



## CARTA DEI VINI E DELLE BIRRE ARTIGLIANALI

*L'amore verso il vino e' sempre più diffuso, poichè consente di passare momenti piacevoli e rilassanti. Il ristorante Mangiafuoco Foligno, insieme alle cantine di seguito elencate, Vi offre una grande opportunità, il piacere di apprezzare e degustare Grandi Vini Umbri, Nazionali ed Esteri ad un prezzo veramente speciale.*

*Lo staff Vi raccomanda di bere responsabilmente*

*Daniele C.*

## Bollicine

	bianche	
SPUMANTE Brut Origine Valdo – Veneto – Uve: <i>Uve ad alta vocazione spumantistica</i>		€ 14,00
VERDICCHIO BRUT Garofoli – Marche – Uve: <i>100% Verdicchio</i>		€ 15,00
PROSECCO ASOLO docg Colfondo ( <i>rifermenta in bottiglia</i> ) Bele Casel – Veneto – Uve: <i>100% Glera</i>		€ 16,00
PROSECCO di VALDOBBIADENE “Cuvée de Boj” Brut Superiore D.O.C.G. Valdo – Veneto – Uve: <i>Glera</i>		€ 16,00
FRANCIACORTA BRUT 25 docg Fratelli Berlucchi Az. Agr. – Lombardia – Uve: <i>Chardonnay</i>		€ 18,00
PROSECCO di VALDOBBIADENE 10 “Millesimato del Presidente” Metodo Classico Brut Valdo – Veneto – Uve: <i>Glera</i>		€ 19,00
IL MILLE Metodo Charmat La Tunella – Friuli Venezia Giulia – Uve: <i>Ribolla Gialla 50% e Pinot Nero 50%</i> ,		€ 19,00
TRENTO doc Cuvée 28+ 48 mesi Rotari – Trentino – Uve: <i>Chardonnay</i>		€ 22,00
TRENTO doc AlpeRegis Extra Brut 48 mesi Rotari – Trentino – Uve: <i>Chardonnay</i>		€ 24,00
FRANCIACORTA docg Prima Cuvée Brut Monte Rossa – Lombardia – Uve: <i>Chardonnay 85% Pinot nero 10% Pinot bianco 5%</i>		€ 25,00
TRENTO doc AlpeRegis Pas Dosé 60 mesi Rotari – Trentino – Uve: <i>Chardonnay</i>		€ 26,00
FRANCIACORTA EXTRA BRUT Millesimato 2009 docg Faccoli – Lombardia – Uve: <i>60% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 10% Pinot bianco</i>		€ 28,00
FRECCIANERA NATURE Franciacorta Millesimato 2011 docg Fratelli Berlucchi Az. Agr. – Lombardia – Uve: <i>90% Chardonnay e Pinot bianco 10% Pinot nero</i>		€ 26,00

..... segue Bollicine bianche .....	
FRANCIACORTA docg Sansevé Satèn Brut Monte Rossa – Lombardia – Uve: <i>Chardonnay 100%</i>	€ 28,00
FRANCIACORTA BRUT docg Vendemmia 2005 Sboccatura 2010 Derbusco Cives – Lombardia – Uve: <i>100% Chardonnay</i>	€ 38,00
..... Bollicine rosè .....	
BRUT ROSÈ SCACCIADIAVOLI 24 mesi Cantina Scacciadiavoli – Umbria – Uve: <i>Sagrantino</i>	€ 19,00
TRENTO doc AlpeRegis Rosé 36 mesi Rotari – Trentino – Uve: <i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	€ 26,00
FRECCIANERA ROSA Franciacorta Brut Rosè Millesimato 2011 docg Fratelli Berlucchi Az. Agr. – Lombardia – Uve: <i>Chardonnay e Pinot Bianco 70%, 30% Pinot Nero vinificato in rosato</i>	€ 26,00
..... Bollicine Francia .....	
CREMANT de BOURGOGNE Grand Cuvée Brut Veuve Ambal – Francia – Uve: <i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	€ 20,00
CHAMPAGNE POMMERY Noir Pommery – Reims Francia – Uve: <i>Chardonnay, Pinot Noir, Meunier</i>	€ 39,00
CHAMPAGNE BRUNO PAILLARD Brut Première Cuvée 2000 Bruno Paillard – Reims Francia – Uve: <i>22 % Pinot Meunier, 33 % Chardonnay, 45 % Pinot Noir</i>	€ 55,00
CHAMPAGNE POL ROGER Brut Reserve Pol Roger – Vallée d'Epernay Francia – Uve: <i>33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier e 33% Chardonnay</i>	€ 64,00
CHAMPAGNE POL ROGER Vintage 2000 Pol Roger – Vallée d'Epernay Francia – Uve: <i>60% Pinot Noir, 40% Chardonnay</i>	€ 88,00
..... Bollicine Francia rosè .....	
CREMANT de BOURGOGNE Grand Cuvée Rosè Veuve Ambal – Francia – Uve: <i>Pinot Noir, Chardonnay, Gamay</i>	€ 20,00
CHAMPAGNE POMMERY Brut Apanage Rosè Pommery – Reims Francia – Uve: <i>Chardonnay e Pinot Noir</i>	€ 48,00
 <b>Valle d'Aosta</b>	
..... rossi .....	
TORRETTE SUPERIORE doc 2011 La Source – Uve: <i>Petit Rouge 85% Fumin 10% altri 5%</i>	€ 20,00

