

ACQUA

LURISIA 0,50 lt 2,00 / 3,00; LURISIA 0,75 lt 3,00 / 3,50

VINO AL CALICE

CHIEDI PURE ALLO STAFF!

BEVANDE FREDE

Coca Cola, Coca Zero, Fanta, Tonica, Succhi di frutta (pomodoro, pesca e ananas), Chinotto, Gassosa, Ginger Beer 4,50 / 5,00

BEVANDE CALDE

CAFFE', DECAFFEINATO, ORZO, GINGSENG, MAROCCHINO, CAPPUCCINO, ecc. da 1,50 a 3,00
TEA e TISANE varie (chiedi pure la carta dedicata!) 3,50/4,50

BIRRA

MENABREA, bionda chiara a bassa fermentazione, alcol 4,5% 33 cl. 5,00

BIRRA ARTIGIANALE (no glutine)

DUCK DIVE American Pale Ale, artigianale ad alta fermentazione, alcol 5% 33 cl. 6,00

DUCK DIVE Pilsner, artigianale ad alta fermentazione, alcol 4,5% 33 cl. 6,00

KOMBUCHA

INTRO FOODS Zenzero e Melissa 6,00



**CARTA DEI VINI, DELLE BIRRE E
DI ALTRI BUONI LIQUIDI**

BIANCHI

CHABLIS Bernard Defaix, 2024, Chardonnay, ACC, alcol 12,5% **52,00**

PETIT BOURGEOIS Henri Bourgeois, 2023, Sauvignon, AOC, alcol 12,5% **38,00**

BOURGOGNE ALIGOTE' Gueguen, 2024, Aligoté, AOC, alcol 12,5% **40,00**

SAUVIGNON SANCT VALENTIN St. Michael Eppan, 2023, Sauvignon, DOC, alcol 14,5% **45,00**

CHARDONNAY FALLWIND St. Michael Eppan, 2024, Chardonnay, DOC, alcol 13,5% **33,00**

GEWURZTRAMINER Alois Lageder, 2024, Gewurztraminer DOC, alc.13,0% **32,00**

VOGELMAIER Alois Lageder, 2022, Moscato giallo secco, IGT, alcol 12% **38,00**

RIESLING Abbazia di Novacella, 2024, Riesling Renano, DOC, alcol 13% **34,00**

KERNER RISERVA PRAEPOSITUS Abbazia di Novacella, 2024, Kerner, DOC, alcol 13,5% **42,00**

KERNER Abbazia di Novacella, 2024, Kerner, DOC, alcol 13,5% **33,00**

RIBOLLA GIALLA COLLI ORIENTALI, Conte D'Attimis, 2024, Ribolla Gialla, DOC, alcol 12,5% **32,00**

PINOT GRIGIO, Conte D'Attimis, 2024, Pinot Grigio, DOC, alcol 13% **32,00**

MALVASIA ISTRIANA Lupinc, 2023, Malvasia dell'Istria, alcol 13,5% **34,00**

BRIC AMEL Marchesi di Barolo, 2024, Sauvignon, DOC, alcol 13 % **29,00**

GAVI DI GAVI MIRAGE Bersano, 2024, Gavi, DOCG, alcol 12.5 % **30,00**

FRIULANO Petrucco, 2023, Friulano, DOC, alcol 13,5 % **32,00**

VERNACCIA DI SAN GIMINIANO Geografico 2024, Vernaccia IGT, alcol 13% **28,00**

VERMENTINO DI TOSCANA Donna Olimpia, 2024, Vermentino, alcol 12,5% **29,00**

GIGLIO Cantine Di Sante, 2024, Bianchetto del Metauro DOC superiore, BIO alcol 13,5% **27,00**

PECORINO GIULIA Cataldi Madonna 2024, Pecorino, IGT, alcol 13% **29,00**

PASSERINA TESTAROSSA Pasetti 2024, Passerina, IGT, alcol 13% **28,00**

FALANGHINA DEL SANNIO Mustilli, 2024, Falanghina, DOC, alcol 13% **30,00**

FIANO KRATOS Maffini, 2023, Fiano, DOP, alcol 13,5% **36,00**

VERDECA ALICE, Produttori di Manduria, 2024, Verdeca, IGT, alcol 13% **28,00**

GRILLO Duca di Salaparuta, 2024, Grillo IGT, alcol 11,5% **28,00**

ETNA BIANCO Generazione Alessandro, 2023, Etna DOC, Carricante, Catarratto, alcol 13% **38,00**

