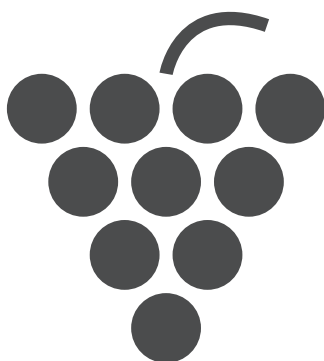


LA NOSTRA CANTINA

LA CANTINA DELL'OSTERIA PARGO
È UNA SELEZIONE CURATA
CON PROPOSTE DI ETICHETTE ENOLOGICHE,
ITALIANE ED ESTERE.

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”*





*VINI
AL CALICE
SCELTÌ PER VOI*

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



IL CALICE

BIANCO FERMO ■ _____



5,00 ROMAGNA - PAGADEBIT DOC / 12,00% vol.

5,00 ROMAGNA - ALBANA SECCA DOCG / 13,00% vol.

6,00 FRIULI - RIBOLLA GIALLA IGT / 12,50% vol.

6,00 MARCHE - PASSERINA IGT / 12,50% vol.

BIANCO FRIZZANTE ■ _____

4,00 ROMGNA - PIGNOLETTO DOC « CUVÉE BRUT » / 12,00% vol.

ROSSO FERMO ■ _____



4,00 ROMAGNA - SANGIOVESE RUBICONE IGT / 11,00% vol.

7,00 FRIULI - PINOT NERO DOC / 12,00% vol.

BOLLICINE ■ _____



6,00 ROMAGNA - REBEL SPUMANTE BRUT RUBICONE / 12,00% vol.

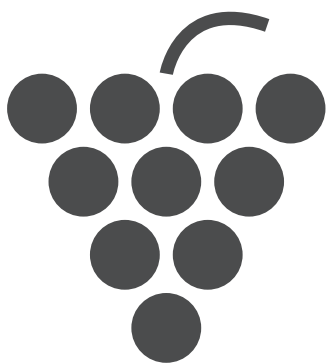
6,00 VENETO - PROSECCO TREVISO EXTRA DRY / 11,00% vol.

10,00 LOMBARDIA - FRANCIACORTA SATEN CURT DE LAC / 12,50% vol.

7,00 FRANCIA - SPUMANTE BRUT MONTAND - 11,50% vol.

LE MEZZINE

BOTTIGLIE 375 ml.





BIANCO FRIZZANTE ■

8,00

N.D.

EMILIA ROMAGNA - **PIGNOLETTO DOC «COLLI d'IMOLA»**
VINICOLA ROMANDIOLA - LUGO (Ra)
100 Grechetto Gentile - 11,50% vol.

BIANCO FERMO ■

12,00

N.D.

VENETO - **CHARDONNAY IGT «IL TRALCETTO»**
CANTINA ITALO CESCO - RONCADELLE (Tv)
100 Chardonnay - 12,50% vol.

12,00

N.D.

CAMPANIA - **GRECO di TUFO DOCG**
CANTINA MASTROBERARDINO - ATRIPALDA (Av)
100 Greco - 12,50% vol.

12,00

N.D.

SARDEGNA - **KARMIS CUVÉE IGT «ISOLA dei NURAGHI»**
VINICOLA CONTINI 1898 - CABRAS (Or)
70 Vernaccia - 30 Vermentino - 13,50% vol.

LE BOLLICINE ■

Methode Charmat o Metodo Martinotti

12,00

N.D.

VENETO - **PROSECCO BRUT SUPERIORE MILLESIMATO DOCG**
PRODUTTORI di VALDOBBIADENE - VALDOBBIADENE (Tv)
100 Glera - 11,00% vol.

Methode Champenoise o Metodo Classico

22,00

N.D.

FRANCIA - **CHAMPAGNE HENRI de VERLAINE BRUT AOC**
REGIONALES des VINS de CHAMPAGNE - REIMS
80 Chardonnay / 20 Petit Meunier - 12,50% vol.
24 mesi in bottiglia sui lieviti

20,00

N.D.

