

BIRRE

Augustiner Edelstoff | piccola 3,5€
| media 5€

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

Hoegaarden Blanche | piccola 4,50€ |
media 6€

COCKTAILS

Spritz aperol, Campari, misto | 6€

Hugo | 7€

Americano | 7€

Cocktails classici | 8€

Gin tonic | da 10€ a 16€

SIGNATURE COCKTAILS

Pirlo Erbaceo | 8€

Aperol, liquore salvia e limone, Chartreuse verde, prosecco, Soda

Negroni al Carciofo | 9€

Campari, vermouth rosso Berto, Cynar, gin infuso ai Carciofi

Men-Thè Punch | 10€

Farmily spirit, gin Beefeeter, thè verde matcha, Alghe Hisiki, Oleo Saccharum di limone, succo di Limone, ginepro

Flower Power | 10€

Vodka infusa alla Lavanda, Succo di Limone, St.Germain, liquore alla violetta Quaglia, albumina

Cherry Sour | 10€

Wild turkey bourbon whiskey, succo limone, sciroppo di zucchero, velluto di melograno e ciliegia

Pornostar | 10€

Vodka infusa alla vaniglia, succo di lime, Chambord liquore alla more e lamponi, sciroppo al passion fruit

Dark Mule | 9€

Rum mix, roots liquore alla cannella, succo di lime, aceto di mele e ginger beer

VIRGIN COCKTAILS (*analcolici*)

Passioni | 8€

Cedrata Tassoni, succo di lime e sciroppo al passion fruit

Tutti Frutti | 8€

Succo di pompelmo rosa, infuso ai frutti rossi, sciroppo al melograno

VINI AL BICCHIERE

BOLLICINE

Prosecco Valdobbiadene DOCG,
Biancavigna | 5€

Franciacorta Brut, *Riccafana | 6,5€*

Franciacorta Saten, *La Manega | 7€*

Franciacorta Rosè, *Bonfadini | 7€*

BIANCHI

Lugana, *Feliciano | 5€*

Elisa Cuvee, *Castel Sallegg | 5€*

Gewurztraminer, *La Caladora | 6€*

ROSSI

Valpolicella Ripasso, *Villa Coriana | 5,5€*

Côtes du Rhône, *Domaine Tourbillon | 6€*

Rénier Cuvee, *Castel Sallegg | 6,5€*

VINI IN BOTTIGLIA

VINI BIANCHI

- Gruner Veltriner, *Arnodorfer* | 30€
Riesling Troken, *Adelseck* | 33€
Riesling Alsace, *Gustave Lorentz* | 32€
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, *Vadiaperti* | 30€
Etna Bianco, *Murgo* | 23€
Grillo di Sicilia, *Baroni di Pianogrillo* | 23€
Vermentino di Sardegna, *Quartomoro* | 23€

BOLLICINE

- Trento Doc, *Altemasi* | 30€
Lugana Brut, *Feliciana* | 22€
Franciacorta Brut, *Riccafana* | 27€
Franciacorta Saten, *La Manega* | 33€
Franciacorta Saten, *Ronco Calino* | 33€
Franciacorta Rosè, *Bonfadini* | 36€
Franciacorta Rosè, *Fratius Riccafana* | 38€
Franciacorta Nature Millesimato Riserva
"Monti della Corte", *Monzio Compagnoni* | 40€
Franciacorta Extra Brut Millesimato
"Boschedor" 2016, *Bosio* | 45€
Champagne, *Dom Caudron* | 45€
Elisa Cuvee, *Castel Sallegg* | 25€

VINI ROSSI

- Malbec, *Prodigo* | 27€
Syrah Alakì, *Dimore di Giurfol* | 22€
Dolcetto D'Alba, *Prinsi* | 24€
Barbera D'Alba, *Prinsi* | 27€
Nebbiolo D'Alba, *Prinsi* | 30€
Ruché, *La Mondianese* | 28€
Lagrein, *Rottensteiner* | 27€
Teroldego, *Cipriano Fedrizzi* | 30€
Lacrime di Morro D'Alba, *Giusti* | 25€
Valpolicella Ripasso, *Armani Albino* | 27€
Amarone, *Armani Albino* | 40€
Chianti classico, *Lamole I Fabbri* | 28€
Nobile di Montepulciano, *Il Conventino* | 29€
Rosso di Montalcino, *Palazzo* | 27€
Bolgheri rosso, *Campo al Pero* | 30€
Montepulciano, *Ausonia* | 26€
Negramaro, *Feudi Salentini* | 22€
Primitivo, *Feudi Salentini* | 25€
Etna rosso, *Murgo* | 22€
Cannonau, *Quartomoro* | 22€
Pinot Nero Blauburgunder, *Burgraffer* | 33€
Cebon, *Feliciano* | 20€
Barolo, *Collina San Ponzio* | 45€
Côtes du Rhône, *Domaine Tourbillon* | 25€
Côtes du Rhône Vieilles Vignes, *Domaine Tourbillon* | 50€
Chateauneuf du pare, *Domaine Du Banneret* | 60€
Rénier Cuvee, *Castel Sallegg* | 25€
Pinot Noir, *Castel Sallegg* | 35€