



ANTIPASTI

CARPACCIO DI FILETTO PIEMONTE 15€

Carpaccio di Manzo, pomodorini e aceto balsamico. (Allergeni 7)

TAGLIERE DELLA CASA 17€

Tagliere con affettati (crudo, bresaola, coppa, salame felino), gnocco fritto e formaggi (pecorino, toma e grana) (Allergeni 1,7)

TAGLIERE FORMAGGI MISTI O SOLO GORGONZOLA DELLA "LATTERIA SOCIALE" 12€

Piatto formaggi misti (pecorino, toma, grana) accompagnato da confetture e miele (Allergeni 7)

TARTARE DI MANZO 250GR. 18€

Polpa di Manzo al naturale tagliata al coltello con acciughe, olive taggiasche, capperi e stracciatella (Allergeni 1,7)

TARTARE DI MANZO 150GR. 14€

Polpa di Manzo al naturale tagliata al coltello con acciughe, olive taggiasche, capperi e stracciatella (Allergeni 1,7)

Coperto 2,00€

NELLE SERATE DI MUSICA NON SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI





PRIMI PIATTI

LINGUINE POMODORINI E BURRATA 14€

Linguine, pomodorini, basilico e burrata
(Allergeni 1,7)

PANISCIA PIEMONTESE 15€

Riso Carnaroli , salame della duja, cavolo, verza,
fagioli borlotti, cotenna, cipolle, sedano, coste,
carote. (Allergeni 1,3,4,7)

RISOTTO ZUCCHINE E SPECK 15€

Riso Carnaroli , zucchine, speck croccante.
(nel WE minimo 2 persone) (Allergeni 1,3,4,7)

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI 16€

Riso Carnaroli ai funghi porcini
(nel WE minimo 2 persone) (Allergeni 1,4,7)

RISOTTO ALLE ERBETTE E ROSMARINO 15€

Riso Carnaroli con prezzemolo, salvia, timo,
rosmarino, menta sedano, origano
(nel WE minimo 2 persone) (Allergeni 1,4,7)

TAGLIATELLE AL RAGU' DI CINGHIALE 15€

Tagliatelle fatte in casa al ragù di Cinghiale
(Allergeni 1,7)

Coperto 2,00€

NELLE SERATE DI MUSICA NON SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI





SECONDI PIATTI

FILETTO SCOTTONA PIEMONTE 28€

Filetto magro di Scottona Piemontese (250gr.)
Rucola e grana o Fonduta o Pepe verde
con patate al forno. (Allergeni 7)

TAGLIATA RUCOLA E GRANA 23€

Controfiletto di Scottona Piemontese (250 gr.) in
tagliata servito su letto di rucola e scaglie di
grana (Allergeni 7)

GRIGLIATA "CLASSICA" 30€

Mix di carne alla griglia con patate fritte
(controfiletto, petto o ali di pollo, salsiccia, costine,
lonza, wurstel) (Allergeni 7)

PICANHA 26€

Codone scelto di Manzo con grasso 300gr. con
contorno di patate al forno (Allergeni 7)

COSTINE DI MAIALE 17€

Carrè di costine di maiale cotte al forno a bassa
temperatura con salsa BBQ (Allergeni 1,3,5,7)

Coperto 2,00€

NELLE SERATE DI MUSICA NON SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI





SECONDI PIATTI

COSTATA (0,5 - 0,6 Kg.) 27€

Sezione di lombata (T-bone) di Scottona
Piemontese con patate al forno (Allergeni 7)

FIorentina prezzo al Kg 48€

Sezione di lombata (T-bone) di Scottona
Piemontese dal peso variabile da 0,9 a 1,4 Kg con
osso e patate al forno. (Allergeni 7)

STINCO ALLA BIRRA 18€

Stinco intero al forno alla birra con contorno di
patate al forno (Allergeni 7)

GALLETTO AMBURGESE 17€

Galletto da 400-450 gr. intero cotto la forno alla
con contorno di patate al forno (Allergeni 7)

FRITTO MISTO DI PESCE 18€

Frittura mista di calamari, gamberetti, ciuffetti
pesciolini e verdure in pastella Allergeni 2,4,5)

Coperto 2,00€

NELLE SERATE DI MUSICA NON SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI



CONTORNI

INSALATA VERDE O MISTA	4,5€
INSALATA DI POMODORI	4,5€
SPINACI (*)	4,5€
PATATE FRITTE CLASSICHE (*)	4,5€
PATATE DIPPERS (*)	5€
PATATE AL FORNO	5€
VERDURE GRIGLIATE	5,5€

MENU' BAMBINI

PENNE AL POMODORO	6,5€
PENNE AL RAGU'	7€
HOT DOG CON PATATE FRITTE (*)	7€
COTOLETTA DI POLLO IMPANATA CON PATATE FRITTE(*)	10€
HAMBURGER DI POLLO IMPANATO CON FRINGER FRAIS E PATATE FRITTE(*)	10€
MOZZARELLINE STICK IMPANATE (5PZ.)	8€
NUGGETS 6/7PZ CON PATATE FRITTE(*)	8€

I prodotti con di fianco (*) riportati sopra potrebbero essere congelati

Coperto 2,00€

NELLE SERATE DI MUSICA NON SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI



HAMBURGER

di scottona piemontese da 200gr. serviti con patatine fritte
Tutto il pane con sesamo degli hamburger e fatto da noi

