

LE BOLLICINE

CHAMPAGNE FRANCIA

<i>Champagne Brut Cap Jaune j</i>	<i>Jean Antoine Ariston</i>		<i>euro 45,-</i>
<i>Champagne Brut Grand Bourgeois</i>	<i>Arlaux</i>		<i>euro 120,-</i>
<i>Champagne Brut Tradition Grand Cru</i>	<i>R.H. Coutier</i>		<i>euro 65,-</i>
<i>Champagne Brut Grands Vintages</i>	<i>R.H. Coutier</i>		<i>euro 75,-</i>
<i>Champagne Brut Reserve</i>	<i>Pol Roger</i>		<i>euro 80,-</i>
<i>Champagne Brut Gouttes D'Or</i>	<i>Harlin Père & Fils</i>		<i>euro 55,-</i>
<i>Champagne Brut Premier</i>	<i>Louis Roederer</i>		<i>euro 95,-</i>
<i>Champagne Extra Brut Cuvee n.741</i>	<i>Jacquesson</i>		<i>euro 100,-</i>
<i>Champagne Brut Carte Blanche</i>	<i>Maxime Blin</i>		<i>euro 55,-</i>
<i>Champagne Brut Blanc de Blancs Grand Cru</i>	<i>R.H. Coutier</i>		<i>euro 75,-</i>
<i>Champagne Brut Blanc de Blancs</i>	<i>Perrier Jouet</i>		<i>euro 130,-</i>
<i>Champagne Brut Rosè Gran Cru</i>	<i>R.H. Coutier</i>		<i>euro 75,-</i>
<i>Champagne Brut Rosè</i>	<i>Ruinart</i>		<i>euro 130,-</i>

ALSAZIA FRANCIA

<i>Cremant d'Alsace Extra Brut</i>	<i>Grand C.</i>	<i>2013</i>	<i>euro 35,-</i>
------------------------------------	-----------------	-------------	------------------

SLOVENIA

<i>Rebolium</i>	<i>Sinefinis</i>	<i>2015</i>	<i>euro 33,-</i>
<i>Rosè "Pinot nero-Chardonnay-Ribolla gialla"</i>	<i>Sinefinis</i>		<i>euro 33,-</i>

LOMBARDIA FRANCIACORTA

<i>Franciacorta Brut</i>	<i>Monzio Compagnoni</i>	<i>2014</i>	<i>euro 33,-</i>
<i>Franciacorta Brut "Magnum"</i>	<i>Monzio Compagnoni</i>	<i>2010</i>	<i>euro 70,-</i>
<i>Franciacorta Saten</i>	<i>Le Marchesine</i>	<i>2014</i>	<i>euro 35,-</i>
<i>Franciacorta Blanc de Blanc</i>	<i>Le Marchesine</i>	<i>2011</i>	<i>euro 38,-</i>
<i>Franciacorta Saten "Magnificentia"</i>	<i>Uberti</i>	<i>2013</i>	<i>euro 60,-</i>
<i>Franciacorta Saten</i>	<i>Cà del Bosco</i>	<i>2014</i>	<i>euro 85,-</i>
<i>Franciacorta Blanc de Blanc "Magnum"</i>	<i>Cavalleri</i>		<i>euro 90,-</i>
<i>Franciacorta Brut Rosé</i>	<i>Le Marchesine</i>	<i>2014</i>	<i>euro 30,-</i>
<i>Franciacorta Blanc de Noir</i>	<i>Le Marchesine</i>	<i>2015</i>	<i>euro 38,-</i>
<i>Franciacorta Brut Rosé</i>	<i>Az.Agr Faccoli</i>		<i>euro 33,-</i>
<i>Franciacorte Brut Rosé</i>	<i>Monzio Compagnoni</i>	<i>2012</i>	<i>euro 35,-</i>
<i>Franciacorta Parosé</i>	<i>Mosnel</i>	<i>2012</i>	<i>euro 65,-</i>