TRENTINO - **TRENTODOC BRUT FERRARI DOC «BLANC de BLANC»**
TENUTE LUNELLI FERRARI - RAVINA (Tn)
100 Chardonnay - 12,50% vol.
24 mesi in bottiglia sui lieviti

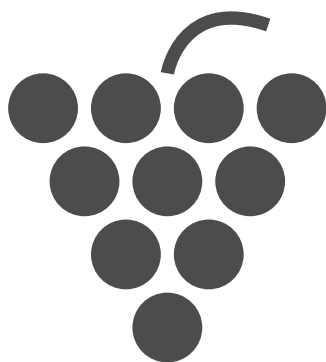
20,00

N.D.

LOMBARDIA - **FRANCIACORTA BRUT DOCG «CUVÉE IMPERIALE»**
CANTINA BERLUCCHI - CORTE FRANCA (Bs)
100 Pinot Nero - 12,50% vol.
36 mesi in bottiglia sui lieviti

BIANCHI FRIZZANTI
BIANCHI DESSERT
ITALIA

BOTTIGLIE 750 ml.





BIANCHI FRIZZANTI

15,00



ROMAGNA - **PIGNOLETTO DOC «CUVÉE BRUT»**

VINICOLA ROMANDIOLA - LUGO (Ra)

Metodo Charmat

100 Grechetto Gentile - 12,00% vol.

17,00



ROMAGNA - **PAGADEBIT DOC «UCCELLO del PARADISO»**

FATTORIA PARADISO - BERTINORO (Fc)

100 Bombino Bianco detto Pagadebit - 11,50% vol.

17,00



LOMBARDIA - **BIANCO PINOT NERO DOC «OLTREPO' PAVESE»**

VINICOLA GIORGI - CANNETO PAVESE (Pv)

100 Pinot Nero vinificato in bianco - 11,50% vol.



DOLCE DA DESSERT

14,00



EMILIA - **MALVASIA DOC FRIZZANTE «VOLTA degli ANGELI»**

VINICOLA CHIARLI 1860 - MODENA

100 Malvasia di Candia - 8,00% vol.

14,00



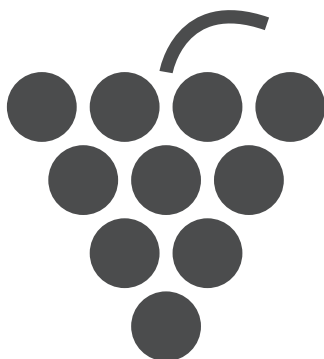
PIEMONTE - **MOSCATO d'ASTI DOCG «LE VIE dell'UVA»**

CANTINA FRADO - LA MORRA (Cn)

100 Moscato Bianco - 5,50% vol.

ROSATI ITALIA
ROSATI FRANCIA
ROSSI ITALIA

BOTTIGLIE 750 ml.





ROSATI d'ITALIA

24,00

N.D.

LIGURIA - **MEA ROSA IGT «LIGURIA di LEVANTE»**

CANTINA LUNAE BOSONI - LUNI (Sp)

100 Vermentino Nero - 12,50% vol.

25,00

N.D.

ABRUZZO - **CERASUOLO d'ABRUZZO DOC**

CANTINA ULISSE - CRECCHIO (Ch)

100 Montepulciano d'Abruzzo - 13,00%



ROSATI di FRANCIA

28,00

N.D.

RODANO - **MÉDITERRANÉE IGP «LES PINS COUCHÉS»**

DOMAINE JEAN LUC COLOMBO - CORNAS

40 Syrah / 40 Cinsault / 20 Mourvedre - 12,50% vol.

30,00

N.D.

RODANO - **COTEAUX d'AIX en PROVENCE «LA DAME du ROUET»**

DOMAINE JEAN LUC COLOMBO - CORNAS

40 Syrah / 40 Cinsault / 20 Grenache - 12,50% vol.



ROSSI d'ITALIA

14,00

N.D.