CLASSICO 14€
Pane al sesamo, insalata, pomodoro, hamburger, cheddar, maionese,
servito con patate fritte (Allergeni 1,3,5,7)

SOLO HAMBURGER 13€
Hamburger, insalata, pomodoro, maionese e patate fritte
(Allergeni 1,3,5,7)

BACON 15€
Pane al sesamo, insalata, pomodoro, hamburger, cheddar, bacon, salsa
bbq, servito con patate fritte (Allergeni 1,3,5,7)

TEXANO 18€
Pane al sesamo, insalata, pomodoro, hamburger, cheddar, bacon,
jalapeno, cipolla caramellata guacamole
con patate fritte (Allergeni 1,3,5,7)

VEGETARIANO (*) 14€
Pane al carbone vegetale, provola, insalata, pomodoro, hamburger
vegetale da 130gr composto da: cavolo riccio, spinaci, broccoli flocchi
d'avena, e patate fritte (Allergeni 1,3,5,7)

DI POLLO (*) 14€
Pane al sesamo, insalata, pomodoro, hamburger di pollo da 200gr.
impanato, mainese, e patate fritte (Allergeni 1,3,5,7)

VARIANTE CON PANE AL CARBONE VEGETALE 2,5€

MAGGIORAZIONE DOPPIO HAMBURGER (TOTALE 400GR.) 4,5€

I prodotti con di fianco (*) riportati sopra potrebbero essere congelati

Coperto 2,00€

NELLE SERATE DI MUSICA NON SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI





HAMBURGER

di scottona piemontese da 200gr. serviti con patatine fritte
Tutto il pane con sesamo degli hamburger e fatto da noi

STATALE 32 18€

Pane al sesamo, insalata, pomodoro, hamburger, cheddar, bacon, uovo occhio di bue, servito con patate fritte (Allergeni 1,3,5,7)

GENOVESE 16€

Pane al sesamo, hamburger, bacon, pesto alla genovese, friarielli, scamorza, servito con patate fritte (Allergeni 1,3,5,7)

PULLET PORC 18€

Pane al sesamo, cavolo, carne di maiale sfilacciata, cheddar, bacon, salsa yogurt, con patate fritte (Allergeni 1,3,5,7)

TIROLESE 18€

Pane al sesamo, speck, brie, hamburger, cheddar, maionese servito con patate fritte (Allergeni 1,3,5,7)

VARIANTE CON PANE AL CARBONE VEGETALE 2€

MAGGIORAZIONE DOPPIO HAMBURGER 400GR. 4,5€

I prodotti con di fianco (*) riportati sopra potrebbero essere congelati

Coperto 2,00€

NELLE SERATE DI MUSICA NON SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI





PIZZE CLASSICHE

4 FORMAGGI: pomodoro, m. fior di latte, taleggio, brie scamorza, zola	9,5€
4 STAGIONI: pomodoro, m. fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive	9,5€
AMERICANA: Pomodoro, m. fior di latte, patatine, wurstel	9,0€
BOSCAIOLA: pomodoro, m. fior di latte, salsiccia, funghi, gorgonzola	10€
BUFALA: pomodoro, m. fior di latte di Bufala	9,5€
CALAMARI: pomodoro, m. fior di latte, Calamari(*)	10€
CAMPAGNOLA: pomodoro, m. fior di latte, spinaci, fontina	9,5€
CAPRICCIOSA: pomodoro, m. fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive, acciughe, capperi	10,5€
FRUTTI DI MARE: pomod., m. fior di latte, frutti di mare	10,5€
GOLOSISSIMA: pomodoro, m. fior di latte, mortadella, burrata, basilico	10,5€
GORGONZOLA pomodoro, m. fior di latte, gorgonzola	9,5€
INVERNO: pomodoro, m. fior di latte, salsiccia, porcini, scamorza	11,0€
LEGGERA: (bianca), m. fior di latte, salmone, gamberetti, rucola, basilico	12,5€
MARGHERITA: pomodoro, m. fior di latte	7,0€
MARITTIMA: pomodoro, m. fior di latte, burrata salmone, pomodorini	12,5€
MARINARA: pomodoro, aglio, origano	6,0€
MORTAZZA: pomodoro, m. fior di latte,, mortadella gorgonzola, noci	10,5€
NAPOLI: pomodoro, m. fior di latte, acciughe, origano	8,5€
NORD E SUD: pomodoro, m. fior di latte, salame piccante gorgonzola	9,5€

