



## APERITIVANDO

**I nostri aperitivi sono accompagnati da un tagliere di assaggi rigorosamente home made e da prodotti che selezioniamo con cura.**

### DRINK ANALCOLICI

Crodino .....	4,50
Sanbittèr .....	4,50
Sweet Creazioni.....	6,00
Sour Creazioni .....	6,00
San Bitter e Arancia Amara .....	6,00



## LA NOSTRA CANTINA

Per i vini al calice chiedere al personale

# Bollicine

<b>Prosecco Sup. di Valdobbiadene DOCG Millesimato Extra Dry Pietraluna</b>	19,00
<i>Glera, Varietà tipiche locali   Veneto</i>	
<b>Metodo Classico "Alta Contea" Conti Ducco</b>	30,00
<i>Chardonnay   Lombardia</i>	
<b>Franciacorta DOCG Brut "Terre di Conti Ducco" Conti Ducco</b>	34,00
<i>Chardonnay   Lombardia</i>	
<b>Franciacorta DOCG Satèn "Velvet" Conti Ducco</b>	41,00
<i>Chardonnay   Lombardia</i>	
<b>Trento DOC Brut Corvée</b>	35,00
<i>Chardonnay   Trentino Alto Adige</i>	
<b>Crémant d'Alsace AOC Brut Rosé Allimant-Laugner</b>	31,00
<i>Pinot Nero   Alsace</i>	
<b>Crémant de Bourgogne AOC Blanc de Noirs «Desirée» Vitteaut-Alberti</b>	36,00
<i>Pinot Nero   Bourgogne</i>	
<b>Blanquette de Limoux Brut «Originà 1544» Maison Antech</b>	28,00
<i>Chardonnay   Languedoc-Roussillon</i>	
<b>Champagne AOC G. Cru Blanc de Blancs Saintgybrien</b>	63,00
<i>Chardonnay   Cramant - Cote de Blanc</i>	
<b>Champagne AOC G. Cru Blanc de Blancs Libbert-Fils</b>	89,00
<i>Chardonnay   Cramant - Cote de Blanc</i>	
<b>Champagne AOC G. Cru "Prestige" Baron Dauvergne</b>	60,00
<i>Pinot Nero, Chardonnay   Bouzy - Montagne di Reims</i>	
<b>Champagne AOC G. Cru Blanc de Noirs "Fine-Fleur" Baron Dauvergne</b>	71,00
<i>Pinot Nero   Bouzy - Montagne di Reims</i>	

# Dessert

<b>Moscato Dolce Bianco Piemonte "La Caterina" Arione Valerio</b>	14,00
<i>Moscato bianco di Canelli parzialmente fermentato   Piemonte</i>	
<b>Moscato Dolce Rosso Piemonte "La Caterina" Arione Valerio</b>	14,00
<i>Freisa parzialmente fermentata   Piemonte</i>	



## DRINK ALCOLICI

Pirlo Aperol/Spritz.....	6,00
Hugo.....	6,00
Negroni .....	6,00
Negroni Sbagliato .....	6,00
Americano .....	6,00
Gin Tonic .....	9,00
Gin Tonic Fizz .....	9,00
Gin Lemon.....	9,00

## BIRRE

Augustiner Hell.....	6,00
Dangerousse Red.....	6,00
Corsendonk Blanche.....	6,00

# Bianchi

<b>Lugana DOC "Camilla" Malavasi</b>	19,00
<i>Trebbiano di Lugana (Turbiana)   Lombardia</i>	
<b>Chardonnay del Garda "Cantera" Averoldi</b>	16,00
<i>Chardonnay, Pinot Bianco   Lombardia</i>	
<b>Vermentino Colli di Luni DOC "Il Groppolo" Il Monticello</b>	29,00
<i>Vermentino   Liguria</i>	
<b>Verdicchio Castelli di Jesi Superiore DOC Bio "Matto" Filodivino</b>	24,00
<i>Verdicchio   Marche</i>	
<b>Pinot Gris d'Alsace AOC Schwach</b>	30,00
<i>Pinot Grigio   Alsace</i>	
<b>Gewürztraminer d'Alsace AOC Schwach</b>	31,00
<i>Gewürztraminer   Alsace</i>	
<b>Sauvignon Touraine AOC Domaine Michaud</b>	22,00
<i>Sauvignon   Loire</i>	
<b>Sancerre AOC Blanc Jean Reverdy</b>	39,00
<i>Sauvignon   Loire</i>	
<b>Petit Chablis AOC Vieilles Vignes Dampfrères</b>	40,00
<i>Chardonnay   Bourgogne</i>	

# Rossi

<b>Rosso "Nero del Lago" Malavasi</b>	22,00
<i>Petit Verdot   Lombardia</i>	
<b>Valpolicella Ripasso Superiore DOC Val Parajso</b>	25,00
<i>Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella   Veneto</i>	
<b>Dolcetto d'Alba DOC "Rutuin" Ciabot Berton</b>	21,00
<i>Dolcetto   Piemonte</i>	
<b>Toscana IGT Syrah Bio Poggio Brigante</b>	22,00
<i>Syrah   Toscana</i>	
<b>Bordeaux Rouge Superieur "Lafleur" Château Haut-Mayne</b>	22,00
<i>Merlot   Aquitaine, Bordeaux</i>	
<b>Pinot Noir Bio Guillot-Broux</b>	33,00
<i>Pinot Nero   Bourgogne</i>	