



**LA CARTA  
DEI  
VINI.**

## **-Vini Spumanti e Champagne-**

Champagne Grande Cuvée Brut	Krug	€ 220,00
Champagne Brut Nature	Laurent-Perrier	€ 80,00
Champagne Brut Majeur	Ayala	€ 56,00
Cuveè Brut	Terrazze dell'Etna	€ 26,00
Franciacorta Brut "61"	Berlucchi	€ 29,00
Franciacorta Nature "61"	Berlucchi	€ 36,00
Franciacorta Saten "61"	Berlucchi	€ 32,00
Lugana Brut	Cà Maiol	€ 22,00
Malvasia DOC Secco "Daphne"	Medici Ermete	€ 15,00
Malvasia Brut	Medici Ermete	€ 15,00
Prosecco di Treviso Brut "Rustico"	Nino Franco	€ 19,00
Prosecco Superiore di Valdobbiadene	Villa Santi	€ 20,00
Roero Arneis Metodo Classico Dosage Zero	Giovanni Negro	€ 27,00
Trento DOC Brut	Letrari	€ 27,00

## **-Vini Bianchi-**

### ***-Lombardia-***

Lugana "Prestige"	Ca Maiol	€ 19,00
Manzoni "Uno"	Villa Domizia	€ 18,00

## ***-Piemonte-***

Chardonnay Langhe "L'Altro"	Pio Cesare	€ 19,00
Langhe La Favorita "Valle dell'Olmo"	Marziano Abbona	€ 15,00
Roero Arneis "Tistin"	Marziano Abbona	€ 15,00
Roero Arneis "Serra Lupini"	Angelo Negro	€ 15,00

## ***-Trentino Alto Adige-***

Chardonnay	Hofstatter	€ 15,00
Chardonnay "Cardellino"	Elena Walch	€ 21,00
Muller Thurgau "Palai"	Pojer e Sandri	€ 16,00
Pinot Grigio	Elena Walch	€ 16,00
Pinot Bianco	Erste-Neue	€ 15,00

## ***-Friuli e Veneto-***

Chardonnay	Inama	€ 15,00
Ribolla Gialla	Dario Coos	€ 18,00
Sauvignon	Dario Coos	€ 16,00
Soave	Inama	€ 15,00

## ***-Toscana-***

Chardonnay	Capezzana	€ 15,00
Vermentino "Poggio al Tufo"	Tommasi	€ 15,00
Vermentino "Streda"	Villa da Vinci	€ 16,00

## ***·Abruzzo·***

Chardonnay	Marramiero	€	16,00
------------	------------	---	-------

## ***·Campania·***

Fiano di Avellino " Le Grade"	Vinosia	€	18,00
-------------------------------	---------	---	-------

Greco di tufo "L'Ariella"	Vinosia	€	20,00
---------------------------	---------	---	-------

## ***·Sardegna e Sicilia·***

"Ciuri" (carricante, nerello mascalese)	Terrazze dell'Etna	€	19,00
-----------------------------------------	--------------------	---	-------

Vermentino di Gallura	Capichera	€	44,00
-----------------------	-----------	---	-------

Vermentino di Gallura "Vign'Angena"	Capichera	€	30,00
-------------------------------------	-----------	---	-------

Vermentino di G. "VT" (vendemmia tardiva)	Capichera	€	65,00
-------------------------------------------	-----------	---	-------

## ***·Vini Rosati·***

"C'era una volta", Merlot rosato bio, <i>Sicilia</i>	Vivera	€	26,00
------------------------------------------------------	--------	---	-------

Cerasuolo d'Abruzzo "Dama", <i>Abruzzo</i>	Marramiero	€	15,00
--------------------------------------------	------------	---	-------

Chiaretto del Garda "Roseri", <i>Lombardia</i>	Cà Maiol	€	16,00
------------------------------------------------	----------	---	-------

Lambrusco Rosato Secco, <i>Emilia Romagna</i>	Medici Ermete	€	15,00
-----------------------------------------------	---------------	---	-------

# ***·Vini Rossi·***

## ***·Piemonte·***

Barbaresco 2001	Gaja	€ 200,00
Barolo 2014	Oddero	€ 46,00
Barbera d'Asti "Mon-Ross" 2019	Forteto della Luja	€ 15,00
Barbera d'Alba Superiore 2015	Oddero	€ 21,00
Barbera d'Asti Superiore 2015	Oddero	€ 20,00
Darmagi langhe 1999	Gaja	€ 180,00
Dolcetto d'Alba 2018	Pio Cesare	€ 18,00
Dolcetto d'Alba "Cescu" 2018	Angelo Negro	€ 15,00
Dolcetto di Dogliani "Papà Celso" 2017/2018	Marziano Abbona	€ 21,00
Nebbiolo 2016	Pio Cesare	€ 25,00
Nebbiolo d'Alba "Bricco Barone" 2017	Marziano Abbona	€ 21,00
Sperss 1999	Gaja	€ 200,00

