

HO SEMPRE CREDUTO CHE PER ESSERE FELICE BASTASSE L'AMORE... POI HO ASSAGGIATO IL VINO



#### LA CARTA DEI VINI

LA CANTINA DELL'OSTERIA PARGO
È UNA SELEZIONE CURATA

CON PROPOSTE DI ETICHETTE ENOLOGICHE,

ITALIANE ED ESTERE,

CON UNA GRANDE ATTENZIONE RIVOLTA
AI PRODUTTORI DI VINI ROSATI E BIOLOGICI.

UNA PROPOSTA ATTENTA MA IN GRADO
DI DISTINGUERSI NELLA SCELTA
DI PRODOTTI PRONTI ALLA BEVA.

"Una bottiglia di vino è un'esperienza che fa viaggiare nel tempo"



## LA VIE EN...ROSÉ



#### **IL VINO ROSATO**

FACILE DA BERE, RAPPRESENTA OGGI UNA REALTÀ
ESTREMAMENTE VERSATILE, ADATTO AD ABBINAMENTO
COL CIBO PIÙ LIBERO, FRESCO, GUSTOSO ED È
ASSOLUTAMENTE DOTATO DI UNA SUA SPECIFICA IDENTITÀ

"La bellezza del vino rosato comincia prima di tutto dal colore"

## **ROSATI ITALIANI**

#### **ROMAGNA**

## FRAGANZA D'ORO

€ 18,00

Solo uve Longanesi vinificate in rosato - 12,00% vol.

AGRICOLA TERRE CEVICO - LUGO (Ravenna)

Un sorso di storia: il vitigno « UVA LONGANESI » è un autoctono

a bacca nera originario di Boncellino di Bagnacavallo

Note di degustazione: sapori di fragolina di bosco,bacca di goji,pompelmo rosa

#### **PIEMONTE**

#### **NEBBIOLO DOC "IL ROSA"**

€ 22,00

Nebbiolo - 12.50 vol.

CENTOVIGNE CASTELLO di CASTELLENGO - COSSATO (Biella)

Note di degustazione: sentori di frutti di bosco con note di lillà e rosa canina

#### LOMBARDIA

#### GRACE DOC (tappo stelvin)

€ 22,00

Schiava / Barbera / Marzemino / Sangiovese - 11,50% vol.

ARCARI E DANESI - COCCAGLIO (Brescia)

Note di degustazione: rosa luminoso, minerale ed intenso, fruttato e dai sentori di margherita e rosa

#### **LIGURIA**

#### MEA ROSA IGT "LIGURIA di LEVANTE"

€ 24,00

Vermentino Nero - 12,50% vol.

LUNAE - CASTELNUOVO MAGRA (Spezia)

Un sorso di storia: vitigno autoctono originario dell'Alta Toscana e Bassa Lunigiana Note di degustazione: profumo fine caratterizzato da note di frutti rossi come ciliegia e fragoline di bosco e richiami spezziati

#### **ABRUZZO**

#### CERASUOLO D'ABRUZZO DOC (tappo vetro)

€ 22,00

Montepulciano d'Abruzzo vinificato in bianco - 13,00% vol.

**ULISSE - CRECCHIO (Chieti)** 

Note di degustazione: eleganti profumi di frutta fresca rossa come fragola e ciliegia con fini note floreali

#### **SICILIA**

#### MASQUE' IGP "TERRE SICILIANE"

€ 24,00

Perricone - 12 00% vol.

PORTA DEL VENTO - CAMPOREALE (Palermo)

Note di degustazione: color rosa antico esprime belle note di amarena, di prugna, di rosa e di viola con una sapidità rotonda e molto persistente

## **ROSATI FRANCESI**

#### PROVENZA

## IL ROSATO DI SAINT-TROPEZ

€ 35,00

#### CÔTES de PROVENCE AOC "M de MINUTY"

Cinsault / Syrah - 13,00% vol.