## Piemonte

	bianchi	
MONTEJ BIANCO Monferrato doc 2013 Villa Sparina – Uve: <i>Chardonnay e Sauvignon Blanc</i>		€ 14,00
ROERO ARNEIS docg 2013 Vietti – Uve: <i>100% Arneis</i>		€ 18,00
TIMORASSO DILETTO Colli Torinesi doc 2013 Pomodolce – Uve: <i>100% Timorasso</i>		€ 19,00
	rossi	
DOLCETTO D'ALBA Tre Vigne doc 2014 Vietti–Uve: <i>Dolcetto</i>		€ 16,00
DOLCETTO D'ALBA Rossana doc 2014 Ceretto–Uve: <i>Dolcetto</i>		€ 18,00
BARBERA D'ALBA Tre Vigne doc 2013 Vietti –Uve: <i>Nebbiolo</i>		€ 19,00
PERBACCO Nebbiolo Langhe doc 2013 Vietti –Uve: <i>Nebbiolo</i>		€ 19,00
BARBARESCO Bordini doc 2012 Elvio Cagno –Uve: <i>Nebbiolo</i>		€ 38,00
BAROLO Cascina Nuova docg 2011 Elvio Cagno – Uve: <i>Nebbiolo</i>		€ 44,00
BAROLO Castiglione docg 2012 Vietti – Uve: <i>Nebbiolo</i>		€ 48,00

## Lombardia

	bianchi	
CA' BRUSADE Curtefranca Bianco doc 2014 Fratelli Berlucci Az. Agr. –Uve: <i>Chardonnay, Pinot Bianco</i>		€ 15,00
LUGANA doc 2013 Olivini –Uve: <i>Trebbiano di Lugana in purezza</i>		€ 16,00

## Alto Adige

	bianchi	
MÜLLER THURGAU doc 2014 Cantina Valle Isarco – Uve: <i>Müller Thurgau</i>		€ 14,00
SYLVANER A.A. doc 2014 Cantina Valle Isarco – Uve: <i>Sylvaner</i>		€ 14,00
KERNER A.A. doc 2014 Cantina Valle Isarco – Uve: <i>Kerner</i>		€ 16,00
MÜLLER THURGAU doc 2014 J. Hofstätter – Uve: <i>Müller Thurgau</i>		€ 16,00
MÜLLER THURGAU doc 2014 Franz Haas – Uve: <i>Müller Thurgau</i>		€ 16,00
PINOT BIANCO Weisseburgunder doc 2014 J. Hofstätter – Uve: <i>Pinot Bianco</i>		€ 16,00
PINOT BIANCO Weisseburgunder doc 2015 Erste + Neue – Uve: <i>Pinot Bianco</i>		€ 16,00
RIFALL RIESLING doc 2015 Erste+Neue – Uve: <i>Riesling</i>		€ 18,00
GEWÜRZTRAMINER doc 2015 Erste+Neue – Uve: <i>Gewurztraminer</i>		€ 19,00
CERESETO SAUVIGNON A.A. doc J. Hofstätter – Uve: <i>Sauvignon</i>		€ 19,00
BARTHNEAU PINOT BIANCO Vigna San Michele A.A. doc J. Hofstätter – Uve: <i>Pinot Bianco</i>		€ 28,00
	rossi	
PINOT NERO Riserva Mazon A.A. doc 2011 J. Hofstätter – Uve: <i>Pinot Nero</i>		€ 36,00

