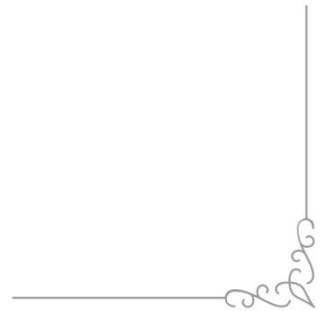
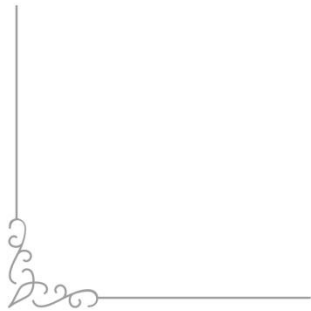


BISTRO

MANGIAFUOCO

carta dei vini



BIRRE ARTIGIANALI NON FILTRATE

ARNALDO CAPRAI - UMBRIA

MERA BIRRA – Birra Ambrata tipo IPA – Gradazione: 6,3% - Formato bottiglia cl. 75 € 11,00
Caratteristiche: Birra ambrata prodotta con malto d'orzo al 100%, dal gusto fresco, piacevolmente amara e con un retrogusto erbaceo

GJULIA BIRRA AGRICOLA ARTIGIANALE – FRIULI VENEZIA GIULIA

NORD Bionda– Gradazione: 5,5% - cl. 75 € 12,00
Caratteristiche: Dal corpo leggero e aroma dai toni caldi.

EST Bianca– Gradazione: 6% - cl. 75 € 12,00
Caratteristiche: Gusto complesso ed elegante, retrogusto di banana, tipico.

OVEST Ambrata– Gradazione: 7% - cl. 75 € 12,00
cl. 33 € 5,50
Caratteristiche: Al palato note di caramella mou si fondono con un retrogusto amarognolo.

NOSTRANA Birra da Malto e Luppoli Biologici – Gradazione: 5% -cl. 75 € 12,50
cl. 33 € 6,50
Caratteristiche: Ottenuta da malto e luppolo biologici. Al palato è molto fresca

RIBÒ Bionda con mosto di Ribolla Gialla – Gradazione: 6,5% - cl. 75 € 12,50
Caratteristiche: Speciale combinazione con il mosto di Ribolla Gialla. Dal profumo floreale.

IPA Italian Pale Ale – Gradazione: 5,8 % - cl. 75 € 12,50
Caratteristiche: Un'abbondante luppolatura le dona un profumo deciso con note agrumate

GRECALE Birra bionda speciale con mosto di uva di Picolit – Gradazione: 10% - cl. 75 € 15,00
Caratteristiche: Speciale combinazione con il mosto di Picolit. Profumo che ricorda la confettura di albicocca e frutta matura.

ÍOÍ Birra Bionda di malto d'orzo senza glutine – Gradazione: 4,70% - cl. 50 € 9,00
Caratteristiche: Ottenuta esclusivamente da malto d'orzo, questa birra senza glutine conserva tutto il gusto di una birra artigianale.

2 SORELLE BIRRIFICIO ARTIGIANALE DELLE LANGHE – PIEMONTE

SISTER ALE Agricola Bionda - Gradazione 5,5% - cl. 75 € 11,00
Caratteristiche: Birra di ispirazione belga di colore chiaro e coronata da una spuma candida e persistente. Gli aromi floreali e delicati dei luppoli si arricchiscono di caratteri fruttati, speziati e fenolici del lievito.

CANDY CANE Scura – Gradazione: 7,5% -cl. 75 € 11,00
Caratteristiche: Caratterizzata da morbide note di toffee e caramello. Speciale nella sua leggera speziatura con pepe jamaicano che conferisce sensazioni che ricordano lo zenzero, la cannella e i chiodi di garofano.

