

ACQUA E FARINA

Birra alla spina



MARILYN AGRICOLA Lager prodotta con orzo italiano maltato in Italia

Bassa fermentazione

Chiara e leggera. Birra fresca e beverina in stile Lager.

Un bilanciamento tra la fragranza del luppolo e il maltato quasi mieloso. Retrogusto secco e amarognolo. # 1

Abbinamento:

gradevole da bersi in ogni momento, si accompagna piacevolmente a tutti i piatti della nostra cucina.

ingredienti:

acqua, **malto d'orzo**, luppolo, lievito

Alc.

5,3% vol.

Piccola CL 20 € 4,50 **Media** CL 40 € 7,00 **Litro** CL 100 € 14,00



SUPER WEISS Weiss ambrata doppio malto

Alta fermentazione

La nostra weizen, oltre ai sentori di banana, vaniglia e chiodi di garofano tipici delle weiss, è caratterizzata da sapori di nocciola e mandorla, dati dai malti tostati di grano e dalla luppolatura generosa. # 1

Abbinamento:

accompagna le insalate ma anche salumi e carni grasse. Un abbinamento goloso con dolci a base di frutta.

ingredienti:

acqua, **malto d'orzo e di grano**, luppolo, lievito

Alc.

6,3% vol.

Piccola CL 30 € 5,00 **Media** CL 50 € 8,00 **Litro** CL 100 € 16,00



ROXANNE Ambrata doppio malto

Bassa fermentazione

Birra corposa. Lascia un'impressione caramellosa e luppolata con retrogusto secco e deciso. # 1

Abbinamento:

particolarmente indicata in abbinamento a carni, formaggi stagionati e pizze.

ingredienti:

acqua, **malto d'orzo**, luppolo, lievito

Alc.

6% vol.

Piccola CL 20 € 5,00 **Media** CL 40 € 8,00 **Litro** CL 100 € 16,00



I-PA Ambrata chiara

Alta fermentazione

Di media corposità, caratterizzata da un intenso profumo di luppolo proveniente dall'America, Inghilterra e Nuova Zelanda e aggiunto in dry-hop. # 1

Abbinamento:

perfetta con formaggi freschi e dessert. Molto delicata, può essere abbinata a piatti di pesce.

ingredienti:

acqua, **malto d'orzo**, luppolo, lievito

Alc.

6,6% vol.

Piccola CL 20 € 5,00 **Media** CL 40 € 8,00 **Litro** CL 100 € 16,00

Sidro alla spina

MELANIA

sidro di mele millesimato 2025

mele della valtellina

50 cl

5% vol

AGAIN

MAKE YOUR GREAT

BE THANKFUL

THE FIRST CHOICE

MELANIA

Sidro a base di succo di mela fermentato.

Alcol 5 %

12

Piccola CL 20 € 4,50 **Media** CL 40 € 6,00

MELANIA

è montanara, arriva dalle mele del nostro meleto a Tirano, in Valtellina. A dispetto del suo provincialismo, si fa notare. Con eleganza discreta, si presenta con profumi di fiori e mela verde, avvolta in un colore giallo paglierino e una frizzantezza sobria ma intrigante. Al gusto, un perfetto equilibrio tra un'acidità ben dosata e una dolcezza appena sussurrata, mentre il retrogusto tannico ti sfida a non fermarti mai.

Melania è la first lady dei nostri fermentati, assaggiala and

BE THANKFUL



AZIENDA AGRICOLA BIO E AGRITURISMO

In ultima pagina elenco allergeni. *Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato. **Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004. Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata.

ACQUA E FARINA

Le birre in bottiglia



MARILYN AGRICOLA Lager prodotta con orzo italiano maltato in Italia

Bassa fermentazione

Chiara e leggera. Birra fresca e beverina in stile Lager. Un bilanciamento tra la fragranza del luppolo e il maltato quasi mieloso. Retrogusto secco e amarognolo. # 1
ingredienti: acqua, **malto d'orzo**, luppolo, lievito | **Alc.** 5,3% vol.

Abbinamento:
gradevole da bersi in ogni momento, si accompagna piacevolmente a tutti i piatti della nostra cucina.



SUPER WEISS Weiss ambrata doppio malto

Alta fermentazione

La nostra weizen, oltre ai sentori di banana, vaniglia e chiodi di garofano tipici delle weiss, è caratterizzata da sapori di nocciola e mandorla, dati dai malti tostati di grano e dalla luppolatura generosa. # 1

ingredienti: acqua, **malto d'orzo e di grano**, luppolo, lievito | **Alc.** 6,3% vol.

