



Lista dei vini

In campagna, dopo una giornata di lavoro,
gli uomini alzavano il bicchiere di vino all'altezza del viso,
lo osservavano, gli facevano prendere luce prima di berlo con cautela.

Gli alberi centenari seguivano il loro destino
secolo dopo secolo e una tale lentezza rasentava l'eternità.

Pierre Sansot

Vini Rossi

VENETO

FRIULARO Classico D.O.C. Dominio di Bagnoli.	€ 14.50
Vitigni: Friularo 100% Biotipo locale di Raboso, unico alla zona D.O.C. Bagnoli	
VENDA D.O.C. Colli Euganei Az. Vignalta	€ 15.00
Vitigni: Merlot e Cabernet Sauvignon	
GIRAPOGGIO CABERNET D.O.C. Colli Euganei Sel. Zanovello Az. Cà Lustra	€ 20.00
Vitigni: Cabernet Franc 30%, Cabernet Sauvignon 70%	
SASSONERO MERLOT D.O.C. Colli Euganei Sel. Zanovello Az. Cà Lustra	€ 20.00
Vitigni: Merlot 100%	
ÈSPERO CABERNET D.O.C. Colli Euganei Az. Vigna Roda	€ 12.00
Vitigni: Cabernet Sauvignon 90% Carménère 10%	
IL DAMERINO MERLOT D.O.C. Colli Euganei Az. Vigna Roda	€ 12.00
Vitigni: Merlot 100%	
SCARLATO Rosso D.O.C. Colli Euganei Az. Vigna Roda	€ 16.00
Vitigni: Merlot 60% - Cabernet Sauvignon 40%	
TAI ROSSO D.O.C. Colli Berici Az. Piovene Porto Godi	€ 13.50
Vitigni: Tocai Rosso	
CABERNET D.O.C. Breganze Az. Maculan	€ 15.50
Vitigni: Cabernet Sauvignon 80% - Cabernet Franc 20%	
BRENTINO I.G.T. Breganze Az. Maculan	€ 19.50
Vitigni: Merlot 55% - Cabernet Sauvignon 45%	
CABENET SAUVIGNON D.O.C.. Montello Az. Loredan Gasperini	€ 14.00
Vitigni: Cabernet Sauvignon 100%	
VENEGAZZU' DELLA CASA I.G.T. Colli Trevigiani Az. Loredan Gasperini	€ 22.00
Vitigni: Cabernet Sauvignon 65%, Cabernet Franc 20%, Merlot 10% e Malbec 5%	
FALCONERA I.G.T. Colli Trevigiani Az. Loredan Gasperini	€ 16.00
Vitigni: Cabernet Sauvignon e Merlot	
VALPOLICELLA CLASSICO D.O.C. selezione. Vigne Alte F.Ili Zeni	€ 15.50
Vitigni: Corvina 70% Rondinella 20% Molinara 10%	
BARDOLINO D.O.C. Classico selezione Vigne Alte F.Ili Zeni	€ 14.00
Vitigni: Corvina 50% Rondinella 40% Molinara 10%	
VALPOLICELLA RIPASSO D.O.C. Class.Sup. selezione. Marogne F.Ili Zeni	€ 23.00
Vitigni: Corvina 60% Rondinella 30% Molinara 10%	
AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C. Class. selezione. Vigne Alte F.Ili Zeni	€ 50.00
Vitigni: Corvina 70% Rondinella 20% Molinara 10%	

Friuli

CABERNET D.O.C. Colli Orientali Az. Le Vigne di Zamò € 22.00
Vitigni: Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc

REFOSCO DAL PENDUCOLO ROSSO D.O.C. Colli Orientali Az. Le Vigne di Zamò € 22.00
Vitigni: 100% Refosco dal Penducolo rosso

VERTIGO I.G.T. Venezia Giulia Az. Livio Felluga € 22.00
Vitigni: Cabernet Sauvignon e Merlot