BOLLICINE ITALIA

PASSERINA BRUT "Altamarea" Ciù Ciù – Marche – Uve: <i>Passerina</i>	€ 15,00
IL MILLE Friuli Colli Orientali La Tunella – Friuli Venezia Giulia – Uve: <i>50% Ribolla Gialla e 50% Pinot Nero (Charmat lungo)</i>	€ 20,00
PROSECCO BIOLOGICO Brut doc Valdo – Veneto – Uve: <i>Glera</i>	€ 16,00
VALDOBBIADENE CUVÉE 1926 Prosecco Superiore Extra Dry docg Valdo – Veneto – Uve: <i>90% Glera, 10% Chardonnay</i>	€ 16,00
VALDOBBIADENE Rive di San Pietro "Barbozza" Millesimato docg Valdo – Veneto – Uve: <i>Glera</i>	€ 18,00
BRUT METODO CLASSICO ARNALDO CAPRAI +18 mesi Arnaldo Caprai – Umbria – Uve: <i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	€ 20,00
ALTA LANGA BRUT Metodo Classico docg Enrico Serafino – Piemonte – Uve: <i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	€ 24,00
FRANCIACORTA BRUT docg Biondelli – Lombardia – Uve: <i>100% Chardonnay</i>	€ 28,00
FRANCIACORTA Satèn Brut docg Ferghettina – Lombardia – Uve: <i>Chardonnay</i>	€ 32,00

Rosè

Rose Brut FLOREAL EDITION Valdo – Veneto – Uve: <i>Nerello Mascalese</i>	€ 16,00
---	---------

BOLLICINE FRANCIA

CREMANT d' ALSACE Brut Kleinbuhr – Francia – Uve: <i>100% Pinot Blanc</i>	€ 24,00 Alsazia
CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLATTE Brut Réserve 36 mesi Nicolas Feuillatte – Francia – Uve: <i>85% Chardonnay, 15% Pinot Noir</i>	€ 44,00
CHAMPAGNE DRAPPIER CARTE D'OR Maison Drappier – Urville – Francia – Uve: <i>75% Pinot Noir, 15% Chardonnay, 10 % Pinot Meunier</i>	€ 44,00
CHAMPAGNE DRAPPIER BLANC DE BLANC Maison Drappier – Urville – Francia – Uve: <i>95% Chardonnay, 5% Blanc Vrai</i>	€ 64,00
CHAMPAGNE POL ROGER Vintage 2000 Pol Roger – Vallée d'Epernay Francia – Uve: <i>60% Pinot Noir, 40% Chardonnay</i>	€ 88,00

Rosè

CREMANT d' ALSACE Brut Rosè Kleinbuhr – Francia – Uve: <i>100% Pinot Noir</i>	€ 24,00 Alsazia
CHAMPAGNE POMMERY Brut Apanage Rosè Pommery – Reims Francia – Uve: <i>Chardonnay e Pinot Noir</i>	€ 48,00

VINI BIANCHI UMBRIA

Montefalco

GRECHETTO dell'Umbria igt Col Falco € 13,00
Cantina Ruggeri – Uve: *Grechetto*

Montefalco GRECHETTO doc € 15,00
Adanti Az. Agr. – Uve: *Grechetto*

GRECANTE Grechetto dei Colli Martani doc € 16,00
Arnaldo Caprai – Uve: *Grechetto dei Colli Martani 100%* *mezza bottiglia cl. 37,5* € 8,00

TREBIUM Trebbiano Spoletino BIO doc € 15,00
Antonelli San Marco – Uve: *Trebbiano Spoletino 100%* *Agricoltura Biologica*

A d'ARMANDO Trebbiano Spoletino igt € 21,00
Tabarrini Az. Agr. – Uve: *Trebbiano Spoletino 100%*

CHARDONNAY dell'Umbria igt Col Falco € 14,00
Cantina Ruggeri – Uve: *Chardonnay*

CHARDONNAY Umbria igt € 19,00
Arnaldo Caprai – Uve: *Chardonnay* *Novità - Tappo Stelvin*

SAUVIGNON Umbria igt € 19,00
Arnaldo Caprai – Uve: *Sauvignon* *Novità - Tappo Stelvin*

Orvieto - Todi

CASTAGNOLO Orvieto doc Classico Superiore Secco € 16,00
Barberani – Uve: *Grechetto e Trebbiano Procanico* *Agricoltura Biologica – Vegan Wine*

