

A decorative border with intricate black and white scrollwork, floral motifs, and leaf-like patterns framing the central text.

Indice

Birre

Premium Gin Tonic

Cocktail

Vini

Birre alla spina

SCHWEIGER 0.40 cl 4,50 € 0.25 cl 3,00 €

Birra chiara - Germania

LEFFE 0.33 cl 5,00 €

Birra rossa - Belgio

FRANZISKANER 0.40 cl 4,50 €

Birra Weiss - Italia

Birre artigianali formato 75 cl



Birra Manerba Weizen

5,2° - 75 cl (Birrificio Manerba, Bs)

15,50

Birra Weizen di colore arancio vivace tendente all'ambra con una schiuma persistente e pannosa che ben aderisce al bicchiere. L'aspetto è leggermente torbido, al naso svela note di vaniglia, noce moscata, banana e frutta a polpa gialla, che si faranno sentire più intensamente in bocca e si prolungheranno armoniosamente nel finale. Di moderato tenore alcolico, snella di corpo e dotata di buon taglio di acidità, si rivela particolarmente dissetante e bevina.



PIAZZA FRA' CRISTOFORO

5° - 75 cl (Birra di Pescarenico)

16,50

Birra Pils, chiara a bassa fermentazione in stile Bavarese; si apprezza per i profumi erbacei e fruttati dati dai nobili luppoli tedeschi. Sentori di miele donano rotondità e pienezza mentre la nota amara nel finale favorisce la bevibilità e la freschezza.



PIAZZA ERA

5° - 75 cl (Birra di Pescarenico)

16,50

Birra chiara di frumento in stile American Wit caratterizzata da una piacevole nota di menta e dal carattere agrumato e citrico; fresca e dissetante è una birra dalla piacevolissima beva.

formato 50 cl



ADNAMS EASE UP IPA

4,6 - 50 cl (Birrificio Adnams, Southwold London) 9,50

Birra IPA dal colore dorato, è caratterizzata da aromi di mango e meloni con freschi sentori di pino e pompelmo. Il finale è secco e pulito, bilanciato dalla sottile dolcezza dell'orzo.

formato 33 cl



LA CIARA

4,7° - 33 cl (Birrificio Du Lac, Lecco) 6,00

Birra chiara di colore giallo paglierino luminoso. La birra con il suo stile, Bohemian Ale, è prodotta con cura artigianale utilizzando ingredienti nobili, tipici delle più pregiate birre ceche. I luppoli Saaz e Magnum le conferiscono una nota fresca ed erbacea con un gusto equilibrato ed un amaro piacevole al palato. Adatta ad accompagnare piatti leggeri, rende sfizioso ogni cibo ed ogni momento. Birra stuzzicante e di facile beva.



L'AMBRADA

5° - 33 cl (Birrificio Du Lac, Lecco) 6,00

Birra ambrata di ispirazione belga che si distingue per l'armonia dei sapori. Il suo colore deriva da malti belgi lavorati artigianalmente ed è caratterizzata da un gusto intrigante e gradevole, dato dall'utilizzo di luppoli di origine inglese e americana, l'ottimo equilibrio di gusto e aroma le permette di valorizzare qualsiasi tipo di piatto. Birra morbida e dissetante.

Premium Gin Tonic

Monkey 47 (Germania, 47°) + Fever Tree Mediterranea **12,00**

Gin distillato nella foresta nera in un antico mulino , è uno dei migliori e più particolari gin del mondo . Contiene il numero record di 47 botaniche diverse, in cui prevale la lavanda , mirtillo, limone e arancio

Gin Mare (Spagna, 42,7°) + Fever Tree Mediterranea **11,00**

Con note erbacee che ricordano un'umida foresta di pini e la pianta del pomodoro, contiene profumi di rosmarino, olive, basilico e agrumi

Nordes (Spagna, 40°) + Fever Tree Mediterranea **10,00**

Gin della Galizia, regione atlantica Spagnola. Contiene numerosi elementi botanici sia esotici che tipici della zona in cui viene prodotto: alloro, erba cedrina, scorza di limone, zenzero, eucalipto, cardamomo, ibisco, liquirizia e te

