

Osteria San Pietro



Carta dei vini

*Gentili clienti,
in questo locale si è fatta una scelta ben precisa, proporre soprattutto etichette regionali che accompagnino i nostri piatti, tipicamente locali. Non che i vini di altre regioni non siano meritevoli di essere bevuti, anzi, diverse sono le regioni famose per vini ormai apprezzati in tutto il mondo.*

Vogliamo comunque che i nostri clienti accostino il cibo ai vini prodotti localmente, per esaltarne la tipicità e la tradizione dei luoghi.

Proponiamo vini con un buon rapporto qualità/prezzo perché tutti si possano avvicinare alla bottiglia e possano confrontare le diverse etichette. Ecco perché non troverete etichette costose di aziende importanti e/o conosciute, ma vini ricercati, di aziende note e meno note sul panorama regionale, meritevoli di essere degustati.

Prosit

Bere con moderazione vino di qualità può giovare alla salute.

Vino alla mescita

Grechetto gentile (Pignoletto) IGT - 12,5% vol. (litro) € 9.00
Cinti Floriano - Sasso Marconi (Bo) (1/2 litro) € 5.00
(1/4 litro) € 2.50

Prodotto sulle colline di Sasso Marconi. Vino fermo di color paglierino, armonico e leggermente aromatico.

Sangiovese Rubicone Romagna IGT - 12% vol. (litro) € 9.00
Poderi dal Nespole - Forlì (Fe) (1/2 litro) € 5.00
(1/4 litro) € 2.50

Vino di giusta corposità, mediamente tannico, freschezza e profumo tipico della varietà sono le note caratteristiche.

Vino al calice

Serviamo alcune etichette di vini rossi a calice. Chiedete all'oste per conoscere le disponibilità del giorno.

Sangiovese Superiore Romagna DOC 2017 - 13,5% vol. 100 ml € 4.00
Sigismondo - Le rocche malatestiane - Coriano (Rn)

Colore rubino di buona trasparenza. Profumi fruttati freschi di marasca e susina rossa, poi sentori floreali di viola e petali di rosa complessi ed eleganti. Viene affinato per il 10% in barrique e il 90% in acciaio. Indicato con sughi e carne ai ferri. Tre bicchieri sul Gambero rosso 2018 e 2019.

Merlot - Colli Bolognesi DOC 2016 - 15% vol. 100 ml € 4.00
Manaresi - Zola Predosa (Bo)

Solo acciaio. Equilibrio fra rotondità e snellezza, tra frutto, piacevolezza e struttura. Intriganti speziature.

Vini Bianchi Frizzanti

Pignoletto Colli Bolognesi DOCG frizzante - 11% vol. € 14.00
Podere Riosto - Pianoro (Bo)

Ha colore paglierino chiaro e profumo delicato, leggermente aromatico. Il suo sapore è caratteristico, asciutto armonico e gradevolmente frizzante.

Pignoletto Colli Bolognesi DOCG frizzante - 11,5% vol. € 15.00
Manaresi - Zola Predosa (Bo)

Ha colore paglierino carico con leggera aromaticità varietale. Profumi intensi di fiori bianchi e pera. Il suo sapore è caratteristico, asciutto armonico e leggermente frizzante con perlage fine. Indicato come aperitivo o a tutto pasto per accompagnare piatti gustosi della cucina emiliana.

Malvasia Selezione Colli di Parma DOC frizzante 2018 - 11,5% vol. € 14.00
Monte delle vigne - Ozzano Tanaro (Pr)

Frizzante dal color giallo paglierino, carattere floreale e fruttato, con note di mandorla, albicocca e fiorni bianchi. Al palato è fresco, sapido ed elegante e una notevole persistenza aromatica. Indicato con salumi.

Vini Bianchi Tranquilli

Pignoletto Classico Colli Bolognesi DOCG 2017 - 13% vol. € 16.00
Sassobacco - Cinti Floriano - Sasso Marconi (Bo)

Colore giallo paglierino. Profumi tipici varietali. Elegante ed intenso.

