Jinzu

Tonica, agrumi e fiori edibili.

— 10,00

### Hendrick's

Tonica, agrumi e cetriolo.

— 10,00

### Gin Tonic Analcolico

Tonica e Gin botanico.

— 9,00

## Caffetteria

### Espresso

— 1,50

### Decaffeinato

— 1,50

### Caffè d'orzo

— 1,80

### Caffè ginseng

— 2,00

### Caffè shakerato

— 3,00 / con Baileys + 0,50

### Marocchino Mutty

Cioccolato, caffè e schiuma di latte.

— 3,00

### Cappuccino

— 2,00 / con latte di soia + 0,50

## Distillati

### Porto

Liquore del Pastore

### Rhum

— 7,00

## Amari

— 4,00

## Centrifughe e Spremute

### Spremuta d'arancia

— 5,00

### Centrifughe

Frutta e verdura di stagione.

— 7,00