## Friuli Venezia Giulia

		bianchi		
VALMASIA doc Colli Orientali del Friuli La Tunella - Uve: <i>Malvasia Istriana 100%</i>			€ 15,00	
PINOT GRIGIO dop 2014 La Tunella - Uve: <i>Pinot Grigio</i>			€ 16,00	
CHARDONNAY dop 2014 La Tunella - Uve: <i>Chardonnay</i>			€ 16,00	
RJGIALLA doc 2014 Colli Orientali del Friuli La Tunella - Uve: <i>Ribolla Gialla 100%</i>			€ 16,00	
SAUVIGNON doc 2014 Colli Orientali del Friuli La Tunella - Uve: <i>Sauvignon 100%</i>			€ 16,00	
ECLISSE Bianco doc Colli Orientali del Friuli La Roncaia - Uve: <i>Cuvée di Sauvignon Blanc e Picolit</i>			€ 22,00	Tre Bicchieri "Gambero Rosso"
FRIULANO doc Colli Orientali del Friuli La Roncaia - Uve: <i>100% Friulano autoctono</i>			€ 22,00	
Col Matiss SAUVIGNON CRU Colli Orientali del Friuli La Tunella - Uve: <i>Sauvignon 100%</i>			€ 19,00	
		rossi		
CABERNET FRANC dop 2013 La Tunella - Uve: <i>Cabernet Franc</i>			€ 18,00	
CABERNET SAUVIGNON igp 2013 La Tunella - Uve: <i>Cabernet Sauvignon</i>			€ 18,00	
REFOSCO dal Peduncolo Rosso dop 2013 La Tunella - Uve: <i>Refosco</i>			€ 18,00	
MERLOT doc Colli Orientali del Friuli La Roncaia - Uve: <i>100% Merlot</i>			€ 24,00	
REFOSCO dal PEDUNCOLO ROSSO doc Colli Orientali del Friuli La Roncaia - Uve: <i>Refosco</i>			€ 24,00	

## Veneto

	rossi	
VALPOLICELLA Classico doc 2014 Nicolis Angelo & Figli – Uve: <i>Corvina 65%, Rondinella 25%, Molinara 10%</i>	€ 14,00	
SECCAL Ripasso della Valpolicella Classico doc 2012 Nicolis Angelo & Figli – Uve: <i>Corvina 70%, Rondinella 20%, Molinara 5% e Croatina 5%</i>	€ 18,00	
VALPOLICELLA Ripasso Superiore doc 2011 Rocca Sveva – Uve: <i>Corvina, Molinara, Rondinella</i>	€ 19,00	
TESTAL Rosso Verona igt 2012 Nicolis Angelo & Figli – Uve: <i>Corvina 90%, Altri 10%</i>	€ 19,00	
AMARONE della VALPOLICELLA Moròpio Classico docg 2010 Antolini – Uve: <i>Corvina 35%, Corvinone 35%, Rondinella 25%, Molinara 5%</i>	€ 48,00	
AMARONE della VALPOLICELLA doc 2009 Rocca Sveva – Uve: <i>Corvina, Molinara, Rondinella</i>	€ 52,00	
AMBROSAN AMARONE della VALPOLICELLA doc Classico 2007 Nicolis Angelo & Figli – Uve: <i>Corvina 70%, Rondinella 20%, Croatina 10%</i>	€ 58,00	

## Toscana

	bianchi	
GUAZZA Vermentino di Toscana igt 2013 Poggio Argentario – Uve: <i>100% Vermentino</i>	€ 15,00	
MELACCE Montecucco Vermentino doc ColleMassari S.A. – Uve: <i>100% Vermentino</i>	€ 15,00	Winery of the Year 2014 Agricoltura Biologica e Biodinamica
	Toscana rossi	
BELLAMARSILIA Morellino di Scansano docg Poggio Argentario – Uve: <i>Sangiovese 85%, Ciliegio 10%, Alicante 5%</i>	€ 16,00	Agricoltura Biologica
TIERRE Rosso Toscana igt 2013 Tua Rita – Uve: <i>80% Merlot – 20% Alicante</i>	€ 18,00	Agricoltura Biologica
ROSSO di MONTEPULCIANO doc 2012 Croce di Febo – Uve: <i>90% Prugnolo Gentile – 10% Canaiolo Suolo</i>	€ 16,00	