LOMBARDIA GARDA

<i>Garda Brut Rosé</i>	<i>Famiglia Olivini</i>	2015	euro25,-
<i>Lugana D.O.C Brut</i>	<i>Famiglia Olivini</i>	2015	euro 25,-

TRENTINO e ALTO ADIGE

<i>Madame Martis Brut Riserva Millesimato</i>	<i>Maso Martis</i>	2009	euro 150,-
<i>Haderburg Brut</i>	<i>Az.Agr. Alois Ochsenreiter</i>		euro 38,-
<i>Haderburg Pas Dosé</i>	<i>Az.Agr. Alois Ochsenreiter</i>	2014	euro 50,-
<i>Haderburg Hausmannhof Ris</i>	<i>Az.Agr. Alois Ochsenreiter</i>	2008	euro 85,-
<i>Etyssa Cuvée n.4 Extra Brut</i>	<i>Etyssa</i>	2015	euro 42,-
<i>TrentoBrut</i>	<i>Maso Martis</i>		euro 35,-
<i>Trento Extra Brut</i>	<i>Levii</i>	2015	euro 30,-
<i>Ferrari Perlé</i>	<i>Fratelli Lunelli</i>	2013	euro 50,-
<i>Riserva Lunelli</i>	<i>Fratelli Lunelli</i>	2009	euro 80,-

VENETO VALDOBBIADENE

<i>Prosecco Extra Dry "SAJA"</i>	<i>Marsuret</i>		euro 20,-
<i>Cartizze Superiore di Valdobbiadene</i>	<i>Marsuret</i>		euro 30,-

VINI BIANCHI ESTERI**LOIRA FRANCIA**

<i>Pouilly Fumè</i>	<i>De Ladoucette</i>	2017	euro 55,-
<i>Sancerre</i>	<i>Comte LaFond</i>	2017	euro 55,-

BORGOGNA FRANCIA

<i>Bourgogne Blanc Chardonnay</i>	<i>Domaine Amiot Guy&Fils</i>	2017	euro 38,-
<i>Chassagne-Montrachet les Vieilles Vignes</i>	<i>Domaine Amiot Guy&Fils</i>	2016	euro 100,-
<i>Meursault Charmes Chardonnay 1er cru</i>	<i>Chateau de Meursault</i>	2013	euro 100,-
<i>Chablis</i>	<i>Domaine Bernard Defaix</i>	2018	euro 40,-
<i>Savigny Lès Beaune</i>	<i>Domaine Pierre Guillemot</i>	2013	euro 50,-
<i>Pouilly-Fuissè les Vieilles Vignes</i>	<i>Domaine Saumaize</i>	2015	euro 50,-
<i>Clos du Chateau Chardonnay</i>	<i>Chateau de Mersault</i>	2016	euro 45,-

SAVOIA FRANCIA

<i>Roussette de Savoie-Altesse</i>	<i>Domaine Giachino</i>	2016	euro 32,-
------------------------------------	-------------------------	------	-----------

ALSAZIA FRANCIA

<i>Gewurztraminer Ris. Les Fous</i>	<i>Leon Boesch</i>	2016	euro 35,-
<i>Riesling Ris. Luss</i>	<i>Leon Boesch</i>	2016	euro 40,-

VALLE' DU RHONE FRANCIA

<i>Condrieu La Loye</i>	<i>Domaine Gerin</i>	2016	euro 85,-
<i>Condrieu Les Archeveques</i>	<i>Les Vins de Vienne</i>	2013	euro 70,-
<i>Taburnum</i>	<i>Les Vins de Vienne</i>	2015	euro 60,-
<i>Crozes Hermitage Cuvee Christophe</i>	<i>Domaine des Remizieres</i>	2016	euro 35,-

COTES DE PROVENCE FRANCIA

<i>Rosè 1840</i>	<i>Chateau du Rouet</i>	2017	euro 20,-
<i>Huit La Londe Rosè</i>	<i>Les Valentines</i>	2017	euro 36,-

