

## EMILIA ROMAGNA

**L' Acino - Lambrusco Grasparossa di Castelvetro D.O.P. - 11.5% Vol.**  
**Bottiglia 75cl**

Fiore all'occhiello della cantina Corte Manzini, prodotto da vigne di almeno 50 anni, è una delle massime espressioni del Grasparossa. Colore intenso, sapore asciutto e vinoso, spuma fine ed evanescente e spiccata corposità.

Corte Manzini - Modena

€16

**Bolla Rossa - Lambrusco Grasparossa di Castelvetro D.O.P. - 11% Vol.**  
**Bottiglia 75cl**

Podotto da vigneti più giovani (20 anni), esprime un buon profumo con una bellissima beva. Rimane secco ma leggermente morbido e beverino.

Corte Manzini - Modena

€17

## VENETO

**Rufian - Cabernet/Malbec - 12% Vol.**  
**Bottiglia 75cl**

È un rosso giovane. Al naso si apre vinoso, fresco, con intense note di frutti di bosco. Al palato è morbido ed equilibrato. Buona la corposità e le vellutate sensazioni finali. Soddisfa l'esigenza del bere fresco nei pranzi moderni, perfetto anche come aperitivo e con la pizza.

*Azienda agricola Montecrosetta - Vicenza*

€16

**Gallina - Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Dry Millesimato - 11.5% Vol.**  
**Bottiglia 75cl**

Prodotto sulle colline di Valdobbiadene, viene imbottigliato giovane con metodo "charmat". Acquista un fine perlage ed un profumo fruttato, gradevolmente aromatico. Corpo snello e leggero.

*Azienda Agricola Gallina Loris - Valdobbiadene*

€15

## KM ZERO

**Via Sonora - 12.5% Vol.**  
**Bottiglia 75cl**

Un vino bianco coltivato proprio qui da noi a Roncoi a 700 metri di altitudine, in un ambiente ricco di biodiversità. Da questo paradiso montano nasce un vino unico, elegante, sapido, leggero in bocca e dalla spiccata mineralità. Gli aromi balsamici dati dalla nota moscata e i profumi di timo, violetta e ciclamino rendono questo vino veramente travolgente.

*Azienda agricola Filippo De Martin - San Gregorio nelle Alpi*

€25

**Bolla Ballerina - 12.5% Vol.**  
**Bottiglia 75cl**

Vino bianco frizzante non filtrato, rifermentato in bottiglia con il proprio mosto. Con i lieviti depositati sul fondo, ha profumi agrumati che ricordano l'arancia rossa. Snella e agile conferma le note agrumate e sentori di frutta secca. Si allunga su un finale aromatico e sapido/minerale. Rimettendo in sospensione i lieviti si arricchisce in personalità, la nota amarotica viene equilibrata da fragranze più dolci di pasticceria e ricordi di fragoline di bosco.

*Azienda agricola Filippo De Martin - San Gregorio nelle Alpi*

€25

# WINE MENU

Siamo lieti di offrirvi un' accurata selezione di vini che esprimono al meglio l' Emilia Romagna, nostra terra d'origine, e il Veneto, terra di adozione. Abbiamo cercato tra le piccole aziende agricole che lavorano ancora in modo tradizionale e nel rispetto dell'ambiente, per proporvi prodotti autentici e ricercati, anche a km zero!

# BEER MENU

Grazie ad un'affiatata collaborazione con i ragazzi della birroteca IBU di Belluno, siamo felici di presentarvi un'accurata selezione di birre artigianali. Pronto a fare un viaggio indimenticabile tra i luppoli?!



**Botanica - Golden Ale Alc. 6% Vol.**  
**Bottiglia 33cl €5.80**

Abbiamo dato il nome Botanica per la miscela di luppoli selezionati usati in ricetta. E' una birra bionda con sentori di frutta a pasta gialla e di spezie; l'ottimo equilibrio tra il corpo maltato e la luppolatura la rende di facile beva. Deliziosa con ogni genere di pizza!

*Birrificio Follina - Treviso*



**Follinetta - Belgian Saison Alc. 5% Vol.**  
**Bottiglia 33cl €5.80**

Birra bionda classica, ha una moderata gradazione alcolica e sentori fruttati. Si beve da sola o accompagnata a piatti semplici e delicati.

Piccola deviazione del fiume Follina, Follinetta è dedicata alla secolare tradizione tessile nella produzione della lana e della seta, sviluppatasi attorno al piccolo corso d'acqua.

*Birrificio Follina - Treviso*



**Sputnik N.2 - Grisette Alc. 5% Vol.**  
**Bottiglia 33cl €6.20**

Una birra di carattere ma da bersi spensieratamente. Briosa al palato, con le sue note di cereali seguite da un corpo snello e da una gasatura non invadente. Al naso note di pane cotto in forno a legna e aromi di cereali, con una leggera speziatura con sentori di pepe sichuan e zenzero. Il finale secco, con una nota amara che ne prolunga il piacere, è arricchito da un leggero sentore di affumicatura, dovuto ad una modica quantità di frumento affumicato.

*Birrificio Muttnik - Pavia*



**Seawise - Hefeweisse Alc. 4.3% Vol.**  
**Bottiglia 33cl €6.20**

Leggera, dalle note critiche, leggermente sapide. Prodotta con l'aggiunta di salicornia, verbena e limone che la rendono fresca e beverina. Al naso risaltano le note di limone, mentre alla bevuta si apprezza la verbena e la salicornia che la rendono amara e sapida, ben bilanciando la dolcezza della weisse.

*Birrificio Dutch Bargain - Olanda*



**Bestia - India Pale Ale Alc. 6,3% Vol.**  
**Lattina 33cl €5.50**

La Mister B Bestia è una fantastica Ipa bionda realizzata con luppoli Mosaic, Centennial e Loral e un ingrediente segreto tanto amato dal birrifico: avena in fiocchi! Presenta profumi molto agrumati e resinosi, il suo sapore è amaro, intenso, ma ben bilanciato dai malti che ammorbidiscono queste note amare. Senza glutine!

*Birrificio Mister B - Mantova*



**Shantung - Session White IPA Alc. 4.5% Vol.**  
**Lattina 44cl €8.00**

Un'alta percentuale di frumento maltato snellisce il corpo di questa IPA, esaltando i profumi agrumati tipici del Citra, luppolo che caratterizza la birra sia in Late che in Dry Hopping. Fresca, elegante e leggera.

*Birrificio Porta Bruciata - Brescia*



**La Pallata - APA Alc. 5.6% Vol.**  
**Lattina 44cl €7.50**

Una American Pale Ale molto equilibrata dove gli aromi dei due luppoli americani, Ekuant e Willamette, si esprimono in gradevoli note di pesca bianca, papaya e lime che si uniscono alle note delicate maltate. L'amaro è ben bilanciato e non graffiante.

*Birrificio Porta Bruciata - Brescia*



**Orifiamma - American IPA Alc. 6% Vol.**  
**Lattina 44cl €7.50**

E' la storica American Ipa del birrifico. Il blend di luppoli, Cascade, Citra, e Simcoe, le dona un intenso aroma fruttato, una nota resinosa, e sentori di mandarino e frutta esotica matura. L'amaro è deciso e persistente.

*Birrificio Porta Bruciata - Brescia*