Trebbiano Romagna DOC 2018 - 11,5% vol. € 13.00
Ceregio - Fattoria Zerbina - Marzeno (Ra)

Profumi floreali, secco e persistente, piacevolmente acidulo.

Albana secco Romagna DOCG 2019 - 14% vol. € 14.00
I Croppi - Celli - Bertinoro (Fc)

Colore giallo oro con leggeri riflessi ramati. Profumo di frutta a polpa gialla e albicocca e sapore ricco e avvolgente, con buona freschezza. Abbinamento con primi piatti e carni bianche. Tre bicchieri sul Gambero rosso 2017, 2018 e 2019.

Pagadebit Romagna DOC 2018 - 12% vol. € 12.00
Poderi dal Nespole - Forlì (Fe)

Fresco e aromatico, colore giallo paglierino, presenta sentori floreali e un gusto gradevole. Sorprende per i suoi profumi.

Chardonnay Colli di Imola DOC 2019 - 13% vol. (a Km zero) € 16.50
Maleto - Palazzona di Maggio - Ozzano dell'Emilia (Bo)

Da uve Chardonnay in purezza che provengono esclusivamente dai vigneti della tenuta. Di colore giallo paglierino e acidità elevata il Maleto è un vino fresco ed elegante.

Le bollicine Bianche

Ferghettina Franciacorta Brut DOCG - 12,5% vol. € 25.00

Ferghettina - Erbusco (Bs)

Uvaggio **Chardonnay** 95% e **Pinot nero** 5% il vino base viene messo a fermentare in bottiglia dove matura per almeno 24 mesi prima di essere sboccato. Effervescenza persistente e carezzevole insieme a morbidezza fanno di questo brut un piccolo classico.

Chardonnay brut metodo classico - 12,5% vol. € 20.00

Principessa - Az. Agr. Loretta - Gazzola (Pc)

Da uve Chardonnay in purezza che provengono esclusivamente dai vigneti della tenuta. Spumante metodo classico dai profumi intensi di frutta matura e fiori bianchi.

Cuvée spumante brut Colli Piacentini DOC - 11,5% vol. € 14.50

Cantina Valtidone - Borgonuovo (Pc)

Un particolare e intenso lavoro di selezione delle uve **Chardonnay** e **Pinot nero**, la natura del terreno collinare e una lunga fermentazione ne fanno uno spumante raffinato dal profumo e dal gusto Pieno.

Le bollicine Rosé

Lambrusco Rosé Reggiano DOP - 12% vol. Bio (novità) € 18.00

Cadelvento - Venturini Baldini - Roncolo (Re)

Spumante rosato dall'anima fruttata e floreale e dal carattere giovanile con spunti minerali. Prodotto con metodo Charmat corto, è un lambrusco secco da uve Sorbara e Grasparossa. Perfetto come aperitivo e con antipasti di salumi e formaggi, con un'inarrestabile bevibilità

Sangiovese Rosé - 12% vol. (novità) € 17.00

Aspro - Palazzona di Maggio - Ozzano dell'Emilia (Bo)

Spumante rosato dall'anima fruttata e floreale e dal carattere giovanile con spunti minerali. Prodotto con metodo Charmat corto, è un lambrusco secco da uve Sorbara e Grasparossa. Perfetto come aperitivo e con antipasti di salumi e formaggi, con un'inarrestabile bevibilità.

Franciacorta Brut Rosé DOCG Millesimato 2015 - 12,5% vol. € 31.00

Ferghettina - Erbusco (Bs)

Da uve Pinot nero in purezza e affinato per 36 mesi sui lieviti, ha profumi di frutti di bosco e un piacevole sentore di crosta di pane. Vino dal carattere deciso che unisce freschezza ed eleganza ad una buona struttura e persistenza che lo rendono particolarmente adatto ad essere consumato a tutto pasto.

Vini Rossi

I Sangiovesi: una carrellata di sangiovesi prodotti a partire dalla provincia di Bologna fino alla provincia di Rimini.