ROSSI

BORDEAUX MEDOC, Château La Gorce, 2019, Cabernet Sauvignon, Merlot, AOC, BIO, alcol 14% **45,00**

L'AN 022, (ANFORA) Château La Gorce, 2024, Cabernet Sauvignon, AOC, BIO, alcol 13,5% **42,00**

BAROLO, Bersano, 2020, Nebbiolo, DOCG, alcol 14% **65,00**

BAROLO, Marchesi di Barolo, 2021, Nebbiolo, DOCG, alcol 14% **70,00**

BARBARESCO Marchesi di Barolo, 2021, Nebbiolo, DOCG, alcol 14,5% **55,00**

NEBBIOLO LANGHE, Bersano, 2024, Nebbiolo, DOC, alcol 13.5% **32,00**

BARBERA D'ALBA, Marchesi di Barolo, 2023, Barbera, DOC, alcol 13.5% **32,00**

PINOT NOIR RIS. S. VALENTIN St. Michael Eppan, 2022, Pinot nero Riserva, DOC, alcol 14% **60,00**

PINOT NOIR CLASSICO BLAUBURGUNDER St. Michael Eppan, 2024, Pinot Nero, DOC, alc.14% **36,00**

SCHIAVA Abbazia di Novacella Alto Adige 2024, Schiava, DOC, alcol 12,50% **30,00**

LAGREIN Abbazia di Novacella Alto Adige 2024, Lagrein, DOC, alcol 12,50% **33,00**

REFOSCO Conte D'Attimis, 2023, Refosco, DOC, alcol 13% **32,00**

CABERNET FRANC Petrucco, 2023, Cabernet Franc, DOC, alcol 13,5 % **32,00**

VALPOLICELLA RIPASSO CL. SUP, Accordini, 2022, Corvina, Molinara, Rondinella, DOC, alc. 14% **35**

AMARONE DELLA VALPOLICELLA ACINATICO, Accordini, 2020, Manara, Corvina, Rondinella, Dindarella, Molinara, DOCG classico, 16% **59,00**

BRUNELLO DI MONTALCINO, 2018, Pietroso, Sangiovese, DOC, alcol 14 % **79,00**

BOLGHERI, 2022, Donna Olimpia, Cabernet F. e S., Merlot e Petit Verdot, DOC, alcol 14,5 % **42,00**

TOSCANA TAGETO, 2023, Donna Olimpia, Cab. F. e S., Merl e P. Verdot, DOC, alc 13.5 % **29,00**

GOVERNO all'USO TOSCANO Geografico 2024, San Givese, IGT, alcol 13% **28,00**

SANGIOVESE RISERVA TIMOTEO COLLI PESARESI, 2022, Di Sante, Sangio, DOC, alcol 13.5 % **28,00**

LE GRAZIE Villa Mongalli, 2017, "Rosso Montefalco" Sangio, Sagrantino, Merlot, DOC, alcol 15.5 % **42,00**

MADONNELLA Pasetti 2021, Montepulciano d'Abruzzo, DOP, alc 14% **29,00**

AGLIANICO KLEOS Maffini, 2023, Aglianico, DOP, alcol 13,5% **36,00**

PIEDIROSSO Mustilli, 2022, Piediroso, DOC, alcol 12%, **30,00**

PRIMITIVO RISERVA, Produttori di Manduria, 2021, Primitivo, DOC, alcol 13% **37,00**

ETNA ROSSO Generazione Alessandro, 2023, Etna DOC, Nerello Mascalese, alcol 13% **38,00**

FORMAGGIO, DESSERT E MEDITAZIONE

TRENTINO ALTO ADIGE

MOSCATO ROSA Abbazia di Novacella Alto Adige, 2023, moscato rosa DOC, 0.375 lt. alcol 13,50%
50,00 / 9,00

