



Lista dei vini e birre

Una accurata selezione di vini bianchi, vini rossi e birre

CARTA DEI VINI

Bianchi



Frizzanti

PROSECCO EXTRA DRY DOCG - Sutto - Veneto € 16,00

Metodo Martinotti che al naso si presenta con sentori di pera e ananas, al gusto è un vino minerale persistente e cremoso con bollicina molto elegante.

PIGNOLETTO DOCG - Floriano Cinti - Emilia Romagna € 16,00

Al naso emerge il sentore di mela verde e frutta fresca al palato è avvolgente con chiusura leggermente amarognola ottimo con carni bianche o vino a tutto pasto.

FRANCIACORTA DOCG BRUT DUILIO - Brutell - Lombardia € 25,00

Un brut dal sapore forte e deciso. Il colore si presenta di un bel giallo paglierino, con riflessi dorati. Al naso, offre delicate note di fiori. Il gusto si rivela gradevolmente acidulo, con una consistente struttura. Il finale appare vivace e durevole, accompagnando l'eleganza e la classicità caratteristica dello Chardonnay.

Fermi

PECORINO VELLADORO IGT - Umani Ronchi - Marche € 16,00

Vino pecorino al 100% si presenta al naso piacevolmente fruttato mentre al gusto è sapido e piacevolmente fresco.

CARTA DEI VINI

Bianchi



RIBOLLA GIALLA IGP - Vigna del Lauro - Friuli € 16,00

Vino semi-aromatico persistente al naso al gusto molto fine e persistente ha sentori di frutta fresca adatto con piatti delicati come carni bianche o pesce.

VERMENTINO DI GALLURA DOCG - Mancini - Sardegna € 16,00

Caratteristica di questo vino sono le note agrumate al naso e la sapidità al gusto. Perfetto con piatti di pesce.

LUGANA DOC - Tenuta Rovaglia - Lombardia € 16,00

Vino bianco di colore giallo paglierino intenso al naso ha uno spiccato bouquet floreale, in bocca è fresco e persistente. Ottimo con pesce e carni bianche.

GRILLO IGT - Dei Principi di Spadafora - Sicilia € 19,00

Di colore giallo paglierino al naso è fruttato con sentori di frutta esotica, mentre al gusto è pieno con finale sapido. Adatto a carni bianche, pesce e formaggi non stagionati.

GEWURZTRAMINER DOC - Roeno - Trentino Alto Adige € 19,00

Al naso il profumo è aromatico con sentori di frutti a polpa gialla e frutti esotici. Al gusto il vino è morbido, fresco con grande persistenza aromatica.

ETNA BIANCO DOC - Filippo Grasso - Sicilia € 25,00

Al naso si presenta con note di biancospino e ginestra con sentori di mela verde, mentre in bocca è fresco con chiusura sapida. Adatto con primi a base di pesce, verdure pastellate o formaggi di media stagionatura.

CARTA DEI VINI

Rossi



LAMBRUSCO GRASPAROSSA DOC - Soliera - Emilia Romagna € 12,00

Da uve lambrusco grasparossa è un vino con note di frutti rossi e sentori di viola al gusto è secco e vivace adatto con salumi e carni grasse o primi al ragù.

ROSATO IGT - A Mano - Sicilia € 16,00

Si presenta di con un colore di rosa molto affascinante, al naso abbiamo profumi di fragoline di bosco, mora e fiori di arancio. Al gusto è fresco con chiusura sapida. Ottimo con antipasti, e primi con ragu bianchi.

SANGIOVESE PRUGNETO DOC - Poderi dal Nespoli - Emilia Romagna € 18,00

Tipica espressione del sangiovese di romagna al gusto si presenta morbido accompagnato da una piacevole freschezza con note speziate e prugna, al naso abbiamo sentori di frutta rossa. Ottimo con paste fatte a mano, con costate e carni alla griglia.

VALPOLICELLA RIO ALBO DOC - Cà Rugate - Veneto € 18,00

Al naso si presenta con profumi di mora e ciliegia, mentre al palato è morbido, fresco con chiusura sapida. Si abbina con carni bianche allo spiedo o arrosti e formaggi di media stagionatura.

ETNA ROSSO DOC - Filippo Grasso - Sicilia € 20,00

Di colore rosso rubino, al naso è speziato mentre al gusto è tannico e speziato. Adatto con carni e formaggi stagionati.

NEBBIOLO DOC - Cà Viola - Piemonte € 40,00


Di colore rosso rubino al naso spiccano profumi di sottobosco, mentre al gusto è potente con tannini setosi e piacevolmente lungo.

CARTA DELLE *Birre*



ICHNUSA NON FILTRATA - 0,50 lt - 5,0% vol.  € 6,00

Dalla passione dei Mastri birrai di Assemini nasce Ichnusa Non Filtrata, una birra corposa perché fatta con puro malto d'orzo. Offre una bevuta morbida con una lieve nota amara nel finale.

MESSINA CRISTALLI DI SALE - 0,50 lt - 5,0% vol.  € 6,00

Lager di puro malto, dal colore dorato, luminoso e con una naturale opalescenza. Questa birra è fatta solo con malti chiari che le donano una schiuma compatta e persistente ed un ingrediente inaspettato: i cristalli di sale di Sicilia che esalta le note floreali e sensazioni fruttate tipiche degli agrumi di Sicilia.

MORETTI ALLA TOSCANA - 0,50 lt - 5,5% vol.  € 6,00

La sfida era dare a Birra Moretti alla Toscana un carattere forte e definito...“massiccio”. La scelta è stata quella di aggiungere l'orzo, tipico della Maremma, che conferisce alla birra un gusto completo, caratterizzato da una nota piacevole di amaro e un sentore di castagna, erbe aromatiche e ago di pino.

AUGUSTINER EDELSTOFF - 0,50 lt - 5,6% vol.  € 6,00

Una delle più quotate birre di Monaco. Nelto profumo di lievito molto fine. Al palato si presenta morbida ed equilibrata con evidenti sentori floreali. Si accompagna piacevolmente con zuppe di verdura, pasta fresca, carni gustose anche di maiale, e con pesce azzurro al forno. A fine pasto si abbina con dolci e frutta secca.

SIMON WEISSBIER - 0,50 lt - 5,4% vol.  € 6,00

La Birreria Simon utilizza ingredienti locali e mantiene standard elevati di qualità per dare alla specialità “Primo Laufer Weissbier” il suo caratteristico gusto - una delizia per gli amanti della buona birra di frumento.



LA
MASSERIA
PIZZERIA - RISTORANTE

“ Apprezzare e abbinare un buon vino è come immergersi in un lungo viaggio: un'esperienza sensoriale che racconta di ogni calice la terra, il clima e la storia del luogo da cui proviene.