LUIGI e GIOVANNA Orvieto doc Classico Superiore € 26,00
Barberani – Uve: *Grechetto e Trebbiano Procanico*

DONNA SABINA Grechetto Umbria igt € 20,00
Cantina Villa Sobrano – Uve: *Grechetto clone G5*

Colli del Trasimeno

POGGIO CANNETO Bianco Umbria igt 2012 € 20,00
Agricola Carini – Uve: *Chardonnay, Pinot Bianco*

VINI ROSSI UMBRIA

Montefalco

SILVER Umbria Rosso igt Le Cimate – Uve: <i>Sangiovese, Merlot</i>	€ 13,00
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
MONTEFALCO Rosso doc Cantina Ruggeri – Uve: <i>Sangiovese, Sagrantino, Merlot</i>	€ 15,00
MONTEFALCO Rosso doc Adanti Az. Agr. – Uve: <i>70% Sangiovese, 15% Sagrantino, 5% Barbera, 5% Merlot, 5% Cabernet</i>	€ 16,00
MONTEFALCO Rosso BIO doc Antonelli San Marco – Uve: <i>70% Sangiovese, 15% Sagrantino, 15% Montepulciano</i>	€ 16,00
MONTEFALCO Rosso “Vigna Flaminia Maremmana” doc	<i>mezza bottiglia cl. 37,5</i> € 9,00 <i>Bottiglia cl. 75</i> € 16,00 <i>Magnum lt. 1,5</i> € 32,00
Arnaldo Caprai – Uve: <i>70% Sangiovese, 15% Canaiolo, 15% Sagrantino</i>	
MONTEFALCO Rosso BOCCATONE doc Tabarrini Az. Agr. – Uve: <i>Sangiovese, Sagrantino, Barbera</i>	€ 21,00
ARQUATA ROSSO Umbria igt Adanti Az. Agr. – Uve: <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Barbera</i>	€ 20,00
MONTEFALCO ROSSO RISERVA doc Arnaldo Caprai – Uve: <i>Sangiovese, Sagrantino, Merlot, Cab.Sauv.</i>	€ 30,00
Montefalco SAGRANTINO Arquata docg Adanti Az. Agr. – Uve: <i>Sagrantino 100%</i>	€ 24,00
Montefalco SAGRANTINO Collepiano docg Arnaldo Caprai – Uve: <i>Sagrantino 100%</i>	€ 34,00
Montefalco SAGRANTINO Colle Grimaldesco docg Tabarrini Az. Agr. – Uve: <i>Sagrantino 100%</i>	€ 35,00

Orvieto

AMORE Rosato dell' Umbria igt Barberani – Uve: <i>Sangiovese Grosso</i>	€ 15,00
FORESCO Rosso Umbria igt Barberani – Uve: <i>Sangiovese Grosso, Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	€ 16,00
POLVENTO Lago di Corbara doc Barberani – Uve: <i>Sangiovese Grosso</i>	€ 28,00

Colli del Trasimeno

ERA Umbria igt Lamborghini – Uve: <i>Sangiovese</i>	€ 16,00
CAMPOLEONE Umbria igt Lamborghini – Uve: <i>50% Sangiovese – 50% Merlot</i>	€ 39,00

VINI BIANCHI ITALIA

Piemonte

ROERO ARNEIS docg 2017 € 19,00
Vietti - Uve: 100% Arneis

Alto Adige

MÜLLER THURGAU igt Vigneti delle Dolomiti € 17,00
J. Hofstätter - Uve: Müller Thurgau

PINOT BIANCO SPALIER A.A. doc € 21,00
Unterhofer - Uve: Pinot Bianco

CHARDONNAY A.A. doc € 21,00
Unterhofer - Uve: Chardonnay

SAUVIGNON Joseph A.A. doc € 21,00
J. Hofstätter - Uve: Gewurztraminer

GEWÜRZTRAMINER Joseph A.A. doc € 22,00
J. Hofstätter - Uve: Gewurztraminer

KOLBENHOF VIGNA GEWÜRZTRAMINER A.A. doc € 36,00
J. Hofstätter - Uve: Gewurztraminer

