

selezione bollicine

- RIVA CRIVEL VALDOBBIADENE DOCG PROSECCO SUP.:** Umberto Bortolotti (Veneto) € 30
Glera - Vol. 11,5% Colore giallo paglierino, profumo ampio, con note fruttate di pera e mela gialla bilanciate da calde note floreali e mentolate. Elegante, coinvolgente e ben bilanciato tra morbidezza, freschezza agrumata e mineralità.
- FRANCIACORTA BRUT:** Elisabetta Abrami (Lombardia) € 48
Chardonnay e Pinot Nero - Vol. 12,5% Colore giallo paglierino con riflessi dorati, perlage fine e persistente. Profumo ampio, delicato con note di frutta a polpa gialla. Sapore avvolgente, accattivante e persistente.
- BRUT MILLESIMATO METODO CLASSICO:** Lungarotti (Umbria) € 26
Chardonnay e Pinot Nero - Vol. 12,5% Colore giallo paglierino, perlage a grana molto fine e persistente, profumo intenso che richiama la mandorla, la nocciola e una lieve espressione di crosta di pane. Gusto avvolgente, secco e floreale nella chiusura con acidità fresca e pulita.
- BRUT ROSE' METODO CLASSICO:** Lungarotti (Umbria) € 26
Pinot Grigio e Sangiovese - Vol. 12,5% Colore buccia di cipolla limpido e brillante, perlage a grana molto fine e persistente. Profumi suadenti e fragrantidi glicine, rosa, delicata nocciola e mentolo e un cenno alla scorza di agrumi nel finale. Al gusto freschezza e timbro decisamente mandorlato.

birre

- PETROGNOLA BIONDA FORTE(TRIPEL):** Birra chiara e incisiva, gli aromi sono di media intensità ma molto fini ed eleganti con piccanti sensazioni fruttate e speziate. Ottimo equilibrio gustativo anche se prevalgono i toni caldi e avvolgenti del malto. 8.0 gradi. € 7
- HOLLENDAUER (WEISSE):** Birra leggera e fresca, facile da bere, leggermente frizzante con un gusto aromatico fruttato. Prodotta con materie prime selezionate come il malto HALLERTAU, malto Bavarese e frumento. 5,3 Gradi. € 6
- BAPTIST (BLANCHE):** Birra bianca di frumento ad alta fermentazione. Al palato risulta molto rinfrescante e speziata con note di coriandolo e buccia d'arancia. 5.0 gradi. € 6
- SCHLENKERLA (MARZEN):** Birra dal colore legno mogano ha una schiuma beige cremosa e persistente. Al naso intensi profumi affumicati, in secondo piano note tostate, caramellate e fruttate con sentori di fico e prugna. Al palato risulta gradevole e morbida. 5,1 Gradi. € 7
- PETROGNOLA CINGHIALE NERO (PORTER):** Birra molto scura, moderatamente amara, orientata verso toni caldi del farro con note tostate. Perfetta per accompagnare dolci al cioccolato o al caffè. 6,5 Gradi. € 7
- KWAK (BELGIAN STRONG ALE):** Birra ambrata ad alta fermentazione, corposa, dolce con retrogusto amaro ed agrumato. 8,4 Gradi. € 6,50
- DELIRIUM TREMENS (TRIPEL):** La particolarità di questa birra è quella di essere prodotta con tre luppoli diversi rendendola particolarmente speziata. Al palato spiccano punte di amarezza. Presenta aromi fruttati e di lievito. 8,5 Gradi. € 7
- GULDENDRAAK (DARK RED TRIPLE):** Tripel scura, al palato spiccano note di caramello e caffè. Birra ad alta fermentazione avente una seconda fermentazione in cui viene utilizzato un lievito di vino. Questo comporta che più invecchia più diventa pieno sia il gusto che il colore. 10,5 Gradi. € 7
- KINNEGAR THUMPER (DUOBLEIPA):** Birra con aromi di luppolo, spiccati profumi di melone e frutta. 7,8 Gradi. € 7
- PEDAVERNA SUPERIOR GLUTEN FREE:** Birra Lager chiara, gusto pieno e lievemente amaro. 5,2 Gradi. € 6,50