Sangiovese Romagna DOC 2018 - 13% vol. (a Km zero) € 14.50

Ulziano - Palazzona di Maggio - Ozzano dell'Emilia (Bo)

Colore rubino intenso con pregevoli sentori di ciliegia. Solo acciaio per 12 mesi ed affinamento in bottiglia per almeno 4 mesi.

Sangiovese Sup. Riserva Romagna DOP 2016 - 15% vol. (a Km zero) € 35.00

Le Armi - Palazzona di Maggio - Ozzano dell'Emilia (Bo) MAGNUM € 66.00

Prodotto con uve Sangiovese in purezza, selezionando i grappoli a mano e prodotto solo in alcune annate. Affinamento per almeno 24 mesi in fusti di rovere di 1° e 2° passaggio e poi altrettanti mesi in bottiglia. Indicato con sughi e carne ai ferri.

Sangiovese Sup. Riserva Romagna DOC 2017 - 14% vol. Bio € 19.00

Petrignone - Tre Monti - Imola (Bo)

Colore rubino, di struttura, morbido con intensi profumi tipici. Viene affinato per tre mesi in barrique. Indicato con sughi e carne ai ferri.

Sangiovese Sup. Riserva Romagna DOC 2015 - 14,5% vol. € 18.50

Torre di Ceperano - Fattoria Zerbina - Marzeno (Ra)

Colore rubino intenso, elegante con un'immediata e piacevole bevibilità. Viene affinato in fusti di rovere. Indicato con sughi e carne ai ferri.

Sangiovese Riserva Romagna DOC 2015 - 13,5% vol. Bio € 21.00

I Probi - Villa Papiano - Modigliana (Fc)

Color rosso rubino con riflessi granati, intenso ed evoluto di matrice morbida. Sentori di frutta rossa matura che si interseca con note speziate ed affumicate, pepe bianco e chiodi di garofano. Le sensazioni del legno sono evidenti ma piacevoli grazie al lungo affinamento in bottiglia. Freschezza ben presente e piacevole che dona profondità e lunghezza gustativa. Indicato con sughi, carne ai ferri e petroniana. **Tre bicchieri** sul Gambero rosso 2017, 2018 e 2019.

Sangiovese Romagna DOC 2016 - 13,5% vol. € 17.50

Vigneto di Prugnato - Poderi dal Nespole - Forlì (Fc)

Colore rubino, di struttura, morbido con intensi profumi tipici. Viene affinato in fusti di rovere. Indicato con sughi e carne ai ferri.

Sangiovese Superiore Romagna DOC 2018 - 13% vol. € 16.00

Sigismondo - Le rocche malatestiane - Coriano (Rn)

Colore rubino di buona trasparenza. Profumi fruttati freschi di marasca e susina rossa, poi sentori floreali di viola e petali di rosa complessi ed eleganti. Viene affinato per il 10% in barrique e il 90% in acciaio. Indicato con sughi e carne ai ferri. **Tre bicchieri** sul Gambero rosso 2018 e 2019.

Sangiovese Superiore Romagna D.O.C. Superiore 2017 - 13,5% vol. Bio € 15.50

Vignal Monte - Podere Vecciano - Coriano (Rn)

Colore rubino intenso. Profumi complessi ed eleganti. Un gradevole tono vanigliato.

Viene affinato per otto mesi in piccole botti di rovere. Indicato con sughi e carne ai ferri.

I Colli Bolognesi

Parlando di rossi, fatta eccezione per il Barbera, sui Colli Bolognesi si coltivano vitigni di origine francese.

Cabernet Sauvignon Colli Bolognesi DOC 2016 - 12,5% vol. € 18.00

Sassobacco - Cinti Floriano - Sasso Marconi (Bo)

Colore rosso rubino con riflessi vivi, odore fruttato complesso e leggermente erbaceo. Affinato in barrique, pronto da bere. Indicato con sughi, carne ai ferri, formaggi stagionati e salumi.

