

ORSO BRUNO



Vini Bianchi

Abruzzo

"Vitis" Passerina DOC '24 Tenuta Antonini	€ 26,00
"Hydria" Pecorino DOC '24 Tenuta Antonini	€ 27,00

Alto Adige

Moscato giallo "Turmhof" Doc '23 Az. Tiefenbrunner	€ 43,00
Pinot bianco "Turmhof Anna" '23 Az. Tiefenbrunner	€ 38,00
Gewurztraminer "Merus" '24 Az. Tiefenbrunner	€ 34,00
Gewurztraminer Joseph "Hofstatter" '24 Az. Hofstatter	€ 31,00
Sauvignon "Hofstatter" '23 Az. Hofstatt	€ 30,00
Pinot Grigio Puiten '23 Cantina Colterenzio	€ 31,00
Chardonnay Riserva La Foa '23 Cantina Colterenzio	€ 58,00
Sauvignon Riserva La Foa '23 Cantina Colterenzio	€ 49,00
Gewurztraminer Riserva La Foa '22 Cantina Colterenzio	€ 54,00
Kerner V.Isarco Doc '24 Az. Strasserhof	€ 42,00
Sylvaner V.Isarco Doc '24 Az. Strasserhof	€ 42,00
Gruner Veltliner V.Isarco Doc '24 Az. Strasserhof	€ 42,00

Trentino

"Vette" Sauvignon '25 Az. Tenuta San Leonardo	€ 33,00
--	---------

Campania

<i>Falanghina “Poggi reali” Igt ‘22</i>	€	34,00
<i>Az. Guido Marsella</i>		
<i>Fiano di Avellino Docg ‘22</i>	€	49,00
<i>Az. Guido Marsella</i>		
<i>Greco Di Tufo “Poggi reali” Docg ‘22</i>	€	41,00
<i>Az. Marsella</i>		

Friuli Venezia Giulia

<i>Ribolla Gialla “Trebes” ‘22</i>	€	31,00
<i>Az. Attems</i>		
<i>Sauvignon <u>Singola Vigna</u> “Cicinis” ‘24</i>	€	52,00
<i>Az. Attems</i>		
<i>Afix Riesling ‘22</i>	€	44,00
<i>Az. Jermann</i>		
<i>Chardonay Igt ‘23</i>	€	36,00
<i>Az. Jermann</i>		
<i>Sauvignon Igt ‘24</i>	€	37,00
<i>Az. Jermann</i>		
<i>“Vinnæ” Ribolla Gialla ‘22</i>	€	38,00
<i>Az. Jermann</i>		
<i>“Vintage Tunina” ‘23 Sauvignon, Chardonay, Ribolla Gialla, Malvasia</i>	€	75,00
<i>Az. Jermann</i>		
<i>Ribolla Gialla “Rebula” ‘24</i>	€	36,00
<i>Az. Simcic</i>		
<i>Chardonnay “Domaine “ ‘25</i>	€	38,00
<i>Az. Simcic</i>		

Liguria

<i>Vermentino Colli di Luni Etichetta Nera Doc ‘24</i>	€	39,00
<i>Az. Lunae Bosoni</i>		

Lombardia

<i>Chardonnay “Madame “ ‘22</i>	€	38,00
<i>Az. Prime Altire</i>		
<i>Lugana “Lunatio “ Doc ‘24</i>	€	29,00
<i>Az. Masi</i>		
<i>Pinot Nero OltrePò Pavese “Sillery” ‘24</i>	€	28,00
<i>Az. Frecciarossa</i>		

Lazio

Soente Viogner '23 € 28,00
Az. Cotarella

Puglia

Vermentino Salento Igt '24 € 26,00
"Podere don Cataldo" Az. Agr. Rocca

Marche

Verdicchio Superiore Riserva Castello di Jesi "San Paolo" '22 € 29,00
Az. Pievalta

