

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

ORECCHIA D'ELEFANTE

&

KLOSTER WEISSE DUNKEL 5.2°

Con una carne decisa si abbina perfettamente una birra dal gusto intenso e corposo.

SPAGHETTONE CON SCAMPI

&

FRANCIACORTA
SATEN "CESONATO"
VILLA CRESPIA

Per esaltare al meglio la delicatezza dello scampo, il carattere setoso e avvolgente del Saten "Cesonato" è perfetto.

TRANCIO DI SALMONE



DAMM INEDIT 4.8°

Il sapore pieno del salmone è controbilanciato dalle note agrumate di questa Blanche, per un'elegante pastosità e pulizia.

PIZZA SOLARE



LUGANA PASINI BIO SAN GIOVANNI

La dolcezza della culatta e l'acidità del pomodorino giallo si uniscono in un'armonia di sapori, esaltati dalla freschezza e pulizia di questo vino.

MARINARA A MARE



LIMONCELLO SPRITZ

La sapidità e aromaticità di questa pizza, dal profumo mediterreaneo, vengono esaltate dalla freschezza di un drink delicato e suadente.

FOCACCIA CAPRESE



AVERBODE 7.5°

Un classico estivo dal gusto delicato e fresco, si accompagna ad una birra dal gusto pieno e da note amare floreali.

COCKTAIL

APEROL SPRITZ Aperol, prosecco, seltz	€ 5	GIN TONIC € 9 Gin HENDRICKS, acqua tonica	
CAMPARI SPRITZ Campari, prosecco, seltz	€ 5	GIN LEMON € 9 Gin HENDRICKS, Lemon soda	
APEROL 2.0 Aperol, vino bianco fermo, fior di Sambuco, Cassis	€ 7	AMERICANO € 7 Vermouth rosso, campari bitter, seltz	
HUGO SPRITZ Sciroppo di Sambuço, prosecco, se	€ 5	MOSCOW MULE € 7 Vodka, ginger beer, succo di lime	
menta MARTINI SPRITZ Martini bianco, prosecco, seltz	€ 7	MOJITO € 8 Rum bianco, succo di lime, menta, zucchero di canna, seltz	
LIMONCELLO SPRITZ Limoncello, prosecco, seltz	€ 5	MOJITO ANALCOLICO € 5 Menta, zucchero di canna, succo di lime, seltz	
NEGRONI Vermouth rosso, Campari bitter, Gi	€ 7	SPRITZ ANALCOLICO € 5 Succo d'arancia, Bitter rosso, acqua tonica	
NEGRONI SBAGLIATO Vermouth rosso, campari bitter, spumante	€ 7	SUNRISE ANALCOLICO € 5 Granatina, succo d'arancia, Ginger beer	

BEVANDE

	ACQUA NATURALE 0,751	€ 2,50	ARANCIATA DOLCE	€ 3
	ACQUA FRIZZANTE 0,751	€ 2,50	ARANCIATA AMARA	€ 3
	COCA COLA	€ 3	LEMON SODA	€ 3
	COCA COLA ZERO	€ 3	ACQUA TONICA	€ 3
	THE ALLA PESCA	€ 3	SPRITE	€ 3
_	THE AL LIMONE	€ 3	GINGER BEER/ALE	€3/

BIRRE BIRRA ALLA SPINA

KROMBACHER-PILS

Industriale chiara, Alc. 4,8% vol. Germania

0,201 € 3

0,401 € 5

HENRI'S SPECIAL IPA € 5,50

Artigianale ambrata, Alc. 6,2 vol. Inghilterra 0,40l

WEIZE ROUGE-RED € 5,50

Artigianale rossa, Alc. 6,8 vol. Belgio 0,40l

BIRRE SPECIAL



KLOSTER SCHEYERN

GOLD HELL 5.4°

Bionda. Cruda*. Aroma di malti, gusto dolce e pieno. Germania 0,50l

GOLD DUNKEL 5°

Scura. Cruda*. Aroma di lieviti, gusto dolce e intenso. Germania 0,50l

WEISSE HELL 5.2°

€.7

€ 7

€ 7

€ 7

Bionda. Cruda*, non filtrata. Aroma di lieviti, gusto dolce e acidulo. Germania 0,50l