Cabernet Sauvignon Colli Bolognesi DOC 2018 - 15% vol. Bio € 18.50

Le Borre - Corte d'Aibo - Monteveglio (Bo)

Colore rosso rubino. Profumo persistente e intenso con sentori di erba e terra. Gusto secco, di corpo, caldo di alcool, giustamente tannico erbaceo ed abbastanza fine. Indicato con sughi, cacciagione, selvaggina, brasati, carne ai ferri e formaggi stagionati.

Cabernet Sauvignon Colli Bolognesi DOC 2016 - 13,5% vol. € 19.00

Monte Gorgii - Isola - Monte San Pietro (Bo)

Macerazione e fermentazione in vasche di cemento, affinamento per dodici mesi in barrique. Colore rosso rubino. Sentori di frutta ed amarene e note balsamiche. In bocca mostra da subito una rilevante densità, deciso anche il tannino, bella progressione gustativa, lunghissimo il finale. Indicato con sughi, brasati, carne ai ferri e formaggi stagionati.

Cabernet Sauvignon Colli Bolognesi DOC 2017 - 15% vol. € 22.00

Controluce - Rosso Bologna - Manaresi - Zola Predosa (Bo)

Solo uve **Cabernet Sauvignon** raccolte e selezionate a mano, solo dal vigneto più elevato della collina. Colore rosso scuro. Profumo persistente e intenso con sentori ciliegia sotto spirito, prugna e piccola frutta rossa. Vinificato in acciaio e affinato in botti di rovere francese per 16 mesi. Indicato con sughi, carne ai ferri e formaggi stagionati.

Rosso Bologna Colli Bolognesi DOC 2015 - 13,5% vol. € 19.00

Cinti Floriano - Sasso Marconi (Bo)

Bordolese con Cabernet Sauvignon 60%, Merlot, Barbera e Pinot Nero. Colore rosso rubino con riflessi granati, al naso sentori balsamici e marasche sottospirito. In bocca caldo e speziato, intenso e persistente. Affinato in barrique di rovere per almeno dodici mesi. Indicato con sughi, carne ai ferri, formaggi stagionati e salumi.

Merlot Selezione Colli Bolognesi DOC 2015 - 14% vol. € 15.50

Sassobacco - Cinti Floriano - Sasso Marconi (Bo)

Prodotto ottenuto da vecchie vigne con basse rese. Pieno, strutturato, pronto da bere. Affinato in barrique. Indicato con sughi, cacciagione, selvaggina, brasati, carne ai ferri e formaggi stagionati.

Merlot - Colli Bolognesi DOC 2017 - 15% vol. € 15.50

Manaresi - Zola Predosa (Bo)

Solo acciaio. Equilibrio fra rotondità e snellezza, tra frutto, piacevolezza e struttura. Intriganti speziature.

Barbera I.G.T. frizzante 2019 - 13,5% vol. Bio € 14.00

Corte d'Aibo (Bo) - Monteveglio (Bo)

Vino leggermente frizzante da uve barbera in purezza. Di colore rosso rubino e profumo vinoso caratteristico ed il sapore armonico. Da gustare giovane ideale con carni cotte e salumi, pasta condita con carne, bolliti e grigliate.

Barbera Colli Bolognesi DOC 2015 - 14% vol. € 18.50

Monte Gorgii - Isola - Monte San Pietro (Bo)

Macerazione e fermentazione in vasche di cemento, affinamento per dodici mesi in barrique. Colore rubino intenso, sentori di frutta e fiori appassiti, gusto corposo, levigato il tannino, bella progressione gustativa, lunghissimo il morbido finale. Indicato con sughi e carne ai ferri.

I Rossi regionali

Rosso Colli di Imola IGT 2015 - 14% vol. (a Km zero) € 19.00

Dracone - Palazzona di Maggio - Ozzano dell'Emilia (Bo)

Uvaggio Merlot (50%), Cabernet Franc (38%), Petit Verdot (12%). Affinamento per 75% acciaio e 25% in barriques. Dopo 24 mesi imbottigliato. Armonico, profumo tipicamente varietale e leggermente speziato. Indicato con sughi e carne ai ferri.