ROMAGNA - **SANGIOVESE RUBICONE IGT**

CANTINA BRUSA - LUGO (Ra)

100 Sangiovese - 11,00% vol.

17,00

N.D.

ROMAGNA - **SANGIOVESE IGP «L'INNOMINATO COLLEZIONE»**

CANTINA FORLI-PREDAPPIO - MALMISSOLE (Fc)

100 Sangiovese - 13,50% vol.

20,00

N.D.

FRIULI - **MERLOT DOC**

CANTINA CA MODEANO - PALAZZOLO dello STELLA (Ud)

100 Merlot - 13,00% vol.

22,00

N.D.

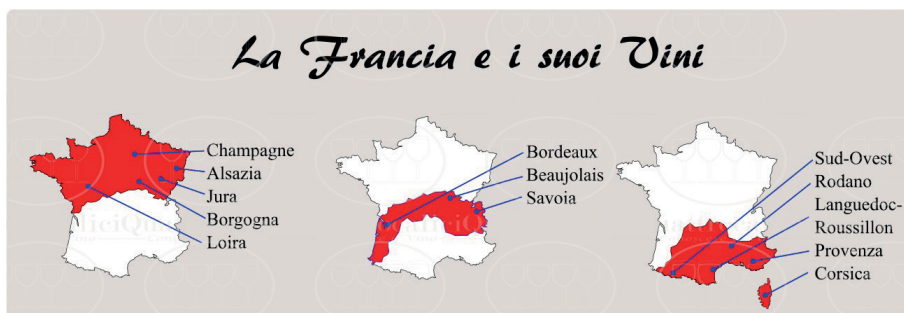
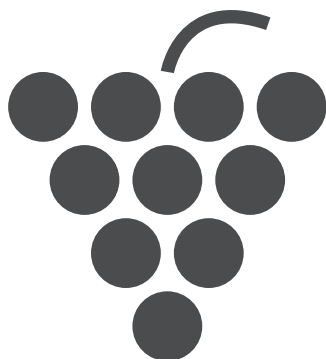
FRIULI - **PINOT NERO DOC**

TENUTA SANT'ANNA - LONCON di ANNONE VENETO (Ve)

100 Pinot Nero - 12,00% vol.

BIANCHI FERMI FRANCIA

BOTTIGLIE 750 ml.



La Storia del Vino in Francia

La Francia è il paese la cui cultura enologica ha avuto nel tempo la più grande influenza su tutte le altre nazioni dove viene prodotto il vino.

Essa ha compreso e saputo mettere in pratica un modello di qualità senza uguali, che ha fornito le basi per ogni produzione enologica di livello superiore.

La qualità del prodotto, dalla vigna alla cantina, e una capacità di comunicare tale qualità ai mercati, è sicuramente il segreto del successo della vitivinicola francese.

Le singole zone vinicole della Francia sono considerate da tutti il modello di riferimento per la tipologia di vini che le caratterizza per i VINI ROSSI: il Bordeaux, la Borgogna e la Valle del Rodano, per i VINI BIANCHI: la Borgogna, la Valle della Loira e l'Alsazia, per gli SPUMANTI: la Champagne.



BIANCHI di FRANCIA

27,00



ALSAZIA - **GEWÜRZTRAMINER AAC**
DOMAINE HENRI WEBER - INGERSHEIM
100 Gewürztraminer - 13,50% vol.

35,00



BORGOGNA - **CHABLIS AOC «LA CROIX SAINT JOSEPH»**
DOMAINE J. MOREAU & FILS - CHABLIS
100 Chardonnay - 12,50% vol.

35,00



BORGOGNA - **PETIT CHABLIS AOC**
DOMAINE D'ELISE - MILLY CHABLIS
100 Chardonnay - 12,00% vol.

30,00



BORGOGNA - **BOURGOGNE ALIGOTÉ AOC**
VINICOLA GUILHEM et JEAN GOISOT - SAINT BRIS le VINEUX
100 Aligoté autoctono in purezza - 13,00% vol.