GALILEA ISRAELE

<i>Chardonnay Riserva</i>	<i>Yarden</i>	2016	euro 35,-
<i>Gewurztraminer</i>	<i>Yarden</i>	2016	euro 27,-

SLOVENIA

<i>Ribolla Gialla "Rebula" Epoca</i>	<i>Ferdinand</i>	2017	euro 30,-
--------------------------------------	------------------	------	-----------

NUOVA ZELANDA

<i>Riesling</i>	<i>Greywacke</i>	2015	euro 40,-
<i>Pinot Gris</i>	<i>Greywacke</i>	2016	euro 38,-
<i>Wild Sauvignon</i>	<i>Greywacke</i>	2015	euro 45,-

VINI BIANCHI ITALIA**TRENTINO ALTO ADIGE**

<i>Chardonnay Ris. "La foa"</i>	<i>Cantina Colterenzio</i>	2018	euro 40,-
<i>Chardonnay</i>	<i>Maso Thaler</i>	2018	euro 25,-
<i>Manzoni Bianco IGT Mittanberg</i>	<i>Maso Thaler</i>	2018	euro 20,-
<i>Sauvignon Blanc</i>	<i>Maso Thaler</i>	2018	euro 20,-
<i>Pinot Bianco Riserva Vorberg</i>	<i>Terlan</i>	2016	euro 45,-
<i>Gewurztraminer</i>	<i>Terlan</i>	2018	euro 25,-
<i>Terlaner</i>	<i>Terlan</i>	2018	euro 25,-
<i>GoldMuskateller</i>	<i>Erste-Neue</i>	2018	euro 25,-
<i>Kerner</i>	<i>Weingut Niklas</i>	2015	euro 30,-
<i>Risling Val Venosta</i>	<i>Falkenstein</i>	2012	euro 38,-
<i>Solaris Vigneti delle Dolomiti</i>	<i>Kollerhof</i>	2018	euro 30,-
<i>Gewurztraminer "Prod.Limitata"</i>	<i>Maso Thaler</i>	2018	euro 30,-
<i>Sauvignon Ris. "Quarz"</i>	<i>Terlan</i>	2017	euro 60,-
<i>Sotsàs « Chard.Pinot B.Sauv. »</i>	<i>Maso Cantanghel</i>	2017	euro 25,-

FRIULI

<i>Pinot Grigio Collio</i>	<i>Tiare</i>	<i>2018</i>	<i>euro 25,-</i>
<i>Ribolla Gialla Collio</i>	<i>Tiare</i>	<i>2018</i>	<i>euro 25,-</i>
<i>Sauvignon Collio</i>	<i>Tiare</i>	<i>2018</i>	<i>euro 35,-</i>
<i>Friulano (Terre del Faet)</i>	<i>Az Agricola Petruz Maria</i>	<i>2017</i>	<i>euro 28,-</i>
<i>Vespa Bianco</i>	<i>Bastianich</i>	<i>2015</i>	<i>euro 45,-</i>
<i>Sauvignon (Ronco delle Mele)</i>	<i>Venica & Venica</i>	<i>2017</i>	<i>euro 60,-</i>
<i>Riserva Dut Un</i>	<i>Vie de Romans</i>	<i>2015</i>	<i>euro 60,-</i>
<i>Collio Bianco</i>	<i>Edi Keber</i>	<i>2017</i>	<i>euro 28,-</i>

VENETO

<i>Soave Classico</i>	<i>Piero Pan</i>	<i>2018</i>	<i>euro 20,-</i>
<i>Soave Superiore Riserva (La Rocca)</i>	<i>Piero Pan</i>	<i>2017</i>	<i>euro 40,-</i>

VALLE D'AOSTA

<i>Al Mister (vinificato in anfora)</i>	<i>La Plantze</i>	<i>2018</i>	<i>euro 40,-</i>
<i>Trii Rundin "Pinot Gris"</i>	<i>La Plantze</i>	<i>2016</i>	<i>euro 28,-</i>

