

MENÜ

PLAN B

BEVERAGE

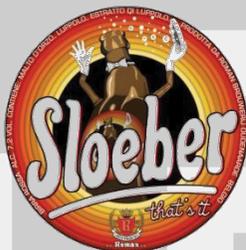
## BIRRE ALLA SPINA



### ROMY PILS

Provenienza: Belgio      Colore: Chiaro  
Tipologia: Pils              Grado Alcolico: 5,1%

CL 33                              € 3,50  
CL 50                              € 5,50



### SLOEBER ROSSA

Provenienza: Belgio      Colore: Rossa  
Tipologia: Stong Ale      Grado Alcolico: 7,2%

CL 33                              € 4,50  
CL 50                              € 7,50



### THWAITES GOLD EXTRA

Provenienza: Inghilterra      Colore: Dorato  
Tipologia: Strong lager      Grado Alcolico: 9%

CL 33                              € 4,50  
CL 50                              € 7,50

## BIRRE IN BOTTIGLIA

### Lager bassa fermentazione



**Warsteiner CL 33**                              € 3,50  
Provenienza: Germania  
Tipologia: Pils  
Colore: Giallo Paglierino  
Gradazione: 4,8°



**Hop House CL 33**                              € 3,50  
Provenienza: Irlanda  
Tipologia: Lager  
Colore: Dorato  
Gradazione: 5°



**Bear Beer CL 33**                              € 3,50  
Provenienza: Danimarca  
Tipologia: Premium Lager  
Colore: Biondo Dorato  
Gradazione: 5°

### Gluten free



**Theresianer Gluten Free CL 33**                              € 3,50  
Provenienza: Italia  
Tipologia: Gluten free  
Colore: Giallo Paglierino  
Gradazione: 4,8°

## Non filtrata



### Dab Hoppy Lager CL 33

Provenienza: Germania  
Tipologia: dry hopped  
Colore: Giallo Dorato  
Gradazione: 5,6°

€ 3,50

## Birre di frumento



### Lupulus Blanche CL 33

Provenienza: Belgio  
Tipologia: Blanche  
Colore: Giallo Paglierino  
Gradazione: 4,5°

€ 5,00



### Inedit CL 33

Provenienza: Belgio  
Tipologia: Blanche  
Colore: Giallo Dorato  
Gradazione: 4,8°

€ 5,00



### Norbertus Weiss Spezial CL 50

Provenienza: Germania  
Tipologia: Weisse  
Colore: Giallo Dorato  
Gradazione: 5,8°

€ 5,00

## Alta fermentazione chiara



### Lil Bangin IPA CL 33

Provenienza: Irlanda  
Tipologia: Session IPA  
Colore: Dorato  
Gradazione: 3,8°

€ 6,00



### Retro IPA CL 33

Provenienza: Irlanda  
Tipologia: IPA  
Colore: Dorato intenso  
Gradazione: 5,6°

€ 6,00



### Ename Blond CL 33

Provenienza: Belgio  
Tipologia: Abbey blond  
Colore: Dorato  
Gradazione: 6,5°

€ 6,00



### Purgatory Golden CL 33

Provenienza: Italia  
Tipologia: Strong ale  
Colore: Dorato  
Gradazione: 7,2°

€ 6,00



### Sloeber Ipa CL 33

Provenienza: Belgio  
Tipologia: Belgian Ipa  
Colore: Dorato  
Gradazione: 7,5°

€ 6,00



### La Chouffe CL 33

Provenienza: Belgio  
Tipologia: Strong Ale  
Colore: Dorato Opalescente  
Gradazione: 8°

€ 6,00



### Delirium Tremens CL 33

Provenienza: Belgio  
Tipologia: Strong Blond  
Colore: Giallo Paglierino  
Gradazione: 8,5°

€ 6,00



### Westmalle Triple CL 33

Provenienza: Belgio  
Tipologia: Abbey Tripel  
Colore: Dorato Opalescente  
Gradazione: 9,5°

€ 6,00



### Gordon Finest Gold

Provenienza: Belgio  
Tipologia: Strong Lager  
Colore: Bionda  
Gradazione: 10°

€ 6,00

### Alta fermentazione ambrate



### Paradise Red

Provenienza: Italia  
Tipologia: Belgian Dubble  
Colore: Rosso Rubino

€ 6,00

Gradazione: 6,9°



### Chimay Rouge

Provenienza: Belgio  
Tipologia: Abbey Tripel  
Colore: Rubino  
Gradazione: 7°

€ 6,00



### Gordon Finest Red

Provenienza: Belgio  
Tipologia: Strong Lager  
Colore: Rosso Rubino  
Gradazione: 8,4°

€ 6,00

### Alta fermentazione scura



### Adriaen Oaked

Provenienza: Belgio  
Tipologia: Dark Stron Ale Bio  
Colore: Scura  
Gradazione: 10°

€ 6,00

PLANNING

# VINI IN BOTTIGLIA

## Bianchi



### **Kalema Chardonnay IGP 13%** € 18,00

Colore giallo paglierino, luminoso, con accenni verdolini, tonalità fredda preludio di una bella acidità al palato. Sentori floreali sono seguiti da un fruttato acerbo, note minerali di salmastro sostenuto da un erbaceo. Si susseguono profumi di mela verde, sambuco, gelsomino, erba appena tagliata, salvia. Al palato è fresco e sapido lasciando un finale fruttato.