Ingredienti in aggiunta prezzo variabile da 1€ o 1,5 €

I prodotti con di fianco (*) riportati sopra potrebbero essere congelati





PIZZE CLASSICHE

ORTOLANA O VEGETARIANA: pomodoro, m. fior di latte zucchine, melanzane, peperoni	10,5€
PARMA: pomodoro, mozzarella di bufala, crudo	10,5€
PARMIGIANA: pomodoro, m. fior di latte, melanzane, grana	9,0€
PATATINE: pomodoro, m. fior di latte, patatine	8,0€
PROSCIUTTO COTTO/CRUDO: pomodoro, m. fior di latte prosciutto cotto/crudo	8,5€
PIANELLA: pomodoro, m. fior di latte, stracciatella, crudo pomodorini	10€
REGINELLA: pomodoro, m. fior di latte, funghi porcini, rucola prosciutto crudo, pomodorini, grana	11,5€
ROMANA: pomodoro, m. fior di latte, acciughe, capperi olive, origano	9,0€
SALAME PICCANTE: pomodoro, m. fior di latte salame piccante	8,5€
SALSICCIA: pomodoro, m. fior di latte, salsiccia	9,0€
SALSICCIA E FRIARIELLI: pomodoro, m. fior di latte, salsiccia, friarielli	10€
TIROLESE: pomodoro, m. fior di latte, speck e brie	9,5€
TONNO: pomodoro, m. fior di latte, tonno	9,0€
TONNO E CIPOLLE: pomodoro, m. fior di latte, tonno cipolle rosse	10€
VALTELLINA: pomodoro, m. fior di latte, bresaola rucola, grana	10,5€
VERACE (bianca): m. fior di latte, burrata salsiccia friarielli	10€
WURSTEL: pomodoro, m. fior di latte, wurstel	8,5€

Coperto 2,00€

Ingredienti in aggiunta prezzo variabile da 1€ o 1,5 €

I prodotti con di fianco (*) riportati sopra potrebbero essere congelati



CALZONI E FOCACCE

CALZONE CLASSICO: pomodoro, m. fior di latte prosciutto cotto	9 €
CALZONE FARCITO: pomodoro, m. fior di latte prosciutto cotto, funghi, carciofi	10€
CALZONE NAPOLETANO: pomodoro, m. fior di latte salame piccante, burrata	11,5€
ROTOLACCIO 32: mozzarella di bufala, zucchine grigliate, rucola, pomodorini salmone, glassa aceto balsamico	14,5€
FOCACCIA CLASSICA: olio, origano	5,5 €
FOCACCIA DELLA CASA: olio, pancetta, origano e pesto	8 €
FOCACCIA GIADA: prosciutto crudo, m. fior di latte di bufala	10€

DOLCI FATTI IN CASA

TIRAMISU'	6€
TORTA O STRUDEL DI MELE (verificare con il cameriere)	5,5€
PROFITTEROLS AL CIOCCOLATO	6€
MILLEFOGLIE DELLA "STATALE 32"	6€
CHEESECAKE AL LIMONE	5,5€
TORTA DELLA CASA (verificare con il cameriere)	5,5€
SORBETTO AL LIMONE	4,5€

Coperto 2,00€

NELLE SERATE DI MUSICA NON SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI



BEVANDE ALLA SPINA

WARSTEINER PREMIUM

Warsteiner Premium è una Pilsner tedesca la bionda leggera (solo 4,8%) che assapora un gusto unico prodotta ancora nel rispetto dell'Editto della Purezza tedesco del 1516 Dal colore giallo oro chiaro, presenta un gusto vivace e amarognolo, con delicato sentore di malto. Il retrogusto è fresco, vivace e leggermente fruttato.

PRODUTTORE: WARSTEINER

PROVENIENZA: GERMANIA

STILE: PREMIUM LAGER *-* GRADI ALCOLICI: 4,8%

Warsteiner chiara alla spina 0,20 Lt. € 3,50

Warsteiner chiara alla spina 0,40 Lt. € 6,00

Warsteiner chiara alla spina 1 Lt. € 12,50



MENABREA DOPPIO MALTO

Menabrea Strong è una birra doppio malto chiara di bassa fermentazione, con un profumo gradevole ed intenso di crosta di pane, un lieve sentore floreale e note speziate. Nel bicchiere, sotto la schiuma densa, si presenta di un bel colore dorato carico; al primo sorso è morbida e vellutata, con un piacevole equilibrio tra il dolce del malto e l'amaro del luppolo.

PRODUTTORE: BIRRA MENABREA BIELLA

PROVENIENZA: ITALIA

STILE: PREMIUM STRONG

GRADI ALCOLICI: 8% *-* FERMENTAZIONE: BASSA

Menabrea Doppio Malto alla spina 0,20 Lt. € 4,00

Menabrea Doppio Malto alla spina 0,40 Lt. € 7,00

Menabrea Doppio Malto alla spina 1 Lt. € 15,00





OBERBRAU 1605

Birra ambrata dall'aroma pulito e genuino, lievemente caramellato e con un gradevole gusto morbido e ben bilanciato. Il malto tostato la rende particolarmente beverina, frutto di una lunga maturazione, si caratterizza per colore intenso e la schiuma fine e compatta. Grazie al suo gusto accattivante, elegante e inconfondibile è un'autentica Regina.

PRODUTTORE: KOING LUDWING

PROVENIENZA: GERMANIA

STILE: RED ALE

GRADI ALCOLICI: 6,5% *-*

FERMENTAZIONE: BASSA

Oberbrau alla spina 0,20 Lt. (se disponibe) € 4,00

Oberbrau alla spina 0,40 Lt. (se disponibe) € 7,00

Oberbrau alla spina 1 Lt. (se disponibe) € 15,00



KONIG LUDWING WEISSE

Lo speciale lievito utilizzato per questa birra le conferisce un inconfondibile sapore di aromi fruttati e dal gusto ben bilanciato e duraturo. Nell'aroma deciso con retrogusto fruttato e speziato sono ben identificati i sapori del malto e del frumento. Dal gusto vivace, rinfrescante e ben bilanciato si può abbinare a tutti i piatti strutturati.

