



## Vini spumanti Italiani

**Spumante 2005 "Riserva Elena"** € 35.00  
Az. Agr. Podere Rocche dei Manzoni, Monforte D'Alba - Piemonte

**Franciacorta Brut** € 40.00  
Az. Agr. Bellavista, Erbusco - Lombardia

**Franciacorta Gran Cuvée Saten** € 55.00  
**Az. Agr. Bellavista, Erbusco - Lombardia**

**Franciacorta Gran Cuvée 2005** € 50.00  
Az. Agr. Bellavista, Erbusco - Lombardia

**Franciacorta Brut** € 25.00  
Az. Agr. Contadi Castaldi, Adro - Lombardia

**Franciacorta Brut Rosè 2006** € 40.00  
Az. Agr. Contadi Castaldi, Adro - Lombardia

### Metodo Charmat

**Prosecco Superiore di Valdobbiadene Spumante Extra Dry** € 20.00  
Sorelle Bronca, Colbertaldo - Veneto

**Prosecco "Gujot" Extra Dry** € 20.00  
Drusian Francesco, Valdobbiadene - Veneto

**Valdobbiadene Superiore di Cartizze "Le Colture"** € 25.00  
Az. Agr. Le Colture, Santo Stefano di Valdobbiadene - Veneto

## Gli Champagnes

### Cuvée Tradition

**Champagne Gran Cuveè Brut** € 250.00  
Krug

**Champagne Brut Reserve (mgm)** € 180.00  
Billecart Salmon

**Champagne Brut « Le Reflet » (mgm)** € 130.00  
Philipponnat

**Champagne Vintage 1995** € 440.00  
Krug



**Champagne Brut « Dom Ruinart » 1996** € 240.00  
Ruinart

**Champagne Brut « Dom Perignon » 1999** € 240.00  
Moët & Chandon

**Champagne Brut « Le Mesnil » 1995** € 360.00  
Salon

### I Blanc de Blancs

**Champagne « Cristal » 2000** € 250.00  
L. Roederer

**Champagne Brut** € 55.00  
Philippe Gonet

**Champagne Brut (demi)** € 35.00  
Philippe Gonet

**Champagne Brut « Grand Blanc » 2002** € 135.00  
Philipponnat

### I Rosè

**Champagne Rosè Brut** € 65.00  
Philippe Gonet

**Champagne Rosè Brut** € 150.00  
Ruinart

**Champagne Reserve Rosè** € 95.00  
Philipponnat

## Vini bianchi

### Piemonte - Lombardia - Veneto

**Roero Arneis 2010** € 22.00  
Az. Agr. Matteo Correggia , Canale

**Erbaluce di Caluso 2009 "Le Chiusure"** € 20.00  
Benito Favaro, Piverone

**Sauvignon Langhe 2006** € 52.00  
Az. Agr. La Spinetta di Giorgio Rivetti, Castagnole Lanze

**Benaco Bresciano Bianco 2008 "Pratto"** €20.00  
Az. Agr. Ca' dei Frati, Lugana di Sirmione

**Chardonnay Terre di Franciacorta 2007** € 70.00  
Az. Agr. Ca' del Bosco, Erbusco

**Curtefranca Bianco 2008 (Chardonnay, Pinot Bianco)** € 20.00  
Az. Agr. Bellavista, Erbusco

**Curtefranca Bianco 2007 "Convento Santissima Annunciata" (Chardonnay)** € 38.00  
Az. Agr. Bellavista, Erbusco

**Lugana 2008 "Vigna Catullo" (Trebiano di Soave)** € 22.00  
Az. Agr. Roveglia, Pozzolengo

**Soave Classico 2008 "Calvarino"** € 25.00  
Az. Agr. Pieropan, Soave

### Trentino Alto Adige

**Alto Adige Bianco 2007 "Beyond the Clouds"** € 46.00  
Elena Walch, Termeno

**Chardonnay 2007 "Formigar"** € 27.00  
Produttori Colterenzio