28,00



LOIRA - **CHARDONNAY VAL de LOIRE AOC**
DOMAINE des SABLONIERES - DOUE' en ANJOU
100 Chardonnay - 12,50% vol.



28,00



LOIRA - **POUILLY FUMÉ APFC**
DOMAINE MICHEL LAURENT - LA CHAPELLE HEULIN
100 Sauvignon Blanc - 12,00% vol.

30,00



LANGUEDOC ROUSSILLON - **VIOGNIER IGP «PAYS D'OC»**
MAISON VERGNES - SAINT HILAIRE
100 Viognier - 13,50% vol.

28,00



LOIRA - **SAUVIGNON TOURAINE ATS**
DOMAINE DES CORBILLIERES - OISLY
100 Sauvignon Blanc - 13,00% vol.

32,00

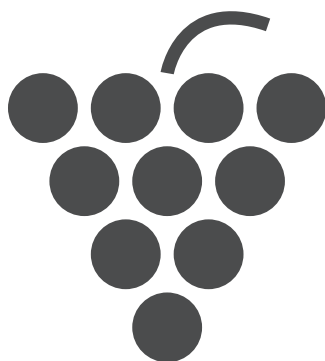


LOIRA - **CHENIN BLANC VIEILLES VIGNES AOC**
"COTEAUX du VENDOMOIS"
DOMAINE PATRICE COLIN - THORE' la ROCHETTE
100 Chenin Blanc - 13,00% vol.



BIANCHI FERMI
ITALIA

BOTTIGLIE 750 ml.





BIANCHI FERMI

- 17,00
N.D. ROMAGNA - **ALBANA SECCA DOCG**
TENUTA COLOMBARDA - CESENA (Fc)
100 Albana - 13,00% vol.
- 17,00
N.D. ROMAGNA - **PAGADEBIT di BERTINORO DOC**
TENUTA COLOMBARDA - CESENA (Fc)
100 Bombino Bianco detto Pagadebit in purezza - 12,00% vol.
- 28,00
N.D. ALTO ADIGE - **KERNER DOC**
WEINGUT VILLSCHIEDER - BRESSANONE (Go)
100 Kerner - 13,50 vol.
- 30,00
N.D. ALTO ADIGE - **RIESLING DOC «FALLWIND»**
KELLEREI ST. MICHAEL EPPAN - APPIANO (Bz)
100 Riesling - 13,00% vol.
- 37,00
N.D. ALTO ADIGE - **VIGNIS di SIRIS «FRIULI ISONZO»**
VINICOLA DRIUS - CORMONS (Go)
25 Pinot Bianco / 25 Sauvignon (affinato in tonneaux di rovere)
50 Friulano (affinato in acciaio) - 14,00% vol. 
- 23,00
N.D. FRIULI - **RIBOLLA GIALLA IGT «VENEZIA GIULIA»**
AGRICOLA CA MODEANO - PALAZZOLO dello STELLA (Ud)
100 Ribolla Gialla - 12,50% vol.
- 20,00
N.D. FRIULI - **FRIULANO DOC**
AGRICOLA CA MODEANO - PALAZZOLO dello STELLA (Ud)
100 Friulano (ex Tocai friulano) - 13,00% vol.
- 20,00
N.D. FRIULI - **PINOT GRIGIO DOC**
AGRICOLA CA MODEANO - PALAZZOLO dello STELLA (Ud)
100 Pinot Grigio - 13,00% vol.



BIANCHI FERMI

35,00

N.D.

PIEMONTE - «**BLANGÈ**» **ARNEIS LANGHE DOC**
VITIVINICOLA CERETTO - SAN CASSIANO d'ALBA (Cn)
100 Arneis in purezza - 13,00% vol.



23,00

N.D.

VENETO - **LUGANA DOC TERRALBE «LE CIVAIE»**
AGRICOLA MONTE ZOVO - CAPRINO VERONESE (Vr)
100 Turbiana di Lugana - 13,00% vol.