Dalle migliori uve selezionate dai vigneti Côtes de Provence

**CHÂTEAU MINUTY - GASSIN** 

DIPARTIMENTO del VARO

Note di degustazione: bel rosa tenue e luminoso,fragrante e fine con aromi di frutti di bosco,buccia di arancia fiori di pesco,cenni marini e erbe mediterranee

#### CÔTES de PROVENCE AOC "TERRE PROMISE"



€ 26,00

Grenache / Syrah - 12,50% vol.

**HENRI BONNAUD - LE THOLONET** 

DIPARTIMENTO BOCCHE del RODANO

Note di degustazione: delicato con una mineralità morbida, sentori di bacche rosse e pepe, con sottili note di spezie

### **VALLE DELLA LOIRA**

#### **VERCHENY AOC "VIN de FRANCE"**

€ 26,00

Pinot Noir / Gamay - 13,50% vol.

**PUZELAT BONHOMME - LES MONTILS** 

**DIPARTIMENTO LOIR et CHER** 

Note di degustazione: profumi di frutta fresca con ciliegie in evidenza poi lamponi e finale persistente con toni di fragole e buccia di mele

## **ROSSI**

#### ROMAGNA

SANGIOVESE SUPERIORE DOC "VIGNA del MOLINO"

Sangiovese - 13,00% vol.

PARADISO - BERTINORO (Forlì-Cesena)

€ 15,00 al calice € 5,00

#### **ALTO ADIGE**

PINOT NERO DOC "FUXLEITEN"

Pinot Nero - 13 00% vol.

PFITSCHER - MONTAGNA (Bolzano)

€ 23,00

#### **PUGLIA**

SUSUMANIELLO SALENTO IGP "SERRE"

€ 18,00

Susumaniello - 13,50% vol.

DUE PALME - CELLINO S. MARCO (Brindisi)

#### **SICILIA**

TIMPEROSSE IGT "TERRE SICILIANE"

€ 18,00

Petit Verdot - 13.00% vol.

MANDRAROSSA - MENFI (Agrigento)

## **FRANCIA**

#### **BORGOGNA**

PINOT NOIR A.B.C.

€ 25,00

Pinot Noir - 13,00% vol.

CHANSON - BEAUNE (CÔTE-D'OR)

#### **OCCITANIA**

BRUME SALINE IGT "PAYS D'OC"

Grenache / Syrah / Mouvèdre - 14,00% vol.

CHATEAU NEGLY - FLEURY D'AUBE (AUDE)

€ 18,00 I al calice € 5,00



## "GRAND CRU"

(denominazione francese di vini di gran qualità)

è un'espressione usata per designare un prodotto di eccellenza

in enologia indica un determinato vigneto
di una precisa e determinata zona,
da cui si ricava un vino considerato
di qualità superiore alla media
e per questo particolarmente pregiato

## **GRAND CRU**

#### FRIULI VENEZIA GIULIA

### JERMAN - Fraz. RITTARS - DOLEGNA del COLLIO (Gorizia) VINTAGE TUNINA IGT "VENEZIA GIULIA"

€ 50,00

Chardonnay / Malvasia / Sauvignon Blanc / Ribolla Gialla - 13,00% vol.

Affinamento: passaggio in botti di legno per una parte del vino

Vinificazione: fermentazione in aciaio inox a temperatura controllata

€ 53.00

#### CAPO MARTINO IGT "VENEZIA GIULIA"

Uve bianche autoctone tradizionali della regione Friuli Venezia Giulia Friulano / Picolit / Malvasia Istriana / Ribolla Gialla - 13.00% vol.

Affinamento: 12 mesi in botti di rovere francese

24 mesi in bottiglia

€ 50,00

#### W...DREAMS' IGT "VENEZIA GIULIA" (tappo stelvin)

Dedicato all'album « THE JOSHUA TREE » degli U2 del 1987

Chardonnay Barricato - 13,50% vol.

Affinamento: 12 mesi in piccole botte di rovere francese

€ 35.00

## COSÌ SIA IGT "VENEZIA GIULIA" (tappo stelvin)

Uve autoctone in maggior parte Malvasia e Ribolla Gialla - 13,50% vol.