**Chardonnay 2008 "Sanct Valentin"** € 33.00  
Produttori di San Michele Appiano

**Gewurztraminer 2009** € 20.00  
Produttori di Bolzano

**Gewurztraminer 2009 "Kleinstein"** € 26.00  
Produttori di Bolzano

<b>Gewurztraminer 2009 “Sanct Valentin”</b> Produttori di San Michele Appiano	<b>€ 33.00</b>
<b>Muller Thurgau 2009 “Palai”</b> Az. Agr. Pojer & Sandri, Faedo	<b>€ 20.00</b>
<b>Pinot Bianco 2008 “Sanct Valentin”</b> Produttori di San Michele Appiano	<b>€ 33.00</b>
<b>Pinot Grigio 2008 “Sanct Valentin”</b> Produttori di San Michele Appiano	<b>€ 33.00</b>
<b>Sauvignon 2009 “Mock”</b> Produttori di Bolzano	<b>€ 20.00</b>
<b>Sauvignon 2009 “Sanct Valentin”</b> Produttori di San Michele Appiano	<b>€ 33.00</b>
<b>Kerner</b> Produttori St. Nikolaus	<b>€ 20.00</b>
<b>Friuli Venezia Giulia</b>	
<b>Bianco Ven, Giulia 2006 “Vintage Tunina”</b> (Sauv., Chard., Rib. G., Malv. Ist., Piccolit) Jermann, Villanova di Farra	<b>€ 45.00</b>
<b>Bianco Venezia Giulia 2007 “Were Dreams...”</b> (Chardonnay) Jermann, Villanova di Farra	<b>€ 45.00</b>
<b>Bianco Venezia Giulia “Capo Martino” 2006</b> (Friulano, Ribolla, Malvasia, Picolit) Az. Agr. Jermann, Farra D’Isonzo	<b>€ 70.00</b>
<b>Collio Chardonnay 2009</b> Az. Agr. Colle Duga di Princic Damian, Cormòns	<b>€ 20.00</b>
<b>Collio Bianco 2007 “Col Disore”</b> (Pinot B., Friulano, Sauvignon, Ribolla G.) Az. Agr. Russiz Superiore, Capriva del Friuli	<b>€ 35.00</b>
<b>Collio Friulano 2009</b> Az. Agr. Russiz Superiore, Capriva del Friuli	<b>€ 22.00</b>
<b>Collio Friulano 2008 “Zio Romi”</b> Az. Agr. Renato Keber, Cormòns	<b>€ 20.00</b>
<b>Collio Pinot Bianco 2007</b> Az. Agr. Russiz Superiore, Capriva del Friuli	<b>€ 22.00</b>



### **Toscana - Umbria - Marche**

<b>Batàr 2007</b> (Chardonnay, Pinot Bianco) Querciabella, Greve in Chianti	<b>€ 55.00</b>
<b>Vermentino 2009 “Acquagiusta”</b> Tenutala Badiola, Castiglione della Pescaia	<b>€ 20.00</b>
<b>Cervaro Della Sala 2007 (Chardonnay, Grechetto)</b> Az. Antinori, Firenze	<b>€ 60.00</b>
<b>Conte Della Vipera 2006 (Sauvignon, Chardonnay)</b> Az. Antinori, Firenze	<b>€ 38.00</b>
<b>Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore 2009</b> Az. Agr. Bucci, Ostra Vetere	<b>€ 20.00</b>

### **Campania - Sicilia - Sardegna**

<b>Falanghina 2009 “Tenuta Rocca dei Leoni”</b> Villa Matilde, Cellole	<b>€ 20.00</b>
<b>Fiano di Avvelino 2009</b> Donnachiara, Montefalcione	<b>€ 20.00</b>
<b>Greco di Tufo 2009</b> Az. Agr. Benito Ferrara , Tufo	<b>€ 22.00</b>
<b>Sicilia Bianco 2009 “Rami” (insolia, Grecanico)</b> Az. Agr. Cos, Vittoria	<b>€ 20.00</b>
<b>Colli del Limbara 2009 “Ruinas”</b> Paolo Depperu & Figli, Luras	<b>€ 30.00</b>
<b>Vermentino di Gallura 2009 “S’ Eleme ”</b> Az. Agr. Cantina del Vermentino Monti	<b>€ 20.00</b>