Abbinamento:
accompagna le insalate ma anche salumi e carni grasse. Un abbinamento goloso con dolci a base di frutta.



ROXANNE Ambrata doppio malto

Bassa fermentazione

Birra corposa. Lascia un'impressione caramellosa e luppolata con retrogusto secco e deciso. # 1

ingredienti: acqua, **malto d'orzo**, luppolo, lievito | **Alc.** 6% vol.

Abbinamento:
particolarmente indicata in abbinamento a carni, formaggi stagionati e pizze.



I-PA Ambrata chiara

Alta fermentazione

Di media corposità, caratterizzata da un intenso profumo di luppolo proveniente dall'America, Inghilterra e Nuova Zelanda e aggiunto in dry-hop. # 1

ingredienti: acqua, **malto d'orzo**, luppolo, lievito | **Alc.** 6,6% vol.

Abbinamento:
perfetta con formaggi freschi e dessert. Molto delicata, può essere abbinata a piatti di pesce.



EAU ROUGE Stile belga dubbel

Alta fermentazione

Al naso si notano aromi di malto caramellato, cioccolato e caffè, ma anche frutta rossa matura e appassita. Al gusto si presenta con un abboccato dolce che poi vira in un taglio secco finale che mitiga la gradazione. # 1

ingredienti: acqua, **malto d'orzo, avena**, zucchero, luppolo, lievito. | **Alc.** 7% vol.

Abbinamento:
ideale per primi piatti come i risotti allo zafferano, secondi di carne, brasati e dolci.



DAISY DUKE American Pale Ale

Alta fermentazione

Esuberante all'olfatto e caratterizzata da un seduttivo colore arancio...risulta difficile resistere! Il grado di amaro piuttosto elevato viene bilanciato dall'aroma agrumato, creando una buona corrispondenza tra gusto e olfatto. # 1

ingredienti: acqua, **malto d'orzo**, luppolo, lievito | **Alc.** 5% vol.

Abbinamento:
piatti semplici e schietti come formaggi erborinati, zuppe e verdure grigliate.



N 20 Ambrata al miele di castagno

Bassa fermentazione

Birra di media corposità a bassa fermentazione, dal gusto deciso con miele di castagno e rovo prodotto nella nostra Azienda Agricola Bio e Agriturismo Brusignone. # 1

ingredienti: acqua, **malto d'orzo**, luppolo, miele di castagno e rovo e lievito. | **Alc.** 6,8% vol.

Abbinamento:
ottima con primi piatti sostanziosi a base di carne e perfetta per dessert a base di frutta

BIRRA ANALCOLICA

MAISEL'S WEISSE - Weiss

Birra weiss torbida, caratterizzata da schiuma abbondante che si unisce a un corpo rotondo e una leggerezza che la rende facile da bere. **Alc.** 0,5% vol. | # si rimanda alla singola etichetta

50 CL
€ 8,50

SENZA GLUTINE



ESTRELLA DAM DAURA - Lager

Una vera birra lager con malto d'orzo, ma senza glutine. Al gusto è dolce, con note di pane, biscotto di malto, erba e miele. **Alc.** 5,4% vol. | # si rimanda alla singola etichetta

33 CL
€ 7,00

In ultima pagina elenco allergeni. *Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato. **Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004. Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata.



MOCKTAIL ALCOHOL FREE

PRETEND TO BE A GIN TONIC Gin alcohol free, Dry Tonic, timo e grani di pepe	€ 8,50
PRETEND TO BE A GIN LEMON Gin alcohol free, soda, succo di limone	€ 8,50
PRETEND TO BE A MOJITO Zucchero di canna, lime, limone, menta fresca e soda	€ 8,50
PRETEND TO BE A NEGRONI Bitter alcohol free, Vermouth alcohol free e Gin Tanqueray 00	€ 8,50
PRETEND TO BE A SPRITZ Bitter analcolico, Succo di arancia e soda	€ 8,50

COCKTAIL ALCOLICI

APEROL SPRITZ Prosecco, Aperol, Soda	€ 8,50
NEGRONI Campari, Vermouth Rosso, Gin, Arancia	€ 8,50
GIN LEMON Gin, Lemonsoda	€ 8,50
GIN TONIC Gin, Acqua Tonica	€ 8,50
SBAGLIATO Campari, Vermouth Rosso, Prosecco, Arancia	€ 8,50
MOJITO Rum Bianco, Soda, Lime, Menta, Zucchero di canna	€ 8,50
CUBA LIBRE Rum, Cola, Lime	€ 8,50
VODKA LEMON Vodka, Lemonsoda	€ 8,50

