

# CARTA DEI VINI

## VINI BIANCHI

### **Riesling**

Perfetto da bere con: carni bianche, primi e secondi di pesce

### **Falanghina IGT**

Perfetto da bere con: carni bianche, primi e secondi di pesce.

### **Ribolla Gialla**

Perfetto da bere con: crostacei, pesce alla griglia, frittura di pesce e primi di mare.

### **Greco di Tufo DOCG**

Perfetto da bere con: crostacei, carni bianche, primi e secondi di pesce.

### **Gewurtztraminer Alto Adige**

Perfetto da bere con: pasta al pesce, secondi di mare e pesce alla griglia.

### **Lugana Maiol**

Perfetto da bere con: Frittura di pesce, carni bianche secondi d mare e pizza.

### **Pinot Grigio DOC**

Perfetto da bere con: antipasti di pesce, zuppe e secondi di carne.

### **Custoza DOC**

Perfetto da bere con: carni bianche e secondi di pesce.

## VINI ROSSI

### **\_Negroamaro**

Perfetto da bere con: affettati, primi e secondi di carne.

### **\_Refosco**

Perfetto da bere con: carni bianche, primi e secondi di carne, risotti e formaggi.

### **\_Chianti Colli. F. DOCG**

Perfetto da bere con: risotti e primi di terra, carni arrosto ed in umido.

### **\_Valpolicella Classico DOC**

Perfetto da bere con: carni bianche, risotti, secondi di carne.

### **\_Valpolicella Classico Ripasso DOC**

Perfetto da bere con: carni bianche, risotti, secondi di carne.

### **\_Dolcetto d'Alba**

Perfetto da bere con: antipasti, risotti, carni rosse e bianche.

### **\_Morellino di Scansano Biologico**

Perfetto da bere con: antipasti ci carne, primi di terra, carni bianche e rosse.

### **\_Amarone della Valpolicella**

Perfetto da bere con: Arrosti, carni in umido e formaggi.

## SPUMANTI

### **\_Prosecco Sacchetto (Etichetta Nera Millesimato)**

### **\_Prosecco Millesimato Torre Zecchei**

### **\_Rosè di Lambrusco**

### **\_Moscato Il Cortigiano**

### **\_Moscato Tenuta Riccardi (Oro del Po)**

# BIRRE IN BOTTIGLIA

## BAYREUTHER

### Original

gradi 5,3 | cl 50 | Germania | Lager

Equilibra la freschezza tipica delle lager con una personalità decisa. Le sensazioni floreali e struttura amalgamate dall'affinamento in botti di legno.

### Zwick'l Kellerbier

gradi 5,3 | cl 50 | Germania | Ale

Cruda, naturale e non filtrata, è la birra dove emerge la maestria del mastro birraio. Rotonda e morbida, note fruttate e grande corposità.

### Landbier Dunkel

gradi 5,3 | cl 50 | Germania | Ale

Scura e ricca, sentori di malto e caramello, schiuma setosa e richiami di frutta rossa. Amaro bilanciato e retrogusto fine e pulito.

## FRAVORT

### Bionda del Brenta

gradi 8,2 | cl 75 | Italia | Ale

Avvolgente e intensa, bilanciata nelle sensazioni dolci-amare, piacevole nella nota agrumata che la rende di facile beva.

### Rossa del Brenta

gradi 8,1 | cl 75 | Italia | Ale

Ricca e opulenta, sviluppa intense note fruttate con richiami di cacao e caffè. Piacevolmente amara nel finale.

# BIRRE ALLA SPINA

## **\_PAULANER ORIGINAL MÜNCHNER**

Gradi 4,9 | Chiara

Ben equilibrata nel sapore, prodotta con grande maestria, un piacere completo in ogni stagione. L'immutata ottima qualità ne ha fatto una delle birre più amate della Baviera.

## **\_PAULANER SALVATOR**

gradi 7,9 | Doppio malto rossa

Questa birra ha dato origine a tutte le birre che terminano in "ator". Ha fatto nascere la quinta stagione di Monaco – la Starkbierzeit. La Paulaner Salvator è una birra di armonia perfetta, piena di gusto e gradevole.

## **\_PAULANER HEFE WEISSBIER NATURTRÜB**

gradi 5,5 | Weizen

L'anima di questa specialità frizzante, tipica bavarese, è il lievito delle nostre esclusive colture. Insieme al frumento eccellente crea una Weizen con torbidezza naturale. Il fine aroma di lievito fa della Paulaner Hefe-Weissbier un piacere rinfrescante.

## **\_SCHMUCKER MÄRZENBIER**

gradi 5,5 | Germania | Lager

Colore ambrato, aromatica, piena, gusto dolce, molto luppolata, fresca e con note di malto.

## **\_PAULANER HEFE WEISSBIER DUNKEL**

gradi 5,3 | Weizen scura rossa.

La specialità Weizen scura per gli intenditori. Rinfrescante e saporita, questa birra ha un gusto eccellente ed abboccato.