Sardegna

Vermentino "Soprasole" '24. € 28,00
Az. Pala
Vermentino di Gallura Superiore Docg "Kintari" '24 € 34,00
Az. Sa Raja
Vermentino "Stellato Isola dei Nuraghi" '24 € 38,00
Az. Pala
Vermentino Chardonnay "Entemari" '22 € 52,00
Az. Pala

Sicilia

Etna Bianco "Lavico Bianco" '24 € 27,00
Az. Duca di Salaparuta

Toscana

Vermentino "Bolgheri" Doc '23 € 30,00
Tenuta Guado Al Tasso
Vermentino "Balbinys" Doc '22 € 39,00
Az. Terenzi
Vermentino "Criseo Bolgheri" '23 € 49,00
Az. Guado Al Melo

Valle d'Aosta

<i>Chardonnay "Canto X" '23</i>	€	51,00
<i>Az. Ottin</i>		
<i>Petite Arvine '23</i>	€	34,00
<i>Az. Les Cretes</i>		
<i>Chardonnay Cuvee Bois '22</i>	€	74,00
<i>Az. Les Cretes</i>		

Veneto

<i>Veron Trebbiano "Massifitti " '22</i>	€	34,00
<i>Az. Suavia</i>		
<i>Soave Classico Garganega "Montecarbonare" '23</i>	€	38,00
<i>Az. Suavia</i>		

Francia

<i>Chablis Saint Pierre '22</i>	€	53,00
<i>Albert Pic</i>		
<i>Pouilly - Fumè '22</i>	€	55,00
<i>De La Doucette</i>		

New Zeland

<i>Chenin Blanc" Swartland" '24</i>	€	47,00
<i>Az. Lenuzza</i>		

California

<i>Chardonnay "Heritage Reserve" '22</i>	€	49,00
<i>Az De Loach</i>		

Vini Rosati

Toscana

“ Alie “ Syrah Rosè '24 € 28,00
Az. "Tenuta Ammiraglia" Frescobaldi

Trentino

“ Gemma “ Lagrein Rosè Igt '25 € 34,00
Az. Tenuta San Leonardo

Puglia

Negroamaro rosato Salento Igt '25 € 27,00
“Podere don Cataldo”

Az.Agr. Rocca
Primitivo rosato Salento Igt '25 € 24,00
“Podere don Cataldo”

Az.Agr. Rocca
Negroamaro “Clo’ de Girofle Salento “ ‘ 21 € 35,00
Az. Garofano

Sardegna

Isola dei Nuraghi '24 € 23,00

Az. Sa Raja
Isola dei Nuraghi “Chiaro di Stelle” '24 € 28,00

Az. Pala

Vini Rossi

Alto Adige

Lagrein '23	€ 31,00
Az. Hofstatter	
Steinraffler Lagrein Riserva '20	€ 56,00
Az. Hofstatter	
Lagrein Riserva "Manstch" '23	€ 40,00
Az. Colterenzio	
Pinot Nero Riserva St. Daniel '23	€ 41,00
Az. Colterenzio	
Blauburgunder Pinot Nero "Meczan" '23	€ 33,00
Az. Hofstatter	
Riserva Mazon Pinot Nero '21	€ 51,00
Az. Hofstatter	
Merlot Riserva "Siebeneich" '22	€ 32,00
Az. Colterenzio	
Pinot Nero "La Foa" '21	€ 56,00
Az. Colterenzio	
Cabernet Sauvignon "La Foa" '21	€ 83,00
Az. Colterenzio	
Cabernet Merlot "Merus" '23	€ 35,00
Az. Tiefenbrunner	
Schiava "Merus" '25	€ 29,00
Az. Tiefenbrunner	

Trentino

"Terre di San Leonardo" '23	€ 34,00
Az. Tenuta San Leonardo	
"Villa Gresti" '21	€ 61,00
Az. Tenuta San Leonardo	
San Leonardo "Vigneti delle Dolomiti" '20	€ 140,00
Az. San Leonardo	

