

Bollicine

Indigeno Ancarani Trebiano	€6,5
Franciacorta Brut Nature Az.1701 12,5% Chardonnay e Pinot nero - biodinamico	€9

Bianchi

La Tournée Ferraton 80% Vermentino e 20% Chenin Blanc - Rodano - Affinato in cemento. Fresco, note di agrumi e pompelmo	€6
Verdicchio di Matelica 2022 Bisci Aromatico	€6
Lugana superiore 2020 Ca' Lojera Turbiana - Affinato in legno	€7,5

Orange

Agno 2020 La Stoppa 13% Malvasia di Candia, Ortrugo, Trebbiano - Macerato 30 giorni - Affinato in legno.	€9,5
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

Rosato

Valtènesi Chiaretto Sincette 12,5% Groppello, Marzemino e Barbera. Affinato in anfore di terracotta e legno	€8
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

Rossi

Felcerosso La Felce Sangiovese, Massaretta, Canaiolo, Merlot. Macerato 5 giorni, affinato in acciaio	€6
Mediterraneo Antonio Camillo 12,5% Ciliegiolo, grenache e carignano. Affinamento sei mesi in cemento	€6,5
Rosso leggero Pranzegg 12,5% Schiava e lagrein - Affinamento in cemento e tonneaux usate.	€8
Nebbiolo Piero Busso 14,5% Affinato in botti di rovere	€9,5

BIRRE ARTIGIANALI

Blond Ale Costanza Birrifico Flea 5,2° 33 cl Artigianale, prodotta a Gualdo Tadino, in Umbria. Non filtrata, non pastorizzata, ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia, come le altre Flea. Fresca, fruttata, poco amara.	€7
Rossa Bastola Birrifico Flea 6,9° 33 cl Colore mogano intenso con riflessi ambra, ha schiuma color crema, soffice. Al naso profumi di nocciola tostata e mandorla, insieme a sbuffi di caramello e zucchero filato.	€7
Ipa Federico II Extra Birrifico Flea 6,6° 33 cl Luppoli americani. Gusto complesso, con una nota molto amara, aroma fruttato e resinoso. Sentori di agrumi, erba fresca e pino, Adatta ai vegani.	€7
Nera Opitergium San Gabriel 5,5° 33 cl Prodotta a Treviso. Stout colore mogano con riflessi granato, schiuma densa e cremosa.	€7
Analcolica Forst 0,0° di alcol. Fatta con malto d'orzo, gritz di mais, luppolo e aroma naturale proveniente dalla birra artigianale.	€5

COCKTAILS

COCKTAILS CLASSICI	€12
GIN TONIC AMBROSIA	€14
GIN TONIC ENGINE	€14
GIN TONIC ENGINE CARONI	€18
EGGSPRITZ	€12
BITTER BERTO, VERMOUTH COCCHI, SPUMANTE COCCHI, SCORZA D'ARANCIA ROSMARINO	
SOLFERINO 35	€14
GIN TANQUERAY, CAMPARI, VERMOUTH COCCHI, ZUCCHERO, MELA SMITH, SCORZA DI LIMONE	
TANNI	€14
SAKE BIJITO, ZUCCHERO, POMPELMO, LIMONE, GINGER BEER	
LA NINA	€14
GIN ENGINE, ZUCCHERO, LIME, POMPELMO, PEPE NERO	
EL PRIMO	€14
RUM SANTA TERESA, CAFFE, MELA, CANNELLA, FOGLIA AL CAFFE	



I NOSTRI VINI

La carta dei vini perfetta è un'utopia.