BARTHNEAU PINOT BIANCO Vigna San Michele A.A. doc € 32,00
J. Hofstätter - Uve: Pinot Bianco

RIESLING Trocken (secco) € 19,00
Dr. Ficher - Uve: Riesling

Veneto

LUGANA "San Benedetto" doc € 16,00
Zenato Az. Vit. - Uve: 100% Trebbiano di Lugana

MONTE FIORENTINE Soave Classico doc € 16,00
Cà Rugate - Uve: Garganega

PRAECIPUUS Riesling Renano € 24,00
Roeno - Uve: Riesling Renano

Friuli Venezia Giulia

RJGIALLA doc Colli Orientali del Friuli € 16,00
La Tunella - Uve: Ribolla Gialla 100%

RIBOLLA GIALLA delle Venezie igt € 18,00
La Roncaia - Uve: Ribolla Gialla 100%

PINOT GRIGIO doc Colli Orientali del Friuli € 16,00
La Tunella - Uve: Pinot Grigio

CHARDONNAY doc Colli Orientali del Friuli € 16,00
La Tunella - Uve: 100% Chardonnay

SAUVIGNON doc Colli Orientali del Friuli € 16,00
La Tunella - Uve: 100% Sauvignon

COL MATISS Sauvignon Cru doc Colli Orientali del Friuli € 20,00
La Tunella –Uve: *Sauvignon*

BIANCOSESTO Friuli Colli Orientali doc € 24,00
La Tunella–Uve: *50% Friulano, 50% Ribolla Gialla*

ECLISSE Bianco igt € 24,00
La Roncaia –Uve: *Sauvignon Blanc e Picolit*

Toscana

MELACCE Montecucco Vermentino doc € 16,00
ColleMassari S.A. –Uve: *100% Vermentino*

Marche & Abruzzo

PASSERINA Marche EVOÈ igt € 15,00
Ciù Ciù – Uve: *Passerina* *Agricoltura Biologica – Vegan Wine*

PECORINO di OFFIDA MERLETTATE docg € 15,00
Ciù Ciù – Uve: *Pecorino* *Agricoltura Biologica – Vegan Wine*

CROCEFISSO Marche Bianco igt € 16,00
Vittorini – Uve: *50% Sangiovese (vinificato in bianco), 50% Pecorino*

VILLA GEMMA Bianco delle Colline Teatine igt 2014 € 16,00
Masciarelli Az. Agr. – Uve: *Trebbiano d'Abruzzo, Cococciola, Chardonnay*

Campania

FALANGHINA del Sannio doc € 16,00
Contrada Az. Vinicola – Uve: *Falanghina 100%*

FIANO di Avellino docg € 18,00
Contrada Az. Vinicola – Uve: *Fiano 100%*

Sicilia & Sardegna

ZIBIBBO Secco “Guardiani di Ceppibianchi” doc € 16,00
Baglio Oro – Uve: *Zibibbo*

VERMENTINO di GALLURA “Petrizza” docg € 18,00
Masone Mannu – Uve: *Vermentino di Gallura Superiore*

VINI ROSSI ITALIA

Piemonte

BARBERA d'ALBA "Tre Vigne" doc 2017 Vietti - Uve: <i>100% Barbera</i>	€ 19,00
NEBBIOLO PERBACCO Langhe doc 2015 Vietti - Uve: <i>Nebbiolo</i>	€ 19,00
BARBARESCO Bordini doc 2012 Elvio Cagno - Uve: <i>Nebbiolo</i>	€ 38,00
BAROLO Castiglione docg 2012 Vietti - Uve: <i>Nebbiolo</i>	€ 48,00

Alto Adige

LAGREIN A.A.doc J. Hofstätter - Uve: <i>Lagrein</i>	€ 19,00
PINOT NERO Mezzan A.A. doc J. Hofstätter - Uve: <i>Pinot Nero</i>	€ 20,00

