I LAMBRUSCHI

LAMBRUSCHI GRASPAROSSA di CASTELVETRO DOC

I lambruschi prodotti con uve Grasparossa 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 Cuvèe 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 Grasparossa.

Solco - Paltrinieri 22
Lambrusco Emilia IGT. Prodotto con uve Salamino in purezza. Armonico e fruttato, ricorda molto il Grasparossa, 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

Alto Adige	Pinot Nero Blauburgunder – Brigl	34
	Lagrein - Alois Lageder	35♠
Piemonte	Ruchè del Monferrato – Montalbera	34
	Piemonte D.O.C Rosso JO LINO – Poderi Cellario	23♠
	Langhe D.O.C Nebbiolo GALLI - Poderi Cellario	31♠
	Dolcetto di Diano d'Alba – Renzo Castella	25
	Barbera d'Asti VALLE ASINARI - Cascina Valle Asinari	34♥
	Barbera d'Asti - NIZZA - Cascina Valle Asinari	52
	Barbera d'Alba Superiore – ROCCHE DEL SANTO - Brandini	34
	Nebbiolo d'Alba FILARI CORTI - Brandini	39
	Barolo – Borgogno	80
Lombardia:	GRUMELLO Riserva - Valtellina Superiore DOCG - Plozza	45
	SASSELLA Riserva - Valtellina Superiore DOCG - Plozza	47♥
	INFERNO Riserva - Valtellina Superiore DOCG - Plozza	49
Friuli:	Cabernet Franc - Tacoli Asquini	21
Veneto:	Valpolicella - Cecilia Beretta	30
	Valpolicella Ripasso - Cecilia Beretta	37
	Amarone della Valpolicella - Cecilia Beretta	70
Emilia Romagna:	Gutturnio Superiore IMPETUOSO – Mossi	27
	Bonarda – Mossi (fermo)	22
Toscana	Chianti Classico "Gallo Nero" - Il Palagio	35
	Chianti Classico "Gallo Nero" Riserva - Il Palagio	55
	Chianti Classico BISKERO – Salcheto	21
	Nobile di Montepulciano - Salcheto	35
	Brunello di Montalcino IL POGGIONE - Tenuta il Poggione	90
Marche	Rosso Piceno Superiore – Tenuta Santori	31
	Rosso Piceno STÈ – Santa Barbara	21
Campania	Aglianico TEMPO del CANTO – Santi Quaranta	28♥
Puglia	Primitivo SANTORO – Cantine Santoro	21
	Primitivo di Manduria TALO' – Cantine San Marzano	28
Sardegna	Cannonau Nepente di Oliena VOSTE' - IoLei	36♥
Sicilia	ANGHELI – (Merlot, Cabernet Sauvignon) - Donnafugata	39♥
	Etna Rosso SUL VULCANO - Donnafugata	43
	SHYMER (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 DIRUPO - Brut – Andreola	27
	Prosecco DOC - Extra Dry - Deseo	22
Friuli	Sauvignon - Zorzettig	26
	Chardonnay – Zorzettig	26
	Friulano MYÒ - Zorzettig	37
	Ribolla Gialla - Modeano	27
Lombardia	Lugana LE QUAIARE - Bertani	32 ♥
Marche	Pecorino OFFIDA – Tenuta Santori	31
	Verdicchio dei Castelli di Jesi - STE' - Santa Barbara	21
Puglia	Vermentino del Salento TIMO – Cantine San Marzano	23
Sardegna	Vermentino di Sardegna MAJGA - IoLei	31 ♥
Sicilia	Grillo SUR SUR - 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 – BIO	43
Moscato D'Asti - dolce – Valle Asinari	25
Brachetto D'Acqui - dolce – Morando	24
VELANTE - Vino Rosato - Veneto - Bertani	27
TRAMARI - Vino Rosato - Puglia – Cantine San Marzano	26
ALDEMARA - Vino Rosato BIO - Toscana – Il Palagio	26

♥ Consigliati da noi

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
Grappe, Whisky e Rum : liste a parte
Acqua Naturizzata 1 lt : € 2,5
Bibite : € 4
Caffè : € 2,5