PRODUTTORE: KOING LUDWING SHLOSSBRAUREI

PROVENIENZA: GERMANIA

STILE: WEISSE

- GRADI ALCOLICI: 5,5% *-*

FERMENTAZIONE: ALTA

König Weiss Bavarese alla spina 0,20 Lt. € 4,00

König Weiss Bavarese alla spina 0,40 Lt. € 7,00

König Weiss Bavarese alla spina 1 Lt. € 15,00





VINO BIANCO FRIZZANTE TOSER

UVAGGIO: GLERA

TIPOLOGIA VINO: BIANCO IGT

GRADI ALCOLICI: 11 %

PROVENIENZA: VENETO

PRODUTTORE: TOSER VINI

Toser Prozer 0,25 Lt. € 3,50

Toser Prozer 0,50 Lt. € 7,50

Toser Prozer 1 Lt. € 13,00



VINO ROSSO FRIZZANTE TOSER

UVAGGIO: MERLOT

TIPOLOGIA VINO: ROSSO IGT

GRADI ALCOLICI: 11 %

PROVENIENZA: VENETO

PRODUTTORE: TOSER VINI

Toser Prozer 0,25 Lt. € 3,50

Toser Prozer 0,50 Lt. € 7,50

Toser Prozer 1 Lt. € 13,00

Coca Cola in bottiglietta 0,33 cl	4,00€
Coca Cola in lattina 0,33 cl	3,50€
Coca Zero in lattina 0,33 cl	3,50€
Aranciata (Fanta) o Sprite in lattina 0,33 cl	3,50€
Red Bull e Lemonsoda in lattina 0,33 cl	4,50€
The (pesca o limone) in lattina 0,33 cl	3,50€
Succo di frutta (vari gusti) 0,33 cl	4,00€
Tonica classica o speciale	4-4,50€
Caffè	1,50€
Ginseng e caffè d'orzo	2,20€
Crodino o San Bitter	3,50€
Acqua 0,75 cl	2,50€



BIRRE IN BOTTIGLIA



HEINEKEN 5,0€
E' una birra lager al malto d'orzo e luppolo, facile da bere e di gusto pulito. Gradazione alcolica 5% vol

BECK'S 5,0€
E' una lager, quindi prodotta a bassa fermentazione, del tipo pilsner, birre chiare. Gradazione alcolica 5% vol

CERES 5,5€
E' birra da tutto pasto, dall'aroma vinoso e fruttato, dal gusto e dal retrogusto particolarmente ricchi. Gradazione alcolica 7,7%

CORONA 5,5€
E' una lager di colore giallo paglierino brillante che genera una schiuma sottile ed evanescente. Gradazione alcolica 4,5% vol

GUINNES DRAUGHT STROUT 6,0€
E' una birra con un aroma delicatamente, fruttato, con calde note tostate di caffè e cioccolato fondente. Attenzione al finale, secco. Gradazione alcolica 4,2% vol

BIRRA SENZA GLUTINE 6,0€
E' una birra profumata, è avvolta tra la freschezza del luppolo e le note impalpabili dei lieviti. Gradazione alcolica 4,8% vol

BIRRA ANALCOLICA 5,5€
E' colore ambrato leggero, di spessa, opaca lattiginosa e di schiuma sottile. Gradazione alcolica 0% vol

WEISSE 0,50CL 6,5€
Di colore giallo dorato e dalla schiuma densa e pannosa, la Weiss ha una carbonazione elevata, tipica dello stile Weisse. Gradazione alcolica 4,3% vol

IPA 0,33CL 6,0€
Di colore giallo dorato e dalla schiuma densa e pannosa, la Weiss ha una carbonazione elevata, tipica dello stile Weisse. Gradazione alcolica 4,3% vol