Vinificazione: fermentazione alcolica a temperatura controllata

in vasche di acciaio inox

Affinamento: 12 mesi in botti tradizionali di rovere di Slavonia

€ 24.00

#### RED ANGEL ROSSO IGT "VENEZIA GIULIA"

Pinot Nero - 13.00% vol.

Affinamento: 12 mesi in botti piccole di rovere francese

## **GRAND CRU**

#### **ALTO ADIGE**

### VALLE ISARCO - CHIUSA (Bolzano) KERNER DOC "SABIONA"

€ 37,00

Kerner - 15 00% vol.

Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata in botti

di legno di acacia

Affinamento: 15 mesi di maturazione sulle fecce nobili in tonneaux

9 mesi in bottiglia

## BARON DI PAULI - CALDARO (Bolzano) EXILISSI DOC RISERVA "LA FRAGRANZA DEI SOGNI"

€ 37,00

Gewűrztraminer Riserva - 15,00% vol.

Vinificazione: lunga macerazione di 36 ore sulle bucce

Affinamento: 10 mesi nei fusti di fermentazione

#### **VENETO**

## CANOSO-MONTEFORTE D'ALPONE (Verona) OLTRE VERONESE IGT

€ 28,00

Manzoni Bianco / Trebbianella di Soave - 14,00% vol.

Macerazione: 12 ore a contatto con le bucce

Affinamento: 12 mesi sui lieviti in tini di acciaio

4 mesi in bottiglia

#### **MARCHE**

## MANCINI - PESARO (Pesaro-Urbino) IMPERO DOC "BLANC di PINOT NOIR"

€ 38,00

Pinot Noir vinificato in Bianco - 14 00% vol.

Vinificazione: in barriques a 18°C in locale termocondizionato

Affinamento: 12 mesi sulle fecce in barriques da 228 litri

#### TOSCANA

## IL PALAGIO - FIGLINE VALDARNO (Firenze) BACI SULLA BOCCA IGT

Vermentino - 12 50% vol.

DALLA CANTINA DI STING IN PRODUZIONE LIMITATA

Affinamento: semplicemente 1 mese

€ 38,00

## **BIANCHI FRANCESI**

#### ALSAZIA

**GEWÜRZTRAMINER AAC** 

Gewűrztraminer - 13 50% vol.

DOMAINE HENRI WEBER - INGERSHEIM

€ 23,00 I al calice € 7,00

BORGOGNA

CHABLIS ACC "D'ELISE"

Chardonnay - 12,50% vol.

DOMAINE FREDERIC PRAIN - MILLY-CHABLIS

€ 30,00 I al calice € 8,00

PETIT CHABLIS APCC "D'ELISE"

Chardonnay - 12,00% vol.

DOMAINE FREDERIC PRAIN - MILLY-CHABLIS

€ 28,00

LOIRA

POUILLY-FUME' APFC

€ 24,00

Sauvignon Blanc - 13,50% vol.

DOMAINE MICHEL LAURENT - LA CHAPELLE HEULIN

SAUVIGNON ATC "TOURAINE"

Sauvignon Blanc - 13,00% vol.

**DOMAINE DES CORBILLIERES - OISLY** 

€ 24.00 al calice € 7,00

€ 24,00

MUSCADET-SÈVRE ET MAINE SUR LIE "COING"

Melon de Bourgogne con aggiunta di Chardonnay - 12.00% vol.

VIGNOBLES GÜNTHER-CHÉREAU - SAINT FIACRE SUR MAINE

LANGUEDOC-ROUSSILLON

**VIOGNIER IGP "PAYS D'OC"** 

Vioanier - 13 50% vol.

**DOMAINE VERGNES - SAINT HILAIRE** 

€ 24,00 I al calice € 7,00

## **BIANCHI ITALIANI**

#### **EMILIA ROMAGNA**

#### ALBANA SECCA CRU DOGC "VIGNA DELL'OLIVO"

€ 15,00

Albana Gentile di Bertinoro - 12,50% vol.

al calice € 5,00

PARADISO - BERTINORO (Forlì-Cesena)

#### PAGADEBIT CRU DOC "VIGNA ROTONDA"

€ 17.00

Pagadebit detto anche Bombino Bianco - 12,50% vol.

