



## *Spumanti*

Incrediboll - VSQ Metodo Classico Riesling Renano 30 mesi Extra Brut

La Costa - La Valletta Brianza LC

*38 euro*

'61 Rosé - Franciacorta DOCG 24 mesi Brut

Guido Berlucchi - Borgonato di Corte Franca BS

*48 euro*

Satèn - Franciacorta DOCG 36 mesi Brut

Majolini - Ome BS

*44 euro*

'61 Nature - Franciacorta DOCG 60 mesi Dosaggio Zero

Guido Berlucchi - Borgonato di Corte Franca BS

*51 euro*

Blanc de Blancs - VSQ Metodo Classico 30 mesi Dosaggio Zero Vino Naturale

Divella - Gussago BS

*52 euro*

Electo - Franciacorta DOCG Millesimato 36 mesi Brut

Majolini - Ome BS

*52 euro*

Io Per Te - Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG Blanc de Noirs Millesimato 36 mesi Brut

Prime Altire - Casteggio PV

*35 euro*

Mas de Fer - Valdobbiadene DOCG Extra Dry

Andreola - Valdobbiadene TV

*31 euro*

DUBL - VSQ Metodo Classico Greco di Tufo 36 mesi Brut

Feudi di San Gregorio - Sorbo Serpico AV

*41 euro*

## *Bianchi aromatici e Semiaromatici*

Vogelmaier - Vigneti delle Dolomiti IGT Moscato Giallo

Alois Lageder - Magrè BZ

*32 euro*

Sauvignon - Friuli Colli Orientali DOC

Sirch - Cividale del Friuli UD

*29 euro*

Müller Thurgau Valle Isarco - Alto Adige DOC

Alois Lageder - Magrè BZ

*27 euro*

Ribolla Gialla - Friuli Colli Orientali DOC

Sirch - Cividale del Friuli UD

*29 euro*

Kerner Valle Isarco - Alto Adige DOC

Taschlerhof - Bressanone BZ

*34 euro*



## *Bianchi fruttati di medio corpo*

Capotesta - Lugana DOC

Cascina Maddalena - Lugana di Sirmione BS

*30 euro*

Soave Classico DOC

Cantine Bertani - Grezzana VR

*31 euro*

Sylvaner Valle Isarco - Alto Adige DOC

Taschlerhof - Bressanone BZ

*34 euro*

Friulano - Friuli Colli Orientali DOC

Sirch - Cividale del Friuli UD

*29 euro*

Pinot Grigio - Friuli Colli Orientali DOC

Sirch - Cividale del Friuli UD

*29 euro*

Albablu - Toscana Vermentino IGT

Campo alle Comete - Castagneto Carducci LI

*29 euro*

Persefone - Ravenna IGT Albana *Vino Naturale*

Vigne dei Boschi - Valpiana di Brisighella RA

*42 euro*

Massaccio - Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore DOC

Tenute San Sisto - Maiolati Spontini AN

*31 euro*

Contrada Volpare - Etna Bianco Superiore DOC

Maugeri - Milo CT

*47 euro*

Spèra - Vermentino di Gallura DOCG

Siddura - Luogosanto OT

*31 euro*

Cutizzi - Greco di Tufo DOCG Riserva

Feudi di San Gregorio - Sorbo Serpico AV

*32 euro*

Serrocielo - Falanghina del Sannio DOC

Feudi di San Gregorio - Sorbo Serpico AV

*30 euro*

Pietracalda - Fiano di Avellino DOCG Riserva

Feudi di San Gregorio - Sorbo Serpico AV

*32 euro*



## *Bianchi strutturati e affinati*

Fragment - Alto Adige Sauvignon Blanc DOC

Alois Lageder - Magrè BZ

*41 euro*

Fórra - Vigneti delle Dolomiti IGT Manzoni Bianco

Alois Lageder - Magrè BZ

*47 euro*

L'Aura - Vigneti delle Dolomiti IGT Chardonnay Nosiola Vino Naturale

Gino Pedrotti - Lago di Cavedine TN

*32 euro*

Gaun - Chardonnay

Alois Lageder - Magrè BZ

*41 euro*

Derthona - Colli Tortonesi DOC Timorasso Vino Naturale

Ricci - Costa Vescovato AL

*39 euro*

Campanaro - Fiano di Avellino DOCG Riserva

Feudi di San Gregorio - Sorbo Serpico AV

*47 euro*

## *Rosati*

Lagrein Rosé - Alto Adige DOC

Alois Lageder - Magrè BZ

*30 euro*

Velante Bertarose - Verona IGT Charetto

Cantine Bertani - Grezzana VR

*27 euro*

Mareviglia - Toscana Rosato IGT Grenache Syrah

Campo alle Comete - Castagneto Carducci LI

*29 euro*

Rosé di Trerose - Toscana Rosato IGT Sangiovese