## Vini rosati

<b>Lagrein Rosato 2009</b> Produttori San Michele Appiano – Trentino Alto Adige	<b>€ 22.00</b>
<b>Rosa del Golfo 2009 (Negroamaro)</b> Cantine Rosa del Golfo - Alezio - Puglia	<b>€ 20.00</b>

## Vini rossi

### Piemonte

<b>Barbaresco 2005</b> Gaja, Barbaresco	<b>€ 160.00</b>
<b>Barbaresco 2004 “Bricco Asili”</b> Az. Agr. Pelissero, Treiso	<b>€ 130.00</b>
<b>Barbaresco 2006 “Bric Balin”</b> Az. Agr. Moccagatta, Barbaresco	<b>€ 50.00</b>
<b>Barbaresco 2006 “Vanotu”</b> Az. Agr. Pellissero, Treiso	<b>€ 60.00</b>
<b>Barbera D’Alba 2007 “Gallina”</b> Az. Agr. La Spinetta, Grinzane Cavour	<b>€ 50.00</b>
<b>Barbera D’Alba 2009 “Laura”</b> Az. Agr. Principiano Ferdinando, Monforte d’Alba	<b>€ 20.00</b>
<b>Barbera D’Asti 2006 “Ai Suma”</b> Braida, Giacomo Bologna, Rocchetta Tanaro	<b>€ 65.00</b>
<b>Barbera D’Asti 2007 “Bricco dell’ Uccellone”</b> Braida, Giacomo Bologna, Rocchetta Tanaro	<b>€ 50.00</b>
<b>Barolo 1999</b> Elio Altare, La Morra	<b>€ 90.00</b>
<b>Barolo 2005 “Brunate”</b> Az. Agr. Roberto Voerzio, La Morra	<b>€ 200.00</b>



<b>Barolo 1995 “Monfortino”</b> Az. Agr. Giacomo Conterno, Monforte D’Alba	<b>€ 520.00</b>
<b>Barolo 1999 “Monfortino”</b> Az. Agr. Giacomo Conterno, Monforte D’Alba	<b>€ 510.00</b>
<b>Barolo 2006 “Serralunga”</b> Az. Vit. Principiano Ferdinando, Monforte d’Alba	<b>€ 35.00</b>
<b>Barolo 2004 “Vigneto Campè”</b> Az. Agr. La Spinetta di Giorgio Rivetti, Castagnole Lanze	<b>€ 150.00</b>
<b>Dolcetto d’Alba 2009 “Sant’Anna”</b> Az. Vit. Principiano Ferdinando, Monforte d’Alba	<b>€ 20.00</b>
<b>Dolcetto di Dogliani 2007 “Siri D’Jermu”</b> Az. Agr. Pecchenino, Dogliani	<b>€ 20.00</b>
<b>Gattinara 2005 “Osso S. Grato” (Nebbiolo)</b> Antonolo, Gattinara	<b>€ 55.00</b>
<b>Gattinara 2005 (Nebbiolo)</b> Travaglini Giancarlo, Gattinara	<b>€ 30.00</b>
<b>Gattinara 2004 Riserva (Nebbiolo)</b> Travaglini Giancarlo, Gattinara	<b>€ 40.00</b>
<b>Ghemme 2005 (Nebbiolo)</b> Az. Agr. Platinetti Guido, Ghemme	<b>€ 20.00</b>
<b>Ghemme 2004 “Santa Fè” (Nebbiolo, Vespolina)</b> Vit. Ioppa, Romagnano Sesia	<b>€ 40.00</b>
<b>Langhe Nebbiolo 2005 “Sperss”</b> Gaja, Barbaresco	<b>€ 190.00</b>
<b>Langhe Rosso 2009 “Cremes”</b> Gaja, Barbaresco	<b>€ 30.00</b>
<b>Langhe Rosso 2005 “Darmagi”</b> Gaja, Barbaresco	<b>€ 190.00</b>
<b>Langhe Rosso 2007 “Monprà” (Nebbiolo, Barbera)</b> Az. Agr. Conterno Fantino, Monforte d’Alba	<b>€ 40.00</b>
<b>Langhe Rosso 2007 “Pin” (Nebbiolo, Barbera)</b> Az. Agr. La Spinetta di Rivetti, Castagnole Lanze	<b>€ 50.00</b>



