



## *Birre Artigianali*

**OPPALE** alc. 5,5% bott. 0,75 cl 15  
“la freschezza e l’amaro del luppolo”.

Chiara, senza spezie. Definita quotidiana (cd “session” Ale) in quanto adatta in qualunque momento della giornata. Le note fruttate derivano dai luppoli che donano corpo ed una piacevole quanto rinfrescante nota amara. è decisa e persistente: per appassionati ed attenti degustatori.


**CURMI** alc. 5,5% bott. 0,75 cl 15  
“l’esotico del coriandolo e l’agrume dell’arancio”.

Birra bianca (cd “blanche”, non è una weizen) di farro non malato, speziata con coriandolo e scorza di arancia. È una birra dal carattere estivo, rinfrescante e dissetante con una piacevole nota citrica. Birra **NON AMARA** di pronta beva.

**AUDACE** alc. 8,4% bott. 0,75 cl 15  
“birra forte speziata con la scorza d’arancia”.

Birra forte (cd “strong” ale), speziata con la scorza di arancio. È la più alta in gradazione alcolica ma in bocca si presenta scorrevole e piacevole. Molto secca, acidula profuma di arancia, pesca ed albicocca matura. Molto apprezzata dal pubblico femminile.

**AdMIRAL** alc. 6,3% bott. 0,75 cl 15  
Birra corposa color rubino, il cui nome deriva dal luppolo scelto per amaricarla. Unisce i toni caramellati con un leggero amaro. Birra di alta fermentazione rifermentata in bottiglia.