Tenuta Trerose - Vallano di Montepulciano SI

*29 euro*

Cirò DOC

Cataldo Calabretta - Cirò Marina KR

*29 euro*



## *Rossi di media struttura*

Barbera d'Alba DOC  
Figli Luigi Oddero - La Morra CN

*32 euro*

Conus - Lagrein  
Alois Lageder - Magrè BZ

*41 euro*

Schiava Nera - Vigneti delle Dolomiti IGT Vino Naturale  
Gino Pedrotti - Lago di Cavedine TN

*28 euro*

Pinot Noir - Vigneti delle Dolomiti IGT  
Alois Lageder - Magrè BZ

*35 euro*

Oltresogno - Toscana IGT Cabernet Sauvignon  
Campo alle Comete - Castagneto Carducci LI

*29 euro*

Teodosio - Aglianico del Vulture DOC  
Basilisco - Barile PZ

*29 euro*

## *Rossi strutturati e affinati*

Barbaresco DOCG  
Figli Luigi Oddero - La Morra CN

*52 euro*

Il Pettirosso - Valtellina Superiore DOCG  
Arpepe - Sondrio SO

*47 euro*

Rebo - Vigneti delle Dolomiti IGT Riserva Vino Naturale  
Gino Pedrotti - Lago di Cavedine TN

*36 euro*

San Giobbe "Muneda" - Terre Lariane IGT Pinot Nero  
La Costa - La Valletta Brianza LC

*45 euro*

Lui - Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo DOCG Vino Naturale  
Tenuta Terraviva - Tortoreto TE

*35 euro*

Monsenese - Chianti Classico DOCG Riserva  
San Leonino - Castellina in Chianti SI

*43 euro*

Santa Caterina - Vino Nobile di Montepulciano DOCG  
Tenuta Trerose - Vallano di Montepulciano SI

*44 euro*

Bacco - Isola dei Nuraghi IGT Carignano  
Siddura - Luogosanto OT

*42 euro*

Taurasi DOCG  
Feudi di San Gregorio - Sorbo Serpico AV

*47 euro*



## *Le Birre Agricole Artigianali dal Birrifico Rurale di Desio*

**SETA** - alta fermentazione, stile Wit-Blanche - paglierino chiaro velato, 5% vol. - 6 euro

*La speziatura con coriandolo e buccia d'arancia amara la rende fresca e dissetante.  
Birra dell'anno 2014 - prima classificata.*

**TERZO MIGLIO** - alta fermentazione, stile American Pale Ale - dorata 5,8% vol. - 6 euro

*Presenta aromi agrumati e resinosi, sentori balsamici di pino mugho e pompelmo, bilanciati dal gusto del malto e da un amaro intenso, pulito e avvolgente.  
Birra dell'anno 2010 - prima classificata.*

**405040** - bassa fermentazione, stile Pils - dorata chiara, 6,5% vol. - 6 euro

*Italian Pils, dotata di un profilo ricco e bilanciato, caratterizzata da una luppolatura decisa ed abbondante utilizzando le migliori varietà di luppolo continentale.  
European Beer Stars 2015 - terza classificata. Birra dell'anno 2016 - seconda classificata.*

**RESET** - alta fermentazione, stile American Amber Ale - ambrata, 5,6% vol. - 6 euro

*La luppolatura con le migliori varietà aromatiche americane conferisce a questa birra un gusto e un profumo intensi, che trovano il loro bilanciamento nelle ricche note maltate.  
Birra dell'anno 2014 - terza classificata.*

**GLOBAL IPA** - alta fermentazione, stile American IPA - bionda dorata, 6,5% vol. - 7 euro

*Complessa, luppolata, ed appunto Global: nasce dalla fusione di malti inglesi e tedeschi, lievito inglese e una generosa luppolatura con luppoli USA.*

**BLACKOUT** - alta fermentazione, stile Stout - nera, 4,2% vol. - 6 euro

*Birra ispirata alle Stout irlandesi. La tostatura dei malti sviluppa aromi di caffè e cioccolato che si ritrovano nel gusto insieme ad un finale di liquirizia.*

**ORANGE BOCK** - alta fermentazione, stile Bock - ambrata, 7% vol. - 7 euro

*Rifinita con scorza d'arancia, che aggiunge una nota fresca e piacevole alle complesse note maltate peculiari delle Bock, rendendola particolarmente gradevole ed equilibrata.*