Friuli-Venezia Giulia

Cabernet & Carmenere "Brezich" '21	€ 58,00
Az. Attems	
Pinot Nero "Red Angel" '22	€ 41,00
Az. Jermann	
"Pignacolumse" '17	€ 49,00
Az. Jermann	
Pinot Noir "Lonsblau" '16	€ 99,00
Az. Jermann	

<i>Cabernet Sauvignon '24</i>	€	39,00
<i>Az. Simcic</i>		
<i>Merlot cru Selection '20</i>	€	78,00
<i>Az. Simcic</i>		
<i>Pinot Noir cru Selection '23</i>	€	89,00
<i>Az. Simcic</i>		

Lombardia

<i>Pinot Nero "Pinot Noir del Re" '24</i>	€	33,00
<i>Az. Masi</i>		
<i>"San Carlo" Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon '20</i>	€	39,00
<i>Az. Barone Pizzini</i>		
<i>Inferno "Flammante" '21</i>	€	64,00
<i>Az. Scercè</i>		
<i>Sassella "Petrato" '21</i>	€	57,00
<i>Az. Scercè</i>		
<i>Nettare Rosso di Valtellina. '23</i>	€	38,00
<i>Az. Scercè</i>		
<i>Corte del Lupo Curtefranca Docg '22</i>	€	39,00
<i>Az. Cà Del Bosco</i>		
<i>Pinot Nero "Bordo Bosco" '24</i>	€	19,00
<i>Az. Prime Altire</i>		
<i>Pinot Nero "Carillo" '24</i>	€	27,00
<i>Az. Freccia Rossa</i>		
<i>Pinot Nero "Monsieur" '20</i>	€	43,00
<i>Az. Prime Altire</i>		
<i>Pinot Nero "Giorgio Otero" '21</i>	€	49,00
<i>Az. Frecciarossa</i>		
<i>Sassella "Le Tense" '20</i>	€	44,00
<i>Az. Nino Negri</i>		
<i>Sassella Valtellina Sup. Docg '21</i>	€	34,00
<i>Az. Nino Negri</i>		
<i>Inferno Ris. "Ca Guicciardi" '20</i>	€	65,00
<i>Az. Nino Negri</i>		
<i>Inferno Valtellina Sup. Docg '21</i>	€	37,00
<i>Az. Nino Negri</i>		
<i>Sfursat "Carlo Negri" '21</i>	€	75,00
<i>Az. Nino Negri</i>		
<i>Sfursat "5 Stelle" '21</i>	€	120,00
<i>Az. Nino Negri</i>		

Piemonte

<i>Piemonte Doc “Albarossa” Nebbiolo-Barbera ’20</i> <i>Az. Dezzani</i>	€	28,00
<i>Barbera D’Asti Superiore “La Luna e le Stelle” ’20</i> <i>Az. Dezzani</i>	€	32,00
<i>Dolcetto e Barbera “Appassimento” ’22</i> <i>Az. Dezzani</i>	€	31,00
<i>Barbera d’Alba Superiore Doc “Rinaldi” ’24</i> <i>Az. Marziano Abbona</i>	€	32,00
<i>Barbera D’Alba Doc ’23</i> <i>Az. Castello di Neive</i>	€	29,00
<i>Dolcetto D’Alba Docg Dogliani “Papa Celso” ’23</i> <i>Az. Marziano Abbona</i>	€	35,00
<i>Dolcetto D’Alba Doc ’22</i> <i>Az. Castello di Neive</i>	€	29,00
<i>Dolcetto D’Alba Autinot ’24</i> <i>Az. Ada Nada</i>	€	27,00
<i>Nebbiolo Langhe Doc ’23</i> <i>Az. Dezzani</i>	€	25,00
<i>Nebbiolo Langhe Doc ’23</i> <i>Az. Castello di Neive</i>	€	38,00
<i>Nebbiolo “Usignolo” ’23</i> <i>Az. Cascina Bruciata</i>	€	32,00
<i>Barolo ’19</i> <i>Az. Marchesi di Barolo</i>	€	67,00
<i>Barbaresco “Rio Sordo” ’21</i> <i>Az. Cascina Bruciata</i>	€	49,00
<i>Barbaresco Docg ’22</i> <i>Az. Castello di Neive</i>	€	62,00
<i>Barbaresco Valeirano Ris. ’21</i> <i>Az. Ada Nada</i>	€	69,00
<i>Barbaresco Bio ’23</i> <i>Az. Ada Nada</i>	€	58,00
<i>Langhe Nebbiolo Doc ’24</i> <i>Az. Ada Nada</i>	€	32,00