MERLOT D.O.C. Grave del Friuli Az. Borgo Magredo € 15.00
Vitigni: 100% Merlot

PIGNOLO D.O.C. Colli Orientali Cantina Zof € 25.00
Vitigni: 100% Pignolo

CABERNET SAUVIGNON D.O.C. Collio Az. Marco Felluga € 19.00
Vitigni: 100% Cabernet Sauvignon

Alto Adige

LAGO DI CALDARO Classico Superiore. D.O.C. Cantina Erste Neue € 14.00
Vitigni: Schiava

MECZAN PINOT NERO D.O.C. Cantina Erste Neue € 16.00
Vitigni: Pinot Nero

Piemonte

MONTEJ BARBERA DEL MONFERRATO D.O.C. Az. Villa sparina € 12.00
Vitigni: Barbera

BRICCO DI VERGNE DOLCETTO D'ALBA D.O.C. Poderi Batasiolo € 18.00
Vitigni: 100% Dolcetto

BARBARESCO D.O.C.G. Poderi Batasiolo € 30.00
Vitigni: 100% Nebbiolo

LA CORDA DELLA BRICCOLINA BAROLO D.O.C.G. Poderi Batasiolo € 52.00
Vitigni: 100% Nebbiolo

Lombardia

GIOME' Benaco I.G.T. Bresciano Tenuta Maiolo € 15.50
Vitigni: Garda Merlot e Garda Cabernet

GROPPELLO DEL GARDA D.O.C. Classico Tenuta Maiolo € 14.00
Vitigni: Gropello

MORANDA BONARDA Vivace D.O.C. Oltrepo Pavese Az. Travaglino € 14.00
Vitigni: 100% Croatina

Emilia

LAMBRUSCO Frizzante I.G.T. Az. Monte delle Vigne € 14.00
Vitigni: 100% Lambrusco Maestri

COLLI DI PARMA Rosso D.O.C. Az. Monte delle Vigne € 15.00
Vitigni: 70% Barbera 30% Bonaria

NABUCCO I.G.T. Az. Monte delle Vigne € 22.50
Vitigni: 70% Barbera 30% Merlot

Toscana

LE MOCINE I.G.T. Az. Le Mocine € 14.00
Vitigni: 70% Sangiovese, 15% Barsaglina, 10% Foglia Tonda e 5% Colorino

GINEPRONE CHIANTI Classico D.O.C.G. Az. Col d'Orcia € 16.00
Vitigni: 90% Sangiovese, 10% Canaiolo

CHIANTI D.O.C.G. Fattoria dei Barbi € 20.00
Vitigni: 90% Sangiovese, 7% Canaiolo Nero, 3% altri vitigni a bacca rossa

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. Fattoria dei Barbi € 50.00
Vitigni: 100% Sangiovese

Abruzzo

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C. Cantina Zaccagnini € 14.00
Vitigni: 100% Montepulciano

Puglia

CANTALUPI RISERVA Salice Salentino D.O.C. Az. Conti Zecca € 14.00
Vitigni: Negroamaro 80% a Malvasia nera 20%.

PRIMITIVO del Salento Cantalupi I.G.T. Az. Conti Zecca € 12.00
Vitigni: Primitivo 85% a Altri vitigni 15%.

NEGRAMARO del Salento Cantalupi I.G.T. Az. Conti Zecca € 12.00
Vitigni: Negroamaro

Sicilia

PASSO DELLE MULE I.G.T. Az. Duca di Salaparuta € 15.00
Vitigni: Nero d'Avola 100%

LAVICO I.G.T. Az. Duca di Salaparuta € 16.50
Vitigni: Nerello Mascalese 90% Merlot 10%

Sardegna

CAPOCACCIA Isola dei Nuraghi I.G.T. Cantine Sella & Mosca € 12.00
Vitigni: Sangiovese e Carignano

FORAS CANNONAU di sardegna D.O.C. Az. Sardus Pater € 14.00
Vitigni: 100% Cannonau

Francia

BORDEAUX A.O.C. Saint Emilion Château Franc Petit Figeac € 29.00
Vitigni: Cabernet Franc e Merlot

BOURGOGNE Hautes Cotes de Nuits Vieilles Vignes Pierre Naigeon € 26.00
Vitigni: Pinot nero