**Vitigno: Chardonnay**

**Regione: Puglia**



### **Cinquantino Fiano IGP 13%** € 18,00

Colore giallo paglierino, con riflessi dorati, profumi intensi di frutta fresca ed agrumi, dal gusto equilibrato e persistente. Si abbina con piatti a base di pesce, carni bianche e verdure di stagione.

**Vitigno: Fiano**

**Regione: Puglia**



### **Mach Gewürztraminer DOC 14%** € 30,00

Colore giallo paglierino carico; ottima complessità aromatica con sentori fruttati, floreali e speziati; gusto ricco, ampio e di buona struttura.

Ottimo come aperitivo, indicato per accompagnare primi piatti anche saporiti, con funghi e formaggi.

**Vitigno: Gewürztraminer**

**Regione: Trentino**

## Rosati



### **Sampietrana Stillarosea IGP 13%** € 18,00

Colore rosa tenue, note delicate di rosa, melograno e albicocca giovane, al gusto è asciutto, morbido e piacevolmente fresco. Si abbina a piatti di pesce, antipasti, primi piatti delicati, crostacei e molluschi crudi e carni bianche.

**Vitigno: Primitivo**

**Regione: Puglia**



### **Kalema Rosato IGP 13%** € 18,00

Rosa cerasuolo molto luminoso, al naso i sentori floreali: un bocciolo di rosa seguito da lillium e fiori di zagara, a seguire incalzano i piccoli frutti rossi come melograno e ribes circondati da speziatura di anice e pepe rosa. Un rosato di struttura dove morbidezza e freschezza sono i protagonisti indiscussi. Risotti, brodetti, secondi di pesce al forno e crostacei

**Vitigno: Negroamaro**

**Regione: Puglia**



### **Paglione Mania 13%** € 30,00

Si presenta di colore rosa chiaro. Sul piano olfattivo evidenzia una delicata nota di ciliegia sotto spirito con una punta speziata e un finale floreale. Dal punto di vista gustativo offre freschezza e un giusto equilibrio tra sapidità, struttura e rotondità. Finale persistente e dolce.

Ottimo con pietanze a base di carne rossa grigliata, arrosto, primi piatti della tradizione, carni bianche in umido e formaggi di media stagionatura.

**Vitigno: Nero di Troia, Sangiovese, Montepulciano, Bombino Bianco**

**Regione: Puglia**

## Rossi



**Cinquantino Salice Salentino DOP 13% € 20,00**

Colore rosso rubino intenso, con sentori di frutta a bacca rossa matura; un tannino vellutato, una piacevole morbidezza con sentori di speziato.

Si accompagna egregiamente a carni rosse e formaggi.

**Vitigno: Negroamaro**

**Regione: Puglia**



**Kalema Primitivo IGP 14,5% € 25,00**

Colore rosso rubino con riflessi violacei e profumo intenso, fruttato con note di prugna e ciliegie, al palato si presenta lungo, morbido, armonico e complesso.

Primi piatti robusti, carni rosse e cacciagione, formaggi a pasta dura.

**Vitigno: Primitivo**

**Regione: Puglia**



**Paglione Caporale DOC 13,5% € 30,00**

Colore rosso rubino intenso con leggeri riflessi granati. Al naso è delicato, pulito e fruttato con sentori di lampone, prugna, mora e un finale speziato. In bocca è fresco, mediamente fruttato e di facile beva.

Ottimo con primi di terra, affettati e salumi.

**Vitigno: Nero di Troia, Montepulciano, Bombino Bianco**

**Regione: Puglia**

## Metodo Classico



**Dom Pérignon Brut € 500,00**

Giallo paglierino vivo e luminoso, dal perlage fine e persistente. Al naso esprime bellissime note tostate e floreali che via via lasciano spazio a tracce di agrumi. Un tocco di speziato apre ad un assaggio profondo e complesso, materico e vellutato, fresco ed equilibrato. Ottimo anche come aperitivo, si esalta con piatti ricchi di aromi, da un grande prosciutto spagnolo fino a ricette a base di tartufo bianco

**Vitigno: Pinot Nero, Chardonnay**



**Louis Roederer Cristal Brut € 500,00**

Paglierino brillante con riflessi leggermente ambrati, perlage delicato ma fine e persistente. Al naso presenta un bouquet molto ampio e ricco di frutta candita (limone, arancia), fiori bianchi (giglio) e frutta secca appena tostata (nociola, mandorla). Al palato è rotondo e deciso. Ottimo con cibi delicati tra i quali il caviale, pesce, molluschi e crostacei "aragosta, astice, ostriche".