Abruzzo

<i>Montepulciano d'Abruzzo "Corium" DOP ’23</i> <i>Tenuta Antonini</i>	€	24,00
---	---	-------

Puglia

<i>Primitivo di Manduria Riserva "UNO" Doc '22</i>	€	29,00
<i>Az. Masseria La Volpe</i>		
<i>Primitivo Aleatico Appassimento Podere Don Cataldo ' 24</i>	€	32,00
<i>Az. Agr. Rocca</i>		
<i>"Nero di Troia" Igt '23</i>	€	22,00
<i>Podere don Cataldo Az. Agr. Rocca</i>		
<i>"Susumaniello" Salento Igt '22</i>	€	27,00
<i>Podere don Cataldo Az. Agr. Rocca</i>		
<i>Negroamaro "Le Braci del Salento" '17</i>	€	68,00
<i>Az. Garofano</i>		
<i>Negroamaro "Eloquenza" '22</i>	€	24,00
<i>Az. Garofano</i>		
<i>Simpotica Copertino Ris. '18</i>	€	38,00
<i>Az. Garofano</i>		

Sardegna

<i>S' Arai Isola Dei Nuraghi Igt '20</i>	€	72,00
<i>Cannonau Saraja '23</i>	€	24,00
<i>Az. Sa Raja</i>		
<i>Cannonau di Sardegna '22</i>	€	43,00
<i>Az. Pala</i>		

Sicilia

<i>Nero d'Avola " Passo delle Mule" Doc '23</i>	€	35,00
<i>Az. Duca di Salaparuta</i>		
<i>Etna Rosso "Lavico" '22</i>	€	28,00
<i>Az. Duca di Salaparuta</i>		
<i>Nero D'Avola "Vrucara" Ris. '20</i>	€	59,00
<i>Az. Feudo Montoni</i>		
<i>Terre di Elio '21</i>	€	42,00
<i>Az. Feudo Montoni</i>		

Toscana

<i>Il Bruciato Bolgheri Doc '22</i>	€	48,00
<i>Tenuta Guado Al Tasso</i>		
<i>Cabernet "Terre More" Docg '24</i>	€	29,00
<i>Az. Frescobaldi</i>		
<i>Chianti Classico "Tenuta Perano Docg '22</i>	€	33,00
<i>Az. Frescobaldi</i>		
<i>Chianti Rufina Riserva "Nipozzano Vecchie Viti" '19</i>	€	49,00
<i>Az. Frescobaldi</i>		