SPRITZ

APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco, soda

6€

CAMPARI SPRITZ

Campari, prosecco, soda

6€

SELECT SPRITZ

Select, prosecco, soda

6€

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, prosecco, soda

6€

VIOLA SPRITZ

Liquore di Viola, prosecco, soda

6€

BLUE SPRITZ

Blue curacao, prosecco, soda, succo di limone

6€

CINAR SPRITZ

Cinar, prosecco, soda,

6€

JAPAN SPRITZ

Liquore al melone, prosecco, soda,

6€

MARTINI SPRITZ

Martini Bianco, prosecco, soda, menta fresca

6€

HUGO SPRITZ

Scioppo di sambuco, prosecco, soda, menta fresca

6€

ANALCOLICO SPRITZ

Succo d'arancia- bitter analcolico, tonica

6€





DRINK

AMERICANO

Campari, vermut rosso, soda

7€

NEGRONI

Gin, campari, vermut rosso

7€

NEGRONI SBAGLIATO

Prosecco, campari, vermut rosso

7€

NEGROSKY

Campari, vodka, vermut rosso

7€

SCREWDRIVER

Vodka, succo d'arancia

7€

LONG ISLAND ICE TEA

Vodka, rum, gin, triple sec sweet & sour, top cola

7€

JAPANESE ICE TEA

Vodka, gin, rum, liquore al melone, sweet & sour, top lemosoda

7€

MOSKOW MULE

Vodka, lime, ginger beer

7€

SEX ON THE BEACH

Vodka, liquore alla pesca, succo d'arancia, succo di cranberry

7€

MIX COLADA

Batida del cocco, rum bianco, succo d'ananas, purea di cocco

7€

GIN TONIC SPECIAL DA 9 A 14 €



DRINK



BLACK RUSSIAN

Vodka, liquore al caffè

7€

VODKA LEMON

Vodka, lemonsoda

7€

ESPRESSO MARTINI

Vodka, caffè, liquore al caffè, zucchero

7€

PALOMA

Tequila, succo di lime, soda al pompelmo rosa, sale

7€

TEQUILA SUNRISE

Tequila, succo d'arancia, granatina

7€

GIN LEMON

Gin, lemonsoda

7€

VODKA E RED BULL

Vodka, red bull

7€

DI SARONNO SOUR

Amaretto di saronno, succo di limone, zucchero liq., albume pastorizzato

7€

WHISKEY SOUR

Whiskey, zucchero liq., succo di limone, albume pastorizzato

7€

STATALE 32

Scegli se tanto o poco scolico... il resto è una sorpresa

7€



AMARI E LIQUORI

MONTENEGRO, DEL CAPO, CINAR, BRAULIO,
LUCANO, BRANCAMENTA, FERNET BRANCA,
UNICUM, MIRTO, SAN SIMONE, DI SARONNO,
LIQUIRIZIA, LIMONCELLO, VODKA MENTA,
VODKA FRAGOLA, VODKA PESCA, BAILYS,
RAMAZZOTTI, JAGERMIESTER, SAMBUCA
MOLINARI, VECHIA ROMAGNA

4/5€

RUM

HAVANA 3, HAVANA 7, PAMPERO ESPECIAL,
BRUÇAL, APPLETON 12, DON PAPA

5/8€

WHISKEY

AKASHI, CHIVAS, J&B, LAPHROAIG 10, JACK
DANIEL'S, JACK DANIEL'S HONEY, IRISH MIST,
SOUTHER CONPORT

6/9€

ALTRE "REFERENZE" DISPONIBILI IN BOTTIGLIERA

NELLE SERATE DI MUSICA NON SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI





COCKTAILS PESTATI

BLACK MOJITO

Rum bianco, liquore alla liquirizia, lime, menta fresca, zucchero

7€

MOJITO

Rum bianco, menta fresca, lime, zucchero, soda

7€

CAIPIRINHA

Cachaça, lime zucchero

7€

CAIPIRISSIMA

Rum bianco, soda, lime pestato, zucchero di canna

7€

CAIPIROSKA

Vodka, lime, zucchero

7€

CAIPIFRAGOLA

Cachaca o Vodka, lime, zucchero fragola

7€

RUM COOLER

Rum scuro, ginger ale, zucchero, lime, aranciata, limone pestato

7€

CUBA PESTATO

Rum, cola, lime, zucchero

7€



NELLE SERATE DI MUSICA NON SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI



COCKTAILS ANALCOLICI

HUGO ZERO 6€
Soda, sciroppo di sambuco, menta fresca

VIRGIN MIJITO 6€
Lime pestato, ginger ole, menta fresca, zucchero di canna

VIRGIN COLADA 6€
ananas, cocco

VIRGIN MULE 6€
Lime, ginger beer

SAN FRANCISCO 6€
Succo d'ananas, succo d'arancia, succo di limone, granatina

CAIPIFRAGOLA ZERO 6€
Purea di fragole, lime pestato, zucchero di canna, soda

BLOODY MARY 6€
Succo di pomodoro, succo di limone, sale, pepe

STATALE 32 6€
Scegli se dolce o secco... il resto è una sorpresa



BOTTIGLIE VINO BIANCO



CAMPANIA - FALANGHINA - FREMONDO 18€

Uve Falanghina, produttore Fremondo. Gradazione alcolica 12,5%. Vino dal color giallo paglierino, con un caratteristico profumo fruttato e di notevole intensità. Formato 75 Cl.

LOMBARDIA - LUGANA - BORGO DI CACCIA 20€

DOC -Uve Trebbiano di Lugana, produttore Zenato. Gradazione alcolica 12,5%. Vino autoctono di color giallo paglierino con lievi riflessi verdolini. Il profumo è lieve e floreale con note di mela verde, il sapore, invece, è asciutto e fragrante. Formato 75 Cl.

PIEMONTE - ROERO ARNEIS-TERRE BAROLO 22€

DOC - Uve Arneis del produttore Vite Colte, gradazione alcolica 13%. Vino dal color giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli, ha un profumo fresco, ampio, con sentori di fiori e mela verde. Il sapore è secco, sapido, armonico con piacevoli note erbacee. Formato 75 Cl.

FRIULI - RIBOLLA GIALLA - VILLANOVA 23€

DOC -Uve Ribolla Gialla , produttore Tenuta Villanova. Gradazione alcolica 12,5%. Vino autoctono di color giallo paglierino con lievi riflessi verdolini. Il profumo è lieve e floreale con note di mela verde, il sapore, invece, è asciutto e fragrante. Formato 75 Cl.

TRENTINO - PINOT BIANCO - GIRLAN 25€

DOC -Uve Pinot bianco, produttore Girlan Gradazione alcolica 13%.Vino dal color lucente, è il vitigno a bacca bianca più diffuso a Cornaiano. L'aroma è delicato, con leggero profumo di fiori di melo e sapore vivace, con un piacevole finale elegante. Vino dal color lucente, è il vitigno a bacca bianca più diffuso a Cornaiano. Formato 75 Cl.





