

# BIRRE ARTIGIANALI

---

<b>Media</b>	<b>A partire da</b> <b>€ 5</b>
<b>Piccola</b>	<b>A partire da</b> <b>€ 3,5</b>
<b>Bottiglia o lattina da 33 cl</b>	<b>A partire da</b> <b>€ 5</b>

---

# BIBITE ARTIGIANALI

---

<b>MoleCola, Molecola Zero</b>	<b>€ 3,50</b>
<b>Aranciata, Gazzosa</b>	
<b>Tonica</b>	

---

# COCKTAIL

---

<b>Il Nostro Spritz</b>	
Prosecco di Valdobbiadene DOC	
+	
Bitter artigianale Rossi d'Angera	<b>€ 6</b>
oppure	
Aperol	
<b>Il Nostro Gin Tonic</b>	
Gin Latitude 45 Rossi d'Angera	<b>€ 7</b>
+	
Tonica J. Guasco	
<b>Il Negroni Rossi d'Angera</b>	
Gin Latitude 45	
+	
Bitter artigianale	<b>€ 8</b>
+	
Vermouth Rosso	

---

La nostra piccola selezione di vini e produttori che lavorano secondo natura, nel rispetto della Terra e di ciò che essa produce

## BOLLE



<b>Prosecco DOC Brut</b> <b>BiancaVigna</b> – Veneto	<b>100%</b> <b>Glera</b>	<b>€ 18</b>	<b>€ 4</b>
<b>Perlugo – Dosaggio Zero Metodo Classico VSQ</b> <b>Pievalta</b> – Marche	<b>100%</b> <b>Verdicchio</b>	<b>€ 24</b>	<b>€ 5</b>
<b>Animante – Franciacorta DOCG Extra Brut</b> <b>Barone Pizzini</b> – Lombardia	<b>Chardonnay,</b> <b>Pinot Nero,</b> <b>Pinot Bianco</b>	<b>€ 34</b>	
<b>Sette – Spumante Metodo Classico Rosé</b> <b>Opificio del Pinot Nero</b> – Veneto	<b>100%</b> <b>Pinot Nero</b>	<b>€ 50</b>	
<b>Pensiero 2013 – VSQ Brut Pas Operè</b> <b>Ca' del Vent</b> – Lombardia	<b>100%</b> <b>Chardonnay</b>	<b>€ 60</b>	
<b>Anima 2013 – VSQ Brut Pas Operè</b> <b>Ca' del Vent</b> – Lombardia	<b>100%</b> <b>Pinot Nero</b>	<b>€ 65</b>	

## ROSATI



<b>Montenigo Rosato – Veneto IGT</b> <b>Azienda Montenigo</b> – Veneto	<b>100% Corvina</b>	<b>€ 20</b>	<b>€ 4,5</b>
<b>Sant'Isidoro 2017 – Marche IGT</b> <b>Maria Pia Castelli</b> – Marche	<b>Sangiovese,</b> <b>Montepulciano</b>	<b>€ 24</b>	<b>€ 5</b>

## BIANCHI



<b>Dominè 2017 – Verdicchio dei castelli di Jesi DOC</b> <b>Pievalta</b> – Marche	<b>100%</b> <b>Verdicchio</b>	<b>€ 20</b>	<b>€ 5</b>
<b>Dei Fornelli Inzolia Sicilia</b> <b>Feudo Montoni</b> - Sicilia	<b>100%</b> <b>Inzolia</b>	<b>€ 22</b>	<b>€ 5</b>
<b>Red Stone Riesling Trocken</b> <b>Gunderloch</b> - Germania	<b>100%</b> <b>Riesling</b>	<b>€ 26</b>	
<b>Malvasia – Venezia Giulia IGT Malvasia Istriana</b> <b>Rado Kocjancic</b> – Friuli Venezia Giulia	<b>100%</b> <b>Malvasia</b> <b>Istriana</b>	<b>€ 30</b>	

# ROSSI



<b>Barbera d'Alba DOC 2018</b> Mauro Veglio – Piemonte	100% Barbera	€ 20	€ 4,5
<b>Lagnusa</b> Feudo Montoni - Sicilia	100% Nero d'Avola	€ 25	€ 5,5
<b>Lorano</b> Maria Pia Castelli - Marche	100% Sangiovese	€ 28,00	
<b>Sforzato di Valtellina DOCG 2012</b> Le Strie – Lombardia	100% Chiavennasca (Nebbiolo)	€ 60	
<b>Barolo DOCG 2012</b> Mauro Veglio – Piemonte	100% Nebbiolo		
	<b>Gattera</b>	€ 80	
	<b>Castelletto</b>	€ 85	
	<b>Arborina</b>	€ 90	
<b>Kurni</b> Oasi degli Angeli – Marche	100% Montepulciano		
	<b>2016</b>	€ 120	
	<b>2015</b>	€ 160	

# MACERATI



<b>Salipetrj</b> Tenuta Armosa – Sicilia	100% Moscato Bianco	€ 27	
<b>Vulcanica</b> Pivnica Cajkov – Slovacchia	Pesecka, Pinot Grigio	€ 35	
<b>Stella Flora 2010</b> Maria Pia Castelli – Marche	Pecorino, Passerina, Trebiano, Malvasia	€ 58	