<i>Chianti Classico Riserva Docg '21</i> <i>Az. Antinori</i>	€ 47,00
<i>Chianti Classico Lamole '22</i> <i>Az. I Fabbri</i>	€ 45,00
<i>Chianti Classico Ris. Doccia a Matteo '15</i> <i>Az. Caparsa</i>	€ 96,00
<i>Rute Bolgheri '22</i> <i>Az. Guado Al Melo</i>	€ 36,00
<i>Atis Bolgheri Superiore '21</i> <i>Az. Guado Al Melo</i>	€ 85,00
<i>Jassarte Toscana '21</i> <i>Az. Guado Al Melo</i>	€ 76,00
<i>Alicante Maremma '19</i> <i>Az. I Cavallini</i>	€ 31,00
<i>Merlot "Pause Maremma" '21</i> <i>Az. I Cavallini</i>	€ 44,00
<i>Francesca Romana Igt Toscana Super Tuscan '21</i> <i>Az. Terenzi</i>	€ 59,00
<i>"Purosangue" Morellino Di Scansano Riserva. '21</i> <i>Az. Terenzi</i>	€ 41,00
<i>Nobile di Montepulciano Docg Tenuta Calimaia '21</i> <i>Az. Frescobaldi</i>	€ 39,00
<i>Nobile di Montepulciano '20</i> <i>Tenuta La Braccasca</i>	€ 32,00
<i>Rosso di Montepulciano '23</i> <i>Tenuta La Braccasca</i>	€ 29,00
<i>Rosso Montalcino Pian delle vigne Doc '23</i> <i>Az. Antinori</i>	€ 33,00
<i>Rosso di Montalcino "Campo ai Sassi" Doc '24</i> <i>Az. Frescobaldi</i>	€ 29,00
<i>Rosso di Montalcino '23</i> <i>Az. La Rasina</i>	€ 27,00
<i>"Le Volte dell'Ornellaia" Igt '24</i> <i>Az. Ornellaia</i>	€ 47,00
<i>"Le Serre Nuove dell'Ornellaia" Bolgheri Doc '22</i> <i>Az. Ornellaia</i>	€ 88,00
<i>"Ornellaia" Bolgheri Doc Superiore '18</i> <i>Az. Ornellaia</i>	€ 340,00
<i>Masseto '22</i> <i>Az. Tenuta Masseto</i>	€ 940,00
<i>"Luce " '16</i> <i>Az. Tenuta Luce</i>	€ 210,00
<i>"Lucente " '22</i> <i>Az. Tenuta Luce</i>	€ 72,00
<i>Brunello di Montalcino "Castelgiocondo" Docg '2021</i> <i>Az. Frescobaldi</i>	€ 81,00

<i>"Pian delle Vigne "Brunello Di Montalcino Docg '19</i>	€ 95,00
<i>Az. Antinori</i>	
<i>Brunello Di Montalcino Docg " Persante " '19</i>	€ 93,00
<i>"Sassicaia" '20</i>	€. 270,00
<i>Az. Tenuta San Guido Bolgheri</i>	
<i>"Sassicaia". '15</i>	€. 580,00
<i>Az. Tenuta San Guido Bolgheri</i>	
<i>Tignanello '21</i>	€. 190,00
<i>Az. Antinori</i>	

Valle d'Aosta

<i>Torrette Superieur '23</i>	€ 36,00
<i>Az. Les Cretes</i>	
<i>Pinot Nero '24</i>	€ 34,00
<i>Az. Les Cretes</i>	
<i>Fumin Doc '23</i>	€ 58,00
<i>Az. Ottin</i>	
<i>Pinot Noir " Emerico " Doc '21</i>	€ 78,00
<i>Az. Ottin</i>	
<i>Clairetz '22</i>	€ 68,00
<i>Az. Ottin</i>	

Umbria e Lazio

<i>Sagrantino di Montefalco '18</i>	€ 58,00
<i>Az. Cotarella</i>	
<i>Merlot Montiano '20</i>	€ 88,00
<i>Az. Cotarella</i>	
<i>Merlot Sodale '21</i>	€ 29,00
<i>Az. Cotarella</i>	
<i>Asla ciliegiole di Narni '25</i>	€ 27,00
<i>Az. Bussolotti</i>	
<i>Ramici ciliegiole di Narni '23</i>	€ 43,00
<i>Az. Bussolotti</i>	

Veneto

<i>Amarone classico Ris. "Costasera" Etichetta Nera '17</i>	€ 101,00
<i>Az. Masi</i>	
<i>Amarone classico "Costasera" '19</i>	€ 79,00
<i>Az. Masi</i>	
<i>Amarone della Valpolicella Docg " Marne 180 " '22</i>	€ 70,00
<i>Az. Tedeschi</i>	
<i>Amarone della Valpolicella Docg " Maternigo " '16</i>	€. 135,00
<i>Az. Tedeschi</i>	