<b>Monferrato Rosso 2008 “L’ Ago”</b> (Barbera, Cab. Sauvignon, Pinot Nero) Az. Agr. Lagobava, Vignale Monferrato	<b>€ 30.00</b>
<b>Nebbiolo Colline Novaresi 2007</b> Vit. Ioppa, Romagnano Sesia	<b>€ 20.00</b>
<b>Nebbiolo d’Alba 2007 “Cascinotto”</b> Claudio Alario, Diano d’Alba	<b>€ 28.00</b>
<b>Roero 2008 (Nebbiolo)</b> Az. Agr. Matteo Correggia, Canale	<b>€ 20.00</b>
<b>Lombardia - Veneto</b>	
<b>Bonarda Vigna Delle More 2009</b> Az. Agr. Isimbarda , Santa Giulietta	<b>€ 20.00</b>
<b>Merlot del Sebino 2003 “Il Merlot”</b> Az. Agr. Ca’ del Bosco, Erbusco	<b>€ 85.00</b>
<b>Pinot Nero del Sebino 2004 “Pinéro”</b> Az. Agr. Ca’ del Bosco, Erbusco	<b>€ 75.00</b>
<b>Valtellina Sforzato 2003 “Ronco del Picchio” (Nebbiolo)</b> Az. Agr. Fay, San Giacomo di Teglio	<b>€ 40.00</b>
<b>Amarone della Valpolicella 2006 “La Marega” (Corvina, Molinara)</b> Az. Agr. Le Salette, Fumane	<b>€ 45.00</b>
<b>Amarone della Valpolicella 2006 “Pergole Vece” (Corvina, Molinara)</b> Az. Agr. Le Salette, Fumane	<b>€ 75.00</b>
<b>Amarone della Valpolicella Classico 2006 “Costasera”</b> Az. Agr. Masi, S.Ambrogio di Valpolicella	<b>€ 65.00</b>



### Trentino Alto-Adige

<b>Cabernet 2007</b> Produttori San Michele Appiano	<b>€ 20.00</b>
<b>Cabernet 2004 St. Magdalena Riserva "Mumelter"</b> Cantina Produttori di Bolzano	<b>€ 35.00</b>
<b>Lagrein Scuro 2006 St. Magdalena Riserva "Taber"</b> Cantina Produttori di Bolzano	<b>€ 38.00</b>
<b>Lagrein 2006 "Sigismundus"</b> Produttori Colterenzio	<b>€ 30.00</b>
<b>Lagrein 2006 Riserva "Castel Ringberg"</b> Elena Walch, Termeno	<b>€ 40.00</b>
<b>Merlot 2005 Riserva "Kastelaz"</b> Elena Walch, Termeno	<b>€ 45.00</b>
<b>"Kermesse" 2005</b> (Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Lagrein) Elena Walch, Termeno	<b>€ 50.00</b>
<b>Pinot Nero 2007 "Ludwig"</b> Elena Walch, Termeno	<b>€ 30.00</b>
<b>Pinot Nero Dolomiti 2008</b> Az. Agr. Pojer & Sandri, Faedo	<b>€ 20.00</b>
<b>Pinot Nero 2008 "Sanct Valentin"</b> Produttori San Michele Appiano	<b>€ 35.00</b>
<b>Teroldego Rotaliano 2007</b> Az. Agr. Fedrizzi, Mezzo Lombardo	<b>€ 20.00</b>



