MESCITA

Bollicine

Birichèn - 11,5 % - Al di là dal fiume €6,5
Grechetto gentile, biodinamico

Metodo Classico Brut - 13% - Monsupello €9
90% di pinot nero e 10% chardonnay. Dall'Oltrepò pavese. Non dosato, più secco del brut

Bianchi

Etna bianco Piano dei Daini - 12,5% - 2023 - Tenute Bosco €7
Affina in acciaio e legno di rovere francese per quattro mesi

Albariño Albamar - 12,5% - 2023 – Bodegas Albamar €8
Affinato in botte e acciaio per otto mesi, da vigne bagnate dall'Oceano atlantico

Vermentino Etichetta Verde - 13% - 2022 - Santa Caterina €8
Affinato in acciaio. Molto fresco e sapido

Fregellae - 13,5% - 2023 - Palazzo Tronconi €7
Campolongo, biodinamico, affinato in cemento

Orange

Freak - 12,5% - 2020 - Tenuta L'Armonia €8,5
Incrocio Manzoni, Pinot Bianco, Durella. Macerato 5 mesi. Affinato in anfora e legno

Rosato

Ròdon Chiaretto Di Bardolino - 12,5% - 2023 – Le Fraghe €5,5
Corvina e Rondinella, affinato in acciaio

Rossi

Lezèr - 12,5% - 2023 - Foradori €6,5
Teroldego - Vino rosso in veste di rosato. Affinamento in cemento.

La Tournée - 13,5% - 2022 - Ferraton €6
Syrah e Grenache. Affinato in cemento

BIRRE ARTIGIANALI

Blond Ale Costanza Birrificio Flea 5,2° 33 cl €8
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.

Blanche Bianca Lancia Birrificio Flea 6,9° 33 cl €8
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.

Ipa Federico II Extra Birrificio Flea 6,6° 33 cl €8
Luppoli americani. Gusto complesso, con una nota molto amara, aroma fruttato e resinoso. Sentori di agrumi, erba fresca e pino, Adatta ai vegani.

Nera Opitergium San Gabriel 5,5° 33 cl €7
Prodotta a Treviso. Stout colore mogano con riflessi granato, schiuma densa e cremosa.

Analcolica Forst €5
0,0° di alcol. Fatta con malto d'orzo, gritz di mais, luppolo e aroma naturale proveniente dalla birra artigianale.

COCKTAILS

COCKTAILS CLASSICI €12
GIN TONIC PUNTO G.. €14
GIN TONIC ENGINE €14
GIN TONIC ENGINE CARON €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

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 €29
Pinot nero e Chardonnay

Alta Langa - 12% - 2019 - Leonardo Principiano €51
Pinot nero e Chardonnay, secco

LOMBARDIA

Metodo Classico Brut - 13% - Monsupello €38
Pinot nero

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

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

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

VENETO

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

LAZIO

Metodo Classico Cloe Brut - 13% - 2021 - Palazzo Tronconi €35
Blanc de noirs, lecinaro, pas dosè

CHAMPAGNE E CREMANT - FRANCIA

Le Crémant de Raphael - 12% - Les Vins Pirouettes €38
Alsazia. Pinot Bianco, Auxerrois, Riesling, Pinot Grigio

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

BOLLE ANCESTRALI

LOMBARDIA

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

MARCHE

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

EMILIA ROMAGNA

Indigeno - 11% - Ancarani €27
Trebbiano

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

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

BIANCHI

ALTO ADIGE

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

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

PIEMONTE

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

LIGURIA

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

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

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

LOMBARDIA

Riesling - 13% - 2023 - Monsupello €26
Riesling renano – Oltrepò pavese - Affinato in acciaio

VENETO

Garganega Camporengo - 13% - 2023 - Le Fraghe €26
Affinato in acciaio. Armonico, corposo, elegante

TOSCANA

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

LAZIO

Fregellae - 13,5% - 2023 - Palazzo Tronconi €31
Campolongo, biodinamico, affinato in cemento

Fatìa - 12,5% - 2022 - Palazzo Tronconi €30
Vitigni autoctoni, biodinamico, affinato in cemento.

UMBRIA

Trebbiano spoletino Arneto - 13% - 2020 - Tenuta Bellafonte €35
Minerale, sentori agrumati e di erbe officinali, Affinato un anno sui lieviti in botti di rovere di Slavonia e 5 mesi in bottiglia. Non filtrato.

MARCHE

Verdicchio di Matelica - 13,5% - 2022 - Bisci €27
Aromatico, intenso, fresco, con una nota amarognola nel finale.

ABRUZZO

Trebbiano Malandrino - 12% - 2022 - Cataldi Madonna €25
Affinato in acciaio. Leggero, di facile beva, aromatico

CAMPANIA

Fiano di Avellino 906 - 13,5% - 2021 - Ciro Picariello €40
Corposo e intenso. Affinato in acciaio. Dal vigneto storico di famiglia, a Summonte, 650 metri di altezza.