segue Toscana rossi

NOBILE di MONTEPULCIANO docg 2011 Croce di Febo – Uve: 90% Prugnolo Gentile – 10%Altri vitigni	€ 24,00	Agricoltura Biologica
COLLEMASARI Montecucco Rosso Riserva doc 2012 ColleMassari S.A. – Uve: 80% Sangiovese, 10% Cilieggiolo, 10% Cabernet Sauvignon	€ 22,00	Winery of the Year 2014 Agricoltura Biologica e Biodinamica
ROSSO dei NOTRI Rosso Toscana igt 2014 Tua Rita – Uve: 50% Sangiovese, 50% Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah	€ 22,00	Agricoltura Biologica
TORRIONE Rosso Toscana igt 2012 Petrolo – Uve: 80% Sangiovese, 15% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon	€ 29,00	
BOLGHERI ROSSO doc 2012 Grattamacco Castagneto Carducci ColleMassari S.A. – Uve: 60% cab. sauvignon, 20% cab. franc10% merlot, 10% sangiovese	€ 24,00	Winery of the Year 2014 Agricoltura Biologica e Biodinamica
CHIANTI CLASSICO Colli Senesi docg 2012 Le Ragnaie – Uve: 100%Sangiovese	€ 18,00	
CHIANTI CLASSICO docg 2012 Isole e Olena – Uve: 80%Sangiovese,15% Canajolo, 5% Syrah	€ 28,00	
ROSSO di MONTALCINO doc 2010 Le Chiose – Uve: Sangiovese grosso (Brunello)	€ 24,00	
BRUNELLO di MONTALCINO Poggio di Sotto docg 2010 Colle Massari S.A. – Uve: Sangiovese (Brunello)	€ 34,00	
BRUNELLO di MONTALCINO docg 2008 La Rasina – Uve: Sangiovese (Brunello)	€ 44,00	
BRUNELLO di MONTALCINO Le Chiose docg 2009 Le Chiose – Uve: Sangiovese (Brunello)	€ 58,00	

## Umbria

bianchi

MONTEFALCO BIANCO doc Adanti Az. Agr. – Uve: Grechetto, Trebbiano toscano, Malvasia	€ 13,00	<u>Montefalco</u>
CHARDONNAY dell'Umbria igt Col Falco Cantina Ruggeri – Uve: Chardonnay	€ 13,00	



segue Umbria bianchi

GRECHETTO dei Colli Martani doc Adanti Az. Agr. - Uve: <i>Grechetto</i>		€ 14,00	
GRECANTE Grechetto dei Colli Martani doc Arnaldo Caprai - Uve: <i>Grechetto dei Colli Martani 100%</i>		€ 15,00 € 7,50	Oscar del Vino 2016
	<i>mezza bottiglia cl. 37,5</i>		
CHARDONNAY dell'Umbria igt 2015 Arnaldo Caprai - Uve: <i>Chardonnay</i>	Novità	€ 19,00	Tappo Stelvin
A d'ARMANDO Bianco Umbria igt Tabarrini Az. Agr. - Uve: <i>Trebbiano Spoletino 100%</i>		€ 19,00	
CUVÉE SECRÈTE igt 2012 Arnaldo Caprai - Uve: <i>le migliori espressioni dell'annata</i>	Novità	€ 28,00	Tappo Stelvin
REMINORE Bianco Umbria igt 2013 Madre Vite - Uve: <i>Trebbiano Spoletino</i>		€ 18,00	<u>Colli del Trasimeno</u>
POGGIO CANNETO Bianco Umbria igt 2012 Agricola Carini - Uve: <i>Chardonnay, Pinot Bianco</i>		€ 20,00	
CASTAGNOLO ORVIETO Classico Superiore doc 2013 Barberani - Uve: <i>Grechetto, Trebbiano toscano, Procanico, Riesling</i>		€ 14,00	<u>Orvieto</u>
BRAMITO Castello della Sala Umbria igt 2014 Marchesi Antinori - Uve: <i>Chardonnay</i>		€ 16,00	
CONTE DELLA VIPERA Castello della Sala Umbria igt 2014 Marchesi Antinori - Uve: <i>80% Sauvignon Blanc, 20% Sémillon</i>		€ 23,00	
	rossi		
BOCCA di ROSA Rosato dell' Umbria igt Tabarrini - Uve: <i>Sagrantino 100%</i>		€ 15,00	<u>Montefalco</u>
MERLOT Rosso Umbria igt Cantina Ruggeri - Uve: <i>Merlot in purezza</i>		€ 15,00	
MONTEFALCO ROSSO doc Tenuta Alzatura - Uve: <i>Sangiovese, Sagrantino, Merlot</i>		€ 15,00	

