



Le bevande

Al bicchiere

Gli aperitivi

Aperiwit	6.50
Aperitivo a base di birra e sciroppo di fiori di sambuco, con una fetta di mela, limone e foglie di basilico. Ricetta autentica <i>Birrificio Settimo</i> .	
Spritz Aperol	6.50
Prosecco BIO, Aperol e fetta di arancio	
Spritz Campari	6.50
Prosecco BIO, Bitter Campari e fetta di arancio	
Crodino	4.00
Analcolico bitter, ghiaccio e arancia	

Vini al calice

Per la descrizione si veda la carta dei vini di seguito.

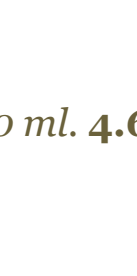
Prosecco - Prosecco Treviso DOC Az. Ag. Masottina (Veneto)	Bicc. 3.00
Pinot grigio 2015 - Vino convenzionale Az. Ag. Hofstatter (Alto Adige)	Bicc. 4.00
Biancoaugusto 2016 - Trebbiano e Malvasia Biodinamico - non filtrato - Az. Ag. Le Verzure (Toscana) - ORANGE WINE Vino prodotto in anfora di terracotta con metodo naturale.	Bicc. 5.00
Sangiovese IGT Toscana 2016 - Sangiovese 100% Biologico Az. Ag. Le Verzure (Toscana)	Bicc. 4.00

Birre alla spina

Bionda	300 ml. 3.50
Birra bionda chiara e leggera (Artigianale locale - <i>Birrificio Settimo</i>)	400 ml. 4.70
Rossa	300 ml. 3.80
Birra rossa maltata e morbida (Artigianale locale - <i>Birrificio Settimo</i>)	400 ml. 5.00

Birre artigianali in bottiglia

Serviamo unicamente birre artigianali locali perché crediamo nella qualità delle materie prime, nella bontà delle lavorazioni artigianali, nella valorizzazione dei prodotti locali, ma soprattutto perché amiamo la buona Birra!



Birra	Stile	Vol. Alc.	Amaro percepito	
Yolo	Golden Ale	4,7%	●○○○○	330 ml. 4.50
Birra bionda leggera con sentori di malto e fieno, un leggero agrumato da luppolo americano. Finale morbido e delicato.				
T+	USA Bitter Ale	5,6%	●●○○○	330 ml. 4.60
Rossa con profumo di malti tostati e luppoli americani (pompelmo, agrumato). In bocca è rotonda con note tostate e "biscottate" tipiche del malto. Finale secco.				
Omnibus	Pilsner senza glutine	4,5%	●○○○○	330 ml. 4.60
Lager bionda di ispirazione tedesca con profumo di luppolo e note di malto e miele. Il sorso è fresco e dissetante con un finale pulito.				
3K	Session IPA	4,4%	●●●○○	330 ml. 5.00
Birra chiara leggera ma di carattere intenso. Profumi esotici e agrumati tipici dei luppoli americani. In bocca ha un corpo suadente, il finale è secco e luppolato.				
Prius	Belgian Blond Ale	4,7%	●●○○○	330 ml. 4.50 750 ml. 11.00
Birra chiara con profumi tipici del lievito belga: ananas, floreale e leggermente speziata. La bevuta è morbida e rotonda ma lascia spazio ad un finale secco e moderatamente luppolato.				
Levis	Pale Ale	3,8%	●●●○○	330 ml. 4.60 750 ml. 11.50
Birra chiara leggera con intriganti profumi di pesca, agrumi ed erbaceo. In bocca è ricca e secca, con finale amaricante.				
Wit-flos	Blanche	5,3%	○○○○○	330 ml. 4.60 750 ml. 12.00
Birra parzialmente di frumento dal gusto morbido e fresco. Il bouquet di fiori e spezie rende questa birra ideale in abbinamento o anche da sola.				
Triskell	Stout	5,0%	●○○○○	330 ml. 4.60 750 ml. 11.50
Birra scura color mogano e schiuma consistente. Sentori tipici di liquirizia, toffee e tostato. In bocca sorprende per un corpo snello ma pieno e un finale pulito. Ottima in abbinamento con prodotti ittici.				
Aes	Amber Ale	5,7%	●●○○○	330 ml. 4.70 750 ml. 12.00
Birra Ambrata con profumo di pera, bergamotto e floreale.				
Nuce	Dubbel	7,2%	○○○○○	330 ml. 4.90 750 ml. 12.00
Rossa dai profumi tostati, speziati e fruttati tipici del malto e lievito belga. In bocca è morbida, con sentore di cioccolato e nocciole.				
Quis Hoc	Tripel	8,5%	●○○○○	330 ml. 5.00 750 ml. 12.50
Colore dorato e corpo intenso. Una birra di ispirazione belga capace di nascondere la sua gradazione con profumi di banana, pesca, fiori e zucchero candito. Morbida e setosa, finale secco e pulito.				
Refly	Honey Ale	5,8%	●○○○○	330 ml. 5.00 750 ml. 12.50
Birra di color rame con miele del varesotto si caratterizza per il suo profumo di fiori e miele. Il corpo è snello e gradevolmente speziato. La sua morbidezza e affabile e mai stucchevole.				