SICILIA

Etna bianco Piano dei Dainib- 12,5% - 2023 - Tenute Bosco €39
Affina in acciaio e legno di rovere francese per quattro mesi

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

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

BORGOGNA

Bourgogne Aligotè - 12,5% - 2022 – Sylvain Pataille €41
Dal vitigno aligoté, su suoli argillo-calcarei. Siamo a Marsannay, sulla Côte de Nuits. Affina in acciaio e barrique.

Chablis - 12,5% - 2022 - Domaine Colette Gros €47
Chardonnay - Bourgogne - Affinato in acciaio. Armonico, fresco e vegetale

LOIRA

Sauvignon blanc Destinèa - 12% - 2021 – Joseph Mellot €33
Siamo nella zona del Sancerre, in Loira. Vino aromatico, con aromi di frutta esotica

Sancerre La Chatellenie - 13% - 2021 – Joseph Mellot €65
Sauvignon blanc. Siamo nella zona del Sancerre, in Loira. Vino sapido e morbido

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

Pouilly Fumé Saint-Andelain - 12% - 2022 - Domaine de Berthiers €45
Sauvignon blanc - Loira - Affinato in acciaio. Minerale, beverino, note di sambuco, mela e pompelmo.

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

RODANO

La Tournée - 12,5% - 2022 - Ferraton €25
80% Vermentino e 20% Chenin Blanc - Rodano - Affinato in cemento. Fresco, note di agrumi e pompelmo

SPAGNA

Albariño Albamar - 12,5% - 2023 – Bodegas Albamar €36
Affinato in botte e acciaio per otto mesi, da vigne bagnate dall'Oceano atlantico

MACERATI - ORANGE

FRIULI VENEZIA GIULIA

Malvasia- 15,5% - 2020 - Damijan Podversic €59
Malvasia istriana vinificata sulle bucce e affinata 36 mesi in botte grande. Vino morbido e aromatico

Ribolla gialla- 15,5% - 2019 - Damijan Podversic €59
Macerata sulle bucce per 90 giorni e affinata per 36 mesi in botte. Vino corposo, elegante, intenso

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

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

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

EMILIA ROMAGNA

Fricandò - 12% - 2022 - Al di là dal fiume €33
Albana - Macerato 90 giorni in anfore di terracotta

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

TOSCANA

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

VENETO

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

ALSAZIA

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

JURA

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

ROSA

LOMBARDIA

Valtènesi Chiaretto - 12,5% - 2022 - Sincette €33
Groppello, Marzemino e Barbera. Affinato in anfore di terracotta e legno

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

TOSCANA

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

CALABRIA

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

SICILIA

Etna Rosato - 12,5% - 2022 - Dbe €38
Nerello mascalese

ROSSI

TRENTINO ALTO ADIGE

Rosso leggero - 12,5% - 2023 - Pranzegg €35
Schiava e lagrein - Affinamento in cemento e tonneaux usate.

Lezèr - 12,5% - 2023 - Foradori €29
Teroldego - Vino rosso in veste di rosato. Affinamento in cemento.

Granato - 13% - 2021 - Foradori €65
Teroldego - Affinato in legno per 15 mesi

Pinot nero Blauburgunder riserva - 14,5% - 2020 - Tenuta Prackfol €51
Affinato dodici mesi in legno - Profumato e minerale

PIEMONTE

Barbera Monleale - 14,5% - 2017 - Vigneti Massa €35
Affinato due anni in barrique

Nebbiolo - 14,5% - 2021 - Piero Busso €40
Vino strutturato, affinato in botti di rovere

Nebbiolo - 15% - 2022 - Cascina Roccalini €39
Elegante, fresco, piacevole. Affinato in cemento

Lessona - 13,5% - 2020 - Villa Guelpa €65
Nebbiolo dell'Alto Piemonte, Biella. Affinato 24 mesi in botte di rovere di Slavonia

Sumiè Carema - 14,5% - 2020 - Muraje €65
Nebbiolo affinato in barrique. I vigneti sono su terrazze secolari sostenute da muri (muraje) e sono a 600 metri sul livello del mare. A Carema, in provincia di Torino

Barbera Sette Zolle - 15% - 2021 - I Carpini €29
Affinato in acciaio. Adatto ai vegani.

Barolo di Serralunga - 14% - 2019 - Principiano €57
Nebbiolo - Affinato 24 mesi in botte, non filtrato

Barbaresco - 15% - 2020 - Cascina Roccalini €70
Elegante, fresco, piacevole. Affinato in cemento

Barbaresco Rabajà - 14% - 2020 - Giuseppe Cortese €65
Nebbiolo – Affinato 20 mesi in botti di rovere di Slavonia e 10 mesi in bottiglia

Barbaresco San Stunet - 14% - 2020 - Piero Busso €82
Nebbiolo – Lieviti indigeni, affinato in botte grande. Tannico, fresco.