<i>Valpolicella classico “Bonacosta” ‘24</i>	€	29,00
<i>Az.Masi</i>		
<i>Valpolicella Superiore Doc “ Nicalò “ ‘23</i>	€	24,00
<i>Az. Tedeschi</i>		
<i>Valpolicella ripasso “Campofiorin” ‘22</i>	€	40,00
<i>Az.Masi</i>		
<i>Valpolicella Ripasso “ Capitel San Rocco “ ‘22</i>	€	28,00
<i>Az. Tedeschi</i>		
<i>Pinot Nero Costanera Igt ‘23</i>	€	34,00
<i>Az. Masari</i>		
<i>Cabernet Sauvignon Merlot “Masari” 19</i>	€	62,00
<i>Az. Masari</i>		
<i>Montepulgo Veneto Igt ‘17</i>	€.	108,00
<i>Az. Masari</i>		

California

<i>Pinot Nero Willamette Valley ‘23</i>	€	48,00
<i>Az. Domaine Roy & Fils</i>		

Argentina

<i>Malbec "Passo Doble"</i>	€	24,00
<i>Az.Masi Tupungato</i>		
<i>Corbec Malbec Rosso Argentina ‘20</i>	€	58,00
<i>Az. Masi</i>		
<i>Clos de Los Siete Rosso Argentina ‘21</i>	€	41,00
<i>Az.Rolland</i>		

New Zeland

<i>Pinot Noir “Hemel-en-aarde Ridge” ‘23</i>	€	65,00
<i>Az. Lenuzza</i>		

Francia

<i>Pinot Noir de Bourgogne ‘22</i>	€	58,00
<i>Az.Faiveley</i>		

Vini Spumanti / Champagne

Francia

Mailly Grand Cru Brut Reserve '21	€	75,00
Mailly Grand Cru Brut Reserve - Blanc de Pinot Noir '19	€	115,00
Mailly Grand Cru Brut Reserve - Rosé de Mailly '20	€	135,00
Louis Roderer "Collection" Brut Premier '12	€	85,00
Louis Roderer "Vintage" Brut Millesimato '15	€	165,00
Louis Roderer Brut Rosé '17	€	195,00
Louis Roderer Cristal '09	€	350,00
Perrier Jouet Belle Epoque '15	€	295,00
Az. Epernay		
Perrier Jouet Blanc de Blanc	€	175,00
Az. Epernay		
Perrier Jouet Blason Rose	€.	160,00
Az. Epernay		
Villmart Grand Reserve '21	€	87,00
Az. Reims		
Vilmart Cuvee Rubis '23	€.	150,00
Az. Reims		
Vilmart Grand Cellier D'or '19	€	170,00
Az. Reims		
Grand Cru Bouzy B.D.N. Les Savelons Extra Brut '19	€	140,00
Az. Gonet Medev		
Brut Origine '25	€	75,00
Az. Mandois		
Brut zero	€	95,00
Az. Mandois		
Blanc de Noir Grand Cru	€	210,00
Az. Bruno Paillard		
Extra Brut Premium Cuvee '25	€	120,00
Az. Bruno Paillard		

Lombardia

Pinot Nero M.C. "Io per Te" '24	€	42,00
Az. Prime Altire		
Pinot Nero Oltrepò Pavese "Moxxe del Re" '21	€	45,00
Az. Masi		
Gran Cuvee Alma Assemblage Franciacorta '24	€	75,00
Az. Bellavista		
Gran Cuvee Alma Rosé Franciacorta '23	€	70,00
Az. Bellavista		