La carta dei vini

I nostri vini sono selezionati privilegiando le qualità delle colture biologiche o biodinamiche, al fine di proporre dei vini autentici, sostenibili (prodotti senza il ricorso a pesticidi, diserbanti o agenti chimici), ma soprattutto capaci di trasmettere l'emozione della terra.

Caraffa

ALBA Bianco	250 ml. 3.00
Fermo - Friuli	500 ml. 5.50 1000 ml. 9.00
TOSCANA Rosso	250 ml. 3.00
Fermo - Toscana	500 ml. 5.50 1000 ml. 9.00

Bolle

Franciacorta - metodo classico Biologico Az. Ag. Casa Caterina (Lombardia)	Bicc. 8.50 Bott. 42.50
Perlage fine con sentori delicati di spezie dolci, salvia e frutta gialla. Definito: elegante, sapido e "cremoso".	

Prosecco - Prosecco Treviso DOC Az. Ag. Masottina (Veneto)	Bicc. 3.00 Bott. 16.00
Perlage fine e persistente, note floreali e fruttate di agrumi.	

Bolle rifermentate naturalmente in bottiglia

I vini così ottenuti hanno per natura una struttura e una briosità che può variare ad ogni bottiglia. Essendo vini particolari e tutti da scoprire, nel caso non ne conoscesti le caratteristiche vi invitiamo a chiedere al personale maggiori dettagli prima di sceglierne uno così da evitare sprechi e spiacevoli inconvenienti.

Birichen '17 - naturalmente frizzante Biodinamico Az. Ag. Biodinamica Al di la del fiume (Emilia)	Bott. 19.00
Casa Belfi - naturalmente frizzante Biologico Az. Ag. Casa Belfi (Veneto)	Bott. 18.00
Casa Belfi anfora - naturalmente frizzante Biologico Az. Ag. Casa Belfi (Veneto)	Bott. 39.00

Bianchi biologici o convenzionali

Pinot grigio 2015 - vino convenzionale Az. Ag. Hofstatter (Alto Adige)	18.00
Giallo paglierino con alta aromaticità fruttata (pera). Corpo leggero e sorso "morbido" e fresco.	

Bianco delle venezie - Incrocio Manzoni e Chardonnay Biologico Az. Ag. Casa Belfi (Veneto)	18.00
Sentori fruttati e di fiori bianchi, intensamente minerale, ma dal gusto fresco e moderatamente sapido.	

Bianchi biodinamici fermentati sulle bucce in anfora di terra cotta

I vini così ottenuti hanno una struttura e un colore tendente all'aranciato, sono frutto di un'evoluzione continua in bottiglia per cui possono risultare diversi di bottiglia in bottiglia. Si tratta di vini non convenzionali e con profili gustativi peculiari. Se non ne conoscete la tipologia di questi vini vi invitiamo a chiedere consiglio al nostro personale per evitare spiacevoli inconvenienti

Biancoaugusto 2016 - Trebbiano e Malvasia Biodinamico - non filtrato - Az. Ag. Le Verzure (Toscana)	Bicc. 5.00 Bott. 25.00
ORANGE WINE Vino prodotto in anfora di terracotta con metodo naturale. Profumi di miele di acacia, pesca, nocciola, resina e incenso. In bocca è di buona struttura con note d'uva matura e frutta secca.	