BOTTIGLIE VINO BIANCO

CAMPANIA -FALANGHINA SANNIO-
MASTROBERARDINO

26€

DOC - Uve Falanghina del produttore Mastroberardino, gradazione alcolica 12%. Vino bianco tipico e territoriale della Campania, dal classico profilo fresco e agrumato. Vinificato in serbatoi di acciaio, al fine di mantenere viva la naturale fragranza del frutto, emana al naso profumi esotici e aromi di arancia e banana e dona al palato un sorso sottile, fresco e diretto con un retrogusto piacevolmente fruttato. La Falanghina del Sannio di Mastroberardino è un bianco tipico e territoriale della Campania, dal classico profilo fresco e agrumato. Vinificato in serbatoi di acciaio, al fine di mantenere viva la naturale fragranza del frutto, emana al naso profumi esotici e aromi di arancia e banana e dona al palato un sorso sottile, fresco e diretto con un retrogusto piacevolmente fruttato. Formato 75 Cl.



MARCHE -PECORINO MONTANARO - OFFIDA

23€

DOC - Uve Pecorino del produttore Cantina Offida, gradazione alcolica 14%. I sentori che troviamo in questo Pecorino vanno dalla frutta esotica fino ad arrivare a sensazioni più evolute verso il miele e la vaniglia. L'elevata acidità naturale di questo Pecorino gli conferisce una longevità estremamente elevata. Il pecorino è un vitigno che esprime il suo lato migliore proprio attraverso l'invecchiamento e il Montanaro ne è l'espressione più autentica. Prodotto solo con uve selezionate e nelle annate migliori, viene vinificato in piccoli tini di acciaio e poi invecchiato in botti da 5000 L per più di un anno. Formato 75 Cl.

TRENTINO - GEWURZTRAMINER - GIRLAN

28€

DOC - Uve Gewurztraminer, produttore Girlan, gradazione alcolica 13,5%. Vino dal profumo profondo e aromatico, ricco di sentori che ricordano la frutta tropicale e i fiori gialli. L'assaggio è lungo e coerente con l'olfatto, di buon corpo e di buon equilibrio. Formato 75 Cl.



BOTTIGLIE VINO ROSSO



TOSCANA -SUSSINGO. - CASABIANCA (BIO)

16€

IGT - Uve Sangiovese, Cabernet, Sovignon del produttore Azienda Agricola Fratelli Recchia, gradazione alcolica 14%. Vino di colore rosso rubino, ha olfatto caratterizzato da rosa e lampone, sul finale ciliegia e fragola di bosco. Al palato è carezzevole e fresco, con un finale deciso e tannico ma equilibrato. Vino dal notevole colore rosso rubino, affinato in acciaio per 4 mesi e lasciato riposare per altri 2 in bottiglia. Ha olfatto caratterizzato da rosa e lampone, sul finale ciliegia e fragola di bosco. Al palato è carezzevole e fresco, con un finale deciso e tannico ma equilibrato. Un vino giovane, di ottima beva. Formato 75 Cl.

VENETO -VALPOLICELLA RIPASSO CL. SUP. - RECCHIA

29€

DOCG - Uve Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella del produttore Azienda Agricola Fratelli Recchia, gradazione alcolica 14%. Vino di corpo e complesso, con un ottimo equilibrio tra struttura, alcol e acidità. Colto e arguto, robusto eppure raffinato, dal profumo intenso, fruttato e speziato, si presenta in bocca con un gusto pieno e armonico. Al re della Volpolicella, l'Amarone, il Ripasso deve molte delle sue grandi qualità. Si ottiene infatti da una nuova formazione del Superiore sulle vinacce di Amarone, ancora intrinse di vino. Un vino di corpo e complesso, con un ottimo equilibrio tra struttura, alcol e acidità. Un commensale colto e arguto, robusto eppure raffinato, che ama piatti di carne e selvaggina, o formaggi stravecchi. Dal profumo intenso, fruttato, di confettura e speziato, si presenta in bocca con un gusto pieno e armonico. Formato 75 Cl.

VENETO -AMARONE CLASSICO - COSTANERA

54€

DOCG - Uve Corvina Rondinella Molinara del produttore Masi, gradazione alcolica 15%. I sentori che troviamo in questo Pecorino vanno dalla frutta esotica fino ad arrivare a sensazioni più evolute verso il miele e la vaniglia. L'elevata acidità naturale di questo Pecorino gli conferisce una longevità estremamente elevata. Il pecorino è un vitigno che esprime il suo lato migliore proprio attraverso l'invecchiamento e il Montanaro ne è l'espressione più autentica. Prodotto solo con uve selezionate e nelle annate migliori, viene vinificato in piccoli tini di acciaio e poi invecchiato in botti da 5000 L per più di un anno. Formato 75 Cl.