*E come tutte le utopie, è impossibile da realizzare,
ma bellissima da inseguire.*

*Abbiamo selezionato un centinaio di referenze,
con **grandi etichette** e molti piccoli **produttori** indipendenti,
cercando di mantenere un equilibrio per chi vuole andare sul
sicuro e chi vuole provare qualcosa di nuovo.*

Molti sono vini "artigianali",

o come preferite chiamarli,

*ma non sono sempre segnalati, perché i vini buoni non
hanno bisogno di asterischi. Nella seconda riga, diamo
qualche informazione su vitigni e affinamenti, ma se volete
saperne di più, non esitate a chiedere in sala.*

Meriti e colpe della Carta sono da attribuire ad

Alessandro Trocino

BOLLICINE

PIEMONTE

Spumante Brut 12% - Cocchi €28
Pinot nero e Chardonnay

Alta Langa Leonardo Principiano 2018 12% €51
Pinot nero e Chardonnay, secco

LOMBARDIA

Metodo Classico Brut Monsupello 13% €38
Pinot nero

Metodo Classico Nature Monsupello 13% €38
Pinot nero. Non dosato, più secco del brut

Metodo Classico Rosè Monsupello 13,5% €39
Pinot nero

Franciacorta Brut Nature Az.1701 12,5% €39
Chardonnay e Pinot nero - biodinamico

Franciacorta Saten Brut Az.1701 Chardonnay 12,5% €49
Chardonnay - biodinamico

VENETO

Asolo Prosecco Extra Brut - Bele Casel 11% €27
Glera

LAZIO

Metodo Classico Cloe Brut 2021 Palazzo Tronconi €35
Blanc de noirs, lecinaro, pas dosè

CHAMPAGNE E CREMANT - FRANCIA

Le Crémant de Raphael Les Vins Pirouettes 12% €39
Alsazia. Pinot Bianco, Auxerrois, Riesling, Pinot Grigio

Champagne Eclat des meulière Extra Brut Jeauxnaux Robin 12% €65
Pinot meunier 60%, pinot nero 30%, chardonnay 10%

BOLLE ANCESTRALI

LOMBARDIA

Amico Frizz - Castello di Stefanago 13,5% €29
Riesling renano, non filtrato, non chiarificato

Ombra Cuvee Brut 30 Lune Nicola Gatta 12% €38
Chardonnay, Pinot nero - biodinamico

MARCHE

Rosato Lancestrale Col di Corte 13,5% €33
Montepulciano

EMILIA ROMAGNA

Indigeno Ancarani 11% €27
Trebiano

Birichèn Al di là dal fiume 11,5% €29
Grechetto gentile, biodinamico

Lambrusco rosato Perfranco Bergianti 12,5% €30
Lambrusco salamino, biodinamico, rifermentato in bottiglia

BIANCHI

ALTO ADIGE

Sauvignon 2022 Tenuta Prackfol 14,5% €39
Profumo ricco, molto minerale e sapido. Leggermente affumicato. Affinato in acciaio

Chardonnay 2023 Alois Lageder 12,5% €29
Biodinamico, affinamento in acciaio

Pinot grigio 2023 Alois Lageder 13% €29
Biodinamico, affinamento in acciaio

PIEMONTE

Derthona Montecitorio 2021 Vigneti Massa 14% €68
Timorasso - Affinato in acciaio

Timorasso Rugiada del Mattino 2022 I Carpini €29
Affinato in acciaio. Fermentato due giorni sulle bucce

LIGURIA

Vermentino Etichetta Verde 2022 Santa Caterina 13% €37
Affinato in acciaio. Molto fresco e sapido

Vermentino Scaglia 2022 Podere del Maro 13% €33
Alto Ponente. Affinato in acciaio. Macerato quattro giorni sulle bucce. Biodinamico

FelceBianco 2023 La Felce 11,5% €26
Malvasia, Trebbiano, Vermentino - macerato 48 ore - affinato in acciaio

LOMBARDIA

Lugana superiore 2020 Ca' Lojera 14% €34
Turbiana - Affinato in legno

VENETO

Garganega Camporengo Le Fraghe 13% €26
Affinato in acciaio. Armonico, corposo, elegante

TOSCANA

Vermentino 2023 Antonio Camillo 13% €26
Affinamento sei mesi in cemento e tre in bottiglia

LAZIO

Fatia 2022 Palazzo Tronconi €30
Vitigni autoctoni, biodinamico

MARCHE

Verdicchio di Matelica 2022 Bisci 13,5% €27
Aromatico

ABRUZZO

Trebbiano Malandrino Cataldi Madonna 12% €25
Affinato in acciaio. Leggero, di facile beva, aromatico

SICILIA

Grillo 2022 Feudo Disisa 12,5% €26
Intenso, persistente.