Vini Rosati

VENETO

BARDOLINO CHIARETTO D.O.C. Classico Selezione Vigne Alte F.lli Zeni € 13.50
Vitigni: Corvina 60% Rondinella 30% Molinara 10%

Alto Adige

LAGREIN ROSE' D.O.C. Alto Adige Az. Erste-Neue € 14.50
Vitigni: Lagrein

Puglia

MJERE ALEZIO ROSATO D.O.C. Az. Michele Calo' € 13.00
Vitigni: Negroamaro 80% Malvasia Nera Leccese 20%

Vini Bianchi

VENETO

BIANCO S.ANDREA Classico D.O.C. Dominio di Bagnoli € 13.50
Vitigni: Sauvignon 60%, Chardonnay 30%, Friularo 10% (Biotipo locale di Raboso, unico alla zona D.O.C. Bagnoli, vinificato in bianco).

PINOT BIANCO D.O.C. Colli Euganei Az. Vignalta € 15.00
Vitigni: Pinot Bianco

SERPRINO D.O.C. Colli Euganei Az. Vigna Roda € 12.00
Vitigni: Serprino

BIANCO COLLI D.O.C. Colli Euganei Az. Vigna Roda € 12.00
Vitigni: Garganega 50% Chardonnay 20% Tocai 30%

CA' ZAMIRA D.O.C. Colli Euganei Az. Vigna Roda € 13.00
Vitigni: Chardonnay

PINO & TOI I.G.T. Veneto Az Maculan € 13.00
Vitigni: 25% Pinot Bianco, 15% Pinot Grigio, 60% Tai

VESPAIOLO Breganze D.O.C. Az. Maculan € 14.00
Vitigni: Vespaiola 100%

MANZONI BIANCO I.G.T. Marca Trevigiana Az. Conte Loredan Gasparini € 13.50
Vitigno degli anni 1930 incrociato con le varietà di Riesling renano e Pinot bianco.

BIANCO DI CUSTOZA D.O.C. Selezione Vigne Alte F.lli Zeni € 13.50
Vitigni: Garganega 40% - Trebbiano 10% - Tocai 20% - Chardonnay 30%

SOAVE D.O.C. Classico Selezione Vigne Alte F.lli Zeni € 13.50
Vitigni: Garganega 85% - Trebbiano 5% - Chardonnay 10%

LUGANA D.O.C. Selezione Vigne Alte F.lli Zeni € 14.00
Vitigni: 100% Trebbiano di Lugana

Alto Adige

CHARDONNAY D.O.C. Alto Adige Az. Erste-Neue € 13.00
Vitigni: Chardonnay

PINOT GRIGIO D.O.C. Alto Adige. Az. Erste-Neue € 14.50
Vitigni: Pinot Grigio

GEWURZTRAMINER D.O.C. Alto Adige Az. Tiefenbrunner € 18.50
Vitigni: 100% Gewurztraminer

MULLER THURGAU D.O.C. Alto Adige Az. Tiefenbrunner € 15.50
Vitigni: 100% Muller Thurgau

Friuli Venezia Giulia

ZAMO' BIANCO I.G.T. Friuli Venezia Giulia Az. Le Vigne di Zamò € 15.00
Uvaggio: Ribolla gialla, Tocai Friulano, Sauvignon, Pinot grigio, Riesling.

SHARJS I.G.T. Friuli Venezia Giulia Az. Livio Felluga € 22.00
Vitigni: Chardonnay, Ribolla Gialla

VINNAE I.G.T. Friuli Venezia Giulia Cantine Jermann € 24.00
Vitigni: Ribolla Gialla in maggior parte, Tocai Friulano e Riesling Renano

SAUVIGNON D.O.C. Colli Orientali del Friuli Az. Zof € 14.00
Vitigni: Sauvignon 100%

MONGRIS PINOT GRIGIO D.O.C. Collio Az. Marco Felluga € 18.50
Vitigni: 100% Pinot grigio

Lombardia

CAMPO DELLA FOJADA D.O.C.: Oltrepo Pavese Az. Travaglino € 13.00
Vitigni: Riesling Renano al 70% e Riesling Italico 30%