PARADISO - BERTINORO (Forli-Cesena)

#### I MEZZI IGT "VENDEMIA TARDIVA"

€ 18,00

Albana Classica - Albana Muffa Nobile - 12,50% vol.

PARADISO - BERTINORO (Forlì-Cesena)

#### PIEMONTE

#### LANGHE ARNEIS DOC "BLANGE"



€ 28,00

Arneis - 13,00% vol.

CERETTO - SAN CASSIANO D'ALBA (Cuneo)

#### LANGHE DOC RIESLING (tappo stelvin)

€ 25,00

Riesling Renano con presenza di due cloni selezionati - 13,00% vol.

ODDERO - LA MORRA (Cuneo)

#### **VENETO**

#### LUGANA DOC "LE CREETE"

€ 23,00

Turbiana (Trebbiano di Lugana) - 13.00% vol.

OTTELLA - PESCHIERA del GARDA (Verona)

#### NASOMATTO IGT "TRE VENEZIE"

€ 20,00

Turbiana / Chardonnay / Incrocio Manzoni - 12,00% vol.

OTTELLA - PESCHIERA del GARDA (Verona)

#### TOSCANA

#### VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG "FRAMMENTI"

€ 20,00

Vernaccia di San Gimignano - 13,00% vol.

MONTAGNANI - SAN GIMINIANO (Siena)

## **BIANCHI ITALIANI**

GRŰNER VELTLINER DOP "IS THIS IT?" (tappo stelvin) Grűner Veltliner - 12,00% vol. DANUBIANA - SCHWEITZERTANYA (Ungheria)	€ 23,00
TRENTINO - ALTO ADIGE	
ENOSI IGT « VIGNETI DELLE DOLOMITI" Riesling / Pinot Bianco / Sauvignon Blanc - 13,50% vol. BARON DI PAULI - CALDARO (Bolzano)	€ 23,00
KERNER DOC "ARIOSTOS"  Kerner - 13,50 vol.  VALLE ISARCO - CHIUSA (Bolzano)	€ 24,00
SYLVANER DOC «ARIOSTOS » Sylvaner - 14,00% vol. VALLE ISARCO - CHIUSA (Bolzano)	€ 24,00
PINOT BIANCO A.A.S. DOC "LANGFELD" Pinot Bianco - 12,50% vol. PFITSCHER - MONTAGNA (Bolzano)	€ 20,00
CHARDONNAY A.A.S. DOC "ARVUM" Chardonnay - 12,50% vol. PFITSCHER - MONTAGNA (Bolzano)	€ 20,00
MASETTO IGT "VIGNETI DELLE DOLOMITI" Chardonnay / Riesling / Sauvignon - 14,00% vol. ENDRIZZI - S.MICHELE ALL'ADIGE (Trento)	€ 24,00
FRIULI	
RIBOLLA GIALLA IGT "FRIULI GRAVE"  Ribolla Gialla - 12,00% vol.  CONTE BRANDOLINI - VISTORTA (Pordenone)	€ 20,00 I al calice € 5,00
RIBOLLA GIALLA mezzi	ina da 0,375 € 11,00
FRIULANO DOC "FRIULI GRAVE"  Friulano (ex Tocai) - 12,50% vol.	€ 18,00 I al calice € 5,00

CONTE BRANDOLINI - VISTORTA (Pordenone)

## **BIANCHI ITALIANI**

#### MARCHE

#### VERDICCHIO DI MATELICA DOC "PETRERA"



€ 18.00

Verdicchio in Purezza - 13 50% vol.

BORGO PAGLIANETO - MATELICA (Macerata)

#### ABRUZZO

#### PASSERINA IGP "TERRE DI CHIETI"



€ 18,00

Passerina in Purezza - 13.00% vol.

AGRIVERDE - ORTONA (Chieti)

al calice € 5,00

#### PECORINO IGP "TERRE DI CHIETI"



€ 18,00

Pecorino in Purezza - 13 00% vol.

AGRIVERDE - ORTONA (Chieti)

#### **PUGLIA**

#### VERDECA IGP VALLE D'ITRIA "SINGLE VINEYARD"

€ 18,00

Verdeca Autoctono - 12 00% vol.

