



## I LAMBRUSCHI

### LAMBRUSCHI GRASPAROSSA di CASTELVETRO DOC

*I lambruschi prodotti con uve Grasperossa risultano i più fruttati e aromatici dei lambruschi, con tannini decisi, molto vinosi, freschi, piacevoli.*

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| Moro del Colle - Vezzelli            | 21 |
| Vigna Ca del Fiore - Manicardi       | 25 |
| Pruno Nero - Cleto Chiarli           | 25 |
| Centenario - (Amabile) Cleto Chiarli | 21 |

### LAMBRUSCHI di SORBARA DOC

*I lambruschi prodotti con uve Sorbara sono caratterizzati da un colore rosso tenue e un gusto fresco e acidulo.*

|                                                                    |    |                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------|----|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Leclisse – Paltrinieri                                             | 27 |  |
| Il Selezione - Vezzelli                                            | 23 |                                                                                       |
| Lambrusco Modena DOC Ancestrale - Francesco Bellei                 | 29 |  |
| Bellei Extra Cuvée Brut Rosso – Metodo Classico - Francesco Bellei | 31 |  |



Premiato con 3 bicchieri Gambero Rosso



Consigliati da noi



## I LAMBRUSCHI

### LAMBRUSCO MANTOVANO IGT

*Questo Lambrusco prodotto nella zona di Mantova risulta morbido, fruttato, piacevolmente vinoso*

Crepuscolo – Gorzoni

21

### LAMBRUSCHI dell'EMILIA IGT e REGGIANI DOC

*I lambruschi dell'Emilia IGT e Reggiani DOC vengono prodotti con uve delle province di Modena, Parma a Reggio Emilia. Diversi i vitigni utilizzati e i lambruschi che ne derivano risultano fruttati, eleganti di medio corpo*

**Salamino di Santa Croce – VIGNETO SAETTI** – Luciano Saetti

31 ♥

*Lambrusco Emilia IGP. Grande spessore, morbido e speziato.*

*Prodotto da azienda biologica con uve Salamino di Santa Croce in purezza*

**Marchese Manodori** - Venturini Baldini

28 🍷🍷🍷

*Lambrusco Reggiano DOC pluripremiato. Fresco ed elegante.*

*Prodotto da azienda biologica con uve Marani, Maestri, Salamino e Grasperossa.*

**Solco** - Paltrinieri

22

*Lambrusco Emilia IGT. Prodotto con uve Salamino in purezza. Armonico e fruttato, ricorda molto il Grasperossa, ma più delicato e leggermente più acidulo*

**Otello** - Ceci

26 75cl

15 37,5cl

*Lambrusco Emilia IGT. Prodotto con uve Maestri, colore rosso porpora, morbido e fruttato.*



Premiato con 3 bicchieri Gambero Rosso



Consigliati da noi

# VINI ROSSI

|                   |                                                                |       |
|-------------------|----------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Alto Adige</b> | Pinot Nero Blauburgunder – Brigl                               | 34    |
|                   | Lagrein - Alois Lageder                                        | 35♠   |
| <b>Piemonte</b>   | Ruchè del Monferrato – Montalbera                              | 34🍷🍷🍷 |
|                   | Piemonte D.O.C Rosso <b>JO LINO</b> – Poderi Cellario          | 23♠   |
|                   | Langhe D.O.C Nebbiolo <b>GALLI</b> - Poderi Cellario           | 31♠   |
|                   | Dolcetto di Diano d'Alba – Renzo Castella                      | 25    |
|                   | Barbera d'Asti <b>VALLE ASINARI</b> - Cascina Valle Asinari    | 34♥   |
|                   | Barbera d'Asti - <b>NIZZA</b> - Cascina Valle Asinari          | 52    |
|                   | Barbera d'Alba Superiore – <b>ROCCHES DEL SANTO</b> - Brandini | 34    |
|                   | Nebbiolo d'Alba <b>FILARI CORTI</b> - Brandini                 | 39    |
|                   | Barolo – Borgogno                                              | 80    |
| <b>Lombardia:</b> | <b>GRUMELLO Riserva</b> - Valtellina Superiore DOCG - Plozza   | 45    |
|                   | <b>SASSELLA Riserva</b> - Valtellina Superiore DOCG - Plozza   | 47♥   |
|                   | <b>INFERNO Riserva</b> - Valtellina Superiore DOCG - Plozza    | 49    |
| <b>Veneto:</b>    | Valpolicella - Cecilia Beretta                                 | 30    |
|                   | Valpolicella Ripasso - Cecilia Beretta                         | 37    |
|                   | Amarone della Valpolicella - Cecilia Beretta                   | 70    |
| <b>Emilia</b>     | Gutturnio Superiore <b>IMPETUOSO</b> – Mossi                   | 27    |
| <b>Romagna:</b>   | Bonarda – Mossi (fermo)                                        | 22    |
| <b>Toscana</b>    | Chianti Classico "Gallo Nero" - Il Palagio                     | 35    |
|                   | Chianti Classico "Gallo Nero" Riserva - Il Palagio             | 55    |
|                   | Chianti Classico <b>BISKERO</b> – Salcheto                     | 21    |
|                   | Nobile di Montepulciano - Salcheto                             | 35    |
|                   | Brunello di Montalcino <b>IL POGGIONE</b> - Tenuta il Poggione | 90    |
| <b>Marche</b>     | Rosso Piceno Superiore – Tenuta Santori                        | 31    |
| <b>Campania</b>   | Aglianico <b>TEMPO del CANTO</b> – Santi Quaranta              | 28♥   |
| <b>Puglia</b>     | Primitivo <b>SANTORO</b> – Cantine Santoro                     | 21    |
|                   | Primitivo di Manduria <b>TALO'</b> – Cantine San Marzano       | 28    |
| <b>Sardegna</b>   | Cannonau Nepente di Oliena <b>VOSTE'</b> - IoLei               | 36♥   |
| <b>Sicilia</b>    | <b>ANGHELI</b> – (Merlot, Cabernet Sauvignon) - Donnafugata    | 39♥   |
|                   | Etna Rosso <b>SUL VULCANO</b> - Donnafugata                    | 43    |
|                   | <b>SHYMER</b> (Syrah, Merlot) – Baglio di Piabetto             | 30🍷🍷🍷 |