Burson Ravenna IGT 2015 - 14,5% vol. € 18.50

Azienda Agricola Randi - Bagnacavallo (Ra)

Prodotto con uve Longanesi, vitigno autoctono. Colore granato con riflessi violacei. Sentori di frutta matura e speciali. Gusto marcato, persistente ed elegante. Affinato in botti di rovere. Indicato con sughi e carne ai ferri.

Rosso Forlì IGT 2014 - 13% vol. Bio (novità) € 22.00

Papiano di Papiano - Villa Papiano - Modigliana (Fc)

Da uve Centesimino 60% e Sangiovese 40% nasce questo rosso dopo l'affinamento di 12 mesi in barrique e 12 mesi in bottiglia. Al naso richiama sentori di frutta matura, fiori appassiti, tabacco e spezie dolci. Al palato è di buon corpo, rotondo, armonioso, con un tannino ben integrato. Indicato con sughi, carne ai ferri e petroniana.

Barbera Colli Piacentini DOC 2015 - 15,5% vol. Bio (novità) € 20.00

Carabas - Az.Agr. Luretta - Gazzola (Pc)

Da uve Barbera in purezza. Al naso sono evidenti i sentori di frutta rossa e confettura e al palato il rapporto che ha avuto con il legno, presenta tannini morbidi e una fresca ciliegia matura. Ideale l'abbinamento con arrostiti, carne ai ferri e carni da lunghe cotture

Pinot Nero Colli Piacentini DOC 2015 - 14,5% vol. Bio (novità) € 28.00

Achab - Az.Agr. Luretta - Gazzola (Pc)

Da uve Pinot nero in purezza che provengono esclusivamente dai vecchi vigneti della tenuta, con affinamento di 18 mesi in barriques. I profumi di viola e di bacche rosse si abbracciano ai dolci aromi del legno di rovere francese. La frutta matura scorre nel bicchiere mentre il rosso trasparente colore ne attesta l'assoluta eleganza. Abbiamo a minestre e formaggi

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP frizzante - 11,5% vol. € 14.50

Acino - Az. Agr. Corte Manzini - Castelvetro (Mo)

Colore rubino intenso, bella vivacità e riflessi violacei. Buon corpo, di piacevole morbidezza e di media freschezza. I buoni estratti ed i gradi lo rendono piacevolmente rotondo e ricco. Indicato con salumi e crescentine.

Lambrusco di Sorbara DOC frizzante - 11,5% vol. € 15.00

Omaggio a Gino Friedmann - Cantina di Sorbara (Mo)

Vino frizzante secco con profumo di frutta bianca e fiori. Presenta un sapore vivace, sapido, asciutto con fondo di lievito. Colore rosso rosato. Indicato con salumi e crescentine.

Lambrusco Reggiano DOP frizzante - 11% vol. Bio € 18.00

Marchese Manodori - Venturini Baldini - Roncolo (Re)

Vino frizzante secco gradevolmente vinoso e fruttato, con sentori di viole e ciliegie mature. Di medio corpo con tannino vivace, armonico, fresco ed elegante. Colore rosso rubino intenso. Da tutto pasto, in particolare con primi succulente, salumi, frittiture e costine di maiale alla griglia. **Tre bicchieri sul Gambero rosso 2018.**

I grandi Rossi italiani

Una scelta azzardata per una piccola realtà come la nostra, ma fatta con l'esclusivo intento di far avvicinare tutti all'ottimo vino italiano. Abbiamo scelto personalmente alcune etichette che, con un buon rapporto qualità prezzo, riscono a offrire un viaggio in quelli che sono i nostri vini più famosi al mondo.