PIEMONTE

<i>Chardonnay Ris. "Silente delle Marne"</i>	<i>Tenuta Santa Caterina</i>	<i>2015</i>	<i>euro 40,-</i>
<i>Timorasso Colli Tortonesi Ris. "Fausto"</i>	<i>Vigne Marina Coppi</i>	<i>2016</i>	<i>euro 50,-</i>

LOMBARDIA

<i>Lugana Riserva (Molceo)</i>	<i>Otella</i>	<i>2016</i>	<i>euro 27,-</i>
<i>Chardonnay Riserva (Bianco della Seta)</i>	<i>Monzio Compagnoni</i>	<i>2015</i>	<i>euro 28,-</i>
<i>Chardonnay Riserva (Uccellanda)</i>	<i>Bellavista</i>	<i>2010</i>	<i>euro 60,-</i>
<i>Il Pecatore "Pinot Nero Vivace"</i>	<i>Az Agricola Bisi</i>	<i>2018</i>	<i>euro 15,-</i>

LIGURIA

<i>Albarola</i>	<i>Lunae</i>	<i>2018</i>	<i>euro 28,-</i>
<i>Colli di Luni Vermentino "Etichetta nera"</i>	<i>Lunae</i>	<i>2018</i>	<i>euro 26,-</i>
<i>Colli di Luni Vermentino Cru "Cavaggino"</i>	<i>Lunae</i>	<i>2017</i>	<i>euro 35,-</i>

TOSCANA

<i>Vermentino Toscana igt</i>	<i>Soc.Agr. Sator</i>	<i>2018</i>	<i>euro 22,-</i>
-------------------------------	-----------------------	-------------	------------------

MARCHE

<i>Verdicchio di Matelica</i>	<i>Az Agricola Cavalieri</i>	<i>2017</i>	<i>euro 20,-</i>
-------------------------------	------------------------------	-------------	------------------

CAMPANIA

<i>Fiano di Avellino "Gaudium"</i>	<i>I Capitani</i>	<i>2018</i>	<i>euro 20,-</i>
<i>Falanghina "Clarum"</i>	<i>I Capitani</i>	<i>2018</i>	<i>euro 20,-</i>

<i>Greco di Tufo "Serum"</i>	<i>I Capitani</i>	2018	euro 20,-
------------------------------	-------------------	------	-----------

ABRUZZO

<i>Trebbiano D'Abruzzo "Chimera"</i>	<i>Villamedoro</i>	2016	euro 20,-
<i>Chardonnay Ris. "Marina Cvetic"</i>	<i>Masciarelli</i>	2017	euro 50,-

SICILIA

<i>Don Pietro</i>	<i>Spadafora</i>	2017	euro 25,-
<i>Etna Bianco</i>	<i>Graci</i>	2018	euro 28,-

SARDEGNA

<i>Vermentino di Gallura Riserva "Miradas"</i>	<i>Az.Agricola Murales</i>	2018	euro 30,-
------------------------------------------------	----------------------------	------	-----------

CALABRIA

<i>Chardonnay Ris. "Imyr" Val di Neto I.G.T</i>	<i>Ceraudo</i>	2017	euro 32,-
-------------------------------------------------	----------------	------	-----------

VINI ROSSI ESTERI

BORDEAUX FRANCIA

<i>Chateau Les Trois Croix</i>	<i>Patrick Leon</i>	2012	euro 65
--------------------------------	---------------------	------	---------

BORGOGNA FRANCIA

<i>Pinot Noir "Dames Huguettes"</i>	<i>Domaine Bertagna</i>	2017	euro 38,-
<i>Pinot Noir "Les Grands Picotins"</i>	<i>Domaine Piere Guillemot</i>	2015	euro 55,-
<i>Vosne Romanée "Pinot Nero"</i>	<i>Domaine Jea Tardy</i>	2015	euro 120,-

SAVOIA

<i>Gamay Savoie</i>	<i>Domaine Giachino</i>	2016	euro 25,-
---------------------	-------------------------	------	-----------