## ***·Lombardia·***

Incrocio Terzi "Punto Zero" 2016	Villa Domizia	€ 17,00
Inferno 2016	Rainoldi	€ 19,00
Sassella 2015	Rainoldi	€ 20,00
Sfurzat di Valtellina 2016	Rainoldi	€ 35,00
Brigante (merlot) 2015	La Costa	€ 15,00

## ***-Trentino Alto Adige-***

Cabernet Sauvignon 2017	Hofstatter	€	18,00
Lagrein 2018	Hofstatter	€	18,00
Marzemino "Cornorotto" 2013	Maculan	€	17,00

## ***-Veneto-***

Amarone 2013/2015	Tommasi	€	44,00
Amarone 2013	Adalia	€	42,00
Valpolicella Superiore Ripasso 2016	Tommasi	€	20,00

## ***-Friuli Venezia Giulia-***

Refosco dal peduncolo rosso 2014	Dario Coos	€	19,00
Schioppettino 2014	Dario Coos	€	21,00

## ***-Emilia Romagna-***

Lambrusco "Vecchio Moro"	Rinaldini	€	15,00
Lambrusco secco	Concerto	€	15,00

## ***-Marche-***

Marche Rosso "Pelago" 2012	Umani Ronchi	€	36,00
Lacrima di Morro d'Alba "Fonte del re" '17	Umani Ronchi	€	16,00

## ***-Abruzzo-***

Montepulciano d'Abruzzo Riserva "Inferi" 2017	Marramiero	€	23,00
Montepulciano d'Abruzzo "Dama" 2016	Marramiero	€	15,00

## ***·Toscana·***

Barco Reale di Carmignano 2015/2016	Capezzana	€	17,00
Brunello di Montal. "Pieve S. Restituta" '14	Gaja	€	60,00
Villa di Capezzana Riserva 2009	Tenuta di Capezzana	€	44,00
Villa di Capezzana Riserva 2016	Tenuta di Capezzana	€	28,00
Chianti Classico 2016	Badia a Coltibuono	€	21,00
"Linarius" 2016, Toscana Rosso	Villa da Vinci	€	18,00
Morellino di Scansano 2016	Terenzi	€	16,00
Nobile di Montepulciano 2016	Salcheto	€	21,00
Solare 1997	Capannelle	€	64,00
Toscana Rosso "Pactio" 2016	Tenuta Fertuna	€	16,00
Trefiano riserva 2013	Tenuta di Capezzana	€	40,00
50&50 2000	Avignonesi Capannelle	€	110,00

## ***·Molise·***

Ramitello 2014	Dimajo Norante	€	16,00
"Don Luigi" riserva 2013	Dimajo Norante	€	30,00

## ***·Campania/Puglia·***

Radici Taurasi 2014 (aglianico)	Mastroberardino	€	31,00
Negroamaro "Orus" 2017	Vinosia	€	15,00
Primitivo "Orus" 2017	Vinosia	€	15,00

## ***·Sicilia·***

Nero d'Avola "Regaleali" 2016	Tasca	€	15,00
-------------------------------	-------	---	-------

## ***·Sardegna·***

Canonau "Costera" 2014	Argiolas	€	17,00
Carignano del Sulcis "Asseje" 2016	Capichera	€	44,00
Carignano del Sulcis "Mantènghja" 2014	Capichera	€	99,00

## ***·Vini da Dessert·***

"Apianae" (ml 500), Molise	Di Majo Norante	€	25,00
"Essenzia" (ml 375), Trentino	Pojer e Sandri	€	27,00
"Jarno" passito colline pescaresi (ml 375), Abruzzo	Podere Castorani	€	21,00
Moscato Bianco "Papillon" (ml 750), Piemonte	Gianluigi Orsini	€	16,00
Moscato Giallo "Dindarello" (ml 750), Veneto	Maculan	€	27,00
Moscato Giallo "Dindarello" (lt 1,5), Veneto	Maculan	€	49,00
"Soldore" (ml 374), Lombardia	Cà Maiol	€	21,00
Zibibbo (ml 750), Sicilia	Vito Curatolo Arini	€	21,00