Piemonte

GRANEE'GAVI DI GAVI D.O.C.G. La Morra Poderi Batasiolo € 15.00
Vitigni: 100% Cortese

Abruzzo

IL BIANCO DI CICCIO I.G.T: Cantina Zaccagnini € 13.50
Vitigni: Trebbiano 80% e Chardonnay 20%

Sicilia

CALANICA bianco I.G.T. Az. Duca di Salaparuta € 13.50
Vitigni: 60% Insolia, 40% Chardonnay

KADOS I.G.T. Az. Duca di Salaparuta € 14.00
Vitigni: Grillo

Francia

CHABLIS A.O.C. Domaine Raul Gautherin € 24.00
Vitigni: Chardonnay

RIESLING Vieilles Vignes Alsazia A.O.C.. Domaine Sipp Mack € 22.00
Vitigni: Riesling

BOURGOGNE ALIGOTE' A.O.C. Domaine Chavy Philippe € 18.00
Aligotè è il nome di un vitigno che esiste solo in Borgogna.

Bollicine Italiane

PROSECCO Superiore DOCG. Brut Millesimato Valdobbiadene Az. Contarini	€ 14.00
VICTOR PINOT ROSATO Millesimato Brut Az. Contarini	€ 15.00
CUVE'E BRUT Valdobbiadene Cantine Foss Marai	€ 17.50
CARTIZZE Superiore DOCG Valdobbiadene Cantine Bortolomiol	€ 23.00
FRANCIACORTA Brut Cuvée Quattro Millesimato Az. Bersi Serlini	€ 23.00
FRANCIACORTA Cuvée Brut Az. Bellavista	€ 40.00
FRANCIACORTA Cuvée Prestige Az. Cà del Bosco	€ 40.00

Champagne

CHAMPAGNE GRAND CRU Brut Reserve Launois Lebrun Le Mesnil Sur Oger	€ 44.00
MUMM Brut Cordon Rouge Maison G.H. Mumm & Cie, Reims	€ 45.00
VEUVE Cliquot Ponsardin Brut Maison Veuve Cliquot, Reims	€ 60.00
DOM PERIGNON Brut Maison Moet Chandon, Epernay	€ 240.00

Vini da dessert

FIORI D'ARANCIO Spumante Colli Euganei Az. Vigna Roda	€ 14.00	
DINDARELLO Passito di Moscato Igt Az. Maculan	Cl. 37.5	€ 16.00
PETALI D'AMBRA Passito Colli Euganei Az. Vigna Roda	Cl. 75	€ 24.50
FRIULARO Passito Doc Dominio di Bagnoli	Cl. 50	€ 24.50
RECIOTO DELLA VALPOLICELLA D.O.C. Selezione Vigne Alte F.lli Zeni	Cl. 50	€ 32.00
MALVASIA D.O.C. Selezione Colli di Parma Az. Monte delle Vigne		€ 14.50

SPECIALE BIRRE ARTIGIANALI



O'HARA IRISH STOUT
PROVENIENZA: Irlanda

La birra originale irlandese per antonomasia. La O'Hara's Irish Stout si distingue per il colore nero e per il sapore marcatamente unico derivante dal malto fortemente tostato. Il segreto del successo e dell'unicità della rara O'Hara's Irish Stout risiede nell'equilibrio dell'utilizzo del malto d'orzo tostato che attenua il sapore temprato della birra, rendendola piacevole e unica per tutti i palati.

Perfetto l'abbinamento con frutti di mare, si abbina altrettanto bene con formaggi dal sapore deciso e salumi secchi come il prosciutto di Montagnana.

GRAD. ALC.:4.3% vol. Cl. 33 € 6.00



BIRRA DEL BORGO DUCHESSA SAISON
PROVENIENZA:Italia

Birra prodotta con il farro, si presenta dorata, con riflessi aranciati, appena velata; la schiuma è abbondante e pannosa. Al naso è molto ampia, fruttata (banana, ananas, frutta tropicale) e floreale, con un leggero e piacevole pepato. In bocca la gasatura è fine, c'è una leggera acidità e il corpo è adeguato. La luppolatura è moderata, il finale molto piacevole, fresco.