Sketta 2023 Cantine Marilina 12,5% €29
Grecanico. Leggermente macerato sulle bucce.

Chardonnay Passobianco Franchetti 2021 13,5% €39
Etna. Affinato in cemento e legno, molto profumato, frutta esotica, persistente.

FRANCIA

La Tournée Ferraton 12,5% €25
80% Vermentino e 20% Chenin Blanc - Rodano - Affinato in cemento. Fresco, note di agrumi e pompelmo

Sauvignon Un saumon dans la Loire Frantz Saumon 2022 12% €37
Sauvignon blanc - Loire - Affinato in legno. Sapido, note erbacee e frutta esotica

Pouilly Fumé Saint-Andelain Domaine de Berthiers 12% €45
Sauvignon blanc - Loire - Affinato in acciaio. Minerale, beverino, note di sambuco, mela e pompelmo.

Chablis Domaine Colette Gros 12,5% €47
Chardonnay - Bourgogne - Affinato in acciaio. Armonico, fresco e vegetale

Chenin Blanc Rock m'roll Château de la Mulonnière 2022 13% €29
Loira - Affinato in acciaio. Amabile, leggermente dolce, di facile beva, perfetto per aperitivo e anche per dessert.

MACERATI - ORANGE

FRIULI VENEZIA GIULIA

Friulano Colli orientali 2021 Ronco Severo 14% €47
Affinato in rovere di Slavonia

Vitovska 2021 Skerk 12,5% €47
Lunga macerazione e affinamento per un anno in botte

Ograde 2020 Skerk 13% €51
Vitovska 25%, Malvasia 25%, Sauvignon 25% e Pinot Grigio 25%.
Macerato 15 giorni. Affinato in legno.

EMILIA ROMAGNA

Fricandò Al di là dal fiume 12% €33
Albana - Macerato 90 giorni in anfore di terracotta

Ageno 2020 La Stoppa 13% €45
Malvasia di Candia, Ortrugo, Trebbiano - Macerato 30 giorni - Affinato in legno.

Torbo 2020 Simona Orsini 12,5% €30
Vernaccia di San Gimignano. Macerato 8 mesi. Affinato in acciaio

VENETO

Freak 2020 Tenuta L'Armonia 12,5% €39
Incrocio Manzoni, Pinot Bianco, Durella. Macerato 5 mesi. Affinato in anfora e legno

ALSAZIA

Riesling Grand Cru Vorbourg 2020 Pierre Frick 13% €63
Affinato in botti di rovere. Senza solfiti aggiunti.

JURA

Vin Jaune Les Bruyeres 2016 André e Mirelle Tissot 15% €150
Vino ossidativo affinato tre mesi in botti scolme. A tutto pasto, solo per palati abituati.

ROSA

ALTO ADIGE

Lagrein Rosè Alois Lageder 2022 12% €29
Biodinamico, affinamento in acciaio

LOMBARDIA

Valtènesi Chiaretto Sincette 12,5% €33
Groppello, Marzemino e Barbera. Affinato in anfore di terracotta e legno

GargaGang 2022 1701 11,5% €33
Rosato. Garganega e Pinot nero

TOSCANA

Rosato d'Istine 2023 Istine 12,5% €27
Sangiovese. Radda in Chianti. Affinato in acciaio. Leggero, fresco, a tutto pasto

CALABRIA

Cirò rosato 2022 'A Vita 12,5% €34
Gaglioppo. Macerato 12 ore e affinato in acciaio

SICILIA

Etna Rosato - Dbe 12,5% €38
Nerello mascalese



TRENTINO ALTO ADIGE

Rosso leggero 2023 Pranzegg 12,5% Schiava e lagrein - Affinamento in cemento e tonneau usate.	€35
Lezèr 2023 Foradori 12,5% Teroldego - Vino rosso in veste di rosato. Affinamento in cemento.	€29
Granato 2021 Foradori 13% Teroldego - Affinato in legno per 15 mesi	€65
Pinot nero Blauburgunder riserva 2020 Tenuta Prackfol 14,5% Affinato dodici mesi in legno - Profumato e minerale	€51