Barolo Mosconi - 15% - 2018 - Parusso €126
Nebbiolo - Affinato 24 mesi in barrique

LIGURIA

FelceRosso - 12,5% - 2023 - La Felce €26
Sangiovese, Massaretta, Canaiolo, Merlot. Macerato 5 giorni, affinato in acciaio

Rossese di Dolceacqua Luvaira -13,5%-2021-Maccario Dringenberg €38
Macerato 8 giorni, affinato in acciaio

LOMBARDIA

Pinot nero Sbarbatello - 11,5% - 2022 - Castello di Stefanago €29
Affinato in acciaio - non filtrato

Valtellina Superiore - 13,5% - 2019 - Dirupi €37
Nebbiolo (Chiavennasca) - Affinato 12 mesi in botte

Nebbiolo Il Pettirosso - 13,5% - 2020 - Arpepe €42
Dalla Valtellina, lunga macerazione e affinamento paziente in botti di legno

Sassella Stella Retica - 13,5% - 2019 - Arpepe €51
Nebbiolo (Chiavennasca) - Affinato 24 mesi in botte di rovere e castagno

Montebuono - 14% - 2019 - Lino Maga €87
Croatina, Uva Rara e Ughetta - Affinamento in botte

VENETO

Bardolino - 12,5% - 2022 - Le Fraghe €25
Corvina e Rondinella - Affinamento in acciaio

Amarone Classico - 16,5% - 2018 - Corte Bravi €56
Corvinone, Corvina, Molinara e Rondinella – Affinamento tre anni in botti di rovere

EMILIA ROMAGNA

Giandon - 12% - 2022 - Il Farneto €25

Marzemino, lambrusco e malbo gentile - affinamento in cemento

Macchiona - 13,5% - 2010 - La Stoppa €46
Barbera e Bonarda - Affinamento in botti di rovere di Slavonia

TOSCANA

Mediterraneo - 12,5% - 2023 - Antonio Camillo €28
Ciliegiolo, grenache e carignano. Affinamento sei mesi in cemento

Ciliegiolo - 13% - 2023 - Antonio Camillo €29
Affinamento sei mesi in cemento

Ciliegiolo San Lorenzo - 14,5% - 2019 - Sassotondo €68
Affinamento 30 mesi in botti di rovere e 12 in bottiglia

Sangiovese RossoVigliano - 14% - 2020 - Paolo Marchionni €28
Affinamento in cemento

Scapigliato - 11,5% - 2022 - Calafata €29
Moscato d'Amburgo, Ciliegiolo, Aleatico, Sangiovese. Vino da merenda. Affinato in acciaio

Chianti Riserva Levigne - 13,5% - 2019 - Istine €55
Sangiovese da tre cru. Affinamento 24 mesi in botti di rovere di Slavonia e 12 in bottiglia

Pinot nero - 13,5% - 2021 - Podere della Civettaja €58
Sangiovese da tre cru. Affinamento 24 mesi in botti di rovere di Slavonia e 12 in bottiglia

LAZIO

Zi'tore - 13,5% - 2023 - Palazzo Tronconi €34
Lecinaro, biodinamico, affinato in cemento

Cesanese Il Fresco - 12% - 2022 - Antonelli €27
Cesanese di Affile - Affinamento in acciaio

CAMPANIA

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

CALABRIA

Cirò Classico - 13,5% - 2021 – Vigneti Vumbaca €34
Gaglioppo - Affinato 13 mesi in acciaio

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

SICILIA

Faro - 13% - 2020 - Bonavita €47
Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Nocera, Dalla doc emergente del messinese. Un grande vino, balsamico e speziato. Affinato 24 mesi in botti di rovere vecchie e un anno in bottiglia.

Etna rosso - 14,5% - 2021 - Dbe (Marco De Bartoli) €50
Nerello Mascalese, versante nord dell'Etna - Affinato 9 mesi in acciaio e 9 in bottiglia

Etna rosso Piano dei Daini - 14,5% - 2021 – Tenute Bosco €39
Nerello Mascalese – Fresco, minerale, fruttato

SARDEGNA

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

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

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

ALSAZIA

Pinot noir Strangemberg - 14% - 2022 - Pierre Frick €61
Dal pioniere della biodinamica. Affinato in botti di rovere di oltre 80 anni

LOIRA

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

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

RODANO

La Tournée - 13,5% - 2022 - Ferraton €25
Syrah e Grenache. Affinato in cemento

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

BEAUJOLAIS

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

BOURGOGNE

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

LANGUEDOC-ROUSSILLON

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

AUSTRIA

Naked Red - 12% - 2023 - Weingut Heinrich €29
Zweigelt, Blaufränkisch, Saint Laurent. Affinato 5 mesi in legno

SPAGNA

Navaherreros Tinto - 12% - 2022 - Bodegas Bernabeleva €35
Siamo nella Sierra di Gredos, boschi e zone da viticultura eroica a sud ovest di Madrid. Uva Garnacha, macera insieme alle bucce per due mesi. Affinato 12 mesi in barrique usate

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
Amaro Ratafia-Campania	€7
Amaro Brigantessa-Campania	€7
Amaro Dopo Teatro - Piemonte	€7
Vecchio Samperi Perpetuo Marco De Bartoli (16,.5%)	€8
Vermouth Dopo Teatro (Amaro)	€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 Abuelo Panama	€12
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
Moscato Anarchia costituzionale – vigneti massa	€7

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