VALLEE DU RHONE

<i>Crozes-Hermitage Marius</i>	<i>Marlène&Nicolas Chevalier</i>	2014	euro 38,-
--------------------------------	--------------------------------------	------	-----------

SPAGNA "Castilla y Leòn"

<i>Mauro "Cosecha"</i>	<i>Bodegas Mauros</i>	2015	euro 45,-
------------------------	-----------------------	------	-----------

ARGENTINA

<i>Malbec Riserva "Tupungato Valley"</i>	<i>Domaine Bousquet</i>	2016	euro 30,-
<i>Gaia Red Blend</i>	<i>Domaine Bousquet</i>	2014	euro 35,-

VINI ROSSI ITALIA

ALTO ADIGE

Lagrein Riserva Modevinum	Weingut Niklas	2016	euro 30,-
Pinot Nero "Mazzon"	Bruno Gottardi	2014	euro 45,-
Pinot Nero "Mazzon"	Maso Thaler	2015	euro 30,-
Pinot Nero Ris Puntay "Caldaro"	Erste Neue	2016	euro 25,-
Schiava Kalterersee Ris Puntay "Caldaro"	Erste Neue	2016	euro 25,-

TRENTINO

Teroldego "Triple A"	Foradori	2016	euro 35,-
Pinot Nero	Dalzocchio	2015	euro 47,-
Pinot Nero	Maso Cantanghel	2015	euro 35,-

FRIULI

Merlot "Rosso del Faet"	Az Agricola Petruz Maria	2016	euro 26,-
Cabernet Franc	Ronco delle Butulle	2016	euro 25,-
Refosco dal peduncolo rosso	Ronco delle Betulle	2016	euro 25,-

VENETO

Valpolicella Classico "Zefiro"	Piccoli	2017	euro 25,-
Valpolicella Sup.Ripasso "Caparbio"	Piccoli	2016	euro 30,-
Amarone della Valpolicella	Costa Arente	2013	euro 65,-
Amarone "Proemio"	Santi	2012	euro 80,-

LOMBARDIA

Rosso Valtellina doc "SantaRita"	Mamete Prevostini	2016	euro 20,-
Sassella Docg "Marena"	Mamete Prevostini	2016	euro 30,-
Colmo dei Colmi "Taglio Bordoese"	Borgo La Gallinaccia	2013	euro 35,-
Notte a San Martino "Merlot Ris."	Fratelli Olivini	2014	euro 35,-
Valcalepio Ris "Il Castello"	Castello di Grumello	2013	euro 25,-

PIEMONTE

Dolcetto d'Alba Riserva Tiglineri	Enzo Boglietti	2017	euro 25,-
Nebbiolo d'Alba	Enzo Boglietti	2017	euro 25,-
Barbera d'Alba "Pilade"	Cascina Ballarin	2016	euro 28,-
Cremes Langhe	Angelo Gaja	2017	euro 43,-
Barolo Dagromis	Angelo Gaja	2013	euro 100,-
Sito Moresco Langhe	Angelo Gaja	2015	euro 60,-
Barbaresco	Bruno Rocca	2015	euro 60,-
Barbaresco 'Gallina' 3l	Piero Busso	2006	euro 300,-
Gattinara 3l	Travaglini Giancarlo	2011	euro 180,-
Grignolino d'Asti "Arlandino"	Tenuta Santa Caterina	2017	euro 25,-
Barbera d'Asti DOCG Sup. "Vignalina"	Tenuta Santa Caterina	2016	euro 28,-

<i>Barbera d'Asti Riserva "Setecàpita"</i>	<i>Tenuta Santa Caterina</i>	2015	euro35,-
<i>Freisa d'Asti Riseva "Sori di Giul"</i>	<i>Tenuta Santa Caterina</i>	2015	euro 35,-

EMILIA ROMAGNA

<i>Lambrusco "Grasparossa" Vigneto Cialdini</i>	<i>Cleto Chiarli</i>		euro 15,-
<i>Gutturnio vivace</i>	<i>Perini& Perini</i>	2018	euro 15,-