Amarone della Valpolicella Classico DCG 2013 - 16,5% vol. (novità) € 40.00

Campo Masua - Venturini - San Pietro in Cariano (Vr)

Prodotto solo in annate eccezionali, si ottiene partendo da un'accurata selezione dei migliori grappoli, cinque mesi di appassimento, affinamento per tre anni in botte e almeno sei mesi in bottiglia. Vino dall'intrigante veste cromatica, al naso esprime profumi intensi ed eterei di frutta rossa matura e sotto spirito, spezie e liquirizia. Gusto carismatico con tannini vellutati, grande struttura ed una bella persistenza morbida. Si abbina alla selvaggina, carne alla brace, ai brasati ed ai formaggi a pasta dura saporiti e stagionati. Gradevole anche nei momenti di meditazione.

Barolo DCG 2013 - 14,5% vol. (novità) € 46.00

Liste - Damilano - La Morra (Cn)

Prodotto esclusivamente con uve nebbiolo in purezza del cru Liste nel comune di Barolo, con esposizione sud, sud-est. I suoli calcarei e limosi donano al vino grande complessità di profumi e di struttura che, insieme alla buona acidità e alla forte componente tannica, contribuiscono alla sua longevità. Di colore rosso granato intenso, presenta al naso sentori di frutti di bosco, liquirizia, tabacco e cacao. Sapore asciutto con forte corposità e persistenza. Si abbina a piatti succulenti e a brasati o gustato per meditazione.

Brunello di Montalcino DCG 2013 - 13,5% vol. (novità) € 40.00

Colombini - Fattoria dei Barbi - Montalcino (Si)

In questo vino le caratteristiche tipiche del Brunello, grande intensità di corpo, aromi complessi ed evoluti e capacità di lungo invecchiamento, sono tutte presenti. Profumi intensi con prevalenza di ciliegia matura armonizzata a sentori speziati e agrumati. Gusto morbido ed equilibrato con una delicata tannicità ben integrata a sensazioni acide. Si abbina alla carne alla brace, ai brasati ed ai formaggi ben stagionati.

Vini dolci

Malvasia dolcevita Colli Piacentini DOC - 7% vol. € 13.50

Cantina Valtidone - Borgonuovo (Pc)

Spumante amabile ottenuto dalla prima spremitura di uve. Profumo aromatico intenso, moderatamente alcolico. Sapore dolce e pieno.

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP frizzante - 9% vol. € 13.00

Amabile - Az. Agr. Corte Manzini - Castelvetro (Mo)

Prodotto dai vigneti di media età con rese basse per ettaro, ha un buon profumo, un buon corpo ed equilibrato nella beva. Amabile ma leggermente secco. Si abbina bene con pasticceria secca e crostate.

Vini liquorosi

Albana Passito Romagna DOCG 2018 - 12,5% vol. - 50 cl. € 30.00

Arrocco - Fattoria Zerbina - Marzeno (Ra) 6 cl € 4.50

Nasce dall'assemblaggio rigoroso di diversi lotti di raccolta di uve albana, colpite dalla muffa nobile. La fermentazione e l'affinamento di questo vino si svolgono in carati di rovere francese. L'abbinamento ideale è con dolci o formaggi a pasta dura.

Malvasia Passito Colli Piacentini DOC 2011 - 13,5% vol. - 50 cl. € 22.00

Luna di Candia - Cantina Valtidone - Borgonovo (Pc) 6 cl € 3.50

Conserva intatte le fragranze dell'uva di Malvasia di Candia Aromatica. E' ottenuto dalla vinificazione di sole uve di Malvasia lasciate passire. Ha un profumo intenso e un colore dorato. Vino adatto all'invecchiamento che si abbina bene a formaggi saporiti e a dolci.

Vin Santo Valdichiana DOC 2014 - 13% vol. - 50 cl. € 22.00

Santa Cristina - Cortona (Ar) 6 cl € 3.50

Di colore giallo ambrato intenso, dal profumo intenso con sentori di pasticceria e note di uva passa e canditi, caratteristiche della malvasia e di noce e nocciola tipiche del trebbiano toscano. Al palato è corposo, morbido e dal finale aromatico con note che richiamano a farina di castagne ed amaretti. Abbinamento consigliato: pasticceria secca e cantuccini toscani.

