

I ROSSI

NERO D'AVOLA "DONNATÀ" Sicilia DOC Alessandro di Camporeale

Bottiglia 23€

I terreni argillosi, ricchi in calcare e potassio, sono stati impiantati a partire dal 2000 con un sistema a cordone speronato. La caratteristica che spicca in questo vino è la freschezza inusuale per questa tipologia. Uve: Nero d'Avola Fermentazione: Acciaio Affinamento: Acciaio/Legno Grande

LAZIO ROSSO "MONTANELLO" Lazio IGP – Stefanoni

Calice 5€ | Bottiglia 18€

Rosso di facile beva, dove note vegetali di fieno e di frutta rossa accompagnano una bocca snella e fresca. Ideale con primi piatti al sugo di carne e salumi.

Uve: Sangiovese, Violone, Merlot, Ciliegiolo Fermentazione: Acciaio Affinamento: Acciaio

VALPOLICELLA classico DOC – Manara

Calice 5€ | Bottiglia 20€

Questo vino ha profumi vinosi e delicati che ricordano la ciliegia ma soprattutto è molto netto il garofano. Il sapore è asciutto, di buon corpo e amarognolo sul finale. Uve: Corvina, Rondinella, Molinara Fermentazione: Acciaio Affinamento: Acciaio/Cemento

I BIANCHI

VERMENTINO "TZIU MARTINE" – Vermentino di Sardegna DOC Berritta

Calice 5€ | Bottiglia 22€

Vermentino in purezza con una decisa impronta fresca e salina. L'attenta vinificazione con lieviti indigeni ha conservato i profumi tipici di quest'uva. Le note agrumate e fruttate accompagnano il sorso delicato e ben definito dalla breve macerazione sulle bucce. Uve: Vermentino Fermentazione: Acciaio Affinamento: Acciaio

INSOLIA "BELLIFOLLI" – Terre siciliane IGP Valle dell'Acate

Bottiglia 24€

Profumo fresco che evidenzia le note agrumate e quelle minerali. La sapidità insieme alla freschezza si ritrovano immediatamente in bocca dove il vino, di media struttura, spicca per facilità di beva. Uve: Insolia Fermentazione: Acciaio Affinamento: Acciaio

SCHIAVA "KELLERMEISTER- TRUNK Alto Adige DOC K. Martini & Sohn

Bottiglia 25€

Di colore molto scarico e limpido, il profumo di questo vino è prevalentemente legato alla frutta, in particolare la ciliegia. In bocca il corpo è molto delicato con tannino quasi assente e una discreta freschezza.

Uve: Schiava Fermentazione: Acciaio Affinamento: Acciaio

NEBBIOLO – Langhe NEBBIOLO DOCG Alberto Ballarin

Bottiglia 26€

Colore rosso rubino con riflessi granato. Profumo ricco, fruttato, elegante, con note floreali di rosa e di viola. In bocca ha grande armonia tra le componenti fresche e i tannini. Media la sapidità e buona la persistenza. Uve: Nebbiolo Fermentazione: Acciaio Affinamento: Acciaio

BIANCHELLO "GIGLIO" – Bian- chello del Metauro DOC Di Sante

Calice 5€ | Bottiglia 22€

Tommaso Di Sante ha ripescato un clone molto antico e meno redditizio di Biancame, per produrre un bianco di grande espressività territoriale. Sapido, fresco e di ottimo corpo, questo vino sfrutta appieno il terreno tufaceo su cui sorge. Uve: Biancame Fermentazione: Acciaio Affinamento: Acciaio

ARNEIS ROERO – ARNEIS DOCG Mario Costa

Bottiglia 25€

Il Roero è la patria di questo vitigno e Mario Costa lo vinifica in modo semplice e preciso, solamente in acciaio, per preservarne la freschezza dei profumi e la facilità di beva. Uve: Arneis Fermentazione: Acciaio Affinamento: Acciaio

I GLI SPRITZ

SPRITZ APEROL/CAMPARI 6€

Spumante, Aperol o Campari soda

SPRITZ SELECT 6€

Spumante, Select, soda

SPRITZ BIANCO 5€

Vino bianco femo, soda
White wine, soda

VENTURO 8€

Spumante, Venturo, soda

HUGO 7€

Spumante, sciroppo ai fiori di sambuco, menta, soda
Spumante, sambuco flower syrup, mint, soda

CYNAR SPRITZ 7€

Cynar, prosecco, soda

II GRANDI CLASSICI

NEGRONI 8€

Gin, Campari, Vermouth

SBAGLIATO 8€

Spumante, Vermouth, Campari

AMERICANO 8€

Campari, Vermouth, soda

MI-TO 7€

Campari, Vermouth Rosso
Campari, Red Vermouth

OLD FASHIONED 9€

Whiskey bourbon o rye, zolletta di zucchero, angostura, soda, ciliegia al maraschino
Bourbon or rye whiskey, Angostura, sugar cube, soda, maraschino cherry

WHISKEY SOUR 8€

Whiskey, succo di limone, sciroppo di zucchero
Whiskey, lemon juice, sugar syrup

BLACK RUSSIAN 8€

Vodka, liquore al caffè
Vodka, coffee liqueur

GIN/VODKA TONIC 7€

Gin/Vodka, tonica

GIN/VODKA LEMON 7€

Gin/Vodka, lemon soda

MOSCOW MULE 8€

Vodka, ginger beer, succo di lime
Vodka, ginger beer, lime juice

LONDON MULE 8€

Gin, ginger beer, succo di lime
Gin, ginger beer, lime juice

CUBA LIBRE 8€

Rum scuro, lime, Coca Cola
Dark rum, lime, Coca Cola

MANHATTAN 9€

Rye whiskey, Vermouth rosso, angostura, ciliegia al maraschino
Rye whiskey, Vermouth, Angostura, sugar cube, maraschino cherry

II NOSTRI COCKTAIL

NEGRONI AL CAFFÈ 9€

Gin, campari aromatizzato al caffè, Vermouth rosso

Gin, coffee-flavored campari, Vermouth

DISARONNO SOUR 9€

Disaronno, succo di lime, sciroppo di zucchero, succo all'ananas

Disaronno, lime juice, sugar syrup, pineapple juice

AMARI 4€

SHOT 3€

TENNESEE HONEY 9€

Jack Daniel's al miele, ginger beer
Jack Daniel's Honey, Ginger Beer

LYCHEE CINNAMON MULE 9€

Gin, sciroppo di lychee, ginger beer, cannella, lime
Gin, lychee syrup, ginger beer, cinnamon, lime

BLACK OUT 9€

Rhum Kraken, Averna, sciroppo di zucchero, succo di lime

Rhum Kraken, Averna, sugar syrup, lime juice

I ANALCOLICI

VIRGIN BASIL BEER 7€

Succo di lime, ginger beer, lampone, basilico
Lime juice, ginger beer, raspberry, basil

BITTER ORANGE 6€

Lime, succo d'arancia, Crodino
Lime, orange juice, Crodino

VIRGIN MINT MULE 7€

Ginger beer, menta, succo di lime, sciroppo di zucchero
Ginger beer, mint, lime juice, sugar syrup

DRINK LIST