PIEMONTE

Dolcetto d'Alba Piani Noce 2022 - Parusso 13% Fresco, senza solfiti aggiunti	€26
Barbera Monleale 2017 Vigneti Massa 14,5% Affinato due anni in barrique	€35
Nebbiolo 2021 Piero Busso 14,5% Affinato in botti di rovere	€40
Lessona 2020 Villa Guelpa 13,5% Nebbiolo dell'Alto Piemonte, Biella. Affinato 24 mesi in botte di rovere di Slavonia	€65
Barbera Sette Zolle 2021 I Carpini 15% Affinato in acciaio. Adatto ai vegani.	€29
Barolo di Serralunga 2019 Principiano 14% Nebbiolo - Affinato 24 mesi in botte, non filtrato	€57
Barbaresco Rabajà 2020 Giuseppe Cortese 14% Nebbiolo - Affinato 20 mesi in botti di rovere di Slavonia e 10 mesi in bottiglia	€65
Barbaresco San Stunet 2020 Piero Busso 14% Nebbiolo - Lieviti indigeni, affinato in botte grande. Tannico, fresco.	€82
Barolo Mosconi 2018 Parusso 15% Nebbiolo - Affinato 24 mesi in barrique	€126

LIGURIA

FelceRosso 2023 La Felce 12,5% Sangiovese, Massaretta, Canaiolo, Merlot. Macerato 5 giorni, affinato in acciaio	€26
Rossese di Dolceacqua Luvaira 2021 Maccario Dringenberg 13,5% Macerato 8 giorni, affinato in acciaio	€38

LOMBARDIA

Pinot nero Sbarbatello Castello di Stefanago 11,5% Affinato in acciaio - non filtrato	€29
Valtellina Superiore 2019 Dirupi 13,5% Nebbiolo (Chiavennasca) - Affinato 12 mesi in botte	€37
Nebbiolo Il Pettiroso 2021 - Arpepe Dalla Valtellina, lunga macerazione e affinamento paziente in botti di legno	€42
Sassella Stella Retica 2019 Arpepe 13,5% Nebbiolo (Chiavennasca) - Affinato 24 mesi in botte di rovere e castagno	€51
Montebuono 2019 Lino Maga 14% Croatina, Uva Rara e Ughetta - Affinamento in botte	€87

VENETO

Bardolino Le Fraghe 12,5% Corvina e Rondinella - Affinamento in acciaio	€25
Amarone Classico 2018 Corte Bravi 16,5% Corvinone, Corvina, Molinara e Rondinella - Affinamento tre anni in botti di rovere	€56

EMILIA ROMAGNA

Giandon 2022 - Il Farneto 12% Marzemino, lambrusco e malbo gentile - affinamento in cemento	€25
Macchiona 2010 La Stoppa 13,5% Barbera e Bonarda - Affinamento in botti di rovere di Slavonia	€46

TOSCANA

Mediterraneo Antonio Camillo 13% Ciliegiolo, grenache e carignano. Affinamento sei mesi in cemento	€28
Ciliegiolo Antonio Camillo 13% Affinamento sei mesi in cemento	€29
Ciliegiolo San Lorenzo 2019 Sassotondo 14,5% Affinamento 30 mesi in botti di rovere e 12 in bottiglia	€68
Bolgheri 2022 Le Macchiole 14% Merlot, Cabernet e Syrah. Affinamento in barrique	€39
Sangiovese RossoVigliano 2020 Paolo Marchionni 14% Affinamento in cemento	€28
Scapigliato 2022 Calafata 11,5% Moscato d'Amburgo, Ciliegiolo, Aleatico, Sangiovese. Vino da merenda. Affinato in acciaio	€29
Chianti Classico 2020 Tenuta di Carleone 13% Sangiovese - biodinamico - Affinamento in acciaio e cemento	€37
Chianti Riserva Levigne 2019 Istine 13,5% Sangiovese da tre cru. Affinamento 24 mesi in botti di rovere di Slavonia e 12 in bottiglia	€55
Pinot nero 2021 Podere della Civettaja 13,5% Sangiovese da tre cru. Affinamento 24 mesi in botti di rovere di Slavonia e 12 in bottiglia	€58