WEISSE DUNKEL 5.2°

Ambrata scura. Cruda*, non filtrata. Aroma intenso, gusto dolce e delicato. Germania 0,50l

POCULATOR 7.4°

€ 1

Ambrata scura. Cruda*. Aromi intensi, gusto ricco e complesso. Germania 0,501

INEDIT CERVERA DAMM CERVERA MALTAWHEAT BEER BREWED WITH SPICES

DAMM INEDIT 4.8°

€ 6

Blanche. Aroma di agrumi. Gusto dolce e delicato. Spagna 0,331



AVERBODE 7.5°

€ 6

Bionda. Craft**. Aroma floreale, gusto pieno e rinfrescante. Belgio 0,331

AVERBODE MAGNUM € 12

0,751



PARANOIA 5.6°

€ 6

HOPPY HIPPO HAZY IPA

Bionda. Craft**. Lattina. Aroma fruttato, gusto dolce e tropicale. Belgio 0,33l

BIRRA ANALCOLICA

€ 6

0,331

BIRRA GLUTEN-FREE

€ 6

0,331

*Cruda: non ha subitotrattamento termico.

**Craft: piccole produzioni artigianali

ANTIPASTI

BATTUTA DI MANZO € 15

Battuta di manzetta Prussiana 200 gr., insalata misticanza, stracciatella di bufala, pane carasau, tuorlo marinato

CULACCIA

€ 12

€ 9

Culatta di Parma, mozzarella di bufala da 250 gr., insalata misticanza, pane carasau

PARMIGIANA DI MELANZANE

Melanzane fritte e al forno, mozzarella di bufala, pomodoro San Marzano DOP, basilico

EMILIA € 15

Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, coppa piacentina, mortadella modena IGP, Culatta di Parma accompagnato da gnocco fritto e Parmiggiano 24 mesi a scaglie

TARTARE DI SALMONE €15

Tartare di salmone, riso basmati, avocado, riduzione di soia, semi di sesamo

INSALATA TIEPIDA DI MARE

Calamari, polpo e gamberi saltati con finocchio croccante, zucchine marinate, pomodorini confit

CALAMARO SALTATO € 12

Calamaro saltato su crema di pisello, pomodorini confit, crema di bufala, crumble di tarallo sugna e pepe

CRUDITEE'

€ 20

€ 12

Gambero Rosso di Mazzara 2 pz maionese al lime, Scampi 2 pz, sashimi di tonno con insalata riccia, arancia viva, tartar di salmone con riso basmati, avocado

PRIMI

LINGUINE

€ 12

Linguine con stracciatella di bufala, julienne di pomodorini secchi, tarallo sugna e pepe, olio all'acciuga

MEZZAMANICA DI MARE € 14

Mezzamanica con gamberi, pesto di pistacchio, zeste di limone

SPAGHETTONE € 18

Spaghettone con crema di pomodorino giallo, tartar di scampi, scampo intero, Julienne di basilico

PASTA BIMBO

€ 7

Pasta in bianco o pomodoro o pesto

MEZZAMANICA € 12 DI TERRA

Mezzamanica con pomodorini, ricotta di bufala, crema di 'nduja calabrese e granella di pistacchio

CARBONARA

€ 12

Spaghettone con guanciale croccante, tuorlo d'uovo, pecorino romano e pepe

GNOCCHETTO

€ 10

Gnocchetti freschi con pomodoro San Marzano, stracciatella di bufala, basilico

SECONDI

POLPO € 15

Polpo su crema di patate, pomodorini confit, olive taggiasche, prezzemolo, tarallo sugna e pepe

TAGLIATA € 18 **DITONNO**

Tagliata di tonno con insalata riccia, arance a vivo, granella di pistacchio e riduzione di soia

TRANCIO € 14 **DI SALMONE**

Trancio di salmone su crema di pisello, pomodorini confit, crema di bufala, rucola e mandorle a filetto