## *Calici*

Selezione giornaliera dei vini al calice  
a partira da € 5,00

## *Rosati e Bollicine*

### PIEMONTE

#### COZZO MARIO

Langhe rosato DOC "Ros`è" 17,00

### LOMBARDIA

#### VILLA CRESPIA

Metodo Classico

Franciacorta Brut DOCG 30,00

Franciacorta Saten DOCG 35,00

### TRENTINO ALTO ADIGE

#### MOSER

Metodo Classico

Trento DOC Brut "51,151" 42,00

Trento DOC Brut Nature 2012  
(60 Mesi) 60,00

Trento DOC Extra Brut Rosè 55,00

### VENETO

#### CASALINI

Metodo Charmat

Valdobbiadene DOCG Extra Dry "Cal Busa" 21,00

Valdobbiadene DOCG Brut "Rovede" 21,00

Valdobbiadene Millesimato DOC Dry 24,00

### ABRUZZO

#### FONTEFICO

Cerasuolo Superior DOC "Fassimato" 24,00

### PUGLIA

#### SAN MARZANO

Tremari robe di Primitivo IGP 18,00

### SICILIA

#### VALENTI

Etna Rosato DOC "Poesia" 22,00





# *Bianchi*

## VALLE D'AOSTA

### GROSJEAN

Petite Arvine DOC "Rovettaz" 27,00

## PIEMONTE

### CASCINA CHICCO

Roero Arnei Anterisio DOC 16,00

Favorita DOC 16,00

## LIGURIA

### BRUNA

Pigato DOC "Majè" 23,00

Vermentino DOC 21,00

## TRENITO ALTO ADIGE

### MOSER

Gewurztraminer DOC 25,00

Moscato Giallo IGT 23,00

Riesling DOC 25,00

## KOFERERHOF

Gewurztraminer Riserva DOC 34,00

Muller Thurgau DOC 25,00

## FRIULI

### MONVIERT

Ribolla Gialla Colli Orientali DOC 17,00

## MARCHE

### LA CANIETTE

Marche Passerina IGP BIO "Lucrezia" 17,00

Offida Pecorino DOCG BIO "Veronica" 19,00

## CAMPANIA

### ANTICO CASTELLO

Irpinia Falanghina DOP 16,00

Irpina Greco DOP 17,00

## SICILIA

### VALENTI

Etna Bianco DOC "Enrico IV" 22,00

## SARDEGNA

### ARVISIONADU

Isola dei Nuraghi Bianco IGT "Benetutti" 23,00





# Rossi

## VALLE D'AOSTA

### GROSJEAN

Pinot Noir DOC 24,00

## PIEMONTE

### COZZO MARIO

Dogliani DOCG "Madonna delle Grazie" 16,00

Dogliani DOCG "Dusin" 18,00

Barbera d'Alba DOC "Serea" 22,00

Langhe Nebbiolo DOC "Surì Mesdi" 22,00

Langhe Rosso (100% Syrah) DOC "Countach" 25,00

Barbera DOCG 42,00

Barolo DOCG "Amplè" 2012 50,00

### LORENZO NEGRO

Barbera d'Alba DOC 17,00

Langhe Nebbiolo DOC 21,00

Rocero DOCG "Prachiosso" 25,00

### FERRARIS

Ruchè di Castagnole DOCG "Sant'Eufemia" 20,00

Barbera Asti Superiore DOCG "La Regina" 24,00

### DON CAUDA

Ruchè di Castagnola DOCG "Vigna del Parroco" 28,00

### RINALDI

Barbaresco DOCG 56,00

Barolo DOCG 59,00

## VENETO

### VILLA CANESTRARI

Ripasso Superiore DOC "I Lasi" 24,00

Amarone DOCG Isola dei Nuraghi

Rosso IGT "Burghera" 45,00

## TOSCANA

### GUIDI

Chianti Classico Gallo Nero DOCG 22,00

Chianti Classico Gallo Nero DOCG Riserva 29,00

Brunello di Montalcino DOCG 59,00

### CAPEZZANA

Supertuscan "Ghiaie della furba" 49,00





## Rossi

### MARCHE

#### LA CANIETTE

Piceno Superiore DOC Bio “Morellone”  
(70% Sangiovese, 30% Montepulciano) 26,00

### ABRUZZO

#### FONTEFICO

Montepulciano DOC “Cocca di casa” 24,00

### SICILIA

#### VALENTI

Etna Rosso DOC “Norma” 23,00

### PUGLIA

#### SAN MARZANO

Primitivo di Manduria DOP 21,00

Negroamaro di Salento IGP 21,00

### SARDEGNA

#### ARVISIONADU

24,00

## Dessert

### PIEMONTE

#### FERRARIS

Moscato d’Asti DOCG “Giaj” 18,00

### VENETO

#### VILLA CANESTRARI

Recioto di Soave DOCG 0,375 lt 26,00

### TOSCANA

#### CAPEZZANA

Vin Santo di Carmignano DOCG 0,375 lt 50,00





# Magnum

## ROSSO

### COZZO MARIO (PIEMONTE)

|   |       |
|---|-------|
| Barbera d'Alba DOC "Serae" 1,5 lt       | 44,00 |
| Langhe Nebbiolo DOC "Surì Mesdi" 1,5 lt | 45,00 |
| Barolo DOCG "Amplè" 1,5 lt              | 90,00 |

### FERRARIS (PIEMONTE)

|  |       |
|--|-------|
| Ruchè di Castagnole DOCG "Clasic" 1,5 lt | 42,00 |
|--|-------|

### VILLA CANESTRARI (VENETO)

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| Ripasso Superiore DOC 1,5 lt | 42,00 |
|------------------------------|-------|

## BOLLICINA

### MOSER (TRENTINO) Metodo Classico

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Trento DOC Brut "51,151" 1,5 lt | 84,00 |
|---------------------------------|-------|

### VILLA CRESPIA (LOMBARDIA)

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Franciacorta Brut DOCG 1,5 lt | 60,00 |
|-------------------------------|-------|

# Mezze bottiglie

## ROSSO

### FERRARIS (PIEMONTE)

|  |       |
|--|-------|
| Ruchè di Castagnole DOCG "Clasic" 0,375 lt | 12,00 |
|--|-------|

### VILLA CANESTRARI (VENETO)

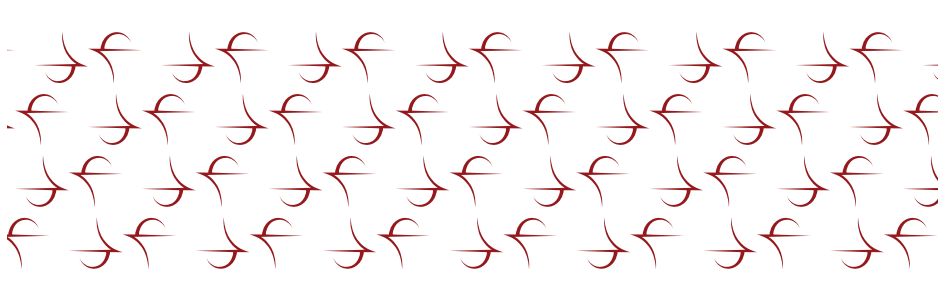
|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| Ripasso Superiore DOC 0,375 lt | 12,00 |
|--------------------------------|-------|

## BIANCO

### GUIDI (TOSCANA)

|  |       |
|--|-------|
| Vernaccia di San Gimignano DOCG Riserva 0,375 lt | 11,00 |
|--|-------|





Il vino non si beve soltanto.  
Si annusa, si osserva, si gusta,  
si sorseggia e... se ne parla.

(Edoardo VII)

# LAMPARA

PIZZERIA RISTORANTE dal 1984



