

BIRRE

Augustiner Edelstoff | piccola 3,5€

| media 5€

Goose Island Ipa | piccola 4,50€ | media 6€

Franziskaner Kellerbier | piccola 4,50€ |
media 6€

COCKTAILS

Spritz aperol, campari, misto | 5€

Hugo | 6€

Americano | 7€

Cocktails classici | 8€

Gin tonic | da 10€ a 12€

SIGNATURE COCKTAILS

333 | 8€

*contreau, calvados, succo di pompelmo
rosa*

Bergamotto fizz | 8€

Vodka, lime sour, succo bergamotto

Boulevardier | 8€

Campari, Vermouth rosso, bourbon

Espresso Martini | 8€

Vodka, caffè espresso, liquore al caffè

Dark'n Storm | 8€

Rum scuro, ginger beer, lime

French 75 | 8€

Gin, Franciacorta, succo lime

Incax | 8€

Mezcal, lime, nettare di agave, mango

Corps Reviver | 8€

Vermouth bianco, cognac, calvados

Do Brazil | 8€

Cachaca gold, lime, passion fruit

Raspberry Color | 8€

Rum Gold, Lime, Lampona, menta

mentelocale

FOOD, PEOPLE & DRINK

VIRGIN COCKTAILS (*analcolici*)

Rose Lemon Spritz | 7€

Pompelmo rosa, fever tree tonic, miele

Margarita | 7€

Nettare di agave, arancia, limone, lime

Moscow | 7€

Ginger Ale, cedrata, menta, lime, zenzero

VINI AL BICCHIERE

BOLLICINE

Prosecco Valdobbiadene, *Biancavigna docg* | 5€

Franciacorta Blanc de Blanc, *Sullali* | 6€

Franciacorta Satèn, *Vezzoli* | 7€

Franciacorta Rosè, *Vezzoli* | 6€

Lambrusco, *Leclisse* | 5€

BIANCHI

Gewurztraminer, *Petruskellerei* | 6€

Lugana, *Brunello* | 5€

Verdicchio di Mantelica, *Gagliardi* | 5€

ROSSI

Sirah Alakì, *Dimore di Giurfo* | 5€

Lacrima di Morro d'Alba, *Giusti* | 5€

Teroldego Rotaliano, *Fedrizzi Cipriano* | 6€

VINI IN BOTTIGLIA

VINI BIANCHI

- Gruner Veltriner, *Arnodorfer* | 30€
Riesling Troken, *St Nikolaus* | 33€
Riesling Alsace, *Gustave Lorentz* | 32€
Sancerre, *Reverdy* | 33€
Pouilly Fumè, *Ladoucette* | 38€
Chablis 1er Cru Bearoy, *Alain Geoffroy* | 40€
Chardonnay, *Le Petit Tètu* | 35€
Petit Arvine, *La Source* | 25€
Gavi Di Gavi, *Le Marne* | 25€
Riesling Renano, *Monsaltus* | 25€
Lugana, *Brunello* | 18€
Lugana Riserva, *Feliciana* | 22€
Lugana, *Patrizia Cadore* | 20€
Gewurztraminer, *La Caladora* | 27€
Chardonnay, *Tiefenbrunner* | 24€
Soave, *Le Battistelle* | 22€
Ribolla Gialla, *Ronco Scagnèt* | 24€
Sauvignon, *Elena Walch* | 25€
Verdicchio Castelli di Jesi, *La Staffa* | 24€
Pecorino, *Ausonia* | 25€
Greco di Tufo, *Vadiaperti* | 26€
Fiano, *I Favati* | 30€
Etna Bianco, *Murgo* | 23€
Grillo di Sicilia, *Baroni di Pianogrillo* | 23€
Vermentino di Sardegna, *Quartomoro* | 23€
Trento Doc, *Altemasi* | 30€
Lugana Brut, *Brunello* | 22€
Cremant D'alsace Brut, *Gustave Lorentz* | 35€
Franciacorta Brut, *Derbusco Cives* | 35€
Franciacorta Blanc de Noir, *Sullali* | 30€
Franciacorta Satèn, *Ronco Calino* | 33€
Franciacorta Rosè, *Ferghettina* | 45€
Franciacorta Nature, *Sullali* | 35€
Franciacorta Rosè, *Ugo Vezzoli* | 33€
Champagne Blanc de Blancs, *Charles Heidsieck* | 90€

VINI ROSSI

- Malbec, *Prodigo* | 27€
Tinto Cosecha, *Arroyo* | 28€
Pomerol Bordeaux, *Chateau la Croix St Vincent* | 60€
Syrah Alakì, *Dimore di Giurfol* | 22€
Dolcetto D'Alba, *Tenuta Illuminata* | 24€
Barbera D'Alba, *Tenuta Illuminata* | 27€
Nebbiolo D'Alba, *Collina San Ponzio* | 25€
Ruché, *La Mondianese* | 28€
Lagrein, *Petruskellerei* | 27€
Teroldego, *Cipriano Fedrizzi* | 30€
Lacrima di Morro D'Alba, *Giusti* | 25€
Valpolicella Ripasso, *Armani Albino* | 27€
Amarone, *Armani Albino* | 40€
Cabernet Franc, *Marco Sara* | 30€
Lambrusco di Sorbara, *Paltrineri* | 23€
Chianti classico, *Lamole I Fabbri* | 28€
Nobile di Montepulciano *Il Conventino* | 29€
Rosso di Montalcino, *Palazzo* | 27€
Bolgheri rosso, *Podere il Castellaccio* | 30€
Montepulciano, *Ausonia* | 26€
Negramaro, *Feudi Salentini* | 22€
Primitivo, *Feudi Salentini* | 25€
Etna rosso, *Murgo* | 22€
Cannonau, *Quartomoro* | 22€