





# I Vini



## Le bollicine

		
<b>Prosecco DOC Extra Brut Viaventi</b> Glera, Chardonnay, <i>Masottina, Veneto</i>	7 €	25 €
<b>R.D.O. Levante 2021 Extra Dry</b> Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, <i>Masottina, Veneto</i>		35 €
<b>Lambrusco Rosé</b> Lambrusco rosé, <i>2020, Cantine della volta, Emilia Romagna</i>		42 €
<b>Ca del Bosco Prestige</b> Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco, <i>Ca del bosco, Franciacorta</i>		58 €

## Gli Champagne

<b>Perrier Jouet Brut</b> Pinto nero, pinot meunier, chardonnay, <i>Ruinart</i>	100 €
<b>Ruinart Rosé</b> Chardonnay, pinot nero, <i>Ruinart</i>	140 €

## I bianchi

<b>Greco Giova BIO</b> Greco, <i>2020, Merumalia, Lazio</i>	25 €
<b>Bombino Snese BIO</b> Bombino <i>2020, Merumalia, Lazio</i>	25 €
<b>Fiano BIO</b> Fiano, <i>2020, Merumalia, Lazio</i>	28 €
<b>Grillo Passiperduti</b> Grillo DOC, <i>2021, Donna fugata, Sicilia</i>	28 €
<b>Vermentino di Sardegna BIO</b> Vermentino di Sardegna, <i>2021, Fattorie Isola, Sardegna</i>	28 €
<b>Pecorino Amorino BIO</b> Abruzzo Pecorino Superiore DOP, <i>2021, Podere Castorani, Abruzzo</i>	28 €
<b>Malvasia BIO</b> Colli Piacentini Malvasia DOC, <i>2020, La tosa, Emilia Romagna</i>	30 €
<b>Villa Antinori</b> Pinot bianco, Pinot grigio, Trebbiano, Riesling <i>2021, Antinori, Toscana</i>	8 € 32 €
<b>Sauvignon BIO</b> Colli Piacentini Sauvignon DOC, <i>2020, La tosa, Emilia Romagna</i>	32 €

\*Il prezzo varia a seconda dell'annata. Richiedere informazioni.

<b>Ribolla Gialla Vinnæ</b> Ribolla gialla, <i>2021, Jermann, Friuli</i>	
<b>Chardonnay</b> Chardonnay, <i>2021, Jermann, Friuli</i>	
<b>Gewürtztraminer Lafoa</b> Gewürtztraminer, <i>2020, Colterenzio, Trentino Alto Adige</i>	

## I rosati

<b>Cannonau di Sardegna Rosato</b> DOP Cannonau di Sardegna Rosato, <i>2021, Fattorie Isola, Sardegna</i>	7 €	25 €
<b>Amorino</b> DOP Cerasuolo d'Abruzzo, <i>2021, Podere Castorani, Abruzzo</i>		28 €

## I rossi

<b>Nero di troia fili d'erba BIO</b> IGT puglia nero di troia 100%, <i>Torrevento, Puglia</i>	7 €	23 €
<b>Primitivo Torrevento BIO</b> IGT Puglia Primitivo 100%, <i>Torrevento, Puglia</i>		26 €
<b>Lagrein</b> DOCG Lagrein, <i>Kettmeir, Trentino</i>		28 €
<b>Nero d'Avola Contesa dei Venti</b> DOC sicilia nero d'Avola, <i>Donna fugata, Sicilia</i>	8 €	28 €
<b>Cannonau di Sardegna Riserva BIO</b> Cannonau 100%, <i>2019, Fattorie Isola, Sardegna</i>	8 €	30 €
<b>Chianti Classico BIO</b> Chianti DOCG Sangiovese Canaiolo, Colorino, <i>2019, Dievole Toscana</i>		32 €
<b>Pinot nero</b> Pinot nero, <i>2019, Kettmeir, Trentino</i>		35 €
<b>Nebbiolo DOCG</b> Piemonte nebbiolo, <i>2020, Rocche dei Manzoni, Piemonte</i>		38 €
<b>Ripasso Malavoglia BIO</b> Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara <i>2019 Ca la bionda, Veneto</i>		42 €
<b>Tancredi Dolce e Gabbana</b> Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, <i>Donna fugata, Sicilia</i>		49 €
<b>Le Volte dell'Ornellaia 2020</b> Sangiovese, Merlot, Cab. Sauvignon, <i>Ornellaia, Toscana</i>		55 €
<b>Barolo</b> DOCG Piemonte Nebbiolo, <i>2017 Rocche dei Manzoni, Piemonte</i>		58€

		
<b>Amarone BIO</b> Corvina, Rondinella, Molinara, <i>2016 Ca la bionda, Veneto</i>		66 €
<b>Sangiovese Brunello BIO</b> Sangiovese, <i>2017, Brizio, Toscana</i>		75 €
<b>Tignanello</b> Sangiovese, Cab. Franc, Cab. Sauvignon, <i>Antinori, Toscana</i>		160 €
<b>Ornellaia 2015</b> Sangiovese, Merlot, Cab. Sauvignon, <i>Ornellaia, Toscana</i>		300 €
<b>Sassicaia 2005</b> Cab. Franc, Cab. Sauvignon, <i>Tenuta San Guido, Toscana</i>		890 €
<b>Sassicaia magnum 2013</b> Cab. Franc, Cab. Sauvignon, <i>Tenuta San Guido, Toscana</i>		1650 €
<b>Passito di Pantelleria DOC Ben Rye</b> Zibibbo, <i>Donna Fugata, Sicilia</i>	8 €	

## I passiti

<b>Passito di Pantelleria DOC Ben Rye</b> Zibibbo, <i>Donna Fugata, Sicilia</i>	8 €
--	-----



# I Drink

## I cocktail

**Marsala Dreamin**  
Marsala fine, Campari, soda al finocchietto home made 14 €

**BFF (Best Friends Forever)**  
Mezcal Illegal Joven, Aperol, Punt & mes, Gocce di mandarino Isolabella 14 €

**Oro Nero**  
Infuso sous vide di alloro salvia e agrumi, sciroppppo eldelflower, Biancosarti, nero gum Fabbri, prosecco. Oro in superficie. 14 €

**Malafemmina**  
Prosecco, Select, Soda al pompelmo rosa e ginepro tostato, bordo di sale affumicato, sfere nere Gum Fabbri al mandarino. 11 €

**Ama Mary**  
Vodka infusa al guanciaie, succo di pomodoro bio, succo di limone, spicy mix. 11 €

**Barbarossa Club**  
Shrub ai frutti rossi e barbabietola, e stratto di mela finocchio zenzero e carota. 11 €

## Le birre

**32 Via dei birrai**  
**Nebra**  
Belgian Strong Ale, colore ambrato, 8.0 %

**Audace**  
Belgian Strong Ale, colore giallo paglierino 8.4 %

**Birrificio Forte**  
**Gassa d'amante**  
Golden Ale, colore dorato chiaro, 4.5 %

**Cento volte forte**  
Blanche, colore giallo paglierino, 4.0 %

**Regina del mare**  
Dubbel, colore ramato, 8.0 %

**La Mancina**  
Belgian Strong Ale, colore dorato, 7.5 %

**Meridiano O**  
ESB, colore ambrato, 5.0 %

33 cl 75 cl

## L'acqua

Acqua Panna 3,50 €

Acqua San Pellegrino 3,50 €

## Le bibite

Coca Cola 5 €

Coca Zero 5 €

Tè limone/pesca 5€

Limonata 5 €

Aranciata 5 €

Chinotto 5 €

Cedrata 5 €