Gran Cuvee Alma Non Dosato Franciacorta '24 € 60,00
Az. Bellavista

Franciacorta "Animante" Dosaggio Zero '23 € 44,00
Az. Barone Pizzini

Franciacorta "Naturae" Ed. 2021 € 48,00
Az. Barone Pizzini

Franciacorta "Saten" Ed. 2020 € 54,00

Franciacorta Rosè Ed. 2020 € 56,00

Az. Barone Pizzini
Franciacorta Riserva "Bagnadore" Ed. 2016 Dosaggio Zero € 75,00
Az. Barone Pizzini

Franciacorta Cuveè Prestige 43'ediz. '25 € 50,00

Az. Cà del Bosco
Franciacorta Cuveè Annamaria Clementi '12 € 190,00
Az. Cà del Bosco

Franciacorta Brut Blanc de Blanc '25 € 62,00

Az. Derbusco
Franciacorta Brut de Noirs Crisalis '18 € 72,00
Az. Derbusco

Piemonte

"Alta Langa" M.C. Extra Brut '21 € 41,00

Az. Marziano Abbona
"Alta Langa" M.C. Brut '20 € 44,00
Az. Dezzani

Spumante M.C. Extra Brut Rosè "100 Mesi" '15 € 78,00

Az. Parusso
Spumante M.C. Extra Brut '19 € 65,00
Az. Parusso

Puglia

Chardonnay Brut "Podere Don Cataldo" € 25,00
Az. Rocca

Trentino

"Conte Federico" Trento Doc Brut Riserva '20 € 46,00

Az. Conti Bossi Fedrigotti
Vent Extra Brut Millesimato Trento '21 € 42,00
Az. Cantina Toblino

Veneto

Valdobbiadene Brut Docg "FossMarai" € 33,0

Az. Foss Marai

Vini Dolci E Passiti

Piemonte

<i>“ Stella Lucente “ Moscato Passito</i>	€	38,00
<i>Az. Dezzani</i>	<i>al bicchiere.</i> €	9,00

Francia

<i>Sauterns Chateau Simon '10</i>	€	35,00
-----------------------------------	---	-------

Vini della casa

<i>Vino al calice</i>	€	7,50
<i>Prosecco al calice</i>	€	6,50
<i>¼ lt.</i>	€	8,50
<i>½ lt.</i>	€	13,50
<i>Bottiglia</i>	€	21,00
<i>Prosecco</i>	€	24,00

Liquori nazionali

<i>- riserve</i>	€	5,50
<i>- mirto / limoncino/amaro del capo</i>	€	6,50
<i>-liquore alla liquirizia</i>	€	5,00
<i>-liquore alla liquirizia</i>	€	6,50

Liquori esteri

<i>- riserve</i>	€.	11,00
	€.	13,00

Birre artigianali

Selezione Baladin

- **Soraya** : Limpida, colore oro ricco (0,75 lt - 7,2%). € 16,00
Schiuma bianca e consistente. Profumi intensi e delicati di rosa,
- **Nazionale** : birra italiana (alc.6.5%). € 16,00
- prima birra 100% italiana, ottenuta da materie prime nazionali. € 0.33l 8,00
Birra volutamente semplice: acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito e due spezie italiane (bergamotto e coriandolo).
- **Isaac** : birra bianca (0,75 lt.- alc 5,0%) € 17,00
Schiuma pannosa, colore volutamente torbido e leggero di albicocca, € 0.33l. 9,00
profumo di lievito e agrumi che vanno a perdersi in armonie speziate di coriandolo e arance sbucciate.
- **Leon** : tonaca di frate (0,75 lt- alc.8.5%) € 18,00
Schiuma compatta e persistente di color nocciola e un profumo fruttato di frutta cotta nel forno a legna, sfumature di caffè con note di cioccolato
- **Wayan**: birra saison (0,75 lt.- alc 5,8%) € 19,00