Birre artigianali

Birrificio Statale Nove - Anzola Emilia (Bo)

Levante - Birra chiara (Keller Pils) - Alcool 4,8% vol. - 12°P - 50 cl. € 7.50

Priva di conservanti non filtrata e non pastorizzata, prodotta a bassa fermentazione utilizzando selezionatissimi malti e luppoli pregiati. Si presenta alla vista di un colore giallo, con una schiuma candida, fine, compatta e persistente, dal perlage fine, al gusto è forte, con un sapore pieno e fragrante che ricorda la crosta del pane fresco. Nelle sensazioni olfattive prevalgono sentori erbacei e floreali, dovuti alla generosa luppolatura.



Zenit - Birra chiara (Weizen) - Alcool 4,7% vol. - 12°P - 50 cl. € 7.50

Birra artigianale ad alta fermentazione, chiara e torbida. Tipica birra bavarese caratterizzata da una schiuma abbondante e persistente. Il lievito utilizzato le dona un aroma di banana matura e spezie come il chiodo di garofano. Al gusto risulta fresca, particolarmente dissetante e poco amara.



Kartola - Birra ambrata (Marzen) - Alcool 5,5% vol. - 14°P - 50 cl. € 8.00

La birra artigianale miss kartola è una birra ramata dalla schiuma candida, fine, compatta e persistente e dal perlage fine. Nelle sensazioni olfattive risaltano i sentori erbacei e floreali dovuti all'utilizzo di luppoli prevalentemente aromatici, provenienti dalla regione dell'hallertau (baviera). Ha un sapore pieno e fragrante che ricorda il malto d'orzo. Al gusto risulta leggermente abboccata, poco amara e moderatamente gasata.



Ponente - Birra rossa (Bock) - Alcool 6% - 16°P - 50 cl. € 9.00

Priva di conservanti non filtrata e non pastorizzata, prodotta a bassa fermentazione, utilizzando malti selezionati e luppoli pregiati. È una birra scura dal colore mogano caratterizzata da una schiuma color crema, fine, compatta e persistente. All'olfatto si riconoscono subito i sentori caldi dell'alcool e della frutta sotto spirito, sentori che ritroviamo puntualmente al palato; la miscela dei cinque tipi di malto utilizzati per produrre questa birra artigianale si armonizza perfettamente con i sentori erbacei dovuti all'utilizzo di luppoli aromatici. Essendo un prodotto vivo, il gusto di questa birra evolve nel tempo: consigliamo di servirla a circa 8-10° per esaltarne il gusto ed il profumo, mantenendone inalterate le qualità.



Birre industriali

Moretti - Ricetta originale (Lager) - Alcool 4,6% vol. - 66 cl. € 4.00

Birra Moretti

Birra a bassa fermentazione, con profumo di malto d'orzo bilanciato da note fresche e floreali, gusto finemente amaro.

Poretto - 4 luppoli (Lager) - Alcool 5,5% vol. 33 cl. € 3.50

Birrificio Angelo Poretto 66 cl. € 4.50

Birra lager, generosamente luppolata, dal corpo rotondo e caratterizzata dalla spiccata armonia fra la fragranza del malto e i profumi del luppolo.

I Distillati

Come si degusta una grappa? Seguite queste semplici regole:

Vista La Grappa deve essere cristallina. Se invecchiata, l'intensità ed il tono del colore suggeriscono l'età di invecchiamento del distillato.

Olfatto Si individuano l'intensità, la pulizia e la finezza del complesso aromatico, nonché specifici aromi riconoscibili.

Gusto I gusti percepibili sono: dolce, amaro, salato e acido. Il dolce è positivo; le altre tre sensazioni sono indice di cattiva conservazione delle vinacce o errori di distillazione.

Retrofatto I profumi che dalla bocca raggiungono i sensori olfattivi nel naso, generano il "retrofatto" della grappa.

Come fare Olfazioni brevi evitano che l'alcool narcotizzi i centri olfattivi. La percezione degli aromi è frutto dell'esercizio.