22,00

N.D.

VENETO - **CHARDONNAY IGT «IL TRALCETTO»**
CANTINA ITALO CESCO - RONCADELLE (Tv)
100 Chardonnay - 12,50% vol.

22,00

N.D.

MARCHE - **PECORINO OFFIDA DOCG «CAMPO di MARTE»**
TENUTA DE ANGELIS - CASTEL di LAMA (Ap)
100 Pecorino - 13,50% vol.



22,00

N.D.

MARCHE - **PASSERINA OFFIDA DOCG «CAMPO di MARTE»**
TENUTA DE ANGELIS - CASTEL di LAMA (Ap)
100 Passerina in purezza - 12,50% vol.



22,00

N.D.

MARCHE - **VERDICCHIO di MATELICA DOC «PETRERA»**
VINICOLA BORGO PAGLIANETTO - MATELICA (Mc)
100 Verdicchio in purezza - 13,50% vol.



18,00

N.D.

MARCHE - **VERDICCHIO CASTELLI di JESI DOC «SANTA BARBARA»**
VINICOLA STEFANO ANTONUCCI - BARBARA (An)
100 Verdicchio - 12,50% vol.

Un sorso di storia

La differenza fra Verdicchio di Matelica e Castelli di Jesi

Il Verdicchio di Matelica è detto anche "Verdicchio di montagna" perchè i vigneti si sviluppano nell'ALTA VALLESINA racchiusi negli Appenini.

Il Verdicchio dei Castelli di Jesi è detto anche "Verdicchio di mare" perchè i vigneti si sviluppano nella BASSA VALLESINA affacciandosi verso il mare.



BIANCHI FERMI

22,00



PUGLIA - **VERDECA IGP VALLE d'ITRIA «SINGLE VINEYARD»**

CANTINA MIALI 1886 - MARTINA FRANCA (Ta)

100 Verdeca autoctono - 12,00% vol.

20,00



CAMPANIA - **GRECO di TUFO DOCG**

AGRICOLA MASTROBERARDINO - ATRIPALDA (Av)

100 Greco di Tufo - 12,50% vol.

22,00



CAMPANIA - **FALANGHINA del SANNIO DOC**

AGRICOLA MASTROBERARDINO - ATRIPALDA (Av)

100 Falanghina - 12,50% vol.

22,00



SICILIA - **GRILLO DOC «KEBRILLA»**

CANTINA FINA - MARSALA (Tp)

100 Grillo in purezza - 13,00 vol



24,00



SICILIA - **CATARRATTO IGP «DIDA»**

AGRICOLA BAGLIO DIAR - MARSALA (Tp)

100 Catarratto - 13,50% vol.

Affinamento 4 mesi in botti di rovere francesi



22,00



SARDEGNA - **VERMENTINO di GALLURA DOCG «S'ELEME ORO»**

CANTINA del VERMENTINO - MONTI (Ss)

100 Vermentino - 13,00% vol.

24,00



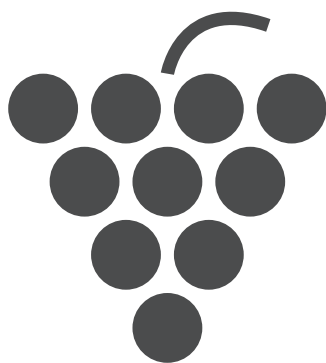
SARDEGNA - **KARMIS CUVÉE IGT «ISOLA dei NURAGHI»**

VINICOLA CONTINI 1898 - CABRAS (Or)

70 Vernaccia - 30 Vermentino - 13,50% vol.

BOLLICINE
FRANCIA

BOTTIGLIE 750 ml. / 1500 ml.





CHAMPAGNE

Methode Champenoise o Metodo Classico

45,00

N.D.