### Friuli Venezia Giulia

<b>Collio Merlot 2008</b> Az. Agr. Colle Duga - Damian Princic, Cormòns	<b>€ 20.00</b>
<b>Refosco dal Peduncolo Rosso 2008</b> Az. Agr. Petrucco, Buttrio	<b>€ 20.00</b>
<b>Collio Rosso 2005 "Riserva degli Orzoni"</b> (Cab. Sauvignon, Cab. Franc, Merlot) Az. Agr. Russiz Superiore, Capriva del Friuli	<b>€ 45.00</b>
<b>Collio Cabernet Franc 2007</b> Az. Agr. Russiz Superiore, Capriva del Friuli	<b>€ 22.00</b>
<b>Collio Merlot 2007</b> Az. Agr. Russiz Superiore, Capriva del Friuli	<b>€ 22.00</b>

### Toscana

<b>Bolgheri 2008 "Volpola"</b> (Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot) Podere Sapaio, Castagneto Carducci	<b>€ 28.00</b>
<b>Brunello di Montalcino 2005 "Prime Donne"</b> Donatella Cinelli Colombini, Montalcino	<b>€ 50.00</b>
<b>Brunello di Montalcino 2004</b> Az. Agr. Biondi & Santi, Montalcino	<b>€ 130.00</b>
<b>Cepparello 2006 (Sangiovese)</b> Isole & Olena, Barberino Val d' Elsa	<b>€ 65.00</b>
<b>Chianti Classico 2007 "Panzanello"</b> Andrea Sommaruga, Panzano in Chianti	<b>€ 20.00</b>
<b>Rosso di Montalcino 2008</b> Mastrojanni, Montalcino	<b>€ 25.00</b>
<b>Morellino di Scansano 2009 (Sangiovese)</b> Az. Agr. Moris Farms, Massa Marittima	<b>€ 20.00</b>
<b>Vino Nobile di Montepulciano 2007</b> Az. Agr. Icaro, Montepulciano	<b>€ 22.00</b>
<b>Vino Nobile di Montepulciano 2004 "Vigneto Antica Chiusina"</b> Fattoria del Cerro, Montepulciano	<b>€ 50.00</b>
<b>Cavalli Tenuta degli Dei 2006 (C. Sauv., C. Franc, Petit V., Alicante Bouschet)</b> Soc. Agr. Degli Dei, Panzano in Chianti	<b>€ 65.00</b>



### I Super Tuscan

<b>Avvoltore 2007 (Sangiovese, Cabernet Sauvignon)</b> Az. Agr. Moris Farm, Massa Marittima	<b>€ 45.00</b>
<b>Guado al Tasso Bolgheri Sup. 2005 (Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah)</b> Azienda Antinori, Firenze	<b>€ 130.00</b>
<b>Le Pergole Torte 1999 (Sangiovese)</b> Az. Agr. Monteverdine, Radda in Chianti	<b>€ 100.00</b>
<b>Ornellaia 2006 (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot)</b> Tenuta Dell'Ornellaia, Bolgheri	<b>€ 210.00</b>
<b>Sassicaia 2006 (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)</b> Tenuta San Guido, Bolgheri	<b>€ 235.00</b>
<b>Siepi 2004 (Merlot, Sangiovese)</b> Az. Agr. Fonterutoli, Castellina in Chianti	<b>€ 130.00</b>
<b>Solaia 2006 (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese)</b> Azienda Antinori, Firenze	<b>€ 300.00</b>
<b>Tignanello 2007 (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Franc)</b> Azienda Antinori, Firenze	<b>€ 100.00</b>