segue Umbria rossi

MONTEFALCO ROSSO doc Adanti Az. Agr. – Uve: 70% Sangiovese, 15% Sagrantino, 5% Barbera, 5% Merlot, 5% Cabernet	€ 15,00	
MONTEFALCO ROSSO doc Cantina Scacciadiavoli – Uve: Sangiovese, Sagrantino, Canajola, Cab.Sauv.	€ 15,00	
MONTEFALCO ROSSO doc Cantina Ruggeri – Uve: Sangiovese, Sagrantino, Merlot	€ 15,00	
MONTEFALCO ROSSO Vigna Flaminia Maremmana doc Arnaldo Caprai – Uve: 70% Sangiovese, 15% Canaiolo, 15% Sagrantino	€ 16,00	
MONTEFALCO ROSSO Fattoria ColleAllodole doc Milziade Antano – Uve: 70% Sangiovese, 15% Sagrantino, 15% Merlot	€ 18,00	
MONTEFALCO ROSSO doc Tabarrini Az. Agr. – Uve: 70% Sangiovese, 15% Sagrantino, 15% Barbera	€ 19,00	
ARQUATA Rosso dell'Umbria igt Adanti Az. Agr. – Uve: Cabernet Sauvignon, Merlot, Barbera	€ 20,00	
MONTEFALCO ROSSO RISERVA doc Arnaldo Caprai – Uve: Sangiovese, Sagrantino, Merlot, Cab.Sauv.	€ 29,00	
SAGRANTINO di MONTEFALCO docg Tenuta Alzatura – Uve: Sagrantino 100%	€ 24,00	
SAGRANTINO di MONTEFALCO Arquata docg Adanti Az. Agr. – Uve: Sagrantino 100%	€ 24,00	
		mezza bottiglia cl. 37,5
SAGRANTINO di MONTEFALCO Collepiano docg Arnaldo Caprai – Uve: Sagrantino 100%	€ 34,00	
SAGRANTINO di MONTEFALCO docg Colle Grimaldesco Tabarrini Az. Agr. – Uve: Sagrantino 100%	€ 35,00	
SAGRANTINO di MONTEFALCO docg Campo alla Cerqua Tabarrini Az. Agr. – Uve: Sagrantino 100%	€ 44,00	Tre Bicchieri “Gambero Rosso”
ERA Umbria igt Lamborghini – Uve: Sangiovese	€ 16,00	<u>Colli del Trasimeno</u>

segue Umbria rossi

OSCANO Rosso Umbria igt Agricola Carini – Uve: <i>Gamay, Sangiovese</i>	€ 18,00	
CAMPOLEONE Umbria ig Lamborghini – Uve: <i>50% Sangiovese – 50% Merlot</i>	€ 39,00	
POLVENTO “Villa Monticelli” Lago di Corbara doc Barberani – Uve: <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	€ 26,00	<u>Orvieto</u>

**Marche**

bianchi

LE VELE VERDICCHIO Castelli di Jesi Classico doc Moncaro – Uve: <i>100% Verdicchio</i>	€ 15,00	
VERDICCHIO di JESI Classico Superiore “il CORONCINO” doc Coroncino – Uve: <i>100% Verdicchio</i>	€ 19,00	
OFITHE PASSERINA docg 2014 Moncaro – Uve: <i>Passerina</i>	€ 15,00	
OFITHE PECORINO di OFFIDA docg 2014 Moncaro – Uve: <i>Pecorino</i>	€ 15,00	

rossi

KÒMAROS Rosato Marche igt 2015 Garofoli – Uve: <i>Montepulciano vinificato in rosato</i>	€ 14,00	
PIANCARDA Rosso Conero doc 2013 Garofoli – Uve: <i>Montepulciano</i>	€ 15,00	
GAUDENTE Lacrima di Morro d’Alba doc 2014 Moncaro – Uve: <i>Lacrima di Morro d’Alba</i>	€ 15,00	

## Abruzzo

..... bianchi .....	
VILLA GEMMA Bianco delle Colline Teatine igt 2014 Az. Agr. Masciarelli – Uve: <i>Trebbiano d'Abruzzo, Cococciola, Chardonnay</i>	€ 16,00
CASTELLO di SEMIVICOLI Trebbiano d'Abruzzo doc 2007 Az. Agr. Masciarelli – Uve: <i>Trebbiano d'Abruzzo 100%</i>	€ 22,00
..... rossi .....	
ISKRA Marina Cvetic Montepulciano d'Abruzzo doc 2004 Az. Agr. Masciarelli – Uve: <i>Montepulciano d'Abruzzo</i>	€ 22,00
MARINA CVETIC Montepulciano Villa San Martino doc 2010 Az. Agr. Masciarelli – Uve: <i>Montepulciano d'Abruzzo</i>	€ 24,00
MARINA CVETIC Merlot Terre Aquilane igt 2010 Az. Agr. Masciarelli – Uve: <i>Merlot</i>	€ 26,00