TOSCANA

<i>Morellino di Scansano Ris 'Battiferro'</i>	<i>Grillesino</i>	2015	euro 27,-
<i>Alicante Maremma Toscana "Querciolaia"</i>	<i>Fattoria Mantellassi</i>	2013	euro 30,-
<i>Montescudaio Doc "Sangiovese- Teroldego"</i>	<i>Soc.Agr. Sator</i>	2016	euro 23,-
<i>Cabreo Il Borgo Riserva</i>	<i>Tenute Cabreo</i>	2015	euro 55,-
<i>Nobile di Montepulciano Riserva "Asinone"</i>	<i>Poliziano</i>	2014	euro 60,-
<i>Nobile di Montepulciano</i>	<i>Poliziano</i>	2016	euro 33,-
<i>Rosso di Montalcino</i>	<i>Sasso di Sole</i>	2017	euro 25,-
<i>Desiderio</i>	<i>Avignonesi</i>	2012	euro 85,-
<i>Chianti Classico "L'Erta di Radda"</i>	<i>Az. Agr. Diego Finocchi</i>	2015	euro 25,-
<i>Tignanello</i>	<i>Antinori</i>	2014	euro 120,-
<i>Brancaia Tre</i>	<i>Brancaia</i>	2015	euro 20,-
<i>Bolgheri Rosso "Rute"</i>	<i>Guado al melo</i>	2016	euro 30,-
<i>Il Blu (Sangiovese, Merlot, Cabernet)</i>	<i>Brancaia</i>	2013	euro 70,-
<i>Farnito (Cabernet Sauvignon)</i>	<i>Carpineto</i>	2011	euro 38,-
<i>Rosso di Sera (Sangiovese)</i>	<i>Fattoria PoggioPiano</i>	2012	euro 60,-
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>Podere Canapaccia</i>	2013	euro 55,-

ABRUZZO

<i>Montepulciano d'Abruzzo Ris. "Rosso del Duca"</i>	<i>Villamedoro</i>	2016	euro 25,-
------------------------------------------------------	--------------------	------	-----------

MOLISE

<i>Tintilia del Molise "Sator"</i>	<i>Az Agricola Cianfagna</i>	2013	euro 33,-
------------------------------------	------------------------------	------	-----------

CALABRIA

<i>Dattilo "Gaglioppo in purezza"</i>	<i>Ceraudo</i>	2013	euro 30,-
---------------------------------------	----------------	------	-----------

PUGLIA

<i>Primitivo Riserva (Cento su Cento)</i>	<i>Castel di Salve</i>	2014	euro 40,-
-------------------------------------------	------------------------	------	-----------

CAMPANIA

<i>Aglianico "Guaglione"</i>	<i>I Capitani</i>	2016	euro 25,-
------------------------------	-------------------	------	-----------

SICILIA

<i>Syrah</i>	<i>Planeta</i>	2014	euro 35,-
<i>16 Filari Nero d'Avola</i>	<i>Case Alte</i>	2016	euro 25,-
<i>Riserva "Rosso del Conte"</i>	<i>Tasca d'Almerita</i>	2013	euro 60,-
<i>Etna Rosso</i>	<i>Graci</i>	2016	euro 28,-

SARDEGNA

<i>Carignano del Sulcis Ris. 6 Mura</i>	<i>Giba</i>	2015	euro 30,-
-----------------------------------------	-------------	------	-----------

MEZZI FORMATI BIANCHI

<i>Terlaner Alto Adige</i>	<i>Terlan</i>	2017	euro 14,-
<i>Pinot Bianco Alto Adige</i>	<i>St. Michael Eppan</i>	2015	euro 14,-
<i>Muller Thurgau Trentino</i>	<i>Terre del Fohn</i>	2017	euro 10,-
<i>Soave Classico Veneto</i>	<i>PieroPan</i>	2016	euro 10,-
<i>Vermentino di Sardegna</i>	<i>Giba</i>	2016	euro 15,-
<i>Chablis Borgogna</i>	<i>Domaine Bernard Defaix</i>	2015	euro 18,-
<i>PouillyFumè "La Moynerie"</i>	<i>Michel Redde et Fills</i>	2015	euro 18,-
<i>Franciacorta Brut</i>	<i>Ronco Calino</i>		euro 18,-

