



## Vini rossi

	bottiglia /calice
<b>porcaloca!</b> (2018 - Romagna DOC Sangiovese sup. - Sangiovese - San Biagio Vecchio - Romagna)	€ 18/5
<b>probi</b> (2016 - Sangiovese Modigliana Riserva - Villa Papiano - Romagna)	€ 25
<b>il sangiovese</b> (2019 - Romagna DOC Sangiovese Predappio - Sangiovese - Noelia Ricci - Romagna)	€ 20/5
<b>cabernet (magnum 1,5 l)</b> (2018 - Cabernet sauvignon - Delle Selve - Romagna)	€ 36/5
<b>merlot</b> (2017 - IGT Venezia Giulia - Merlot - Simon di Brazzan - Friuli)	€ 24/6
<b>valpolicella doc “Cà Fiuì”</b> (2019 - Corvina,Corvinone,Rondinella - Corte Sant'Alda-Veneto)	€ 26
<b>dolcetto d'Alba</b> (2019 - Dolcetto d'Alba doc - Cascina Fontana - Piemonte)	€ 20
<b>langhe pinot nero</b> (2018 - Pinot Nero - Gian Luca Colombo - Piemonte)	€ 35
<b>nizza</b> (2018 - Nizza DOCG - Barbera - Sette - Piemonte)	€ 30
<b>barolo docg</b> (2015 - Nebbiolo - Scarzello - Piemonte)	€ 46
<b>syrah</b> (2017 - Syrah DOC Cortona - Syrah - Stefano Amerighi - Toscana)	€ 32
<b>chianti classico docg</b> (2017 - Sangiovese, Canaiolo-Val delle Corti - Toscana)	€ 28
<b>note di rosso</b> (2018 - Nero D' Avola, Syrah, Nerello Mascalese - Alessandro Viola - Sicilia)	€ 28
<b>il frappato</b> (2018 - Frappato di Vittoria - Arianna Occhipinti - Sicilia)	€ 42
<b>etna rosso “Allegracore”</b> (2017 - Etna rosso docg - Nerello Mascalese - Fattorie Romeo del Castello - Sicilia)	€ 30
<b>brèzème</b> (2018 - Cotes du Rhône Aoc - Syrah - Eric Texier - Rodano, Francia)	€ 34
<b>boujolais - Villages “Marylou”</b> (2019 - Gamay - Guy Breton-Boujolais, Francia)	€ 29
<b>bourgogne rouge</b> (2018 - Bourgogne Aoc - Pinot noir - Sylvain Pataille - Borgogna, Francia)	€ 46
<b>trinch!</b> (2019-bourgeois AOC-cabernet franc-Domaine Breton-Loira,Francia)	€ 32
<b>licence III</b> (2019 -Grenache - La Garance - Langue Doc - Francia)	€ 24/6

## Vini bianchi

	bottiglia /calice
<b>perlagioia</b> (2019 - Albana, Trebbiano - Ancarani - Romagna)	€ 18/5
<b>unica</b> (2020 - Rebola - Delle Selve - Romagna)	€ 20/5
<b>luna nuova</b> (2017 - Trebbiano - Paolo Francesconi - Romagna)	€ 21
<b>monteré</b> (2017 - Ravenna Bianco IGT - Albana - Vigna dei Boschi - Romagna)	€ 30
<b>brigante</b> (2020 - Famoso - Agricola i Muretti - Romagna)	€ 18/5
<b>rigogolo (magnum 1,5 l)</b> (2018 - Albana - Andrea Bragagni - Romagna)	€ 50
<b>sauvignon</b> (2018 - Vigneti delle Dolomiti IGT - Grawu - Trentino)	€ 31
<b>blanc di simon</b> (2018 - DOC Friuli - Tocai - Simon Di Brazzan - Friuli)	€ 20/5
<b>slatnik</b> (2018 - Chardonnay, Friuliano - Radikon - Friuli Venezia Giulia)	€ 42
<b>filagnotti</b> (2013 - Cortese - Cascina degli Ulivi - Piemonte)	€ 40
<b>le coste bianco</b> (2018 - Procanico, Malvasia - Le Coste - Lazio)	€ 28
<b>ninfa del nera</b> (2017 - Grechetto, Malvasia - Annesanti - Umbria)	€ 23
<b>colle fregiara</b> (2018 - Trebbiano Spolentino - Annesanti - Umbria)	€ 32
<b>trebbiano d'Abruzzo fortuna</b> (2018 - Trebbiano - Caprera - Abruzzo)	€ 24/6
<b>falanghina aorivola</b> (2018 - Falanghina - I cacciagalli - Campania)	€ 24
<b>greco</b> (2018 - Greco - L'Archetipo - Puglia)	€ 20/5
<b>note di bianco</b> (2019 - Grillo - Alessandro Viola - Sicilia)	€ 26
<b>clos de briords</b> (2018 - Muscadet Sevre et Maine - Melon de Bourgogne - Domaine de la Pepiere - Loira, Francia)	€ 33
<b>riesling</b> (2015 - Alsace Aoc - Riesling - Pierre Frick - Alsazia, Francia)	€ 50
<b>jurassique</b> (2018 - Arbois-Papillon AOC - Chardonnay - Domaine de la Renardiere - Jura, Francia)	€ 38
<b>mineràl +</b> (2018 - Montlouis AOC - chenin blanc - Frantz Saumon - Loira, Francia)	€ 48