MIALI 1886 - MARTINA FRANCA (Taranto)

#### SICILIA

#### GRILLO DOC "KEBRILLA"



€ 20,00

Grillo in Purezza - 13 00 vol.

FINA - CONTRADA BAUSA/MARSALA (Trapani)

#### CATARRATTO SICILIA DOC "PORTA del VENTO"



€ 25,00

Catarratto in Purezza - 13,00% vol.

PORTA DEL VENTO - CAMPOREALE (Palermo)

#### **SARDEGNA**

#### **VERMENTINO DI SARDEGNA DOC "BLU"**

€ 20.00

Vermentino - 13.00% vol.

SANTA MARIA LA PALMA - ALGHERO (Sassari)

## **BIANCHI FRIZZANTI**

#### ROMAGNA

PIGNOLETTO DOC "CUVÉE BRUT"

Grechetto Gentile - 12,00% vol.

ROMANDIOLA - LUGO (Ravenna)

I al calice € 4,00

€ 14,00

€ 16,00

PIGNOLETTO DOC "CUVÉE BRUT

mezzina da 0,375 € 6,00

#### LOMBARDIA

PINOT NERO DOP "OLTREPO" PAVESE"

Pinot Nero vinificato bianco - 12,00% vol.

TORREVILLA - TORAZZA COSTA (Pavia)

## VINI DOLCI

#### **EMILIA**

MALVASIA DOC FRIZZANTE "VOLTA DEGLI ANGELI"

€ 12,00

Malvasia di Candia - 8,00% vol.

CHIARLI 1860 - MODENA

#### **PIEMONTE**

MOSCATO D'ASTI DOCG

€ 12,00

Moscato bianco - 5,50% vol.

FRADO - LA MORRA (Cuneo)

# CHAMPAGNE -METODO CLASSICO-

#### **VEUVE PELLETIER BRUT AOC**

€ 40,00

Pinot Noir / Pinot Meunier / Chardonnay - 12,50% vol.

24 mesi in bottiglia sui lieviti

REGIONALE des VINS de CHAMPAGNE - REIMS (Marne)

#### GRAND CRU BRUT AOC BLANC de NOIR "PRESTIGE"

€ 45,00

Pinot Noir / 12,00% vol.

36 mesi in bottiglia sui lieviti

PIERSON CUVELIER - VAL DE LIVRE (Marne)

#### **ROSÉ NATURE BRUT AOC "PREMIER CRU"**

€ 48,00

Chardonnay / Vino Rosso di Champagne - 12,50% vol.

36 mesi in bottiglia sui lieviti

SADI MALOT - VILLERS MARMERY (Marne) VIGNERON INDÉPENDANT

#### HENRI de VERLAINE BRUT AOC

mezzina da 0,375 € 20,00

Chardonnay / Pinot Meunier - 12,50% vol.

24 mesi in bottiglia sui lieviti

REGIONALE des VINS de CHAMPAGNE - REIMS (Marne)

# BLANQUETTE -METODO CLASSICO-

#### **BLANQUETTE DE LIMOUX AOP "CARTE NOIRE"**

€ 27,00

Prevalenza Mauzac con Chardonnay e Chenin Blanc - 12,50 vol.

12 mesi in bottiglia sui lieviti

MAISON VERGNES - SAINT HILAIRE (Occitania)

# SPUMANTE -METODO CLASSICO-

#### BRUT V.M.Q. "BLANC de BLANCS"

€ 20,00 I al calice € 7,00

Pinot Noir / Colombard / Ugni Blanc - 11,00% vol.

10 mesi in bottiglia sui lieviti

FRANCOIS MONTAND - DOLE/JURA (Borgogna - Franca Contea)

#### BRUT V.M.Q. "BLANC de BLANCS" MAGNUM

€ 40,00

Pinot Noir / Colombard / Ugni Blanc - 11,00% vol.

FRANCOIS MONTAND - DOLE/JURA (Borgogna - Franca Contea)

## PROSECCO -METODO CHARMAT-

#### **VENETO**

#### TREVISO DOC EXTRA DRY MILLESIMATO

Glera - 11,00% vol.