# **-Le mezze bottiglie-**

## ***-Bianchi-***

Lugana "Prestige"	Ca Maiol	€	12,00
Muller Thurgau "Palai"	Pojer e Sandri	€	12,00
Prosecco di Valdobbiadene	Marsuret	€	10,00
Sauvignon	Dario Coos	€	12,00
Vermentino di Gallura	Capichera	€	20,00
Vermentino di Gallura "Vign'angena"	Capichera	€	18,00

## ***-Rossi-***

Amarone 2016	Tommasi	€	21,00
Barolo 2013	Oddero	€	25,00
Chianti Classico 2016	Badia a Coltibuono	€	14,00
Lambrusco	Concerto	€	10,00
Nebbiolo 2016	Pio Cesare	€	16,00
Nero d'Avola "Regaleali" 2016	Tasca	€	10,00
Pinot Nero 2017	Pojer & Sandri	€	12,00
Pinot Nero "meczan" 2018	Hofstatter	€	12,00
Sassella 2015	Rainoldi	€	13,00
Sfurzat di Valtellina 2012	Rainoldi	€	21,00
Taurasi "Radici" 2015	Mastroberardino	€	15,00
Valpolicella Superiore "Ripasso" 2016	Tommasi	€	13,00



**-LE BIRRE  
ALLA SPINA.**

# ·ALLA SPINA·

## ·WIENINGER HELLES·



**Stile:** Lager

**Gradazione alcolica:** 5,2%

**Tipo di fermentazione:** Bassa

**Colore:** biondo tradizionale

**Gusto:** malto, crosta di pane, erbaceo, floreale, fruttato

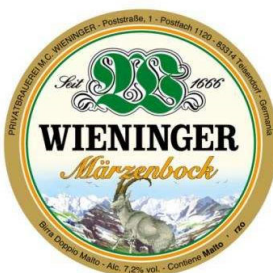
**Abbinamenti:** salumi, primi leggeri, secondi di pesce e carni bianche