Hendrick's (Scozia, 41,4°) + Fever Tree Mediterranea **9,50**

Gin rinfrescante dal carattere forte e aromi floreali con sfumature di agrumi. Prodotto con una botanica di undici elementi, si abbina al cetriolo

G'Vine (Francia, 40°) + Fever Tree Mediterranea **9,00**

Gin vellutato ed intensamente speziato con aromi complessi che spaziano dal coriandolo al cardamomo. Si ottiene dalla distillazione del fiore verde dell'uva Ugni Blanc più altre nove botaniche.

Citadelle (Francia, 44°) + Fever Tree Mediterranea **9,00**

L'autentico gin francese, il solo fatto con diciannove spezie diverse, che gli conferiscono il suo sapore unico di viola, arancia e coriandolo. La sua ricetta è un segreto di fabbricazione detenuto dal distillatore principale.

Gold 999,9 (Francia, 40°) + Fever Tree Mediterranea **9,00**

Primo gin della Francia prodotto con erbe esotiche e fava Tonka (seme simile alla vaniglia). Gli elementi botanici utilizzati sono: mandarino, mandorle, zenzero e cannella.

Mayfair (Regno Unito, 40°) + Fever Tree Mediterranea **11,00**

Prodotto in una delle poche distillerie indipendenti rimaste a Londra viene distillato senza zucchero, con semi di coriandolo, radici di angelica, santoreggia e giaggiolo.

Bulldog (Regno Unito, 40°) + Fever Tree Mediterranea **10,00**

Un gin raffinatissimo, il primo a combinare elementi esotici come il papavero selvatico, l'occhio di drago, le foglie di loto e una lunga lista di ingredienti botanici provenienti dai quattro continenti (mandorla, cassia, lavanda, liquirizia, coriandolo, limone e ginepro).

Martin Miller's (Regno Unito, 40°) + Fever Tree Mediterranea **10,00**

Dopo essere stato distillato in modo tradizionale in Inghilterra, si trasferisce in Islanda dove viene mescolato con l'acqua del ghiacciaio ed una miscela di bacche, erbe, arancia, scorza di limone, cannella, coriandolo, liquirizia e noce moscata. Uno dei migliori gin al mondo.

Rivo (Italia, 45°) + Fever Tree Mediterranea **11,00**

Rivo Gin distillato utilizzando 12 specie botaniche, che includono rari ingredienti raccolti a mano nei prati attorno al Lago di Como.

Gin Tom Time (Italia 45°) + Fever Tree Mediterranea **10,00**

Frutto di un'accurata selezione di botaniche provenienti dalla Valle del Curone in provincia di Lecco, in particolare il Rosmarino di Montevicchia. In perfetto stile compound le note balsamiche e mediterranee trovano armonia con la purezza del ginepro.

Gin Panarea (Italia 44°) + Fever Tree Mediterranea **9,00**

Il nome deriva dalla splendida isola delle Eolie. Gin dai sapori mediterranei, caratterizzato da spiccate note di ginepro unite a sentori di limone, arancia, mirto e coriandolo.

Gin del Professore Monsieur (Italia 43.7°) +
Fever Tree Mediterranea **12,00**

Gin prodotto dall'antica distilleria Quaglia in Piemonte, è un prodotto secco, maschile in cui predomina l'intensità del ginepro. Gli elementi botanici utilizzati sono: lavanda, arancio, angelica, rosa, camomilla e altri, che danno vita ad un prodotto inusuale dalle intense note floreali.