Veneto

BARDOLINO Chiaretto doc (rosato) Zenato Az. Vit. - Uve: <i>65% Corvina, 25% Rondinella, 10% Molinara</i>	€ 16,00
VALPOLICELLA Classico Superiore doc Zenato Az. Vit. - Uve: <i>85% Corvina Veronese, 10% Rondinella, 5% Corvinone</i>	€ 16,00
RIPASSA VALPOLICELLA Ripasso doc Superiore Zenato Az. Vit. - Uve: <i>85% Corvina, 10% Rondinella, 5% Oseleta</i>	€ 22,00
AMARONE CLASSICO docg Zenato Az. Vit. - Uve: <i>80% Corvina, 10% Rondinella, 10% Oseleta e Croatina.</i>	€ 58,00
AMBROSAN AMARONE della VALPOLICELLA doc Classico 2007 Nicolis Angelo & Figli - Uve: <i>Corvina 70%, Rondinella 20%, Croatina 10%</i>	€ 58,00

Friuli Venezia Giulia

CABERNET SAUVIGNON igp Sant'Helena - Uve: <i>Cabernet Sauvignon</i>	€ 18,00
REFOSCO dal PEDUNCOLO ROSSO delle Venezia igt Sant'Helena - Uve: <i>Refosco</i>	€ 18,00
REFOSCO dal PEDUNCOLO ROSSO Colli Orientali del Friuli doc La Roncaia - Uve: <i>Refosco</i>	€ 24,00
CABERNET FRANC Colli Orientali del Friuli 2015 doc La Roncaia - Uve: <i>Cabernet Franc</i>	€ 24,00
MERLOT Colli Orientali del Friuli doc La Roncaia - Uve: <i>100% Merlot</i>	€ 24,00

Toscana

BELLAMARSILIA Morellino di Scansano docg Poggio Argentiera – Uve: <i>Sangiovese 85%, Ciliegialo 10%, Alicante 5%</i>	€ 16,00 <i>Agricoltura Biologica</i>
“ALTEO” CHIANTI CLASSICO Riserva docg 2015 Donna Laura – Uve: <i>Sangiovese</i>	€ 18,00
CHIANTI CLASSICO docg 2014 Istine – Uve: <i>Sangiovese > 90%, altri vitigni autoctoni < 10%</i>	€ 28,00
TIERRE Rosso Toscana igt 2013 Tua Rita – Uve: <i>80% Merlot – 20% Alicante</i>	€ 18,00 <i>Agricoltura Biologica</i>
NOBILE di MONTEPULCIANO docg 2013 Croce di Febo – Uve: <i>90% Prugnolo Gentile – 10%Altri vitigni</i>	€ 28,00 <i>Agricoltura Biologica</i>
COLLEMASARI Montecucco Rosso Riserva doc 2015 ColleMassari S.A. – Uve: <i>80% Sangiovese, 10% Ciliegialo, 10% Cabernet Sauvignon</i>	€ 22,00 <i>Agricoltura Biologica</i>
ROSSO dei NOTRI Rosso Toscana igt 2014 Tua Rita – Uve: <i>50% Sangiovese, 50% Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah</i>	€ 22,00 <i>Agricoltura Biologica</i>
TORRIONE Rosso Toscana igt 2012 Petrolo – Uve: <i>80% Sangiovese, 15% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon</i>	€ 29,00
BOLGHERI ROSSO Castagneto Carducci doc 2016 Grattamacco ColleMassari S.A. – Uve: <i>60% cab. sauvignon, 20% cab. franc10% merlot, 10% sangiovese</i>	€ 24,00
ROSSO di MONTALCINO doc 2010 Le Chiuse – Uve: <i>Sangiovese grosso (Brunello)</i>	€ 24,00
BRUNELLO di MONTALCINO docg 2013 Tenuta di Collesorbo – Uve: <i>Sangiovese grosso (Brunello)</i>	€ 58,00

Marche & Abruzzo

LACRIMA di MORRO d’ALBA dop Ciù Ciù – Uve: <i>Lacrima</i>	€ 15,00 <i>Agricoltura Biologica – Vegan Wine</i>
MARCHE Rosso igt Vittorini – Uve: <i>80% Montepulciano, 20% Petit Verdot e Marselan</i>	€ 18,00
CHRONICON Montepulciano d’Abruzzo doc 2013 Zaccagnini Az. Agr. – Uve: <i>Montepulciano d’Abruzzo</i>	€ 18,00
CAPSICO Rosso Colli Pescaresi igt 2009 Zaccagnini Az. Agr. – Uve: <i>Montepulciano d’Abruzzo</i>	€ 26,00

Puglia

SIRE Negroamaro Rosato Salento igr Mocavero – Uve: <i>100% Negroamaro</i>	€ 14,00
SIRE Negroamaro Rosso Salento igr Mocavero – Uve: <i>100% Negroamaro</i>	€ 16,00
SANTUFILI Primitivo Salento igr Mocavero – Uve: <i>100% Primitivo</i>	€ 18,00

Sicilia

ALTAVILLA DELLA CORTE Rosso Sicilia igt Firriato – Uve: <i>Cabernet Sauvignon</i>	€ 16,00
SYRAH “DONSAR” Sicilia Rosso igt Baglio Oro – Uve: <i>Syrah</i>	€ 16,00
ETNA ROSSO “De Aetna” doc 2014 Terra Costantino – Uve: <i>Nerello Mascalese</i>	€ 24,00

...QUALCOSA DI ESTERO

Francia

RIESLING 2012 Domaine Josemeyer – Uve: <i>Riesling</i>	€ 28,00 Alsazia
SANCERRE BLANC 2017 Regis Jouan – Uve: <i>100% Sauvignon Blanc</i>	€ 34,00 Loira
CHABLIS 2017 Domaines Albert Bichot – Uve: <i>Chardonnay</i>	€ 38,00 Borgogna
POULLY – FUME “Domaine Patrice Moreaux” 2017 Vignobles Patrice Moreaux – Uve: <i>100% Sauvignon Blanc</i>	€ 28,00 Loira
COTES du RHONE Rouge 2013 Roger Sabon – Uve: <i>Syrah, Cinsault</i>	€ 28,00 Rodano
BORDEAUX ‘6eme Generation’ BIO 2016 Château De Cranne – Uve: <i>85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon</i>	€ 30,00 Bordeaux
PINOT NOIR “Secret de Famille” 2015 Domaines Albert Bichot – Uve: <i>Pinot Noir</i>	€ 34,00 Borgogna

Germania

RIESLING Trocken Dr. Fischer – Uve: <i>Riesling</i>	€ 19,00
RIESLING Kabinett Trocken Kerpen – Uve: <i>Riesling</i>	€ 24,00

Austria

GRUNER VELTLINER 2013 Falkenstein – Uve: <i>Veltliner</i>	€ 18,00
--	---------

...FINE PASTO

Moscati

MOSCATO D'ASTI a fermentazione naturale docg cl. 75
Varie cantine - Piemonte - Uve: *Moscato*

€ 18,00

MOSCATO PASSITO - Umbria igt Bianco Dolce
Barberani - Umbria - Uve: *Moscato*

AL CALICE € __,00 n.d.
€ 4,50

Passiti

VIN SANTO Colli del Trasimeno doc cl.50
Pucciarella - Umbria - Uve: *Trebbiano, Malvasia*

AL CALICE € 29,00
€ 4,50

RAMANDOLO docg cl. 375
La Roncaia - Friuli Venezia Giulia - Uve: *Verduzzo*

AL CALICE € 28,00
€ 4,50

PICOLIT docg cl. 375
La Roncaia - Friuli Venezia Giulia - Uve: *Picolit*

AL CALICE € 38,00
€ 7,00

SAGRANTINO PASSITO di Montefalco 2005 docg cl.50
Varie cantine - Umbria - Uve: *Sagrantino 100%*

AL CALICE € 29,00
€ 4,50

PORTO Quinta das Carvalhas Reserve
Real Companhia Velha - Portogallo - Uve: *Touriga e Tinta*

AL CALICE € 45,00
€ 4,50

Muffati

CALCAIA - Orvieto doc Classico Superiore Muffa Nobile
Barberani - Umbria - Uve: *Grechetti e Trebbiano Procanico*

AL CALICE € 48,00
€ 8,00

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.



Seguici su:



mangiafuocofoligno @mangiafuoco_foligno



+39 320 8436366