CHAMPAGNE VEUVE PELLETIER BRUT AOC

REGIONALE des VINS de CHAMPAGNE - REIMS

20 Pinot Noir / 40 Pinot Meunier / 40 Chardonnay - 12,50% vol.

24 mesi in bottiglia sui lieviti

55,00

N.D.

CHAMPAGNE GRAND CRU BRUT AOC «BLANC de NOIR»

DOMAINE PIERSON CUVELIER - LOUVOIS

100 Pinot Noir - 12,00% vol.

36 mesi in bottiglia sui lieviti

SPUMANTI

Methode Champenoise o Metodo Classico

30,00

N.D.

OCCITANIA - BLANQUETTE de LIMOUX AOP «CARTE NOIRE»

MAISON VERGNES - SAINT HILAIRE

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

12 mesi in bottiglia sui lieviti

28,00

N.D.

ALSAZIA - CRÉMANT BRUT AAC

DOMAINE HENRI WEBER - INGERSHEIM

50 Auxerrois / 30 Pinot Bianco / 20 Chardonnay - 11,50% vol.

12 mesi in bottiglia sui lieviti

26,00

N.D.

FRANCA CONTEA - SPUMANTE BRUT V.M.Q. «BLANC de BLANCS»

DOMAINE FRANÇOIS MONTAND - DOLE

20 Pinot Noir / 40 Colombard / 40 Ugni Blanc - 11,00% vol.

10 mesi in bottiglia sui lieviti

MAGNUM - BOTTIGLIA DA 1500 ml.

Methode Champenoise o Metodo Classico

55,00

N.D.

FRANCA CONTEA - SPUMANTE BRUT V.M.Q. «BLANC de BLANCS»

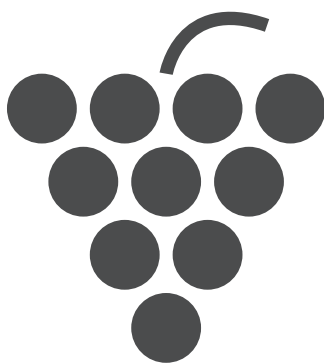
DOMAINE FRANÇOIS MONTAND - DOLE

20 Pinot Noir / 40 Colombard / 40 Ugni Blanc - 11,00% vol.

10 mesi in bottiglia sui lieviti

BOLLICINE
ITALIA

BOTTIGLIE 750 ml.





SPUMANTI

Methode Charmat o Metodo Martinotti

18,00



ROMAGNA - **BIANCO RUBICONE BRUT IGP «REBEL»**
TENUTA COLOMBARDA - CESENA (Fc)
100 Bombino Bianco - 12,00% vol.

28,00



VENETO - **BRUT NATURE MILLESIMATO «UNICO»**
VINICOLA SALATIN - CORDIGNANO (Tv)
100 Verdisio autoctono - 11,00% vol.
10 mesi in bottiglia sui lieviti



Methode Champenoise o Metodo Classico

30,00



VENETO - **BACIO della LUNA «CUVÉE BRUT»**
VINICOLA BACIO della LUNA - VIDOR (Tv)
100 Chardonnay - 12,50% vol.
45 giorni di fermentazione lenta
12 mesi in bottiglia

33,00



VENETO - **BRUT DOC MILLESIMATO «LESSINI DURELLO»**
AGRICOLA MONTE ZOVO - CAPRINO VERONESE (Vr)
100 Durella - 12,50% vol.
36 mesi in bottiglia sui lieviti

38,00



PIEMONTE - **ALTA LANGA ALBARE' DOCG DOSAGGIO ZERO**
VIGNETI e CANTINA SAN SILVESTRO - NOVELLO (Cn)
70 Pinot Nero / 30 Chardonnay - 13,00% vol.
40 mesi in bottiglia sui lieviti

40,00



PIEMONTE - **ROSÈ ALTA LANGA DOCG «CAMILO»**
VINICOLA SCAGLIOLA SANSI - CALOSSO (At)
Chardonnay e Pinot Nero a secondo delle annate - 14,00% vol.
30 mesi in bottiglia sui lieviti



PROSECCO

Methode Charmat o Metodo Martinotti

17,00



VENETO - **EXTRA DRY TREVISO MILLESIMATO DOC**

TENUTA SALA - CROCETTA di MONTELLA (Tv)

Prevalenza Glera e uve a bacca bianca - 11,00% vol.