Cocktail List

Cocktail Classici

Aperol Spritz (aperol, soda, spumante)	5.00
Hugo (fiore di sambuco, spumante, menta e lime)	6.00
Americano (bitter rouge, vermouth rosso, soda)	7.00
Negroni (bitter rouge, vermouth rosso, gin)	8.00
Negroni sbagliato (bitter rouge, vermouth rosso, spumante)	8.00
Martini cocktail (vermouth dry, gin, oliva e scorza di limone)	9.00
Bloody Mary (vodka, succo di pomodoro, tabasco, basilico, worcestershire sauce)	7.00
Moskow Mule (vodka, lime, ginger beer)	8.00
Margarita (tequila, lime, zucchero, sale sul bordo)	7.00
Daiquiri Frozen Fragola o Maracuja (rum, lime, fragola o maracuja)	7.00
Caipirinha (lime, cachaça premium)	7.00
Caipiroska (lime, vodka)	7.00
Manhattan (whisky bourbon, vermouth rosso, angostura, ciliegia)	8.00
Cosmopolitan (vodka, lime, succo di cranberry)	7.00
Piña Colada (rum, succo di ananas, latte di cocco)	7.00
Long Island Iced Tea (tequila, rum, Cointreau, gin, vodka)	8.00

Cocktail d'Autore

Pisco Sour 7.00
(pisco Capel, lime, sour)

Belladonna 7.00
(vodka, fragola, lime, spuma di lime)

San Telmo 7.00
(gin, pompelmo, rosmarino, zenzero)

Mint Julep 7.00
(whisky bourbon, menta, spuma di lime)

Dark & Stormy 8.00
(rum, lime, ginger beer)

Japanese Slipper 7.00
(Midori, cointreau, sour, lime)

Mescalina 7.00
(mescal, cetriolo, menta, spuma di lime)

Mai Tai 7.00
(rum, ciliegia, lime, mandorla)

Maracujito 7.00
(rum, spuma di lime, menta, maracuja)

Whisky Sour 7.00
(whisky bourbon, sour)

Mojito "QQ" 7.00
(rum, spuma di lime, menta)

Old fashioned 8.00
(whisky bourbon, angostura, scorza di arancia)

Cocktail Analcolici

San Francisco 6.00
(succo di arancia, succo di pompelmo, granatina)

Mint 6.00
(ginger ale, sprite, menta, spuma di lime)

Lolita 6.00
(fragola, ananas, limone, zenzero, spuma di lime)

Vini



Spumanti

Prosecco

Carmina - Conegliano
(Veneto)

18.00

4.50

Prosecco

Superiore Di Cartize DOCG

Bisol Jeio - Valdobbiadene
(Veneto)

27.00

Franciacorta Miolo Brut

Villa Creaspi - Brescia
(Lombardia)

25.00

5.50

Franciacorta Saten

Azienda Agricola Romantica di Avanzi -
Passirano (Lombardia)

29.00

Franciacorta Gran Cuvée Alma

Azienda Agricola Bellavista - Erbusco
(Lombardia)

40.00

Franciacorta Cuvée Prestige

Cà del Bosco - Erbusco
(Lombardia)

42.00

Champagne

Champagne Ruinart

Ruinart - (Francia)

75.00

Champagne Ruinart Rose'

Ruinart - (Francia)

90.00

Bianchi



Verdejo Rueda - Castilla y la Mancha(Spagna)	18.00	4.50
Gewurztraminer I Simboli Cantina La Vis (Tentino Alto Adige)	20.00	4.50
Gewurztraminer Kolbenhof Hofstetter - Termeno (Trentino Alto Adige)	40.00	
Muller Thurgau H. Lun - Appiano (Trentino Alto Adige)	21.00	
Lugana Di Sirmione Avanzi - Manerba (Lombardia)	20.00	4.50
Lugana Riserva Borghetta Avanzi - Manerba (Lombardia)	25.00	
Gavi Marchesi di Barolo - Barolo (Piemonte)	22.00	
Chardonnay Frizzante Tenuta Sant'Anna - (Veneto)	18.00	
Pinot Grigio Marco Felluga - Gradisca D'Isonzo (Friuli Venezia Giulia)	25.00	
Ribolla Gialla Az. Agr. Dario Coos - Nimis (Friuli Venezia Giulia)	22.00	
Sauvignon Livio Felluga - Cormons Colli Orientali del Friuli (Friuli Venezia Giulia)	29.00	
Bolgheri Bianco Achenio Campo alla Sughera - Bolgheri (Toscana)	32.00	
Verdicchio Riserva Cambrugiano Belisario - Matelica (Marche)	26.00	