**ACQUA MINERALE S. Antonio**

Naturale o Frizzante # NO ALLERGENI

CL 75 € 3,00

GAZZOSA/LIMONATA / ARANCIATA/CHINOTTO

NO ALLERGENI

CL 26 € 3,50

TÈ ALLA PESCA/LIMONE GALVANINA # NO ALLERGENI

CL 26 € 4,00

ACQUA TONICA SPUMADOR # NO ALLERGENI

CL 33 € 3,50

COCA COLA/COCA ZERO # NO ALLERGENI

CL 33 € 3,50

MOLECOLA # NO ALLERGENI

CL 33 € 3,50

VINO ALLA SPINA

	CL 25	CL 50	CL 100
PINOT CHARDONNAY DEL VENETO 11° % alcolici # 12	€ 4,50	€ 7,00	€ 13,00
VINO BARDO ROSSO RUBECCHIO 11° % alcolici # 12	€ 4,50	€ 7,00	€ 13,00
VINO SERENA FRIZZANTE "PIÙ-FRIZZ" 10,5% alcolici # 12	€ 5,00	€ 7,50	€ 14,00

CENTRIFUGATI

Centrifugati 100% frutta e verdura fresca

**ACE:**limone, arancia e carota • **vitaminico**

NO ALLERGENI

€ 7,50

ROSSA TENTAZIONE:mela e fragola • **antiossidante**

NO ALLERGENI

€ 7,50

SEMPREVERDE:mela, kiwi e zenzero • **digestivo**

NO ALLERGENI

€ 7,50

È possibile creare centrifugati personalizzati, scegliendo tra la frutta e la verdura proposte sopra e trovando il giusto mix in base ai propri gusti.

È anche possibile richiedere centrifugati monofrutta di solo ANANAS o solo FRAGOLA (€ 8,00).



In ultima pagina elenco allergeni. *Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato. Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004. Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata.

ACQUA E FARINA

Caffetteria

TORREFAZIONE LIBERA



Il nostro caffè è integralmente composto da **chicchi coltivati biologicamente** e prodotto settimanalmente dal nostro artigiano torrefattore nella nostra torrefazione a Como. Grazie ad una tostatura fatta per piccole quantità e consegne settimanali, garantiamo la freschezza di un caffè “appena tostato”. Miscela **Arabica e Robusta**

Caffè € 2,50

NO ALLERGENI

Caffè corretto € 3,00

si rimanda alla singola etichetta

Cappuccino € 3,00

7

Caffè decaffeinato € 2,50

NO ALLERGENI

Caffè doppio € 3,00

NO ALLERGENI

Amari, Liquori Nazionali, Digestivi € 5,00

si rimanda alla singola etichetta

Aperitivi nazionali Campari, Crodino, SanBitter € 5,00

si rimanda alla singola etichetta

Selezione di the e tisane € 4,00

a scelta secondo disponibilità

si rimanda alla singola etichetta

Coperto e servizio € 2,50

distilleria
Libera



Gruppo Ethos inaugura una linea di prodotti esclusivi e di nicchia, preparati artigianalmente e con ingredienti naturali. Le erbe, le radici e la frutta utilizzate sono rigorosamente naturali, selezionate dai nostri esperti e sapientemente miscelate.

In vendita anche al mercato di Acqua e farina!

LIMONCINO # NO ALLERGENI € 5,00
Con infuso naturale di scorze di limone

AMARO ALLE ERBE € 5,00
Prodotto artigianalmente da erbe selezionate **# NO ALLERGENI**

AMARO DI MONTEVECCHIA € 5,00
Prodotto con miele e rosmarino di Monteverchia **# NO ALLERGENI**

SAMBUCA # NO ALLERGENI € 5,00
Liquore artigianale al gusto di anice

GRAPPA LOMBARDA € 6,00
Grappa morbida prodotta e distillata con uva dei colli lombardi **# NO ALLERGENI**

GRAPPA RISERVA € 7,00
Invecchiamento 18 mesi in botti di legno di Rovere **# NO ALLERGENI**