Ottima come aperitivo o in abbinamento a robiole o delicati antipasti di pesce.

GRAD. ALC.:5.8% vol. Cl. 75 € 15.00



BLANCHE DE NAMUR
PROVENIENZA:Belgio

Dal gusto morbido, grazie a una piccola percentuale di avena presente nel mosto, ha lieviti in sospensione che la rendono quasi bianca. Molto beverina, ricca di suggestioni olfattive: dalla scorza di arancia amara, al coriandolo e al cumino.

Per quanto riguarda gli accostamenti culinari, io la trovo eccellente con i dolci, biscotti.

GRAD. ALC.:4.5% vol. Cl. 33 € 6.00



LA CHOUFFE GOLDEN ALE
PROVENIENZA:Belgio

Questa birra ad alta fermentazione si presenta con un colore ambrato leggermente velato ed una schiuma bianca, abbondante e cremosa. Al naso si percepiscono note fruttate di banana matura e scorza di agrumi candita; spezziate di coriandolo, lievito e chiodi di garofano; sentori leggermente dolci che ricordano il caramello. In bocca mostra una buona morbidezza, ben bilanciata da una nota amarognola data dal luppolo, e aromi di frutta matura e di spezie che scivolano in un finale abbastanza fresco.

Consigliata con paste, carni rosse

GRAD. ALC.:8 % vol. Cl. 33 € 6.00



LA TRAPPE TRIPEL
PROVENIENZA:Olanda

All'olfatto si sprigiona un bouquet con sentori fruttati, prima di pesca gialla e poi di banana, qualche nota di alcol appena percettibile. Al gusto, si presenta con sapori di fruttato, un leggero sentore di mandorla e amaretti.

Consigliata con carni rosse, stufati, spezzatini e brasati

GRAD. ALC.:8 % vol. Cl. 33 € 6.00



BROOKLYN EAST INDIA PALE ALE
PROVENIENZA:U.S.A.

Grande stile birraio per questa "IPA" che originariamente si produceva per farle sopportare i lunghi viaggi tra Inghilterra e India. Tradizionalmente luppolata a freddo, ha un aroma di limone, ananas e agrumi, un'amarezza robusta e un forte sentore di luppolo che puliscono e rinfrescano il palato.

Abbinabile a piatti leggeri con carni bianche, verdure, formaggi, pesci "grassi"

GRAD. ALC.:6.9 % vol. Cl. 35.5 € 6.00

LE NOSTRE BIRRE



NASTROAZZURRO LAGER ALLA SPINA

GRAD. ALC 5.1 % vol CL 20 € 3.00 CL. 40 € 5.00

Si sposa felicemente su tutti gli snack in genere



FULLER'S GOLDEN PRIDE STRONG ALE ALLA SPINA

GRAD. ALC 8.5 % vol CL 20 € 3.00 CL. 40 € 5.00

consigliamo di abbinarla a degustazioni di salumi, affettati affumicati e salsicce



PILSNER URQUELL

GRAD. ALC.4.4 % vol. Cl. 33 € 5.00

Pilsner Urquell è conosciuta dagli intenditori come la birra che ha cambiato il modo in cui il mondo vede la birra. Il 4 ottobre 1842, data in cui venne presentata da Josef Groll, il suo creatore, ha rappresentato una vera e propria rivoluzione, segnando la nascita della prima birra dorata al mondo e stabilendo gli standard per tutte le birre chiare che verranno prodotte da allora.



HOPF WEISSBIER

GRAD. ALC: 5.5 % vol. CL. 50 € 6.00

Una birra che si adatta a tutte le tipologie di portate, perfetta per un Brunch

PERONI LAGER GRAD. ALC: 4.7 % vol. CL. 33 € 5.00

HEINEKEN LAGER GRAD. ALC: 5.0 % vol. CL. 33 € 5.00

BECK'S PILS GRAD. ALC: 5.0 % vol. CL. 33 € 5.00

TOURTEL ANALCOLICA CL. 33 € 5.00