## Vini rosati

<b>rovinose</b> (2019 - Sangiovese - Clos Forano - Romagna)	€ 18/5
<b>lezér</b> (2019 - Teroldego - Foradori - Trentino)	€ 23
<b>syrah rosa</b> (2019 - syrah - Stefano Amerighi - Toscana)	€ 26

## Bollicine

	bottiglia /calice
<b>rosa mai visto</b> (2020 - Sangiovese, Rebo, Montepulciano - Agricola i Muretti - Romagna)	€ 18
<b>ugo 1925 rosé (magnum 1,5 l)</b> (2019 - Sangiovese - Delle Selve - Romagna)	€ 45/6
<b>lambrusco rosso metodo classico</b> (2014 - Salamino,S.Croce-Bergianti-Emilia)	€ 20/5
<b>indigeno</b> (2019 - Trebbiano - Ancarani - Romagna)	€ 20/5
<b>mary of modena</b> (2016 - Chardonnay, Termarina - Il Farneto - Emilia)	€ 26
<b>ombra cuveè brut 30 lune</b> (Chardonnay,Pinot nero-Nicola Gatta-Lombardia)	€ 30/7
<b>sui generis brut natur</b> (Blanc de Blanc Dosaggio Zero - Chardonnay - Cherubini - Lombardia)	€ 34/7
<b>franciacorta dosaggio zero</b> (Chardonnay, Pinot Nero - Andrea Arici - Franciacorta)	€ 39
<b>trento doc nature</b> (Chardonnay - Pedrotti - Trentino)	€ 33
<b>trento rosè millesimato</b> (Chardonnay, Pinot Nero - Pedrotti - Trentino)	€ 37
<b>mòz</b> (2018 - Moscato fior d'arancio, Prosecco tondo - Costadilà)	€ 25
<b>blanc de blancs pas dosè</b> (2016 - Catarratto - Alessandro Viola - Sicilia)	€ 90

## Champagne

<b>rosè effusion</b> (Pinot Meunier, Pinot noir - Moussé Fils - Cuisles, Francia)	€ 59
<b>fluens brut nature</b> (Pinot Meunier, Pinot noir, Chardonnay - Franck Pascal - Baslieux Sous Chatillon, Francia)	€ 63
<b>sauvage brut nature</b> (Pinot Meunier - Delouvin-Nowack - Vandières, Francia)	€ 65
<b>cumières premièr cru</b> (Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier - Georges Laval - Cumières, Francia)	€ 90







## Vini dolci

<b>passito</b> (2018 - Rebola - Agricola i Muretti - Romagna)	€ 29
<b>moscato d'asti</b> (2019 - Moscato bianco - Bera Vittorio & figli - Piemonte)	€ 22/5

## Birre

<b>la blanche</b> (4,7% - Brasserie Du Mont Blanc - Chamonix - 75 cl)	€ 15
<b>la rousse</b> (6,5% - Brasserie Du Mont Blanc - Chamonix - 75 cl)	€ 15
<b>mundaka sunrise</b> (Session IPA - 4,6% - Crak Bewery - Campodarsego, PD - 40 cl)	€ 6
<b>new zeland</b> (Gluten free IPA - 7% - Crak Bewery - Campodarsego, PD - 40 cl)	€ 7
<b>guerrilla</b> (IPA - 5,8% - Crak Bewery - Campodarsego, PD - 40 cl)	€ 7
<b>after sauna</b> (Pilsner - 5,2% - Crak Bewery - Campodarsego, PD - 40 cl)	€ 7
<b>ichnusa non filtrata</b> (Lager - 5% - 50 cl)	€ 5

## Cocktails

<b>oreste mule</b> vodka, curcuma, zenzero, lime, ginger beer	 € 8
<b>lion's tail</b> bourbon whisky, pimento dram, lime	 € 8
<b>mai tai</b> rum scuro, falernum, lime, orzata	 € 8
<b>mezcal margarita</b> mezcal, triple sec, nettare d'agave, lime	 € 8
<b>southside peach</b> gin, limone, menta, liquore alla pesca	 € 8
<b>billie gin</b> london dry gin, martini bianco, italicus, lime, menta	 € 8
<b>i classici</b>	€ 7

<b>caffè nella moka</b>	€ 2
<b>acqua naturale microfiltrata</b> (1 l)	€ 2
<b>acqua frizzante microfiltrata</b> (1 l)	€ 2
<b>acqua San Pellegrino</b>	€ 3