**Vitigno: Pinot Nero, Chardonnay**



**Moet Riserva Imperiale Brut € 80,00**

Giallo paglierino dorato, dal perlage fine e persistente. Al naso esprime belle ed intense note di mela verde, di agrumi, di fiori bianchi impreziosite da una decisa traccia minerale, quasi gessosa. Al palato è sontuoso, fresco, seducente, molto lungo e piacevolissimo.

Ottimo aperitivo, ben si abbina a sushi e sashimi, capesante, ostriche, frutti di mare in generale.

**Vitigno: Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay**



**Clicquot Saint Pétersbourg Brut € 80,00**

Giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Fine e persistente la grana. Al naso, note di frutta matura e frutta secca sono seguite da sentori di pan brioche, mandorle e spezie dolci. È rotondo ed equilibrato all'assaggio, con acidità e sapidità ben misurate. Il retrogusto ritorna sul tostato.

È eccellente come aperitivo, o con preparazioni a base di pesce, crostacei e frutti di mare. Da provare con i ravioli burro e salvia, ripieni di ricotta e spinaci.

**Vitigno: Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier**



**Ferrari Blanc de Blanc Brut € 50,00**

Giallo paglierino intenso, dal perlage fine e persistente. Al naso è gentile, intenso e persistente, con una nota di frutta matura nella quale si riconoscono sentori di crosta di pane, nocciola e un bouquet floreale. Morbido, elegante e armonioso.

Splendido a tutto pasto, Ferrari consiglia l'abbinamento con una grande mozzarella di bufala o con una classica insalata di polpo.

**Vitigno: Chardonnay**

**Regione: Trentino**



**Ferrari Rosé € 60,00**

Rosa antico, dal perlage fine e persistente. Al naso è delicatamente fragrante, con sentori di piccoli frutti, lieviti e un fondo appena balsamico e avvolgente, di notevole complessità. Finale di notevole persistenza.

Splendido a tutto pasto, Ferrari consiglia l'abbinamento con una focaccia con bresaola e parmigiano o con un grande piatto di spaghetti al pomodoro.

**Vitigno: Pinot Nero, Chardonnay**

**Regione: Trentino**



**Franciacorta Bellavista Brut € 70,00**

Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il perlage è fine e continuo. Al naso il profumo è ampio e abbraccia sfumature di frutta dolce e leggermente matura con sottili accenni di vegetali e vaniglia. In bocca è sapido e completo.

Ottimo come aperitivo o durante il pasto a base di pesce.

**Vitigno: Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Bianco**

**Regione: Lombardia**



**Franciacorta Bellavista Brut Rosé € 90,00**

Rosa tenue, e perlage sottile. Al naso esprime belle note di pesca bianca, di fragole di bosco, di rosa canina e di pane tostato. In bocca è austero, fresco e secco. Sentori di mandorla dolce e di ribes nero.

Ottimo con antipasti a base di salumi, risotti a funghi.

**Vitigno: Chardonnay, Pinot Nero Regione: Lombardia**



**Crémant Dauteville Brut € 40,00**

Colore giallo paglierino chiaro con riflessi argentei. Dominano gli aromi di frutta come pesca e pompelmo rosa. Al palato morbido accompagnato dal sapore succoso di frutta a pasta bianca.

Ottimo come aperitivo.

**Vitigno: Mauzac, Chardonnay, Chenin Blanc Francia**



**Crémant Marquis de Goulaine Rosè Brut € 45,00**

Rosa tenue con perlage fine e persistente, offre al naso un bouquet delicato con sentori di frutta esotica, scorza d'arancia, lime e vaniglia. Al palato è fresco e corposo, con una buona tensione acida.

Ottimo a tutto pasto o aperitivi a base di salumi e formaggi.

**Vitigno: Cabernet Franc, Chardonnay, Chenin Blanc Francia**



**Prosecco Costa del re extra dry DOC € 25,00**

Il suo colore è giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso è intenso e fruttato con sentori di mela, pera, fiori di campo e note di lievito. Al palato è fresco, morbido e persistente con una buona acidità.

ideale da servire come aperitivo o come accompagnamento a piatti di pesce e crostacei.

**Vitigno: Glera**

**Regione: Veneto**

FRANCOBI