GAMBERONI € 13 **ALLA GRIGLIA**

Gamberoni alla griglia 4pz con verdure grigliate e misticanza

TAGLIATA DI MANZO

Manzetta prussiana da 200 gr. con rucola, grana

TAGLIATA DI POLLO € 12

Tagliata di pollo con verdure alla griglia e misticanza

TAGLIATA DI TOFU €12

Tagliata di tofu, misticanza e verdure grigliate

ORECCHIA € 16 **D'ELEFANTE**

Orecchia di elefante 400g impanata e poi cotta nel burro con patate al forno, pomodorini e rucola

FILETTO DI MAIALE € 14

Filetto di maiale con insalata riccia, cipolla confit, senapata di fichi e granella di nocciole

MONTANARINE

PIZZETTE FRITTE NAPOLETANE

€ 10

CLASSICHE 6 pz Pomodoro San Marzano DOP, grana e basilico

Stracciatella di bufala, mortadella Modena IGP e granella di pistacchi

CANTABRICO 6 pz € 12

Stracciatella di bufala, acciughe del Mar Cantabrico e polvere di olive nere

ORO 6 pz

MORTAZZA 6 pz

Pomodorini gialli del Vesuvio, ricotta di bufala al pepe

Mix montanarine 6 pz € 10 Mix montanarine 12 pz € 20

€ 12

€ 12

FRITTURE

FRITTURA DI CALAMARI € 12

Anelli e ciuffi di calamari accompagnati da maionese all'arancia

FISHS AND CHIPS

€ 14

Anelli e ciuffi di calamari, gamberetti fritti, patate dippers e maionese all'arancia

POKE

SALMONE

€ 12

Salmone marinato a crudo con riso basmati, avocado, pomodorini, edamame, cavolo cappuccio viola, sesamo tostato e riduzione di soia

VEGETARIANA

€ 12

Riso basmati con tofu, pomodorini, mais, edamame e cavolo cappuccio viola

INSALATONE

SASHIMI

€ 15

Salmone marinato a crudo, riso basmati, rucola, avocado, lime e salsa di soia

CAESAR SALAD

€ 11

Iceberg, pollo scottato, scaglie di grana, crostini di pane e salsa caesar

VEGETARIANA

€ 10

Insalata misticanza, pomodorini, mais, carote julienne e mandorle a filetti

CONTORNI

Verdure grigliate
Insalata mistcanza

€ 4.50 € 4.50 Patate fritte dippers

€ 4.50

Patate al forno

€ 4.50

CLASSICO

€ 12

Prosciutto cotto, iceberg, pomodori ramati, bacon croccante, uovo e salsa cesar

CLUB SANDWITCH

GOLOSO

€ 12

Mortadella di Bologna IGP, pesto di pistacchio, scamorza, rucola, pomodori ramati, uovo e bacon croccante

HAMBURGER

CLASSICO

€ 15

Hamburger di manzo da 180 gr., pomodori ramati, iceberg, cipolla caramellata, cheddar, bacon e salsa BBQ

SALMONE

€ 15

Hamburger di salmone, salsa yogurt cipollina, stracciatella di bufala DOP, pomodori secchi, misticanza e cavolo cappuccio

POLPO

€ 15

Hamburger di polpo, friarielli, pomodorini secchi, provola affumicata e pesto di basilico

ESTIVO

€ 15

Hamburger di manzo da 180 gr., bacon croccante, salsa cesar, scamorza, zucchine grigliate e rucola

*Tutte le aggiunte hanno un costo variabile dai € 2 a € 5



PIZZE

CLASSICHE

MARINARA

€ 8

DIAVOLA

€ 10

Pomodoro San Marzano DOP, origano, aglio, basilico, olio EVO Bio

MARGHERITA

€ 8,50

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte d'Agerola, basilico, olio EVO Bio

ORTOLANA

€ 12

Pomodorini rossi del Vesuvio, provola affumicata d'Agerola, crema di zucchine, melanzane grigliate, friarielli, olio EVO Bio

CAPRICCIOSA

€ 11

Crema di funghi porcini, fior di latte d'Agerola, prosciutto cotto, carciofi alla romana, polvere di olive di Gaeta, olio EVO Bio

basilico, olio EVO Bio

VEGETARIANA

€ 11

DINAPOLI

Scarola passata in padella, fior di cappero, polvere di olive di Gaeta, basilico, provola affumicata d'Agerola, olio EVO Bio