€ 15,00 I al calice € 5,00

SALA - CROCETTA di MONTELLA (Treviso)

#### VALDOBBIADENE SUPERIORE BRUT DOCG "BOSCO DI GICA"

€ 22.00

Glera / Chardonnay - 11,00% vol.

ADAMI - COLBERTALDO di VIDOR (Treviso)

#### CARTIZZE DRY SUPERIORE DOCG

€ 25,00

Glera - 11,00% vol.

ADAMI - COLBERTALDO di VIDOR (Treviso)

« Un sorso di storia dalla vigna »

Cartizze è il toponimo che identifica un'area all'interno del compressorio di Valdobbiadene e si riferisce ad una collina di un centinaio di ettari dove solo il vino prodotto in quell'area può chiamarsi Cartizze.

#### VALDOBBIABENE SUPERIORE EXTRA DRY DOCG "N.2"

€ 22.00

Glera - 11.00% vol.

**BOTTIGNOLO - VALDOBBIADENE (Treviso)** 

## **SPUMANTI**

#### **VENETO**

### ROSÉ ROYAL V.S.Q. BRUT "METODO CHARMAT LUNGO"

€ 18,00

Pinot Nero - 12,00% vol.

Rifermentazione in autoclave con l'innesto di lieviti selezionati

GIACOMO MONTRESOR - VERONA

## TRENTODOC -METODO CLASSICO-

### CONTI WALLENBURG - MARTIGNANO (Trento)

## **BRUT DOC "CORTE IMPERIALE"** € 28.00 Percentuale di Chardonnay e Pinot Nero secondo le annate - 12,50% vol. 24 mesi in bottiglia sui lieviti **BRUT DOC "PAS DOSÉ"** € 32,00 Chardonnay / Pinot Nero - 12,50% vol. 48 mesi in bottiglia sui lieviti **ABATE NERO - TRENTO BRUT SELEZIONE DOC** € 32,00 Chardonnay - 12,50% vol. 24 mesi sui lieviti selezionati DOSAGGIO ZERO SELEZIONE DOC € 36,00 Chardonnay / Pinot Nero - 12,50% vol. 24 mesi sui lieviti selezionati **BRUT ROSÉ SELEZIONE DOC** € 38,00 Pinot Nero vinificato in rosato e Chardonnay - 12,50% vol. 18 mesi sui lieviti selezionati **ENDRIZZI - S. MICHELE ALL'ADIGE (Trento) BRUT MILLESIMATO DOC** € 28,00 Chardonnay / Pinot Nero - 12,50% vol. 36 mesi sui lieviti selezionati PIANCASTELLO RISERVA MILLESIMATO € 33,00 Chardonnay / Pinot Nero - 12 50% vol. 48 mesi sui lieviti selezionati SPUMANTE ALTA LANGA -METODO CLASSICO-

#### **DELTETTO - CANALE (Cuneo)**

BRUT MILLESIMATO DOCG	€ 33,00
Pinot Nero / Chardonnay - 12,50% vol.	
30 mesi sui propri lieviti selezionati	
RISERVA DOCG "BLANC de BLANCS"	€ 38,00
Chardonnay - 12,50% vol.	
42 mesi sui propri lieviti selezionati	