BOTTIGLIE VINO ROSSO



TOSCANA -CHIANTI RIS. COLLI SENESI -
CASABIANCA

24€

DOCG - Uve San giovese, Colorino, Canaiolo, Merlot, Cabernet del produttore Casabianca, gradazione alcolica 14%. Vino di colore rosso rubino con riflessi granata, ha profumo caratteristico ed intenso; la vaniglia del legno è bene amalgamata con sentori di frutta matura. Al palato è rotondo, ben strutturato e la morbidezza ed il tannino sono molto ben equilibrati. Il Chianti Colli Senesi DOCG della Tenuta Casabianca nasce da uve coltivate nel comune di Murlo, in provincia di Siena. Vino dal tipico color rosso, presenta aromi intensi, gradevoli e persistenti con sentori di ciliegia e frutti di bosco. Al palato è morbido, ben strutturato e corposo. Formato 75 Cl.

PIEMONTE -NEBBIOLO VITE D'ALBA -
VALDOLMO

26€

DOC - Uve Nebbiolo del produttore Valbolmo, gradazione alcolica 14%. Le uve Nebbiolo, destinate a produrre questa selezione, provengono da vigneti alla sinistra del fiume Tanaro. Impiantati su terreni sabbiosi e quasi privi di calcare, consentono di ottenere un vino elegante e di grande finezza. Il suo colore è rosso intenso, i profumi delicati e fini con note di vaniglia, liquirizia e grafite. Al palato risulta equilibrato con un finale lungo e persistente, i tannini sono ben integrati, si percepiscono anche note di vaniglia e prugna. Formato 75 Cl.

ABRUZZO - MONTEPULCIANO D'ABRUZZO -
TERRE FORTI

29€

DOC / DOP - Uve Nebbiolo del produttore Terre Forti, gradazione alcolica 12%. Uve a bacca Rossa di Montepulciano. Vino dal colore rubino tendente al granato ha profumo intenso, etereo, floreale; al palato è asciutto, equilibrato e persistente, con un marcato retrogusto. Formato 75 Cl.





BOTTIGLIE VINO ROSSO



PIEMONTE -BARBERA D'ASTI SAN NICOLAO -
VITE COLTE

23€

DOCG - Uve Nebbiolo del produttore Vite Colte, gradazione alcolica 14%. Le uve Nebbiolo, destinate a produrre questa selezione, provengono da vigneti alla sinistra del fiume Tanaro. Impiantati su terreni sabbiosi e quasi privi di calcare, consentono di ottenere un vino elegante e di grande finezza. Il suo colore è rosso intenso, i profumi delicati e fini con note di vaniglia, liquirizia e grafite. Al palato risulta equilibrato con un finale lungo e persistente, i tannini sono ben integrati, si percepiscono anche note di vaniglia e prugna. Formato 75 Cl.

PIEMONTE -DOLCETTO D'ALBA ROCCABELLA
- VITE COLTE

24€

DOC - Uve Dolcetto del produttore Prunotto, gradazione alcolica 14%. Dal color rosso rubino intenso, si presenta al naso ampio, fruttato, con sentori pronunciati di ciliegia. Il sapore è asciutto, di buon corpo, sapido e vellutato con un leggero retrogusto mandorlato. Vino storico dell'antica tradizione vinicola piemontese, il Dolcetto Prunotto si presenta al pubblico di un color rosso rubino vivace. All'arrivo in cantina le sue uve vengono diraspate e pigiate per poi essere lasciate fermentare e successivamente affinate in acciaio, per esaltarne la fragranza e la vinosità del frutto. Al palato è pieno e armonico, con un piacevole retrogusto di mandorla. Formato 75 Cl.



VENETO -RECIOTTO DELLA VALPOLICELLA
CL. - RECCHIA

26€

DOCG - Uve Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella del produttore Azienda Agricola Fratelli Recchia, gradazione alcolica 13%. Vino puro dal colore regale e dal sapore speciale, la sua dolcezza si avverte con indicibile fragranza. Il profumo di amarene sotto spirito, note speziate, di vaniglia, cioccolato, liquirizia, viola e rosa inebriano il naso. La bocca viene avvolta da note dolci. Di corpo robusto, dolce e complesso al gusto, lascia la bocca piacevolmente pulita. La sua dolcezza si avverte con indicibile fragranza ...". La bocca viene avvolta da note dolci. Formato 75 Cl.



BOTTIGLIE VINO ROSSO



TOSCANA - BRUNELLO DI MONTALCINO-
CAPARZO

60€

DOCG - Uve Sangiovese del produttore Caparzo, gradazione alcolica 13,5%. Caparzo è una tra le più longeve cantine di Montalcino. Dopo la fermentazione viene fatto maturare per 2 anni in botti di rovere, poi messo in bottiglia dove riposa per 4 mesi. Al naso è complesso, aromatico e intenso con note di frutta, viola, tabacco e leggermente balsamico. In bocca è caldo, corposo, leggermente sapido con tannini morbidi e eleganti. Caparzo è una tra le più longeve cantine di Montalcino e produce Brunello dai primi degli anni '70. Dopo la fermentazione viene fatto maturare per 2 anni in botti di rovere dopodiché viene messo in bottiglia dove riposa per altri 4 mesi. Formato 75 Cl.

VINO ROSE' 448 GIRLAN

18€

(Vignet delle Dolomiti IGT) - Trentino Alto Adige
Il Rosato 448 slm di Gïrlan è un vino rosato c
aratterizzato da piacevoli e delicate fragranze di frutti
di bosco e fragoline. Al palato è fresco, leggero e
scorrevole, di ottimo equilibrio



BOLLICINE

PROSECCO-EXTRA DRY-TEN. SAN GIORGIO

18€

(Brut - Glera, Bianchetta, Verdisio) - Veneto
Valdobbiadene Brunei ricco di aromaticità, ha una
garbata sapidità, avvolge e incanta coi suoi profumi di
pera acerba, mela verde e litchi, gelsomino, timo e
lime.