ACQUA E FARINA

Lista Vini



VIGNAIOLI ERRANTI

Vignaioli Erranti è un progetto della nostra “Azienda Agricola Bio e Agriturismo Brusignone”, parte della divisione agricola di Gruppo Ethos, che nasce dalla volontà di proporre una piccolissima selezione di vini “peregrini”. Abbiamo scelto proprio questa definizione perché sono frutto di incontri fatti sul cammino. Nel nostro peregrinare tra vini e vigneti, abbiamo incontrato vignaioli con i quali abbiamo stretto un patto: **affittare piccole parcelle di vigna per avviare una produzione di vino che risponda ai nostri criteri.** Siamo così riusciti a trovare ciò che cercavamo nelle tenute di **Fortunago**, nell'Oltrepò Pavese, e di **Murlo**, in provincia di Siena. Qui si svolge un'attività agricola che preserva la **biodiversità** e la ricchezza del suolo, una lavorazione in cantina controllata e ispirata all'essenziale, **per un vino dritto e senza fronzoli, in una parola, BUONO.**



BOLLICINE



LOMBARDIA	Oltrepò Blanc de Blancs Ancestrale Spumante Metodo Classico VSQ 24 mesi	Castello di Stefanago	CL 75		€ 38,00
	Franciacorta DOCG Rosè Brut Millesimato	Monzio Compagnoni	CL 75		€ 45,00
	Oltrepò Pinot Nero Ancestrale Rosè 60 mesi Spumante Metodo Classico VSQ	Castello di Stefanago	CL 75		€ 43,00
	Franciacorta DOCG Primus Cuvée Brut	Franca Contea	CL 75		€ 42,00
	Franciacorta DOCG “Mia Dusat” Millesimato	Franca Contea	CL 75		€ 46,00
	Franciacorta DOCG Saten Millesimato	Monzio Compagnoni	CL 75		€ 48,00
	Nautilus Crustorico Metodo Classico Millesimato Blanc de Noir Pas Dosé 2015	Agricola Vallecamonica	CL 75		€ 50,00
VENETO	Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG Extra Dry EXD	Duca di Dolle	CL 75		€ 43,00
	Prosecco Superiore DOCG Brut	Duca di Dolle	CL 75		€ 29,00
	Brut Tre Blanc de Noir	Opificio del Pinot Nero	CL 75		€ 50,00
TRENTINO ALTO ADIGE	Blauwal Cuvée Trento DOC	Cesconi	CL 75		€ 42,00



BIANCHI



PIEMONTE	Colli Tortonesi DOC Timorasso “Derthona”	Cascina Montagnola	CL 75		€ 35,00
LOMBARDIA	Villano Bianco Provincia di Pavia IGP	Tenuta Fortunago	CL 75		€ 23,00
	Riesling DOC San Rocco Oltrepò Pavese	Castello di Stefanago	CL 75		€ 32,00
	Pinot Grigio Campo Piano Provincia di Pavia IGP	Castello di Stefanago	CL 75		€ 29,00
	Lugana DOC Monte Lupo	Cobue	CL 75		€ 28,00
VENETO	Chardonnay Veneto IGT	Terre di San Rocco	CL 75		€ 29,00

Vino biologico o prodotto da azienda agricola certificata biologica.

Vini naturali e biodinamici prodotti con ridotti trattamenti in vigna e in cantina, rispettosi della natura e dei suoi frutti, con limitato uso di additivi chimici.

La carta vini che vi proponiamo è il risultato di un processo di ricerca che abbraccia anche i piccoli produttori, pertanto alcune referenze potrebbero non essere disponibili. Il nostro personale sarà lieto di proporvi le migliori alternative.

Per gli allergeni si rimanda alla singola etichetta. *Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato.

Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata.

ACQUA E FARINA

Lista Vini



BIANCHI

TRENTINO
ALTO ADIGE

Gewürztraminer Südtirol Alto Adige DOC

Cantina Valle Isarco

CL 75

€ 30,00

FRIULI V.G.

Sauvignon Venezia Giulia IGT

Ferlat

CL 75

€ 28,50

Ribolla Gialla Colli Orientali Friuli DOC

La Magnolia

CL 75

€ 26,50

TOSCANA

FFF Toscana bianco IGT

Podere Arizzi

CL 75



€ 24,00

MARCHE

Passerina '102' Marche IGT

Castrum Morisci

CL 75



€ 27,00

CAMPANIA

Falanghina DOC Irpinia

Vigne Irpine

CL 75

€ 30,00

SICILIA

Grillo IGP Terre Siciliane "Magico"

Ferracane

CL 75

€ 27,50

Etna Bianco DOC Nerina

Girolamo Russo

CL 75



€ 43,00

SARDEGNA

Vermentino di Sardegna DOC "Serra Aspridda"