Pomodoro San Marzano DOP, salame

piccante, provola affumicata d'Agerola,

LA CAMPANA DOP

€ 12

€ 9

Provola affumicata d'Agerola, friarielli napoletani, salsiccia napoletana, olio EVO Bio

MARGHERITA GIALLA

Pomodorini gialli del Vesuvio, fior di latte d'Agerola, olio evo Bio, basilico

BUFALINE

BUFALINA DOP

€ 11

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala campana DOP, basilico, olio EVO Bio

STRACCIATELLA

€ 12

Pomodorini datterini, mozzarella di bufala campana DOP, stracciatella di bufala, basilico, olio EVO Bio

GAETA

€ 13

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala campana DOP, polvere di olive di Gaeta, salsiccia napoletana, basilico, olio EVO Bio

LIGURE

€ 14

Pomodorini datterini, mozzarella di bufala campana DOP, olive taggiasche, pesto di basilico, olio EVO Bio

ORO FINO

€ 12

Mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini gialli del Vesuvio, stracciatella di bufala, olio EVO Bio

SOLARE

€ 14

Mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini gialli del Vesuvio, culatta di Parma e salsa alla rucola, basilico, olio EVO Bio

FRITTE AL FORNO IMPASTO CON DOPPIA COTTURA FRITTA 180° E POI IN FORNO 380°...

CLASSICA

€ 10

Pomodoro San Marzano DOP, provola affumicata d'Agerola, grana, basilico

FRITTA E CULACCIA € 12

Stracciatella di bufala, culaccia, basilico

FRITTA E MORTAZZA € 11

Stracciatella di bufala, mortadella Modena IGP, granella di pistacchi e zeste di limone

LIGURE FRITTA € 11

Pomodorini datterini, mozzarella di bufala campana DOP, olive taggiasche, pesto di basilico

FRITTA TERRONA

€ 12

Provola affumicata d'Agerola, friarielli napoletani, 'nduja calabrese, stracciatella di bufala

FRITTA VEGETARIANA € 11 DI NAPOLI

Scarola p<mark>as</mark>sata in padella, capperi, polvere di olive di Gaeta, provola affumicata d'Agerola

ORO FRITTO

€ 12

Pomodorini gialli del Vesuvio, fior di latte d'Agerola, salame dolce

IN ITALIANO SONO I CALZONI FRITTI 'A PIZZA FRITTA...

CALZONE NAPOLETANO

€ 12

CALZONE

€ 12

VEGETARIANO

Provola affumicata d'Agerola, scarola passata in padella, capperi, polvere di olive di Gaeta

CALZONE CAMPANO € 12

Provola affumicata d'Agerola, friarielli napoletani, salsiccia napoletana

Ricotta di bufala, provola affumicata

d'Agerola, salame dolce, pepe q.b.

CALZONE CLASSICO € 12

Fior di latte d'Agerola, pomodoro San Marzano DOP, prosciutto cotto

FOCACCE

CULACCIA

€ 15

Culaccia di Parma DOC, stracciatella di bufala, melanzane grigliate, olio EVO Bio

FOCACCIA DOM ART € 15

Pomodorini datterini, prosciutto crudo di Parma 24 mesi, stracciatella di bufala, salsa di rucola, olio EVO Bio

TONNO 2.0

€ 18

Tonno rosso a crudo, insalata riccia, granella di pistacchi, arancia a vivo, stracciatella di bufala DOP

ESTATE 2022

€ 18

Gamberi rossi di Mazzara del Vallo, stracciatella di bufala DOP, pesto di pistacchi, granella di pistacchi, zeste di limone

CAPRESE

€ 15

Pomodori ramati, mozzarella di bufala campana DOP, pesto di basilico, origano

LE PIZZE DEL BUONGUSTAIO

CAPPERI CHE PIZZA

€ 14

€ 17

POMODORINI Pomodorino giallo de

INTEGRALE AI3

€ 14

Pomodorino giallo del Vesuvio, pomodorini rossi del Vesuvio, pomodorini datterini, fior di latte d'Agerola, pesto di basilico, olio EVO Bio

affumicata d'Agerola, pomodorini gialli del Vesuvio, fior di cappero, pomodori secchi, olio EVO Bio

Scarola passata in padella, provola

FIORI DI ZUCCA € 14

Provola affumicata d'Agerola, fiori di zucca, acciughe del Mar Cantabrico, ciuffi di ricotta di bufala DOP

LA DELICATA

Crema di zucchine, pomodorini datterini, stracciatella di bufala, salsa di rucola e salmone marinato a crudo

GAMBERO ROSSO € 18

Pomodorini datterini, fior di latte d'Agerola, gamberi rossi di Mazara del Vallo, stracciatella di bufala DOP, pesto di basilico, olio EVO Bio

AMATRICIANA IN PIZZA € 13

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte d'Agerola, guanciale, cipolla rossa, pepe, pecorino, olio EVO Bio

PAFICCIA

€ 14

Patate al forno, fior di latte d'Agerola, salsiccia napoletana, grana a scaglie, olio EVO Bio

BOSCAIOLA € 16 DOM ART

Crema di tartufo nero, provola affumicata d'Agerola, crema di funghi porcini, prosciutto crudo di Parma 24 mesi, olio EVO Bio

NOCI E SPECK

€ 14

Pesto di noci, fior di latte d'Agerola, stracciatella di bufala campana DOP, speck Alto Adige IGP, granella di noci, olio EVO Bio

CORNICIOTTA € 14

Provola affumicata d'Agerola, cornicione ripieno di ricotta di bufala, salame dolce, tocchetti di ricotta di bufala, sbriciolata di taralli sugna e Pepe, olio EVO Bio

MARINARA A MARE € 17

Pomodoro San Marzano DOP, calamari, polpo, origano, aglio, basilico, olio EVO Bio

PORCINI IN PORCHETTA

€ 14

Crema di funghi porcini, provola affumicata d'Agerola, porchetta, pomodori secchi, taralli sugna e pepe

DEVIL'S FIRE

€ 13

Pomodoro San Marzano DOP, provola affumicata d'Agerola, cipolle rosse di Tropea, salame piccante, 'nduja calabrese, olio EVO Bio

ZUCCA SALATA

€ 14

Provola affumicata d'Agerola, crema di zucca, guanciale croccante, granella di pistacchi, fonduta di parmigiano reggiano, olio EVO Bio

PIZZA E MORTAZZA

€ 14

Pesto di pistacchio, provola affumicata d'Agerola, mortadella Modena IGP, granella di pistacchi, olio EVO Bio

GORGO E FICHI

€ 14

Fior di latte d'Ag<mark>erola, gorgonzol</mark>a DOP, mosta<mark>rda di fichi, granella di noci</mark>

Tutte le pizze possono essere realizzate con:

impasto integrale

€ 2

• cornicione ripieno di ricotta di bufala

€ 2

mozzarella senza lattosio

€ 2

*Tutte le aggiunte hanno un costo variabile dai € 0,50 a € 4 *Le pizze baby non hanno variazione di prezzo

DOLCI € 6 TIRAMISU' SORBETTO DELLA CASA € 6 Fragola-pistacchio-limone **TORTINO** € 6 € 6 **CHEESECAKE** Tortino dal cuore morbido al cioccolato, Nutella - Pistacchio - Frutti rossi crumble al cioccolato, gelato alla vaniglia, ribes e salsa ai frutti rossi MONTANARINE DOLCI € 6 3 pz. (nutella - pistacchi - cioccolato bianco) CAFFE' € 1,50 € 2 CAFFE' ESPRESSO **DECAFFEINATO** € 2 € 2 CAFFE' MACCHIATO DECA. MACCHIATO € 2,50 € 2,50 CAFFE' CORRETTO DECA. CORRETTO € 2,50 CAPPUCCINO **GINSENG** € 2 € 2 € 2,50 **AMERICANO ORZO** LIQUORI