### Umbria - Marche

<b>Montefalco Sagrantino 2006 "Perticaia"</b> Guido Guardigli, Montefalco	<b>€ 32.00</b>
<b>Chaos 2001 (Montepulciano)</b> Fattoria Le Terrazze, Numana	<b>€ 48.00</b>
<b>Rosso Conero 2002 Riserva "Sassi Neri" (Montepulciano)</b> Fattoria Le Terrazze, Numana	<b>€ 35.00</b>
<b>Rosso Piceno 2008 "Tenuta Pongelli" (Montepulciano, Sangiovese)</b> Az. Agr. Bucci, Ostra Vetere	<b>€ 20.00</b>



### Campania, Puglia, Calabria

<b>Aglianico 2007 “Tenuta Rocca dei Leoni”</b> Villa Matilde, Cellole	<b>€ 20.00</b>
<b>Salento Rosso 2007 “Cento su Cento” (Primitivo)</b> Castel di Salve, Tricase	<b>€ 23.00</b>
<b>Cirò Riserva 2007 “Duca San Felice” (Gaglioppo)</b> Casa Vin. Librandi, Cirò Marina	<b>€ 20.00</b>
<b>Val di Neto Rosso 2008 “Gravello” (Cabernet Sauvignon, Gaglioppo)</b> Casa Vin. Librandi, Cirò Marina	<b>€ 27.00</b>

### Sicilia, Sardegna

<b>Duca Enrico 1997 (Nero D’Avola)</b> Az. Duca di Salaparuta, Salaparuta	<b>€ 72.00</b>
<b>Etna Rosso 2007 (Nerello Cappuccio, Nerello Mascalese)</b> Az. Agr. Barone di Villagrande, Milo	<b>€ 20.00</b>
<b>Cerasuolo di Vittoria Classico 2007 (Nero d’Avola, Frappato)</b> Az. Agr. Cos, Vittoria	<b>€ 20,00</b>
<b>Carignano del Sulcis Superiore 2006 “Terre Brune”</b> Cantina Santadi, Santadi Sardegna	<b>€ 55.00</b>
<b>Carignano del Sulcis 2008 “Grotta Rossa”</b> Cantina Santadi, Santadi Sardegna	<b>€ 20.00</b>



## Vini da dessert

	Bicchiere	Bottiglia
<b>Moscato D'Asti 2009 "Bricco Quaglia" 75 cl.</b> Az. Agr. La Spinetta, Castagnole Monferrato - Piemonte	€ 5.00	€20.00
<b>Acinobili 2003 (Vespaiola) 37,5 cl.</b> Az. Agr. Maculan, Breganze - Veneto	€ 12.00	€ 60.00
<b>Canneto 2003 Vendemmia Tardiva 50 cl.</b> Az. Agr. Canneto, Montepulciano - Toscana	€ 6.00	€ 25.00
<b>Comtess' 2005 (Gewurz., Rieslig, Sauvignon) 37,5 cl.</b> Produttori di San Michele Appiano, Appiano - Alto-Adige	€ 6.00	€ 38.00
<b>Muffato della Sala 2006 37,5 cl.</b> Castello della Sala, Antinori, Sala - Umbria	€ 10.00	€ 50.00
<b>Passito di Pantelleria 2006 "Dietro l' Isola" 37,5 cl.</b> Savino Gorgone, Pantelleria - Sicilia	€ 8.00	€ 40.00
<b>Sauternes 2004 Premier Cru Classé 37,5 cl.</b> Chateau Siglas Rabaud - Bommès - Francia	€ 13.00	€ 58.00



## Vini da dessert

### Bianchi

<b>Chardonnay 2009</b> Produttori Termeno – Trentino A. A.	<b>€ 12,00</b>
<b>Gewurztraminer 2009</b> Produttori San Michele Appiano - Trentino A. A.	<b>€ 13.00</b>
<b>Langhe Bianco 2008 “Rossj Bass” (Chardonnay)</b> Gaja - Barbaresco - Piemonte	<b>€ 30.00</b>
<b>Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore 2009</b> Az. Agr. Bucci, Ostra Vetere - Marche	<b>€ 12.00</b>