Le grappe

Segnana Gentile - 40% F.lli Lunelli Trento (Tn) 3 cl € 4.00

Selezione di vinacce trentine distillate con metodo discontinuo a vapore. Colore cristallino, profumo fragrante e delicato ma deciso.

Stravecchia - 43% Distilleria Angeli Dro (Tn) 3 cl € 4.00

Stravecchia - 41% Distilleria artig. MaxEntia (Tn) 3 cl € 4.00

Grappa 903 - 41% Distilleria Bonaventura (Tv) 3 cl € 4.00

Monovitigni

(In ordine, dalle più secche per finire alle più morbide)

Teroldego - 48% Ivo Dalpas Trento (Tn) 3 cl € 4.00

Ramandolo - 50% Distilleria Cerchia Nimus (Ud) 3 cl € 4.00

Grasparossa - 45% G, Vittorio Castelvetro di Modena (Mo) 3 cl € 4.00

Cabernet - 43% Distilleria Angeli Dro (Tn) 3 cl € 4.00

Pignoletto - 42% Azienda Agricola San Vito Monteveglio (Bo) 3 cl € 4.00

Sangiovese - 40% Podere Vecciano Coriano (Rn) 3 cl € 4.00

Pinot grigio - 43% Distilleria Angeli Dro (Tn) 3 cl € 4.00

Chardonnay - 43% Distilleria Angeli Dro (Tn) 3 cl € 4.00

Müller Thurgau - 43% Distilleria Angeli Dro (Tn) 3 cl € 4.00

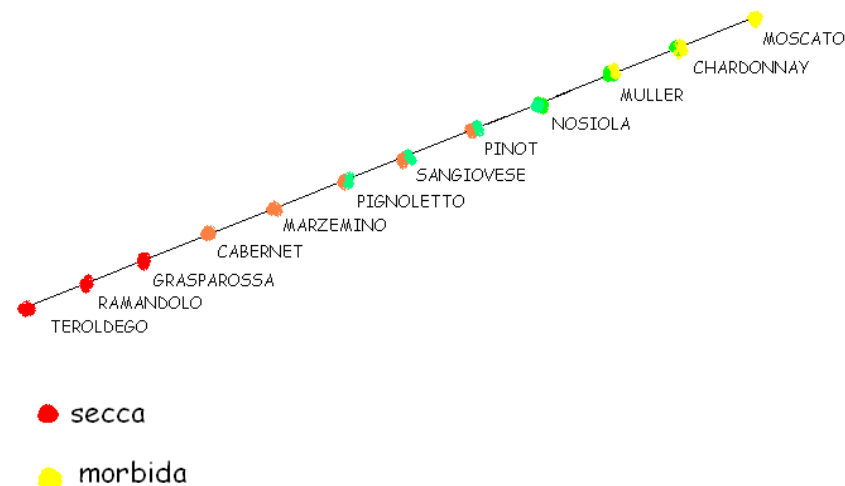
Moscato - 43% Distilleria Angeli Dro (Tn) 3 cl € 4.00

Acquavite

Prime Uve - 40% Distilleria Bonaventura (Tv) 3 cl € 4.00

Prime Uve nere - 40% Distilleria Bonaventura (Tv) 3 cl € 4.00

La scala delle grappe



Amari e Liquori

Montenegro, Unicum, Averna, Lucano, Cynar, Petrus, Jagermeister, Braulio, Ramazzotti, Fernet Branca, Di Saronno 3 cl € 3.00

Sambuca Molinari e Varnelli, Branca Menta, San Marzano 3 cl € 3.00

Nocino il Mallo 3 cl € 3.00

Vodka Absolut 3 cl € 3.00

Rum invecchiati 5/7 y 3 cl € 4.00

Rum invecchiati 15/23 y 3 cl € 6.50

Whisky Oban 14 y, Dalwhinnie 15 y, Lagavulin 16 y 3 cl € 6.50

In fresco

Liquirizia, Limoncello, Amaro del capo, Jagermeister, Branca menta, Mirto di Sardegna 3 cl € 3.00