Fricandò Anfora - uva Albana, prodotto in anfora, Biodinamico Az. Ag. Biodinamica Al di la del fiume (Emilia)	25.00
Color dorato carico con profumi ampi e intensi di miele, scorza d'arancia, fiori secchi e frutta matura. In bocca è corposo e avvolgente, di buona sapidità e freschezza e un finale moderatamente erbaceo.	

Rossi biologici e biodinamici

Sangiovese IGT Toscana 2016 - Sangiovese 100% Biologico Az. Ag. Le Verzure (Toscana)	Bicc. 4.00 Bott. 16.00
Colore rosso vivace. Profumi di mandorle e spezie con corpo snello, ma rotondo e di buona struttura. Piacevole al naso e in bocca è ottimo in abbinamento a piatti leggeri come pasta e pizza.	

Rosso delle venezie 2016 - Cabernet e Raboso Biologico - non filtrato - Az. Ag. Casa Belfi (Veneto)	18.00
Profumi di piccoli fructi rossi ed intesamente speziato. Gusto pieno, morbido e avvolgente.	

Saramat - Barbera Biodinamico Az. Ag. Biodinamica Al di la del fiume (Emilia)	19.00
Rosso porpora con profumi freschi di ribes e melagrana. Il corpo è leggero, succoso con tannini vivaci.	

Rossobruno 2014 - Sangiovese Biodinamico Az. Ag. Le Verzure (Toscana)	25.00
Color rubino brillante. Profumi di cuoio, mandorle e spezie e corpo equilibrato, con tannini morbidi e persistenti.	

ROSSO fermentato in anfora di terracotta

Questo vino ha un sapore pieno di uva appena spremuta e una struttura e corposità piena e persistente di frutta.

SILEO 2016 Anfora - Sangiovese Biodinamico - non filtrato - Az. Ag. Le Verzure (Toscana)	29.00
Color rubino con intriganti riflessi violacei. Profumo di uva matura e frutti di bosco freschi. In bocca è fresco, morbido e dal gusto ricco.	

Bibite e bevande analcoliche

Bibite biologiche - Galvanina - Secondo disponibilità	335 ml. 4.00
---	---------------------

Cola	
Aranciata	
Chinotto	
Gassosa	
Cedrata	
The alla pesca	
The al limone	

Soda	330 ml. 3.00
Coca Cola	
Coca Cola Zero	
Fanta	
Sprite	
The alla pesca	
The al limone	

Acqua

In questo ristorante abbiamo scelto di rispettare l'ambiente servendo acqua potabile trattata e periodicamente analizzata e certificata.

Gassata o Naturale	750 ml. 2.50
È altresì disponibile acqua oligominerale in bottiglia di vetro.	

Surgiva	750 ml. 4.00
Naturale o frizzante	

Caffetteria

Caffè	1.60
Caffè macchiato	1.60
Caffè decaffeinato	2.00
Caffè d'orzo	2.50
Caffè corretto	2.00
Cappuccino	2.00
The	2.00

Per concludere...

Distilleria Pilzer

La Distilleria Pilzer è una delle più prestigiose distillerie d'Italia. Nata nel 1957 in valle di Cembra (TN) si fa inizialmente conoscere per la sua grappa di Schiava, ma negli anni allarga la sua produzione anche ad altre grappe monovitigno, arrivando a vincere diversi concorsi internazionali.

Grappa di uve Müller Thurgau (morbida)	Bicc. 5.00
Grappa di uve Moscato Giallo (morbida)	Bicc. 5.00
Grappa di uve Chardonnay (morbida)	Bicc. 5.00
Grappa di uve Schiava (secca)	Bicc. 5.00
Acqua mater (secca)	Bicc. 7.00
Brandy (invecchiato 11 anni)	Bicc. 9.00

Amari e liquori esteri

Limoncello (servito ghiacciato)	Bicc. 4.00
Averna	Bicc. 5.00
Montenegro	Bicc. 5.00
Braulio	Bicc. 5.00
Jägermeister (servito ghiacciato)	Bicc. 5.00
Del Capo	Bicc. 5.00
Sambuca	Bicc. 5.00

Tutti i prezzi sono espressi in Euro