**Pizze consigliate:** salumi, bufala, verdure, formaggi freschi

**Cl 0,40 euro 5,00**

**Cl 0,20 euro 3,00**

## ·WIENINGER MARZENBOCK·



**Stile:** Märzen Doppelbock

**Gradazione alcolica:** 7,2%

**Tipo di fermentazione:** Bassa

**Colore:** Rosso scuro tendente al ramato

**Gusto:** iniziale sapore dolce che finisce con un asciutto sentore di malto

**Abbinamenti:** salumi stagionati e piccanti, primi saporiti, carni rosse

**Pizze consigliate:** pancetta, indujia, zola, cipolle, salame piccante

**Cl 0,40 euro 5,50**

**Cl 0,20 euro 3,50**



**-LE BIRRE  
IN BOTTIGLIA.**

## Wave Runner – Hammer

€ 6



**Stile:** AMERICAN IPA

**Colore:** giallo chiaro

**Gusto:** richiami al mango, albicocca, pesca e agrumi

**Abbinamenti:** fritto di pesce, antipasti e secondi di pesce, carni bianche

**Pizze consigliate:** p. cotto, mele, noci, salmone, ricotta, verdure

**Grado alcolico/ Formato:** 6,5 %, 33 cl

## Grigna – Lariano

€ 6



**Stile:** PILS

**Colore:** birra chiara a bassa fermentazione

**Gusto:** aroma di malto con note floreali ed erbacee

**Abbinamenti:** salumi, formaggi freschi, pesce, frutti di mare, pollo

**Pizze consigliate:** frutti di mare, focaccia, mela, noci, p. cotto, gamberi, verdure

**Grado alcolico/ Formato:** 4,6 %, 33 cl

## Falesia – Lariano

€ 6



**Stile:** BOCK a bassa fermentazione

**Colore:** rosso intenso

**Gusto:** aroma di noci e frutta rossa matura

**Abbinamenti:** salumi, formaggi stagionati, carni rosse

**Pizze consigliate:** frutti di mare, 4 formaggi, pancetta, cipolle

**Grado alcolico/ Formato:** 7 %, 33 cl

## Pale – Vetra

€ 6



**Stile:** PALE ALE

**Colore:** giallo paglierino

**Gusto:** aroma di luppolo con sentori esotici

**Abbinamenti:** pesce, arni bianche, verdure

**Pizze consigliate:** tonno, salmone, focaccia, p. cotto, bresaola, ricotta

**Grado alcolico/ Formato:** 5,4 %, 33 cl



## Saison – Vetra

€ 6



**Stile:** SAISON

**Colore:** biondo opalescente

**Gusto:** agrumato dato da limoni italiani

**Abbinamenti:** salumi, formaggi freschi e stagionati, pesce e verdure

**Pizze consigliate:** scamorza, p. cotto e crudo, brie

**Grado alcolico / Formato:** 5,5 %, 33 cl

## Triple Pepper – Rurale

€ 6



**Stile:** TRIPLE caratterizzata dall'utilizzo del pepe delle Andalmene

**Colore:** dorato carico

**Gusto:** note fruttate e speziate unite a sentori agrumati derivati dal pepe

**Abbinamenti:** formaggi, salumi freschi, primi di pesce e carne

**Pizze consigliate:** tonno, formaggi, pomodorini secchi, olive

**Grado alcolico/ Formato:** 8,8 %, 33 cl

## Sunray – The Wall

€ 6



**Stile:** AMERICAN PALE ALE senza glutine

**Colore:** dorato

**Gusto:** aroma luppolato con toni citrici ed erbacei

**Abbinamenti:** antipasti di mare, risotti leggeri, insalatone

**Pizze consigliate:** scamorza, brie, bufala, zucchine, p. cotto

**Grado alcolico / Formato:** 5 %, 33 cl



## Mrs. White – The Wall

€ 6



**Stile:** WHITE IPA aromatizzata con buccia d'arancia e coriandolo

**Colore:** giallo pallido

**Gusto:** note agrumate. Birra dissetante e beverina grazie al basso grado alcolico

**Abbinamenti:** formaggi, salumi freschi, pesce al forno e fritto

**Pizze consigliate:** tonno, caprino, pomodorini

**Grado alcolico/ Formato:** 4,5 %, 33 cl

## Edelstoff - Augustiner

€ 6



**Stile:** EXPORT

**Colore:** biondo chiaro

**Gusto:** luppolo, malto ed erbe

**Abbinamenti:** carni bianche, pesce al forno e fritto, frutta secca

**Pizze consigliate:** leggere, formaggi freschi, verdure, p.cotto

**Grado alcolico/ Formato:** 5 %, 50 cl

## Helle Weisse Tap 1 - Schneider

€ 6



**Stile:** WEISSE ad alta fermentazione

**Colore:** dorato leggermente velato

**Gusto:** scorza d'arancia, coriandolo, pepe

**Abbinamenti:** carni bianche e rosse, primi di pesce, acciughe

**Pizze consigliate:** salsiccia, formaggi stagionati, acciughe, salumi

**Grado alcolico/ Formato:** 5,2 %, 50 cl

## B5 - Otus

€ 8



**Stile:** HELLES a bassa fermentazione

**Colore:** biondo chiaro

**Gusto:** miele, cereali, fiori ed erbe

**Abbinamenti:** carni bianche, salumi delicati, pesce

**Pizze consigliate:** carciofi, bresaola, ricotta, bufala

**Grado alcolico/ Formato:** 5 %, 50 cl

## Red&GO - Otus

€ 8



**Stile:** RED ALE ad alta fermentazione

**Colore:** ambrato scuro

**Gusto:** frutta secca, malto, cereali ed erbe

**Abbinamenti:** carni rosse, primi di pesce, acciughe

**Pizze consigliate:** piccanti, salsiccia, formaggi stagionati, acciughe, capperi

**Grado alcolico/ Formato:** 5,5 %, 50 cl

## Pils<sup>2</sup> – Otus

€ 10



**Stile:** PILSNER a bassa fermentazione

**Colore:** biondo chiaro

**Gusto:** a naso cereali, fiori e spezie. Gusto di miele, cereali ed erbe

**Abbinamenti:** verdure, pesci e carni bianche, formaggi freschi

**Pizze consigliate:** ricotta, verdure, rucola, gamberetti, margherita

**Grado alcolico/ Formato:** 5,2 %, 75 cl

## Lol Ipa – Otus

€ 10



**Stile:** SESSION IPA ad alta fermentazione

**Colore:** biondo chiaro

**Gusto:** agrumi e spezie

**Abbinamenti:** carni bianche, formaggi freschi, pesce al forno e fritto

**Pizze consigliate:** funghi, ricotta, p. cotto, zucchine

**Grado alcolico/ Formato:** 4,5 %, 75 cl

## Side B – Otus

€ 10



**Stile:** BLANCHE ad alta fermentazione

**Colore:** biondo chiaro

**Gusto:** agrumi, spezie, cereali e vaniglia

**Abbinamenti:** carni bianche, antipasti di pesce, bufala

**Pizze consigliate:** bufala, verdure, focaccia, salmone

**Grado alcolico/ Formato:** 5 %, 75 cl