	WHISKY-RUM		GRAPPE		
	Jack Daniel 's	€ 6	Poli morbida	€ 4	
	Jhonny Walcher	€ 6	Poli secca	€ 4	
	Extravejo Domenicano	€ 8	Poli barricata	€ 4,50	
	Pampero	€ 7			
			AMARI		
	LIQUORI		030	€ 5	
P	Baileys	€ 5	Guelfo	€ 5	C
b	Limoncello	€ 4,50	Amaro del capo	€ 5	
	Eclissi Liquirizia	€ 4,50	Braulio	€ 5	
	Sambuca	€ 4	Jagermeister	€ 5	
	Amaretto Disaronno	€ 5	Montenegro	€ 4	
	Vecchia Romagna	€5	Fernet Branca/Menta	€ 5/	_
					/



Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio,

possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio o presenti nell'allegati II del Reg. UE n. 1169/2011.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze, sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

La Direzione

- 1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segrale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi.
 - 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
 - 3. Uova e prodotti a base di uova.
 - 4. Pesce e prodotti a base di pesce.
 - 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
 - 6. Soia e prodotti a base di soia.
 - 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
- 8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nociole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti.
 - 9. Sedano e prodotti a base di sedano.
 - 10. Senape e prodotti a base di senape.
 - 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
 - 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l.
 - 13. Lupini e prodotti a base di lupini.
 - 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze, sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

La Direzione

CARTA DEI VINI



carta dei vini

SPUMANTI



Franciacorta Saten

Lombardia

La Montina

34 €

Chardonnay

La levigatezza ineguagliabile del Satén, A suo agio in tutte le occasioni.



Franciacorta Saten "Cesonato"

Lombardia

Villa Crespia

30 €

Chardonnay

Polposo e setoso, fiori bianchi e una punta di vaniglia.

Calice **7 €**



Franciacorta Brut

Lombardia

La Montina

Chardonnay, Pinot Nero

28 €

Un classico dello spirito franciacortino, in equilibrio tra potenza ed eleganza





Franciacorta Simbiotico

Lombardia

Villa Crespia

30 €

Chardonnay

Un Franciacorta dove l'assenza di solfiti toglie un velo e il gusto ha qualcosa in più



Prosecco Bio "Solicium"

Veneto

Colli del Soligo

18€

Floreale, avvolgente, il biologico in funzione della qualità.



Prosecco Millesim. "Rive di Soligo"

Veneto

Colli del Soligo

24€

Le "Rive" sono la nobiltà del Prosecco, per chi non vuole compromessi



LEGGEREZZA

Blanquette de Limoux "Carte Blanche"

Francia

Salasar

25 €

Mauzac, Chenin Blanc Frutta gialla e agrumi per uno spumante complesso ma disimpegnato.



Rive Droite Brut Blanc de Noirs

Francia

Gamet

Pinot Noir, Pinot Meunier

45 €

La magia dello champagne, combinare complessità e stile. Ogni sorso una scoperta

'INI BIANCHI



Lugana Bio

Lombardia

Pasini San Giovanni

20 €

Trebbiano di Lugana

Bel frutto, pulizia ed energia per abbinamenti arditi

Calice **5€**



Capriano del Colle Bianco "Netto"

Lombardia

San Michele

Trebbiano, Chardonnay, Pinot Bianco

L'altra faccia del trebbiano lombardo, intenso, croccante e sapido



Vermentino Colli di Luni

Liguria

15€

Lunae

Vermentino

24€

Un vino particolare, profumi delicati e riconoscibili, scorrevole al palato e lievemente aromatica

DINAMISMO



Gewurtztraminer

Trentino

Cantina Aldeno

22 €

Gewurtztraminer

Aromatico e avvolgente, aromi tra rose e miele: intrigante



SOSTANZA

Souvigner Gris

Veneto

Colli del Soligo

Souvignier Gris (Seyval + Zahringer)

15 €

Una nuova uva "resistente" per un vino innovativo e diretto, tra vaniglia e chiodi di garofano,



DINAMISMO

Ribolla Gialla Collio

Friuli

Scolaris Ribolla Gialla

17€

Fresco e lieve, ma non banale, fiori di campo, agrumi e un finale di mandorla



Falanghina Sinuessa

Campania

Villa Matilde

21 €

Falanghina

Polpa e freschezza, tra accenni tropicali e sapidità mediterranea



DINAMISMO

Re Manfredi Bianco

Terre degli Svevi

Muller Thurgau, Traminer

Le note aromatiche non stancano perché ben bilanciate dalla mineralità "vulcanica"

22 €

Basilicata



Zibibbo

Frutto, note aromatiche e sapidità, un vino dalla bevibilità straordinaria

Sicilia

19€



Muscadet Sevre et Maine

Chateau de Maillon

Melon de Bourgogne

La leggerezza non banale di un vino insostitubile per il pesce.