## Lazio

..... bianchi .....	
SATRICO Bianco igt 2014 Casale del Giglio – Uve: <i>40% Chardonnay, 40% Sauvignon e 20% Trebbiano Giallo</i>	€ 14,00
SAUVIGNON Bianco igt 2014 Casale del Giglio – Uve: <i>100% Sauvignon</i>	€ 15,00
PETIT MANSENG Bianco igt 2014 Casale del Giglio – Uve: <i>100% Petit Manseng</i>	€ 15,00
..... segue Lazio rossi .....	
SHIRAZ Rosso igt 2013 Casale del Giglio – Uve: <i>100% Syrah</i>	€ 16,00
TEMPRANIJO Rosso igt 2013 Casale del Giglio – Uve: <i>100% Tempranillo</i>	€ 18,00

## Campania & Basilicata

	bianchi		
FALANGHINA del Sannio sottozona Taburno dop 2014 Fattoria La Rivolta – Uve: <i>Falanghina 100%</i>		€ 15,00	Agricoltura Biologica
GRECO del Sannio sottozona TABURNO dop 2014 Fattoria La Rivolta – Uve: <i>Greco 100%</i>		€ 16,00	Agricoltura Biologica
FIANO del SANNIO sottozona Taburno dop 2014 Fattoria La Rivolta – Uve: <i>Fiano 100%</i>		€ 16,00	Agricoltura Biologica
FURORE BIANCO Costa d'Amalfi doc 2013 Marisa Cuomo – Uve: <i>Falanghina 60% e Biancolella 40%</i>		€ 24,00	
	rossi		
AGLIANICO TURANDEA Colli di Salerno igt 2008 Tiziana Marino – Uve: <i>Aglianico 100%</i>		€ 26,00	
SYNTHESI AGLIANICO del Vulture doc 2009 Paternoster – Basilicata – Uve: <i>Aglianico 100%</i>		€ 24,00	

## Puglia

	rossi		
CALAFURIA Rosato del Salento igr 2015 Tormaresca – Uve: <i>Negroamaro</i>		€ 14,00	
NEAMA Negroamaro Salento Rosso igr 2014 Produttori Vini Manduria – Uve: <i>Negroamaro</i>		€ 14,00	
LIRICA Primitivo di Manduria dop 2013 Produttori Vini Manduria – Uve: <i>Primitivo</i>		€ 16,00	
DONNA LISA Rosso Riserva Salice Salentino doc 2009 Leone de Castris – Uve: <i>90% Negroamaro, 10% Malvasia Nera di Lecce</i>		€ 26,00	

## Sicilia

	bianchi	
GRILLO Sicilia Bianco igp 2013 Baglio Oro - Uve: <i>Grillo</i>		€ 15,00
ETNA BIANCO Le Sabbie dell'Etna doc 2014 Firriato - Uve: <i>Carricante, Catarratto</i>		€ 15,00
SALINA BIANCO igt 2014 Carlo Hauner Az. Agr. - Uve: <i>Insolia, Catarratto</i>		€ 16,00
SANTAGOSTINO BIANCO Baglio Sorìa doc 2014 Firriato - Uve: <i>Catarratto, Chardonnay</i>		€ 16,00
	rossi	
SHERAZADE Rosso Sicilia doc 2013 DonnaFugata - Uve: <i>Nero D'Avola</i>		€ 15,00
ETNA ROSSO Le Sabbie dell'Etna doc 2014 Firriato - Uve: <i>Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio</i>		€ 15,00
ALTAVILLA DELLA CORTE Rosso Sicilia igt Firriato - Uve: <i>Cabernet Sauvignon</i>		€ 16,00
SANTAGOSTINO ROSSO Baglio Sorìa doc 2014 Firriato - Uve: <i>Nero d'Avola, Syrah</i>		€ 19,00
HARMONIUM doc 2014 Firriato - Uve: <i>Nero d'Avola</i>		€ 35,00

# ...QUALCOSA DI ESTERO

## Francia

SANCERRE Blanc 2013 Domaine du Carrou – Uve: <i>Sauvignon Blanc 100%</i>	€ 28,00
ALSACE Riesling 2012 Domaine Josemeyer – Alsazia - Uve: <i>Riesling</i>	€ 28,00
CHABLIS “Vielles Vignes” 2012 Bessin – Uve: <i>100% Chardonnay</i>	€ 34,00
HAUTES COTES DE NUITS 2009 David Duband – Borgogna - Uve: <i>Pinot Noir</i>	€ 24,00
COTES du RHONE Rouge 2013 Roger Sabon – Uve: <i>Syrah, Cinsault</i>	€ 28,00
PINOT NOIR BOURGOGNE 2013 Domaine Georges et Pascale Chicotot – Uve: <i>Pinot Noir</i>	€ 30,00