MEZZI FORMATI ROSSI

<i>Morellino di Scansano "Ribeo"</i>	<i>Az. Agr. Roccapesta</i>		euro 12,-
<i>Bolgheri</i>	<i>Giorgio Meletti Cavallari</i>		euro 15,-
<i>Dolcetto d'Alba</i>	<i>Prunotto</i>		euro 12,-
<i>Pinot Nero</i>	<i>Colterenzio</i>		euro 14,-

VINI DA DESSERT E DA FORMAGGIO

<i>Malvasia delle Lipari "Na'Jm"</i>	<i>Colosi</i>	2014	euro 28,-
<i>Sauternes (Francia) 0,375</i>	<i>Chateau Lamothe</i>	2015	euro 35,-
<i>Moscato d'Asti</i>	<i>Pietro Forno</i>	2017	euro 20,-
<i>Apiane passito 0,50</i>	<i>Di Majo Norante</i>	2013	euro 25,-
<i>Sulif passito 0,375</i>	<i>Mosnel</i>	2015	euro 23,-
<i>Moscato Passito Valcalepio</i>	<i>Castello di Grumello</i>	2012	euro 35,-
<i>Sherry Pedro Ximenez Solera 1927</i>	<i>Alvear</i>		euro 40,-

LE BIRRE ARTIGIANALI DI CREMA "THE BEER DISTRICT"

Abbiamo capito l'importanza di avere nella nostra carta, oltre alla selezione enologica anche una selezione di birre da accostare ai piatti del nostro menù.

Grazie a Matteo e Nadir, giovani, intraprendenti, creativi, interpreti di un autentico rinascimento della birra d'eccellenza italiana, in cui la qualità si sposa al gusto, in un incontro tra innovazione e tradizione.

CREAM ALE 33 cl : Birra chiara dal colore paglierino, schiuma abbondante e fine, toni maltati e luppolati bilanciati senza che uno prevalga sull'altro. In bocca spiccano note citriche e floreali dei luppoli americani. L'amaro rimane basso, per non stancare il palato.

ALC 5,4 euro 7,-

IPA 33 cl : IPA ispirata alle birre americane della West Coast. Colore che vira al ramato con schiuma fine. Al naso spiccano note prorompenti dei luppoli americani, citrico, pino e frutto della passione. In bocca l'amaro è importante ma mai dominante, mentre i malti " che conferiscono un leggero gusto biscottato" creano l'impalcatura per i toni decisi conferiti dai luppoli

ALC 6,5 euro 7,-

AMBER ALE 33 cl : American Amber Ale dal colore ambrato con schiuma fine e abbondante dalla tonalità avorio. L'equilibrio, sia a naso che in bocca, vira verso i malti con un'iniziale nota dolce che lascia spazio agli aromi di caramello e biscotto. Al luppolo viene lasciato il compito di apportare il gusto amaro per non stuccare il palato.

ALC 5,5 euro 7,-

LA MOSTACCINA 50 cl : La mostaccina, che deve il suo nome al famoso biscotto cremasco, è l'omaggio alla città di Crema ma anche al Belgio da dove viene presa ispirazione per "BRASARLA". Questa BELGIAN DARK STRONG ALE ha colore bruno intenso con schiuma fine ed abbondante dalle tonalità marroncine. Al naso l'aroma è complesso: note dolci dei malti, alcoliche e speziate grazie al lavoro del lievito e delle spezie aggiunte in bollitura. In bocca il giusto equilibrio tra secchezza e dolcezza dei malti, ben si sposa con il basso tenore amaro donato dal luppolo. Una birra da abbinare a selvaggina, formaggi e primi piatti saporiti come il tortello cremasco, patrimonio gastronomico della città.

ALC 8,1% euro 10,-

