

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

Americano Kombucha | 9€

Campari, vermouth rosso berto, acqua ai fiori di arancio, thè kombucha, timo

Il Mulo Spaziale | 9€

Vodka, roots liquore alla cannella greco, aceto di mele de Nigris, succo di lime, ginger beer

Bramble 75 | 10€

Gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, Chambord liquore alle more e lamponi, Franciacorta

Margarita B. | 10€

Tequila El jimador, succo di lime, Aurum liquore all'arancia, bottarga di muggine

Daiquiri special | 9€

Ron Havana 3, Rum wray nefew, succo di lime, zucchero di canna bianco

Frutti di bourbon | 10€

Wild Turkey Bourbon wisky, infuso ai frutti rossi, oleo saccharum di limone, succo di limone

Fico El gringo | 10€

Mezcal Vida, estratto di cetriolo, confettura di fichi, nettare d'agave beso, succo di lime

VIRGIN COCKTAILS (*analcolici*)

Cucumber mule | 8€

Estratto di cetriolo, succo di lime, zucchero, ginger beer, rosmarino

Paloma sobrio | 8€

Succo di pompelmo rosa, succo di lime, nettare d'agave beso, ginger ale, timo

Sanb-hugo | 8€

Sciroppo ai fiori di sambuco, succo di lime, cedrata Tassoni, menta

VINI AL BICCHIERE

BOLLICINE

Prosecco Valdobbiadene DOCG,
Biancavigna | 5€

Franciacorta Nature, *Sullali | 7€*

Franciacorta Saten, *Ronco Calino | 7€*

Lugana Brut Grifo, *Feliciano | 5€*

BIANCHI

Gewurztraminer, *Petruskellerei | 6€*

Lugana, *Feliciano | 5€*

Verdicchio di Matelica, *Gagliardi | 5€*

ROSSI

Sirah Alakì, *Dimore di Giurfo | 5€*

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

Benaco Bresciano "Cebon", *Feliciano | 5€*

VINI IN BOTTIGLIA

VINI BIANCHI

- Gruner Veltriner, *Arnodorfer* | 30€
Riesling Troken, *Adelseck* | 33€
Riesling Alsace, *Gustave Lorentz* | 32€
Pouilly Fumè, *Ladoucette* | 38€
Chablis 1er Cru Bearoy, *Alain Geoffroy* | 40€
Gavi Di Gavi, *Le Marne* | 25€
Riesling Renano, *Monsaltus* | 25€
Lugana, *Brunello* | 18€
Lugana Riserva, *Feliciana* | 22€
Gewurztraminer, *La Caladora* | 27€
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 Saten, *Ronco Calino* | 33€
Franciacorta Nature, *Sullali* | 35€
Champagne Blanc de Blancs, *Charles Heidsieck* | 90€

VINI ROSSI

- Malbec, *Prodigio* | 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, *Paltrinieri* | 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€