LAZIO

Cesanese Il Fresco 2022 Antonelli 12% Cesanese di Affile - Affinamento in acciaio	€27
Cesanese Silene 2021 Damiano Ciolli 14% Cesanese di Affile - Affinamento 12 mesi in cemento	€33

CAMPANIA

Taurasi 2012 Perillo 14% €62
Aglianico coda di cavallo – Potente, tannico e complesso. Affina in botte e barrique per 20 mesi e per molti anni in bottiglia

CALABRIA

Mirò Classico Superiore Riserva 2018 'A Vita 14% €48
Gaglioppo - Affinato 30 mesi in acciaio

SICILIA

Passorosso Franchetti 14,5% €39
Nerello Mascalese dell'Etna - Affinato 18 mesi in botti grandi di rovere

SARDEGNA

Monica di Sardegna Arrògosu 2022 Schirru 14,5 % €33
Sarcidano, Centro-sud della Sardegna. Fermentazione spontanea

Cannonau Sogno n.2 2020 Schirru 14,5 % €34
Fermentazione spontanea. Affinato in legno. Tannico e fiero, sentori boschivi

Cannonau riserva Ballu Tundu 2019 Sedilesu 15,5% €47
Cannonau di Mamoiada. Affinato in legno. Poderoso e sapido, non filtrato

ALSAZIA

Pinot noir Strangenberg 2022 Pierre Frick 14% €61
Affinato in botti di rovere di oltre 80 anni

LOIRA

Le TelQuel Pierre 2021 Pierre-Olivier Bonhomme 12,5% €35
Gamay - Affinato in botti vecchie grandi per sei mesi, poco tannico

Pinot noir 2022 La Petite Perrière 13% €26
Fresco e leggero

RODANO

La Tournée Ferraton 13,5% €25
Syrah e Grenache. Affinato in cemento

Chat fou Côtes du Rhône 2022 Texier 13% €33
Grenache 80%, cinsault e clairette 20%. Affinato in cemento

BEAUJOLAIS

Morgon 2019 Chamonard 12,5% €48
Gamay - Macerazione semicarbonica - Affinato in legno per qualche mese

BOURGOGNE

Pommard Les petits noizons 2020 Domaine Derain 12,5% €104
Pinot nero - Affinamento in legno per 18 mesi

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Le Petit Barriot 2021 Clot de l'Origine 13% €34
Syrah

AUSTRIA

Naked Red - Weingut Heinrich 12% €29
Zweigelt, Blaufränkisch, Saint Laurent. Affinato 5 mesi in legno

AMARI E DISTILLATI

Amaro Formidabile - Lazio €7
Amaro Amara - Sicilia €7
Amaro Tattico - Lazio €7
Amaro Dopolavoro – Calabria €7
Amaro Abracadabra - Calabria €7
Amaro Roger - Calabria €7
Amaro Jefferson - Calabria €7

Grappa Zanin Bianca €6
Grappa Zanin Ambra €7
Grappa Berta €8
Distillato amarene di montagna Capovilla €14
Distillato all'albicocca Capovilla €14
Jameson Irish Whiskey €10
Nikka Whisky from the Barrel (Japan) €14
Bourbon Bulleit €10
Bas Armagnac Vspo Samalens €14

Cognac Camus €14

Vodka VKA (Toscana) €10

Tequila Espolón €10
Tequila Patrón silver €14

Sakè Bijto Junmai Ginjo Kizakura €10

Rum 1797 Santa Teresa €12

Brugal 1888 riserva Rum €12

Mezcal Encantado	€12
Vermouth Cocchi	€8
Liquore alla mela Chartreuse	€8
Cointreau	€8
Barolo Chinato	€8

BEVANDE ANALCOLICHE

Acqua microfiltrata	€2,5
Coca Cola / Zero 33 cl	€4
Tonic Alpex Plose	€4
Ginger beer Alpex Plose	€4
Caffè	€2,5
Caffè americano	€3
Orzo / Ginseng	€3
Cappuccino	€3,5
Tè e tisane	€4
Kombucha Legend bio original	€6
Kombucha Legend bio Zenzero	€6
Kombucha Legend bio Menta	€6
Succo di mele senza conservanti Villa Persani (1l)	€12