Francia

21 €



SOSTANZA

Alsace Gewurztraminer

Klipfel

Gewurztraminer

La potenza e l'intensità del Gewurztraminer alsaziano,

Francia

26€

VINI ROSATI



LEGGEREZZA

Cerasuolo d'Abruzzo Rosè

Talamonti

Montepulciano

Intenso e scorrevole, con la giusta freschezza, per non stancare mai.

Abruzzo

18€

VINI ROSSI



Capriano del Colle Marzemino

San Michele

Marzemino

Sorso pieno, tanto frutto, polposo, scorrevole e disinvolto

Lombardia

19€



SOSTANZA

Circus Liguria

Lunae

Massareta, Albarossa, Alicante

Da vitigni dimenticati profumi inusuali e piacevoli, piccola nota speziata e frutto intenso

Schioppettino

Scolaris

Schioppettino

Quando un vino è polposo, facile, universale, da bere fresco

Liguria

21 €

Friuli

18€

Calice 6€



SOSTANZA



DINAMISMO

Lambrusco del Fondatore

Cleto Chiarli

Lambrusco di Sorbara

Il Lambrusco più iconico d'Italia, da un vigneto antico un vino incredibile per polpa, finezza ed eleganza



Eretico Cabernet Sauvignon

San Donatino

Cabernet Sauvignon

Il nome dice tutto, originale e deciso. Bio



Emilia

24 €

26€



PROFONDITA

Chianti Peppoli

Marchesi Antinori

Sangiovese

Un Chianti di eccellenza, intenso e ricco, mai banale.



28 €



DINAMISMO

Lacrima di Morro d'Alba

Cantina Offida

Lacrima di Morro

Uno dei pochi vini che, pur essendo rosso, può degnamente sostituire anche molti vini bia uchi

Marche 15 €



Nero d'Avola

Funaro

Nero d'Avola

Biologico, tra frutto e freschezza

Sicilia

18€

COME SCEGLIERE IL VINO GIUSTO

Ogni vino ha una personalità, scegliete quella che più vi piace.

LEGGEREZZA

Una qualità universale. I vini di leggerezza non tradiscono mai, proprio perché vanno d'accordo con tutto e con tutti.

Hanno profumi delicati, di fiori e frutta bianca con qualche divagazione aromatica, un gusto lineare che non invade ma si fa riconoscere, sono scorrevoli, vivi ma senza spigoli.

DINAMISMO

Vini che non stanno mai fermi: sfaccettati, luminosi, musicali, aromatici. Si possono azzardare abbinamenti arditi e stupire anche i più navigati degustatori.

I profumi si fanno più complessi e intensi, il frutto è maturo, al palato si sente più densità. Sono vini completi ma il loro denominatore comune rimane la freschezza.

SOSTANZA

La sostanza è come un avvolgente drappo di velluto, il vino si sente, è corposo, ricco, morbido. Il profumo è intenso, continuo, dove il frutto la fa da padrone, il gusto appagante, pieno, confortante, le spezie fanno capolino, gli affinamenti, anche in legno, possono farsi sentire ma tutto è senza complessità.

PROFONDITA'

Il gioco comincia a farsi impegnativo, ogni sorso può essere una scoperta. Sono vini che hanno alle spalle tempi lunghi e uve eccezionali.

L'intensità dei profumi è accompagnata da aromi inconsueti, il sorso è potente, pieno e soprattutto sempre diverso. Però nessuna pesantezza, sempre bevibili e accattivanti, grazie alla giusta acidità.

CONTEMPLAZIONE'

Se, continuando ad andare in profondità, non si scorge il fondo, allora ci rimane solo la contemplazione. Non saremo noi a cercare qualcosa nel vino ma sarà lui a trovare qualcosa in noi, e a trasportarci in luoghi straordinari.

Aspettiamoci pochi vini, e non per tutti.