Premiato con 3 bicchieri Gambero Rosso



Consigliati da noi



Serviti freddi



## VINI BIANCHI

|            |                                                          |      |
|------------|----------------------------------------------------------|------|
| Alto Adige | Gewurtztraminer - Alois Lageder                          | 36   |
| Veneto     | Prosecco Valdobbiadene <b>DIRUPO</b> - Brut – Andreola   | 27   |
|            | Prosecco DOC - Extra Dry - Deseo                         | 22   |
| Friuli     | Friulano <b>MYÒ</b> - Zorzettig                          | 37   |
|            | Ribolla Gialla - Modeano                                 | 27   |
| Lombardia  | Lugana <b>LE QUAIARE</b> - Bertani                       | 32 ♥ |
| Marche     | Pecorino <b>OFFIDA</b> – Tenuta Santori                  | 31   |
| Puglia     | Vermentino del Salento <b>TIMO</b> – Cantine San Marzano | 23   |
| Sardegna   | Vermentino di Sardegna <b>MAJGA</b> - IoLei              | 31 ♥ |
| Sicilia    | Grillo <b>SUR SUR</b> - Donnafugata                      | 28   |

## SPUMANTI E VINI ROSATI

|                                                                 |      |
|-----------------------------------------------------------------|------|
| Spumante Francesco Bellei - Brut                                | 31 ♥ |
| Spumante Trento DOC - Extra Brut Riserva – Camarani             | 44   |
| Spumante Franciacorta - Brut – Camossi                          | 42   |
| Spumante Alta Langa - Brut – Brandini – <b>BIO</b>              | 43   |
| Moscato D'Asti - dolce – Valle Asinari                          | 25   |
| Brachetto D'Acqui - dolce – Morando                             | 24   |
| <b>VELANTE</b> - Vino Rosato - Veneto - Bertani                 | 27   |
| <b>TRAMARI</b> - Vino Rosato - Puglia – Cantine San Marzano     | 26   |
| <b>ALDEMARA</b> - Vino Rosato <b>BIO</b> - Toscana – Il Palagio | 26   |



---

## LE BIRRE

ALLA SPINA: € 7,0

**Henquet - Pils** 4,5% - Chiara, fresca, dissetante, floreale

**Henquet - Fruit Session IPA** 5% - Colore oro, fresca, fruttata, amaro contenuto

### LOMBARDIA - MILANO BIRRIFICIO LAMBRATE

**QUARANTOT** - Bionda - Double IPA - 8% vol – Lattina 33cl 7

Birra aromatica, fruttata, caratterizzata da un utilizzo smodato di luppoli americani.

*"Quarantot" deriva dall'espressione "fare un quarantotto", cioè fare del disordine, in riferimento agli accadimenti storici del 1848.*

**GHISA** - Scura – Smoked Stout – 5% vol – Bottiglia 33cl 7

Una stout dalle note affumicate, resa morbida nella bevuta grazie all'utilizzo di fiocchi d'avena.

*A Milano "El ghisa", è il soprannome dato dai cittadini ai vigili urbani.*

**DOMM** - Bionda – Bavarian Hefe Weizen - 5% vol – Bottiglia 33cl 7

Birra di frumento di stampo tedesco, caratterizzata da una delicata luppolatura, con note floreali e sentori di banana.

*"Domm" è, in dialetto milanese, il Duomo di Milano.*

**SANT'AMBROEUS** - Chiara – Strong Golden Ale - 7% vol – Bottiglia 33cl 7

Birra intensa con leggera luppolatura americana, nonostante la gradazione rimane una birra di facile bevuta.

*"Sant'Ambroeus" (Sant'Ambrogio) è il nome del patrono di Milano che si festeggia il 7 Dicembre, giorno in cui, nell'anno 334, fu eletto vescovo.*

**PORPORA** - Rossa - Doppelbock- 8% vol – Bottiglia 33cl 7

Birra dal colore rosso intenso in pieno stile tedesco.

*"Porpora", è il nome di una Via di Milano rappresentativa del quartiere Lambrate*

---

### Liquori e Varie

CocaCola, CocaZero, Sprite, LemonSoda, OranSoda, The Limone, The Pesca: € 4

Acqua Tonica, Fever Tree, Cedrata Tassoni: € 5

Cocktail : da € 8 a € 13

Amari : € 5

Acqua Naturizzata 1 lt : € 2,5

Grappe, Whisky e Rum : liste a parte

Bibite : € 4

Caffè : € 2,5