Residuo zuccherino: 8 g/lit.

24,00



VENETO - **BRUT VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG**

AGRICOLA VAL de CUNE - GUIDA di VALDOBBIADENE (Tv)

100 Glera - 11,50% vol.

Residuo zuccherino: 9 g/lit.

27,00



VENETO - **EXTRA BRUT VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG**

AGRICOLA VAL de CUNE - GUIDA di VALDOBBIADENE (Tv)

100 Glera - 11,50% vol.

Residuo zuccherino: 0 g/lit.

24,00



VENETO - **EXTRA DRY VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG**

AGRICOLA VAL de CUNE - GUIDA di VALDOBBIADENE (Tv)

100 Glera - 11,50% vol.

Residuo zuccherino: 15-16 g/lit.

25,00



VENETO - **BRUT «CARATTERE»**

VINICOLA SALATIN - CORDIGNANO (Tv)

100 Glera - 11,00% vol.

Residuo zuccherino: 7-9 g/lit.



22,00



VENETO - **ROSATO BRUT DOC MILLESIMATO «ELEVANTUM»**

AGRICOLA VALDO SPUMANTI - VALDOBBIADENE (Tv)

90 Glera / 10 Pinot Nero - 11,00% vol.

Residuo zuccherino: 9g/lit

- Storia del Cartizze -

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

30,00



VENETO - **CARTIZZE DRY VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG**

AGRICOLA VAL de CUNE - GUIDA di VALDOBBIADENE (Tv)

100 Glera - 11,50% vol.

Residuo zuccherino: 25-26 g/lit.



TRENTODOC

Methode Champenoise o Metodo Classico

33,00

N.D.

TRENTINO - **BRUT MILLESIMATO «TRIDENTVM»**
CANTINA CESARINI SFORZA - TRENTO
100 Chardonnay - 12,50% vol.
48 mesi in bottiglia sui lieviti

33,00

N.D.

TRENTINO - **BRUT DOC «CORTE IMPERIALE»**
CONTI WALLENBURG - MARTIGNANO (Tn)
Percentuale di Chardonnay e Pinot Nero
a secondo delle annate - 12,50% vol.
24 mesi in bottiglia sui lieviti

37,00

N.D.

TRENTINO - **BRUT SELEZIONE DOC**
VINICOLA ABATE NERO - TRENTO
100 Chardonnay - 12,50% vol.
24 mesi in bottiglia sui lieviti selezionati

30,00

N.D.

TRENTINO - **BRUT DOC «ROCCA SAVINA»**
VINICOLA ROCCA SAVINA - TRENTO
100 Chardonnay - 12,50% vol.
24 mesi in bottiglia sui lieviti selezionati

30,00

N.D.

TRENTINO - **ROSÈ BRUT DOC V.S.Q. «ROTARI»**
VINICOLA NOSIO - MEZZOCORONA (Tn)
30 Chardonnay / 70 Pinot Nero - 12,50% vol.
24 mesi in bottiglia sui lieviti selezionati

MAGNUM - BOTTIGLIA DA 1500 ml. ■ _____

60,00

N.D.