# FRANCIACORTA -METODO CLASSICO-

### SANTA CROCE - ERBUSCO (Brescia)

SATEN DOCG "UVE BIANCHE" Chardonnay - 12,50% vol. 36 mesi in bottiglia sui lieviti	€ 34,00
BRUT DOCG "UVE BIANCHE" Chardonnay / Pinot Bianco - 12,50% vol. 18 mesi in bottiglia sui lieviti	€ 30,00 I al calice € 8,00
PAS DOSÉ MILLESIMATO DOCG "UVE BIANCHE" Chardonnay - 12,50% vol. 48 mesi in bottiglia sui lieviti	€ 40,00
CAVALLERI - ERBUSCO (Brescia)  CUVÉE DOCG "BLANC de BLANCS"  Chardonnay - 12,50% vol.  24 mesi in bottiglia sui lieviti	€ 40,00
RONCO CALINO - ADRO (Brescia)  BRUT DOCG "BIO"  Chardonnay / Pinot Nero - 12,50% vol.  30 mesi affinamento sui lieviti 6 mesi affinamento in bottiglia post sboccatura	€ 33,00
SATEN DOCG "BIO" Chardonnay - 12,50% vol. 30 mesi affinamento sui lieviti 6 mesi affinamento in bottiglia post sboccatura	€ 37,00
NATURE BRUT MILLESIMATO DOCG "BIO" Chardonnay / Pinot Nero - 12,50% vol. 40 mesi affinamento sui lieviti 12 mesi affinamento in bottiglia post sboccatura	€ 42,00
CENCI - COLOGNE (Brescia)  ROSÉ CUVÉE BRUT DOCG "LA CAPINERA"  Pinot Nero - 12,50% vol.  36 mesi in bottiglia sui lieviti	€ 38,00

#### LE MARCHESINE - PASSIRANO (Brescia)

ROSÉ BRUT MILLESIMATO DOCG	€ 40,00
Pinot Noir / Chardonnay - 13,00% vol.	
36 mesi in bottiglia sui lieviti	

## LA BIRRA INCONTRA IL PESCE

# "UN ABBINAMENTO INSOLITO MA GRADEVOLMENTE ACCATTIVANTE"

L'ABBINAMENTO BIRRA E PESCE

NON È ANCORA MOLTO DIFFUSO

MA LA BIRRA HA IL SUO MOMENTO PERFETTO

PER ESSERE SORSEGGIATA,

IN RELAX CON GLI AMICI,

MA SOPRATUTTO ANCHE DA GUSTARE

PER ESALTARE I SAPORI DELLA CUCINA MARINARA,

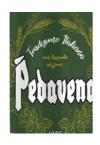
GRAZIE AL SUO GUSTO AROMATICO

E LEGGERMENTE AMARO, PER LA SUA SCHIUMA

E LA MODESTA QUANTITÀ DI ALCOL PRESENTE,

LA BIRRA ESALTA IL SAPORE DI MOLTI CIBI A CUI SI ACCOMPAGNA.









## LA SELEZIONE

#### LE ARTIGIANALI

#### BIRRIFICIO MARIALTI ROMAGNA BEER

#### CAMPESINA / BLONDE GOLDEN ALE

€ 12.00

Bionda ad alta fermentazione, non filtrata, non pastorizzata rifermentazione in bottiglia - leggera d estremamente bevibile Bottiglia 750 ml. - 4,50% vol.

#### **NINIK / BLANCHE ALE**

€ 12,00

Bianca ad alta fermentazione, non filtrata, non pastorizzata rifermentazione in bottiglia - fresca e profumata Bottiglia 750 ml. - 4.50% vol.

#### TORTUGA / AMERICAN PALE ALE

€ 12.00

Ambrata ad alta fermentazione, non filtrata, non pastorizzata rifermentazione in bottiglia - aroma agrumato ed esotico Bottiglia 750 ml. - 5,30% vol.

#### LE INDUSTRIALI

#### PEDAVENA LAGER

€ 5,00

Bionda a bassa fermentazione Bottiglia 660 ml. - 5,00% vol.

#### **TOURTEL ANALCOLICA LAGER**

€ 5,00

Bionda premium a bassa fermentazione Bottiglia 660 ml. - inferiore allo 0,50% vol.

#### **ICHNUSA CRUDA LAGER**

€ 5.00

Dorata a bassa fermentazione Bottiglia 660 ml. - 4,90% vol.

#### UN PÒ DI STORIA

#### Bassa fermentazione sinonimo di LAGER

Al mosto vengono aggiunti lieviti che lavorando a temperature comprese tra i 7 e i 9 centigradi concludono il processo di maturazione in 5/6 settimane

#### Alta fermentazione sinonimo di ALE

Al mosto vengono aggiunti lieviti che lavorando a temperature comprese tra i 12 e i 23 centigradi concludono il processo di maturazioe in circa 2 settimane