VENETO

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA Manara, 2021, Corvina, Rondinella, Dindarella, Croatina
DOCG, 0.50 lt. alcol 13% 40,00 / 8,00

SICILIA

NES Duca di Castelmonte, 2024, Zibibbo passito di Pantelleria DOC, 0.50 lt. alcol 14,5%
55,00 / 9,00

AMARI E DISTILLATI

AMARI CLASSICI

AMARI (Limoncello, Mirto, Montenegro, Braulio, Capo, Sambuca) 5,00

AMARI PREMIUM

AMARO KLOSTERBITTER, alto atesino, resina di pigna di pino mugo, morbido, al 35% 6,00

AMARO S. SIMONE piemontese, erbaceo, morbido (Torino), alcol 16% 6,00

AMARO BLACK WAVE brianzolo, erbaceo, citrico, deciso, alcol 37.5% 6,00

AMARO SANTA MARIA AL MONTE ligure, erbaceo, deciso (Genova), alcol 40% 6,00

AMARO DEL CICLISTA, emiliano, erbaceo, pungente, (Modena), alcol 26% 6,00

AMARO DELL'ERBORISTA VARNELLI, marchigiano, erbaceo, secco, alcol 21% 6,00

AMARO ANGOSTURA caraibico, cioccolato, liquirizia, cannella (Trinidad), alcol 45% 6,00

AMARO JEFFERSON calabrese, agrumato, alcol 30% 6,00

AMARO SIBILLA VARNELLI, marchigiano, erbaceo, miele, alcol 34% 6,00

AMARO AMARA di ARANCIA ROSSA, siciliano, arancia rossa, alcol 30% 6,00

DISTILLATI

GRAPPA POLI BIANCA / GIALLA 6,00

COGNAC / CALVADOS / ARMAGNAC 8,00

PORTO ROSSO 6,00

TEQUILA REPOSADA 8,00

HIJA ILEGITIMA (acqua vite invecchiata in botti di rum delle Barbados) 8,00

DISTILLATI RISERVA (Whisky e Rum) 10,00 / 15,00

"IO CON THE PARTIRO' ..."

EARL GREY 4,50

blend di tè nero aromatizzato al bergamotto (tè nero 93%, bucce di arancia, aroma di bergamotto 2%, fiori di fiordaliso, aromi)

IL THE' DEL POMERIGGIO DA BERE PURO (2-3')

ENGLISH BRESKFAST 4,50

tè nero

IL THE' DEL MATTINO DA BERE PURO O CON LATTE, (3-4')

VERY JASMIN GREEN TEA 4,50

miscela di tè verde con fiori di gelsomino (tè verde 98%, fiori di gelsomino 2%)

IL THE' PER OGNI MOMENTO, DA BERE PURO O ZUCCHERATO (2-4')

GREEN AND ROSE 4,50

tè verde con petali di rosa (tè verde 94%, fiori di girasole, aromi, petali di rosa 2%)

IL THE' DEL DOPO PASTO, DA BERE PURO (2-3')

SOMETIMES WITHOUT (deteinato) 4,50

miscela di tè nero deteinato (caffaina non superiore a 0.1%)

IL THE' PER OGNI MOMENTO, DA BERE PURO O CON LATTE (3-4')

"CHILLING ME SOFTLY ..."

RELAXING MOMENT 4,50

tisana alla camomilla (camomilla 40%, foglie di verbena, foglie di mora, polline d'aape granulato 5%)

LA TISANA DELLA SERA, DA BERE PURA, CON MIELE O CON ZUCCHERO (6-10')

"TUTTI FRUTTI ..."