SPUMANTE BIO EXTRA DRY PERLAPP

20€

Confezionato in una bottiglia trasparente
estremamente leggera (solo 550g) dove, con la
linguetta "Remove Here" e` possibile separare lo sleeve
(una nuova forma di etichetta che ricopre e decora
tutta la bottiglia) dalla bottiglia in vetro per agevolare
la raccolta differenziata. Giallo paglierino scarico con
riflessi verdognoli fruttato con ricordi di mela e fiori
bianchi di campo armonico, di buon corpo, persistente,
morbido e amabile.



BOLLICINE

CUVEE' 21 MILLESIM. - EXTRA DRY /DOLCE 22€

Spumante dal color giallo paglierino tenue, presenta all'olfatto un profumo fresco, intenso e persistente. Il sapore è sapido con un retrogusto fruttato, corposo e facile da bere. Ideale per aperitivo.

VALDOBIADENE - BRUNEI- LA TORDERA 23€

(Brut - Glera, Bianchetta, Verdisio) - Veneto
Valdobbiadene Brunei ricco di aromaticità, ha una garbata sapidità, avvolge e incanta coi suoi profumi di pera acerba, mela verde e litchi, gelsomino, timo e lime.

VALDOBBIADENE BIO CANAH - PERLAGE 22€

Il prosecco di Valdobbiadene "Canah" brut DOCG Perlage è uno spumante dalle morbide bollicine e dal profumo fresco che ha conquistato il mondo del vino. Questo spumante nasce dalla selezione di uve glera provenienti dai vigneti coltivati nell'alta solighese, nel cuore dell'area di produzione del Prosecco Superiore DOCG. Fruttato e armonico, è indicato come aperitivo o a tutto pasto

SPUMANTE FRANCIACORTA BRUT -
MONTEDELMA 34€

(Brut - Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco) - Lombardia
Franciacorta dal sapore armonico, persistente e ben equilibrato, con un profumo intenso e complesso.

SPUMANTE ALTA LANGA - VITE COLTE 40€

(Brut - Pinot Nero, Chardonnay) - Piemonte
Spumante dall'aroma che spazia dalla crosta di pane al lievito e frutta secca con alcune note floreali. Il sapore è pieno e ricco con una buona acidità ed una sensazione di cremosità, data dalla fine spuma, che pulisce la bocca e conferisce una buona persistenza aromatica.





ALLERGENI

1. Cereali e derivati: vengono considerati allergeni tutti i cereali contenente glutine come: grano, segale, orzo, avena, farro e kamut. L'elenco si estende anche ai loro ceppi ibridati e ai prodotti derivati;
2. Crostacei: vengono considerati allergeni le proteine provenienti da: gamberi, gamberetti, scampi, granchi, aragoste ed astici. Da evitare anche i prodotti che contengono ingredienti derivati dai crostacei;
3. Uova: considerati allergeni sia cotte che crude ed anche se presenti in prodotti derivati come: pasta all'uovo, biscotti, torte, frittate, maionese, creme, cibi impanate, sfornati, ecc..
4. Pesce: l'allergia si può manifestare per tutti i tipi di pesce e per i prodotti derivati, fatta eccezione per gelatina di pesce, utilizzata come supporto per preparati di vitamine o come chiarificante nella birra e nel vino;
5. Arachidi: le principali fonti di allergeni sono i prodotti derivati come: olio di arachidi, burro di arachidi, farina di arachidi e latte di arachidi, utilizzato come ingrediente per creme, snack, torroni, ecc..
6. Soia: le proteine fonti di allergie sono presenti in tutti i prodotti a base di soia, fatta eccezione per: olio e grasso di soia raffinato, tocoferoli misti naturali, tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia, oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia, estere di stanolo vegetale a base di soia;
7. Latte: considerati allergeni la materia prima e i suoi prodotti a base di latte o di lattosio, fatta eccezione il siero di latte, utilizzato per la fabbricazione di distillanti alcolici e lattosio;
8. Frutta a guscio: ovvero: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, noci macadamia, pistacchi e tutti i suoi derivati, fatta eccezione quelli utilizzati per la fabbricazione di distillanti alcolici;
9. Sedano: che sia presente in pezzi o in prodotti derivati come preparati per: zuppe, salse e concentrati vegetali;
10. Senape: si può trovare tra gli ingredienti principali di salse e condimenti, soprattutto nella mostarda;
11. Sesamo: spesso i semi interi sono usati per la preparazione del pane, ma spesso si riscontrano tracce di sesamo in alcuni tipi di farine;
12. Anidride solforosa e solfati: solo se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10mg/l espressi come SO₂ (usati come conservanti), vengono riscontrati in conserve di: prodotti ittici, cibi sott'aceto, cibi sott'olio e in salamoia, marmellate, aceto, funghi secchi, bibite analcoliche e succhi di frutta;
13. Lupini: allergeni presenti ormai in molti cibi vegani, sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine;
14. Molluschi: presenti in piatti a base di: canestrello, cannolicchio, capasanta, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola o anche nei derivati stessi.