## Germania

RIESLING Trocken 2014 Dr. Fischer – Uve: <i>Riesling</i>	€ 19,00
RIESLING Kabinett Trocken Kerpen – Uve: <i>Riesling</i>	€ 24,00
RIESLING KABINETT Mosel Graacher Domprobst 2010 Willi Schaefer – Uve: <i>100% Riesling Renano</i>	€ 26,00

## Nuova Zelanda

MOUNT NELSON Blanc 2013 Marlborough (Ludovico Antinori) – Uve: <i>Sauvignon Blanc 100%</i>	€ 19,00
---	---------

## Austria

GRUNER VELTLINER 2013  
Falkenstein – Uve: *Veltliner*

€ 18,00

RIESLING ZEHETNERIN  
Mantlerhof – Uve: *Riesling*

€ 22,00

# BIRRE ARTIGIANALI NON FILTRATE

## Arnaldo Caprai

MERA BIRRA – Birra Ambrata tipo IPA – Gradazione: 6,3% - Formato bottiglia cl. 75  
Umbria - Caratteristiche: *Birra ambrata prodotta con malto d'orzo al 100%, dal gusto fresco, piacevolmente amara e con un retrogusto erbaceo*

€ 11,00

## Birra dell'Eremo

NOBILE – Golden Ale – Gradazione: 5 % - cl. 50

€ 9,50

Umbria - Caratteristiche: *Birra con schiuma di colore bianco, fine e persistente. All'esame olfattivo prevale un profumo agrumato, in cui il limone predomina su tutto. Al gusto è bilanciata, l'amaro è equilibrato e svanisce facendo spazio alle note maltate*

SAGGIA –Blanche – Gradazione: 5 % - cl. 50

€ 9,50

Umbria - Caratteristiche: *Birra di colore giallo paglierino con schiuma bianca, persistente. Al naso emergono profumi di lievito e agrumi che poi lasciano spazio ad intense note speziate di coriandolo ed arance. Sprigiona una piacevole nota agrumata che la rende dissetante*

MAGNIFICA – American Amber Ale – Gradazione: 5,5 % - cl. 50

€ 9,50

Umbria - Caratteristiche: *Birra di colore ambrato con schiuma bianca persistente. All'olfatto emergono i profumi fruttati e maltati; in bocca il dolce del malto fa immediatamente spazio all'amaro delicato del luppolo*

FUOCO –Triple – Gradazione: 8,5 % - cl. 50

€ 9,50

Umbria - Caratteristiche: *La birra fuoco è una birra in stile Tripel, di colore oro intenso con schiuma fine e persistente di colore bianco. Al naso emergono profumi di crosta di pane. In bocca il malto predomina grazie a morbide e avvolgenti note caramellate. La fuoco è una birra che, nonostante il suo tenore alcolico ha una facile bevibilità*



## Fabbrica della Birra di Perugia dal 1875

CHOCOLATE PORTER – Birra Stout – Gradazione: 5,3% - cl. 75

€ 11,00

Umbria – Caratteristiche: *Birra dal colore scuro, i profumi ammalianti, con deliziosi richiami di cacao, il gusto pieno e profondo*

## Moncaro

KIKKA BIONDA– Birra Artigianale Chiara– Gradazione: 8% - Formato bottiglia cl. 75

€ 11,00

Marche- Caratteristiche: *Birra di grande carattere che esprime le tipiche note organolettiche del Verdicchio evidenziando aromi fruttati con note agrumate, floreali e lunga persistenza al palato*

KIKKA ROSSA – Birra Artigianale Ambrata – Gradazione: 8% - Formato bottiglia cl. 75

€ 11,00

Marche- Caratteristiche: *Birra di grande carattere che esprime sentori aromatici di frutta secca, canditi, spezie che rammentano il Vino Cotto e malto tostato. Al palato si propone morbida, avvolgente, consistente nel corpo e di lunga persistenza, riproponendo le note aromatiche percepite al naso.*

## Theresianer - Antica Birreria Trieste dal 1766

PREMIUM PILS – Birra Chiara – Gradazione: 5% - cl. 75

€ 10,00

Friuli Venezia Giulia - Caratteristiche: *Birra giallo paglierino, naturalmente torbida, profumo intenso di luppolo*

BOCK – Birra Ambrata – Gradazione: 6,5% - cl. 75

€ 10,00

Friuli Venezia Giulia - Caratteristiche: *Birra ambrato intenso, profumo con gradevoli note di malto*