RED PASSION 4,50

miscela con frutti rossi (pezzi di mela, fiori di ibisco, canina, aromi, fragola 2%, pezzi di lampone 2%)

L'INFUSO DEL POMERIGGIO, DA BERE PURO, ZUCCHERATO O FREDDO (6-10')

ESOTIC DREAM 4,50

miscela per infusione di ananas e cocco (pezzi di mela, fiori di ibisco, canina, pezzi di ananas 15%, ananas 51%, foglie di mora, fiocchi di cocco 5%)

LA TISANA ESOTICA, DA BERE PURO O FREDDA (6-10')

"AROMI CAMPBELL"

SPICY TIME 4,50

rooibos con arancia e aroma naturale di cannella (rooibos 84%, scorze di arancia 6%, pezzi di cassia 4%, aroma naturale di arancia 2%, aroma naturale di cannella 2%)

LA TISANA PER OGNI MOMENTO DELLA GIORNATA, DA BERE PURO O CON MIELE (5-8')

HERBAL SENSATIONS 4,50

tisana con finocchio e anice e liquerizia (finocchio 35%, anice 30%, liquerizia 27%, cicoria, aromi.

Contiene liquerizia, evitare consumo eccessivo in caso di ipertensione)

LA TISANA DEL DOPO PASTO, DA BERE PURA (5-8')

MAROCCO MINT 4,50

tisana con menta e liquerizia (foglie di menta 60%, liquerizia 20%, basilico, coriandolo, olio di menta piperita. Contiene liquerizia, evitare consumo eccessivo in caso di ipertensione)

LA TISANA PER OGNI MOMENTO DELLA GIORNATA, DA BERE PURO O FREDDA (5-8')

BOLLICINE

ANDRE' JACQUART CHAMPAGNE Virtus Experience, Blanc de Blancs, Chardonnay, alcol 12,5%
80,00

COEURS DES BAR CHAMPAGNE BRUT, Devaux, Blanc de Noirs, Pinot Noir, alcol 12,5% 80,00

CREMANT D'ALSACE DOSAGE ZERO Gustave Lorentz, Pinot gris et blanc, Chardonnay, AOC, met.
clas. alcol 12,5% BIO 42,00

TRENTO BRUT Valentini, Chardonnay DOC, metodo classico alcol 12,5% 45,00

FRANCIACORTA SATEN BLANC DE BLANCS, Lantieri, Chardonnay, DOCG, metodo classico, alcol
12,5% 45,00

GRAN CUVÉE BRUT Valtidone, Pinot nero, Chardonnay, metodo Charmat/Martinotti alcol 11,5%
27,00

🌸 (NATURALE) SPUMANTE ROSATO SUSUMANTE Archetipo, Susumaniello, Fermentazione
spontanea 12% 35,00

ROSATI

PETALE DE ROSE Château La Tour de L'Eveque, 2025, Cinsaut Grenache, Syrah, Mourvèdre, AOC,
BIO, alcol 13,5% 38,00

PINOT NERO ROSE' St. Michael Eppan, 2024, Pinot nero, DOC, alcol 13% 33,00

ORANGE / MACERATI

🌸 (NATURALE) COSTABOSCO La Stoppa, 2024, Malvasia di Candia, (Fermentazione spontanea e
macerazione sulle bucce per 4 mesi in tini di acciaio inox. Affinamento in botti di legno da 40 hl per il
tempo necessario) alcol 13,5% 38,00

🌸 (NATURALE) TUTTO SOLE Tenuta Fornace, 2021, Moscato Bianco, (Fermentazione spontanea,
macerazione sulle bucce di 75 giorni e affinamento in vasche di acciaio inox) alcol 12,5% 35,00

VINI FERMENTATI ANALCOLICI NATURALI

Fermentati botanici (no alcol), ideali per abbinamenti gastronomici.

FERAL N°1 (BIANCO) Barbabietola bianca, Luppolo, Pepe di Szechuan, BIO, alcol 0,0% 32,00

FERAL N°2 Barbabietola bianca Zenzero Pepe Garofanato Bacche di Ginepro BIO, alcol 0,0% 32,00

N°3 Barbabietola rossa Pepe Timo Rovere BIO, alcol 0,0% 32,00

FERAL N°4 (ROSSO) Barbabietola rossa, Lavanda, Bacche di Ginepro, BIO, alcol 0,0% 32,00

FERAL N°5 (BOLLICINE) Rosé da fermentazione ancestrale, BIO, alcol 0,0% 35,00

FERAL N°6 Rosé da fermentazione ancestrale, BIO, alcol 0,0% 35,00