TRENTINO - **BRUT DOC «ROTARI»**
VINICOLA NOSIO - MEZZOCORONA (Tn)
Methode Champenoise o Metodo Classico
100 Chardonnay - 12,50% vol,
24 mesi in bottiglia sui lieviti



FRANCIACORTA

Methode Champenoise o Metodo Classico

35,00



LOMBARDIA - **BRUT MILLESIMATO DOCG**
VINICOLA ROMANTICA - PASSIRANO (Bs)
95 Chardonnay / 5 Pinot Nero - 12,50% vol.
7 mesi in acciaio - 30 mesi in bottiglia sui lieviti

40,00



LOMBARDIA - **SATEN MILLESIMATO DOCG**
VINICOLA ROMANTICA - PASSIRANO (Bs)
100 Chardonnay - 12,50% vol.
7 mesi in acciaio - 36 mesi in bottiglia sui lieviti

38,00



LOMBARDIA - **SATEN DOCG «BLANC de BLANC»**
VINICOLA CASTEL FAGLIA - CAZZAGO SAN MARTINO (Bs)
100 Chardonnay - 12,50% vol.
24 mesi in bottiglia sui lieviti

36,00



LOMBARDIA - **EXTRA BRUT DOCG**
VINICOLA CASTEL FAGLIA - CAZZAGO SAN MARTINO (Bs)
90 Chardonnay / 10 Pinot Bianco - 12,50% vol.
18 mesi in bottiglia sui lieviti

40,00



LOMBARDIA - **BRUT NATURE MILLESIMATO DOCG «PAS DOSÈ»**
VINICOLA CASTEL FAGLIA - CAZZAGO SAN MARTINO (Bs)
100 Chardonnay - 12,50% vol.
30 mesi in bottiglia sui lieviti

36,00



LOMBARDIA - **SATEN DOCG «CURT del LAC»**
VINICOLA di FRANCIACORTA - ERBUSCO (Bs)
100 Chardonnay - 12,50% vol.
36 mesi in bottiglia sui lieviti

38,00



LOMBARDIA - **PAS DOSÉ DOCG**
VINICOLA BARONE di ERBUSCO - PROVAGLIO d'ISEO (Bs)
90 Chardonnay / 10 Pinot Nero - 12,50% vol.
18 mesi in bottiglia sui lieviti

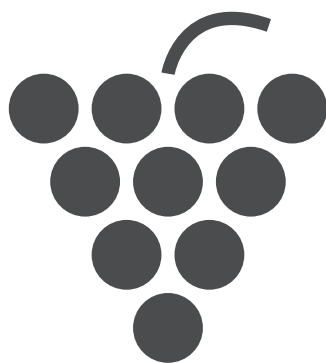
42,00



LOMBARDIA - **ROSÈ EXTRA BRUT DOCG**
VINICOLA CASTEL FAGLIA - CAZZAGO SAN MARTINO (Bs)
70 Chardonnay / 30 Pinot Nero - 12,50% vol.
24 mesi in bottiglia sui lieviti

BIRRE

BOTTIGLIE 750 ml.





BIRRE

6,00

N.D.

ICHNUSA CRUDA di SARDEGNA Cl. 0,66

BIRRIFICIO di ASSEMINI - (Ca)

LAGER MICROFILTRATA, QUALITÀ PREMIUM - 4,90% vol.



6,00

N.D.

TUBORG «FRESCA come alla SPINA» Cl. 0,66

BIRRIFICIO CARLSBERG - INDUNO OLONA (Va)

LAGER FRESCA e DISSETANTE - 5,00% vol.



6,00

N.D.

TOURTEL ANALCOLICA Cl. 0,66

BIRRIFICIO PERONI - ROMA

BASSA FERMENTAZIONE - 0,50% vol.



ARTIGIANALI

12,00

N.D.

BIONDA BLONDE ALE «STORIE di MALTO» Cl. 0,75

SOCIETÀ AGRICOLA FLEA - GUALDO TADINO (Pg)

CRUDA NON FILTRATA, NON PASTORIZZATA - 5,28% vol.



12,00

N.D.

ROSSA IMPERIALE RED ALE «STORIE di MALTO» Cl. 0,75

SOCIETÀ AGRICOLA FLEA - GUALDO TADINO (Pg)

CRUDA NON FILTRATA, NON PASTORIZZATA - 6,90% vol.

- Birra Cruda -

È una birra non sottoposta a processo di pastorizzazione così da mantenere intatte tutte le sue caratteristiche organolettiche e biologiche.