WIT – Birra Bianca – Gradazione: 5,1% - cl. 75

€ 10,00

Friuli Venezia Giulia - Caratteristiche: *Birra giallo paglierino, profumo intenso di frutta*

# ...FINE PASTO

## Moscato

MOSCATO PASSITO – Umbria igt 2012	€ 48,00
Barberani – Umbria – Uve: <i>Moscato d'Alessandria</i>	€ 5,00 al calice
MOSCATO D'ASTI Cascinetta Vietti docg cl. 75	€ 18,00
Vietti – Piemonte – Uve: <i>Moscato</i>	
KABIR Moscato di Pantelleria dop 2013 cl.37,5	€ 15,00
DonnaFugata – Sicilia – Uve: <i>Moscato d'Alessandria</i>	

## Passiti

SAGRANTINO PASSITO di Montefalco 2005 docg cl.50	€ 29,00
Varie cantine – Umbria – Uve: <i>Sagrantino 100%</i>	€ 4,50 al calice
RAMANDOLO docg cl. 37,5	€ 24,00
La Roncaia – Friuli Venezia Giulia – Uve: <i>Verduzzo</i>	€ 4,50 al calice

## Muffati

CALCAIA - Orvieto Classico Superiore Doc "Muffa Nobile" 2010	€ 48,00
Barberani – Umbria – Uve: <i>Orvieto Classico più Sauvignon Blanc</i>	€ 8,00 al calice

## Distillati

### GRAPPE

Fuoriclasse Leon Gran Morbida (Prosecco, Pinot Grigio, Pinot nero) - Castagner	€ 3,00
Fuoriclasse Leon riserva 7 anni - Castagner	€ 3,50
Fuoriclasse Amarone riserva oltre 18 mesi - Castagner	€ 3,50
Torba Nera 7 anni (vinacce rosse di Merlot, Cabernet, Pinot nero e bianche di Prosecco) – Castagner	€ 5,00

segue Distillati

## COGNAC – ARMAGNAC

Bas - Armagnac Chateau de Ravignan 2002

€ 5,00

Cognac Signature 40° in decanter

€ 5,00

Colore: ambra dorata con riflessi mogano - Naso: le note floreali si sono trasformate in note fruttate (albicocca, arancia)

Palato: bel equilibrio tra gli aromi delle botti di rovere, che lasciano apparire le caratteristiche di un vecchio Grande Champagne distillato sui lieviti

Cognac Frapin V.S.O.P. 40° in decanter

€ 6,00

Colore: ambra dorata - Naso: complesso, fruttato e floreale, discrete note di vaniglia.

Palato: persistenza di sapori caratteristici della Grande Champagne

## RUM

Guyana Remember 45°

“selezione Moon Import”

€ 5,00

Jamaica Remember 45°

“selezione Moon Import”

€ 5,00

Barbados Remember 45°

“selezione Moon Import”

€ 5,00

Trinidad Remember 45°

“selezione Moon Import”

€ 5,00

Fiji 2001 45°

“selezione Moon Import”

€ 7,00

Guyana Demerara 1998 46°

“selezione Moon Import”

€ 7,00



## Caffè Hausbrandt – selezione Monorigini –

**Kenia AA**

€ 2,50

Il Kenya AA deve la sua fama al suo corpo ricco e pieno, alla forte ma piacevole acidità.

Emana fragranze floreali e possiede un retrogusto di mora selvatica e agrumi.

**Guatemala Genuine Antigua**

€ 2,50

Il Guatemala Genuine Antigua è un caffè dal gusto pieno e complesso, distinguibile per la sua corposità

ricca e piena, la sottile acidità, un leggero aroma di affumicato e di tabacco fresco.

**Santos Fancy NY2 Brasile**

€ 2,50

La straordinaria bevanda che si ottiene dal Santos è famosa per il suo corpo mediamente ricco, l'aroma complesso ed equilibrato e l'assenza di acidità.

E' intenso, con sentori speziati e dolci, nessuna vena amara, e un leggero retrogusto di cioccolato e nocciola.

**Ethiopia Sidamo**

€ 2,50

Questo caffè ha un gusto bilanciato e un buon aroma, caratteristiche per le quali viene anche denominato “sweet coffee”.

Possiede una delicata acidità e un buon corpo. Il suo aroma complesso ricorda le spezie, con prevalenza di cannella, e frutta, tra cui la fragola matura.

**Costarica Tarrazu**

€ 2,50

Completo, ricco di corpo, dall'eccellente acidità, con note di cioccolato e frutti tropicali, il Tarrazu, è un caffè dall'aroma complesso, intenso e distintivo, molto piacevole al palato.