Francesco Fiori

CL 75

€ 28,00



ROSÈ



LOMBARDIA

RosaMara Valtenesi DOC Rosato

Costaripa

CL 75



€ 28,00

TOSCANA

Toscana Rosato IGT Gioia

Arizzi Wine

CL 75

€ 25,00



ROSSI



PIEMONTE

Langhe Nebbiolo DOC Monastero

Cascina Monastero

CL 75

€ 37,00

Barolo DOCG

Giribaldi

CL 75

€ 52,00

Barbera del Monferrato DOC

Cascina Boccia

CL 75

€ 28,50

Dolcetto d'Alba DOC Superiore

Cascina del Monastero

CL 75

€ 29,00

LOMBARDIA



Villano Rosso Provincia di Pavia IGP

Tenuta Fortunago

CL 75



€ 23,50

Pinot Nero dell'Oltrepo Pavese DOC
Campo Castagna

Castello di Stefanago

CL 75



€ 39,50

Tino Terre Lariane IGT

Terre Lariane s.c.a.

CL 100

€ 28,00

Terrazze Retiche di Sondrio IGT Cormelò

Rivetti&Lauro

CL 75

€ 30,00

Inferno Valtellina Superiore DOCG Ui' Vigna 117

Rivetti&Lauro

CL 75

€ 38,00

Sforzato dell'Orco DOCG

Rivetti&Lauro

CL 75

€ 52,00

Ciass Negher Vallecamonica IGT 2018

Agricola Vallecamonica

CL 75

€ 29,00

Vino biologico o prodotto da azienda agricola certificata biologica.

Vini naturali e biodinamici prodotti con ridotti trattamenti in vigna e in cantina, rispettosi della natura e dei suoi frutti, con limitato uso di additivi chimici.

La carta vini che vi proponiamo è il risultato di un processo di ricerca che abbraccia anche i piccoli produttori, pertanto alcune referenze potrebbero non essere disponibili. Il nostro personale sarà lieto di proporvi le migliori alternative.

Per gli allergeni si rimanda alla singola etichetta. *Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato.

Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata.

ACQUA E FARINA

Lista Vini



ROSSI



**TRENTINO
ALTO ADIGE**

Lagrein Alto Adige DOC

Cantina Valle Isarco

CL 75

€ 30,00

**Lagrein Vigneti delle Dolomiti Rosso IGT
Laurenc**

Pranzegg

CL 75



€ 45,00

Foradori Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT

Foradori

CL 75



€ 31,00

VENETO

Pinot Nero Veneto IGT

Opificio del Pinot Nero

CL 75



€ 49,00

Amarone della Valpolicella Classico DOCG

Le Bignele

CL 75

€ 50,00

Amarone della Valpolicella DOCG Riserva

Musella

CL 75



€ 65,00

Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC

Le Bignele

CL 75

€ 31,00

Valpolicella Classico Superiore DOC

Le Bignele

CL 75

€ 28,50

**FRIULI
VENEZIA
GIULIA**

Refosco Colli Orientali Friuli DOC

La Magnolia

CL 75

€ 26,50

**EMILIA
ROMAGNA**

Lambrusco Mantovano DOC Rosso Matilde

Martino Bugno

CL 75

€ 25,00

Rosso Emilia IGT Braje

Storchi

CL 75



€ 28,00

TOSCANA



Chianti Colli Senesi Riserva DOCG

Tenuta Murlo

CL 75

€ 27,00

Brunello di Montalcino DOCG

Camigliano

CL 75

€ 50,00

Merlot Rosso Toscana IGT "Poggio alle Crete"

Podere Arizzi

CL 75

€ 40,00

Merlot Toscana Colline Lucchesi DOC Casa e Chiesa

Tenuta Lenzini

CL 75



€ 29,50

La Syrah Toscana Rosso IGT

Tenuta Lenzini

CL 75



€ 41,50

Sator Rosso Montescudaio DOC

Sator

CL 75

€ 28,00

Bolgheri Superiore DOC Atis

Guado al Melo

CL 75

€ 62,00

UMBRIA

Montefalco Sagrantino DOCG Etnico

Di Filippo

CL 75



€ 42,00

 Vino biologico o prodotto da azienda agricola certificata biologica.

 Vini naturali e biodinamici prodotti con ridotti trattamenti in vigna e in cantina, rispettosi della natura e dei suoi frutti, con limitato uso di additivi chimici.