Bianchi



Pecorino

Tenuta Ulisse - Terre di Chieti (Abruzzo)

22.00

Giunco Vermentino

Mesa - S. Anna Arresi (Sardegna)

22.00

Vermentino di Gallura Vigna 'Ngena

Capichera - Arzachena (Sardegna)

42.00

Falanghina Clarum

Az. Agr. I Capitani - Torre le Nocelle
(Campania)

18.00

4.50

Greco Di Tufo

Az. Agr. I Capitani - Torre le Nocelle
(Campania)

21.00

Kados Grillo

Duca di Salaparuta - Marsala (Sicilia)

20.00

Rosati

Lagrain Rosè

H. Lun - Appiano (Trentino Alto Adige)

18.00

Chiaretto Valtenesi

Avanzi - Manerba (Lombardia)

18.00

Mezze Bottiglie - Bianchi

Lugana

La Perla del Garda (Lombardia)

0,50 ml **14.00**

Vermentino Giunco

Mesa - S. Anna Arese (Sardegna)

0,50 ml **14.00**

Muller Thurgau

H. Lun - Appiano (Trentino Alto Adige)

0,375 ml **11.00**

Rossi



Valtellina Superiore Sassella Marena	29.00	
Mamete Prevostini - Mese (Lombardia)		
Valtellina sforzato Corte di Cama	45.00	
Mamete Prevostini - Mese (Lombardia)		
Bonarda Oltrepo Pavese Frizzante	18.00	
Cà di Frara (Lombardia)		
Barbaresco	32.00	
Marchesi di Barolo - Barolo (Piemonte)		
Barolo	55.00	
Paolo Scavino - Castiglione Falletto (Piemonte)		
Dolcetto D'alba	22.00	
Paolo Scavino - Castiglione Falletto (Piemonte)		
Nebbiolo D'Alba	29.00	
Paolo Scavino - Castiglione Falletto (Piemonte)		
Valpolicella Classico	18.00	4.50
Ilatium Morini - Illasi (Veneto)		
Valpolicella Ripasso Campo Dei Ciliegi	23.00	
Azienda Agricola I Latium - Morini - Illasi (Veneto)		
Amarone Della Valpolicella Campo Leon	41.00	
Azienda Agricola I Latium - Morini - Illasi (Veneto)		
Chianti Castiglioni	18.00	
Marchesi de Frescobaldi - Firenze (Toscana)		
Morellino Di Scansano Roggiano	18.00	4.50
Vignaioli del Morellino - Scansano (Toscana)		
Bruciato Bolgheri	32.00	
Tenuta Guado al Tasso Antinori (Toscana)		

Rossi



Brunello Di Montalcino

Castelgiocondo Marchesi Frescobaldi -
Montalcino (Toscana)

55.00

Buio Carignano

Mesa - S. Anna Arresi (Sardegna)

22.00

Primitivo Villa Santera

Leone De Castris - (Puglia)

21.00

Nero D'Avola Lamuri

Tasca da Almerita - Palermo (Sicilia)

22.00

4.50

Lavico Nerello Mascalese

Duca di Salaparuta - Marsala (Sicilia)

25.00

Mezze Bottiglie - Rossi

Chianti Castiglioni

Marchesi de Frescobaldi- (Toscana)

0,375 ml **10.00**

Piccolo Buio Carignano

Mesa- (Sardegna)

0,50 ml **14.00**

Dolcetto di Diano D'Alba

La lepre - Fontanafredda
(Friuli- Venezia Giulia)

0,50 ml **15.00**

Vini dolci e da Dessert



Zighidi Passito Di Pantelleria

Florio - Marsala - (Sicilia)

24.00 **5.00**

Chardis Moscato Dolce

Cantina La Vis (Trentino Alto Adige)

18.00