5 cereali: orzo, farro, frumento, segale e grano saraceno ,9 spezie € 0.33l 10,00
di cui 5 pepi rivisti nel bilanciamento. Frizzante e rinfrescante, di colore chiaro si presenta leggermente torbida. Evoca ricordi di fiori di zagara, pera e bergamotto, presenti nella ricetta
- **Nora** : birra egizia (0,75 lt.- alc. 6,8%) € 19,00
Antico lignaggio di nomadi e di piramidi, di spezie e di khorasan € 0.33l 10,00
KAMUT. Il suo colore caldo, ambra aranciato, è sovrastato da una schiuma abbondante che sprigiona note di aromi orientali, zenzero e agrumi
- **SuperBitter** : birra ambrata (0,75 lt. – alc.8,00%) € 19,00
Le note maltate, i sentori di caramello e frutta secca, ben bilanciano € 0.33l 11,00
Il tipico amaro del luppolo. L'olfatto è dominato dalle caratteristiche note agrumate e resinose del luppolo americano Amarillo. V
- **L'Ippa** : ambrata brillante (0,33 lt.- alc. 9,0%) € 11,00
Una birra che si presenta di colore ambrato brillante con schiuma bianca
Al naso, evidenti note agrumate di mandarino unite a sentori di melone e mango.
In bocca risulta evidente la particolare rilettura delle classiche IPA inglesi dove il ceppo di lievito selezionato e coltivato nel birrificio ne determina l'imprinting assolutamente Baladin.
- **Elixir** : birra demi-sec (0,75 lt.- alc10,0%) € 21,00
Frizzante dal corpo deciso, è una birra dalla personalità originale.
Nasce da lieviti utilizzati per gli "Islay Whisky", è di colore ambrato scuro e ha una schiuma fitta. Secca e lievemente vinosa, offre note di frutta e di caramello.

Birre artigianali

32 Via dei birrai

- **Ambita** : birra chiara 100% filiera italiana (0,50 lt - alc 4,5%) € 12,00

Luppolo di alta fermentazine, non pastorizzata.

Note erbacee dominanti accompagnate da agrumato delicato e sentori mielosi derivati dal malto.

- **Curmi** : birra bianca (0,75 lt.- alc.5,8%) € 16,00

Birra speziata ottenuta con farro e malto d'orzo. Sentori floreali e di frutta esotica, con una lieve acidità citrica e note di paglia, fieno e mollica

- **Oppale** : birra chiara Belga (0,75 lt.- alc.5,5%) € 17,00

Birra chiara molto luppolata con note di caramello e toffee con sentori Erbacei e fruttati di ananas maturo.

- **Audace** : birra bionda doppio malto (0,75 lt.- alc.8,4%) € 18,00

Ad alta fermentazione con note agrumate, fiori gialli (tarasacco, camomilla), mandorla e pesca sciropata. Schiuma bianca, sottile e persistente, colore giallo paglierino.

- **Admiral** : birra scura doppio malto (0,75 lt.- alc.6,3%) € 19,00

Schiuma beige, compatta. Colore scuro con riflessi rubino sprigiona note di caramello torrefatto,erbacee di lieve acidità. I malti caramellati bilanciano l'acidità del malto tostato e l'amaro del luppolo.

- **Atra** : birra scura tonaca di frate (0,75 lt-alc.7,3%) € 20,00

Birra scura,torrefatta,con note di caffè,cioccolato,carruba,nocino e sentori di doga di botte umida,leggera liquirizia,nespola matura e caramello.Birra dal corpo molto scorrevole con " watery" tipico Belga.

- **Nebra** : birra ambrata doppio malto (0,75 lt.- alc.8,0%) € 21,00

Presenta una gasatura delicata senza lieviti. Libera aromi morbidi di fiori bianchi, caramello ed infine una leggera speziatura. Sapore delicato,con un retrogusto persistente, molto gradevole in bocca.

- **Nectar** : birra al miele di castagno (0,75 lt.- alc.8,0%) € 24,00

Miele di castagno pronunciato, balsamico,note di tiglio, erbaceo amaro, torrefatto,leggero caramello,cera, legno impregnato (telaini alveare). Corposa, scura, bilanciata con schiuma beige,persistente, fine
Tiratura limitata