### Rossi

<b>Barbera d’ Asti 2006 “Bricco dell’ Uccellone”</b> Braida, Giacomo Bologna, Rocchetta Tanaro – Piemonte	<b>€ 25.00</b>
<b>Barolo 2006 “Serralunga”</b> Az. Vit. Principiano F. - Monforte d’Alba – Piemonte	<b>€ 19.00</b>
<b>Dolcetto d’ Alba 2009 “Sant’ Anna”</b> Az. Vit. Principiano F. - Monforte d’Alba – Piemonte	<b>€ 10.00</b>
<b>Pinot Nero 2008</b> Produttori San Michele Appaino – Trentino A. A.	<b>€ 10.00</b>
<b>Chianti Classico 2007 “Panzanello”</b> Andrea Sommaruga, Panzano in Chianti	<b>€ 10.00</b>
<b>Morellino di Scansano 2009 (Sangiovese)</b> Az. Agr. Moris Farms, Massa Marittima - Toscana	<b>€ 10.00</b>

## Birre artigianali

### Le Baladin - microbirrificio, Piozzo (CN)

#### **Isaac 5 gradi**

**€ 15.00**

Reinterpretazione delle classiche “biere blanche” di scuola belga, è una birra dal colore albicocca chiaro e dall’aspetto leggermente torbido, con schiuma pannosa ed abbondante.

Al naso note di lievito e agrumi, frutta bianca e speziatura di coriandolo. Fresca al gusto con corpo leggero, molto beverina. Si sposa bene con piatti delicati di pesce e aperitivi sfiziosi.

#### **Wayan 5,8 gradi**

**€ 15.00**

Di colore oro carico un po’ aranciato, leggermente torbida.

Al naso porta una miscellanea di profumi fini di spezie, cereali, fiori di zangra, pera e bergamotto. In bocca è frizzante e rinfrescante con discrete note pepate che lasciano la bocca pulita e soddisfatta. Invitante l’ abbinamento con pesce e carni bianche.

#### **Super 8 gradi**

**€ 15.00**

Lo stile di riferimento è quello delle birre d’ abbazia, anche se la Super Baladin è ormai quasi uno stile a se stante giocato molto sull’ eleganza a dispetto del grado alcolico sostenuto.

Al naso profumi di banana e marzapane, in bocca frutta secca e, a tratti, prugne. Rotonda, beverina e ben equilibrata.

La sua ricchezza di sapori e sentori ne permette un’ ampia utilizzazione negli abbinamenti più svariati e curiosi .

#### **Nora 6,8 gradi**

**€ 15.00**

Dal colore ambra aranciato, con schiuma abbondante, mediamente persistente. Al naso intense note speziate di zenzero e insieme di agrumi.

Al palato ritornano delicatamente le spezie con note di canditi e frutti esotici in un piacevole “zuccherino” molto ben equilibrato.



### **Cittavecchia - Birra Artigiana Trieste**

#### **Chiara 4,9 gradi**

**€ 15.00**

Birra a bassa fermentazione dalla schiuma fine, densa e persistente.

All'olfatto risalta il malto e un gradevole odore di luppolo erbaceo.

Al sapore si notano il sentore di miele, una lieve acidità e un amaro decisamente contenuto.

Accompagna bene primi delicati, carni chiare, pesce e formaggi freschi.

#### **Rossa 5,1 gradi**

**€ 15.00**

Birra a bassa fermentazione in stile "Vienna". Colore ambrato brillante dalla schiuma densa. Mostra un lieve carattere di malto tostato ed un aroma di luppolo più contenuto.

Più secca e meno corposa della "Chiara", è una birra che accompagna molto bene i primi piatti, carni saporite, insaccati e i formaggi.

#### **Formidabile 8 gradi**

**€ 15.00**

Una birra forte ad alta fermentazione. Uno stile tra "Strong Ale" e "Birra d' Abbazia". Ha un colore scuro ed una schiuma densa e Persistente. Al gusto frutta matura: ciliegia e marasca, liquirizia, legno e un leggero affumicato. Accompagna molto bene le carni saporite, i formaggi stagionati, i dessert ed il cioccolato.