La carta vini che vi proponiamo è il risultato di un processo di ricerca che abbraccia anche i piccoli produttori, pertanto alcune referenze potrebbero non essere disponibili. Il nostro personale sarà lieto di proporvi le migliori alternative.

Per gli allergeni si rimanda alla singola etichetta. *Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato.

Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata.

ACQUA E FARINA

Lista Vini



ROSSI



ABRUZZO	Montepulciano d'Abruzzo DOC	Paride d'Angelo	CL 75	€ 27,50
CAMPANIA	Taurasi Riserva DOCG AD Ultimum 2009	Villa Diamante	CL 75	€ 65,00
	Aglianico Irpinia DOP	Vigne Irpine	CL 75	€ 30,00
PUGLIA	Primitivo di Manduria DOC Li Janni	Erminio Campa	CL 75	€ 29,50
CALABRIA	Cirò Rosso DOC Classico Superiore	Tenuta del Conte	CL 75	€ 27,50
SICILIA	Il Frappato Terre Siciliane IGT	Arianna Occhipinti	CL 75	€ 44,00
	Etna Rosso DOC A Rina	Girolamo Russo	CL 75	€ 46,00
	Guancianera Nero D'Avola	Ferracane	CL 75	€ 28,50
SARDEGNA	Cannonau di Sardegna DOC "Torricla"	Francesco Fiori	CL 75	€ 28,00



DOLCI



PIEMONTE	Moscato d'Asti DOCG	Bera Canelli	CL 75	€ 27,00
VENETO	Recioto Classico della Valpolicella DOCG	Le Bignele	CL 37,5	€ 35,00
FRIULI VENEZIA GIULIA	Verduzzo Friulano DOC Colli Orientali del Friuli	La Magnolia	CL 75	€ 26,00



Vino biologico o prodotto da azienda agricola certificata biologica.



Vini naturali e biodinamici prodotti con ridotti trattamenti in vigna e in cantina, rispettosi della natura e dei suoi frutti, con limitato uso di additivi chimici.

La carta vini che vi proponiamo è il risultato di un processo di ricerca che abbraccia anche i piccoli produttori, pertanto alcune referenze potrebbero non essere disponibili. Il nostro personale sarà lieto di proporvi le migliori alternative.

Per gli allergeni si rimanda alla singola etichetta. *Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato.

Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata.

ACQUA E FARINA

Vini al calice



BOLLICINE



LOMBARDIA	Franciacorta DOCG Primus Cuvée Brut	Franca Contea	CL 15	€ 12,00
VENETO	Prosecco DOC Buon Bosch Extra dry	Buon Bosch	CL 15	€ 6,00



BIANCHI



LOMBARDIA	Villano Bianco Provincia di Pavia IGP	Tenuta Fortunago	CL 15	€ 5,50
TOSCANA	FFF Toscana bianco IGT	Podere Arizzi	CL 15	€ 6,00
MARCHE	Passerina '102' Marche IGT	Castrum Morisci	CL 15	€ 6,50



ROSÈ



TOSCANA	Toscana Rosato IGT Gioia	Podere Arizzi	CL 15	€ 6,00
----------------	--------------------------	---------------	-------	--------



ROSSI



LOMBARDIA	Villano Rosso Provincia di Pavia IGP	Tenuta Fortunago	CL 15	€ 5,50
	Terrazze Retiche di Sondrio IGT Cormelò	Rivetti&Lauro	CL 15	€ 8,00
VENETO	Valpolicella Classico Superiore DOC	Le Bignele	CL 15	€ 7,50
TOSCANA	Chianti Colli Senesi Riserva DOCG	Tenuta Murlo	CL 15	€ 6,50
SICILIA	Guancianera Nero D'Avola	Ferracane	CL 15	€ 7,00



DOLCI



FRIULI VENEZIA GIULIA	Verduzzo Friulano DOC Colli Orientali del Friuli	La Magnolia	CL 15	€ 6,50
--------------------------------------	--	-------------	-------	--------

Vino biologico o prodotto da azienda agricola certificata biologica.

Vini naturali e biodinamici prodotti con ridotti trattamenti in vigna e in cantina, rispettosi della natura e dei suoi frutti, con limitato uso di additivi chimici.

La carta vini che vi proponiamo è il risultato di un processo di ricerca che abbraccia anche i piccoli produttori, pertanto alcune referenze potrebbero non essere disponibili. Il nostro personale sarà lieto di proporvi le migliori alternative.

Per gli allergeni si rimanda alla singola etichetta. *Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato.

Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata.